

Pagar-kondiitri baaskoolitus

Õppekavarühm: Toiduainete töötlemine

Õppekeel: eesti/vene keel

Koolituse kogu maht ak. tundides (45 min.):	120
s.h. - auditoorse töö maht tundides	30
- praktilise töö maht tundides	90
- õpetaja tagasisidestatava iseseisva töö maht tundides	0
Õppekeskkonna kirjeldus: Õppekeskkonna kirjeldus: Tallinna Teeninduskoolis toimub õppetöö kaasaegses renoveeritud Majaka 2 asuvas õppehoones. Teooriatunnid toimuvad moodsa tehnikaga varustatud õppeklassides. Praktilised tunnid toimuvad pagari õppeköörides ja teenindusklassis.	
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 koolituse eesmärk on võimaldada õppijal omandada teadmised, vilumused, oskused ja hoiakud, et valmistada kvaliteetseid pagari- kondiitritooteid lähtudes toidu ja tööhutuse nõuetest.	
Õpiväljundid Kursuse läbinu: - tunneb pagari- kondiitri levinumate tainate valmistamise tehnoloogiaid - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid pagari- ja kondiitritooteid lähtudes toidu- ja tööhutuse nõuetest - korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult ning lähtub töö kutse-eetikast	
Sihtrühm ja selle kirjeldus: Kursus on mõeldud neile, kes soovivad omandada pagari-kondiitri eriala algteadmisi või täiendada olemasolevaid teadmisi pagari-kondiitri valdkonnas.	
Nõuded õpingute alustamiseks: eesti/vene keele oskus B1 tasemel.	

Õppe sisu:**Auditoorne töö (30 tundi):**

- toiduhügieen, tööohutus ning pagar-kondiitri töös kasutatavad seadmed
- tooraineõpetus
- kalkulatsioon
- lihtpagaritoodete valmistamine
- kihitamata tooted (rullid, kuklid, pirukad, täidised jm)
- pärimi-, pärmileht- ja lehttainas
- liiva- ja muretainas
- võibiskviit- ja keedutainas
- biskviitkoogid ja -tordid nende kaunistamine
- šokolaadi tempereerimine ning töö šokolaadiga
- kaunistused (martsipan, glasuur, dekoormass, lillepasta jm)

Praktiline töö (90 tundi):

- lihtpagaritoodete valmistamine
- kihitamata tooted (rullid, kuklid, pirukad, täidised)
- pärimi-, pärmileht- ja lehttainatooted
- liiva- ja muretainatooted
- võibiskviit- ja keedutainatooted
- biskviitkookide ja tortide valmistamine ja kaunistamine
- šokolaadi tempereerimine ning töö šokolaadiga
- kaunistuste valmistamine (martsipan, glasuur, dekoormass, lillepasta jm)

Hindamismeetod:

Mitteeristavalt hinnatav (arvestatud/mittearvustatud) 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 sooritamiseks.

Põhilektori või -õppejõu andmed:

Eha Martma - Tallinna Teeninduskooli pagar-kondiitri valdkonna juhtivõpetaja

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.

Alla Tenter - koolitaja täiskasvanute täiendõppes. on osalenud edukalt erialastel võistlustel, juhtinud 21 aastat omanimelist kondiitriettevõtet. Juhendanud Tallinna Teeninduskoolis kondiiter tase 5 õppekaval õppijaid.

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

Ellen Lessel - Tallinna Teeninduskooli pagar-kondiitri valdkonna õpetaja

Õppekava koostaja:

Moonika Aedmaa

Koolitus- ja nõustamiskeskuse juht

moonika.aedmaa@teeninduskool.ee