

TALLINNA TEENINDUSKOOLI KOOLITUS- JA NÕUSTAMISKESKUSE ÕPPEKAVA

Veganjuustude valmistamine

Õppekavarühm: Majutamine ja toitlustamine

Õppekeel: eesti keel

Koolituse kogumaht ak t (45 min):	5
sh - auditoorse töö maht tundides	1
- praktilise töö maht tundides	4
- õpetaja tagasisidestatava iseseisva töö maht tundides	0
Õppekava koostamise alus:	
Õppekavarühm: (vastavalt ISCED-F 2013 õppekavarühmade klassifikatsioonile): 1013 Majutamine ja toitlustamine	
Eesmärk: koolituse lõpus oskab õppija valmistada erinevaid veganjuuste ja kasutada neid kergete einete valmistamisel.	
Õpiväljundid: Õppija: • teab millest koosneb veganjuust; • oskab valmistada viit erinevat sorti veganjuustui; • teab kuidas valmistada veganjuustudest kergeid einet.	
Sihtrühm ja selle kirjeldus: Kursus on mõeldud nii eraisikutele kui ka ettevõtetele, kõigile kes soovivad õppida tundma erinevaid veganjuustude valmistamise tehnoloogiaid.	
Nõuded õpingute alustamiseks: eesti keele oskus B1 tasemel.	

Õppesisu: Valmistame ise erinevaid veganijuuste. Valikus on mozzarella, Gouda, feta, Cheddar ja kreemjuust. Lisaks valmistame neist juustudest kergeid einet.

Auditoorne töö 1 akadeemiline tund.

Teemad:

- milliseid veganijuuste saab valmistada;
- kuidas valmistatakse veganijuuste;
- millised on veganijuustude kasulikud omadused ja nende sarnasus loomsete juustudega?

Praktiline töö 4 akadeemilist tundi:

- valmistame vegani mini-mozzarella-kirsse ja mozzarella-kirssidega salati;
- valmistame suitsumaitset Gouda juustu ja sellega *mac and cheese* pastaroa;
- valmistame vegani kreemjuustu ja teeme sellega minivõileivad;
- valmistame vegani feta juustu ja teeme feta juustu salati;
- valmistame vegani Cheddar juustu ja teeme juustuküpsiseid.

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:

puuduvad

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