

Euroopa Liit
Euroopa Sotsiaalfond

Eesti tuleviku heaks

Õppeasutus: **Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool****TÄISKASVANUTE ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÖÖALASE KOOLITUSE ÕPPEKAVA LÜHIANDMED**Õppekava nimetus: **Eesti köök tänapäevases võtmes***kui õppekeel vene keel, siis võimalusel kursuse nimetus ka vene keeles*Õppekava kinnitamise kuupäev ja käskkirja nr. **19.04.2010 1-4/32**Õppekavarühm: **Majutus ja toitlustamine**Õppekeel: **eesti**

Koolituse kogu maht ak. tundides (45 min.):	40
s.h. - auditoorse töö (<i>õpe loengu, seminari, õppetunni või koolis määratud muus vormis</i>) maht tundides	12
- praktilise töö (<i>õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas</i>) maht tundides	28
- iseseisva töö maht tundides	
Õppekava koostamise alus (<i>kutsestandard ja kutse- või eriala riiklik või kooli õppekava või selle osa</i>) Kokk riiklik õppekava, Kokk I ja II kutsestandard	
Kursuse läbiviimiseks vajalike sertifikaatide/litsentside olemasolu: Ei ole nõutud	
Eesmärk (<i>milliseid teoreetilisi teadmisi ja praktilisi oskusi omandatakse, õpitulemused</i>) <i>Koolituse eesmärk on võimaldada õppijal omandada teadmised eesti köögi ajaloo ja kultuurist ning oskused Eesti köögi praadide suppide, suupistete ja magustoitude valmistamisest tänapäeval</i> Koolituse läbinud õppija teab: <i>1. eesti köögi ajalugu ja kultuuri</i> <i>oskab:</i> <i>1. valmistada eesti köögi tänapäevaseid suupisteid</i> <i>2. valmistada eesti köögi tänapäevaseid suppe</i> <i>3. valmistada eesti köögi tänapäevaseid praade</i> <i>4. valmistada eesti köögi tänapäevaseid magustoite ja küpsetisi</i>	
Sihtrühm ja selle kirjeldus (<i>millise alusel on antud grupp kokku pandud, kellele koolitus mõeldud, optimaalne grupi suurus. NB- kui kursusel pole spetsiifilist sihtrühma, tuleb märkida programmi sihtgrupp</i>) <i>Sihtgrupp toitlustusettevõtete, maaturismiasutuste, lasteasutuste, koolide, haiglate kokad ning abikokad, ettevõtete juhid, FIE-d, kes töötavad toitlustuse valdkonnas</i> Koolitusgrupi suurus 15 õppijat	
Nõuded õpingute alustamiseks (<i>millised eelnevad teadmised ja oskused on vajalikud, haridustase, koolitus või kogemus</i>) Õppijad omavad vähemalt põhiharidust. Soovitav on omada erialast koka väljaõpet.	

Õppekava struktuur

1. auditoorse töö teemad

nimetused ja mahud tundides

Eesti köögi kultuur ja ajalugu -4t

Eesti rahvusköögi üldiseloomustus ja eripära, rahvuslikud toidud – põhitoorained, maitsestamine, valmistusviisid. Argipäeva ja pidutoidud, tähtpäevatoidud. Söömise tavad ja kombed

Suupisted – 2t

Tootearendus ja praktiline valmistamine

Praed - 2t

Tootearendus ja praktiline valmistamine

Magustoidud – 2t

Tootearendus ja praktiline valmistamine

Küpsetised – 2t

Tootearendus ja praktiline valmistamine. Karaskid, pulmatort

2. praktilise töö lühikirjeldus

nimetused ja mahud tundides

Suupisted – 6t

Tootearendus ja praktiline valmistamine

Supid – 6t

Tootearendus ja praktiline valmistamine

Praed - 6t

Tootearendus ja praktiline valmistamine

Magustoidud -4t

Tootearendus ja praktiline valmistamine

Küpsetised – 6t

Tootearendus ja praktiline valmistamine. Karaskid, pulmatort

Nõuded õpingute lõpetamiseks

Koolitusel peab osalema vähemalt 80 % õppetöö mahust

Põhilektori või -õppejõu andmed (ees- ja perenimi, e-mail; kursuse läbiviimiseks vajalik kvalifikatsioon)

Elli Vendla Olustvere TMK õpetaja, Kaiti Pirs – Olustvere TMK õpetaja, tel. 4374244, kool@olustvere.edu.ee

Õppekava koostaja

Malle Peterson tel. 4374244, malle@olustvere.edu.ee

/ees- ja perenimi, amet, e-mail/