



TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

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

2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded.
Sihtrühm: Koduveinivalmistajad.
Grupi suurus: Kuni 15 inimest
Koolituse alustamise nõuded: Koolitusel osaleja on täisealine vastutusvõimeline isik.
Õpiväljundid
Kursuse läbinu: <ul style="list-style-type: none">• Valib sobiva tooraine puuvilja- või marjaveini valmistamiseks• Koostab veinivirde retsepti• Omab ülevaadet puuvilja- ja marjaveinide valmistamise etappidest ja tehnoloogiatest• Omab ülevaadet veini kvaliteedi hindamise, serveerimise ning toiduga sobitamise põhimõtetest
Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga.
Toiduainetöötleja, tase 4. kompetentsid B.2.2. (Toor- ja abimaterjali käitlemine), B.2.3. (Toote valmistamine).
Põhjendus 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

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	16
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).

Pilk ajalukku, puuvilja- ja marjaveinide tootmine Eestis ja mujal. 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. Vahuveinide valmistamise meetodid. Erisused viinamarjaveinide valmistamisel. Sulfitid ja teised lisaained, nende roll veini valmistamisel.

Veini valmistamiseks vajalikud töövahendid kodustes tingimustes (kogus 30 L): kääritusnõu, õhulukk, hüdroomeeter, sifoon, kurnamiskott jne. Puuviljaveinide näidisretseptid. Siidri valmistamine.

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

Praktiline töö. Mahla suhkrusisalduse ja üldhappesuse määramine. Veini retsepti koostamine. Veini ümberkallamine pärmil pealt, käärimise peatamine. Puuviljaveinide degusteerimine ja kvaliteedi hindamine. Toidu ja veini sobitamine juustude näitel.

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.

Õpingute lõpetamise eelduseks on 100% osalemine õppetegevuses, osalemine praktilises tegevuses ja arvestuse edukas läbimine.

Hindamismeetod – mitteeristav	Hindamiskriteeriumid
Arvestus: Veinivirde retsepti iseseisev koostamine.	Vastavalt lähteandmetele valmistab etteantud kanguse ja happesusega veini retsepti.



Koolituse lõpetamisel väljastatav dokument

Õpiväljundite saavutamise korral väljastatakse tunnistus. Kui õpiväljundeid ei saavutata, väljastatakse tõend.

5. Koolitaja andmed (sh kompetentsus)

Koolitaja andmed.

Maris Kivistik, bioloog, bioloogiaõpetaja kutse, magistrikraadiga 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