



TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA: PAGAR – KONDIITRI ABI

Õppekavarühm: 811-majutamine ja toitlustamine

Õppe kogumaht

Õppe kogumaht on 2230 akadeemilist tundi, mis jaotuvad 70 õppenädala vahel järgnevalt:

- Auditoorne töö: 1652 teoreetilis-praktilist kontakttundi.
- Praktiline töö: 578 tundi praktikat ettevõttes.

Sihtgrupp ja õppe alustamise tingimused

Pagar-kondiitri abi kursusele on oodatud erivajadusega tööealised inimesed, kes on huvitatud toidutööstuse valdkonnas töötamiseks vajalike oskuste omandamisest ning kelle tervislik seisund võimaldab töötada valitud erialal. Õpingud on kohandatud lihtsustatud õppes põhihariduse omandanud õppijatele.

Õppe alustamise tingimused:

1. Vähemalt põhiharidus või sellega võrdsustatud haridus. Kursusel võivad osaleda ka põhihariduseta inimesed, kes on ületanud koolikohustuse vanusepiiri.
2. Kursusele vastuvõtu aluseks on Astangu Kutserehabilitatsiooni Keskuse hindamismeeskonna otsus.

Kursusel osalemiseks on vajalik:

- stabiilne tervises seisund, mis võimaldab õppes osaleda;
- õppes osalemiseks piisav keeleoskus;
- võime orienteeruda ja iseseisvalt tuttavas ümbruses liikuda;
- võime järjepidevalt keskenduda ülesannete täitmisele.

Kursuse eesmärk

Kursuse eesmärgiks on pakkuda õppijale võimalust:

- omandada vajalikud teadmised ja oskused toimetulekuks ja töötamiseks toidutööstuses;
- kujundada valmisolek võimalikult iseseisvaks sotsiaalseks toimetulekuks ja positiivne ellusuhtumine;
- arendada oma õpi- ja tööharjumusi töötamiseks avatud tööturul, kaitstud töös või muudes töö vormides vastavalt oma võimekusele.

Õpiväljundid

Koolituse läbinud õppija:

1. Kasutab juhendamisel üldlevinud ja enam kasutatavaid toiduainetööstuse tooraineid, järgides toiduhügieeni reegleid ja ettevõtte enesekontrolliplaani.
2. Kasutab juhendamisel ökonoomselt ning ohutult erinevaid pagaritöö seadmeid ja väikevahendeid.
3. Töötab juhendamisel järgides isikuhügieeni ja ohutuse nõudeid, rakendab töös asjakohaseid ja ergonoomilisi töövõtteid.
4. Valmistab juhendamisel liht- ja valik pagaritooted ning vastutab oma töö tulemuste eest tööolukorras, mis on üldjuhul stabiilsed või vähesel määral muutuvad.
5. On avatud koostööle ja osaleb meeskonnatöös, arendab sotsiaalseid ja enesekohaseid pädevusi ning käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil.
6. On valmis juhendamisel töötama regulaarselt ja järjepidevalt.

