

Tartu Kutsehariduskeskus
Toiduainete tehnoloogia osakond
Projekt VOTEPREN

Stažeerimine Saksamaal

Aruanne

Koostas: Riina Liiva
Juhendaja: Michael Wagner

Sisukord

Sisukord	2
Stažeerimine Saksamaal.....	3
29. august 2011	3
30. august 2011	3
31. august 2011	5
01. september 2011	7
02. september 2011	8
04. – 12. september 2011	9
13. september	10
14. – 17. september	10
18. september	10
19. september	10
20. september	10
21. – 23. september	10
28. september	11
29. september	11
30. september	11
04. – 07. oktoober	11
09. oktoober	11
10. – 14. oktoober	11
17. oktoober	13
Retsept:.....	19
18. – 20. oktoober	20
21. – 24. oktoober	21
25. – 27. oktoober	21
28. oktoober	21
Kokkuvõte.....	22

Stažeerimine Saksamaal

Stažeerimise toimumise aeg: 29. august- 28. oktoober 2011. Praktikad koordineeris kutsehariduskeskus Berufsbildende Schulen des Landkreises Nienburg/ Weser. Juhendaja Michael Wagner oli teinud kokkulepped lisaks kooli siseselt erinevate valdkonna ettevõtetega, et oleks võimalik anda võimalikult lai ülevaade valdkonnast ja selle toimimisest ning täita stazeerimise projektis olev eesmärk ja ülesanded.

29. august 2011

Väljasõit Tallinna lennujaamast kell 18:10, läbi Copenhageni - Hannoveri 21:15. (Üks tund on ajavahe meie kella järgi 22.15) seega alustan sõitu Tartu bussijaamast kell 14:00.

30. august 2011

Hommik algas Braun'i firmas ülevaatliku ekskursiooniga. Sinna läksin tööle järgmisel esmaspäeval ja olin seal nädal aega. Tööpäeva algus oli 8:30. hr. Karl võtab mind vastu. Näidati 8 meetrist saialiini töövabas olekus, šokikülma 32°C ja tavalisi külmkappe.

Seejärel läksime suurele koolialguse laadale EXPO näituseväljakul IDEEN EXPO11, kus viibisin tööandjate ja koolitajate ühisistungil. Üks teema, mida elavalt arutleti oli seaduseauk, mis näeb ette, et töötaja ja ettevõtte sõlmivad lepingu töötamaks nädalas 48 tundi ja siis ei mahu ettenähtud üks koolipäev kuhugi ära. Samuti on õpetajad hädas, et kursusejuhataja peab tegema sekretäritööd, kuid selle eest palka ei maksta.

Sellel laadal käivad õpilased, et tutvuda koolidega ja ametitega, et siis teada, kuhu end tööle pakkuda ja kui nad on ühe päeva töötanud, saadab tööandja oma töötaja kooli õppima.

Nidernachsen/Bremen on selle regiooni nimi ja seal on 42 kutsekooli. Pindalalt sama suur kui Eesti. Eelmisel aastal sooritas kutseeksami 675 õpilast (pagar ja pagaripoemüüja erialal). Hindamissüsteem on 1-6-ni kus 1 on suurepärase ja 5 ning 6 ei kuulu positiivsete tulemuste hulka. Õpilasi oli 2010. a Nienburgi koolis müüja õppel 31, kellest teooriaeksamil sai 13- hea (3) tulemuseks ja 1 kukkus läbi (5), praktikaeksamil oli aga tulemus parem 3 said tulemuseks väga hea(2) ,16 aga rahuldava (4).

Pagari eriala lõpetas seal 18 õpilast kõik läbisid kutseeksami.

Kooli kutseeksami sooritus protsent oli 91%, koolist väljalangejate protsent on 6%.

Eksamid toimuvad ühel ja samal päeval terves regioonis. Kõigil ühed ja samad küsimused.

Meenutavad meie riigieksameid. Eksami sooritamiseaeg maksimaalselt 160 minutit, tavaliselt sooritatakse 155 minutiga.



