

**PÄRNUMAA KUTSEHARIDUSKESKUS**

Kinnitatud Pärnumaa KHK direktori käskkirjaga nr

**Abikoka täiendkoolitus pagaritöö lisaoskusega**

<b>Õppekavarühm</b>	Kokanduse õppekavarühm		
<b>Õppekava maht</b>	100 akadeemilist tundi		
<b>Õppekavavormid</b>	Kontaktõpe	Praktika	Iseseisev töö
	20	80	puudub
<b>Õppekava koostamise alus</b>	<b>Kutsestandard Kokk tase 3</b> B.2.1 Töö planeerimine ja korraldamine EKR tase 3 (tegevusnäitajad 1-5) B.2.3 Toidutoorme eeltöötlemine EKR tase 3 (tegevusnäitajad 1-5) B.2.4 Toitude valmistamine EKR tase 3 (tegevusnäitajad 1-6) <b>Kutsestandard abipagar tase 3</b> B.2.1 Toorainete ettevalmistamine (tegevusnäitajad 1-2) B.2.2 Tainaste vormimine küpsetamine ning küpsetuseelne ja järgne viimistlemine (tegevusnäitajad 1-2) B.2.3 Toodete jahutamine ning lihtsamate pagaritoodete viimistlemine ja külmutamine (tegevusnäitajad 1-2) B.2.4 Toodete pakendamine ja ladustamine (tegevusnäitajad 1-2)		
<b>Sihtgrupp</b>	1. Toitlustus- majutusvaldkonnast algteadmisi ja oskusi omavad inimesed, kellel puudub põhi- või keskharidus või erialane haridus 2. toitlustus- majutusvaldkonnast algteadmisi ja oskusi omavad inimesed, kelle teadmised ja oskused on aegunud ja/ või vanus 50+ 3. Turismisettevõtete köögitöölised.		
<b>Eesmärk:</b> Koolituse eesmärk on tõsta õppija algteadmisi toitlustus- ja majutusvaldkonnast ning anda lisaoskused pagaritööst.			
<b>Nõuded õpingute alustamiseks:</b> Riigikeele oskus			
<b>Nõuded õpingute lõpetamiseks:</b> Koolitus lõpeb kahe praktilise ülesandega. Lõpuülesande sooritamiseks peab kursuslane olema läbinud õppekava 70% ulatuses ja sooritama praktilise ülesande.			
<b>Hindamismeetod</b>		<b>Hindamiskriteeriumid</b>	
<b>Praktiline ülesanne 1-</b> kursuslane valmistab iseseisvalt pagaritoote		1.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.	
<b>Praktiline ülesanne 2-</b> kursuslane valmistab juhendamisel kahekäigulise einekorra.		2.Õppija valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi alusel toidud. Valib toorained lähtuvalt retseptist ja tehnoloogiast. Valmistab toidu lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist. Õppija serveerib toidud, vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Töötab terviseteadlikult ja ohutult järgides toiduhügieeni nõudeid. Õpiväljundite hindamine on mitmeeristav (arvestatud/ mittearvestatud).	

## **Õppekava struktuur**

### **Auditoorne osa 20 tundi:**

Toiduhügieen,  
Töökorraldus tootlustusettevõttes,  
Puhastusteeninduse alused,  
Kulinaaria teooria,  
Pagari teooria,  
Seadusandluse alused

### **Praktiline osa 80 tundi:**

Kulinaaria praktika (35 tundi)  
Pagari praktika (45 tundi)

### **Õpiväljundid**

*Lähtuvalt kutsestandardist abikokk tase 3 (kutsestandardi tähis: 04-24052012-5.1/2k) ning Pärnumaa Kutsehariduskeskuse abikokk tase 3 õppekavast, on omandatavad kompetentsid järgmised:*

1. Õppiija valmistab toite ja jooke lähtuvalt tootlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel.
2. Õppiija mõistab tootlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades.
3. Õppiija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke.
4. Õppiija planeerib oma tööd tootlustusettevõttes, käitleb toidutooret, töötab juhendamisel meeskonnaliikmena.

