IDA-VIRUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA	
Õppekavarühm	Toiduainete töötlemine
Õppekava nimetus	Pagar
	Baker
Õppekava kood EHIS-es	215307

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

Õppekeel(ed):
eesti, vene

Õppekava koostamise alus:
Vabariigi Valitsuse 26.08.2013 määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“
Pagar, tase 4 kutsestandard, kinnitatud Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu poolt 14.11.2019. Kutsestandard kehtib kuni 13.11.2024.

Õppekava õpiväljundid:
Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks avatud tööturul kondiitritooteid tootvates või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning luuakse eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.
1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid pagaritooteid lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest;
2. töötab iseseisvalt, tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult lähtuvalt kutseeetikast;
3. analüüsib ja parendab enda ning meeskonna tööd toiduainetööstustes või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes;
4. väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt toiduainetööstuse või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes.

Õppekava rakendamine:
Õpe võib toimuda statsionaarse (koolipõhise ja töökohapõhise) ja mittestatsionaarse õppe vormis.
Sihtrühmaks on täiskasvanud vähemalt põhiharidusega õppijad.

Nõuded õpingute alustamiseks:
Õppekaval õppima asumise eelduseks on põhihariduse olemasolu.

Nõuded õpingute lõpetamiseks:
Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õppija on saavutanud Pagari õppekava õpiväljundid lävendi tasemel. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga, juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks erialane kooli lõpueksam.

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Pagar, tase 4

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:
Kooli lõputunnistus ja hinneteleht

Õppekava struktuur
Põhiõpingute moodulid (50 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Toiduainetöötluse valdkonna alused	2 EKAP	1. mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses; 2. mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist; 3. kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel; 4. mõistab toiduainetööstuse keskkonnasäästlikku ressursside kasutamist;
Toiduohutus	2 EKAP	1. mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust pagari- ja kondiitritöös; 2. puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt juhendile; 3. mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust;
Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast	7 EKAP	1. valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette toorained nisutainast lihtpagaritoodete valmistamiseks; 2. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel nisutainast lihtpagaritooteid;

Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast	5 EKAP	1. kirjeldab rukkitaina valmistamise tehnoloogiaid; 2. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rukkitainast lihtpagaritooteid;
Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine	4 EKAP	1. koostab tehnoloogilise juhendi erinevatest jahudest tainatootele; 2. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest pagaritooteid;
Valikpagaritoodete valmistamine	6 EKAP	1. valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette toorained ja pooltooted valikpagaritoodete valmistamiseks; 2. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid; 3. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid;
Pagaritoodete külmutamine ja pakkimine	4 EKAP	1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid pagaritooteid; 2. pakendab, märgistab ja ladustab pagaritooteid;
Pagari praktika	15 EKAP	1. planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; 2. planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele; 3. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid liht- ja valikpagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid; 4. analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes;
ÕPITEE JA TÖÖ MUUTUVAS KESKKONNAS	5 EKAP	kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguit mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama

Valikõpingute moodulid (10 EKAP)

Nimetus	*Maht*
Tellitud valikpagaritoodete valmistamine	4 EKAP
Pagaritoodete kujundus- ja kaunistusõpetus	3 EKAP
Maiustuste valmistamine	4 EKAP
Kondiitritoodete valmistamine	4 EKAP
Erialane eesti keel	2 EKAP
Erialane inglise keel	2 EKAP
Väikeettevõtte majandamine	3 EKAP
Teenindus- ja müügitöö	3 EKAP
Magustoidud	2 EKAP
Pritsküpsised	3 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:
Õpilane valib valikaineid 10 EKAP ulatuses. Õpilasel on õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras (kutseharidusstandardi §8 (7)).

Õppekava kontaktisik:
Ene Valgemäe
erialade juht (toitlustus)
Telefon 58553230, ene.valgemae@ivkhk.ee

Märkused:
Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:
https://ivkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=261
https://ivkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=261&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Pagar

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	**50**	**50**
Toiduainetöötluse valdkonna alused	2	2
Toiduohutus	2	2
Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast	7	7
Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast	5	5
Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine	4	4
Valikpagaritoodete valmistamine	6	6
Pagaritoodete külmutamine ja pakkimine	4	4
Pagari praktika	15	15
ÕPITEE JA TÖÖ MUUTUVAS KESKKONNAS	5	5
Valikõpingute moodulid	**10**	**10**
Tellitud valikpagaritoodete valmistamine	4	
Pagaritoodete kujundus- ja kaunistusõpetus	3	
Maiustuste valmistamine	4	
Kondiitritoodete valmistamine	4	
Erialane eesti keel	2	
Erialane inglise keel	2	
Väikeettevõtte majandamine	3	
Teenindus- ja müügitöö	3	
Magustoidud	2	
Pritsküpsised	3	