Õppesisu

Mooduli nimetus	Maht tundides			Õpiväljundid
	1 õppeaasta	2 õppeaasta	Kokku	
Põhiõpingud:				
Sissejuhatus toiduainetööstuse valdkonna õpingutesse (Õpikeskkond, toidutööstus, kutsestandard, toitumisõpetus)	18	7	25	5, 6
Toiduohutus ja hügieen (Toiduhügieen, puhastustööd, enesekontroll)	32	16	48	1, 2, 3, 4, 5, 6
Klienditeeninduse alused (Teeninduse kvaliteet; vastutus; suhtlemine; meeskonnatöö; saateleht; välja panek; hügieen)	48	48	96	3, 5, 6
Pagaritoodete valmistamise alused (Tooraine; seadmed; tehnik. protsessid; kvaliteet)	34	14	48	1, 2, 3, 4, 5, 6
Lihtpagaritoodete valmistamine (Tooraine; arvestus; nisu- ja rukkitaigen, tooted neist: kukkel, sai, leib; toote kvaliteet; väljastamine; pakendamine)	80	48	128	1, 2, 3, 4, 5, 6
Pagar-kondiitri abi praktiline töö (Köögi sisekorra eeskirjad; töö-, seadmete,-tule-, toiduohutus; tehnik. kaart; juhendamisel toodete valmistamine; pakendamine; kaubastamine; meeskonnatöö, puhastamine)	247	253	500	1, 2, 3, 4, 5, 6
Valikpagaritoodete valmistamine (Väikesaiad; magussaiad; pirukas; rasvküpsetis; pooltooted: taigen, sügavkülm. tooted, küps. pooltooted; koogid; rullbiskviidid; keeks ; küpsised; lihtsamad tordid)	144	215	359	1, 2, 3, 4, 5, 6
Pagar-kondiitri abi praktika (Kohanemine; töö ettevõttes; rutiinialuvus; meeskonnatöö; praktika aruandlus)	289	289	578	1, 2, 3, 4, 5, 6
kokku	892	890	1782	
Toetavad moodulid:				
Erialane matemaatika ja eesti keel (Murdarv; mõõtühikud; raha; isikliku eelarve planeerimine; geomeetria, suhtluskeel ja tarbeteksti õpetus)	48	48	96	1, 2, 4, 5, 6
Arvutiõpetus ja eesti keel (Suhtlus internetis; keelekasutus; arvutikasutuse oskus- kirja kirjutamine, saatmine, pildi lisamine; tekstifaili loomine ja kujundamine; tabelprogrammid; pilditöö)		48	48	1, 2, 4, 5, 6
Inimeseõpetus (Inimese organism ja talitused: tervis, haigus, ravi, trauma; käitumisreeglid; perekond: armastus, pere loomine, abielu, vanemlus, majandamine, kodu loomine, tülitsemine, lahutus)	48		48	1, 2, 3, 5, 6
Karjääri planeerimine (CV koostamine; bruto ja neto palk; puhkuse seadusandlus; töötaja õigused ja kohustused; tööintervjuu; ettevõtte külastused)	32	32	64	5, 6
Kujundi- ja värviõpetus (Vormi ja terviklikkuse tunnetamine; värviõpetus; loovuse ergutamise; peenmotoorika arendamine)		48	48	4, 5, 6

Kehaline arendamine ja ergonoomika (Üldmotoorika; liikumisharrastuste tutvustamine; koordinaatsioon; vastupidavus; meeskonnatöö; teadlikkus õigest kehahoiakust igapäevaelus ja töös; hügieeniharjumused)	48	48	96	3, 5, 6
Tervislik toitumine (Toidugrupid, toidupüramiid, tervislik menüü, toiduainete koostis, lisaained, allergiad, toitumisstiilid)	24		24	1,3,4,5
Puhastusteenindus (Puhastusmeetodid, puhastustarvikud, erinevad pinnakattematerjalid, puhastusained ja doseerimine, ergonoomika, tööhutus-ja tervishoid, üldruumide koristus)	24		24	1,2,3,4,5
Valikmoodul kokku	224	224	448	
Kõik kokku	1116	1114	2230	

Õppekeskkond

Kontakttunnid toimuvad:

- kaasaegses pagaritöökojas, mis on varustatud põhiliste seadmete (külmikud, sahtelahi, kerkekapp, kuklipress, taignarullimise masin, pöördõhuga ahi, nõudepesumasin, fritüür jne) ja töövahenditega (kaal, kausid, visplid, pritskotid ja -tüllid, taignalõikurid, taigna ribastajad, keedupotid, paletid, joonlauad, krabad, mõõdukannud, vormid jne);
- õppeklassides, mis on sisustatud kontorimööbliga ning varustatud kaasaegsete IKT vahenditega (lauad, toolid, tahvel, arvuti, ekraan jne) ja näitlikud õppevahendid (mulaažid, joonised, pildid, raamatud, skeemid jne);
- kohviku ruumides, mis on sisustatud vastavalt jaemüügiks ettenähtud tingimustele;
- spordisaalis, ujulas.

