

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

| | |
|---|---------------------------------------|
| Õppeasutus: | Pärnumaa Kutsehariduskeskus |
| Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles): | Kondiitritoote valmistamise algkursus |
| Õppekavarühm: (täiendus- koolituse standardi järgi) | Kokandus |
| Õppekeel: | Eesti keel |

2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded. Ära märkida milliste erialaoskuste, haridustaseme või vanusegrupi inimestele koolitus on mõeldud ning milline on optimaalne grupi suurus; ära tuua kas ja millised on nõuded õpingute alustamiseks.

Sihtrühm:

- erialase tasemehariduseta täiskasvanud,
- keskhariduseta täiskasvanud,
- aegunud oskustega elanikkond vanuses 50+;
- majutus- ja toitlustusvaldkonnas töötavad inimesed.

Grupi suurus: 12

Õppe alustamise nõuded: riigikeele oskus

Õpiväljundid. Õpiväljundid kirjeldatakse kompetentsidena, mis täpsustavad, millised teadmised, oskused ja hoiakud peab õppija omandama õppeprotsessi lõpuks.

Koolitusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd, töötab iseseisvalt, valmistab kondiitritooteid toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ja osaleb meeskonnatöös.

- 1) valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid kondiitritooteid, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest;
- 2) korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult ning lähtub töös kutse-eeskannast;
- 3) analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd toiduainetööstuse või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes;
- 4) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpitut lähtuvalt toiduainetööstuse või toitlustuse valdkonna arengust.

Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga. *Tuua ära vastav kutsestandard ning numbriline viide konkreetsetele kompetentsidele, mida saavutatakse.*

- B.2.1 Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine (Kutsestandard Kondiiter, tase 4)
- B.2.2 Tainaste valmistamine (Kondiiter, tase 4)
- B.2.3 Tainaste vormimine ja kergitamine (Kondiiter, tase 4)
- B.2.4 Toodete küpsetamine (Kutsestandard Kondiiter, tase 4)
- B.2.5 Toodete jahutamine ja viimistlemine (Kutsestandard Kondiiter, tase 4)
- B.2.6 Valikpagaritoodete külmutamine (Kondiiter, tase 4)
- B.2.7 Toodete pakendamine ja ladustamine (Kutsestandard Kondiiter, tase 4)
- B.2.9 Masinate ja seadmete kasutamine (Kutsestandard Kondiiter, tase 4)

Põhjendus. *Tuua põhjendus koolituse sihtrühma ja õpiväljundite valiku osas.*

RKT raames toimunud pagar- kondiitri tehnoloogia koolitus oli väga populaarne ja sai suurepärase tagasiside. Lähtuvalt osalenud õppijate tagasisidest on soov õppida kondiitri tehnoloogiat süvendatult.

Tulenevalt Pärnu linna turismi arengukavast on üheks koolituse vajaduse oluliseks põhjuseks Pärnu regioonis üha suurenev turismiettevõtete arv. Turismivaldkonna nõrkusteks on ebahühtlane toodete kvaliteet, ühekülgne ja kvalifitseeritud tööjõu puudus. Pärnumaa Kutsehariduskeskuses toimunud toitlustusettevõtete tööandjate ümarlaul on ettevõtjad toonud välja vajaduse töötajate kompetentsi tõstmiseks läbi erinevate koolituste.

3. Koolituse maht

| | |
|--|------------|
| Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides: | 100 |
| Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides: | 95 |
| sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: <i>(õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)</i> | 6 |
| sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: <i>(õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)</i> | 89 |
| Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides: | 5 |

4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus. *Tuua peamised teemad ja alateemad sh eristada auditoorne ja praktiline osa. Esitada õppekeskkonna lühikirjeldus, mis on õpiväljundite saavutamiseks olemas. Loetleda kursuse kohustuslikud õppematerjalid (nt õpikud vmt) kui need on olemas. Kui õppijalt nõutakse mingeid isiklikke õppevahendeid, tuua ka need välja.*

Õppe sisu:

1. Auditoorne töö 6 tundi

- Sissejuhatus, kondiitritoodete tehnoloogia
- Tööohutus ja seadmed

2. Iseseisevtöö 5 tundi

- Tellimustordi kavandi koostamine

3. praktiline töö 89 tundi

- Mure- ja liivataignast toodete valmistamine ja kaunistamine
 - Lahtised pirukad
 - Glasuuritud koogid
- Erinevatest taigatest küpsised
 - Küpsiste vormimine ja kaunistamine
- Keedu- ja beseetaignast toodete valmistamine
 - Koogid
 - Pooltoodete valmistamine
- Käsitöökommid
- Biskviittaignast koogid (rull-, lõike-, minikoogid) valmistamine
 - Kreemid
 - Siirupid
 - Želeed, marjad ja puuviljad
 - Kaunistamine
- Vöibiskviittaigen
 - Muhvinid
 - Keeksid
- Suhkruline- ja beseetaigen
 - Koogid
 - Pooltooted tortidele ja kookidele
- Tortide valmistamine
 - Erinevate tordipõhjade valmistamine
 - Kreemid
 - Siirupid
 - Želeed, marjad ja puuviljad
 - Kaunistamine
- Kaunistuste valmistamine šokolaadist, martsipanist ja suhkrumassist
- Pärmilehttaigen
 - Täidistega pirukad ja saiakesed
 - Croissant
 - Viinisaiake
- Lehttaignast toodete valmistamine
 - Täidistega pirukad ja saiakesed
 - Koogid
- Kursuse lõputöö

