

1. **Täienduskoolitusasutuse nimi**
Järvamaa Kutsehariduskeskus
2. **Õppekava nimetus**
3D-piparkookide valmistamise ja kaunistamise töötuba
3. **Õppekavarühm** (vastavalt rahvusvahelisele haridus- ja koolitusvaldkondade klassifitseerimise süsteemile ISCED-F 2013)
Kokandus
4. **Õppekeel**
eesti keel
5. **Õppekava koostamise alus**
Kondiiter tase 4
B.3.1 Kondiitritoodete valmistamine
B.3.2 Kaunistuste valmistamine
Majutamise ja toitlustamise erialade riiklik õppekava, Järvamaa Kutsehariduskeskuse abikokk ja kokk erialad.
6. **Õppe kogumaht** (akadeemilistes tundides) ja **õppe ülesehitus**
Maht 6 tundi, millest kõik on kontaktõpe sh 5 tundi praktikat koolikeskkonnas.
7. **Õppekeskkond**
Praktilised tööd toimuvad Järvamaa Kutsehariduskeskuse 12 töökohaga õppeköögis. Õppeköögis on olemas praktiliseks tegevuseks vajalik sisseseade, seadmed, töövahendid, nõud, puhastus- ja hügieenitarbed. Õppekook vastab töötervishoiu ja tööohutuse seaduses sätestatud töötervishoiu ja -ohutuse nõuetele.
8. **Sihtgrupp**
Koolitused on mõeldud kokakunsti ja küpsetamise huvilistele
9. **Õppe alustamise tingimused**
Puuduvad
10. **Eesmärk**
Koolituse tulemusel õppija valmistab 3D-piparkooke.
11. **Õpiväljundid**
Koolituse läbinu:
 - valmistab ja kaunistab 3D-piparkooke kasutades töövahendeid ja seadmeid vastavalt tööohutusjuhenditele ning järgides toiduhügieeninõudeid;
 - analüüsib erinevate toodete kvaliteeti leides vead ja nende tekkimise põhjused
12. **Õppe sisu (mahtudes)**
Auditoorne töö (1 t)
 - Piparkoogitaina tehnoloogia
 - 3D-piparkookide kokkupanemine ning kaunistamine karamelli ja suhkruglasuuriga
 - Karamelli ja suhkruglasuuri tehnoloogia
Praktiline töö (5 t)
 - Piparkoogitaina valmistamine, toorikute küpsetamine ja kokku panemine
 - Karamelli ja suhkruglasuuri valmistamine
 - Piparkookide kokku panemine ning kaunistamine suhkruglasuuriga
13. **Õppemeetodid**
Loeng, praktiline töö
14. **Iseseisev töö**
Koolitaja poolt tagasisidestatavat iseseisvat tööd koolitusel ei ole
15. **Õppematerjalid**
Koolitaja jaotusmaterjal
16. **Nõuded õpingute lõpetamiseks sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid**
Osalemine õppetöös 100% ja praktiliste tööde sooritamine. Mitmeeristav hindamine.

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid

Praktilised tööd	<ul style="list-style-type: none">- Valmistab ja kaunistab 3D-piparkooke- Analüüsib oma tööd
------------------	---

17. Koolituse läbimisel väljastatav dokument

Koolituse lõpus väljastatakse tunnistus, kui õpingute lõpetamise nõuded on täidetud.

18. Koolitaja kompetentsust tagava kvalifikatsiooni või õpi- või töökogemuse kirjeldus
Marika Kasvand

Põltsamaa Ametikool 1990.a koka eriala, Tallinna Majanduskool 2011.a personalitöö eriala, Järvamaa Kutsehariduskeskuse majutus- ja teenindusõppe kutseõpetaja, täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2010.a. Vanemkokk tase 5.

