

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

| | |
|---|--|
| Õppeasutus: | Pärnumaa Kutsehariduskeskus |
| Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles): | Pagaritoodete valmistamise algkursus |
| Õppekavarühm: (täiendus- koolituse standardi järgi) | Majutamine ja toitlustamine (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 pagaritooteid toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ja osaleb meeskonnatöös.

- 1) valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid pagaritooteid, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest;
- 2) korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult ning lähtub töös kutse-etikast;
- 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.*

Pagar, tase 4

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

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

3. Koolituse maht

| | |
|---|-----------|
| Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides: | 70 |
| Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides: | 70 |
| sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis) | 6 |
| sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas) | 64 |
| Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides: | |

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 ak tundi

Sissejuhatus, pagari tehnoloogia

Tööohutus ja seadmed

2. praktiline töö 64 ak tundi

- Lihtpagaritoodete valmistamine
 - Batoonsaiad
 - Kuklid
- Rukkitaignast toodete valmistamine
 - Kuklid
 - Leivad
 - Koorikleivad
 - Näkileivad
 - Karask
 - Gluteenivabad küpsetised
- Pärmitaignast väikesaiade ja pirukate valmistamine
 - Täidistega pirukad ja saiakesed
- Pärmileht- ja kihilisest pärmitaignast toodete valmistamine
 - Täidistega pirukad ja saiakesed
 - Croissant
 - Viinisaiake
- Pidulike pirukate, kringlite, struudlite, stritslite valmistamine
 - Erinevate täidiste valmistamine
 - Toodete vormimine
 - Pumati ja puistetega kaunistamine
- Mure- ja liivataignast toodete valmistamine
 - Lahtised pirukad
- Lehttaignast toodete valmistamine
 - Täidistega pirukad ja saiakesed
- Rasvaküpsetised
- Lõputöö, tagasiside kursusele.

Õppekeskkonna kirjeldus:

Koolitusruumid ja õppevahendid vastavad töötervishoiu ja tööohutuse seaduses sätestatud töötervishoiu ja -ohutuse nõuetele. Koolitusruumis on täiskasvanutele sobilikud tööpinnad, mis võimaldavad koolitatavatel 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 Jürgens loengumaterjalid

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

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

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

Kursus lõpeb praktilise tööga. Lõpuülesande sooritamiseks peab kursuslane olema läbinud õppekava 70% ulatuses ja sooritama praktilise ülesande. Õppijale väljastatakse õppe lõpetamise nõuete täitmisel tunnistus. Mitmeeristav hindamine (A, arvestatud; MA, mittearvestatud)

Lõpuülesande sisu:

•Praktiline ülesanne - kursuslane valmistab iseseisvalt pagaritoote.

Lävend praktilisetöö positiivseks sooritamiseks: õppija valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi alusel pagaritoote. Valib pagaritöö 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.

Õppijale väljastatakse õppe lõpetamise nõuete täitmisel tunnistus.

1. Lõpetaja saab vormikohase täiskasvanute koolituse osakonna poolt väljastatud tunnistuse koos akadeemilise õiendiga kui :

- isik saavutas kõik õppekava lõpetamiseks nõutud õpiväljundid ja koolituse käigus hinnati õpiväljundite saavutatust.

2. Lõpetaja saab vormikohase täiskasvanute koolituse osakonna poolt väljastatud tõendi koos akadeemilise õiendiga kui:

- isik ei saavutanud kõiki õppekava lõpetamiseks nõutud õpiväljundeid ja koolituse käigus ei hinnatud õpiväljundite saavutatust

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 2011-2019 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 2011-2019 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 täiendus- ja ümberõppe teenistuse koolitusjuht,
heleri.heinla@hariduskeskus.ee*