

Kinnitatud direktori A. Gritskov poolt 01.09.2021, Tallinn



Muudetud 14.04.2023

Õppekava nimetus	Pagar-kondiitri baaskoolitus koos abipagari, tase 3 väljaõppega
Õppekavarühm	Toiduainete töötlemine
Õppekava koostamise alus	Kutsestandardid: Abipagar, tase 3 (välja arvatud B.2.5 Abipagari kutset läbiv kompetents, tegevusnäitaja 1. kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel A2) Kondiiter, tase 4 (osaliselt)
Koolituse eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks pagari ja kondiitri abina toidlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes või valmistada lihtsamaid pagari- ja kondiitritoote iseseisvalt ning eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.
Õppekeel	vene keel
Õpiväljundid	1. Töötab pagari või kondiitri juhendamisel ettevõttes, kus valmistatakse pagari-/ja/ või/ kondiitritooteid; 2. Täidab erialaseid töökorraldusi lähtudes ettevõtte eripärast ning jälgib tööohutus- ja hügieeninõudeid; 3. Ladustab ja valmistab ette tooraineid, täidiseid vormib taignaid, pakendab ja ladustab valmistooteid;

	<p>4. Valmistab lihtsamaid pagari- ja kondiitritooteid, kasutades sobilikke seadmeid ja lähtudes tehnoloogilisest juhendist.</p> <p>5. Teostab puhastus ja korrastustöid käitlemisettevõttes.</p> <p>6. Korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab juhendamisel ja iseseisvalt, tulemuslikult ja ohutult.</p>
Sihtgrupp	Inimesed vanuses al.16 eluaastast, kes soovivad töötada abipagarina või valmistada lihtsamaid pagar- ja kondiitritooteid toitlusteenust pakkuvas ettevõttes.
Õpingute alustamise tingimused, juhul kui need on eeltingimuseks õpiväljundite saavutamisel	Pagar-kondiitri baaskoolituse õppekava alusel võib asuda õppima isik, kelle tervislik seisund võimaldab õppida ja töötada antud alal. Kursuse programm on mõeldud nii naistele, kui ka meestele.
Õppe kogumaht, sealhulgas auditoorse, praktilise ja iseseisva töö osakaal	200 akadeemilist tundi (40 ak. tundi auditoorne õppetöö, 56 ak. tundi praktika koolikeskkonnas, 80 ak. tundi ettevõtte praktika, 24 ak. tundi iseseisvat tööd)
Õppe sisu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sissejuhatus (2 ak.tundi koolikeskkonnas) 2. Toiduhügieen ja ohutus (10 ak. tundi; 8 ak.tundi koolikeskkonnas ja 2 ak.tundi iseseisvalt) 3. Töö korraldamine ja ohutusnõuded (4 ak. tundi; 2 ak.tundi koolikeskkonnas ja 2 ak.tundi iseseisvalt) 4, Seadmed (6 ak. tundi; 4 ak.tundi koolikeskkonnas ja 2 ak.tundi iseseisvalt) 5. Pagaritöö alused ja tehnoloogia (38 ak.tundi koolikeskkonnas; 22 ak.tundi koolikeskkonnas ja 16 ak.tundi iseseisvalt) 6. Pagaritoodete valmistamine (48 ak.tundi koolikeskkonnas) <ul style="list-style-type: none"> - Pärimaigna valmistamine, soolane ja magus täidis (valiktooted: leivad, pirukad, väikesaiad, kringlid, štritsel). Kaunistustainad. - Liivataigna valmistamine, soolane ja magus täidis (valiktooted: küpsised, lahtine pirikas ehk quiche) - Keedutaigna valmistamine, soolane ja magus täidis (valiktooted: profitroolid, taskud, ekleerid)

