

Kinnitatud direktori A. Gritskov poolt 01.09.2021, Tallinn



Muudetud 14.04.2023

| | |
|---------------------------------|---|
| Õppekava nimetus | Pagar-kondiitri, tase 4 koolitus |
| Õppekavarühm | Majutamine ja toitlustamine |
| Õppekava koostamise alus | Kutsestandardid: Pagar, tase 4 (välja arvatud B.2 Pagari kutset läbiv kompetents, tegevusnäitaja 8. kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel B1) Kondiiter, tase 4 (välja arvatud B.2 Kondiitri kutset läbiv kompetents, tegevusnäitaja 8. kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel B1) |
| 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: 1) valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist ning arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; 2) valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid pagari- ja kondiitritooteid, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest ja kasutades sobivaid seadmeid; 3) korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursi säästlikult ning |

| | |
|--|---|
| | <p>lähtub töös kutse-etikast;</p> <p>4) analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd toiduainetööstuse või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes;</p> <p>5) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed lähtuvalt toiduainetööstuse või toitlustuse valdkonna arengust;</p> <p>6) korraldab müügiks planeeritud toodangu õigeaegse üleandmise vastavalt ettevõtte töökorraldusele.</p> |
| Sihtgrupp | Inimesed vanuses al.16 eluaastast, kes soovivad töötada ettevõttes, kus valmistatakse pagar- ja/või kondiitritooteid. |
| 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. Toiduainetööstuse valdkonna alused (4 ak.tundi koolikeskkonnas) 3. Tervislikku toitumise alused (8 ak.tundi; 6 ak.tundi koolikeskkonnas ja 2 ak.tundi iseseisvalt) <ul style="list-style-type: none"> -tervisliku toitumise tähtsus ja vajadus; -toidupüramiid, taldrikureegel; -toitained ja toidu energeetiline väärtus; -tervisliku toitumise põhimõtteid; -erinevate toitumisvajadustega kliendid. 4. Toiduhügieen ja ohutus (16 ak.tundi koolikeskkonnas) <ul style="list-style-type: none"> - hügieeni põhimõtted, isiklik hügieen, käte hügieen, tööriided, hügieen ehtete kandmisel. |

- mikroorganismid
 - hügieen ettevõttes
 - toidu saastumine ja selle vältimine.
 - toidu säilitamine: viisid, tingimused, temperatuuri režiimid.
5. Pagaritoodete tehnoloogia, pagaritööstuses masinate ja seadmete kasutamine (32 ak.tundi; 28 ak.tundi koolikeskkonnas ja 4 ak.tundi iseseisvalt)
6. Kondiitritoodete tehnoloogia, kondiitri tööstuses masinate ja seadmete kasutamine (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 koolikeskkonnas)
9. Pagari- ja kondiitritoodete pakendamine ja ladustamine (2 ak.tundi koolikeskkonnas)
10. Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine (120 ak.tundi; 108 ak.tundi koolikeskkonnas ja 12 ak.tundi iseseisvalt)
- juuretise või pärmiga nisujahust ja rukkijahust tainad
 - pärmi- pärmileht- ja leht-, muretainad
 - soolased ja magusad täidised
 - keedu-, biskviit-, besee- ja mandlitainad
 - pagaritooted: leivad, kringlid, štritselid, pirukad ja väikesaiad, lahtised pirukad ja quiche
 - kondiitritooted: küpsised, keeksid, koogid, tordid (biskviittort, suhkrumassi kattega tort, vahutort) ja maiustused (sh profitroolid, ekleerid, rullbiskviit)
 - puisted, želeed, glasuurid, määrded
 - kaunistused glasuuridest, šokolaadist, martsipanist, puuviljadest, dekormassist.
11. Kaunistuste valmistamine (8 ak.tundi; 6 ak.tundi koolikeskkonnas ja 2 ak.tundi iseseisvalt)
12. Juhtimine ja majandamine (8 ak.tundi; 2 ak.tundi koolikeskkonnas ja 6 ak.tundi iseseisvalt)
13. Klienditeenindus (16 ak.tundi; 8 ak.tundi koolikeskkonnas ja 8 ak.tundi iseseisvalt)
- kliendikeskne teenindus tootlustuses;
 - tootlustusteenindajate esitatavad nõuded;
 - ettevalmistustööd teenindamiseks, ruumide ja laudade kaunistamine;
 - roogade ja jookide serveerimise tehnika;

| | |
|--------------------------------|---|
| | <p>-klientide teenindamise protsess, selvelauad</p> <p>14. Ettevõtte praktika (120 ak.tundi)</p> <p>15. Eksam (12 ak.tundi koolikeskkonnas)</p> |
| Õppemeetodid | <p>Loengud, paaris- ja grupitöö, praktilised ülesanded kooli köögis, õppepraktika ettevõttes, iseseisev töö (teoreetilise materjali uurimine ja küsimuste vastamine, tehnoloogilise kaardi väljatöötamine, kaunistuste valmistamine, õpitud materjali harjutamine)</p> |
| Praktika korraldus | <p>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 120 akadeemilist tundi ehk 90 astronoomilist tundi.</p> |
| Õppekeskkonna kirjeldus | <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). Koolitusgrupide 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 kraanikausi 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 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,- kutsepedagoog, kõrgharidus (Vitebski Tööstus-Pedagoogiline Tehnikum, toiduvalmistamise tehnoloogia eriala).</p> <p>Andrei Gritskov: ekspert ja restorani kultuuriideoloog, Tetkooli direktor. Täiskasvanute koolitaja 17-aastase kogemusega, Le Cordon Bleu (London) kooli lõpetaja., kutsepedagoog.</p> <p>Diana Malkevitš: toiduhügieeni erialane õpetaja koka koolides alates 1985.a. Täiskasvanute koolitaja. Omab magistriharidust.</p> <p>Tõnu Niinemäe on toitlustusala professionaal, kellel on väga head erialased teadmised ja kogemused kelneri/ettekandja /teenindaja töös. Tõnu on olnud seotud restoranide ja toitlustusfirmadega rohkem kui 30 aastat, sealhulgas töötanud erinevatel juhtivatel kohtadel ka HoReCa sektoris. Tõnu on saanud koolitaja väljaõppe ja ta on aastaid teinud koolitaja ja lektori tööd Eestis.</p> <p>Katrin Shein: sertifitseeritud toitumisspetsialist meditsiinilise kõrgharidusega; Eesti Konsultantide Assotsiooni liige, kaalu langetamise ja tervendamise programmide autor ja Vene Lütseumi ja Tetkooli õppejõud.</p> |