



## TALLINNA TEENINDUSKOOLI KOOLITUS- JA NÕUSTAMISKESKUSE ÕPPEKAVA

### *Choux au Craquelin* ide (krõbeda kattega tuuletaskute) 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
<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 keedutainast ja <i>Choux au Craquelin</i> 'e.	
<b>Õpiväljundid</b> Kursuse läbinu: <ul style="list-style-type: none"><li>• oskab valmistada ja küpsetada keedutainast</li><li>• oskab valmistada <i>Choux au Craquelin</i>'ide täidist</li><li>• oskab täita <i>Choux au Craquelin</i>'e täidisega</li><li>• teab <i>Choux au Craquelin</i>'ide ajalugu</li></ul>	
<b>Sihtrühm ja selle kirjeldus:</b> Kursus on mõeldud nii eraisikutele kui ka ettevõtetele, kes soovivad õppida <i>Choux au Craquelin</i> ide valmistamist.	
<b>Nõuded õpingute alustamiseks:</b> eesti keele oskus B1 tasemel.	

## Õppesisu:

### Auditoorne töö (1 tund):

- *Choux au Craquelin*'ide ajalugu
- *Choux au Craquelin*'ide valmistamine

### Praktiline töö (5 tundi):

- keedutaina valmistamine
- *Choux au Craquelin*'ide küpsetamine
- täidiste valmistamine
- *Choux au Craquelin*'ide täidisega täitmine

**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: *Choux au Craquelin*'ide valmistamine.

### Hindamiskriteeriumid:

*Choux au Craquelin*'id 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)