	<ul style="list-style-type: none"> - Biskviitaigna valmistamine (valiktooted: rullbiskviit, kook) - Tordi valmistamine: biskviittort, suhkrumassi kattega tort, vahutort. Puisted, Želeed, glasuurid, määrded ja muud kaunistused. 7. Pagari- ja kondiitritoodete pakendamine (2 ak.tundi koolikeskkonnas) 8. Ettevõtte praktika (80 ak.tundi) 9. Eksam (10 ak. tundi; 8 ak.tundi koolikeskkonnas ja 2 ak.tundi iseseisvalt)
Õppemeetodid	Loengud, paaris- ja grupitöö, praktilised ülesanded kooli köögis, õppepraktika ettevõttes, iseseisev töö (teoreetilise materjali uurimine ja küsimuste vastamine, videomaterjalidega tutvumine ja konspekterimine, terminoloogia õppimine).
Praktika korraldus	Praktika mooduliga taotletakse, et õpilane arendab, täiendab ja rakendab teoreetilises õppetöös omandatud teadmisi ja oskusi praktilises töökeskkonnas, kujundab sotsiaalseid oskusi, isiksuseomadusi ja hoiakuid, mis tõstavad õpilase valmisolekut tulevaseks tööeluks. Moodul loetakse arvestatuks, kui on sooritanud praktika, esitatud koolile nõutavad praktikadokumendid ja praktika-aruanne praktika lõpuseminaris kaitstud. Kool tagab igale õppijale praktikakoha. Praktika maht on 80 akadeemilist tundi ehk 60 astronoomilist tundi.
Õppekeskkonna kirjeldus	Koolitus toimub aadressil Sõle 3, Tallinn. Koolitusklassid vastavad tervisekaitse nõuetele. Igale koolitusel osalejale tagatakse kohvipaus. Koolitusel on võimalik kasutada toimivat internetiühendust. Õppeklassid on varustatud tänapäevaste koolitusvahenditega (dataprojektor, sülearvuti, tahvel jm). Koolitusgruppide suurused on erinevad, sõltuvalt koolituse sisust, kuid eesmärgiks on tagada individuaalne areng koolituse jooksul ning õpimotivatsiooni säilimine. Kõik õppematerjalid tagatakse õpilastele kooli poolt. Köök-laboratooriumis on 6 neljakohalist elektripliiti praeahjuga; 7 kraanikaussi ja 7 valamut, nõudepesumasin ning kõik vajalikud töövahendid laboratoorsete tööde teostamiseks; köök-laboratooriumis on sundventilatsioon (väljatõmme, kuhu); kööginõud ja köögiseadmed; õpikud

<p>Õppematerjalide loend, juhul kui õppekava läbimiseks on ette nähtud õppematerjalid</p>	<p>Õppematerjalid: õpetaja koostatud konspekt, pagar-kondiitri alased raamatud, varasematest töödest koostatud fotode kogum, tehnoloogilised kaardid, videomaterjalid</p>
<p>Lõpetamise tingimused ja väljastatavad dokumendid</p>	<p>Tunnistus väljastatakse õppijale juhul, kui õppija on osalenud vähemalt 75% õppetundidest ja sooritanud kõik vajalikud ülesanded ning testid. Õpilane on läbinud praktika, esitanud ja kaitsnud eneseanalüüsi vormi praktilise töökogemuse kohta ja saanud selle kohta positiivse hinnangu. Tõend koolitusel osalemise või selle läbimise kohta väljastatakse õppijale juhul, kui õppija on osalenud vähem kui 75% õppetundidest või kui õppija ei saavutanud kõiki õppekava lõpetamiseks nõutud õpiväljundeid. Tõend väljastatakse vastavalt tundide arvule, kus osaleja osales.</p>
<p>Koolituse läbiviimiseks vajaliku kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemuse kirjeldus koolitajal</p>	<p>Olga Gusseva: pagar-kondiitri eriala koolitaja,- kutseline pedagoog, kõrgharidus (Vitebski Tööstus-Pedagoogiline Tehnikum, toiduvalmistamise tehnoloogia eriala).</p>