



TALLINNA TEENINDUSKOOLI KOOLITUS- JA NÕUSTAMISKESKUSE ÕPPEKAVA

Makroonide valmistamise koolitus

Õppekavarühm: Toiduainete töötlemine

Õppekeel: eesti/vene keel

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

Õppesisu:

Auditoorne töö 1 akadeemiline tund.

Teemad:

- makroonide ajalugu
- makroonide valmistamine

Praktiline töö 5 akadeemilist tundi.

- õhulise mandlitaina valmistamine
- makrooniküpsiste valmistamine
- täidiste valmistamine
- makroonide valmistamine

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: makroonide valmistamine.

Hindamiskriteeriumid:

Makroonid 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