

Kinnitatud direktori A. Gritskov poolt

01.09.2018, Tallinn

Õppekava nimetus	Abipagar
Õppekavarühm	Toiduainete töötlemine
Koolituse eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks abipagari erialal avatud tööturul erinevates toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.
Õppekeel	eesti/vene keel
Õpiväljundid	<ol style="list-style-type: none">1. Töötab pagari või kondiitri juhendamisel ettevõttes, kus valmistatakse pagari-/ja/ või/ kondiitritooteid.2. Täidab erialaseid töökorraldusi lähtudes ettevõtte eripärasest ning jälgib tööohutus- ja hügieeninõudeid.3. Ladustab ja valmistab ette tooraineid, vormib taignaid, pakendab ja ladustab valmistooteid4. Teostab puhastus ja korrastustööd käitlemisettevõttes.5. Korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab juhendamisel, tulemuslikult ja ohutult. Mõistab meeskonnatöö vajalikkust ja väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut.
Õpingute alustamise tingimused, juhul kui need on eeltingimuseks õpiväljundite saavutamisel	Abipagari õppekava alusel võib asuda õppima isik, kes on omandanud põhihariduse ning kelle tervislik seisund võimaldab õppida ja töötada antud alal. Kursuse programm on mõeldud nii naistele, kui ka meestele. Vastuvõtt toimub vastavalt dokumendis "Õppekorralduse alused" sätestatud tingimustele.

Õppe kogumaht, sealhulgas auditoorse, praktilise ja iseseisva töö osakaal	200 akadeemilist tundi (32 ak. tundi auditoorne õppetöö, 58 ak. tundi praktika koolikeskkonnas, 100 ak. tundi ettevõtte praktika, 10 ak. tundi iseseisvat tööd)
Õppekava struktuur	1. Töö planeerimine ja korraldamine 24 ak. tundi
(Teemade/alateemade nimetused ja mahud)	1.1 Töökorralduse alused
	1.2 Toiduhügieeni ja enesekontrolli nõuded
	1.3 Toorainete õpetus, sortiment, koostis, kvaliteet, toiteväärtus, realiseerimisajad
	1.4 Puhastustööd köögis
	1.5 Tervisliku toitumise alused, eritoitumine
	2. Pagari ja kondiitritooted, tehnoloogiad 68 ak. tundi
	2.1 Kalkulatsioon ja tehnoloogiline kaart
	2.2 .Erinevate taiginate ja vastavate toodete valmistamine : pärmitaigen; eelkergitusega taigen; eelkergituseta taigen; muretaigen; lehttaigen; keedutaigen. erinevate taiginate baasil toodete valmistamine.
	2.3 Erinevad täidised, võõbad, kreemid ja kaunistamine.
	2.4 Besee ja biskviit ja toodete valmistamine
	2.5 Tordid, valmistamine ja kaunistamise viisid
	3. Teeninduse alused 8 ak. tundi
	3.1. Klienditeenindus
	3.2. Praktiline teenindus
	4. ETTEVÕTTEPRAKTIKA 100 ak. tundi

<p>Praktika korraldus</p>	<p>Praktika mooduliga taotletakse, et õpilane arendab, täiendab ja rakendab teoreetilises õppetöös omandatud teadmisi ja oskusi praktilises töökeskkonnas, kujundab sotsiaalseid oskusi, isiksuseomadusi ja hoiakuid, mis tõstavad õpilase valmisolekut tulevaseks tööeluks. Moodul loetakse arvestatuks, kui on sooritanud praktika, esitatud koolile nõutavad praktikadokumendid ja praktika-aruanne praktika lõpuseminaris kaitstud. Kool tagab igale õppijale praktikakoha. Praktika maht on 100 akadeemilist tundi ehk 75 astronoomilist tundi.</p>
<p>Õppekeskkonna kirjeldus</p>	<p>Koolitus toimub aadressil Sõle 3, Tallinn. Koolitusklassid vastavad tervisekaitse nõuetele. Igale koolitusel osalejale tagatakse kohvipaus. Koolitusel on võimalik kasutada toimivat internetiühendust. Õppeklassid on varustatud tänapäevaste koolitusvahenditega (dataprojektor, sülearvuti, tahvel jm). Koolitusgruppide suurused on erinevad, sõltuvalt koolituse sisust, kuid eesmärgiks on tagada individuaalne areng koolituse jooksul ning õpimotivatsiooni säilimine. Kõik õppematerjalid tagatakse õpilastele kooli poolt. Köök-laboratooriumis on 6 neljakohalist elektripliiti praeahjuga; 7 kraanikaussi ja 7 valamut, nõudepesumasin ning kõik vajalikud töövahendid laboratoorsete tööde teostamiseks; köök-laboratooriumis on sundventilatsioon (väljatõmme, kubu); kööginõud ja köögiseadmed; õpikud.</p>
<p>Õppematerjalide loend, juhul kui õppekava läbimiseks on ette nähtud õppematerjalid</p>	<p>Tamm T., Juhkam K. (2006). Toiduhügieen ja toiduohutus. Tartu. Karjääriõpetuse valikkursus kutseõppeasutuses, Kutseõppeasutuse õpetajaraamat, SA Innove 2007; E.Kiisman, M.Piirman „Küpsetuskunst“ õppematerjal pagar-kondiitritele. Atlex, Tartu 2012; http://pagarioppepohikursus.innove.ee/parmitaigna_valmistamine.ee; tehnoloogilised kaardid</p>

<p>Lõpetamise tingimused ja väljastatavad dokumendid</p>	<p>Tunnistus väljastatakse õppijale juhul, kui õppija on osalenud vähemalt 75% õppetundidest ja sooritanud kõik vajalikud ülesanded ning testid. Õpilane on läbinud praktika, esitanud ja kaitsnud eneseanalüüsi vormi praktilise töökogemuse kohta ja saanud selle kohta positiivse hinnangu. Tõend koolituses osalemise või selle läbimise kohta väljastatakse õppijale juhul, kui õppija on osalenud vähem kui 75% õppetundidest või kui õppija ei saavutanud kõiki õppekava lõpetamiseks nõutud õpiväljundeid. Tõend väljastatakse vastavalt tundide arvule, kus osaleja osales.</p>
<p>Koolituse läbiviimiseks vajaliku kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemuse kirjeldus koolitajal</p>	<p>Anneli Kubbi – pagar-kondiitri ja koka erialase ettevalmistusega. Omab EKR kokk tase 4 kutset. Totlustusettevõtete juhtimise kogemusega. Täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2015.a.;</p> <p>Heikki Eskusson - pikaajalise kogemuegas toitlustusvaldkonna kutseõpetajana: toiduhügieeni; enesekontrolli; toitlustusseadmete; puhastamise ja koristamise; tervishoiu ja tööohutuse ning keskkond ja jäätmemajanduse õppeainetes.</p> <p>Olga Gusseva – pagar-kondiitri eriala õpetaja, pikaajaline õpetajakogemus toitlustuse valdkonnas. – kõrgharidus, magister. Töötanud Tallinna Erateeninduskoolis al. 2008.a.;</p> <p>Irina Soldatova, pikaajalise kogemusega toiduhügieeni ja esmaabi õpetaja, täiskasvanud koolitaja kutsetunnistusega. Töötanud Tallinna Erateeninduskoolis al. 2009.a.</p>