

Gümnaasiumi valikkursuse ainekaart

Kursuse nimetus	Igapäevased leivad ja kuklid (peamiselt nisujahust)
Tundide aeg ja arv	Kokku 35 tundi. Tunnid sõltuvad tunniplaanist.
Õpilaste arv (max):	12
Õpetaja nimi	Markus Reischl
Läbitavad teemad	• Leiva ise küpsetamise eelised • Vajalikud materjalid • Jahutüübid • Mis on FODMAP-id? • Vahe pärimi- ja juuretisega tehtud leibadel ja kuklitel • Taigna niiskus ja aur küpsetamisel • Retseptid: - Leivad: nt nisuleib, täisteranisuleib, segajahuleib, rukkileib - Kuklid: nt keisrikukkel (Kaisersemmel), "Brezel" - Õpilaste endi valikud
Meetodid	Loengud, õpilaste ettekanded, praktiline töö küpsetamisel
Õpiväljundid	Õpilane oskab ise leibu ja kukleid küpsetada
Hindamise kriteeriumid	Õpilane küpsetab kursuse lõpus iseseisvalt oma lemmikleiva või -kuklid.
Kursuse lõpetamise nõuded	Hinne "arvestatud", kui kohalolek on vähemalt 80%, vastasel juhul tuleb hinne "mittearvestatud".
Õppekäigud	Planeeritud on kaks õppekäiku (nt Loiripagar, Leibur, Bekker jne).
Õppevara	Küpsetamise materjalid (jahu, pärm, sool jne) tuleb õpilasel endal hankida, erimaterjalid (nt linnased) hangime ise või tulevad õpetajalt. Kasutame kooli õppekööki.