

## 1. Õppekava nimetus

Pagaritoodete valmistamine ja meisterpagari väljaõpe

## 2. Õppekava rühm ja õppekava koostamise alus

Õppekava rühm (täienduskoolituse standardi lisa 1 alusel) toiduainetöötlus ja- tootmine

Õppekava koostamise alus: 5. taseme meisterpagari kutsestandardi kompetentsid B2.1-B2.9

Õppe keel: vene keel

## 3. Eesmärk ja õpiväljundid

Eesmärk

Ettevalmistus kutseksamiks (meisterpagar, tase 5). Koolituse läbinu on võimeline töötama iseseisvalt pagarina ja juhtima meeskonda.

Õpiväljundid

Koolituse läbinu:

1. kavandab ja arendab pagaritooted, arvestades klientide soove ja valdkonnas toimuvaid arenguid;
2. koostab pagaritoodete retsepte ja tehnoloogilisi juhendeid;
3. tunneb valdkonnas kasutatavaid masinaid ja seadmeid ja oskab neid seadistada;
4. tunneb külmutusseadmeid ja nende tööpõhimõtteid;
5. tunneb pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks vajalikke tooraineid ning oskab hinnata nende kvaliteeti;
6. tunneb küpsetatud toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid ning teab võimalike defektide tekkepõhjusti ja oskab võimalikke vigu vältida;
7. valmistab erinevaid taignaid vastavalt retseptile ja tehnoloogilisele juhendile;
8. valmistab soolaseid ja magusaid täidiseid ning dekoore;
9. valmistab küpsetatud pooltooteid;
10. valmistab glasuure ja kaunistusi;
11. jahutab, pakendab ja külmutab pagaritooted, kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilistele juhenditele ja toodete valmistamise juhistele;
12. pakendab, markeerib ja ladustab tooted nõuetekohaselt;
13. tunneb ettevõtluse aluseid ja enesekontrollisüsteemi põhimõtteid;
14. juhendab ja nõustab kaastöötajaid;
15. korraldab oma tööloõgu sujuva toimimise.

## 4. Sihtgrupp ja õppe alustamise tingimused

Sihtgrupp

Pagari tööst huvitatud ja meisterpagar, tase 5 kutse taotlejad.

Õpingute alustamise tingimused

- keskharidus või põhiharidus ja vähemalt 5-aastane pagarina töötamise kogemus;
- kehtiv tervisetõend;
- tervislik seisund võimaldab õppida ja töötada pagarina.

## 5. Õppe maht, õppe ülesehitus, õppekeskkond ja õppevahendid

### Õppe maht ja ülesehitus

105 tundi – 4-5 nädalat, millest 36 tundi auditoorset tööd ja/või juhendatud teoreetilist ettevalmistust, 5 tundi iseseisvat tööd ja 64 tundi juhendatud praktikat pagaritsehhis.

### Õppekeskkond

Auditoorne töö toimub loenguruumis, juhendatud teoreetiline ettevalmistus viiakse läbi Skype vahendusel. Juhendatud praktika toimub tunnustatud ja kaasaja nõuetele vastavas pagaritsehhis.

### Õppevahendid

Praktikaks vajalikud toorained tagab praktikabaas. Praktikaks vajaliku eriietuse olemasolu eest vastutab õppija.

## 6. Õppeprotsessi kirjeldus, sh õppe sisu, õppemeetodid ja -materjalid

### Õppeprotsessi kirjeldus

Teoreetiline ettevalmistus (loenguruumis või Skype teel) vaheldub praktikapäevadega kondiitritsehhis. Kogu õppeprotsess on juhendatud.

### Õppe sisu

1. Pagaritööstuse masinad ja seadmed;
2. Toiduainete ja –toorme tundmine;
3. Pooltoodete ja kaunistusmaterjalide valmistamine;
4. Tainaste valmistamine, vormimine ja kergitamine;
5. Toodete küpsetamine;
6. Toodete jahutamine ja viimistlemine;
7. Valikpagaritoodete külmutamine;
8. Toodete pakendamine ja ladustamine;
9. Kvaliteetne töö organiseerimine;
10. Toiduhügieeni ja tööohutuse nõuded;
11. Klienditeenindus ja meeskonnatöö;
12. Erialane eesti või vene keel, vastavalt vajadusele;
13. Kutsealaga seonduvad õigusaktid.

### Õppematerjalid

Vajalike õppe- ja juhendmaterjalide olemasolu tagab juhendaja.

## 7. Hindamine ja õppe lõpetamise tingimused

Hindamismeetod	Hindamiskriteerium
Kirjalik test ja/või suuline intervjuu	Õppija selgitab asjatundlikult pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavate masinate ja seadmete ning lisatarvikute töö- ja kasutuspõhimõtteid. Õppija tunneb pagari- ja kondiitritoote valmistamiseks vajalikke tooraineid ning oskab neid kasutada. Õppija teab valdkonda reguleerivaid õigusakte.

Praktiline töö koos suulise intervjuuga	Kokkulepitud toode on tehtud korrektselt protsessi igas etapis. Järgitud on ohutus- ja hügieeninõudeid. Õppija selgitab töö käigus mida ja miks ta teeb. Praktilise töö tulemus vastab kokkulepitud standardile.
---	--

## 8. Väljastatavad dokumendid

Õpiväljundid omandanud ning hindamise läbinud õppijale väljastatakse tunnistus. Hindamisel mitteosalenud või hindamist mitteläbinud õppijale väljastatakse tõend koolitusel osalemise ja läbitud teemade kohta.

## 9. Koolitaja kvalifikatsioon

Koolitaja omab spetsiaalset ettevalmistust õpetatavas valdkonnas ja ning pikaajalist kogemust (üle seitsme aasta) kutseõpetaja ja täiskasvanute koolitajana.