

Kinnitatud direktori A. Gritskov poolt

13.10.2022, Tallinn

Õppekava nimetus	Abipagar
Õppekavarühm	Toiduainete töötlemine
Koolituse eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks abipagari erialal avatud tööturul erinevates toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes 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, vormib taignaid, pakendab ja ladustab valmistooteid 4. Teostab puhastus ja korrastustöid käitlemisettevõttes. 5. Korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab juhendamisel, tulemuslikult ja ohutult. Mõistab meeskonnatöö vajalikkust ja väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut.
Õpingute alustamise tingimused, juhul kui need on eeltingimuseks õpiväljundite saavutamisel	Abipagari õppekava alusel võib asuda õppima isik, kes on omandanud põhihariduse ning kelle tervislik seisund võimaldab õppida ja töötada antud alal. Kursuse programm on mõeldud nii naistele, kui ka meestele. Vastuvõtt toimub vastavalt dokumendis "Õppekorralduse alused" sätestatud tingimustele.

Õppe kogumaht, sealhulgas auditoorse, praktilise ja iseseisva töö osakaal	200 akadeemilist tundi (32 ak. tundi auditoorne õppetöö, 58 ak. tundi praktika koolikeskkonnas, 80 ak. tundi ettevõtte praktika, 30 ak. tundi iseseisvat tööd)
Õppe sisu	Sissejuhatus (1 ak.tundi koolikeskkonnas) Toiduhügieen ja ohutus (16 ak.tundi; 12 ak.tundi koolikeskkonnas ja 4 ak.tundi iseseisvalt) Töö planeerimine ja korraldamine (8 ak. tundi; 2 ak.tundi koolikeskkonnas ja 6 ak.tundi iseseisvalt) Pagaritöö alused ja tehnoloogia (36 ak.tundi koolikeskkonnas; 30 ak.tundi koolikeskkonnas ja 6 ak.tundi iseseisvalt) Pagraritoodete valmistamine (36 ak.tundi koolikeskkonnas) Teenindamine (13 ak. tundi; 3 ak.tundi koolikeskkonnas ja 10 ak.tundi iseseisvalt) Seadmed (6 ak. tundi; 2 ak.tundi koolikeskkonnas ja 4 ak.tundi iseseisvalt) Ettevõtte praktika (80 ak.tundi) Eksam (4 ak.tundi koolikeskkonnas)
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, kubu); kööginõud ja köögiseadmed; õpikud
Õppematerjalide loend, juhul kui õppekava läbimiseks on ette nähtud õppematerjalid	Õppematerjalid: õpetaja koostatud konspekt, pagar-kondiitri alased raamatud, varasematest töödest koostatud fotode kogum, tehnoloogilised kaardid, videomaterjalid
Lõpetamise tingimused ja väljastatavad dokumendid	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 koolituses 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.
Koolituse läbiviimiseks vajaliku kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemuse kirjeldus koolitajal	Olga Gusseva: pagar-kondiitri eriala koolitaja,- kutsepedagoog, kõrgharidus (Vitebski Tööstus-Pedagoogiline Tehnikum, toiduvalmistamise tehnoloogia eriala).