

Võrumaa Kutsehariduskeskus

Täienduskoolituse õppekava: Hapendamine on tervislik ja trendiks

Õppekavarühm Majutamine ja toitlustamine

Õppekava koostamise alus

Kutsestandard: Kokk, 4

Õppe kogumaht ja õppe ülesehitus

Õppe kogumaht on 3 akad. tundi, millest 3 akad. tundi on kontaktõpe (sh ligikaudu 2 akad. tundi praktiline töö)

Sihtgrupp ja õppe alustamise tingimused

Toitlustusettevõtete kokad, abikokad, turismitalude perenaised ja toitlustajad ning kogemusega toitlustajad, kes kandideerivad uuesti toitlustajaks peale töölt eemalolekut, huvilised. Grupi suurus 10 inimest

Eesmärk

Omandada oskused seente ja köögiviljade hapendamiseks.

Õpiväljundid

1. Oskab hapendada puuvilju
2. Oskab hapendada köögivilju
3. Oskab hapendada seeni

Õppesisu:

1. Tooraine hapendamiseks
2. Hapendamise põhimõtted
3. Puuvilja, seente ja köögivilja hapendamine
4. Purgistamine

Õppemeetodid

Loeng, vestlus, praktiline töö

Õppekeskkond

Koolitus toimub õppeköögis ja teenindusklassis, kus on olemas kõik vajaminevad seadmed, töövahendid, nõud, lauakatteks vajaminev ja võimalikult erinevad toiduained, mida annab hapendada.

Õppematerjalid

Renate Hirschoni koostatud õppematerjalid

Nõuded õpingute lõpetamiseks, sh hindamismeetod ja -kriteerium

Hindamine mitteeristav: arvestatud/ mittearvestatud

Praktiline töö: hapendamine etteantud retsepti alusel. Õpiväljund on saavutatud kui töö on planeeritud ja mahub ettenähtud aega, purgid hapendatud toiduga on hea väljanägemisega ning lõhn ja maitse on meeldivad.

Koolituse läbimisel väljastatav dokument

Kui õpiväljundid on saavutatud, väljastatakse tunnistus, kui ei, väljastatakse tõend koolitusel osalemise kohta.

Koolitaja kompetentsust tagava kvalifikatsiooni või õpi- või töökogemuse kirjeldus

Kogemustega toitlustuse valdkonna kutseõpetaja, kokk tase 5 Renate Hirschon

Õppekava kinnitamise aeg

Kuupäev – 16.09.2019.

Registri number - 3.1.-1/ 45 Õ