

TALLINNA TEENINDUSKOOI ÕPPEKAVA

Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Magustoidukokk				
		Pastry chef				
Õppekava kood EHS-es		205537				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
						X
Õppekava maht: 30 EKAP						
Õppekeel(ed): eesti, vene						
Õppekava koostamise alus: "Kutseharidusstandard" Vabariigi Valitsuse 26.08.2013.a määrus nr 130. https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013 Kutsestandard "Vanemkokk, tase 5" 09.11.2017 https://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10668048/pdf/vanemkoko-k-tase-5.7.et.pdf Tööandjate toetuskiri (EPÜ ja EHRL)						
Õppekava õpiväljundid: 1) valmistab ja serveerib magustoite, sealhulgas tunneb ja rakendab kutseala põhimõtteid, teooriaid ja tehnoloogiaid loovalt nii tavalistes kui ka uudsetes töösituatsioonides; 2) täidab iseseisvalt keerukaid ja mitmekesiseid, loovaid ja uudseid lahendusi eeldavaid etteantud raamidest väljuvaid tööülesandeid; 3) õpib ja täiendab end iseseisvalt ja ennastjuhtivalt, hindab oma õppimist, määrab kindlaks koolitusvajaduse enese täiendamiseks ning õpingute jätkamiseks; järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid ning tuleb toime ohuolukordades; 4) põhjendab üksikasjalikult oma seisukohti ja väljendab neid ka endale uudsetes situatsioonides ning edastab oma mõtteid ja kavatsusi selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult ja digilahendusi kasutades; 5) korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd ja juhendab kaastöötajaid muutuvates olukordades. 6) analüüsib ja hindab iseseisvalt oma kutse-, eri- ja ametialast ettevalmistust ning tööturul rakendumise ja edasiõppimise võimalusi.						
Õppekava rakendamine: Viienda taseme jätkuõppes õpingute alustamise tingimus on vähemalt 4. kvalifikatsioonitaseme koka- või kondiitri kutse või vastavate kompetentside ja keskhariduse olemasolu. Õppekava rakendatakse statsionaarses või mittestatsionaarses õppevormis.						
Nõuded õpingute alustamiseks: Viienda taseme jätkuõppes õpingute alustamise tingimus on vähemalt 4. kvalifikatsioonitaseme koka- või kondiitri kutse või vastavate kompetentside ja keskhariduse olemasolu.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud viienda taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile vastavate õpiväljundite saavutamist ja lõpueksamit sooritamist.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Magustoidukokk, tase 5						
Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: puuduvad						
Osakvalifikatsioonid: puuduvad						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Viienda taseme kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (29 EKAP)						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	4,5 EKAP	korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning				

meeskonnatööd ja juhendab kaastöötajaid muutuvates olukordades, järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid ning tuleb toime ohuolukordades;
 mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist, mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas;
 analüüsib ja hindab iseseisvalt oma kutse-, eri- ja ametialast ettevalmistust ning tööturul rakendumise ja edasiõppimise võimalusi;
 põhjendab üksikasjalikult oma seisukohti ja väljendab neid ka endale uudsetes situatsioonides ning edastab oma mõtteid ja kavatsusi selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult ja digilahendusi kasutades.

