

ÕPPEKAVA
Pagaritoodete valmistamise tehnoloogia, 80 tundi

1. **Õppekavarühm** (vastavalt ISCED-F 2013 õppekavarühmade klassifikatsioonile):
1013 - Majutamine ja toitlustamine

2. **Õppe kogumaht** (akadeemilistes tundides): **80**

kontakttunde: 80, sh praktiline töö: 68

3. **Õppekava koostamise alus**

Kutsestandard Pagar, tase 4, kompetentsid: B.2.1, B.2.2, B.2.2, B.2.4.

4. **Sihtgrupp**

- Erialase hariduseta töötavad kondiitrid;
- Aegunud kogemustega/oskustega valdkonna inimesed;
- Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia algõppe koolituse läbinud õppijad.

5. **Õppe alustamise tingimused**

pagari tehnoloogia algteadmised

6. **Õpiväljundid**

Koolituse lõpuks õppija:

- tunneb pagaritööstuses kasutatavaid tooraineid ja kasutab neid toodete valmistamisel;
- valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid pagaritooted, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest;
- korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult ning lähtub töös kutse-etikast.

7. **Õppesisu**

Teema nimetus	Õppe- tundide arv	Sisu lühikirjeldus
Sissejuhatus	10	- Pagari toorained - Pagari tehnoloogia
Tööohutus ja seadmed	2	
Praktiline töö: Lihtpagaritoodete valmistamine	6	- Kuklid
Praktiline töö: Rukkitaignast toodete valmistamine	14	- Leivad - Karask
Praktiline töö: Pärmitaignatest väikesaiade ja pirukate valmistamine	6	- Täidistega pirukad ja saiakesed
Praktiline töö: Pärmileht- ja kihilisest pärmitaignast toodete valmistamine	12	- Täidistega pirukad ja saiakesed - Croissant (magusa ja soolase täidisega)

Teema nimetus	Õppe- tundide arv	Sisu lühikirjeldus
		- Viinisaiad puuvilja kattega
Praktiline töö: Kringlite, struudlite, stritslite valmistamine	12	- Erinevate täidiste valmistamine - Toodete vormimine - Pumati ja puistetega kaunistamine
Praktiline töö: Mure- ja liivataignast toodete valmistamine	6	- Lahtised pirukad
Praktiline töö: Lehttaignast toodete valmistamine	6	- Täidistega pirukad ja saiakesed
Lõputöö ja tagasiside kursusele	6	

8. Õppemeetodid

Loeng

Praktilised harjutused

9. Õppekeskkond

Õppetöö toimub Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse õppeklassides, mis vastavad töötervishoiu ja tööohutuse seaduses sätestatud töötervishoiu ja -ohutuse nõuetele.

Õppeklassid on sisustatud kaasaegse audiotehnikaga. Praktilised tööd toimuvad pagar-kondiitri õppeks ettenähtud õppeköögis, mis on valminud 2015.a. Õppeköögis on 15 töökohta. Õppekööök vastab töötervishoiu ja tööohutuse seaduses sätestatud töötervishoiu ja -ohutuse nõuetele.

10. Õppematerjalide loend

1) Eleri Kiisman „Küpsetuskunst“ õppematerjal pagar-kondiitriks

2) Pagariõppe põhikursuse õppematerjal (Pagaritoodete tehnoloogia, toitumistavad, kujundusõpetus)

11. Nõuded õpingute lõpetamiseks, sh hindamise meetodid ja hindamiskriteeriumid

Kursus lõpeb praktilise tööga. Lõpuülesande sooritamiseks peab kursuslane olema läbinud õppekava 70% ulatuses ja sooritama praktilise ülesande.

Hindamise meetodid	Hindamiskriteeriumid
Praktiline ülesanne - õppija planeerib ja valmistab (iseseisvalt või meeskonnatööna) pagaritootet.	Õppija valmistab (iseseisvalt või meeskonnatööna) tehnoloogilise kaardi alusel pagaritootet. Valib toorained ja seadmed lähtuvalt retseptist ja tehnoloogiast. Töötleb, vormib ja viimistleb küpsetuseelselt toodet lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist. Küpsetab, jahutab ning viimistleb küpsetusjärgselt ja vajadusel pakendab. Töötab ratsionaalselt ja säästlikult järgides toiduhügieeni nõudeid.

12. Koolitaja kompetentsust tagava kvalifikatsiooni või õpi- või töökogemuse kirjeldus

Marta Nossenkova - Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse kutseõpetaja, erialane kutseharidus.

Anna Tultseva - Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse kutseõpetaja, erialane kutseharidus.
Svetlana Mitsõk - Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse, teeninduserialade juhtõpetaja, erialane kutseharidus.

Natalja Tarassova - Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse, kokanduse ja teeninduse kutseõpetaja, erialane kutseharidus.

Dmitri Filippov -Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia eriala õpetaja. 2014.a stažeeris Hotell Olümpia kondiitritsehhis 40 tundi, 2015.a läbis 200 tunnise kondiitritoodete kaunistamise ja Royal Icengu koolituse, Dmitri Filippovi juhendamisel on õpilased 3 viimase aasta jooksul saavutanud vabariiklikel kutsevõistlustel mitmeid auhinnalisi kohti.

Ilja Šlapin- erialane kutsekeskharidus, restoran Mio Mare, pagar- ja kondiiter .

Natalja Gorjatševa, erialane kutsekeskharidus, pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia eriala õpetaja.

Galina Generalova, erialane kutsekeskharidus, pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia eriala õpetaja.

Irina Burkina, Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse kutseõpetaja, kõrgharidus, Kondiiter II.