HAAPSALU KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA	
Õppekavarühm	Toiduainete töötlemine
Õppekava nimetus	Pagar
	Baker
	Пекарь
Õppekava kood EHIS-es	

ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk-haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
			X			

Õppekava maht: 60 EKAP

Õppekava koostamise alus:
Kutsehariduskeskuse Vabariigi Valitsuse määrus nr 130, vastu võetud 26.08.2013, Kutsestandard "Pagar, tase 4", kinnitatud Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega nr 14 14.11.2019.

Õppekava õpiväljundid:
Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks avatud tööturul pagaritooteid tootvates või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning luuakse eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.
1) valmistab kvaliteetseid lihtpagari- ja valikpagaritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest;
2) külmutab, pakendab ja ladustab valmistatud pagaritooteid lähtudes toiduseadusest;
3) korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult lähtuvalt kutse-eetikast;
4) analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd pagaritooteid tootvates või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes;
5) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt toiduainetööstuse või toitlustuse valdkonna arengust.

Õppekava rakendamine:
Mittestatsionaarne ja statsionaarne koolipõhine ja töökohapõhine õpe

Nõuded õpingute alustamiseks:
Neljanda taseme esmaõppes õpingute alustamise tingimus on põhihariduse olemasolu.

Nõuded õpingute lõpetamiseks:
Õpiväljundite saavutatust hinnatakse „Pagar, tase 4“ kutseeksamiga, mida võib sooritada osade kaupa. Juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks erialane lõpueksam. Erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseeksamiga.

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Pagar, tase 4

Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
puuduvad

Osakvalifikatsioonid:
puuduvad

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:
Kooli lõputunnistus koos hinnetelehega

Õppekava struktuur
Põhiõpingute moodulid (51 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Toiduainetööstuse valdkonna alused	2 EKAP	mõistab toiduainetetööstuse tähtsust Eesti majanduses mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel
Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas	5 EKAP	kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi kavandab omapoolse panuse väärtuste loomiselenda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/võirahalises tähenduses mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama

Toiduohutus	2 EKAP	mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toidutööstuses puhastab tööpinnad, seadmed, vahendid ja tootmisruumid vastavalt juhendile mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust
Pagaritoodete valmistamise alused	8 EKAP	kasutab pagaritöö toorainеid lähtudes juhendist kasutab taignate valmistamisel seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest koostab tehnoloogilise juhendi ja kalkulatsioonikaardi erinevatest jahudest tainatootele valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest tainatooteid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid täidiseid töötleb, vormib ja viimistleb tehnoloogilise juhendi alusel pooltooteid jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel pagaritooteid
Lihtpagaritoodete valmistamine	9 EKAP	valib pagaritöö toorainеid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist valmistab tehnoloogilise kaardi alusel nisutainast lihtpagaritooteid kirjeldab rukkitaina valmistamise tehnoloogiaid valmistab tehnoloogilise kaardi alusel rukkitainast lihtpagaritooteid
Valikpagaritoodete valmistamine	8 EKAP	valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid
Pagaritoodete külmutamine ja pakendamine	2 EKAP	valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid pagaritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust pakendab, märgistab ja ladustab pagaritooteid lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest
Pagari praktika	15 EKAP	planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist korraldab oma tööd ja töökohta vastavalt ettevõtte töökorraldusele valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid liht- ja valikpagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes

Valikõpingute moodulid (9 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Rahvaste küpsetised	2 EKAP	kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi valmistab eri rahvaste küpsetisi, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid
Pagaritoodete kujundus- ja kaunistusõpetus	3 EKAP	valmistab küpsetatud pooltoodetest erinevaid kaunistusi valmistab pärmitainast temaatilise kujundusega pagaritooteid
Eriala toetav arvutiõpetus	2 EKAP	omandab elementaaroskused arvuti kasutamisel järgides arvutieetikat kasutab baastasemel tekstitöötlus- ja tabeltöötlusprogramme vormistab arvutil esitluse ja esitleb seda kasutab veebi suhtlemisel ja leiab eriala puudutavat materjali veebis
Toidufotograafia	2 EKAP	selgitab fotograafia algtõdesid, fotokaamera omadusi, töö võimalusi ja funktsioone järgib fotode pildistamisel ja avaldamisel seadusandlust ning eetikareegleid kasutab kompositsioonireegleid, erinevaid fototöötlemise võtteid ja pildistava objekti omapära kasutab foto/digikaameraid erinevate objektide pildistamiseks
Teenindus, arendus ja müügitöö	3 EKAP	mõistab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid koostab uue kohaliku eripära arvestava pagaritoote kavandi viib läbi tootearenduse valmistab tootearendusena kohaliku eripäraga pagaritoote
Erialane inglise keel	2 EKAP	suhtleb igapäevases töökeskkonna suhtluses kõnes ja kirjas vähemalt A2 tasemel mõistab erialast teksti, tõlgib erinevaid erialaseid retsepte, töökäsklusi ning tehnoloogiaid kasutab erialatermineid ning paigutab neid lausesse, suheldes igapäevases töökeskkonnas

Valikõpingute valimise võimalused:
Valikõpingud toetavad või täiendavad õppekava läbimisel omandatavaid kompetentse. Õppijal on kohustus valida valikmooduleid 9 EKAPi ulatuses ja on õigus valida valikõpingute mooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest. Koolil

õigus on otsustada valikõpingute valikud arvestades kooli võimalusi ja õpilase soove.

