

Võrumaa Kutsehariduskeskus

Täienduskoolituse õppekava: Leivakoolitus

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 Eesti leivakultuuri ajalugu.
2. Oskab valida toiduained leiva valmistamiseks.
3. Valmistab erinevat leiba (lihaga, seemnetega).

Õppesisu:

1. Tooraine leiva valmistamiseks.
2. Leiva valmistamine.
3. Leiva serveerimine ja selle juurde kuuluvad määrded.

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 erinevat leiba.

Õppematerjalid

Kertu Pehlaku koostatud õppematerjalid

Nõuded õpingute lõpetamiseks, sh hindamismeetod ja -kriteerium

Hindamine mitteeristav: arvestatud/ mittearvestatud

Praktiline töö: leiva valmistamine etteantud retsepti alusel. Õpiväljund on saavutatud kui töö on planeeritud ja mahub ettenähtud aega, leib 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 tootlustuse valdkonna kutseõpetaja, koduleiva propageerija Kertu Pehlak,

Õppekava kinnitamise aeg

Kuupäev – 24.09.2019.

Registri number - 3.1.-1/ 48 Õ