Menüü disain	2 EKAP	koostab menüüsid ja jälgib nende vastavust menüü koostamise põhimõtetele, toitlustusettevõtte äriideele ning erinevate ja erilisvajadustega klientidele; selgitab toidutrendide mõju menüü disainimisel ja professionaalse koka vastutust menüü kujundamisel nii õigusaktidest tulenevalt kui ka sotsiaalsest aspektist lähtudes.
Kaupade käitlemine ja kalkulatsioon	2 EKAP	õppija mõistab toidu omahinna arvutamise ning müügihinna kujunemise põhimõtteid; õppija mõistab tellimisprotsessi, tarneahela, ettevõtte menüükujunduse seoseid ja mõju ettevõtte efektiivsele toimimisele; õppija selgitab töövahendite, seadmete ja pakkevahendite valiku põhimõtteid, lähtudes efektiivselt toimiva ettevõtte kogemustest.
Tervislik toitumine	2 EKAP	õppija arvutab etteantud toidu toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toiduainete keemilise koostise andmebaase; õppija kohandab magustoitude ja küpsetiste retsepte, lähtudes eritoitumisvajadustega klientidest ja arvestades õigusaktide nõudeid ning riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi.
Pagaritoodete tehnoloogia	5 EKAP	Õppija tunneb pärimi-, pärmilehttaigna, mure-, struudli- ja lehtaigna küpsetiste valmistamise tehnoloogiat ja oskab praktiliselt valmistada nendest taiginatest tooteid. õppija valmistab küpsetise vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja serveerib selle loovalt. õppija oskab kohandada küpsetist erivajadusega kliendile sobivaks tooteks.
Magustoitude ja kondiitritoodete tehnoloogia	5 EKAP	õppija tunneb biskviit-, liiva-, leht-, besee ja keedutaigast valmistatud toodete tehnoloogiat tooteid ja oskab praktiliselt valmistada nendest taiginatest tooteid; õppija valmistab klassikalisi kreeme, täidiseid, kaunistusi ja magustoitude juurde sobivaid kastmeid, serveerib need vastavalt tehnoloogilisele kaardile; õppija kasutab loovust kondiitritoodete valmistamisel ja serveerimisel.
Klassikalised tordid	4,5 EKAP	õppija tunneb klassikaliste tortide valmistamise tehnoloogiat - Sacher, Opera, Cheescake, Croquembouche õppija valmistab klassikalisi torte vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja serveerib klaasikalisel moel. õppija kirjeldab klassikaliste tortide väljakujunemise lugu, toetudes kirjanduslikele allikatele.
Magustoitude disain	4 EKAP	Õppija tunneb klassikalisi magustoite ja teab nende serveerimise põhimõtteid; õppija kasutab värvusõpetuse põhimõtteid roa komponeerimisel; õppija kasutab šokolaadi ja karamelli magustoitude valmistamisel ja kaunistamisel; õppija analüüsib magustoitude maitsete kombineerimist ja pakub välja loovaid lahendusi.

Lõputööd ja -eksamid (1 EKAP)

Lõpueksam	1 EKAP	Lõpueksami käigus tõendab õppija õpiväljundite saavutatust.
-----------	--------	---

Praktika:

Põhiõpingutest moodustab praktika 7.50 EKAPit.

Õppekava kontaktisik:

Anne Mäe
 Juhtivõpetaja
 Telefon 605 3119, anne.mae@teeninduskool.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=196

https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=196&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Magustoidukokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	29	29
Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	4,5	4,5
Menüü disain	2	2
Kaupade käitlemine ja kalkulatsioon	2	2
Tervislik toitumine	2	2
Pagaritoodete tehnoloogia	5	5
Magustoitude ja kondiitritoodete tehnoloogia	5	5
Klassikalised tordid	4,5	4,5
Magustoitude disain	4	4
Lõputööd ja -eksamid	1	1
Lõpueksam	1	1