Spetsialiseerumise võimalused:
puuduvad

Õppekava kontaktisik:
Enna Kallasvee
Turismi, toitlustuste ja majutusteeninduse osakonna juhataja
Telefon , enna.kallasvee@hkhk.edu.ee

Märkused:
Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:
https://hkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=162
https://hkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=162&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Pagar

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	**51**	**51**
Toiduainetööstuse valdkonna alused	2	2
Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas	5	5
Toiduohutus	2	2
Pagaritoodete valmistamise alused	8	8
Lihtpagaritoodete valmistamine	9	9
Valikpagaritoodete valmistamine	8	8
Pagaritoodete külmutamine ja pakendamine	2	2
Pagari praktika	15	15
Valikõpingute moodulid	**9**	**9**
Rahvaste küpsetised	2	
Pagaritoodete kujundus- ja kaunistusõpetus	3	
Eriala toetav arvutiõpetus	2	
Toidufotograafia	2	
Teenindus, arendus ja müügitöö	3	
Erialane inglise keel	2	

Pagar

Seosed kutsestandardi „Pagar, tase4“ kompetentside tegevusnäitajate ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid								Valikõpingute moodulid					
	Toiduainetööstuse valdkonna alused	Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas	Toiduohutus	Pagaritoodete valmistamise alused	Lihtpagaritoodete valmistamine	Valikpagaritoodete valmistamine	Pagaritoodete külmutamine ja pakendamine	Pagari praktika	Rahvaste küpsetised	Pagaritoodete kujundus- ja kaunistusõpetus	Eriala toetav arvutiõpetus	Toidufotograafia	Teenindus, arendus ja müügitöö	Erialane inglise keel
Pagaritoodete viimistlemine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist; 2. valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab ja kasutab puisteid, želeesid, glasuure, määrded ja kaunistustainaid, lähtudes toote valmistamise juhistest	x		x	x	x	x		x	x	x	x	x		x
Lihtpagaritoodete valmistamine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist; 2. valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, lõikurid, kerkekapid, ahjud, külmseadmed), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab järgmisi tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist: - juuretise või pärmiga nisujahust tainad ja tooted (Lisa 3);	x		x	x	x			x	x	x	x	x	x	x

- juuretise ja keeduga või ainult juuretisega rukkijahust tainad ja tooted (Lisa 3); - mitmest erinevast jahust tainad ja tooted pärmiga või ilma (Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist														
Valikpagaritoodete valmistamine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist; 2. valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, lõikurid, kerkekapid, ahjud; külmseadmed), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab soolased ja magusad täidised, lähtudes tehnoloogilisest juhendist; 4. valmistab pärmi-, pärmileht- ja leht-, muretainad ja neist tooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	x		x			x		x	x	x	x	x	x	x
Külmutatud toodete valmistamine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist ning arvestades külmutatavate toodete eripära; 2. valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi (sh temperatuur) ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab külmutatavad tainad ja pooltooted, eelküpsetatud tooted, valmistooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära; 4. külmutab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid; 5. sulatab, kergitab, küpsetab külmutatud tooted vastavalt tootja juhendile.	x		x				x			x	x	x	x	x
Pagaritoodete pakendamine ja ladustamine 1. pakendab tooted, tuginedes teadmistele pakkemasinate tööpõhimõtetest, erinevatest pakkematerjalidest ning lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust pakendamise ajal; 2. markeerib ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust ladustamisel.	x		x	x			x	x		x	x	x	x	x
Pagar, tase 4 üldoskused 1. hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, sh enesekontrolliplaani; 2. töötab ergonoomiliselt, järgides tööohutusnõudeid; 3. hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest;	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

4. planeerib toodete valmistamise arvestades tellimust ja tootmisressursse (nt seadmed, vahendid, töötajad, aeg, toorained) otstarbekalt ja keskkonda säästes; 5. osaleb meeskonnatöös, vajadusel juhendab teisi töötajaid, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; 6. tunneb tootmisprotsessi tervikuna, mõistab oma rolli selles; 7. tunneb väikeettevõtluse põhimõtteid; 8. kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel B1 ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel A2 (Lisa 1); 9. kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 2) tasemele "Algtasemel kasutaja ".														

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Võrdlusanalüüsi koostaja **Enna Kallasvee, Turismi, toitlustuste ja majutusteeninduse osakonna juhataja**