

TALLINNA TEENINDUSKOOLI KOOLITUS- JA NÕUSTAMISKESKUSE ÕPPEKAVA

Rukki ja nisu-rukkileiva valmistamine

Õppekavarühm: Toiduainete töötlemine

Õppekeel: eesti/vene keel

Koolituse maht ak. tundides (45 min.):	22
s.h. - auditoorse töö maht tundides	4
- praktilise töö maht tundides	18
Õppekava koostamise alus:	
Õppekavarühm: (vastavalt ISCED-F 2013 õppekavarühmade klassifikatsioonile): 0721 - Toiduainete töötlemine	
Eesmärk: Koolituse lõpus teab osaleja rukki- ja nisu- rukkileibade valmistamise tehnoloogilisi protsesse, kasvatada iseseisvalt juuretist ja valmistada keetusid ja leotisi. Teab ja tunneb rukki- ja rukki-nisuleiva taigna komponente, oskab valmistada nende leibade tainaid, tunneb kergituse tehnoloogiat ja oskab leibu vormida ja küpsetada.	
Õpiväljundid Õppija: • oskab kasvatada juuretist • oskab valmistada erinevaid keetusid ja leotisi • oskab ette valmistada tooraineid • oskab segada, vormida, küpsetada rukki- ja nisu-rukkitainaid • tunneb kõiki tehnoloogilisi protsesse, mis on seotud leiva valmistamisega	
Sihtrühm ja selle kirjeldus: Kursus on mõeldud nii eraisikutele kui ka ettevõtetele, kes soovivad õppida erinevate leibade valmistamist.	
Nõuded õpingute alustamiseks: eesti/vene keele oskus B1 tasemel.	

Õppe sisu:

Auditoorne töö 4 akadeemilist tundi

Teemad:

- nisu ja rukkijahu liigid ja omadused
- rukki ja nisu-rukkitaigna komponendid ja nende mõjumine tainas
- juuretise kasvatamine, valmistamine, kääritamine, liigid ja kvaliteedinäitajad, juuretise mõjumine tainas
- keet ja leotis rukkitaigas: komponendid, omandused, keetude liigid, valmistamine, kvaliteedinäitajad, keedu ja leotise mõjumine tainas
- tehnoloogilised etapid: segamine, kergitamine, vormimine ja küpsetamine
- leivatooted ja nende klassifikatsioon

Praktiline töö 18 akadeemilist tundi

- vormileivad (rukki ja nisurukki) -6 ak/h
- põrandaleivad (rukki ja nisurukki) -6 ak/h
- leivad lisanditega (juust,pähklid,puuviljad ja köögiviljad jne) – 6 ak/h

Nõuded õpingute lõpetamiseks:

Osalemine praktilises tegevuses.

Hindamismeetodid:

Praktiline töö: leiva valmistamine.

Hindamiskriteeriumid:

Leivad 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 / Jevgeni Kirilahha
Koolitus- ja nõustamiskeskuse juht/
pagari- kondiitri valdkonna kutseõpetaja
moonika.aedmaa@teeninduskool.ee