

KINNITATUD

Kooli direktori 27 augusti 2014 a

käskkirjaga nr 102

kooskõlastatud kooli nõukogus protokoll nr 1-4/03

VANA-VIGALA TEHNIKA-JA TEENINDUSKOOLI ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		TOIDUAINETETÖÖTLUS JA-TOOTMINE				
		Pagar				
		Baker				
		Пекарь				
Õppekava kood EHIS-es		134097				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskharidus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
			x			
Õppekava maht: 60 EKAP						
Õppekava koostamise alus: Kutsestandard pagar, tase 4 (Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsus nr 19, 16.05.2013)						
Õppekava õpiväljundid Pärast õppekava läbimist õpilane: 1) valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid pagaritooteid, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest; 2) korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult ning lähtub töös kutse-eetikast; 3) analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd toiduainetööstuse või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes;						
Õppekava rakendamine: Õpe toimub statsionaarse, koolipõhise õppe vormis.						
Nõuded õpingute alustamiseks: Põhiharidusega isik Õppekavale õppima asumine ei eelda eelnevate erialaste kompetentside olemasolu.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud loetakse lõpetatuks pärast pagari õppekavas kirjeldatud 4. taseme kvalifikatsioonile vastavate õpiväljundite saavutamist. Lõpetajale väljastatakse lõputunnistus koos hinnetelehega.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsele „Pagar, tase 4” vastavad kompetentsid.						

Osakvalifikatsioonid:

Õppekava moodulite nr 1, 2, 3, 4 ja 9 õpiväljundite saavutamisel omandatakse osakutsele «Tainavalmistaja, tase 4» vastavad kompetentsid

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:

Lõpetajale väljastatakse Vana-Vigala Tehnika-ja Teeninduskooli lõputunnistus

Õppekava struktuur

Õppekavas on põhiõpinguid 45 EKAP-it ja valikõpinguid 15 EKAP-it.

Põhiõpingute moodulid (nimetus, maht ja õpiväljundid):

Toiduainetetööstuse valdkonna alused 2 EKAP

Õpilane mõistab toiduainetetööstuse tähtsust Eesti majanduses ning toiduainetetööstuse ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt toiduainete töötlemise tegevusaladest. Selgitab toiduainetetööstuse ettevõtete toimimist lähtuvalt ettevõtteskeskkonnast. 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 toiduainetetööstuses. Mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis. Mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust.

Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused 6 EKAP

Õpilane mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääri planeerimise protsessis. Mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist ühiskonnas. Mõtestab oma rolli ettevõtteskeskkonnas. Mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas. Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil.

Pagaritoodete valmistamise alused 10 EKAP

Õpilane kasutab pagaritöö tooraineid, lähtudes juhendist. Kasutab taiginate valmistamisel seadmeid lähtudes ohutusnõuetest. Valmistab juhendamisel taiginaid. Valmistab juhendamisel lihtsamaid täidiseid. Töötleb, vormib ja viimistleb juhendamisel pooltooteid. Küpsetab juhendamisel pärmitaigast tooteid. Jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel pagaritöötöid. Mõistab kehalise vormisoleku olulisust töötaja tervisele ja töövõimele ning liikumisõskuste osa selle saavutamises lähtuvalt eriala eripärast.

Lihtpagaritoodete valmistamine 10 EKAP

Õpilane kasutab pagaritöö tooraineid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist. Valmistab juhendi alusel pärmi- ja rukkitaiginaid. Töötleb, vormib ja viimistleb küpsetuseelselt pärmi- ja rukkitaigast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist. Küpsetab pärmi- ja rukkitaigast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist. Jahutab, viimistleb küpsetusjärgselt ja pakendab juhendi alusel pärmi- ja rukkitaigast tooteid. Mõistab oma kehaliste võimete taset ja sobivaid vahendeid ning meetodeid nende arendamiseks.

Valikpagaritoodete valmistamine 5 EKAP

Õpilane valmistab juhendi alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaiginaid. Töötleb, vormib ja viimistleb liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaiginaid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist. Küpsetab liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaigast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist. Jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigast tooteid. Sooritab eriala töövõime säilitamist ja tõstmist toetavaid kehalisi harjutusi.

Pagari praktika 10 EKAP

Õpilane planeerib isiklikke praktika eesmäärke lähtuvalt juhendist. Töötab praktikaettevõttes osaliselt iseseisvalt, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös. Koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist.

Valikõpingute moodulid (nimetus ja maht):

Kondiitritoodete tehnoloogia 8 EKAP

Pritsküpsised 3 EKAP

Rahvaste küpsised 2 EKAP

Pagaritoodete kujundus- ja kaunistusõpetus 2 EKAP

Õppekava kontaktisik:

Inge Rego

Toitlustusosakonna juhtivõpetaja

Telefon 56939085, inge@vigalattk.ee

Märkused

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

<http://web.vigalattk.ee/oppetoo/erialad/42-uued-erialad/182-uued-erialad-oppeaastal-2014-15>

LISA 1 Õppekava rakendusplaan

LISA 2 Kutsestandardi kompetentside ja õppekava moodulite vastavustabel

PAGAR

Õppekava moodulite nimetused ja mahud (EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Üldõpingute moodulid		
Moodul 1 Toiduainetetöötluste valdkonna alused	2	2
Moodul 2 Toiduohutus	2	2
Moodul 3 Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	6
Moodul 4 Pagaritoodete valmistamise alused	10	10
Moodul 5 Lihtpagaritoodete valmistamine	10	10
Moodul 6 Valikpagaritoodete valmistamine	5	5
Moodul 9 Pagari praktika	10	10
Valikõpingute moodulid		
Kondiitritoodete tehnoloogia	8	8
Pritsküpsised	3	3
Rahvaste küpsised	2	2
Pagaritoodete kujundus- ja kaunistusõpetus	2	2

Seosed kutsestandardi , kompetentside ja eriala õppekava põhiõpingute moodulite vahel

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Toiduainetetöötuse valdkonna alused	Toiduohutus	Karjääri planeerimine ja ettevõttiluse alused	Pagaritoodete valmistamise alused	Lihtpagaritoodete valmistamine	Valikpagaritoodete valmistamine	Pagari praktika
Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine				x	x	x	x
Tainaste valmistamine, sh juuretise ja keedu valmistamine				x	x	x	x
Tainaste kääritamine, vormimine, kergitamine				x	x	x	x
Toodete küpsetamine				x	x	x	x
Toodete jahutamine ja viimistlemine				x	x	x	x
Toodete külmutamine					x	x	x
Toodete pakendamine ja ladustamine				x	x	x	x
Juhtimine ja majandamine	x		x				
Pagar, tase 4 kutset läbivad kompetentsid	x	x	x	x	x	x	x