Praktika toimub toidutööstuse valdkonna ettevõtetes.

Õppija koostab õpingute vältel õpimapi, mis sisaldab:

- enda töös kasutatud retseptide tööprotsesside kirjeldusi;
- juhendamisel koostatud teemakohaseid materjale;
- praktikate kokkuvõtteid.

Õppematerjalid

- L. Meristo, „Kaal ja mahuühikute teisendamise vihik“, http://www.astangu.ee/fileadmin/media/metoodilised_materjalid/Kaalu_ja_mahuuhikute_teisendamise_vihik.pdf
- L. Popenko, M. Rander „Taigna, kuklite ja pirukate valmistamine“, http://www.astangu.ee/fileadmin/media/Trukised/Pagarit%C3%B6%C3%B6_seadmed_ja_v%C3%A4ike-vahendid.pdf
- Pagariõppe põhikursuse õppematerjal (2013), Innove http://www.astangu.ee/fileadmin/media/Trukised/Pagarit%C3%B6%C3%B6_seadmed_ja_v%C3%A4ike-vahendid.pdf
- S. Praats „Viipekeele piltsõnastik pagaritöö eriala õpilastele“ (2013), http://www.astangu.ee/fileadmin/media/metoodilised_materjalid/Kaalu_ja_mahuuhikute_teisendamise_vihik.pdfhttp://www.astangu.ee/fileadmin/media/S%C3%95NASTIK._Viipekeele_pilts%C3%B5nastik_pagarit%C3%B6%C3%B6_eriala_%C3%B5pilastele._Sandra_Praats_2014.pdf
- Teemakohased videod internetist. <https://www.youtube.com/watch?v=Pd9nqt8EnUQ>
- Erinevad retseptiraamatud.

Nõuded õpingute lõpetamiseks, sh hindamismeetod ja -kriteeriumid

Õpingute lõpetamiseks on õppija:

- saavutanud eriala õppekava õpiväljundid täies mahus;
- läbinud praktika vastavalt õppeaastale 100%;
- sooritama pagarikondiitri abi lõpueksami positiivsele tulemusele.

Praktilise eksami hindamise juhend

Eksami hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Praktiline töö	Planeerib juhendamisel oma tööd lähtudes etteantud retseptist. Tunneb ja oskab juhendamisel kasutada tooraineid ja seadmeid ökonoomselt. Säilitab juhendamisel toiduaineid ja pooltooteid, arvestades erinevate toiduainegruppide hoiunõuded. Järgib juhendamisel isikliku- ja toiduhügieeni reegleid. Tööprotsess on juhendamisel läbi viidud vastavalt tehnoloogilisele kirjeldusele. Valmis toode on iseloomuliku kuju, vormi ja maitsega. Lõpptulemus on saavutatud ette antud aja jooksul. Serveerib juhendamisel klientidele (hindajatele) proovitööna valmistatud toote. Korrastab juhendamisel oma töökoha, kasutatud seadmed ja töövahendid ning tootmisruumid.
Analüüs	Kirjeldab juhendamisel toote valmistamise protsessi vastavust/ mittevastavust retseptile ja oma iseseisvuse määra töös. Analüüsib juhendamisel oma valmidust osaleda meeskonnatöös.

Õpiväljundite hindamine toimub vastavalt Astangu Kutserehabilitatsiooni Keskuses kinnitatud hindamisjuhendile.

Koolituse läbimisel väljastatav dokument

Kõik õppekavas kirjeldatud õpiväljundid saavutanud õppijale väljastatakse tunnistus koolituse läbimise kohta. Juhul, kui õppija ei saavutanud kõiki nõutud õpiväljundeid, väljastatakse talle tõend koolitusel osalemise kohta.

