

## ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

### 1. Üldandmed

Õppeasutus:	Vana-Vigala Tehnika-ja Teeninduskool
Õppekava nimetus: <i>(venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):</i>	Pagari-ja kondiitritoodete valmistamise algkursus
Õppekavarühm: <i>(täiendus- koolituse standardi järgi)</i>	Kokandus
Õppekeel:	Eesti keel

### 2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

**Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded.** *Ära märkida milliste erialaoskuste, haridustaseme või vanusegrupi inimestele koolitus on mõeldud ning milline on optimaalne grupi suurus; ära tuua kas ja millised on nõuded õpingute alustamiseks.*

**Sihtrühm:**

Toitlustusettevõttes töötavad aegunud oskustega täiskasvanud või täiskasvanud kes soovivad enda väärtus tööturul tõsta uute oskuste omandamisega, et tööturul olla konkurentsivõimelisemad.

Grupi suurus: 10 õppurit

**Õppe alustamise nõuded:** Puuduvad

**Õpiväljundid.** *Õpiväljundid kirjeldatakse kompetentsidena, mis täpsustavad, millised teadmised, oskused ja hoiakud peab õppija omandama õppeprotsessi lõpuks.*

Koolituse lõppedes õppija:

- 1) Kasutab pagari- ja kondiitritöös spetsiifilisi tooraineid eesmärgipäraselt
- 2) Kasutab väiketöövahendeid ja seadmeid lähtudes ohutusnõuetest
- 3) Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid taiginaid, lihtsamaid täidiseid
- 4) Küpsetab kvaliteetseid pagaritooteid lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest;
- 5) Valmistab ja kaunistab erinevaid lihtsamaid kondiitritooteid
- 6) Korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult;

**Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga.** *Tuua ära vastav kutsestandard ning numbriline viide konkreetsetele kompetentsidele, mida saavutatakse.*

Kutsestandard kondiiter, tase 4 (Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsus nr 19, 16.05.2013), kooliõppekava kondiiter tase 4

Kompetentsid, mida koolitusel saavutatakse: Pooltoidete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine Tainaste valmistamine Tainaste vormimine ja kergitamine Toodete küpsetamine Toodete jahutamine ja viimistlemine.

**Põhendus.** *Tuua põhendus koolituse sihtrühma ja õpiväljundite valiku osas.*

Majutus, toitlustus ja turism on tööturul pidevalt arenev ja uuenev. Seoses sellega on vajalik suurendada laiemapõhjaliste oskustega inimeste arvu Märjamaa piirkonnas. OSKA raportis soovitatakse töötavatele inimestele senisest enam pakkuda paindlikke lühiajalisi kursusi, nn õpiampse, et nad saaksid töö kõrvalt lisaeriala omandada.

Meie piirkonnas on toitlustamisega tegelevaid ettevõtteid ja turismitalusid, kes on huvitatud oma menüüde laiendamisest küpsetistega. Ettevõtjad on huvitatud töötajate pagari- ja kondiitrialastest oskustest ja ka uute töötajate värbamisest, kellel on olemas vastavad pädevused.

### 3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	80
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	80
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	6
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	74
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	-

### 4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

**Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus.** *Tuua peamised teemad ja alateemad sh eristada auditoorne ja praktiline osa. Esitada õppekeskkonna lühikirjeldus, mis on õpiväljundite saavutamiseks olemas. Loetleda kursuse kohustuslikud õppematerjalid (nt õpikud vmt) kui need on olemas. Kui õppijalt nõutakse mingeid isiklikke õppevahendeid, tuua ka need välja.*

Õppe sisu:

Auditoorne:

- Sissejuhatus, pagari ja kondiitritoodete tehnoloogia 4 tundi
- Tööohutus ja seadmed 2 tund

Praktiline töö:

- Lihtpagaritoodete valmistamine 5 tundi.
- Pärmitaignatest väikesaiade ja pirukate valmistamine 5 tundi
- Pärmileht- ja kihilisest pärmitaignast toodete valmistamine 6 tundi
- Kringlite, struudlite, stritslite valmistamine 10 tundi
- Rukkitaignast toodete valmistamine 6 tundi
- Mure- ja liivataignast toodete valmistamine 6 tundi
- Küpsised 5 tundi
- Keedu- ja beseetaignast toodete valmistamine, 5 tundi.
- Biskviitaignast toodete valmistamine 10 tundi.
- Tortide valmistamine 10 tundi
- Kaunistuste valmistamine šokolaadist, martsipanist ja suhkrumassist 6 tundi

Õppekeskkonna kirjeldus:

Koolitus toimub õppeklassis ja õppetöökojas, mis on varustatud tänapäevaste koolitus- ja töövahendite ning seadmetega. Õpperuumid vastavad töötervishoiu ja – ohutuse seaduse nõuetele.

**Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid.** *Nõutud on vähemalt 70% kontakttundides osalemine. Kirjeldada, kuidas hinnatakse õpiväljundite saavutamist.*

Õpingud loetakse lõpetatuks pärast õpiväljundite saavutamist lävendi tasemel ning kompetentsuse hindamist positiivsele tulemusele. Kursus lõpeb praktilise tööga. Lõpuülesande sooritamiseks peab kursuslane olema läbinud õppekava 70% ulatuses ja sooritama praktilise ülesande.

• Praktiline töö - õppur valmistab iseseisvalt kvaliteetse pagari- ja kondiitritoote järgides tööhügieeni ja tööohutuse nõudeid .

Mitteeristav hindamine.

## 5. Koolitaja andmed

**Koolitaja andmed.** *Tuua ära koolitaja(te) ees- ja perenimi ning kursuse läbiviimiseks vajalikku kompetentsust näitav kvalifikatsioon või vastav õpi- või töökogemuse kirjeldus.*

Elle Pool-Juhkanson, [elle@vigoalattk.ee](mailto:elle@vigoalattk.ee) , kutseõpetaja, lõpetanud Tallina Ülikooli kutsepedagoogika erialal, bakalaureuseõppes, töökogemus õpetajana 20 aastat

**Õppekava koostaja:** Katrin Rand, Vana- Vigala TTK toitlustuserialade juhtivõpetaja, [katrin@vigoalattk.ee](mailto:katrin@vigoalattk.ee)

/ees- ja perenimi, amet, e-mail/