Magustoidukokk

Seosed kutsestandardi „Vanemkokk, tase 5“ kompetentside tegevusnäitajate ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid							
	Karjääri planeerimine ja ettevõtetus	Menüü disain	Kaupade käitlemine ja kalkulatsioon	Tervislik toitumine	Pagaritoodete tehnoloogia	Magustoitude ja kondiitritoodete tehnoloogia	Klassikalised tordid	Magustoitude disain
Tööplaneerimine 1. koostab enesekontrolliplaani ja jälgib selle täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist;	X							
Tööplaneerimine 2. valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest; planeerib meeskonna töökohad, lähtudes tehnoloogilisest skeemist;					X	X	X	
Tööplaneerimine planeerib köögimeeskonna tööjaotuse lähtuvalt ettevõtte eripärasest; planeerib meeskonna tööaega, korraldab köögi- ja teenindustööd ratsionaalselt, vastavalt ettevõtte töökoormusele.					X	X	X	
Menüü koostamine 1. koostab erinevat tüüpi menüüid (sh erinevate rahvusköökidest menüüid) ja pakkumised vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, õigusaktidele, ettevõtte eripärale, arvestades tooraine hooajalisust ja päritolu ning kliendi soove ja vajadusi;		X						
Menüü koostamine 2. koostab ja kohandab menüüid lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, arvestades kliendi ealisi iseärasusi; koostab ja kohandab menüüid, arvestades enimlevinud toidutalumatusi (sh laktoosi- ja gluteenitalumatus) ja toiduallergiaid; koostab taimetoidumenüü, sh veganmenüü;		X						
Menüü koostamine 3. arvutab toitade toitainelise koostise ja toiteväärtuse, lähtudes retseptist ja kasutades toitade keemilise koostise andmebaasi ja sellele hinnangu andmine, arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi;			X	X				X
Menüü koostamine 4. koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid, kasutades vastavat tarkvara; arvutab tooraine vajaduse; arvutab toidu müügihinna, arvestades ettevõtte müügikatet;				X				
Menüü koostamine 5. töötab välja tehnoloogilisi kaarte ja kontrollib nende järgimist.					X	X		
Kaupade käitlemine 1. korraldab kauba vastuvõtu ja ladustamise vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile, sertifikaatide olemasolu ja tagab dokumentide süsteemse säilitamise; sisestab kauba			X					

dokumentatsiooni andmebaasi; korraldab ja kontrollib kauba kvaliteedi ja realiseerimisaegade igapäevast jälgimist; tagab igapäevase tööks vajaliku kauba koguse olemasolu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes; vormistab väljamineva ja tagasisaadetava kauba või taara saatedokumendid;								
Kaupade käitlemine 2. korraldab ja kontrollib pakendite ja taara käitlemist vastavalt õigusaktidele;			X					
Toitude valmistamine 1. eeltötleb toiduaineid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; kasutab toiduainete eeltöötlemisel asjakohaseid tehnoloogilisi võtteid; korraldab toiduainete eeltöötlemist ning vastutab asjakohaste eeltöötlemismeetodite valiku, toitainete säilimise ja toiduainete säästliku kasutamise eest;					X	X	X	X
Toitude valmistamine 2. valmistab järelroogi ning küpsetisi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades muuhulgas keerukamat töötlemist nõudvaid toiduaineid ja erilisi tehnoloogiaid; valmistab roogi ja küpsetisi, kasutades erinevate rahvusköödkide retsepte; korraldab toitide valmistamist ning vastutab asjakohaste tehnoloogiate valiku, toitainete säilimise ja toiduainete säästliku kasutamise eest;					X	X	X	X
Toitude valmistamine 3. korraldab toitide vormistamist vastavalt tehnoloogilisele kaardile.					X	X	X	X
Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine 1. kavandab ja koostab ettevõtte tootepakkumisi, lähtudes ettevõtte äriideest, klientide soovidest, valdkonna suundumustest, uutest toodetest, tehnoloogiatest ja hooajalisusest; disainib toitlustusteenuse, kaasates meeskonda ja lähtudes ettevõttes eripärast ning sihtrühmast;		X						X
Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine 2. arendab toidutooteid, kasutades erinevaid tehnoloogiaid ja töövahendeid, lähtudes ettevõtte eripärast, kulutõhususest, klientide soovidest ja vajadustest, sh tervisest tulenevatest vajadustest (nt laktoosi- ja gluteenitalumatus, toiduallergiad).		X						X
Juhtimine 1. koostab hinnapakumise ja arve, lähtudes kliendi tellimusest; koostab aruanded, lähtudes ettevõtte töökorraldusest; jälgib toorainete hinnamuutusi ja teeb ettepanekuid müügihinna kujundamiseks; analüüsib ettevõtte kulutõhusust;	X							
Juhtimine 2. juhendab köögimeeskonna igapäevatööd, lähtudes tehnoloogilisest protsessist; jagab köögimeeskonnale tööülesannete täitmiseks vajalikku informatsiooni;	X							
Juhtimine 3. määratleb köögiseadmete, töövahendite ja materjalide vajaduse ja teeb ettepanekuid köögiseadmete uuendamiseks, lähtudes ettevõtte tootmisprotsessist; korraldab köögiseadmete ja töövahendite hooldamist, vastavalt kasutusjuhendile või hoolduslepingule.	X							

