

ERIALAPRAKTIKA KAVA

PAGAR-KONDIITER kutsekeskharidusõpe põhikooli baasil

1. Pagaripraktika 15 ÕN - I kursusel 7 ÕN, II kursusel 8 ÕN

Eesmärgid - praktika käigus õpilane:

- tutvub ettevõtte tootmis-ja turundustegevusega
- planeerib ja korraldab tööd töökeskkonnas juhendaja kaasabil
- rakendab teadmisi ja oskusi töösituatsioonides
- töötab meeskonnas
- lahendab probleeme ja suhtleb kollektiivis
- täidab tööohutuse ja isikliku hügieeni nõudeid
- hindab tööprotsesse ja teeb eneseanalüüsi
- omandab erialased oskused vastavalt pagari kutsestandardile

Õpilase tööülesanded:

tutvub pagari ja kondiitritooteid tootva ettevõtte ja tema toodete sortimendiga
koostöös juhendajaga planeerib oma tööd ja teostab kavandatud ülesanded; arendab meeskonnatöö oskusi
õpib tundma põhi- ja abitoorainet ning selle kvaliteeti hindama
hindab ettevõtte töökeskkonda, tööturvalisust ja tööohutust
arendab kutseoskusi – õpib teoreetiliste teadmiste sidumist praktikaga
omandab põhiteadmised pagaritoodete valmistamise tehnoloogiatest
jälgib taigna moodustamise protsesse ja taigna käärimisprotsesse; analüüsib segamisel ja käärimisel toimuvate muutuste mõju valmistoodangule
valmistab nisu- ja rukkitaignaid järgides erinevaid valmistamisviise
valmistab nisutaignast lihtpagaritooted – batoon, röstsai, kukkel, palmik
valmistab segajahust lihtpagaritooted - sepikud
valmistab rukkitaignast tooted - leivad, koorikleivad, peenleivad
küpsetab valmistatud tooted ja jälgib küpsetamisel toimuvaid protsesse, õpib toodete valmidust määrama
kasutab praktikaettevõtte seadmeid ja töövahendeid järgides kasutusjuhendeid ja ohutustehnika nõudeid
valmistab suure suhkru ja rasvasisaldusega taignaid - eelkergitusega pärmitaigen
valmistab plaadipirukaid etteantud tehnoloogia kaardi järgi
valmistab soolaseid ja magusaid täidiseid pirukatele ja väikesaiadele
valmistab väikesaiade viimistlusmaterjalid – puisted, pumatid, glasuurid, želeed
valmistab kuklid, rullsaiaid ja erikujulised väikesaiad
valmistab kihilise pärmitaigna, vormib tooted ja viimistleb enne ja peale küpsetamist
valmistab pidulikud pagaritooted - stritslid, kringlid, pärjad, pidusaiaid
valmistab pärmi lehttaigna, vormib tooted, viimistleb enne ja peale küpsetamist
valmistab lehttaigna ja pooltooted kookidele ja tortidele
valmistab lehttaignast pirukad
hindab valmistatud toodangu kvaliteeti ja oskab praagi tekkimist vältida
õpib tundma leiva-saiatoodete organoleptilisi ja füüsikalisi – keemilisi omadusi
õpib säästlikult tootma, vältides kadusid tööprotsessis
õpib tundma pakkematerjale ja oskab tooteid pakendada

Praktika arvestamiseks esitab õpilane järgmised dokumendid:

1. praktikaleping

2. praktikaaruanne

- praktikapäevik
- ettevõttepoolse praktika juhendaja hinnang
- kokkuvõtte praktikaettevõtte struktuurist, töökorraldusest, praktikal sooritatud tööülesannetest
- õpilase hinnang oma tööle praktikaettevõttes - eneseanalüüs

Hindamine

Praktika hinne moodustub

- ettevõttepoolse juhendaja kirjalik hinnang õpilasele – 60%
- praktikaaruanne – 30%
- suuline kaitsmine / esitlus eesti keeles – 10%

Praktikaettevõtted

Praktikaettevõteteks on kooli poolt tunnustatud pagari- ja kondiitritooteid valmistavad ettevõtted ja Teko õppeköök.