Õppekeskkonna kirjeldus:

Koolitusruumid ja õppevahendid vastavad töötervishoiu ja tööohutuse seaduses sätestatud töötervishoiu ja -ohutuse nõuetele. Koolitusruumis on täiskasvanutele sobilikud tööpinnad, mis võimaldavad koolitavataval mugavalt õppetööst osa võtta. Eraldatud on pagari ja kondiitri õppeklassid. Degusteerimisruum on varustatud arvuti ja ekraaniga.

Õppeklassid on kaasaegsed, seintel on stendid millel erinevaid õppematerjale.

Töövahendid, masinad ja seadmed on kaasaegsed:

- 1) töövahendid: krabad, noad, spaatlid, visplid, vahustajad, kausid, sõelad, ahjuplaadid, termomeetrid, mõõtevahendid, käsikärud (togid), riivid, ahju- ja küpsetusvormid jm,
- 2) masinad ja seadmed: kaalud, tainasegamismasinad, taigna rullimismasinad, kerkekapid, ahjud, jahutamisseadmed, külmutamisseadmed jm,
- 3) koristusvahendid.

Õppematerjalid ja kirjandus:

Toitlustuse alused, Sirje Rekkor, Anne Kersna, Anne Roosipõld, Maire Merits, 2008

Õpetaja loengumaterjalid, retseptid.

Terje Steinberg, õpetaja loengu materjal

Saiad, pirukad, koogid, tordid, küpsised, Ida Savi, 2005

Võrratud koogid, [Lia Virkus, Pille Enden](#), 2012

Saiad, pirukad, koogid, Kristi Pitkänen, Anne-Reet Kaldoja, 2011

Nadja koogid 2, [Nadežda Kaarma](#), 2012

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid. *Nõutud on vähemalt 70% kontaktundides osalemine. Kirjeldada, kuidas hinnatakse õpiväljundite saavutamist.*

Õpingud loetakse lõpetatuks pärast õppekava täitmist ja selles kirjeldatud õpiväljundite saavutamist lävendi tasemel ning kompetentsuse hindamist positiivsele tulemusele.

Kursus lõppeb praktilise tööga. Lõpuülesande sooritamiseks peab kursuslane olema läbinud õppekava 70% ulatuses ja sooritama praktilise ülesande. Õppijale väljastatakse õppe lõpetamise nõuete täitmisel tunnistus.

Lõpuülesande sisu:

- Praktiline ülesanne - kursuslane valmistab iseseisvalt kondiitritoote.

Lävend praktilise töö positiivseks sooritamiseks: õppija valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi alusel kondiitritoote. Valib kondiitritöö toorained lähtuvalt retseptist ja tehnoloogiast. Töötleb, vormib ja viimistleb küpsetuseelselt toodet lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist. Küpsetab, jahutab ning viimistleb küpsetusjärgselt ja vajadusel pakendab. Töötab töö tervise teadlikult ja ohutult järgides toiduhügieeni nõudeid.

5. Koolitaja andmed

Koolitaja andmed. *Tuua ära koolitaja(te) ees- ja perenimi ning kursuse läbiviimiseks vajalikku kompetentsust näitav kvalifikatsioon või vastav õpi- või töökogemuse kirjeldus.*

Terje Jürgens – PKHK pagar-kondiitri kutseõpetaja; Tallinna Ülikool kutsepedagoogika; Läbi viinud perioodil 2011-2018 PKHK täiendkoolitusi; Läbi viinud perioodil 2012 - 2018 Eesti Töötukassa poolt tellitud pagar-kondiitri eriala koolitusi.

Terje Steinberg – PKHK pagar-kondiitri kutseõpetaja; Tallinna Ülikool kutsepedagoogika; Läbi viinud perioodil 2011-2018 PKHK täiendkoolitusi; Läbi viinud perioodil 2012 - 2018 Eesti Töötukassa poolt tellitud pagar-kondiitri eriala koolitusi.

Õppekava koostaja:

/ees- ja perenimi, amet, e-mail/

Heleri Heinla, Pärnumaa Kutsehariduskeskuse koolitusjuht, heleri.heinla@hariduskeskus.ee