

ÕPPEKAVA  
RAKVERE AMETIKOOL  
Õppeasutuse kood 70003840  
Piiri tn 8 44316 Rakvere  
telefon. 329 5030/ 3295035  
[info@rak.ee](mailto:info@rak.ee)

**Õppekavarühm:** Toiduainetöötlus ja -tootmine

**Õppekava koostamise alus:** Rakvere Ametikooli õppekava pagari- ja kondiitritoote tehnoloogia

**Kursuse nimetus:** Pagar-kondiitri algõpe

**Õppekeel:** eesti keel

**Koolituse kestus:** 240 akadeemilist tundi

**Sihtrühm:** Pagar-kondiitritööst huvitatud inimesed.

**Nõuded õpingute alustamiseks:** Eesti keele oskus, vähemalt põhiharidus ja motivatsioon õppimiseks.

**Nõuded õpingute lõpetamiseks:** Kursusel osalemine 85% ja õpiväljundite saavutamine.

**Õpiväljundid:**

1. valmistab juhendamisel/ tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid pagari- ja kondiitritooteid, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest;
2. korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab juhendamisel, tulemuslikult ja ressursisäästlikult ning lähtub töös kutse-etikast;
3. Kasutab juhendamisel õigeid ja ohutuid töövõtteid pagari- kondiitritoote valmistamisel, töövahendite ja seadmetega töötamisel ja toiduhügieeninõudeid järgides;

**Õpitulemuste hindamise viis:**

Intervjuu + praktilise töö sooritamise tehnoloogilise kaardi alusel. Õpiväljundite saavutatust hindab komisjon praktilise töö sooritamisel

**Õppekava**

mooduli ja teema nimetus	akadeemiliste õppetundide arv	sisu lühikirjeldus
<b>Pagar-kondiitri algõpe</b>	<b>240</b>	
<b>1. Sissejuhatus</b>	2	Pagari kutsestandard, tutvumine õppetöökojaga, õppetöö korraldus
<b>2. Töötervishoid ja ohutus</b>	6	Töökeskkond: töökoht, töövahendid, tööolme, tööõnnetused, tuleohutus (4t) jäätmed –tekkimine, liigitus, käitlemine (2t)
<b>3. Toiduhügieen</b>	6	toiduohutus, toidu kvaliteedi tagamine, toiduainete ja valmistoodangu säilitustingimused ja realiseerimisajad, enesekontroll, isiklik hügieen. Toidumürgitused, nende põhjused ja vältimine. Mikroorganismid ja nende paljunemist mõjutavad tegurid
<b>4 Toorainete õpetus</b>	8	Toiduseadus, toiduainete säilitamine, pakendid ja makreerimine Teravili, jahu, jahu ja taigna parendajad Keedusool ja toiduhapped; Linnased

		<p>Kergitusained  Magusained:suhkur, siirupid, mesi  Munad, munasaadused  Toidurasvad  Piim ja piimatooted  Tarrendained, stabilisaatorid, zeled:  Kakao, šokolaad  Rasvagliidid  Täidised</p>
<b>5. Töökorraldus ettevõttes</b>	16	<p>Tootmistöö korraldus, töö planeerimine.  Pagari- ja kondiitritöös kasutatavad väiketöövahendid ja seadmed. Arvestus ja aruandlus: toorainete arvestus, tehnoloogiliste kaartide koostamine, hinnakujundus</p>
<b>6. Pagaritoodete tehnoloogia</b>	20	<p>Pagaritoodete klassifikatsioon.  Pagaritoodete valmistamise tehnoloogilise protsessi etapid. Nisutaignate klassifikatsioon ja valmistamise tehnoloogia. Rukki taiginate klassifikatsioon ja valmistamine. Taiginate töötlemine. Küpsetamine. Protsessid peale küpsetamist. Pagaritoodete kvaliteedi hindamine. Lehttaigen ja pärmilehttaigna valmistamine. Muretaigna valmistamine. Valikpagaritoodete valmistamine</p>
<b>8. Kondiitritoodete tehnoloogia</b>	20	<p>Liivataigna valmistamise tehnoloogia  Muretaigna valmistamine  Piparkoogitaigna valmistamine  Suhkrutaigna valmistamine  Biskviititaigna valmistamine  Võibiskviidi valmistamise tehnoloogia  Keedutaigna valmistamine Beseetaigna (õhulise taigna) valmistamine  Purupooltoode. Keeksid  Rullbiskviitide valmistamise tehnoloogia  Kaunistuste valmistamine  Kreemide valmistamine.  Tarretiste valmistamine.  Puistete valmistamine.  Kookide valmistamine  Tortide valmistamine</p>
<b>9. Pagari praktiline töö 80 tundi</b>	160	<p><b>Lihtsaid:</b> Kuklid. Pikad saidad. Batoonid. Vormisaidad. Lõikesaidad. Põimsaidad.  <b>Suhkru- ja rasvarikkad saidad:</b> Väikesaidad. Viinisaidad. Stritslid. Kringlid. Pärjad. Plaadisaidad.  <b>Leivad, sepikud, seemneseplikud.</b>  <b>Pirukad</b> (soolased, magusad).  <b>Küpsised.</b> Liivaküpsis. Lehttaigna küpsised. Juustuküpsis. Soolapulka Präänikud.  <b>Lehttaigna tooted.</b> Soolased pirukad. Magusad pirukad. Küpsised.  <b>Biskviititaignast tooted:</b>  <b>Valikpagaritooted</b></p>
<b>10. Kondiitri praktiline töö 80 tundi</b>		

		<b>Kondiitritooted:</b> Koogid, tordid, küpsised
Õpitulemuste hindamise viis:	2	Intervjuu Praktilise töö sooritamine tehnoloogilise kaardi alusel

**Õppetöö korraldus:**

Õppetöö toimub Rakvere Ametikooli õppeklassides, mis vastavad töötervishoiu ja tööohutuse seaduses sätestatud töötervishoiu ja -ohutuse nõuetele.

Praktilised tööd toimuvad Rakvere Ametikooli pagar-kondiitri kutsekeskharidusõppeks ettenähtud õppekõrgis, mis on valminud 2010 august. Õppekõrk vastab töötervishoiu ja tööohutuse seaduses sätestatud töötervishoiu ja -ohutuse nõuetele.

**Kursuse juhendajad:**

Eha Taim, pagar-kondiitri eriala kutseõpetaja Rakvere Ametikool, [eha.taim@rak.ee](mailto:eha.taim@rak.ee),

Jaanika Liivak, pagar-kondiitri eriala õpetaja Rakvere Ametikool, [jaanika.liivak@rak.ee](mailto:jaanika.liivak@rak.ee)

Moonika Veedla, pagar-kondiitri eriala õpetaja, Tallinna Tehnikaülikool [moonika.veedla@rak.ee](mailto:moonika.veedla@rak.ee)

**Õppekava kontaktisik**

Moonika Veedla, pagar-kondiitri eriala õpetaja, [moonika.veedla@rak.ee](mailto:moonika.veedla@rak.ee)