KINNITATUD
direktori 02.09.2022
käskkirjaga nr 1-9/29

KOOLITUSMAJAKAS
KURESSAARE AMETIKOOL

KURESSAARE AMETIKOOLI TÄIENDUSÕPPE

ÕPPEKAVA

Täienduskoolitus kokkadele – furšettlaua suupisted

1. ÕPPEKAVA NIMETUS
TÄIENDUSKOOLITUS KOKKADELE – FURŠETTLAUA SUUPISTED

2. ÕPPEKAVARÜHM
Majutamine ja toitlustamine (kokandus)

3. ÕPPEKAVA KOOSTAMISE ALUS
Õppekava koostamise aluseks on Kuressaare Ametikooli koka õppekava, tase 4
Mooduli nimetus: toiduvalmistamine.

4. KOOLITUSE MAHT JA ÕPPEVORMID
Maht: 28 akadeemilist tundi, millest 4 tundi on loengu vormis ja 24 tundi praktiliste osakuste rakendamine õppekeskkonnas.

5. ÕPIKESKKOND
Kuressaare Ametikoolil on õppe- ja praktikaruumid:
- õppeköök - õppeklass erinevate õpetus/õppemeetodite sidumiseks;
- õppeklass teooriaõppeks ning erinevate õpetus/õppemeetodite sidumiseks..

6. SIHTGRUPP JA ÕPPE ALUSTAMISE TINGIMUSED
Koolituse sihtgrupiks on suurköögi, pubide, trahterite, kohvikute kokad ja kokaabid, kes töötavad nimetatud ettevõtete köökides.

7. EESMÄRK
Koolituse käigus saadakse teadmised furšettlaua toitude valmistamisest, serveerimisest, laua katmisest ja teenindamisest.

8. ÕPIVÄLJUNDID
Koolituse läbinu:
1) planeerib ja korraldab oma tööd, lähtub töö- ja toiduohutuse nõuetest;
2) valmistab meeskonnatööna furšettlaua suupisteid lähtuvalt tehnoloogiast;
3) katab furšettlaua ja teenindab kliente.

9. ÕPPE SISU (28 tundi)
Auditoorse töö teemad
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.
Mitmetasapinnalise laua katmine, suupistete serveerimine.

10. ÕPPEMEETODID
Aktiivne loeng, praktiline töö õppeköögis.

11. ÕPPEMATERJALID
Õpilane saab õpetaja poolt koostatud konspekti ja praktiliseks tööks kalkulatsioonikaardid ning retseptid.

12. NÕUDED ÕPINGUTE LÕPETAMISEKS, HINDAMISMEETODID JA –KRITEERIUMID
Osavõtt kontakttundidest 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.

13. KOOLITUSE LÄBIMISEL VÄLJASTATAV DOKUMENT

Tunnistus – õpiväljundid on saavutatud.
Tõend – õpiväljundid on saavutamata või ei täitnud hindamiskriteeriume.

14. KOOLITAJA KOMPETENTSUST TAGAVA KVALIFIKATSIOONI VÕI ÕPI- VÕI TÖÖKOGEMUSE KIRJELDUS

Irina Arhipova
Rakvere 38. Kutsekeskkool 1991 - kokk
Tallinna Ülikool – kutsepedagoogika bakalaureuse õppekava
Kutseõpetaja, tase 6
1991 – 2004 restoran „Eden“ – kokk, baar „Krooni“ – peakokk, parvlaev „Regula – peakokk, bubi „Vana Konn“ - kokk
Kuressaare Ametikooli toitlustuse valdkonna kutseõpetaja alates 23.08.2004
Siiri Velve
Tallinna Ülikool - kutsepedagoogika bakalaureuse õppekava
Kutseõpetaja , tase 6; kelner, tase 4; täiskasvanute koolitaja, tase 5
Kuressaare Ametikooli klienditeeninduse õpetaja 12 aastat