

Õppekava

Bake My Day Suhkrudisain | BMD Design OÜ | suhkrudisain.koolitused@gmail.com | 56664880

1. Õppekava nimetus

Modelleerimismassist modelleerimine, toonimine, tordi kompositsioon: „Draakon ja magnoolia“.

2. Õppekava rühm

Toiduainete töötlemise õppekavarühm (0721)

Eesmärk ja õpiväljundid

Eesmärk: Koolituse tulemusel oskab õppija tehnikaid, millega modelleerida suhkrumassist suhkrulille, voolida istuvat loomafiguuri, maalida masskattega tordile toiduvärvidega, toonida voolitud kujukesi.

Õpiväljundid: Koolitusel läbinu:

- 1) valib suhkrumassist kujukese voolimiseks sobivad vahendid,
- 2) tunneb võtteid, millega on võimalik suhkrumassist figuure modelleerida,
- 3) voolib suhkrumassist figuurid,
- 4) tunneb võtteid, millega on võimalik suhkrumassist disainelemente modelleerida,
- 5) voolib suhkrumassist disainelemendid,
- 6) valib masskattega tordile maalimiseks sobivad vahendid,
- 7) tunneb võtteid, millega on võimalik masskattega tordile maalida,
- 8) maalib masskattega tordile vajalikud elemendid,
- 9) tunneb suhkrumassist kujukeste toonimise võtteid,
- 10) toonib figuurid ja loob terviklahenduse.



3. Õpingute alustamise tingimused

Koolitusel osalemise nõuded puuduvad. Koolitus on mõeldud kõigile huvilistele.

4. Õppe kogumaht

Õppe kogumahtu arvestatakse akadeemilistes tundides, st üks tund on 45 minutit. Koolituse kogumaht on 9 tundi, millest 1 tund auditoorset tööd ning 8 tundi praktikat koolikeskkonnas. Iseseisev töö puudub.

5. 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 6 tundi	Suhkrumassist modelleerimine. Koolitaja poolt konspekt samm-sammulise kirjeldustega.	Praktiline tegevus koolitaja juhendamisel
Auditoorne töö 0,5 tundi	Tordile maalimise tehnika, toonimise tehnika, põhiliste töövahendite kirjeldus.	Loeng
Praktika koolikeskkonnas 2 tundi	Tordile maalimine, tordi toonimine ja viimistlemine.	Praktiline tegevus koolitaja juhendamisel

6. Õppekeskkonna kirjeldus

Koolitus viiakse läbi 12-kohalises õpperuumis. Koolitus toimub juhul, kui registreerujaid on vähemalt 5 inimest ning grupis on maksimaalselt 10 inimest.

7. Õppematerjalid

Vajalikud õppevahendid on kohapeal olemas. Kasutatakse silikoonmatte, voolimistöõriistu, modelleerimismassi, pintsleid, toiduvärve, palette jms. Töö valmib tehistordipõhjale, mis kaetakse suhkrumassiga. Koolituse lõpus saab osalenu tehistordipõhjale valminud tordi kaasa. Tort pakitakse karpis. 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.

8. Lõpetamise tingimused ja väljastatavad dokumendid

Hindamismeetodid: Koolituse käigus praktilise tööna modelleerib iga osaleja suhkrumassist kassi ja hiirte figuurid, disainelemendid 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.

9. Koolitaja kvalifikatsioon

Koolitajal on viimase 3 aasta jooksul läbitud sama valdkonna täienduskoolitusi, koolitajal on vähemalt 7 aastane töökogemus suhkrudisainerina ning kogemus koolitajana.