2. Kondiitripraktika 10 ÕN III kursusel

Eesmärgid - praktika käigus õpilane:

- tutvub ettevõtte tootmis- ja turundustegevusega
- planeerib ja korraldab tööd töökeskkonnas juhendaja kaasabil
- rakendab teadmisi ja oskusi töösituatsioonides
- töötab meeskonnas
- lahendab probleeme ja suhtleb kollektiivis
- täidab tööohutuse ja isikliku hügieeni nõudeid
- hindab tööprotsesse ja teeb eneseanalüüsi
- omandab erialased oskused vastavalt kondiitri kutsestandardile

Õpilase tööülesanded:

	tutvub pagari ja kondiitritooteid tootva ettevõtte ja tema toodete sortimendiga
	koostöös juhendajaga planeerib oma tööd ja teostab kavandatud ülesanded; arendab meeskonnatöö oskusi
	õpib tundma põhi- ja abitoorainet ning selle kvaliteeti hindama
	hindab ettevõtte töökeskkonda, tööturvalisust ja tööohutust
	arendab kutseoskusi – õpib teoreetiliste teadmiste sidumist praktikaga
	kinnistab põhiteadmised valikpagaritoodete valmistamise tehnoloogiast
	valmistab liiva- ja muretaigna, vormib küpsised ja korvikesed, küpsetab; analüüsib taigna valmistamisel ja küpsetamisel toimuvaid protsesse ja nende mõju valmistoodangule
	valmistab keedutaigna toorainest ja keedutaignapulbrist. Vormib ja küpsetab tooted. jälgib küpsetamisel toimuvaid protsesse ja analüüsib nende mõju valmistoodangule
	valmistab võibiskviittaigna kasutades erinevaid tehnoloogiaid; valmistab pritsitud ja kihilised küpsised

	valmistab võibiskviittaignast keeksid ja muffinid
	valmistab beseetaigna , vormib pooltooted kookidele ja tortidele; valmistab küpsised. õpib tundma beseetoodete küpsetusrežiime, olenevalt taigna valmistamise tehnoloogiast
	valmistab biskviittaigna kasutades erinevaid tehnoloogilisi võtteid; vormib kookidele ja tortidele pooltooted; küpsetab ja analüüsib küpsetamisel toimuvaid protsesse.
	valmistab kreemid kookidele ja tortidele (võikreem, munavalgekreem, vahukoorekreem, kohupiimakreem, toorjuustukreem jt)
	valmistab kaunistusi kookidele ja tortidele dekoormassist, martsipanist, šokolaadist, glasuurist jt
	valmistab siirupid kookide ja tortide immutamiseks
	valmistab erinevatest küpsetatud pooltoodetest kooke – biskviitkoogid, keedutaignakoogid, purukoogid jt
	valmistab erinevatest pooltoodetest ja kaunistusmaterjalidest torte – puuviljatordid, glasuuritud tordid, martsipanitordid, vahukooretordid jt
	valmistab koostöös juhendajaga tellitud tooteid
	valmistab koostöös juhendajaga temaatilisi tooteid
	hindab toodangu kvaliteeti ja väldib praagi tekkimist
	praktikaettevõtte seadmete ja töövahendite kasutamine järgides kasutusjuhendeid ja ohutustehnika nõudeid
	õpib säästlikult tootma, vältides kadusid tööprotsessis
	õpib tundma pakkematerjale ja oskab tooteid pakendada

Praktika arvestamiseks esitab õpilane järgmised dokumendid:

1. praktikaleping

2. praktikaaruanne

- praktikapäevik
- ettevõttepoolse praktika juhendaja hinnang
- kokkuvõtte praktikaettevõtte struktuurist, töökorraldusest, praktikal sooritatud tööülesannetest
- õpilase hinnang oma tööle praktikaettevõttes - eneseanalüüs

Hindamine

Praktika hinne moodustub

- ettevõttepoolse juhendaja kirjalik hinnang õpilasele – 60%
- praktikaaruanne – 30%
- suuline kaitsmine / esitlus eesti keeles – 10%

Praktikaettevõtted

Praktikaettevõteteks on kooli poolt tunnustatud pagari- ja kondiitritooteid valmistavad ettevõtted ja Teko õppekook.