

Kinnitatud direktori A. Gritskov poolt

13.10.2022, Tallinn

Õppekava nimetus	Pagar-kondiiter
Õppekavarühm	Toiduainete töötlemine
Koolituse eesmärk	Pagar-kondiitri koolituste eesmärgiks on võimaldada õppijal omandada teadmised, vilumused, oskused ja hoiakud tööks pagari-kondiitri majutuse-, toitlustamise- või pagaritööstusettevõttes nii Eestis, kui ka välismaal; luua eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks ning kujundada õppijates valmidus iseseisvaks tööks ja pidevaks erialaseks enesetäiendamiseks.
Õppekeel	vene keel
Õpiväljundid	Õppija: <ol style="list-style-type: none">1) valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid pagari- ja kondiitritooteid, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest;2) korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult ning lähtub töös kutse-eeetikast;3) analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd toiduainetööstuse või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes;4) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed lähtuvalt toiduainetööstuse või toitlustuse valdkonna arengust;5) kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.

Õpingute alustamise tingimused, juhul kui need on eeltingimuseks õpiväljundite saavutamisel	Pagar-kondiitri 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	400 akadeemilist tundi (120 ak. tundi auditoorne õppetöö, 120 ak.tundi praktika koolikeskkonnas, 120 ak. tundi praktika ettevõttes, 40 ak. tundi iseseisvat tööd)
Õppe sisu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sissejuhatus (2 ak.tundi koolikeskkonnas) 2. Toiduainetöötamise valdkonna alused (8 ak.tundi koolikeskkonnas) 3. Tervislikku toitumise alused (8 ak.tundi koolikeskkonnas) 4. Toiduhügieen ja ohutus (16 ak.tundi koolikeskkonnas) 5. Pagaritoodete tehnoloogia (32 ak.tundi; 28 ak.tundi koolikeskkonnas ja 4 ak.tundi iseseisvalt) 6. Kondiitritoodete tehnoloogia (32 ak.tundi; 28 ak.tundi koolikeskkonnas ja 4 ak.tundi iseseisvalt) 7. Pagari- ja kondiitritoodete jahutamine ja viimistlemine (10 ak.tundi; 8 ak.tundi koolikeskkonnas ja 2 ak.tundi iseseisvalt) 8. Pagari- ja kondiitritoodete külmutamine (10 ak.tundi; 8 ak.tundi koolikeskkonnas ja 2 ak.tundi iseseisvalt) 9. Pagari- ja kondiitritoodete pakendamine ja ladustamine (10 ak.tundi; 8 ak.tundi koolikeskkonnas ja 2 ak.tundi iseseisvalt) 10. Toiduvalmistamine (120 ak.tundi; 108 ak.tundi koolikeskkonnas ja 12 ak.tundi iseseisvalt) 11. Juhtimine ja majandamine (8 ak.tundi; 2 ak.tundi koolikeskkonnas ja 6 ak.tundi iseseisvalt) 12. Klienditeenindus (16 ak.tundi; 8 ak.tundi koolikeskkonnas ja 8 ak.tundi iseseisvalt) 13. Ettevõtte praktika (120 ak.tundi) 14. Eksam (8 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

	<p>loetakse arvestatuks, kui on sooritanud praktika, esitatud koolile nõutavad praktikadokumendid ja praktika-aruanne praktika lõpuseminaris kaitstud. Kool tagab igale õppijale praktikakoha. Praktika maht on 120 akadeemilist tundi ehk 90 astronoomilist tundi.</p>
<p>Õppekeskkonna kirjeldus</p>	<p>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. Kööklaboratooriumis 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.</p>
<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 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.</p>

Koolituse läbiviimiseks vajaliku kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemuse kirjeldus koolitajal

Olga Gusseva: pagar-kondiitri eriala koolitaja,- kutsepedagoog, kõrgharidus (Vitebski Tööstus-Pedagoogiline Tehnikum, toiduvalmistamise tehnoloogia eriala).

Andrei Gritskov: ekspert ja restorani kultuuriideoloog, Tetkooli direktor. Täiskasvanute koolitaja 17-aastase kogemusega, Le Cordon Bleu (London) kooli lõpetaja., kutsepedagoog.

Vladimir Iljin: kõrgharidus (MA). Kokk ja pagar-kondiiter. Restorani MIX Fusion peakokk ning omanik. Töökogemus kokanduses enam kui 20 aastat. Kulinaaria raamatu autor.