Joonis 1 Näituse hall



Joonis 2 Sisevaade

31. august 2011

BBS koolitund ja kooliga tutvumise päev.

Viibisin pagaritehnoloogia tunnis. Tund algas 7.50 ja nagu ikka puudujate märkimisega. Jagati retseptid ja vastutaja iga töö jaoks, siis pidi iga töö eest vastutaja mõtlema, kuidas tööd jagada ja sooritada. Mütsid olid paberist ja sinna kirjutasi nad oma nime. Kaaluti toorained. Nurgas laud ja liikuv tahvel õpilaste toolid kõrgemal justkui trepil.

Nii kaua kui taigen segunes masinas, selgitati õpilastele, miks kasutatakse jahu nr 550 ja millisest teraosast teda saadakse erinevaid jahu tüüpe. Seejärel anti õpilastele järgmised ülesanded: nimetage 6 toorainet pärmitaignale ja protsentarvutus öeldes toorainete suhted jahusse. Õpetaja ei sekkunud arutelusse, ühele õpilasele oli ülesandeks panna tahvlile kirja nende lõplik tulemus, mida pärast õpetaja selgitas ja parandas.

Õpetaja poole pöördutakse Herr/Frau (ja perekonnanimi)

Praktika klassis kasutati jahu asemel toodete vormimiseks tärklis, mida on tunduvalt kergem koristada.

Lillekujuliseks suureks saiaks kasutati kukleid, mis lõigati pooleks, et moodustada kroonlehti ning südamikuks võeti terve kukkel. Kokku 10 kroonlehte, mis kaeti erinevate seemnetega: kaerahelbed, linaseemned, mooniseemned, seesamiseemned, päevalilleseemned jne.

Vahetunnid on ka praktika tunnis, nii nagu tavaliselt. Õpilased vahetavad riided ja puhkavad (20 min iga 1,5 tunni tagant), selleks ajaks kaetakse taigen.

Kasutatakse kõrgete äärtega puuplaate, mille põhjas on riie. Kuklite seemnetega katmiseks kasutatakse veega täidetud sügavamat küpsetusplaati, mille põhja pannakse käterätt, et vältida toote haakumist plaadipõhjaga.

Et saada lapikuid kukleid kergitati neid kahe plaadi vahel.

Õpetaja küpsetas kogu õpilaste valmistatud toodangu. Lõpus toimus pakendamise õpetus.

Kahel päeval nädalas toimus ka müük, ostjateks selle kooli õpilased ja õpetajad. Müüjateks samad õpilased, kes toodangu valmistasid.

Hommikul heliseb koolikell 2 korda, esimene kell heliseb 5 min varem. Teiste pauside ajal heliseb koolikell vaid üks kord aga alati 5min varem, et jõuaksid õigeks ajaks tundi.

Need, kes pidid vaheajal müüma said pärast müügi lõppu vaheajale ja tulid seejärel 20 min pärast tagasi, reeglina oli teistel viimane tund töökoja koristamine.



Joonis 3 Kooli plaan



Joonis 4 Õppetöökoda



Joonis 5 Õppetöökoha 2.nurk

01. september 2011

Käisin frau Ewaldi pagaripoe müüjate tunnis, kus nad õppisid einevõileibu tegema ja serveerima. Retseptid olid kiletatud, seega ei karda vett. Ja metalllaudu puhastati aknapesukaabitsaga.



Joonis 6 Üks minu praktilistest juhendajatest

Hea avokaadovahu retsept:

2 avokaadot

100g hapukoort

1 laim

küüslauguküüs 1

sool, pipar,

saumikseriga kõik vahuks

einevõileivad soojaks

a) sai, või, sink, ananass, juust

b) paprika, roheline sibul, juust, röstsai, avokaadovaht

c) avokaadovaht, kanafilee (sool, pipar ja küpsetad ahjus grilliga), konservpipar pikad valged kaunad, röstsai

02. september 2011

Jälle pagaritehnoloogia tunnis, neil oli reedeti müügi päev.

