

Lääne-Eesti keeduleiva töötuba

Õppekavarühm Majutus ja toitlustus

Õppekava koostamise alus Haapsalu Kutsehariduskeskuse pagari eriala õppekava (kood EHS-s 214801)

Õppekava kogumaht ja õppe ülesehitus 6 akad tundi kontaktõpet praktilise töö näol

Sihtgrupp ja õppe alustamise tingimused Kõik huvilised, eelduseid ei ole.

Õpisündmuse eesmärk Töötoa lõpuks oskab osaleja valmistada keeduleiba, täpsemalt Lääne-Eestis ja saartel levinud magushaput keeduleiba.

Eeldused õppega alustamisel Eeldused puuduvad

Õpiväljundid

- Valmistab juhendi alusel rukkijuuretis.
- Juhendamisel valmistab Lääne-Eesti keeduleiva: segab ja sõtkub rukkijahust vormileiva taigna, kergitab ja küpsetab selle.

Õppe sisu

- Rukkijuuretis.
- Rukkijahust vormileib.
- Hapuleiva erinevus keeduleivast.
- Mitmed koorikleivad ja leivamäärdeid.

Õppemeetodid Praktiline töö etteantud juhendi järgi. Vestlusring. Degusteerimine ja analüüs.

Õppekeskkonna kirjeldus Õpe viiakse läbi kaasajastatud seadmete ja vahenditega õppeköögis (13 töökohta). Õppekook on mõeldud tasemeõppe läbiviimiseks ning ruumid ja vahendid vastavad vastavalt töötervishoiu ja tööohutuse nõuetele.

Nõuded õpingute lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja hindamiskriteeriumid Aktiivne osalemine õppetegevuses, õpiväljundeid ei hinnata.

Väljastatava dokumendi tüüp Tõend

Koolitaja kompetentsust tagava kvalifikatsiooni või õpi- või töökogemuse kirjeldus Tiina Sootalu on Haapsalu Kutsehariduskeskuse kokandusala kutseõpetaja. Kokk tase 4 kutsekvalifikatsioon (2015). Tallinna Ülikooli, kutsepedagoogika, kutseõpetaja tase 6 kutsekvalifikatsioon (2009). EHRL Kutsekvalifikatsiooni eksamikomisjoni liige alates 2009. aastast.