

1. Täienduskoolitusasutuse nimi

Järvamaa Kutsehariduskeskus

2. Õppekava nimetus

Pitsiliste piparkookide 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.2.1 Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine

B.2.2 Tainaste valmistamine

B.2.3 Tainaste vormimine ja kergitamine

B.2.4 Toodete küpsetamine

B.2.5 Toodete jahutamine ja viimistlemine

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

6. Õppe kogumaht (akadeemilistes tundides) ja õppe ülesehitus

Maht 4 tundi, millest kõik on kontaktõpe sh 3 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 pitsilisi piparkooke.

11. Õpiväljundid

Koolituse läbinu:

- Valmistab piparkoogitaigna kasutades töövahendeid ja seadmeid vastavalt tööohutusjuhenditele ning järgides toiduhügieeninõudeid;
- Valmistab suhkruglasuuri ehk *Royal Icing*´u;
- Kaunistab piparkooke šablooniga;
- Kasutab suhkruglasuuri ehk *Royal Icing*´u värvimiseks toiduvärve.
- Analüüsib erinevate toodete kvaliteeti, leiab veab ja toob välja nende tekkepõhjused

12. Õppe sisu (mahtudes)

Auditoorne töö (1 t)

- Piparkookide kaunistamine pitstehnikas

Praktiline töö (3 t)

- Piparkoogitaigna valmistamine ja küpsetamine
- Suhkruglasuuri ehk *Royal Icing*´u valmistamine, sh erinevad konsistentsid
- Piparkoogi katmine suhkruglasuuriga ehk *Royal Icing*´uga
- Kaunistamine šablooniga
- Toiduvärvide kasutamine

13. Õppemeetodid

Loeng, praktiline töö

14. Iseseisev töö

Koolitaja poolt tagasisidestatavat iseseisvat tööd koolitusel ei ole

15. Õppematerjalid

Retseptid

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

Marika Kasvand

Põltsamaa Ametikool 1990.a koka eriala, Tallinna Majanduskool 2011.a personalitöö eriala, Järvamaa Kutsehariduskeskuse kutseõpetaja, täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2010.a

Sigrit Mäeots

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

Järvamaa
Kutsehariduskeskus
ÕPPIMINE ON SÜDAMEASI