

TALLINNA TEENINDUSKOOLI KOOLITUS- JA NÕUSTAMISKESKUSE ÕPPEKAVA

Gluteenivabade saiakeste küpsetamine

Õppekavarühm: Toiduainete töötlemine

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): 0721 - Toiduainete töötlemine	
Eesmärk: Koolituse lõpus oskab õppija valmistada gluteenivabu saiakesi.	
Õpiväljundid Kursuse läbinu oskab: • gluteenivaba pärmitainast valmistada • tainast kihistada • valmistada erineva täidise ja maitsega saiakesi • saiakesi vormida • saiakesi kergitada • saiakesi küpsetada, jahutada ja kaunistada	
Sihtrühm ja selle kirjeldus: Kursus on mõeldud nii eraisikutele kui ka ettevõtetele, kes soovivad õppida gluteenivabade saiakeste valmistamist.	
Nõuded õpingute alustamiseks: eesti/vene keele oskus B1 tasemel.	

Õppesisu:

Auditoorne töö (1 tund):

- gluteenivaba saiakeste valmistamise tehnoloogia tutvustus
- töövahendite ja toormaterjali tutvustus
- praktilise töö lühikirjeldus

Praktiline töö (4 tundi):

- gluteenivaba pärmitaina valmistamine
- taina kihistamine
- saiakeste täidiste valmistamine
- saiakeste vormimine
- saiakeste kergitamine
- saiakeste küpsetamine, jahutamine ja kaunistamine.

Õppekeskkond: Tallinna Teeninduskoolis toimub õppetöö renoveeritud Majaka 2 asuvas õppehoones. Teooriatunnid toimuvad moodsa tehnikaga varustatud õppeklassides. Praktilised tunnid toimuvad pagar-kondiitritsehhis ja teenindusklassis.

Nõuded õpingute lõpetamiseks:

Osalemine praktilises tegevuses.

Hindamismeetodid:

Praktiline töö: gluteenivabade saiakeste küpsetamine.

Hindamiskriteeriumid:

Kringel on valmistatud nõuetekohaselt, vastavalt tehnoloogilisele kaardile.

Põhilektori või -õppejõu andmed:

Toiduainete töötlemise valdkonna kutseõpetajad, kellel on õpetajakutse või kutseõpetaja kvalifikatsioon, soovitavalt täiskasvanute koolitamise kogemus või erialase töötamise kogemus.

Õppekava koostaja:

Moonika Aedmaa

Koolitus- ja nõustamiskeskuse juht

moonika.aedmaa@teeninduskool.ee