

Haapsalu Kutsehariduskeskuse õppekava

kinnitatud 17.04.2025 direktori kk nr 1-2/2025/12

Õppekavarühm		Toiduainete töötlemine				
Õppekava nimetus		Abipagar				
		Assistant Baker				
Õppekava kood EHISes		259031				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
	X					
Õppekava maht (EKAP):		60				
Õppekava koostamise alus:		Vabariigi Valitsuse määrus 26.08.2013 nr 130 "Kutseharidusstandard" ja Kutsestandard "Abipagar, tase 3", mis kinnitatud Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu poolt 29.10.2024 otsusega nr 31				
Õppekava õpiväljundid:		Õppekava läbimisel õppija: • väärtustab elukestvat õppimist ja enda jõukohast panust ühiskonda: saab aru töömaailma toimimisest, olles motiveeritud tegema võimalikult iseseisvalt või juhendamisel lihtsamaid korduvaid töid tuttavates tingimustes; • analüüsib juhendamisel oma võimeid, oskusi ning huvisid ja on õpingute lõpuks leidnud endale sobiva rakendumisvõimaluse edasise õppimise või töötamise kaudu; • on avatud koostööle ja osaleb meeskonnatöös arendades enda sotsiaalseid ja enesekohaseid pädevusi, et käituda vastastikust suhtlemist toetaval viisil; • suhtub vastutustundlikult ümbritsevasse keskkonda: käitub säästlikult töökeskkonnas ja kodus, järgides töö- ja keskkonnaohutuse ning töötervishoiu nõudeid; • tunneb põhilisi pagaritööstuse tooraineid ja toidutehnoloogiad ning järgib toiduohutuse ja hügieenireegleid, kasutab juhendamisel töötades kohaseid erialaseid töövahendeid, masinaid ja seadmeid.				
Õppekava rakendamine:		Õppevorm statsionaarne - koolipõhine õpe Sihtrühm haridusnõudeta isikud				
Nõuded õpingute alustamiseks Õpingute alustamiseks nõuded puuduvad.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õppija on saavutanud õppekava õpiväljundid lävendi tasemel. Õppijal on võimalik sooritada Abipagar, tase 3 kutse kvalifikatsioonieksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseksamiga. Juhul, kui õppija ei soorita kutseksamit, sooritab õppija õpingute lõpetamiseks erialase kooli lõpueksami. Kool väljastab lõpetanule lõputunnistuse koos hinnetelehega.						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid Lõputunnistus ja hinneteleht.						
Õpingute läbimisel omandatav(ad)						
kvalifikatsioon(id):		Abipagar, tase 3				
osakutse(d):		puuduvad				
Õppekava struktuur Põhiõpingud 51 EKAP, millest praktika 13 EKAP. Valikõpingud 9 EKAP.						
Põhiõpingute moodulid (51 EKAP)						

Erialaõpingute alused	5 EKAP	• Orienteerub õpikeskkonnas ning juhendamisel kasutab sobivaid õpistiile ja strateegiaid. • Teab kutsestandardi nõudeid ning mõistab nende nõuete järgimise tähtsust. • Kasutab eesti keelt sh. mõistab erialatermineid ning kasutab matemaatilisi oskusi igapäevaelu situatsioonides ja eesmärgipäraselt tööülesannete täitmisel. • Kasutab digivahendeid ja -keskkondi ohutult ning sihipäraselt
Oskused eluks ja tööks	5 EKAP	• Seab juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid. • Saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest. • Kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses. • Mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel.
Lihtpagaritoodete valmistamine	8 EKAP	• Mõistab töökeskkonna kohandamise ning töö- ja toiduohutuse järgimise tähtsust toiduainete ja toidu käitlemisel • Valib ja valmistab ette põhi- ja abitooraineid nisu,- rukki,- ja segajahudest toodete ning eriküpsetiste valmistamiseks • Valmistab nisu,- rukki- ja segajahust, sh gluteenivaba taigna ning vormib, töötleb ja küpsetab juhendamisel lihtpagaritooteid • Juhendamisel pakendab, markeerib ja säilitab tooteid vastavalt nõuetele ning mõistab selle tegevuse vajalikkust
Valikpagari- ja kondiitritoodete valmistamine	11 EKAP	• Valmistab valikpagari- ja kondiitritoodete tegemiseks ette toorained järgides tehnoloogilist kaarti • Valmistab juhendamisel kihitatud ja kihitamata lihtpärimistainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti • Valmistab juhendamisel leht- ja pärmilehttainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti • Valmistab juhendamisel liiva- ja muretainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti. • Valmistab juhendamisel erinevaid biskviit- ja võibiskviit tooteid • Valmistab juhendamisel erinevatest taigaliikidest ja erinevate vormimisvõtetega küpsiseid
Praktika	13 EKAP	• Planeerib juhendamisel isiklikud praktika eesmärgid lähtuvalt õppekava eesmärkidest ning praktika lõpul hindab enda tööalast arengut • Töötab praktikaettevõttes vastavalt ettevõtte töökorraldusele, järgides põhimõtteid, tehnoloogiaid, protsesse ja tehnikaid ning täites juhendaja antud tööülesandeid järjepidevalt ja stabiilselt
Abipagari praktiline töö	9 EKAP	• Korraldab juhendamisel oma tööd järgides ettevõttes kehtestatud reegleid • Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid tooteid järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid • Pakendab, ladustab ja markeerib juhendamisel tooteid vastavalt tootele määratud säilitamistingimustele • On teadlik eriala füüsiliselt nõudlikust iseloomust ning võtetest kuidas oma keha tugevdada ja hoida