*Lähtuvalt kutsestandardist abipagar tase 3 on omandatavad kompetentsid järgmised:*

### **Abipagar:**

1. Toorainete ettevalmistamine  
Toodete ja/või kaunistusmaterjalide ettevalmistamine  
Lihtsamate soolaste ja magusate täidiste valmistamine
2. Tainaste vormimine küpsetamine ning küpsetuseelne ja -järgne viimistlemine  
Tainaste tükeldamine ja kaalu jälgimine  
Lihtpagaritoodete ja valikpagaritoodete viimistlemine
3. Toodete jahutamine ning lihtsamate pagaritoodete viimistlemine ja külmutamine  
Toodete jahutamine ja lõppviimistlemine  
Tainaste, eelküpsutatud toodete ja valmistoodete külmutamine
4. Toodete pakendamine ja ladustamine  
Toodete pakendamine  
Toodete ladustamine

**Iseseisev töö:** puudub

### **Õppemeetodid**

Loeng, praktiline töö kontakttunnis.

### **Õpikeskkond**

Klassiruum, mis on varustatud valge tahvli, grafoprojektori, teleri ja videoseadmete, arvuti koos dataprojektoriga; kliente teenindav kohvik praktiliste ülesannete lahendamiseks, milles asuvad teeninduslauad 5 tk, baarilett kraanikausiga, vitriin kaupade väljapanekuks 2tk, kohvimasin 1 tk, toiduväljastus soemarmiid, otsevaliku ning trükimehhanismiga, markeerimisseade, hinnapüstol, lõikeseade.

## Õppematerjalid

Õpik „Kulinaaria“ Argo kirjastus, 2013

Autor: Õile Aavik, Dina Aarma, Eewe Kärblane, Ülle Kruuda, Liis Animägi, Anne Kersna, Indrek Kivisalu, Maire Merits, Sirje Rekkor

Õpik „Toitlustuse alused“ Argo TTP OÜ, 2014 Sirje Rekkor, Anne Kersna, Anne Roosipõld, Maire Merits.

Õpik „Küpsetamiskunst“

[http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/%C3%95ppekava/Pagari%C3%B5ppe%20p%C3%B5hikursuse%20%C3%B5ppematerjal\\_%C3%B5pik.pdf](http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/%C3%95ppekava/Pagari%C3%B5ppe%20p%C3%B5hikursuse%20%C3%B5ppematerjal_%C3%B5pik.pdf)

<http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/>

### Koolituse lõpetamisel väljastatav dokument

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

### Koolitaja(d) ja kvalifikatsioon

**Aino Juurikas** – Eesti Põllumajanduse Akadeemia, põllumajanduse ökonoomika ja organiseerimise eriala, Tartu Ülikool haridusteaduskond, kutsepedagoogika kursus

**Terje Jürgens** – pagar-kondiitri kutseõpetaja; Tallinna Ülikool kutsepedagoogika; Läbi viinud perioodil 2011-2016 PKHK täiendkoolitusi;

Läbi viinud perioodil 2012 - 2015 Eesti Töötukassa poolt tellitud pagar-kondiitri eriala koolitusi.

**Terje Steinberg** – [terje.steinberg@hariduskeskus.ee](mailto:terje.steinberg@hariduskeskus.ee); PKHK pagar-kondiitri kutseõpetaja; Tallinna Ülikool kutsepedagoogika; Läbi viinud perioodil 2011-2016 PKHK täiendkoolitusi;

Läbi viinud perioodil 2012 - 2015 Eesti Töötukassa poolt tellitud pagar-kondiitri eriala koolitusi.

**Heli Hinrikson**- PKHK koka eriala kutseõpetaja

**Ingrid Ploom** - PKHK koka eriala kutseõpetaja Kehtna majandus- ja tehnoloogiakool, toitlustusteenindus, Kutsekoda, Kokk I kutsetunnistus

### Õppekava kontaktisik

ees- ja perenimi:	Heleri Heinla
ametikoht:	Koolitusjuht
telefon:	53446945
e-post:	<a href="mailto:heleri.heinla@hariduskeskus.ee">heleri.heinla@hariduskeskus.ee</a>