1. **Üldandmed**

|  |  |
| --- | --- |
| Õppeasutus: | Valgamaa Kutseõppekeskus |
| Õppekava nimetus: *(venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles)*: | Täienduskoolitus – Trühvlid, käsitöökommid ja šokolaadist kaunistused |
| Õppekavarühm: *(täiendus- koolituse standardi järgi)* | Toiduainete töötlemine |
| Õppekeel: | Eesti |

1. **Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid**

|  |
| --- |
| **Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded.** *Ära märkida milliste erialaoskuste, haridustaseme või vanusegrupi inimestele koolitus on mõeldud ning milline on optimaalne grupi suurus; ära tuua kas ja millised on nõuded õpingute alustamiseks.* **Sihtrühm:** **Huvilised.** Inimesed, kes tegelevad või soovivad täiendada oma teadmisi ja oskusi pagari-ja kondiitritöös. Toitlustusasutuste töötajad, toitlustusega tegelevad majutus-ja turismiettevõtete töötajad, kokad.Grupi suurus: 10/12 inimest**Õppe alustamise nõuded:** huvi pagari-ja kondiitritöö valdkonna vastu |
| **Õpiväljundid.** *Õpiväljundid kirjeldatakse kompetentsidena, mis täpsustavad, millised teadmised, oskused ja hoiakud peab õppija omandama õppeprotsessi lõpuks.* Koolituse eesmärk on võimaldada õppijal omandada teadmised ja oskused trühvlite, käsitöökommide ja šokolaadist kaunistuste valmistamiseks.Õpingud läbinud õppija:* teab erinevaid trühvlite, käsitöökommide retsepte;
* mõistab trühvlite, käsitöökommide tehnoloogilisi omadusi ning arvestab sellega toodete, kaunistuste ja täidiste valmistamisel;
* kasutab mitmeid kaunistamistehnikaid;
* valmistab šokolaadist kaunistusi;
* valmistab trühvlitele ja käsitöökommidele nende täidist ja kaunistusi kasutades erinevaid meetodeid arvestades töö- ja toiduohutust.
 |
| **Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga.** *Tuua ära vastav kutsestandard ning* ***numbriline viide konkreetsetele kompetentsidele****, mida saavutatakse.***Kondiiter, tase 4**A.2.1 Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine1) Tootmisseadmete ettevalmistamine2) Toorainete ettevalmistamine4) Kvaliteedi jälgimineA.2.5 Toodete jahutamine ja viimistlemineA.2.9 Masinate ja seadmete kasutamine |
| **Põhjendus.** *Tuua põhjendus* *koolituse sihtrühma ja õpiväljundite valiku osas.* Käesolev koolitus annab teadmised ja oskused erinevate trühvlite, käsitöökommide ja šokolaadist kaunistuste valmistamisele.Toitu pakkuvate/ valmistavate ettevõttete seas on palju väiksemaid ettevõtteid, kus töötajad ei ole saanud spetsiaalset ettevalmistust selliste toodete valmistamisel. Järjest enam tuleb juurde ka neid väiketootjaid (nt turismi valdkonnas), kes soovivad laiendada oma oskusi pagari-ja kondiitri valdkonnas. Järjest enam on huvilisi, kellele valdkond pakub huvi.Pagari – ja kondiitritoodete tootmine on üks võimalus oma turismi- või toitlustusettevõtte tegevust mitmekesistada ning seeläbi tagada ettevõtte jätkusuutlikumat toimimist.Õpetusega taotletakse, et inimesed, kes töötavad oma erialal ning soovivad ennast täiendada vajavad uusi teadmisi ja oskusi, mis aitaksid töömaailmas olla konkurentsi võimelisemad. Inimesed, eks erialal ei tööta, saavad uusi teadmisi, n kasutada oskusi kodukohvikutes. |

1. **Koolituse maht**

|  |  |
| --- | --- |
| **Koolituse kogumaht** akadeemilistes tundides:  | **26** |
| Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides: | **26** |
|  sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: *(õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)* | **2** |
|  sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides:  (*õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas*)  | **24** |
| Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides: |  |

1. **Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded**

|  |
| --- |
| **Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus.** *Tuua peamised teemad ja alateemad* ***sh eristada auditoorne ja praktiline osa.*** *Esitada õppekeskkonna lühikirjeldus, mis on*  *õpiväljundite saavutamiseks olemas. Loetleda kursuse kohustuslikud õppematerjalid (nt õpikud vmt) kui need on olemas. Kui õppijalt nõutakse mingeid isiklikke õppevahendeid, tuua ka need välja.* **Õppe sisu:** Šokolaadi tempereerimine, trühvlite ja käsitöökommide valmistamise tehnoloogia 2 tŠokolaadist trühvlite, käsitöökommide ja šokolaadist kaunistuste valmistamine praktiliselt - 24 t* trühvlitele täidiseid, glasuurid
* Pehmed käsitöökommid
* Šokolaadi ettevalmistamine, kaunistuste valmistamine erinevate kujunditena

**Õppekeskkonna kirjeldus:** Praktiline õppetöö toimub Valgamaa Kutseõppekeskuse õppeköögis, mis on varustatud kaasaegsete seadmete ja töövahenditega. Klassiruum vastab kõigile nõuetele. Õpilased saavad kaasa juhendaja enda poolt koostatud õppematerjalid. Praktiliseks õppetööks on vaja esitada tervisetõend ning igal õpilasel endal on vaja kööki kaasa võtt põll, peakate ja vahetusjalanõud. |
| **Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid.** *Nõutud on vähemalt 70% kontakttundides osalemine. Kirjeldada,* ***kuidas hinnatakse******õpiväljundite saavutamist****.*  Õppija osalus vähemalt 70% koolituse mahust. Iga koolituspäeva lõpus valmib õpilasel valmis toodang, millele juhendaja annab hinnangu. Mitteristav hindamine.

|  |  |
| --- | --- |
| Hindamismeetod | Hindamiskriteerium |
| Õppija valmistab vabalt valitud retsepti järgi iseseisvalt ühe eelpool õpitud toote. | Õppija põhjendab töös kasutatavate tooraine, vahendite valikut, jälgides toote- ja toiduohutuse nõudeid.Trühvel/käsitöökomm on valmistatud korrektselt. |

Õpilasele väljastatakse koolituse läbimisel ja õpiväljundite saavutamisel tunnistus. |

1. **Koolitaja andmed**

|  |
| --- |
| **Koolitaja andmed.** *Tuua ära koolitaja(te) ees- ja perenimi ning kursuse läbiviimiseks vajalikku kompetentsust näitav kvalifikatsioon või vastav õpi- või töökogemuse kirjeldus.*Klaire Vaher – lõpetanud pagar-kondiitri eriala Tallinna 15. Kutsekeskkoolis. Omandatud Toiduainete tehnoloogia eriala (pagarisuunaga) Olustvere Teenindus-ja Maamajanduskoolis. Omandatud Kokk 4 ja toitlustuskorraldus 5 tase. Kutseõpetaja 6.tase. Kutseõpetaja töökogemus Valgamaa Kutseõppekeskuses 10,5 a. Läbinud Tallinna Ülikoolis kõrvalaine Täiskasvanute koolitaja mahus 24 EAP. |

**Õppekava koostaja:**
*/Klaire Vaher, õpetaja, klaire.vaher0@gmail.com/*