

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.2.5 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 praktiline töö 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 suhkruglasuuri ehk *Royal Icing*'u;
- Kaunistab piparkooke;
- 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)

- Baastadmised piparkoogi glasuurimisest.

Praktiline töö (3 t)

- Suhkruglasuuri ehk *Royal Icing*'u valmistamine, sh erinevad konsistentsid.
- Piparkoogi pinna katmist glasuuriga - mitmekihiline glasuurimine, pitsilise pinna tegemine ning erivärviliste glasuuride sulatamine.
- 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. Vanemkõhik tase 5.

Järvamaa
Kutsehariduskeskus
ÕPPIMINE ON SÜDAMEASI