

KINNITAN:

.....

Tanel Linnus

Direktor

Võrumaa Kutsehariduskeskus

Täienduskoolituse õppekava: Piparkoogitaigna ja sellest piparkoogimaja 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 3 akad. tundi praktiline töö)

Sihtgrupp ja õppe alustamise tingimused

Küpsetushuvilised

Eesmärk Omandada oskus valmistada ise piparkoogitaigen ja sellest piparkoogimaja

Õpiväljundid:

- Oskab valmistada piparkoogitaigna
- Oskab valmistada piparkoogimaja

Õppesisu:

Toiduained piparkoogitaigna valmistamiseks

Piparkoogitaigna valmistamine

Piparkoogimaja mudeli koostamine

Piparkoogimajaks detailide küpsetamine

Piparkoogimaja komplekteerimine ja kokkupanek

Õppemeetodid

Loeng, vestlus, praktiline töö

Õppekeskkond

Võrumaa Kutsehariduskeskuse õppekook koos sealse õppematerjaliga-toiduained, seadmetega, töövahenditega, pliitide ja ahjudega

Õppematerjalid

Liilia Raigi koostatud õppematerjalid

Nõuded õpingute lõpetamiseks, sh hindamise meetod ja -kriteeriumid

Hindamise meetod: praktiline töö: valmib piparkoogitaigen ja piparkoogimaja

Hindamiskriteerium: Taigen on maitsev ja piparkoogimaja valmistatud ning püsib koos

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 Võrumaa Kutsehariduskeskuse toitlustuse valdkonna kutseõpetaja ja kutsega kondiiter, tase 4 Liilia Raik

Õppekava kinnitamise aeg

Kuupäev – 05.11.2019.

Registri number - 3.1.-1/57 Õ