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Magustoidukokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	5 taseme õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	4,5	
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		
Õpiväljundid	1 korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd ja juhendab kaastöötajaid muutuvates olukordades, järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid ning tuleb toime ohuolukordades;		
	2 mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist, mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas;		
	3 analüüsib ja hindab iseseisvalt oma kutse-, eri- ja ametialast ettevalmistust ning tööturul rakendumise ja edasiõppimise võimalusi;		
	4 põhjendab üksikasjalikult oma seisukohti ja väljendab neid ka endale uudsetes situatsioonides ning edastab oma mõtteid ja kavatsusi selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult ja digilahendusi kasutades.		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli läbitakse e-kursusena Moodles, kus on vaja täita ülesanded vastavalt tähtaegadele.		
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine		

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Magustoidukokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	5.taseme õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Menüü disain	2	Kristi Tiido, Loore Raav
Mooduli eesmärk	Õppija planeerib toitlustusettevõtte menüüd, võttes arvesse millised tooted ja toidud on populaarsed, kulutõhusad ja sobivad vastava ettevõtte jaoks. Samuti uuritakse menüü disaini, kuidas menüüd huvitavalt esitleda ning kuidas menüü esitus ja kujundus võib mõjutada müüki.		
Õpiväljundid	1 koostab menüüsid ja jälgib nende vastavust menüü koostamise põhimõtetele, toitlustusettevõtte äriideele ning erinevate ja erilisvajadustega klientidele;		
	2 selgitab toidutrendide mõju menüü disainimisel ja professionaalse koka vastutust menüü kujundamisel nii õigusaktidest tulenevalt kui ka sotsiaalsest aspektist lähtudes.		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulhinne kujuneb õppeülesannete täitmisel sooritatud tööde põhjal.		
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine		
Õppematerjalid	Foskett D., Rippington N., Thorpe S., Paskins P., Practical Cookery for the level 3 advanced technical diploma in professional cookery. Hodder Education 2017 Vaclavik V. A., Haynes A. C., Dievine M., Dimensions of foods. CRC Press 2018		

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Magustoidukokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	5.taseme õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Kaupade käitlemine ja kalkulatsioon	2	Pille Pajula
Mooduli eesmärk	Õppija õpib toiduainete nõuetekohast ladustamist, et vältida riknemisi. Samuti käsitletakse tooraine tellimise, pakkematerjalide ja vajalike töövahendite ja köögiseadmetega seotud teemasid.		
Õpiväljundid	1 õppija mõistab toidu omahinna arutamise ning müügihinna kujunemise põhimõtteid;		
	2 õppija mõistab tellimisprotsessi, tarneahela, ettevõtte menüükujunduse seoseid ja mõju ettevõtte efektiivsele toimimisele;		
	3 õppija selgitab töövahendite, seadmete ja pakkevahendite valiku põhimõtteid, lähtudes efektiivselt toimiva ettevõtte kogemustest.		
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine		
Õppematerjalid	Foskett D., Rippington N., Thorpe S., Paskins P., Practical Cookery for the level 3 advanced technical diploma in professional cookery. Hodder Education 2017 Foskett D., Rippington N., Thorpe S., Paskins P., Practical Cookery for the level 3 NVQ and VRQ diploma. Hodder Education 2017 Vaclavik V. A., Haynes A. C., Dievine M., Dimensions of foods. CRC Press 2018		

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Magustoidukokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	5.taseme õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Tervislik toitumine	2	
Mooduli eesmärk	Õppija arvutab toitude ja küpsetiste toitainelise koostise ja toiteväärtuse, lähtudes retseptist ja kasutades toitude keemilise koostise andmebaase. Samuti uuritakse tervislike magustoitude ning küpsetiste teemat ning magustoitude ja küpsetiste kohandamist eritoitumisvajadustega klientidele, arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi.		
Õpiväljundid	1 õppija arvutab etteantud toidu toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toiduainete keemilise koostise andmebaase;		
	2 õppija kohandab magustoitude ja küpsetiste retsepte, lähtudes eritoitumisvajadustega klientidest ja arvestades õigusaktide nõudeid ning riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi.		
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine		
Õppematerjalid	Vaclavik V. A., Haynes A. C., Dievine M., Dimensions of foods. CRC Press 2018		

