

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Rakvere Ametikool
Õppekava nimetus: <i>(venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):</i>	Pagaritoodete valmistamine
Õppekavarühm: <i>(täiendus- koolituse standardi järgi)</i>	Toiduainete töötlemine (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: Vananenud oskustega toiduainetööstuses või toitlustusalal töötavad madalama tasemeharidusega inimesed, kellel on vaja erialast täiendõpet, et olla konkurentsivõimeline tööturul ja pakkuda kvaliteetset toodangut.

Grupi suurus: 12 osalejat

Õppe alustamise nõuded: kasuks tuleb eelnev töökogemus toiduainetööstuse või toitlustuse valdkonnas. Vajalik vähemalt põhiharidus ja eesti keele oskus suhtlustasandil, vanus ei ole piiritletud.

Koolitused on mõeldud täiskasvanutele, kes ei õpi kutseõppeasutuses, rakenduskõrgkoolis või ülikoolis tasemeõppes.

Õpiväljundid. *Õpiväljundid kirjeldatakse kompetentsidena, mis täpsustavad, millised teadmised, oskused ja hoiakud peab õppija omandama õppeprotsessi lõpuks.*

1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid pagaritooted, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest;
2. korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult ning lähtub töös kutse-eetikast;
3. analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd
4. kasutab õigeid ja ohutuid töövõtteid pagaritoodete valmistamisel, töövahendite ja seadmetega töötamisel ja toiduhügieeninõudeid järgides;

Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga. *Tuua ära vastav kutsestandard ning numbriline viide konkreetsetele kompetentsidele, mida saavutatakse.*

Kutsestandard 11-17042018-1.10/6k Pagar, tase 4 vastu võetud Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega 10/17.04.2018
Pagar, tase 4, kompetentsid B2.1, B2.2, B2.3, B2.4, B2.5

Põhjendus. *Tuua põhjendus koolituse sihtrühma ja õpiväljundite valiku osas.*

Koolituse sihtrühm on ilma kutsetunnistusega pagar-kondiitritööd tegevad töötajad, vananenud oskustega või tootlustuses töötavad inimesed kes vajavad täiendavalt pagari kompetentside omandamist

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	40
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	40
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	10
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	30
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:

Auditoorne töö 10 tundi

1. Toorained ja nende kasutamise põhimõtted
2. Taignate liigid ja valmistamine
3. Tehnoloogilised kaardid
4. Toiduohutus

Praktiline töö 30 tundi

1. Tooraine ettevalmistus lähtudes toote valmistamise juhendist;
2. Soolaste ja magusate täidiste valmistamine
3. Pagar-kondiitritööde väikevahendite ja seadmete kasutamine
4. Taignate valmistamine: pärmitaigen, pärmilehttaigen, muretaigen, liivataigen
5. Toodete vormimine, küpsetamine, jahutamine, viimistlemine
6. Ratsionaalne töökorraldus, töökoha korrashoid, toiduhügieen ja -ohutus;

Õppekeskkonna kirjeldus:

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. Õppetöökoda vastab töötervishoiu ja tööohutuse seaduses sätestatud töötervishoiu ja -ohutuse nõuetele. 2018 a atesteeritud kutseksamikeskus

Õppematerjalid:

E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitrile“, Tartu 2005

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

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid. *Nõutud on vähemalt 70% kontakttundides osalemine. Kirjeldada, kuidas hinnatakse õpiväljundite saavutamist.*

Õpingud loetakse lõpetatuks ja väljastatakse tunnistus, kui õpilane on omandanud eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel, osalenud õppetöös vähemalt 70%, sooritanud praktilise töö

hindamismeetodid	hindamiskriteeriumid.
praktiline töö	<ol style="list-style-type: none">1. valmistab iseseisvalt etteantud tehnoloogilise kaardi järgi ühe toote/tooted, mis peab olema antud tootele iseloomuliku välimuse ja maitsega ning õiges kaalus.2. kasutab õigeid ja ohutuid töövõtteid pagaritoodete valmistamisel, töövahendite ja seadmetega töötamisel3. järgib toiduohutuse nõudeid, töötab meeskonnaliikmena4. annab hinnangu oma tööle

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.*

Moonika Veedla, pagari-ja kondiitritoodete tehnoloogia eriala õpetaja, töötanud tehnoloogina AS Hallik ja Hagar AS
Eha Taim, Rakvere Ametikooli koka ja pagari-ja kondiitritehnoloogia eriala õpetaja, kokk tase 4 kutsevalifikatsioon. Töötanud kondiitrina AS Pihlaka ja Kalvi mõisas
Jaanika Liivak, pagari-ja kondiitritoodete tehnoloogia eriala õpetaja, töötanud ettevõtetes AS Pihlaka ja OÜ Päts

Õppekava koostaja:

/ees- ja perenimi, amet, e-mail/

Moonika Veedla, moonika.veedla@rak.ee