

Õppekava

Bake My Day OÜ | info@sweetheartstudio.ee | 56606932

1. Õppekava nimetus

Suhkrumassist loomafiguuride modelleerimine ja kompositsioon

2. Õppekava rühm

Toiduainetetöötlus ja -tootmine (541)

3. Eesmärk ja õpiväljundid

Eesmärk: Koolituse tulemusel oskab õppija tehnikaid, millega modelleerida suhkrumassist loomafiguuri ja luua kompositsiooniliselt terviklik tordi lahendus.

Õpiväljundid: Koolitusel läbinu:

- 1) valib suhkrumassist kujukese voolimiseks sobivad vahendid,
- 2) tunneb võtteid, millega on võimalik suhkrumassist loomafiguuri modelleerida,
- 3) voolib suhkrumassist 5 erinevas asendis karukest,
- 4) tunneb võtteid, kuidas luua tordi kompositsiooniliselt terviklik lahendus,
- 5) loob tordi terviklahenduse.

4. Õpingute alustamise tingimused

Koolitusel osalemise nõuded puuduvad. Koolitus on mõeldud kõigile huvilistele.

5. Õppe kogumaht

Õppe kogumahtu arvestatakse akadeemilistes tundides, st üks tund on 45 minutit. Koolituse kogumaht on 6 tundi, millest 1 tund auditoorset tööd ning 5 tundi praktikat koolikeskkonnas. Õpilane kujundab iseseisvalt oma tordi.



6. Õppe sisu

Õppe ülesehitus ja maht	Õppe sisu ja õppematerjalid	Õppemeetodid
Auditoorne töö 0,5 tundi	Suhkrumassiga voolimine. Põhiliste töövahendite kirjeldus. Kujude modelleerimise tehnika kirjeldus.	Loeng
Praktika koolikeskkonnas 4,5 tundi	Suhkrumassist karude modelleerimine. Koolitaja poolt konspekt samm-sammulise kirjeldustega.	Praktiline tegevus koolitaja juhendamisel
Auditoorne töö 0,5 tundi	Tordi kompositsioon. Põhiliste töövahendite kirjeldus, nipid.	Loeng
Praktika koolikeskkonnas 0,5 tundi	Tordi viimistlemine. Iseseisvalt oma tordi kujundamine.	Praktiline tegevus koolitaja juhendamisel ja iseseisev töö

7. Õppekeskkonna kirjeldus

Koolitus viiakse läbi 24-kohalises õpperuumis, lisaks on kasutada köök praktilise töö tarvis. Koolitus toimub juhul, kui registreerujaid on vähemalt 3 inimest ning grupis on maksimaalselt 24 inimest.

8. Õppematerjalid

Vajalikud õppevahendid on kohapeal olemas. Kasutatakse silikonmatte, voolimistöõriistu, suhkrumassi jms. Töö valmib tehistordipõhjale, mis on kaetud suhkrumassiga. Koolituse lõpus saab osalenu tehistordipõhjale valminud tordi kaasa. Tort pakitakse karpi. Koolituseks vajalikud vahendid tagab Bake My Day Suhkrudisain ning nendega ei kaasne lisatasusid. Koolitusel jagatakse kõigile osalejatele ka paber kandjal konspektid, kuhu saab soovi korral märkmeid teha.

9. Lõpetamise tingimused ja väljastatavad dokumendid

Hindamismeetodid: Koolituse käigus praktilise tööna modelleerib iga osaleja suhkrumassist 5 erinevates asendites karu ning loob tordi terviklahenduse.

Hindamiskriteeriumid: Valmistort on tehtud korrektselt, vastavalt eesmärgile ning õppija kasutab õigeid vahendeid ja võtteid.

Väljastatavad dokumendid:

- **tunnistus**, kui õpingute lõpetamise nõuded on hindamiskriteeriumitele vastavalt täidetud.
- **tõend**, kui õpitulemusi ei saavutatud, kuid õppija võttis täies mahus osa õppetööst.

10. Koolitaja kvalifikatsioon

Koolitaja on viimase 6 aasta jooksul läbinud sama valdkonna täienduskoolitusi, koolitajal on vähemalt 6 aastane töökogemus suhkrudisainerina ning kogemus koolitajana.