



## TALLINNA TEENINDUSKOOLI KOOLITUS- JA NÕUSTAMISKESKUSE ÕPPEKAVA

### Ekleeride valmistamise koolitus

Õppekavarühm: Toiduainete töötlemine

Õppekeel: eesti/vene keel

<b>Koolituse kogu maht ak. tundides (45 min.):</b>	<b>6</b>
<b>s.h. - auditoorse töö maht tundides</b>	<b>1</b>
<b>- praktilise töö maht tundides</b>	<b>5</b>
<b>- õpetaja tagasisidestatava iseseisva töö maht tundides</b>	<b>0</b>
<b>Õppekava koostamise alus:</b>	
<b>Õppekavarühm:</b> (vastavalt ISCED-F 2013 õppekavarühmade klassifikatsioonile): 0721 - Toiduainete töötlemine	
<b>Eesmärk:</b> Koolituse lõpus oskab õppija valmistada ekleere.	
<b>Õpiväljundid</b> Õppija: <ul style="list-style-type: none"><li>• oskab valmistada ja küpsetada ekleeride tainast</li><li>• oskab valmistada ekleeride täidist</li><li>• oskab täita ekleere täidisega</li><li>• oskab valmistada pumatit ja ekleere sellega katta</li><li>• teab ekleeride ajalugu</li></ul>	
<b>Sihtrühm ja selle kirjeldus:</b> Kursus on mõeldud nii eraisikutele kui ka ettevõtetele, kes soovivad õppida ekleeride valmistamist.	
<b>Nõuded õpingute alustamiseks:</b> eesti keele oskus B1 tasemel.	

## **Õppesisu:**

### **Auditoorne töö 1 akadeemiline tund.**

Teemad:

- ekleeride ajalugu
- ekleeride valmistamine

### **Praktiline töö 5 akadeemilist tundi.**

- ekleeritaina valmistamine
- ekleeride küpsetamine
- täidiste valmistamine
- ekleeride täitmine
- pumati valmistamine ja katmine

**Õppekeskkond:** Tallinna Teeninduskoolis toimub õppetöö renoveeritud Majaka 2 asuvas õppehoones. Teooriatunnid toimuvad moodsa tehnikaga varustatud õppeklassides. Praktilised tunnid toimuvad pagar-kondiitritsehhis ja teenindusklassis.

### **Nõuded õpingute lõpetamiseks:**

Osalemine praktilises tegevuses.

### **Hindamismeetodid:**

Praktiline töö: ekleeride valmistamine.

### **Hindamiskriteeriumid:**

Ekleerid on valmistatud nõuetekohaselt, vastavalt tehnoloogilisele kaardile.

### **Põhilektori või -õppejõu andmed:**

Toiduainete töötlemise valdkonna kutseõpetajad, kellel on õpetajakutse või kutseõpetaja kvalifikatsioon, soovitavalt täiskasvanute koolitamise kogemus või erialase töötamise kogemus.

### **Õppekava koostaja:**

Moonika Aedmaa

Koolitus- ja nõustamiskeskuse juht

[moonika.aedmaa@teeninduskool.ee](mailto:moonika.aedmaa@teeninduskool.ee)