***KINNITATUD***

***direktori 09.01.2019***

***käskkirjaga nr 1-9/3***

**ÕPPEKAVA**

**1. ÕPPEKAVA NIMETUS**

**TÄIENDUSKOOLITUS KOKKADELE – KÜLMADE SUUPISTETE VALMISTAMINE**

**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: 24 akadeemilist tundi, millest:

* auditoorse töö maht akadeemilistes tundides 6
* praktilise töö maht akadeemilistes tundides 18

**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 külmad suupisteid lähtuvalt tehnoloogiast;
* serveerib toidud, katab laua ja teenindab kliente.

**9. ÕPPE SISU**

Auditoorse töö teemad

1. Erinevate tehnikate kasutamine külmade suupistete valmistamisel – 6 tundi

Õppeköögis praktiline väljaõpe (3x6 tundi)

* Soolaste suupistete valmistamine (suitsutamine, kiles küpsetamine, vakumeerimine, madalal temperatuuril küpsetamine Sous Vide meetodil, kuivatamine jne)
* Magusate suupistete valmistamine( küpsetamine, vahustamine, kuivatamine, flambeerimine, põletamine jne)
* Erinevad kastmed, pestod, vürtsmoosid, sinepid jne.

**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