

1. Täienduskoolitusasutuse nimi

Järvamaa Kutsehariduskeskus

2. Õppekava nimetus

Piparkoogist jõuluehete valmistamine

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

B.3.4 Toodete pakendamine ja ladustamine

Majutamise ja toitlustamise erialade riiklik õppekava, Järvamaa Kutsehariduskeskuse abikokk ja kokk erialad.

6. Õppe kogumaht (akadeemilistes tundides) ja õppe ülesehitus

Maht 5 tundi, millest kõik on praktika 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 küpsetab valmis tainast jõulueheteks sobilikud piparkoogid, kaunistab glasuuriga erinevates tehnikates piparkoogid ning viimistleb neist valmis jõuluehted.

11. Õpiväljundid

Koolituse läbinu:

- vormib valmis tainast jõulueheteks sobilikud piparkoogid ja küpsetab need kasutades töövahendeid ja seadmeid vastavalt tööohutusjuhenditele ning järgides toiduhügieeninõudeid;
- valmistab suhkruglasuuri ehk *Royal Icing*'u;
- kasutab suhkruglasuuri ehk *Royal Icing*'u värvimiseks toiduvärve;
- kaunistab piparkooke pritstehnikas ja šablooniga;
- analüüsib erinevate toodete kvaliteeti leides vead ja nende tekkimise põhjused;
- valmistab piparkookidest jõulukaunistusi.

12. Õppe sisu (mahtudes)

Praktiline töö (5 t)

- Piparkookide küpsetamine
- Suhkruglasuuri ehk *Royal Icing*'u valmistamine, sh erinevad konsistentsid
- Piparkoogi katmine suhkruglasuuriga ehk *Royal Icing*'uga
- Kaunistamine šablooniga
- Toiduvärvide kasutamine
- Valmis toodete kujundamine

13. Õppemeetodid

Loeng, praktiline töö

14. Iseseisev töö

Koolitaja poolt tagasisidestatavat iseseisvat tööd koolitusel ei ole

15. Õppematerjalid

Royal Icing'u retsept

Valmis taigen koha peal piparkookide vormimiseks

Vajalikud töövahendid

16. Nõuded õpingute lõpetamiseks sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid

Osalemine õppetöös 100% ja praktiliste tööde sooritamine.

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Hindamist ei toimu	

17. Koolituse läbimisel väljastatav dokument

Koolituse lõpus väljastatakse tõend

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

Sigrít Mäeots

Tallinna Teeninduskool 2015.a kokk tase 4. Töökogemust kokana erinevates toitlustusettevõtetes alates 2014.a. Järvamaa Kutsehariduskeskuse majutus- ja teenindusõppe kutseõpetaja. Täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2018.a.

Järvamaa
Kutsehariduskeskus
ÕPPIMINE ON SÜDAMEASI