

Kinnitan

.....

Tanel Linnus

Direktor

## **Võrumaa Kutsehariduskeskus**

### **Õppekava nimetus:**

Ungari köök ja toidukultuur

### **Õppekavarühm:**

Majutamine ja toitlustamine

### **Õppekava koostamise alus:**

Kutsestandard: Kokk, tase 4

### **Õppe kogumaht ja õppe ülesehitus:**

Õppe kogumaht on 4 akadeemilist tundi, millest 4 akadeemilist tundi on kontaktõpe (sh ligikaudu 3,5 akad. tundi praktiline töö)

### **Sihtgrupp ja õppe alustamise tingimused:**

Algajad kokad ja /või asjahuvilistest toiduvalmistajad.

Õppe alustamise nõuded puuduvad.

Grupi suurus 10 inimest.

### **Õppe eesmärk:**

Koolituse läbinu teab Ungari toidukultuuri ja oskab valmistada Ungari traditsioonilisi toite.

### **Õpiväljundid**

Koolituse läbinu:

- käsitleb ohutult seadmeid ja töövahendeid;
- oskab valmistada ja serveerida traditsioonilisi Ungari toite.

## Õppesisu:

- Töö- ja terviseohutus köögis.
- Ungari toidukultuur ja traditsioonilised toidud.
- Toiduained traditsiooniliste toitude valmistamiseks.
- Täidetud pannkoogid, köögiviljad munaklimpidega, kapsarullid, kala hautis, guljašš, kana paprikas, magus köömne pasta, külm puuviljasupp, kaneeli-, käsna- ja kreemikook.
- Toitude ungaripärane serveerimine.

## Õppemeetodid:

Loeng, vestlus, praktiline töö.

## Õppekeskkond:

Võrumaa Kutsehariduskeskuse õppeköök, kus on olemas pliidid, ahjud, seadmed, toiduvalmistamise nõud ja toiduained Ungari toitude valmistamiseks.

## Õppematerjalide loend:

Õppematerjalid on koostanud koolitaja Tiina Saar.

## Nõuded õpingute lõpetamiseks, sh hindamiseetod ja -kriteeriumid

Nõutav on osalemine 100% kontakttundides, kõikide praktiliste ülesannete sooritamine ja õpiväljundite saavutamine.

Hindamine mitteeristav: arvestatud/mittearvestatud

Hindamiseetodid	Hindamiskriteeriumid
Praktiline töö.: Ungari toitude valmistamine ja serveerimine.	Praktiline töö on sooritatud ja õpiväljundid saavutatud täies mahus. <ul style="list-style-type: none"><li>• Toitu valmistades käitles ohutult seadmeid ja töövahendeid.</li><li>• Toit on valmistatud vastavalt retseptidele ja serveeritud ungaripäraselt.</li></ul>

## Kursuse läbimisel väljastatav dokument

Tunnistus

## Koolitaja kompetentsust tagava kvalifikatsiooni või õpi- või töökogemuse kirjeldus

Tiina Saar- Kokk, tase, 4, abikokk- tase, 3. Kogemustega Võrumaa Kutsehariduskeskuse toitlustuse valdkonna koolitaja.

**Õppekava kinnitamise aeg:**

Kuupäev – 27.11.2019.

Registri number - 3.1.-1/ 61 Õ

Õppekava koostaja: Merle Vilson, projektijuht

Kooskõlastatud

.....

Siret Lillemäe

arendusjuht