***KINNITATUD***

***direktori 09.01.2019***

***käskkirjaga nr 1-9/3***

**ÕPPEKAVA**

**1. ÕPPEKAVA NIMETUS**

**TÄIENDUSKOOLITUS KOKKADELE – FURŠETTLAUA SUUPISTED**

**2. ÕPPEKAVA RÜHM**

Majutamine ja toitlustamine

**3. ÕPPEKAVA KOOSTAMISE ALUS**

Kuressaare Ametikooli koka õppekava, tase 4

Mooduli nimetus: toiduvalmistamine.

**4. KOOLITUSE MAHT JA ÕPPEVORMID**

Maht: 32 akadeemilist tundi, millest:

* auditoorse töö maht akadeemilistes tundides 8
* praktilise töö maht akadeemilistes tundides 24

**5. ÕPIKESKKOND**

Õppeklassid ja õppetööks vajalikud ruumid võimaldavad õppekava täitmise ettenähtud tasemel.

Õppe- ja praktikaruumid:

õppeköök - õppeklass erinevate õpetus/õppemeetodite sidumiseks;

õppeklass teooriaõppeks ning erinevate õpetus/õppemeetodite sidumiseks.

**6. SIHTGRUPP JA ÕPPE ALUSTAMISE TINGIMUSED**

Suurköögi, pubide, trahterite, kohvikute kokad ja kokaabid, kes töötavad nimetatud ettevõtete köökides .

Õppijate arv 12

Programmi sihtrühm:

• erialase tasemehariduseta täiskasvanud

• keskhariduseta täiskasvanud;

• aegunud oskustega tööealine elanikkond vanuses 50+.

**Õppe alustamise nõuded:**

Töö- või õpikogemus toitlustuse valdkonnas

**7. EESMÄRK**

Õppekava eesmärk on toitlustusettevõtete töötajate konkurentsivõime tõstmine läbi erialase täiendkoolituse.

**8. ÕPIVÄLJUNDID**

Koolituse läbinu:

* planeerib ja korraldab oma tööd, lähtub töö- ja toiduohutuse nõuetest;
* valmistab meeskonnatööna furšettlaua suupisteid lähtuvalt tehnoloogiast;
* katab furšettlaua ja teenindab kliente.

**9. ÕPPE SISU**

Auditoorse töö teemad

1. Valik furšettlaua suupisteid – 4 tundi
2. Furšettlaua katmise ja teenindamise põhimõtted – 4 tundi

Õppeköögis praktiline väljaõpe (4x6 tundi)

Furšettlaua suupistete valmistamine( suupistevõileivad, väikesed pagaritooted, tikusuupisted ja muud külmad suupisted, mille tükeldus või vormistus võimaldab neid süüa vaid kahvliga. Soojad suupisted, minikoogid, küpsised, kompvekid ja teised sobivad kondiitritooted: puuviljad. Kuumad ja karastavad joogid.

**10. ÕPPEMEETODID**

Aktiivne loeng, rühmatööd, praktiline töö õppeköögis.

11. ÕPPEMATERJALID

Õppija saab jaotusmaterjali iga teema kohta.

**12. NÕUDED ÕPINGUTE LÕPETAMISEKS, HINDAMISMEETODID JA –KRITEERIUMID**

Õpiväljundite saavutamiseks on nõutav õppetööst osavõtt vähemalt 70 %.

Tunnistuse saamise eelduseks on ettenähtud hindamisülesannete nõuetekohane teostamine.

Hindamisülesanded:

* Valmistab meeskonnatööna juhendis toodud toidud
* Käitleb toiduaineid säästlikult, vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele.
* Katab laua ja serveerib toidud nõuetele kohaselt.

**14. KOOLITUSE LÄBIMISEL VÄLJASTATAV DOKUMENT**

Tunnistus – õpiväljundid on saavutatud.

Tõend – õpiväljundid on saavutamata, ei täitnud hindamiskriteeriume.

**15. KOOLITAJA KOMPETENTSUST TAGAVA KVALIFIKATSIOONI VÕI ÕPI- VÕI TÖÖKOGEMUSE KIRJELDUS**

**Irina Arhipova**

Rakvere 38. Kutsekeskkool 1991 - kokk

Tallinna Ülikool 2008 – kutsepedagoogika bakalaureuse õppekava

Täiskasvanute koolitaja , tase 5; kokk, tase 4

Kuressaare Ametikooli toitlustuse valdkonna kutseõpetaja alates 23.08.2004