



## TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

Kinnitatud direktori 28.10.2022  
käskkirjaga nr 6.2-1/133

### 1. Üldandmed

Õppeasutus:	RÄPINA AIANDUSKOOL
Õppekava nimetus:	Puuvilja- ja marjaveinide valmistamise lühikursus
Õppekavarühm:	Toiduainete töötlemine
Õppekeel:	Eesti keel

### 2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

<b>Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded.</b>
<b>Sihtrühm:</b> Koduveinivalmistajad.
<b>Grupi suurus:</b> Kuni 15 inimest
<b>Koolituse alustamise nõuded:</b> Koolitusel osaleja on täisealine vastustusvõimeline isik.
<b>Õpiväljundid</b>
Kursuse läbinu: <ul style="list-style-type: none"><li>• Valib sobiva tooraine puuvilja- või marjaveini valmistamiseks</li><li>• Koostab veinivirde retsepti</li><li>• Omab ülevaadet puuvilja- ja marjaveinide valmistamise etappidest ja tehnoloogiatest</li></ul>
<b>Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga.</b>
Toiduainetöötleja, tase 4. kompetentsid B.2.2. (Toor- ja abimaterjali käitlemine), B.2.3. (Toote valmistamine).
<b>Põhjendus</b> koolituse vajadusest
Aiandus ning puuvilja- ja marjakasvatus oma tarbeks muutub aina populaarsemaks. Koolitus võimaldab anda teadmisi ja praktilisi oskusi kohaliku tooraine väärimiseks.

### 3. Koolituse maht

<b>Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:</b>	<b>16</b>
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	16
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	12
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	4



Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	-
---	---

#### 4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

##### Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus.

Teoreetiline ja praktiline auditoorne õpe on omavahel tihedalt seotud, sest üks õppemeetod muutub sujuvalt teiseks vastavalt õppegrupi osalejate soovidele ning valmisolekule tegevuste muutmiseks. Iga teemaga on seotud praktiline tegevus, mis ei vaja eraldi väljatoomist.

**A: Auditoorne õpe + praktiline õpe (teema + teema lahtikirjutus).**

Puuvilja- ja marjaveinide liigitamine, koostis. Veini valmistamiseks sobivad marjad ja puuviljad, nende omadused- happesus, suhkrusisaldus. Veini retsepti koostamine. Pärmid, toitesoolad, nende ülesanne käärimisel. Veini valmistamise etapid alates mahla pressimisest ja käärimisest kuni villimiseni. Erisused viinamarjaveinide valmistamisel. Sulfitid ja teised lisaained, nende roll veini valmistamisel.

Veini valmistamiseks vajalikud töövahendid kodustes tingimustes (kogus 30 L): kääritusnõu, õhulukk, hüdromeeter, sifoon, kurnamiskott jne.

Korgid, pudelid, veinide säilitamine. Veini valmistamisel tekkivad vead. Veini degusteerimine, välimuse, aroomi, maitse hindamine. Veini ja toidu sobitamise põhialused.

**Praktiline töö.** Mahla suhkrusisalduse ja üldhappesuse määramine. Veini retsepti koostamine. Tooraine purustamine, meskimine, veinivirde kokkusegamine. Veini ümberkallamine pärmil pealt. Puuviljaveinide degusteerimine ja kvaliteedi hindamine.

##### Õppekeskkonna kirjeldus

Toimub Uue-Saaluse Veinitalus, kus on olemas seadmed ja vahendid praktiliste tööde läbiviimiseks, samuti seminariruum ekraaniga.

Kohvipauside ja lõunasöögi tellimise võimalus koolituse toimumise kohas, lisatasu eest.

##### Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid.

Hindamist ei toimu. Kursuse lõpetajale väljastatakse tõend. Tõendi väljastamise aluseks on 100% ulatuses osalemine koolitusel, sh praktilises tegevuses.

#### 5. Koolitaja andmed (sh kompetentsus)

##### Koolitaja andmed.

Maris Kivistik, bioloog, bioloogiaõpetaja kutse, magistrakraadiga võrdsustatud kvalifikatsioon.

Töökogemus Uue-Saaluse Veinitalus 5 aastat puuvilja- ja marjaveinide valmistamisel. Lõpetanud 2022 a Eesti Sommeljeede Erakoolis 3-aastase sommeljeede kursuse.

##### Õppekava koostaja (töökoht,, amet ja e-mail):

Maris Kivistik, Uue-Saaluse veinimeister

Elina Oeselg, Räpina Aianduskool, täienduskoolituse spetsialist, elina.oeselg@aianduskool.ee