

## Klassikalise hapusaia töötuba

---

**Õppekavarühm** Majutus ja toitlustus

**Õppekava koostamise alus** Haapsalu Kutsehariduskeskuse pagari eriala õppekava (kood EHIS-s 214801).

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

**Sihtgrupp ja õppega alustamise tingimused** Inimesed, kes soovivad omandada teadmisi ja oskuseid naturaalse juuretise baasil valmistatavate nisujahutoodete kohta. Eeltingimused puuduvad.

**Õpisündmuse eesmärk** Töötoa lõpuks oskab osaleja valmistada klassikalist hapusaia.

### Õpiväljundid

- Valmistab juhendi alusel nisujuuretise.
- Juhendamisel valmistab klassikalise hapusaia: segab ja sõtkub saiaaigna, kergitab ja küpsetab selle.

### Õppe sisu

- Nisujuuretis.
- Nisujahust hapusai.
- Lisatoode hapusaia taignast (nt. pizza).

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

**Õppekeskkonna kirjeldus** Õpe viiakse läbi kaasajastatud seadmete ja vahenditega õppeköögis (12 töökohta). Õppekööök 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.