



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-kondiitriks.	
Õpiväljundid	
Kursuse läbinu:	
<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid pagari- ja kondiitritooteid, lähtudes toidu- ja tööhutuse 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 tundi):**

- toiduhügieen ning pagar-kondiitri töös kasutatavad seadmed
- tooraineõpetus
- kalkulatsioon
- kihitamata tooted (rullid, kuklid, pirukad, täidised jm)
- pärimi-, pärimileht- ja lehttainas
- liiva- ja muretainas
- võibiskviit- ja keedutainas
- biskviitkoogid ja -tordid ning nende valmistamine
- trühvliite valmistamine, täidised ning kaunistused
- tordid, makroonid
- kaunistused (martsipan, glasuur, dekoormass, lillepasta jm)

Praktiline töö (130 tundi):

- kihitamata tooted (rullid, kuklid, pirukad, täidised)
- pärimi-, pärimileht- ja lehttainatooted
- liiva- ja muretainatooted
- võibiskviit- ja keedutainatooted
- biskviitkookide ja tortide valmistamine
- trühvliite 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:

Tallinna Teeninduskooli toiduainete töötlemise õppekavarühma kutseõpetajad, kellel on õpetajakutse või kutseõpetaja kvalifikatsioon, soovitavalt täiskasvanute koolitamise kogemus või erialane töökogemus.

Õppekava koostaja:

Moonika Aedmaa

Koolitus- ja nõustamiskeskuse juht

moonika.aedmaa@teeninduskool.ee