Õpilased pannakse ükshaaval tööle, õpetaja näitab ette, kuidas teha. Sügavkülmast võetakse ka

saiakesed, mis on eelnevatel praktika päevadel valmistatud ning küpsetatakse. Tooted, mis on eelnevalt tellitud pakitakse ja õpilased arvutavad hinnad, ning kirjutavad juurde ka oma nime, et oleks teada, kes arvutas. Müük algab juba kell 9.00. Müügis järgmised tooted: minipitsad 3 sorti; kuklid; piklikud saiad; leivad 3 sorti; strösselisaiaid- õhukesele pärmitaignale pannakse kuhjaga strösslipuru ja keedisetaip; ploomikook plaadina; lehttaignast pirukad singi-juustuga.

Avatud on ka telefon, millele vastavad samuti õpilased, ning vormistavad ka telefoni teel tehtud tellimusi.

Kasutatakse puidust riuleid. Puust restid on eemaldatavad, seega saab neid laual täita ja alles siis paika tõsta.



Joonis 7 Õpilasfirma riiul

04. – 12. september 2011

Algab praktika Martin Braun Gruppe firmas.

Tutvusin nende tehases valmistatavate pooltoodetega ning valmistasin neist erinevaid kooke, torte ja magustoite.

13. september

Liigun Hannoveri eeslinna Langenhagen´isse, kus järgmisel öösel alustan pagaritöökojas tööd.

14. – 17. september

Bäckerei Hartmann tööpäev algab 2.30 ja lõppeb 11.00.

Vormisin erinevaid saiakesi, leibu, tegin abitöid, valmistasin täidiseid. Katsin tooteid erinevate puistetega. Koristustööd.

18. september

Suundun Dortmundi lähedale Werne linna, et seal järgmisel päeval külastada Unifermi firmat.

19. september

Unifermi firma külastamine. Tutvusin pagaritööstuse ketiga. Kõigepealt tehti põhjalik esitlus, seejärel ringkäik firmas, tutvustati erinevat tehnikat, jälgisin tootmisprotsessi ja kvaliteedihindamist.

Tutvusin nende tootmisega. Firma esitlusfail anti mulle kaasa.

20. september

Liigun tagasi Nienburgi, kus öösel algab järgmine vahetus.

21. – 23. september

Töötan järgmises pagaritöökojas – Bäckerei Bäcker, mis asub Landesbergenis. Tööpäeva algus 4.00.

Vormisin erinevaid saiakesi, leibu, tegin abitöid, valmistasin täidiseid. Katsin tooteid erinevate puistetega. Koristustööd.

28. september

Küllastasin veel kord Brauni firmat. Seekord töötasin täisvahetuse pagarina.

29. september

Viibisin jälle kutsekooli tundides. Jälgisin metoodilisi võtteid tehnoloogia õpetamisel.

30. september

Praktikakohaks Bäckerei Deike, tööpäev oli algusega 4.30

Vormisin seal erinevaid saiakesi, leibu, tegin abitöid, valmistasin täidiseid. Katsin tooteid erinevate puistetega. Koristustööd.

04. – 07. oktoober

Hamburgi eeslinnas Harburgis firmas Bäckerei Decker, kus tööpäeva algus oli 3.00 ja lõpp 13.00.

Vormisin erinevaid saiakesi, leibu, tegin abitöid, valmistasin täidiseid. Katsin tooteid erinevate puistetega. Koristustööd.

09. oktoober

Edasi reisisin Wittorfi, mis on Lüneburgi lähedal, et järgmist vahetust seal pagaritöökojas alustada.

10. – 14. oktoober

Praktikal firmas De HeidBäcker, kus töö algas 2.30 ja lõppes kell 10.00.

Vormisin erinevaid saiakesi, leibu, tegin abitöid, valmistasin täidiseid. Katsin tooteid erinevate puistetega. Koristustööd. Töötasin ka saia liinil.

Firma toodangut tutvustav film on lisana kaasas.



