

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Valgamaa Kutseõppekeskus
Õppekava nimetus: <i>(venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):</i>	Suši valmistamine kodusel viisil
Õppekava kinnitamise kuupäev ja käskkirja nr.	
Õppekavarühm: <i>(täiendus-koolituse standardi järgi)</i>	(vastavalt ISCED 97 õppekavarühmade klassifikatsioonile): 0811 - Majutamine ja toitlustamine
Õppekeel:	Eesti keel

2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

Sihtgrupp ja õppe alustamise tingimused. *Ära märkida milliste erialaoskuste, haridustaseme koolitus on mõeldud; ära tuua kas ja millised on nõuded õpingute alustamiseks.*

Sihtgrupp: Koka koolitus on mõeldud kõigile, kellel on huvi suši meisterdamise vastu.

Õppe alustamise tingimused:

Õpingute alustamise tingimused puuduvad. Varasemad teadmised ei ole kohustuslikud.

Õpiväljundid. *Õpiväljundid kirjeldatakse kompetentsidena, mis täpsustavad, millised teadmised, oskused ja hoiakud peab õppija omandama õppeprotsessi lõpuks.*

Õpilane on saanud uusi teadmisi, oskusi ning retsepte suši meisterdamise-valdkonnast.

Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga. *Tuua ära vastav kutsestandard ning numbriline viide konkreetsetele kompetentsidele, mida saavutatakse.*

B.2.5 Toitude valmistamine

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: <i>(õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)</i>	1
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: <i>(õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)</i>	3
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	0

4. Koolituse sisu, õppekeskkonna kirjeldus, õppematerjalid ja 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. Õppematerjalid.*

Õppe sisu:

- ette riisi ettevalmistus, riisi keetmine ja maitsestamine aurus
- nõuanded tooraine hankimiseks ja ettevalmistamiseks
- rullime:
 - 1) nori väljaspool rulli
 - 2) riis väljas, nori rulli sees
 - 3) 1 vabalt valitud suširull
- tempura suši valmistamine
- sušimakide lõikamine
- valminud suši esitus koos jaapanipärase jasmiini teega, analüüs õppepäevale.

Õppekeskkonna kirjeldus:

Õpe toimub kaasaegses õppeköögis, mis on varustatud õppetöök vajaliku tehnikaga. Osalejatele on tagatud töövahendid, ühekordsed tööriivad (kittel ja müts), tooraine ja pakendid tehtud toodete kaasa võtmiseks.

Õppematerjalide loend:

Koolitaja koostatud koolituse materjal.

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid. *Nõutud on vähemalt 70% kontakttundides osalemine. Kirjeldada, kuidas hinnatakse õpiväljundite saavutamist.*

Hindamismeetod	Hindamiskriteerium
Praktiline töö õppeköögis- mitteeristav hindamine	Valmistab ette töökoha juhendamisel. Valmistab etteantud juhendite järgi erinevaid suširulle, lõikab ja serveerib hügieeninõuete alusel. Puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtudes juhendist.
Auditoorne töö õpperestoranis- mitteeristav hindamine	Analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele.

Väljastatav dokument:

Tunnistus (osalenud õppetöös nõutud mahus, kasutasid õigeid töövõtteid ning valmistasid korrektsed tooted).

5. Koolitaja andmed

Koolitaja andmed. *Tuua ära koolitaja(te) ees- ja perenimi ning kursuse läbiviimiseks vajalikku kompetentsust näitav kvalifikatsioon või vastav õpi- või töökogemuse kirjeldus.*

Kadri Vallimäe-Pähk on kogemustega kokkade kutseõpetaja ja täiskasvanute koolitaja. Kadri on koka kutsestandardi 4. taseme kvalifikatsioon ning läbinud kutsepedagoogika täienduskoolitusprogrammi Tartu Ülikoolis ja ta on töötanud eelnevalt mitme toitlustusasutuse *a la carte* kokana. Eesti Hotellide ja Restoranide Liidu poolt on kvalifitseeritud kutseeksami komisjoni liikmeks ning osaleb iga aasta koka kutset andvate hindamiskomisjonide töös.

Õppekava koostaja:

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

Kadri Vallimäe-Pähk, teenindus valdkonna juhtõpetaja, kadri.vallimae-pahk@vkok.ee