

Pagar-kondiiter algõppe koolitus

Õppekavarühm: Toiduainete töötlemine

Õppekeel: eesti/vene keel

Koolituse kogu maht ak. tundides (45 min.):	180
s.h. - auditoorse töö maht tundides	50
- praktilise töö maht tundides	130
- 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 koolituse eesmärk on võimaldada õppijal omandada teadmised, vilumused, oskused ja hoiakud tööks pagari-kondiitriina.	
Õpiväljundid	
Õppija:	
<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid pagari- ja kondiitritooteid, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest • korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult ning lähtub töös kutse-eetikast • analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd toiduainetööstuse või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes • väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed lähtuvalt toiduainetööstuse või toitlustuse valdkonna arengust. 	
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 keele oskus B1 tasemel.	

Õppesisu:**Auditoorne töö 50 akadeemilist tundi.**

Teemad:

- toiduhügieen ning pagar-kondiitri töös kasutatavad seadmed
- tooraineõpetus
- kalkulatsioon
- kihitamata tooted (rullid, kuklid, pirukad, täidised jm)
- pärimi-, pärmileht- ja lehttaigen
- liiva- ja muretaigen
- võibiskviit- ja keedutaigen
- biskviitkoogid ja -tordid ning nende valmistamine
- trühvlite valmistamine, täidised ning kaunistused
- tordid, makroonid
- kaunistused (martsipan, glasuur, dekoormass, lillepasta jm)

Praktiline töö 130 akadeemilist tundi.

Teemad:

- kihitamata tooted (rullid, kuklid, pirukad, täidised)
- pärimi-, pärmileht- ja lehttainatooted
- liiva- ja muretainatooted
- võibiskviit- ja keedutainatooted
- biskviitkookide ja tortide valmistamine
- trühvlite valmistamine, täidised ning kaunistused
- tordid, makroonid
- kaunistuste valmistamine (martsipan, glasuur, dekoormass, lillepasta jm)

Nõuded õpingute lõpetamiseks:

Õpingute lõpetamise eeldus on kontakttundides osalemine vähemalt 70% ulatuses, hügieenitesti ja praktilise eksami sooritamine.

Põhilektori või -õppejõu andmed:

Eha Martma - Tallinna Teeninduskooli pagar-kondiitri valdkonna juhtivõpetaja

Heikki Eskusson - Tallinna Teeninduskooli hügieeniõpetaja

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

Kaspar Kütt - õppinud pagaritööd Adolf-Kolping Berufcollege Münsteris, Saksamaal, töötab OÜ TLG Hotelsis pagaritoodete peakokana, töökogemus pagarina 26 aastat

Ellen Lessel - Tallinna Teeninduskooli pagar-kondiitri valdkonna õpetaja

Õppekava koostaja:

Moonika Aedmaa

Koolitus- ja nõustamiskeskuse juht

moonika.aedmaa@teeninduskool.ee