

TALLINNA TEENINDUSKOOLI KOOLITUS- JA NÕUSTAMISKESKUSE ÕPPEKAVA

Gluteenivaba käsitööpasta valmistamine

Õppekeel: eesti/vene keel

Koolituse kogu maht ak. tundides (45 min.):	4
s.h. - auditoorse töö maht tundides	1
- praktilise töö maht tundides	3
- õpetaja tagasisidestatava iseseisva töö maht tundides	0
Õppekava koostamise alus:	
Õppekavarühm: (vastavalt ISCED-F 2013 õppekavarühmade klassifikatsioonile): 1013 Majutamine ja toitlustamine	
Eesmärk: Koolituse lõpus teab õppija, kuidas valmistada ise gluteenivaba käsitööpastat.	
Õpiväljundid Õppija: - oskab ise valmistada gluteenivaba pasta taigent ning sellest pastat vormida nii masinaga kui ka käsitsi - teab populaarsemaid pasta sorte - teab enamlevinumaid pasta kastmeid - oskab valmistada kolme gluteenivaba pasta rooga koos lisanditega	
Sihtrühm ja selle kirjeldus: Kursus on mõeldud nii eraisikutele kui ka ettevõtetele, kes soovivad õppida gluteenivaba käsitööpasta valmistamist algusest lõpuni.	
Nõuded õpingute alustamiseks: eesti keele oskus B1 tasemel.	

Õppe sisu:

Auditoorne töö: 1 akadeemiline tund

Teemad:

- gluteenivaba pasta tooraine
- auguta ja auguga pasta
- värsket pasta ja kuiva pasta erinevused
- levinumad pasta sordid
- populaarsemad pastakastmed
- pasta keetmine

Praktiline töö 3 akadeemilist tundi:

- pastataigna valmistamine
- pasta vormimine (masinaga ja ilma)
- tagliatelle pasta carbonara kastmega
- pasta penne Bolognese kastmega
- värsket lasanje valmistamine
- pasta keetmine
- pasta serveerimine

Õppekeskkond: Tallinna Teeninduskoolis toimub õppetöö renoveeritud Majaka 2 asuvas õppehoones. Teooriatunnid toimuvad moodsa tehnikaga varustatud õppeklassides. Praktilised tunnid toimuvad õppeköörides.

Nõuded õpingute lõpetamiseks:

Osalemine koolitusel

Hindamismeetodid:

puuduvad

Hindamiskriteeriumid:

puuduvad

Põhilektori või -õppejõu andmed:

Majutamise ja toitlustamise valdkonna kutseõpetajad, kellel on õpetajakutse või kutseõpetaja kvalifikatsioon, soovitatavalt täiskasvanute koolitamise kogemus või erialase töötamise kogemus.

Õppekava koostaja:

Moonika Aedmaa

Koolitus- ja nõustamiskeskuse juht

moonika.aedmaa@teeninduskool.ee