

ÕPPEKAVA
Kondiitritoodete valmistamise tehnoloogia, 180 tundi

1. **Õppekavarühm** (vastavalt ISCED-F 2013 õppekavarühmade klassifikatsioonile):
1013 - Majutamine ja toitlustamine

2. **Õppe kogumaht** (akadeemilistes tundides): **180**

kontakttunde: 180, sh praktline töö: 160

3. **Õppekava koostamise alus**

Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse taseme kuseõppe õppekava „Pagari ja kondiitritoodete tehnoloogia“, moodul „Kondiitritoodete tehnoloogia“

4. **Sihtgrupp**

- ilma erialase hariduseta (kondiiter) isikud, kes soovivad saada uut elukutset

5. **Õppe alustamise tingimused**

Vähemalt põhihariduse olemasolu või töökogemus antud valdkonnas

6. **Õpiväljundid**

Koolituse lõpuks õppija:

- valmistab juhendi alusel liiva-, mure-, piiparkoogitaigna või biskviiti;
- kirjeldab kondiitritoodete liigitust ja valmistamise protsessi;
- valmistab erinevaid kondiitritooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile
- oskab kaunistada kondiitritooteid erinevate viimistlusmaterjalidega

7. **Õppesisu**

Teema nimetus	Õppe- tundide arv	Sisu lühikirjeldus
Kondiitritoodete valmistamiseks kasutatavad seadmed ja töövahendid. Tööohutusjuhendid.	2	Kondiitritoodete praktiline valmistamine (ohutus- ja hügieeninõuded). Seadmete ja töövahendite puhastamine, puhastusvahendid, puhastuslahuste valmistamine.
Biskviit-, võibiskviit-, liiva-, mure-, keedu-, piparkoogitaigna ja besee valmistamise tehnoloogiad.	6	Tehnoloogiliste protsesside kirjeldus. Taigna iseloomustus ja omadused. Taigna valmistamise tehnoloogia ja retseptuur. Taigna vormimine. Toodete kergitamine. Toodete küpsetuseelne viimistlemine. Toodete küpsetamine. Toodete jahutamine. Toodete küpsetusjärgne viimistlemine.
Kreemide valmistamise tehnoloogiad.	6	Võikreemide, munavalgekreemide ja koorekreemide liigid, valmistamine.

Teema nimetus	Õppe- tundide arv	Sisu lühikirjeldus
Viimistlusmaterjalid	6	Viimistlusmaterjalide- siirupite, pumatite, glasuuride, tarretiste, puistete, puuviljamarja-pähklitaidiste valmistamine.
Kondiitritoodete valmistamise praktika	160	Biskviittaigna valmistamine - koogid, küpsised, rullbiskviidid, tordipõhjad Võibiskviittaigna valmistamine - pritsküpsised, keeksid, muffinid, koogipõhjad. Muretaigna valmistamine - koogid, küpsised, piparkoogid, magusad ja soolased korvikesed. Õhuline taigen - beseekoogid, beseerullid, beseeküpsised, tordipõhjad. Keedutaigna valmistamine - koogid, profitroolid. Suhkruline taigen - koogid. Kreemide valmistamine. Siirupite valmistamine. Pumatite ja glasuuride valmistamine. Tarretiste valmistamine.

8. Õppemeetodid

- loeng
- praktilised harjutused

9. Õppekeskkond

Kursuse asukohaks on Ida-Virumaa Kutsehariduskeskus, mille õppe- ja praktikaruume kasutatakse praktikabaasina. Koolis on kondiitritehnik vajalikku seadmega, õppekööök, õpperestoran, kus saab praktikat korraldada.

Kasutatakse kohapealset õppetehnikat, õppematerjale, õppe- ja praktikavarustust.

10. Nõuded õpingute lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja hindamiskriteeriumid

Õppe lõpetamiseks on nõutav õppekava vähemalt 80% läbimine ja praktilise töö tegemine, vastavalt hindamiskriteeriumidele.

Hindamismeetodid	Hindamiskriteeriumid
praktiline töö (kondiitritoodete valmistamine)	kondiitritoote valmistamine vastavalt tehnoloogilisele kaardile

11. Kursuse läbimisel väljastatav dokument (tunnistus või tõend)

Õppijale väljastatakse õppe lõpetamise nõuete täitmisel tunnistus.

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

Tatiana Lijepa, Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse kutseõpetaja, erialane kõrgharidus;
Irina Burkina, Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse kutseõpetaja, toiduvalmistamise tehnik-
tehnoloog, Kondiiter II.