

- 1. Täienduskoolitusasutuse nimi**  
Järvamaa Kutsehariduskeskus
- 2. Õppekava nimetus**  
Ekleeride valmistamise õpiamps
- 3. Õppekavarühm** (vastavalt rahvusvahelisele haridus- ja koolitusvaldkondade klassifitseerimise süsteemile ISCED-F 2013)  
Kokandus
- 4. Õppekeel**  
eesti keel
- 5. Õppekava koostamise alus**  
Kondiiter tase 4  
B.3.1 Kondiitritoodete valmistamine  
B.3.2 Kaunistuste valmistamine  
B.3.4 Toodete pakendamine ja ladustamine  
Majutamise ja toitlustamise erialade riiklik õppekava, Järvamaa Kutsehariduskeskuse abikokk ja kokk erialad
- 6. Õppe kogumaht** (akadeemilistes tundides) **ja õppe ülesehitus**  
Maht 8 akadeemilist tundi, millest kõik on kontaktõpe sh 1 tund on teooriat ja 7 tundi on praktilist tööd koolikeskkonnas.
- 7. Õppekeskkond**  
Praktilised tööd toimuvad Järvamaa Kutsehariduskeskuse 12 töökohaga õppeköögis. Õppeköögis on olemas praktiliseks tegevuseks vajalik sisseseade, seadmed, töövahendid, nõud, puhastus- ja hügieenitarbed. Õppekook vastab töötervishoiu ja tööohutuse seaduses sätestatud töötervishoiu ja -ohutuse nõuetele.
- 8. Sihtgrupp**  
Koolitused on mõeldud kokakunsti ja küpsetamise huvilistele
- 9. Õppe alustamise tingimused**  
Puuduvad
- 10. Eesmärk**  
Koolituse tulemusel õppija valmistab ekleere.
- 11. Õpiväljundid**  
Koolituse läbinu:
  - Valmistab keedutaina
  - Valmistab krõbekatte
  - Valmistab täidised sh keedukreemi, *ganache*
  - Dekoreerib küpsetised
- 12. Õppe sisu (mahtudes)**  
**Auditoorne töö (1t)**
  - küpsetiste valmistamiseks sobiv tooraine;
  - õigete töövahendite ja -võtete kasutamine;
  - keedutaina valmistamine;
  - dekoratsioonid;
  - valminud küpsetise struktuuri, küpsuse ja maitse analüüs.  
**Praktiline töö ( 7 t)**
  - keedutaina valmistamine;
  - krõbekatte valmistamine;
  - täidiste valmistamine, sh keedukreem, võie, *ganache*;
  - küpsetiste dekoreerimine.
- 13. Iseseisev töö**  
Koolitaja poolt tagasisidestatavat iseseisvat tööd koolitusel ei ole
- 14. Nõuded õpingute lõpetamiseks sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid**  
Osalemine õppetöös 100% ja praktiliste tööde sooritamine. Mitmeeristav hindamine.

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Praktilised tööd	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valmistab taina, küpsetab ekleerid, valmistab krõbekatte ja täidised ning dekoreerib</li> <li>- Analüüsib oma tööd</li> </ul>

### 15. Koolituse läbimisel väljastatav dokument

Koolituse lõpus väljastatakse tunnistus, kui õpingute lõpetamise nõuded on täidetud...

### 16. Koolitaja kompetentsust tagava kvalifikatsiooni või õpi- või töökogemuse kirjeldus:

#### Sigrít Mäeots

Tallinna Teeninduskooli lõpetanud 2015.aastal erialal kokk, tase 4.

Töökogemust kokana erinevates toitlustusettevõtetes alates 2014.a.

Järvamaa Kutsehariduskeskuse majutus- ja teenindusõppe kutseõpetaja alates 2018.aastast.

Täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2018.a

Eraettevõtja firmas Clootus OÜ, bränd nimega Tordiproff.

Läbinud Tordikooli korrustortide ja masside koolituse Marika Sinkkoneni käe all, september 2020.

Meeldib avastada uusi trende ja neid ka katsetada erinevate toodete näol oma ettevõttes.

Järvamaa  
Kutsehariduskeskus  
ÕPPIMINE ON SÜDAMEASI