

Kinnitan:
Direktor
/allkirjastatud digitaalselt/

TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Võrumaa Haridus- ja Tehnoloogiakeskus
Õppekava nimetus:	Piparkoogimaja valmistamine
Õppekavarühm:	Kokandus
Õppekeel:	Eesti keel

2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded
<p>Sihtrühm: küpsetushuvilised Õppe alustamise nõuded: puuduvad Grupi suurus: 8-10 osalejat</p>
Õpiväljundid
<p>Koolituse läbinu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teab taigna valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid ja valmistusviisi; • oskab valmistada taigna; • oskab valmistada piparkoogimaja.
Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga
Võrumaa Haridus- ja Tehnoloogiakeskuse abikoka õppekava osa.
Eesmärk
Koolituse läbinu oskab valmistada piparkoogi tainast ja selles valmistada piparkoogimaja..

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	4
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	4
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	1

sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	3
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	0

4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus

Õppe sisu:

Teooria ja praktika: 4 tundi

- Piparkoogitaigna valmistamine;
- piparkoogiglasuuri valmistamine;
- piparkoogimaja detailide väljalõikamine, küpsetamine;
- piparkoogimaja kokkupanek ja glasuurimine;
- piparkoogimaja kaunistamine.

Õppekeskkonna kirjeldus:

Võrumaa Haridus- ja Tehnoloogiakeskuse õppekööök koos seadmete, ahjude, nõude ja teiste töövahenditega ning toiduainetega.

Õppematerjalide loend

Õppematerjalid on koostanud Võrumaa Kutsehariduskeskuse kutseõpetaja Liilia Raik

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid, väljastatavad dokumendid

Nõutav on osalemine 100 % kontakttundides, kõikide praktiliste ülesannete sooritamise ja õpiväljundite saavutamise.

Hindamine mitteeristav: arvestatud/mittearvestatud

Õpiväljundite saavutamisel väljastatakse tunnistus.

Hindamismeetodid	Hindamiskriteeriumid
Praktiline töö.: Piparkoogitaigna valmistamine ja piparkoogimaja valmistamine	Praktiline töö on sooritatud ja õpiväljundid saavutatud täies mahus. <ul style="list-style-type: none"> • Piparkoogimaja on tehtud ja vastab õpetaja poolt esitatud nõuetele

5. Koolitaja andmed (koolituse läbiviimiseks vajaliku kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemuse kirjeldus)

Liilia Raik: Võrumaa Haridus- ja Tehnoloogiakeskuse kutseõpetaja toitlutamise alal; Luisk & Lusikas OÜ juhataja, kutsega kondiiter tase 4 ja kutsega pagar, tase 4.

Õppekava koostaja: Merle Vilson