

Kinnitatud direktori A. Gritskov poolt

01.09.2018, Tallinn

Õppekava nimetus	Pagar-kondiiter
Õppekavarühm	Toiduainete töötlemine
Koolituse eesmärk	Pagar-kondiitri koolituste eesmärgiks on võimaldada õppijal omandada teadmised, vilumused, oskused ja hoiakud tööks pagar-kondiitrina majutuse-, toitlustamise- või pagaritööstusettevõtetes nii Eestis, kui ka välismaal; luua eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks ning kujundada õppijates valmidus iseseisvaks tööks ja pidevaks erialaseks enesetäiendamiseks.
Õppekeel	eesti/vene
Õpiväljundid	Õppija: 1) valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid pagari- ja kondiitritooteid, 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 toiduainetööstuse või toitlustusteenuseid pakkuvas ettevõttes; 4) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed lähtuvalt toiduainetööstuse või toitlustuse valdkonna arengust; 5) kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.

Õpingute alustamise tingimused, juhul kui need on eeltingimuseks õpiväljundite saavutamisel	Pagar-kondiitri 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	400 akadeemilist tundi (140 ak. tundi auditoorne õppetöö, 120 ak. tundi praktika koolikeskkonnas, 120 ak. tundi ettevõtte praktika, 20 ak. tundi iseseisvat tööd)
Õppe sisu	Sissejuhatus (2 ak. tundi) Toiduainetöötamise valdkonna alused (8 ak. tundi) Toiduhügieen ja ohutus (16 ak. tundi) Pagaritoodete tehnoloogia (32 ak. tundi) Kondiitritoodete tehnoloogia (32 ak. tundi) Pagari- ja kondiitritoodete jahutamine ja viimistlemine (10 ak. tundi) Pagari- ja kondiitritoodete külmutamine (10 ak. tundi) Pagari- ja kondiitritoodete pakendamine ja ladustamine (10 ak. tundi) Juhtimine ja majandamine (12 ak. tundi) Praktiline töö (120 ak. tundi) Klienditeenindus ja suhtlemis-psühholoogia (20 ak. tundi) Ettevõtte praktika (120 ak. tundi) Eksam (8 ak. tundi)

Praktika korraldus	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 120 akadeemilist tundi ehk 90 astronoomilist tundi.
Õppekeskkonna kirjeldus	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.
Õppematerjalide loend, juhul kui õppekava läbimiseks on ette nähtud õppematerjalid	Õppematerjalid: õpetaja koostatud konspekt, pagar-kondiitri alased raamatud, varasematest töödest koostatud fotode kogum.

Lõpetamise tingimused ja väljastatavad dokumendid	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.
Koolituse läbiviimiseks vajaliku kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemuse kirjeldus koolitajal	Andrei Gritskov: ekspert ja restorani kultuuriideoloog, Tetkooli direktor. Täiskasvanute koolitaja 17-aastase kogemusega, Le Cordon Bleu (London) kooli lõpetaja., kutsepedagoog. Vladimir Iljin: kõrgharidus (MA). Kokk ja pagar-kondiiter. Restorani MIX Fusion peakokk ning omanik. Töökogemus kokanduses enam kui 20 aastat. Kulinaaria raamatu autor. Irina Soldatova: toiduhügieeni ja esmaabi õpetaja, Hooldaja koolituse lektor – kõrgharidus (Tallinna Meditsiinikool, kiitusega, 1991.a. ämmaemand; Tallinna Tervishoiu Kõrgkool, 2012.a., ämmaemand; Eesti Punane Rist, esmaabiõpetaja al.2008; Tallinna Ülikool, 2012.a., kutsepedagoogika). Üldstaaž 21 aastat. Õpetamise kogemus – 6 aastat. Töötab Tallinna Erateeninduskoolis al. 2009.a. Kutsepedagoog, Täiskasvanute koolitaja, VI tase. Natalja Ilchuk: koka eriala koolitaja – kõrgharidus, bakalaureus (Tallinna Kaubandustehnikum, 1986.a. toiduvalmistamise tehnoloogia eriala; Pihkva Pedagoogiline Instituut, 1992.a., ajaloo eriala). Üldstaaž 20 aastat. Õpetamise kogemus – 13 aastat. Töötanud Tallinna Erateeninduskoolis al. 1999.a. Täiskasvanute koolitaja, VI tase. Olga Gusseva: pagar-kondiitri eriala koolitaja,- kutsepedagoog, kõrgharidus (Vitebski Tööstus-Pedagoogiline Tehnikum, toiduvalmistamise tehnoloogia eriala). Õpetamise kogemus – 24 aastat. Töötanud Tallinna erateeninduskoolis al. 2008.a.