

TALLINNA TEENINDUSKOOLI KOOLITUS- JA NÕUSTAMISKESKUSE ÕPPEKAVA

Tartlettide valmistamise veebikoolitus

Õppekavarühm: Toiduainete töötlemine

Õppekeel: eesti/vene keel

Koolituse kogu maht ak. tundides (45 min.):	6
s.h. - auditoorse töö maht tundides	0
- praktilise töö maht tundides	0
- õpetaja tagasisidestatava iseseisva töö maht tundides	6
Õppekavarühm: (vastavalt ISCED-F 2013 õppekavarühmade klassifikatsioonile): 0721 - Toiduainete töötlemine	
Eesmärk: Koolituse lõpus teab õppija, kuidas küpsetada tartlette.	
Õpiväljundid Kursuse läbinu oskab: • valmistada tartlettide põhjasid • valmistada tartlettide erinevaid sisusid • kaunistada tartlette	
Sihtrühm ja selle kirjeldus Kursus on mõeldud nii eraisikutele kui ka ettevõtetele, kes soovivad õppida valmistama tartlette.	
Nõuded õpingute alustamiseks: eesti keele oskus B1 tasemel arvuti ja internetikasutamise võimalus.	

Õppe sisu

Iseseisev töö 6 akadeemilist tundi:

- materjalide läbitöötamine, retseptidega tutvumine
- tartlettide valmistamise tehnoloogia
- töövahendid ja toormaterjalid
- tartleti aluse/ põhja valmistamine
- tartleti sisu valmistamine
- tartleti küpsetamine
- tartleti kaunistamine-sisu ja välimuse kooskõla

Õppekeskkond- õppematerjalid sh. videod on kättesaadavad internetikeskkonnas, individuaalne nõustamine meili või veebisuhtlusena.

Õppemeetodid- iseseisev töö õppematerjalidega, videomaterjalid praktilise tegevuse kohta, koolitaja individuaalne tagasiside.

Nõuded õpingute lõpetamiseks:

Hindamismeetodid

Praktiline iseseisev ülesanne

Hindamiskriteeriumid

Tartletid on valmistatud vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile ning valminud toodetest tehtud pilt (pildid) on edastatud koolitajale tagasiside saamiseks koos kommentaaridega, mis õnnestus, mis mitte.

Kursuse läbimisel väljastatav dokument (tunnistus või tõend)

Koolituse läbinutele väljatakse tõend koolitusel osalemise kohta.

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