

ERIALAPRAKTIKA KAVA

KONDIITER kutseõpe keskhariduse baasil

Kondiitripraktika 10 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 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
	taigna moodustamise protsesside ja taigna käärimisprotsesside jälgimine
	valmistab suure suhkru ja rasvasisaldusega taigaid - eelkergitusega pärmitaigen
	valmistab plaadipirukaid etteantud tehnoloogia kaardi järgi
	valmistab soolaseid ja magusaid täidiseid pirukatele ja väikesaiadele
	valmistab väikesaiade viimistlusmaterjalid – puisted, pumatid, glasuurid, želed
	valmistab kukleid, rullsaid ja erikujulisi väikesaiu
	valmistab kihilise pärmitaigna, vormib tooted ja viimistleb enne ja peale küpsetamist
	valmistab pidulikud pagaritooted - stritslid, kringlid, pärjad, pidusaiad
	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
	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 keekse ja muffineid
	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.