

## **Võrumaa Kutsehariduskeskus**

### **Täienduskoolituse õppekava: Munavalge keedukreemi (sefiiri) valmistamine**

**Õppekavarühm Majutamine ja toitlustamine**

#### **Õppekava koostamise alus**

Kutsestandard: Kondiiter tase 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** Huvilised

**Eesmärk** Omandada oskus valmistada munavalge keedukreemi ja sellega tordi või korvikese kaunistamine

#### **Õpiväljundid:**

- Teab toiduaineid, millest valmib munavalge keedukreem
- Oskab valmistada munavalge keedukreemi
- Oskab kasutada pritsimistehnikat

#### **Õppesisu:**

Toiduained munavalge keedukreemiks

Siirupi valmistamine

Munavalge vahu valmistamine

Kreemi valmistamine

Kaunistuste pritsimine

#### **Õppemeetodid**

Loeng, vestlus, praktiline töö

**Õppekeskkond** Võrumaa Kutsehariduskeskuse õppekook/ teenindusklass

### **Õppematerjalid**

Liilia Raigi koostatud õppematerjalid

**Nõuded õpingute lõpetamiseks, sh hindamiseetod ja -kriteeriumid**

Valmistatud munavalge keedukreem ja pritsitud kaunistused

### **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 kondiiter ja koolitaja, kondiiter tase- 4 Liilia Raik

### **Õppekava kinnitamise aeg**

Kuupäev – 23..09.2019.

Registri number - 3.1.-1/46 Õ