

TALLINNA TEENINDUSKOOLI KOOLITUS- JA NÕUSTAMISKESKUSE ÕPPEKAVA

Käsitööpasta valmistamine

Õppekavarühm: Majutamine ja toitlustamine

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 käsitsi õigesti pasta taigent, oskab seda keeta ning teab, kuidas serveerida kõige atraktiivsemal moel.	
Õpiväljundid Õppija: • Oskab ise valmistada pasta taigent • Teab populaarsemaid pasta sorte • Teab enamlevinumaid pasta kastmeid • Oskab valmistada kolme pasta sorti koos lisanditega • Oskab pastat õigesti keeta ja serveerida	
Sihtrühm ja selle kirjeldus: Kursus on mõeldud nii eraisikutele kui ka ettevõtetele, kes soovivad õppida ise pasta valmistamist algusest lõpuni.	
Nõuded õpingute alustamiseks: eesti keele oskus B1 tasemel.	

Õppesisu:

Auditoorne töö: 1 akadeemiline tund

Teemad:

- miks pasta?
- auguta ja auguga pasta
- värske pasta ja kuiva pasta erinevused
- levinumad pasta sordid
- populaarsemad pastakastmed
- värviline pasta

Praktiline töö 3 akadeemilist tundi:

- pastataigna valmistamine
- ravioolide valmistamine ricotta ja spinati täidisega
- pasta tagliatelle Bolognese kastmega
- värske lasagne valmistamine
- pasta keetmine
- pasta serveerimine

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

Nõuded õpingute lõpetamiseks:

Osalemine koolitusel

Hindamismeetodid:

puudub

Hindamiskriteeriumid:

puuduvad

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