

Pagar-kondiitri baaskoolitus

Õppekavarühm: Toiduainete töötlemine

Õppekeel: eesti/vene keel

Koolituse kogu maht ak. tundides (45 min.):	48
s.h. - auditoorse töö maht tundides	8
- praktilise töö maht tundides	40
- õpetaja tagasisidestatava iseseisva töö maht tundides	0
Õppekava koostamise alus:	
Kursuse läbiviimiseks vajalike sertifikaatide/litsentside olemasolu: Tallinna Teeninduskool on riiklik õppeasutus (reg.70004637), kus koolitustegevus toimub Haridus- ja Teadusministeeriumi kinnitatud riiklike õppekavade alusel.	
Õppekavarühm: (vastavalt ISCED-F 2013 õppekavarühmade klassifikatsioonile): 0721 - Toiduainete töötlemine	
Eesmärk: Pagar-kondiitri jätkukoolituse eesmärgiks on täiendada pagar- kondiitri baastadmisi.	
Õpiväljundid Kursuse läbinu: • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid pagari- ja kondiitritooteid lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest • korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult ning lähtub töö kutse-eetikast • teab juuretisega rukkileiva, kringlite, pirukate, šokolaadikommide, tartlettide, tortide ja prits tehnikas kaunistatud muffinite valmistamise tehnoloogiat, tooraineid ja osakab neid vastavalt tehnoloogilisele kaardile valmistada.	
Sihtrühm ja selle kirjeldus: Kursus on mõeldud neile, kes soovivad oma pagar-kondiitri eriala algteadmisi täiendada.	
Nõuded õpingute alustamiseks: eesti/vene keele oskus B1 tasemel.	

Õppe sisu:**Auditoorne töö (8 tundi):**

- juuretisega rukkileiva tehnoloogia ja valmistamise etapid;
- kringlite tehnoloogia ja valmistamise etapid;
- pirukate tehnoloogia ja valmistamise etapid;
- šokolaadikommide tehnoloogia ja valmistamise etapid;
- tartlettide tehnoloogia ja valmistamise etapid;
- tortide tehnoloogia ja valmistamise etapid;
- pritstechnikas kaunistatud muffinite valmistamise tehnoloogiat, tooraineid;
- tortide ja nende kaunistamine.

Praktiline töö (88 tundi):

- lihtpagaritoodete valmistamine
- kihitamata tooted (rullid, kuklid, pirukad, täidised jm)
- pärmi-, pärmileht- ja lehttainas
- liiva- ja muretainas
- võibiskviit- ja keedutainas
- biskviittainas
- tordid ja nende kaunistamine
- šokolaadi tempereerimine ning töö šokolaadiga
- kaunistused (martsipan, glasuur, dekoormass, lillepasta jm)

Õppekeskkond: Tallinna Teeninduskoolis toimub õppetöö kaasaegses ning renoveeritud Majaka 2 asuvas õppehoones. Teooria tundide läbiviimiseks on õppehoones kaasaegse tehnikaga varustatud õppeklassid. Praktiliste tundide läbiviimiseks on pagar- kondiitri õppeköögid ja degusteerimisruum.

Hindamismeetod:

Mitteeristavalt hinnatav (arvestatud/mittearvestatud) praktiline eksam. Hinnatakse 10 palli süsteemis ning eksam on sooritatud positiivselt, kui õppija saab eksamil vähemalt 6 punkti.

Hindamiskriteeriumid: õppija valmistab pagar- kondiitri toote vastavalt tehnoloogilisele kaardile, arvestades hügieeni ja tööohutuse nõudeid.

Nõuded õppe lõpetamiseks:

Õpingute lõpetamise eeldus on kontakttundides osalemine vähemalt 70% ulatuses praktilise eksami sooritamise. Kursuse lõpetanule väljastatakse tunnistus.

Koolitajad:

Heikki Eskusson - Tallinna Teeninduskooli hügieeniõpetaja

Pille Pajula- Tallinna Teeninduskooli toitlustusjuht ja kalkulatsiooni õpetaja, lõpetanud Tallinna Tehnikaülikooli toiduvalmistamise tehnoloogia ja organiseerimise eriala, omab kokk tase 4 kutset.

Kaspar Kütt – õppinud pagar- kondiitritööd Saksamaal Adolph-Kolping Berufskolleg'is, töötanud pagarina 26 aastat ning töötab OÜ TLG Hotelsis peapagarina.

Õppekava koostaja:

Moonika Aedmaa

Koolitus- ja nõustamiskeskuse juht

moonika.aedmaa@teeninduskool.ee