

ERIALAPRAKTIKA KAVA

PAGAR kutseõpe põhihariduse baasil

Pagaripraktika 15 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.