

Haapsalu Kutsehariduskeskuse õppekava

1-1/57-2020 kinnitatud 27.01.2020

Õppekavarühm		Toiduainete töötlemine				
Õppekava nimetus		Pagar				
		Baker				
		Пекарь				
Õppekava kood EHISes		214801				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskha ridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
			X			
Õppekava maht (EKAP):		60				
Õppekava koostamise alus:		Kutseharidusstandard, 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:		<p>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.</p> <p>1) valmistab kvaliteetseid lihtpagari- ja valikpagaritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest;</p> <p>2) külmutab, pakendab ja ladustab valmistatud pagaritooteid lähtudes toiduseadusest;</p> <p>3) korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult lähtuvalt kutse-eetikast;</p> <p>4) analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd pagaritooteid tootvates või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes;</p> <p>5) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt toiduainetööstuse või toitlustuse valdkonna arengust.</p>				
Õppekava rakendamine:		Õppevorm statsionaarne õpe - koolipõhine õpe, mittestatsionaarne õpe Sihtrühm				
Nõuded õpingute alustamiseks Neljanda taseme esmaõppes õpingute alustamise tingimus on põhihariduse olemasolu.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks Õpiväljundite saavutatust hinnatakse „Pagar, tase 4“ kutseksamiga, mida võib sooritada osade kaupa. Juhul, kui kutseksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks erialane lõpueksam. Erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseksamiga.						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid						
Õpingute läbimisel omandatav(ad)						
kvalifikatsioon(id):		Pagar, tase 4				
osakutse(d):		puuduvad				
Õppekava struktuur						

Põhiõpingute moodulid (51 EKAP)		
Toiduainetööstuse valdkonna alused	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab toiduainetetööstuse tähtsust Eesti majanduses • mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist • kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • 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 loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/võirahalises tähenduses • mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama
Toiduohutus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab pagaritöö tooraineid lähtudes juhendist • kasutab taigate valmistamisel seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest • koostab tehnoloogilise juhendi ja kalkulatsioonikaardi erinevatest jahudest tainatootele • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest tainatooteid • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel täidiseid • töötleb, vormib ja viimistleb tehnoloogilise juhendi alusel pooltooteid • jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel pagaritooted
Lihtpagaritoodete valmistamine	9 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • valib pagaritöö tooraineid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist • valmistab tehnoloogilise kaardi alusel nisutainast lihtpagaritooted • kirjeldab rukkitauna valmistamise tehnoloogiaid • valmistab tehnoloogilise kaardi alusel rukkitaunast lihtpagaritooted
Valikpagaritoodete valmistamine	8 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel muretainast tooteid
Pagaritoodete külmutamine ja pakendamine	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid pagaritooted, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust • pakendab, märgistab ja ladustab pagaritooted lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest
Pagari praktika	15 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist • korraldab oma tööd ja töökohta vastavalt ettevõtte töökorraldusele • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid liht- ja valikpagaritooted, järgides toiduhügieeni- ja

		tööohutusnõudeid • analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes
Valikõpingute moodulid (14 EKAP)		
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 pärimisainast temaatilise kujundusega pagaritooted
Eriala toetav arvutiõpetus	2 EKAP	• omandab elementaaroskused arvuti kasutamisel järgides arvutieetikat • kasutab baastasemel tekstitöötlus- ja tabelitöötlusprogramme • vormistab arvutil esitluse ja esitleb seda • kasutab veebi suhtlemisel ja leiab eriala puuduvat 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 pagaritootte kavandi • viib läbi tootearenduse • valmistab tootearendusena kohaliku eripäraga pagaritootte
Eriala 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 valimine: Valikõpingud toetavad või täiendavad õppekava läbimisel omandatavaid kompetentse. Valikõpingute maht õppekavas on 9 EKAPit. Õppijal ja on õigus valida valikõpingute mooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest. Koolil on õigus otsustada valikõpingute valikud arvestades kooli võimalusi ja õpilase soove.		
Praktika: Praktika maht on 15 EKAPit		
Spetsialiseerumised puuduvad		
Õppekava kontaktisik	Enna Kallasvee	
Märkused: Moodulite rakenduskava on kättesaadav Haapsalu Kutsehariduskeskuse kodulehel: https://hkhk.edu.ee/sites/hkhk.edu.ee/files/oppekavad/pagar_tase_4_rakenduskava_2022.pdf		