



Kinnitan

.....  
Tanel Linnus

direktor

## TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

### 1. Üldandmed

Õppeasutus:	Võrumaa Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus:	Rahvusleibade valmistamine (e-kursus)
Õppekavarühm:	Kokandus
Õppekeel:	Inglise keel

### 2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

<b>Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded</b>
<b>Sihtrühm:</b> Eesti, Läti, Leedu, Itaalia jt riikide kutsekoolide õpetajad ja õpilased, toitlustusettevõtete kokad, abikokad, turismiettevõtjad, toitlustajad ja kodukokad. Õppe alustamise nõuded puuduvad.
<b>Õpiväljundid</b>
Koolituse läbinu: <ul style="list-style-type: none"><li>• teab Eesti, Läti, Leedu ning Itaalia toidu- ja leivakultuuri;</li><li>• oskab valida toiduained leiva valmistamiseks;</li><li>• valmistab erinevaid rahvusleibu.</li></ul>
<b>Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga</b>
Kokk tase 4 B.2.1. töö planeerimine; B.2.5. Toitude valmistamine
<b>Eesmärk</b>
Koolituse eesmärgiks on oskuste ja teadmiste omandamine leiva valmistamisest, lähtudes rahvuslikust toidu- ja leivakultuurist.

### 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)	2
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	14
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	0

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

#### Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus

##### Õppe sisu:

- Eesti, Läti, Leedu ja Itaalia pärandtoit;
- Toiduained leiva valmistamiseks;
- Eesti seemneleib;
- Läti magus vesikringel (Üdenskiņģeris);
- Leedu tritiku leib päevaliliseemnetega (Kvietruginė duona su saulėgrąžomis);
- Itaalia durum nisujahust leib (Pagnotta di grano duro);
- Taigna valmistamine;
- Leiva küpsetamine.

##### Õppekeskkonna kirjeldus:

Õppetöö viiakse läbi e-kursusena. Koolitusele registreerunud osalejatele saadetakse vastav veebilink ning juhised, mille kaudu saab koolitusel osaleda.

Praktilise töö sooritavad osalejad oma köögis.

#### Õppematerjalide loend

Õppematerjalid on koostanud koolitajad Renate Hirschon, Kertu Pehlak, Vincenzo Cioffi, Marius Lubys, Vita Beniusiene, Dace Šēna.

#### Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid, väljastatavad dokumendid

Nõutav on osalemine e-kursusel, praktiliste ülesannete ja testi sooritamine ning õpiväljundite saavutamine.

Hindamine mitteeristav: arvestatud/mittearvestatud

Õpiväljundite saavutamisel väljastatakse tunnistus.

Hindamismeetodid	Hindamiskriteeriumid
Praktiline töö: Leiva taigna valmistamine ja leiva küpsetamine.	Praktiline töö on sooritatud – leivad on valmistatud vastavalt retseptile ja videojuhendile, valmistatud leibadest on üles laetud foto etteantud aadressile.
Test	Test on sooritatud (vähemalt 60% õigeid vastuseid).

**5. Koolitaja andmed (koolituse läbiviimiseks vajaliku kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemuse kirjeldus)**

Kertu Pehlak-Võrumaa Kutsehariduskeskuse toitlustuse valdkonna koolitaja;  
Renate Hirschon-Võrumaa Kutsehariduskeskuse toitlustuse valdkonna koolitaja;  
Vincenzo Cioffi - Istituto Polispécialistico Statale "San Paolo" (Itaalia) toitlustuse valdkonna koolitaja;  
Marius Lubys - Klaipedos Turizmo Mokykla (Leedu) toitlustuse valdkonna koolitaja;  
Vita Beniusiene - Klaipedos Turizmo Mokykla (Leedu) toitlustuse valdkonna koolitaja;  
Dace Šēna – Kuldigas Tehnologiju un Turisma Tehnikums (Läti) toitlustuse valdkonna koolitaja.

Õppekava registrinumber: 08.01.2021, 3.1.-1/1 Õ  
Õppekava koostaja: Merle Vilson

Kooskõlastatud:

.....  
Siret Lillemäe  
arendusjuht