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Magustoidukokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	5.taseme õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Pagaritoodete tehnoloogia	5	
Mooduli eesmärk	Õppija tunneb pärimi-, pärmilehttaigna, mure-, struudli ja lehttaigna küpsetiste valmistamise tehnoloogiat ja kasutab neid loovalt.		
Õpiväljundid	1 Õppija tunneb pärimi-, pärmilehttaigna, mure-, struudli- ja lehttaigna küpsetiste valmistamise tehnoloogiat ja oskab praktiliselt valmistada nendest taignatest tooteid.		
	2 õppija valmistab küpsetise vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja serveerib selle loovalt.		
	3 õppija oskab kohandada küpsetist erivajadusega kliendile sobivaks tooteks.		
Mooduli hindamine	eristav hindamine		
Õppematerjalid	Foskett D., Rippington N., Thorpe S., Paskins P., Practical Cookery for the level 3 NVQ and VRQ diploma. Hodder Education 2017, ptk 11 ja 13		

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Magustoidukokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	5.taseme õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Magustoitude ja kondiitritoodete tehnoloogia	5	
Mooduli eesmärk	Õppija valmistab biskviit-, liiva-, leht-, bese ja keedutaignast tooteid mida on võimalik serveerida magustoitudena, valmistab klassikalisi kreeme, täidiseid ja kaunistusi ning magustoitude juurde sobivaid kastmeid.		
Õpiväljundid	1 õppija tunneb biskviit-, liiva-, leht-, bese ja keedutaignast valmistatud toodete tehnoloogiat tooteid ja oskab praktiliselt valmistada nendest taignatest tooteid;		
	2 õppija valmistab klassikalisi kreeme, täidiseid, kaunistusi ja magustoitude juurde sobivaid kastmeid, serveerib need vastavalt tehnoloogilisele kaardile;		
	3 õppija kasutab loovust kondiitritoodete valmistamisel ja serveerimisel.		
Mooduli hindamine	eristav hindamine		
Õppematerjalid	Foskett D., Rippington N., Thorpe S., Paskins P., Practical Cookery for the level 3 NVQ and VRQ diploma. Hodder Education 2017 ptk13		

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Magustoidukokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	5.taseme õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Klassikalised tordid	4,5	
Mooduli eesmärk	Õppija tunneb klassikaliste tortide valmistamise tehnoloogiad ja valmistab ning serveerib neid klassikalisel viisil.		
Õpiväljundid	1 õppija tunneb klassikaliste tortide valmistamise tehnoloogiat - Sacher, Opera, Cheescake, Croquembouche		
	2 õppija valmistab klassikalisi torte vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja serveerib klaasikalisel moel.		
	3 õppija kirjeldab klassikaliste tortide väljakujunemise lugu, toetudes kirjanduslikele allikatele.		
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine		

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Magustoidukokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	5.taseme õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Magustoitude disain	4	
Mooduli eesmärk	Õppija teab klassikaliste magustoitude serveerimise võtteid. Õppija kasutab värvusõpetuse põhimõtteid roa komponeerimisel, tunneb serveerimise põhitehnikaid ning oskab neid kasutada loovalt magustoitude serveerimisel ning kaunistamisel.		
Õpiväljundid	1 Õppija tunneb klassikalisi magustoite ja teab nende serveerimise põhimõtteid;		
	2 õppija kasutab värvusõpetuse põhimõtteid roa komponeerimisel;		
	3 õppija kasutab šokolaadi ja karamelli magustoitude valmistamisel ja kaunistamisel;		
	4 õppija analüüsib magustoitude maitsete kombineerimist ja pakub välja loovaid lahendusi.		
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine		
Õppematerjalid	Foskett D., Rippington N., Thorpe S., Paskins P., Practical Cookery for the level 3 NVQ and VRQ diploma. Hodder Education 2017 ptk13,14,15,16,17		