

## 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)	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)

**Põhjus.** *Tuua põhjus koolituse sihtrühma ja õpiväljundite valiku osas.*

RKT raames toimunud pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia koolitus oli väga populaarne ja sai suurepärase tagasiside. Lähtuvalt tööandjate tagasisidest on endiselt nõudlus koolitatud pagarite järgi

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

### 3. Koolituse maht

<b>Koolituse kogumaht</b> akadeemilistes tundides:	<b>70</b>
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	<b>70</b>
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: <i>(õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)</i>	<b>6</b>
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: <i>(õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)</i>	<b>64</b>
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 6 tundi

Sissejuhatus, pagari tehnoloogia

Tööohutus ja seadmed

##### 2. praktiline töö 64 tundi

- Lihtpagaritoodete valmistamine, 5 tundi.
  - Batoonsaiad
  - Vormisaiad
  - Sepikud
  - Kuklid
- Rukkitaignast toodete valmistamine 8 tundi
  - Leivad
  - Koorikleivad
  - Näkileivad
  - Karaskid
- Pärmitaignast väikesaiade ja pirukate valmistamine 10 tundi
  - Pirukad
  - Saiakesed
- Pärmileht- ja kihilisest pärmitaignast toodete valmistamine 10 tundi
  - Täidistega pirukad ja saiakesed
  - Croissant
  - Viinisaiake
- Kringlite, struudlite, stritslite valmistamine 10 tundi
  - Erinevate täidiste valmistamine
  - Toodete vormimine
  - Pumati ja puistetega kaunistamine
- Mure- ja liivataignast toodete valmistamine 5 tundi
  - Lahtised pirukad
- Lehittaignast toodete valmistamine 5 tundi
  - Täidistega pirukad ja saiakesed
- Rasvaküpsed 5 tundi
- Lõputöö, tagasiside kursusele 6 tundi

### **Õppekeskkonna kirjeldus:**

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

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% kontakttundides 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 lõpeb 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 pagaritoote.

**Lävend praktilise töö 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.

## 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*