

Võrumaa Kutsehariduskeskus

Täienduskoolituse õppekava: Isadepäeva maiustuste valmistamine

Õppekavarühm Majutamine ja toitlustamine

Õppekava koostamise alus

Kutsestandard: Kokk, 4

Õppe kogumaht ja õppe ülesehitus

Õppe kogumaht on 3 akad. tundi, millest 3 akad. tundi on kontaktõpe (sh ligikaudu 2 akad. tundi praktiline töö)

Sihtgrupp ja õppe alustamise tingimused

Toitlustusettevõtete kokad, abikokad, turismitalude perenaised ja toitlustajad ning kogemusega toitlustajad, kes kandideerivad uuesti toitlustajaks peale töölt eemalolekut, huvilised. Grupi suurus 10 inimest

Eesmärk Omandada oskused koduleiva valmistamiseks

Õpiväljundid

1. Teab isadepäeva traditsiooni.
2. Oskab valida toiduained maiustuste valmistamiseks.
3. Valmistab erinevaid maiustusi (lihapiirukad, koogid, muffinid, trüflid).

Õppesisu:

1. Tooraine maiustuste valmistamiseks.
2. Maiustuste valmistamine ja kaunistamine.
3. Maiustused kingitusena.

Õppemeetodid

Loeng, vestlus, praktiline töö

Õppekeskkond

Koolitus toimub õppeköögis ja teenindusklassis, kus on olemas kõik vajaminevad seadmed, töövahendid, nõud, lauakatteks vajaminev ja võimalikult erinevad

toiduained, millest annab valmistada maiustusi.

Õppematerjalid

Lillia Raigi koostatud õppematerjalid

Nõuded õpingute lõpetamiseks, sh hindamise meetod ja -kriteerium

Hindamine mitteeristav: arvestatud/ mittearvestatud

Praktiline töö: leiva valmistamine etteantud retsepti alusel. Õpiväljund on saavutatud kui töö on planeeritud ja mahub ettenähtud aega, maiustused hea väljanägemisega ning lõhn ja maitse on meeldivad.

Koolituse läbimisel väljastatav dokument

Kui õpiväljundid on saavutatud, väljastatakse tunnistus, kui ei, väljastatakse tõend koolitusel osalemise kohta.

Koolitaja kompetentsust tagava kvalifikatsiooni või õpi- või töökogemuse kirjeldus

Kogemustega toidlustuse valdkonna kutseõpetaja, kondiiter tase -4, Lillia Raik

Õppekava kinnitamise aeg

Kuupäev – 24.09.2019.

Registri number - 3.1.-1/ 50 Õ