Valikõpingute moodulid (12 EKAP)		
Eri rahvaste küpsetised	1 EKAP	• Oskab visuaalselt määrata eri rahvuskööride traditsioonilisi küpsetisi ja nende eripära. • Valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevate rahvuskööride sh. Eesti küpsetisi
Esmaabi	1 EKAP	• Tunneb põhilisi esmaabi vahendeid ja võtteid ning oskab neid kasutada • Teab käitumisjuhendit, mille alusel kutsuda õnnetuse korral abi
Suhtlemine töökohal eri rahvustest inimestega	1 EKAP	• Töötab tulemuslikult osaliselt võõrkeelses keskkonnas • Tajub ja eristab rahvuslikke ning kultuurilisi eripärasid ning suudab nendega arvestada hinnanguvabalt
Klienditeeninduse alused	2 EKAP	• Käitub teenindussituatsioonis vastavalt kliendikeskse teenindamise põhimõtetele • Rakendab toodete välja panemisel parimaid esitluse viise ja järgib teenindussituatsioonis toiduohutuse ja hügieeni nõudeid
Tervislik toitumine	1 EKAP	• Eristab toiduainetes toitaineid ning mõistab juhendamisel nende erinevat mõju organismile • Mõistab tasakaalustatud menüü olulisust vaimse ja füüsilise tervise hoidmisel ja säilitamisel
Loovtegevused	4 EKAP	• Mõistab peenmotoorika ja käelise võimekuse olulisust enda tööalaseks edukaks toimetulekuks • Tajub oma käelis-kehalist jõudu ja tasakaalu, kasutab juhendamisel ennast säästva kehakasutuse põhimõtetele tuginevaid töövõtteid • Kasutab juhendamisel erinevates loov- ja käelistes tegevustes peenmotoorikat ja kujundusoskusi ning mõistab loova tegevuse tasakaalustavat ja positiivset mõju vaimsele tervisele • Kasutab juhendamisel vormi-, värvi- ja kujundamise põhialuseid • Käitub suhtlussituatsioonide veaolukordades ennastjuhtivalt
Kultuur ja ühiskond	2 EKAP	• Mõistab ja kirjeldab milles väljendub kultuur ja kultuuritus • Märkab mitmekultuurilises ühiskonnas erinevate kultuuride ilminguid ja ühiskondlike käitumisnorme ning suhtub nendesse avatult ja hinnanguvabalt

Valikõpingute valimine:

Õppija valib valikaineid 9 EKAP'i ulatuses.

Õpilasel on õigus valida valikõpingute mooduleid ülaltoodud nimekirjast või kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest. Valikõpingute valimise põhimõtted on sätestatud Haapsalu Kutsehariduskeskuse õppekorralduseeskirjas.

Lõpueksami lühikirjeldus:

Lõpueksam vastab abipagar tase 3 kutseeksami sisule ja hindamise tingimustele.

1. Õppija sooritab etteantud ajaraamis ja juhiste toetuses praktilised ülesanded.

2. Õppijale antud ülesannete sooritamist jälgib hindamiskomisjon. Iga hindamiskomisjoni liige märgib hindamislehel hindamiskriteeriumite täitmise üles ning hiljem annab komisjon ühishinnangu kompetentside demonstreerimise kohta.

Praktika kirjeldus:

Praktika toimub juhendamisel toiduettevõttes kestvusega kokku 8 nädalat. Õppija täidab juhendaja poolt antud tööülesandeid järjepidevalt, järgides ettevõtte sisekorraeskirju. Lisaks täidab õppija jooksvalt praktikapäevikut ning praktika lõppedes koostab aruande ja esitluse.

Spetsialiseerumised

puuduvad

Õppekava kontaktisik

Enna Kallasvee, telefon +372 510 7062

Märkused:

Moodulite rakenduskavad on kättesaadav kooli kodulehelt.

1. Haapsalu Kutsehariduskeskuse rakenduskavad: https://hkhk.edu.ee/sites/hkhk.edu.ee/files/2025-04/abipagar_259031_rakenduskavad_hkhk.docx.pdf

2. Astangu Kutserehabilitatsiooni Keskuse rakenduskavad: https://hkhk.edu.ee/sites/hkhk.edu.ee/files/2025-04/abipagar_259031_rakenduskavad_astangu.docx.pdf