

RAKVERE AMETIKOOLI ÕPPEKAVA

Õppekavarühm		Toiduainete töötlemine				
Õppekava nimetus		Abipagar				
		Assistant Baker, level 3				
Õppekava kood EHS-es		135417				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
	X					
Õppekava maht: 60 EKAP						
Õppekeel(ed): eesti, vene						
Õppekava koostamise alus: Kutsestandard Abipagar, tase 3 Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsus 10/17.04.2018 Kutseharidusstandard nr 130, 26.08.2013						
Õppekava õpiväljundid: 1. Töötab pagari või kondiitri juhendamisel ettevõttes, kus valmistatakse pagari- ja/või kondiitritooteid 2. Täidab erialaseid töökorraldusi lähtudes ettevõtte eripärast ning järgib tööohutus- ja hügieeninõudeid 3. Ladustab ja valmistab ette tooraineid, vormib taigaid, pakendab ja ladustab valmistooteid 4. Teostab puhastust ja korrastustööd käitlemisettevõttes 5. Korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab juhendamisel, tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult ettevõttes kus valmistatakse pagari või kondiitritooteid 6. Mõistab meeskonnatöö vajalikkust ja teeb koostööd pagari või kondiitritooteid valmistavas ettevõttes 7. Väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt toiduainetööstuse arengust						
Nõuded õpingute alustamiseks: Haridusnõudeta						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud loetakse lõpetatuks peale õppekava õpiväljundite saavutamist lävendi tasemel ja positiivsele tulemusele abipagar, tase 3 kompetentsuse hindamise sooritamist. Kompetentsuse hindamist teostatakse läbitud moodulite õpiväljundite alusel.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Abipagar, tase 3						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Tunnistus						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (47 EKAP)						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Sissejuhatus toiduainetetööstuse valdkonna õpingutesse	2 EKAP	mõistab toiduainetetööstuse tähtsust Eesti majanduses orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist tutvub tervisliku toitumise põhimõtete arvestamise olulisusega toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas				
Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused	3 EKAP	mõistab oma vastutust otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis selgitab enda ja ettevõtte toimimist turumajanduse tingimustes mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas saab aru oma õigustest ja kohustustest töökeskkonnas toimimisel käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil				
Toiduohutus	2 EKAP	mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toiduainetetööstuses mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust				
Pagaritoodete valmistamise alused	10 EKAP	kasutab juhendamisel pärimi- ja muretaignast toodete ning täidiste				

valmistamiseks vajaminevaid tooraineid lähtudes juhendist
valmistab lihtsamad soolased ja magusad täidised lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest.
valmistab juhendamisel pärmitaignast tooteid ja pooltooteid, kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest
valmistab juhendamisel muretaignast pooltooteid ja tooteid

Lihtpagaritoodete valmistamine	10 EKAP	kasutab pagaritöö tooraineid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist valmistab juhendamisel nisutaignast lihtpagaritooteid kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest valmistab juhendamisel rukkitaignast lihtpagaritooteid kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest
Abipagari praktiline töö	5 EKAP	valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid pärmitaignast, rukkitaignast ja muretaignast tooteid ja pooltooteid, kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest
Abipagari praktika	15 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärges töötab praktikaettevõttes juhendamisel, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös koostab juhendamisel praktika praktikaaruande

Põhiõpingud 47 EKAP
Valikõpingud 13 EKAP
Praktika 15 EKAP

Valikõpingute moodulid (13 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>
Valikpagaritoodete valmistamine	5 EKAP
Pagaritoodete tehnoloogilised kaardid	2 EKAP
Arvutiõpetus	2 EKAP
Õpioskused	2 EKAP
Klienditeeninduse alused	2 EKAP
Kutsealane vene keel	2 EKAP
Kutsealane inglise keel	2 EKAP
Kutsealane eesti keel	2 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:

Valikõpingud ja nende valimise võimalused: Kohustuslik valikõpingute moodul on valikpagaritoodete valmistamine 5 EKAP, arvutiõpetus 2 EKAP, Ülejäänud moodulitest valib õppija valikaineid 6 EKAP-i ulatuses (valikaine loetakse valituks õpperühmale kui 51% õpilastest soovib antud valikainet)

Praktika:

Põhiõpingutest moodustab praktika 0.00 EKAPit.

Õppekava kontaktisik:

Anneli Tohvert

Toiduainete töötlemise, majutamise ja toitlustamise, reisimise, turismi ja vaba aja veetmise õppekavarühma juht

Telefon 6682254, anneli.tohvert@rak.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://rak.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=146

https://rak.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=146&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Abipagar

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	47	47
Sissejuhatus toiduainetetööstuse valdkonna õpingutesse	2	2
Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused	3	3
Toiduohutus	2	2
Pagaritoodete valmistamise alused	10	10
Lihtpagaritoodete valmistamine	10	10
Abipagari praktiline töö	5	5
Abipagari praktika	15	15
Valikõpingute moodulid	13	13
Valikpagaritoodete valmistamine	5	
Pagaritoodete tehnoloogilised kaardid	2	
Arvutiõpetus	2	
Õpioskused	2	
Klienditeeninduse alused	2	
Kutsealane vene keel	2	
Kutsealane inglise keel	2	
Kutsealane eesti keel	2	

Abipagar

Seosed kutsestandardi „Kutsestandard Abipagar, tase 3 Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutseõukogu otsus 19/16.05.2013“ kompetentside tegevusnäitajate ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid							Valikõpingute moodulid						
	Sissejuhatus toiduainetetööstuse valdkonna õpingutesse	Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused	Toiduohutus	Pagaritoodete valmistamise alused	Lihtpagaritoodete valmistamine	Abipagari praktiline töö	Abipagari praktika	Valikpagaritoodete valmistamine	Pagaritoodete tehnoloogilised kaardid	Arvutiõpetus	Õpioskused	Klienditeeninduse alused	Kutsealane vene keel	Kutsealane inglise keel
Toorainete ettevalmistamine			X	X	X	X	X	X						
Tainaste vormimine ning küpsetuseelne ja -järgne viimistlemine			X	X	X	X	X	X						
Toodete jahutamine ning lihtsamate pagaritoodete viimistlemine ja külmutamine			X	X	X	X	X	X						
Toodete pakendamine ja ladustamine			X	X	X	X	X	X						
Abipagar III tase, kutset läbivad kompetentsid	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse