

PÄRNUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA							
Õppekavarühm		Toiduainetöötlus					
Õppekava nimetus		Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia					
		Technology of Bakery and Pastry-Cook					
Õppekava kood EHS-es							
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5	
		X					
Õppekava maht: 180 EKAP							
Õppekava koostamise alus: Toiduainetöötuse erialade riiklik õppekava, 18.07.2014, haridus- ja teadusministri määrus nr 66 Kutseharidusstandard, 26.08.2013, VV määrus nr 130 Pagar, tase 4 ja Kondiiter, 4 kutsestandardid, Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsus nr 19/ 16.05.2013 Pagari kutsestandardi tähis kutseregistris: 11-16052013-3.2/5k Kondiitri kutsestandardi tähis kutseregistris: 11-16052013-3.4/5k							
Õppekava õpiväljundid: 1) valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid pagari- ja kondiitritooteid, lähtudes toidu- ja tööhutuse nõuetest; 2) korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult ning lähtub töös kutse-eeetikast; 3) analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd toiduainetööstuse või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes; 4) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed lähtuvalt toiduainetööstuse või toitlustuse valdkonna arengust; 5) mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult; 6) suhtleb õpitavas võõrkeeles iseseisva keelekasutajana; 7) kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks; 8) mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid; 9) mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest; 10) kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.							
Õppekava rakendamine: Õppetöö toimub statsionaarses õppevormis. Õppekava sihtgrupiks on põhiharidusega isikud.							
Nõuded õpingute alustamiseks: Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastased põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.							
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud loetakse lõpetatuks pärast õppekava täitmist ja selles kirjeldatud õpiväljundite saavutamist lävendi tasemel ning kompetentsuse hindamist positiivsele tulemusele vastavalt pagar, tase 4 ja kondiiter, tase 4 hindamisstandardile, mida võib sooritada ka osade kaupa.							
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Pagar, tase 4 ja kondiiter, tase 4.							
Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Abipagar, tase 3 kutsele vastavad kompetentsid omandatakse järgmiste põhiõpingute moodulite õpiväljundite saavutamisel: Toiduainetöötuse valdkonna alused, Toiduohutus, Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused, Pagaritoodete valmistamise alused, Lihtpagaritoodete valmistamine ja Abipagari praktika Pagar, tase 4 kutsele vastavad kompetentsid omandatakse järgmiste põhiõpingute moodulite õpiväljundite saavutamisel: Toiduainetöötuse valdkonna alused, Toiduohutus, Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused, Pagaritoodete valmistamise alused, Lihtpagaritoodete valmistamine, Valikpagaritoodete valmistamine ja Pagari praktika							
Osakvalifikatsioonid: Tainavalmistaja, tase 4 kutsele vastavad kompetentsid omandatakse järgmiste põhiõpingute moodulite õpiväljundite saavutamisel: Toiduainetöötuse valdkonna alused, Toiduohutus, Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused, Pagaritoodete valmistamise alused, Pagari praktika							
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia kutsekeskhariduse õppekaval lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.							
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (111 EKAP)							

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Toiduainetööstluse valdkonna alused	2 EKAP	mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses ning toiduainetööstuse ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt toiduainete töötlemise tegevusaladest selgitab toiduainetööstuse ettevõtete toimimist lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast mõistab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid ja vajadust hinnata kutsetaotlejat lähtuvalt kutsestandardist ning seab eesmärgid oma õpingutele orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes enda kui õpilase vajadustest ja eesmärkidest
Toiduohutus	2 EKAP	Õpilane mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toiduainetööstuses Õpilane mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis Õpilane mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust
Pagaritoodete valmistamise alused	10 EKAP	kasutab pagaritöö tooraineid lähtudes juhendist kasutab taiginate valmistamisel seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest valmistab juhendamisel taiginaid valmistab juhendamisel lihtsamaid täidiseid töötleb, vormib ja viimistleb juhendamisel pooltooteid küpsetab juhendamisel pärmitaignast tooteid jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel pagaritooted mõistab kehalise vormisoleku olulisust töötaja tervisele ja töövõimele ning liikumisoskuste osa selle saavutamises lähtuvalt erialase eripärast
Lihtpagaritoodete valmistamine	10 EKAP	kasutab pagaritöö tooraineid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist valmistab juhendi alusel pärmi- ja rukkitaiginaid töötleb, vormib ja viimistleb küpsetuseelselt pärmi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist mõistab oma kehaliste võimete taset ja sobivaid vahendeid ning meetodeid nende arendamiseks küpsetab pärmi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist jahutab, viimistleb küpsetusjärgselt ja pakendab juhendi alusel pärmi- ja rukkitaignast tooteid
Valikpagaritoodete valmistamine	5 EKAP	valmistab juhendi alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaiginaid töötleb, vormib ja viimistleb liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaiginaid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist sooritab erilala töövõime säilitamist ja tõstmist toetavaid kehalisi harjutusi küpsetab liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid
Kondiitritoodete tehnoloogia	28 EKAP	kasutab juhendi alusel erinevaid kondiitritoodete valmistamise tooraineid kirjeldab kondiitritoodete pooltoodete ja toodete liigitust ja valmistamist selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt kondiitri erialast pakendab, ladustab ja külmutab juhendi alusel kondiitritoodete pool- ja valmistooted koostab juhendi alusel tehnoloogilise ja kalkulatsioonikaardi lähtuvalt tehnoloogianõuetest valmistab kondiitritooteid juhendi alusel, kasutades ohutult seadmeid ja töövahendeid ning lähtudes ohutus- ja toiduhügieeni nõuetest
Abipagari praktika	15 EKAP	planeerib isiklike praktika eesmärgid lähtuvalt juhendist töötab praktikaettevõttes juhendamisel, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist
Pagari praktika	10 EKAP	planeerib isiklike praktika eesmärgid lähtuvalt juhendist töötab praktikaettevõttes osaliselt iseseisvalt, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist
Kondiitri praktika	23 EKAP	planeerib isiklike praktika eesmärgid lähtuvalt juhendist töötab praktikaettevõttes osaliselt iseseisvalt, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös

koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt. praktikajuhendist

Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused 6 EKAP

õppija mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis
õppija mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist
õppija mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas
õppija mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel
õppija käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil

Üldõpingute moodulid (30 EKAP)

Nimetus

Maht

Õpiväljundid

Matemaatika

5 EKAP

kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust.
kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest.
seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi.
esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult.
kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel.

Keel ja kirjandus

6 EKAP

väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suuliselt kui ka kirjalikus suhtluses
arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal
koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates
loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid
väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga
tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega.

Loodusained

6 EKAP

mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel.
mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimivate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel.
mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele.
leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel.

Võõrkeel (inglise keel)

4,5 EKAP

Suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti
kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga
kasutab võõrkeelesõrke arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega
mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel
on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid

Kunstiained

1,5 EKAP

eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid.
tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga
analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse.
kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks
väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse.

Sotsiaalsained

7 EKAP

omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist
omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest

ühiskonnas ning nende seostest ja vastikusest mõjust mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu

Valikõpingute moodulid (39 EKAP)

Nimetus	Maht	Õpiväljundid
Kutsealane liikumine	3 EKAP	tunneb inimese luustikku ja lihaskonda. tunneb ära treenimist vajava lihase. valib treenimist vajavatele lihastele sobivad harjutused. määratleb enda kehalist aktiivsust, täidab treeningpäevikut. jälgib oma rühti ja õiget kehahoiakut. valib kehahoidu ja rühti korrigeerivaid harjutusi.
Kutsealane inglise keel	3 EKAP	mõistab lihtsat erialast teksti ja kasutab suulisel suhtlemisel erialast võrkeelset terminoloogiat vestleb juhendamisel igapäevastes tööalastes situatsioonides mõistab töökeskkonna hoiatavaid ning nõuandvaid silte, järgib neid kandideerib juhendamisel võrkeelses keskkonnas kutsealasele tööle
Küpsetised erinevate toitumisvajadustega klientidele	2 EKAP	kirjeldab erinevate toitumisolaste iseärasustega klientide toitumise eripära. kohandab kohviku tavapärase toodete sortimendi ja retseptuuri toitumisolaste iseärasustega klientidele sobivaks. koostab tehnoloogilisi kaarte arvestades kliendirühmade toitumisolaste iseärasuste ja tootmissoovitustega. valmistab toitumisolaste iseärasustega klientidele sobilikke küpsetisi.
Maiustused	2 EKAP	valmistab sefiiri – õunapüreest, suhkrust ja munavalgest (munavalgepulbrist) järgides toiduhügieeni nõudeid valmistab erinevaid trühvleid, järgides toiduhügieeni nõudeid valmistab marmelaadi, järgides toiduhügieeni nõudeid
Kondiitritoodete kujundamine	6 EKAP	valmistab šokolaadist ja glasuurist erinevaid kaunistusi valmistab martsipanist ja suhkrumassist erinevaid kaunistusi valmistab royal icing`ust erinevaid kaunistusi
Tellitud pagaritoodete valmistamine	6 EKAP	valmistab juhendi alusel tellitud pagaritooted, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid valmistab juhendi alusel vabalt valitud tähtpäevaga seotud pagaritooted järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid
Tellitud kondiitritoodete valmistamine	6 EKAP	valmistab juhendi alusel tellitud kondiitritooted, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid valmistab juhendi alusel vabalt valitud tähtpäevaga seotud kondiitritooted, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid
Rahvaste küpsetised	3 EKAP	kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi valmistab eri rahvaste küpsetisi, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid
Pagaritoodete projektitöö	3 EKAP	mõistab ettevõtluse olemust ja riske reaalses ärikeskkonnas läbi praktilise kogemuse omandab juhtimise ja/või meeskonnatöö oskused
Kondiitritoodete projektitöö	3 EKAP	mõistab ettevõtluse olemust ja riske reaalses ärikeskkonnas läbi praktilise kogemuse omandab juhtimise ja/või meeskonnatöö oskused
Kutsealane soome keel	3 EKAP	mõistab lihtsat erialast teksti ja kasutab suulisel suhtlemisel erialast võrkeelset terminoloogiat vestleb juhendamisel igapäevastes tööalastes situatsioonides mõistab töökeskkonna hoiatavaid ning nõuandvaid silte, järgib neid kandideerib juhendamisel võrkeelses keskkonnas kutsealasele tööle
Fruktodisain	1 EKAP	õppija valib fruktodisainiks sobivad köögi- ja puuviljad ning töövahendid. õppija valmistab puu- ja köögiviljadest kaunistusi ning kasutab kompositsioonivõtteid.
Esmaabi	1 EKAP	annab vajadusel esmaabi, valdab tähtsamaid esmaabivõtteid kutsuab abi, suhtleb päästametiga asjakohaselt, vajadusel evakueerub

hoonest ja abistab kannatanut evakueeruda

Toiduvalmistamine

2 EKAP

valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid. kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest. koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest.

Valikõpingute valimise võimalused:

Õpilane valib valikaineid 39 EKAP ulatuses. Koolil õigus on otsustada valikõpingute valikuid arvestades kooli võimalusi ja õpilase soove.

Õppekava kontaktisik:

Ingrid Ploom

kutseõpetaja

Telefon , ingrid.ploom@hariduskeskus.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://siseveeb.ee/hariduskeskus/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=292

https://siseveeb.ee/hariduskeskus/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=292&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	111	45	33	33
Toiduainetöötamise valdkonna alused	2	2		
Toiduohutus	2	2		
Pagaritoodete valmistamise alused	10	10		
Lihtpagaritoodete valmistamine	10	10		
Valikpagaritoodete valmistamine	5		5	
Kondiitritoodete tehnoloogia	28	1	14	13
Abipagari praktika	15	15		
Pagari praktika	10	3	7	
Kondiitri praktika	23		5	18
Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused	6	2	2	2
Üldõpingute moodulid	30	12	9	9
Matemaatika	5	1,5	2	1,5
Keel ja kirjandus	6	2	2	2
Loodusained	6	3	1,5	1,5
Võõrkeel (inglise keel)	4,5	1	1,5	2
Kunstiained	1,5	1,5		
Sotsiaalsained	7	3	2	2
Valikõpingute moodulid	39	3	18	18
Kutsealane liikumine	3	1	1	1
Kutsealane inglise keel	3		3	
Küpsetised erinevate toitumisvajadustega klientidele	2		2	
Maiustused	2			2
Kondiitritoodete kujundamine	6			6
Tellitud pagaritoodete valmistamine	6		6	

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Tellitud kondiitritoodete valmistamine	6			6
Rahvaste küpsetised	3			3
Pagaritoodete projektitöö	3		3	
Kondiitritoodete projektitöö	3			3
Kutsealane soome keel	3		3	
Fruktodisain	1	1		
Esmaabi	1	1		
Toiduvalmistamine	2			2

Pagari- ja kondiitritoote tehnoloogia

Seosed kutsestandardi „“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid										Valikõpingute moodulid													
	Toiduainetöötuse valdkonna alused	Toiduohutus	Pagaritoodete valmistamise alused	Lihpagaritoodete valmistamine	Valikpagaritoodete valmistamine	Kondiitritoote tehnoloogia	Abipagari praktika	Pagari praktika	Kondiitri praktika	Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused	Kutsealane liikumine	Kutsealane inglise keel	Küpsetised erinevate tootumisvajadustega klientidele	Manustused	Kondiitritoote kujundamine	Tellitud pagaritoodete valmistamine	Tellitud kondiitritoote valmistamine	Rahvaste küpsetised	Pagaritoodete projektitöö	Kondiitritoote projektitöö	Kutsealane soome keel	Fruktodisain	Esmabi	Toiduvalmistamine
Juhtimine ja majandamine	X		X	X	X	X	X	X	X	X		X				X	X		X	X	X			
Masinate ja seadmete kasutamine	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Pagar, tase 4 kutset läbiv kompetents	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X		X		X	X		X	X	X	X	
Kondiiter, tase 4 kutset läbiv kompetents	X	X				X			X	X	X	X	X	X		X	X		X	X	X	X	X	
Pooltoodete ja/või kaunistus materjalide valmistamine		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Tainaste käärimine, vormimine, kergitamine		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
Tainaste valmistamine, sh juuretiste ja keedu valmistamine		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
Toodete jahutamine ja viimistlemine		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Toodete külmutamine		X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
Toodete küpsetamine		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
Toodete pakendamine ja ladustamine		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

X – tähistatakse, millises õppekava moodulis arendatakse ja hinnatakse nimetatud kompetentsi