



TALLINNA TEENINDUSKOOLI KOOLITUS- JA NÕUSTAMISKESKUSE ÕPPEKAVA

Šokolaaditrühvlite valmistamine

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 šokolaaditrühvleid erinevate täidistega.	
Õpiväljundid Kursuse läbinu oskab: <ul style="list-style-type: none">• šokolaadi tempereerida• valmistada erinevaid trühvlite täidiseid• trühvleid vormida• trühvleid katta ja kaunistada	
Sihtrühm ja selle kirjeldus: Kursus on mõeldud nii eraisikutele kui ka ettevõtetele, kes soovivad õppida šokolaaditrühvlite valmistamist.	
Nõuded õpingute alustamiseks: eesti keele oskus B1 tasemel.	

Õppesisu:**Auditoorne töö (1 tund):**

- šokolaaditrühvlite valmistamise
- šokolaadi tempereerimine

Praktiline töö (5 tundi):

- šokolaadi tempereerimine
- erinevate täidiste valmistamine
- trühvlite vormimine
- trühvlite katmine ja kaunistamine
- pakendamine

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: šokolaaditrühvlite valmistamine

Hindamiskriteeriumid:

Šokolaaditrühvlid 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