Koolitaja kompetentsust tagava kvalifikatsiooni või õpi- või töökogemuse kirjeldus

Pagari- ja kondiitritööd õpetab õpetaja, kes

- omab vastava eriala kutse- või kõrgharidust ja/või omab valdkonnas töötamise kogemust min 5 aastat;
- omab pedagoogilist haridust ja/või on läbinud sellealase täienduskoolituse ja/või omab 3-aastast kogemust erivajadustega inimestega tegelemisel;
- on stažeerinud pagari või kondiitri erialal viimase 3 aasta jooksul.

Sotsiaalset toimetulekut toetavate moodulite õpetaja omab:

- erialast kõrg- või kutseharidust;
- eripedagoogilist haridust või on läbinud eripedagoogilise täienduskoolituse või omab töökogemust erivajadustega inimeste õpetamisel vähemalt 3 aastat.

Koolitajate andmed

Tea Vallimäe, e-post: tea.vallimae@astangu.ee

Töötab Astangu Kutserehabilitatsiooni Keskuses alates 2011. aastast õpetajana. 2004. a on lõpetanud Tallinna Teeninduskooli kutseõppes pagar-kondiitri eriala.

Alates 2017. a õpib Tallinna Ülikooli bakalaureuseõppes kutsepedagoogika erialal.

Liivi Popenko, e-post: liivi.popenko@astangu.ee

Töötab Astangu Kutserehabilitatsiooni Keskuses alates 2002. aastast õpetajana. Lõpetas 2002. a Tallinna 15. Linnakutsekooli (Tallinna Teeninduskool) kutseõppe pagar-kondiitri eriala. 1999. a on läbinud Tallinna Pedagoogilises Instituudis (Tallinna Ülikool) kutseõpetaja koolituse ning 2004. a eripedagoogika alase täiendusõppe Tallinna Ülikoolis.

Lehte Meristo, e-post: lehte.meristo@astangu.ee

Töötab Astangu Kutserehabilitatsiooni Keskuses alates 1996. aastast õpetajana. 1969. a lõpetas Tallinna Pedagoogilise Instituudi (Tallinna Ülikool) klassiõpetaja, pedagoogika ja õpetamise metodika eriala. On töötanud Kose Lükati Laste Sanatooriumi klassiõpetaja ning Tallinna 57. Logopeedilise Kooli haigla liitklassi klassiõpetaja.

Raido Sirvi, e-post: raid0.sirvi@astangu.ee

Töötab Astangu Kutserehabilitatsiooni Keskuses alates 2011. aastast õpetajana. Lõpetanud 2009. a Astangu Kutserehabilitatsiooni Keskuses kutseõppes arvutiteeninduse eriala ning 2013. a Tallinna Ülikooli bakalaureuseõppes kutsepedagoogika eriala. 2017. aastal lõpetanud Tallinna Ülikooli magistriõppe kutseõpetaja erialal..

Ilme Vannas, e-post: ilme.vannas@astangu.ee

Töötab Astangu Kutserehabilitatsiooni Keskuses alates 1998. aastast õpetajana. On lõpetanud 1978. a Tallinna Pedagoogilise Instituudi joonistamise-, joonestamise ja tööõpetuse erialal.

Kristi Moosus, e-post: kristi.moosus@astangu.ee

Töötab Astangu Kutserehabilitatsiooni Keskuses alates 2003.aastast viipekeeletõlgina, aastast 2012 kunstiõpetajana.

Birgit Eström-Andreas, e-post: birgit.estrom-andreas@astangu.ee

Töötab Astangu Kutserehabilitatsiooni Keskuses alates 2012. aastast viipekeeletõlgina. On lõpetanud Tartu Ülikooli eripedagoogika erialal.

Birge Kanne, e-post: birge.kanne@astangu.ee

Töötab Astangu Kutserehabilitatsiooni Keskuses alates 2017. aastast õpetajana. On lõpetanud 2011. a Lääne-Viru Rakenduskõrgkooli rakenduskõrghariduse õppe sotsiaaltöö eriala.