

Õppekava nimetus	Korrustordi valmistamine ja kaunistamine vahvlipaberist elementidega
Õppekavarühm	Majutamine ja toitlustamine
Õppekava koostamise alus	Kondiitri 4. taseme kutsestandardi kompetentsid B.3.1. ja B.3.2.
Õppekava kogumaht ja õppe ülesehitus	20 akad tundi, millest auditoorset tööd on 2 akad tundi, praktilist tööd 13 akad tundi ja iseseisvat tööd 5 akad tundi. Töö on jagatud kahe õppepäeva peale, soovitatavalt järjestikused päevad.
Sihtrühm ja õppega alustamise tingimused	Kondiitrina töötavad või selleks õppivad isikud. Kodused tordivalmistajad, kellel on eelnev kogemus keerukamate tortide valmistamisel ning jaks pikki päevi köögis tööd teha.
Õpisündmuse eesmärk	Koolituse tulemusena valmistab õppija algusest lõpuni korrustordi (s.h. toestab transpordiks) ning kaunistab selle vahvlipaberist elementidega.
Õpiväljundid	Koolituse lõpuks osaleja: - valmistab biskviidist tordipõhjad koos täidistega, sh keerukama tekstuuriga täidisega; - valmistab kattedkreemi, sh keerukama tekstuuriga kreemi ning katab sellega tordi viisil, et pind jääb sile ning nurgad teravad; - paneb kokku tordi korrused viisil, mis võimaldab tordi transporti; - kasutab erinevaid töövahendeid, mida on vaja korrustordi valmistamiseks, sh isomalt, toestuspulgad, vahealused; - valmistab vahvlipaberist lilli ja kaunistusi kaustades korrektseid töövõtteid; - sobitab omavahel erinevaid kaunistuselemente.
Õppe sisu	1. päev Teooria – 1 tund Biskviidi ja kattedkreemi valmistamine Vahvlipaberist fantaasalillede valmistamine Biskviidist tordi ühe korruse kokkupanek koos täidistega 2. päev Teooria – 1 tund Tordikorruse katmine kreemiga Tordi kokkupanemine grupitööna Tordi kaunistamine
Õppemeetodid	Loeng, näitlikustamine, praktiline töö individuaalselt ja rühmas.
Õppekeskkonna kirjeldus	Õpe viiakse läbi kaasajastatud seadmete ja vahenditega õppeköögis (13 töökohta). Õppekook on sobilik kondiitrite tasemeõppe läbiviimiseks.

	Kõik ruumid ja vahendid vastavad vastavad töötervishoiu ja tööohutuse nõuetele.
Nõuded õpingute lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja hindamiskriteeriumid	Korrustordi erinevate elementide valmistamine iseseisvalt rakendades koolituse käigus omandatud teadmisi ja oskuseid.
<ul style="list-style-type: none">• Hindamismeetod	Iseseisvad praktilised tööd korrustordi erinevate etappide kohta. Suuline tagasisidestamine.
<ul style="list-style-type: none">• Hindamiskriteeriumid	Praktilised tööd on sooritatud vastavalt etteantud juhenditele.
Väljastatava dokumendi tüüp	Tunnistus või tõend
Koolitaja kompetentsust tagava kvalifikatsiooni või õpi- või töökogemuse kirjeldus	Marika Sinkkonen on juhendanud mitmeid koolitusi, sh Seikluskohvik OU ja Tordikool OÜ koolitused 2013-2024 Marika Sinkkonen on õppinud selles valdkonnas nii Eestis kui välismaal, on olemas rahvusvahelise kooli PME diplomid. 2014a. on talle väljastatud PME Master Certificate. Marika Sinkkonen on Torditeadus ja Torditeadus 2, Minu prantsuse kullakesed ja Minu prantsuse kullakesed 2 raamatute autor.