

1. **Täienduskoolitusasutuse nimi**
Järvamaa Kutsehariduskeskus
2. **Õppekava nimetus**
Makroonide valmistamise töötuba
3. **Õppekavarühm** (vastavalt rahvusvahelisele haridus- ja koolitusvaldkondade klassifitseerimise süsteemile ISCED-F 2013)
Kokandus
4. **Õppekeel**
eesti keel
5. **Õppekava koostamise alus**
Kondiiter tase 4
B.3.1 Kondiitritoodete valmistamine
B.3.2 Kaunistuste valmistamine
B.3.4 Toodete pakendamine ja ladustamine
Majutamise ja toitlustamise erialade riiklik õppekava, Järvamaa Kutsehariduskeskuse abikokk ja kokk erialad.
6. **Õppe kogumaht** (akadeemilistes tundides) **ja õppe ülesehitus**
Maht 4 tundi, millest kõik on kontaktõpe sh 3 tundi praktikat koolikeskkonnas.
7. **Õppekeskkond**
Praktilised tööd toimuvad Järvamaa Kutsehariduskeskuse 12 töökohaga õppeköögis. Õppeköögis on olemas praktiliseks tegevuseks vajalik sisseade, seadmed, töövahendid, nõud, puhastus- ja hügieenitarbed. Õppekook vastab töötervishoiu ja tööohutuse seaduses sätestatud töötervishoiu ja -ohutuse nõuetele.
8. **Sihtgrupp**
Koolitused on mõeldud kokakunsti ja küpsetamise huvilistele
9. **Õppe alustamise tingimused**
Puuduvad
10. **Eesmärk**
Koolituse tulemusel õppija valmistab makroone ja erinevaid täidiseid.
11. **Õpiväljundid**
Koolituse läbinu:
 - valmistab makroonitaina kasutades töövahendeid ja seadmeid vastavalt tööohutusjuhenditele ning järgides toiduhügieeninõudeid;
 - valmistab erimaitselisi täidiseid;
 - analüüsib erinevate toodete kvaliteeti leides vead ja nende tekkimise põhjused
12. **Õppe sisu (mahtudes)**
Auditoorne töö (1 t)
Makroonide päritolu ja põhilised valmistamise nüansid.
Praktiline töö (3 t)
 - Makroonitaina valmistamine ja küpsetamine
 - Erimaitseliste täidiste valmistamine
 - Toiduvärvide kasutamine
13. **Õppemeetodid**
Loeng, praktiline töö
14. **Iseseisev töö**
Koolitaja poolt tagasisidestatavat iseseisvat tööd koolitusel ei ole
15. **Õppematerjalid**
Koolitaja retseptid
16. **Nõuded õpingute lõpetamiseks sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid**
Osalemine õppetöös 100% ja praktiliste tööde sooritamine.

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Hindamist ei toimu	-

17. Koolituse läbimisel väljastatav dokument

Koolituse lõpus väljastatakse tõend.

**18. Koolitaja kompetentsust tagava kvalifikatsiooni või õpi- või töökogemuse kirjeldus:
Sigrít Mäeots**

Tallinna Teeninduskool 2015 kokk tase 4. Töökogemust kokana erinevates toitudevalmistamises alates 2014.a. Järvamaa Kutsehariduskeskuse majutus- ja teenindusõppe kutseõpetaja. Täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2018.a.