Pagar

Seosed kutsestandardi „Pagar, tase 4“ kompetentside tegevusnäitajate ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid								
	Toiduainetöötluse valdkonna alused	Toiduohutus	Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast	Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast	Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine	Valikpagaritoodete valmistamine	Pagaritoodete külmutamine ja pakkimine	Pagari praktika	ÕPITEE JA TÖÖ MUUTUVAS KESKKONNAS
B.3.1 Pagaritoodete viimistlemine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist;			X	X	X	X	X	X	
B.3.1 Pagaritoodete viimistlemine 2. valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit;			X	X	X	X		X	
B.3.1 Pagaritoodete viimistlemine 3. valmistab ja kasutab puisteid, želeesid, glasuure, määrded ja kaunistustainaid, lähtudes toote valmistamise juhistest						X		X	
B.3.2 Lihtpagaritoodete valmistamine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist;			X	X	X	X	X	X	
B.3.2 Lihtpagaritoodete valmistamine 2. valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, lõikurid, kerkekapid, ahjud, külmseadmed), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit;			X	X	X			X	
B.3.2 Lihtpagaritoodete valmistamine 3. valmistab järgmisi tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist: juuretise või pärmiga nisujahust tainad ja tooted; juuretise ja keeduga või ainult juuretisega rukkijahust tainad ja tooted; mitmest erinevast jahust tainad ja tooted pärmiga või ilma, lähtudes tehnoloogilisest juhendist.		X	X	X	X			X	
B.3.3 Valikpagaritoodete valmistamine						X		X	

1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist;									
B.3.3 Valikpagaritoodete valmistamine 2. valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, lõikurid, kerkekapid, ahjud; külmseadmed), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit;						X		X	
B.3.3 Valikpagaritoodete valmistamine 3. valmistab soolased ja magusad täidised, lähtudes tehnoloogilisest juhendist;						X		X	
B.3.4 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;							X	X	
B.3.4 Külmutatud toodete valmistamine 2. valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi (sh temperatuur) ning seadme kasutusjuhendit;							X	X	
B.3.4 Külmutatud toodete valmistamine 3. valmistab külmutatavad tainad ja pooltooted, eelküpsetatud tooted, valmistooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära;							X	X	
B.3.4 Külmutatud toodete valmistamine 4. külmutab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid;							X	X	
B.3.4 Külmutatud toodete valmistamine 5. sulatab, kergitab, küpsetab külmutatud tooted vastavalt tootja juhendile.							X	X	
B.3.5 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;							X	X	
B.3.5 Pagaritoodete pakendamine ja ladustamine 2. markeerib ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust ladustamisel.							X	X	
B.2 Pagar, tase 4 üldoskused 1. hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, sh enesekontrolliplaani;		X	X	X	X	X	X	X	
B.2 Pagar, tase 4 üldoskused 2. töötab ergonoomiliselt, järgides tööohutusnõudeid;			X	X	X	X		X	
B.2 Pagar, tase 4 üldoskused 3. hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest;		X	X	X	X	X		X	
B.2 Pagar, tase 4 üldoskused 4. planeerib toodete valmistamise arvestades tellimust ja tootmisressursse (nt seadmed, vahendid, töötajad, aeg, toorained) otstarbekalt ja keskkonda säästes;	X		X	X	X	X	X	X	
B.2 Pagar, tase 4 üldoskused 5. osaleb meeskonnatöös, vajadusel juhendab teisi töötajaid, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;	X							X	X
B.2 Pagar, tase 4 üldoskused 6. tunneb tootmisprotsessi tervikuna, mõistab oma rolli selles;	X							X	X
B.2 Pagar, tase 4 üldoskused 7. tunneb väikeettevõtluse põhimõtteid;	X								X

B.2 Pagar, tase 4 üldoskused 8. kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel B1 ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel A2 (Lisa 1);	X								X
B.2 Pagar, tase 4 üldoskused 9. kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 2) tasemele \"Algtasemel kasutaja \"	X							X	X

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Võrdlusanalüüsi koostaja **Ene Valgemäe, erialade juht (toitlustus)**

Võrdlusanalüüsi koostamise kuupäev **03.04.2020**