

1. Täienduskoolitusasutuse nimi

Järvamaa Kutsehariduskeskus

2. Õppekava nimetus

Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia täienduskoolitus

3. Õppekavarühm (vastavalt rahvusvahelisele haridus- ja koolitusvaldkondade klassifitseerimise süsteemile ISCED-F 2013)

Kokandus

4. Õppekeel

eesti keel

5. Õppekava koostamise alus

Kokk tase 4

B.2.5 Toitude valmistamine

Kondiiter tase 4

B.2.1 Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine

B.2.2 Tainaste valmistamine

B.2.3 Tainaste vormimine ja kergitamine

B.2.4 Toodete küpsetamine

B.2.5 Toodete jahutamine ja viimistlemine

Pagar, tase 4 (kompetentsid B.2.1- B.2.5)

B.2.1 Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine

B.2.2 Tainaste valmistamine, sh juuretise ja keedu valmistamine

B.2.3 Tainaste kääritamine, vormimine, kergitamine

Majutamise ja toitlustamise erialade riiklik õppekava, Järvamaa Kutsehariduskeskuse abikokk ja kokk erialade valikõpingute moodul "Pagari- ja kondiitritööd"

6. Õppe kogumaht (akadeemilistes tundides) ja **õppe ülesehitus**

Maht 80 tundi, millest kõik on kontaktõpe sh 60 tundi praktikat koolikeskkonnas.

7. Õppekeskkond

Praktilised tööd toimuvad Järvamaa Kutsehariduskeskuse pagar-kondiitri kutsekeskharidusõppeks ettenähtud õppekõrgis. Õppekõök on kutseeksamikeskus.

Õppetöökoda vastab töötervishoiu ja tööohutuse seaduses sätestatud töötervishoiu ja -ohutuse nõuetele.

8. Sihtgrupp

Erialase tasemehariduseta ja vananenud oskustega töötajad (kokad, abikokad, kondiitrid), kellel on vajadus erialase pagari- ja kondiitritoodete valmistamise täienduskoolituste järele. Toitlustusvaldkonnas töötavad isikud, kes soovivad täiendada teadmisi ja oskusi pagari- ja kondiitri eriala valdkonnas, et olla konkurentsivõimelisem tööturul. Samuti ilma erialase ettevalmistuseta FIE-d, eraisikud, kes tegelevad pagari- ja kondiitritoodete valmistamisega.

9. Õppe alustamise tingimused

Puuduvad

10. Eesmärk

Koolituse tulemusel õppija valmistab erinevaid pagari- ja kondiitritooteid.

11. Õpiväljundid

Koolituse läbinu:

- valmistab pagari- ja kondiitritooteid kasutades töövahendeid ja seadmeid vastavalt tööohutusjuhenditele ning järgides toiduhügieeninõudeid;
- valmistab erinevaid taigatooteid ning nendest pagaritooteid;
- valmistab torte ja kooke etteantud tehnoloogilise kaardi põhjal, kasutades erinevaid kreeme ja kaunistuspooltooteid;
- analüüsib erinevate toodete kvaliteeti leides vead ja nende tekkimise põhjused.

12. Õppe sisu (mahtudes)

Auditoorne töö

Pagari- ja kondiitritoodete valmistamise tehnoloogia (20h)

- Toorainete kasutamine ja ettevalmistamine
- Masinate ja seadmete, väiketöövahendite kasutamine, ohutus
- Pärimtaigen- ja pärimtaignatooted

- Lehttaigen ja lehttaignatooted
- Liivataigen ja liivataignatooted
- Biskviittaigen ja biskviittaignatooted
- Keedutaigen, õhuline taigen, suhkruline taigen ning tooted nendest
- Tortide ja kookide valmistamise tehnoloogia, kompositsioon ja kaunistamine
Kaunistusmaterjalide valmistamine.

Praktiline töö

Praktiline töö pagar-kondiitri õppetöökojas (60h)

- Toorainete ettevalmistamine
- Masinate ja seadmete, väiketöövahendite ohutu kasutamine
- Pärimi-, leht-, pärmileht-, liiva-, keedu- ja biskviittaignast valikpagaritoodete (sh. tordid, koogid, rullbiskviidid, keeksid, küpsised) valmistamine
- Erinevate kreemide, täidiste, glasuuride, kaunistuspooltoodete valmistamine, kompositsioon ja kaunistamine)

13. Õppemeetodid

Loeng, praktiline töö

14. Iseseisev töö

Koolitaja poolt tagasisidestatavat iseseisvat tööd koolitusel ei ole

15. Õppematerjalid

Loengukonspekt

16. Nõuded õpingute lõpetamiseks sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid

Õpingute lõpetamise eelduseks on kontakttundides osalemine vähemalt 70% ulatuses, testi ja praktiliste ülesannete sooritamine. Mitteeristav hindamine. Mitteeristav hindamine.

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Test	Testi sooritamine vähemalt 60 % õigete vastustega.
Praktiliste tööde teostamine ja analüüs	<ul style="list-style-type: none"> • Õppija valmistab koolitaja juhendamisel tehnoloogilisele kaardile vastavaid pagari- ja kondiitritooteid. • demonstreerib praktilisi oskusi, valmistades ja serveerides meeskonnatööna pagari- ja kondiitritooteid. <ul style="list-style-type: none"> - täidab enesekontrolli tegevusi, - käitleb toidutooret ja toitu säästlikult, - järgib ohutustehnika nõudeid - valmistab toite juhendi järgi - serveerib toidud • õppija annab enesehinnangu ja saab tagasiside meeskonnaliikmetelt

17. Koolituse läbimisel väljastatav dokument

Koolituse lõpus väljastatakse tunnistus, kui õpingute lõpetamise nõuded on täidetud. Koolituse lõpus väljastatakse tõend, kui õpitulemusi ei saavutatud, kuid õppija võttis osa õppetööst vähemalt 50%. Tõend väljastatakse osaletud kontaktõppetundide ja neis läbitud teemade kohta.

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

Marika Kasvand

Põltsamaa Ametikool 1990.a koka eriala, Tallinna Majanduskool 2011.a personalitöö eriala, Järvamaa Kutsehariduskeskuse kutseõpetaja, täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2010.a.

