

1. Õppekava nimetus

Pagaritoodete valmistamine ja töötamine pagarina

2. Õppekava rühm ja õppekava koostamise alus

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

Õppekava koostamise alus: 4. taseme pagari kutsestandardi kompetentsid B2.1-B2.8

Õppe keel: vene keel

3. Eesmärk ja õpiväljundid

Eesmärk

Ettevalmistus kutseksamiks (pagar, tase 4). Koolituse läbinu on võimeline töötama iseseisvalt pagarina.

Õpiväljundid

Koolituse läbinu:

1. tunneb pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavaid masinaid, seadmeid ja lisatarvikuid ning nende töö- ja kasutuspõhimõtteid;
2. tunneb külmutusseadmeid ja nende tööpõhimõtteid;
3. tunneb pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks vajalikke tooraineid ning hindab nende kvaliteeti;
4. tunneb küpsetatud toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid ning teab võimalike defektide tekkepõhjusti ja oskab võimalikke vigu vältida;
5. valmistab erinevaid taigaid vastavalt retseptile ja tehnoloogilisele juhendile;
6. valmistab soolaseid ja magusaid täidiseid ning dekoore;
7. valmistab küpsetatud pooltooteid;
8. valmistab glasuure ja kaunistusi;
9. jahutab, pakendab ja külmutab pagaritooted, kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilistele juhenditele ja toodete valmistamise juhistele;
10. pakendab, markeerib ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja enesekontrollisüsteemile;
11. korraldab oma tööõigu sujuva toimimise.

4. Sihtgrupp ja õppe alustamise tingimused

Sihtgrupp

Pagari tööst huvitatud ja pagar, tase 4 kutse taotlejad.

Õpingute alustamise tingimused

- põhiharidus;
- vähemalt 15 aastat vana;
- 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 eririietuse 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. Pooltoodete ja kaunistusmaterjalide valmistamine;
3. Tainaste valmistamine;
4. Tainaste 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. 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 kasutusjuhenditeid. Õppija tunneb pagari- ja kondiitritoodete 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.