Joonis 8 Paagaritöökoda



Joonis 9 Päevapakkumine pagaritöökojalt



Joonis 10 Igapäevane pagaritöö

17. oktoober

Päev Lubeca firmas. Degusteerisin tehase toodangut. Valmistasin „mandliõisi“, voolisin martsipanist konna, valmistasin trüflikomme.



Joonis 11 Erinevad rühvlikommid, mida valmistasin



Joonis 12 Erinev martsipani valik 1



Joonis 13 Erinev martsipani valik 2



Joonis 14 Martsipanivalik 3



Joonis 15 Martsipanivalik 4



Joonis 16 šokolaadivalik 1



Joonis 17 Piimašokolaadide valik



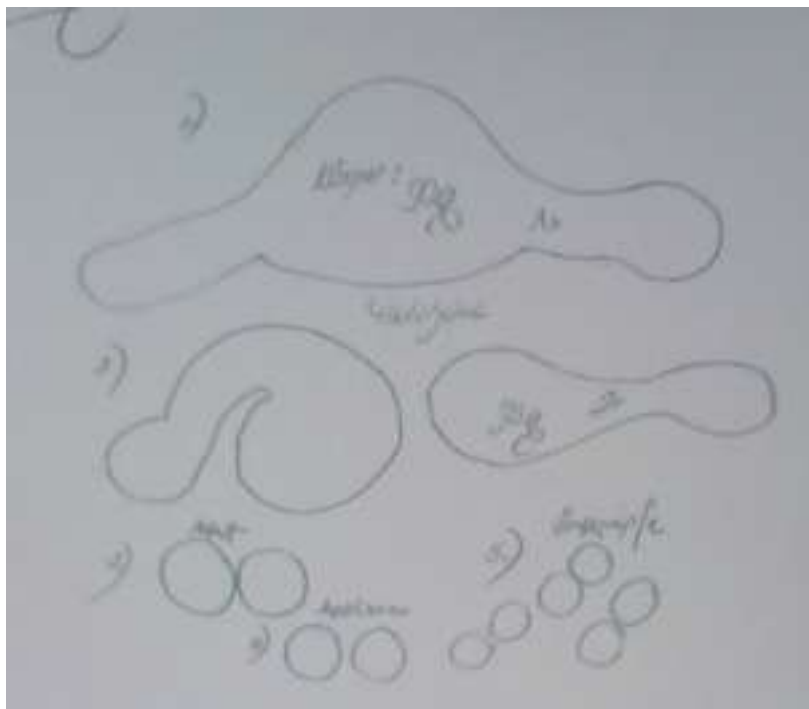
Joonis 18 šokolaadivalik 3



Joonis 19 Tumeda šokolaadi valik



Joonis 20 Minu valmistoodang-martsipanist kann



Joonis 21 Tööjoonis

Retsept:

Fiori di mandorla (Mandliõied)

100 tk



Joonis 22 Martsipanist mandliõied

Ained	Kogused (kg)
Mandlimartsipan	1
Suhkur	0,4
Muna valge	0,15
Sidrunikoor	0,01
Tuhksuhkur	

Sega martsipan suhkruga ja munavalge kuni moodustub ühtlane taigen. Lisa sidrunikoor. Jaga taigen u 15 g tükkideks ja rulli neid tuhksuhkrus. Aseta need küpsetusplaadile ja küpseta kohe.

Küpseta 180-200 °C juures 20 min.

18. – 20. oktoober

Töötasin kohvikus Steinhäuser, mis on kõige kuulsam kohvik Lübecki linnas. Lõpuks ka kondiitritööd. Vormisin ja küpsetasin mandlisarvekesi, valmistasin torte, tegin karamellitööd.



Joonis 23 Lübecki martsipanimaja



Joonis 24 Lübecki kuulsaim kohvik



Joonis 25 Minu poolt tehtud karamellitööd

21. – 24. oktoober

See päev möödus Junge kondiitriäris, mis on suur firma. Tegemist on 114 aastat vana ettevõttega, kus toimub traditsiooniline tootmine.

Tutvusin liinitootmisega kondiitriäris. Sellist laadi tootmist Eestis pole. Kogused on väga muljetavaldavad. Selliste suurte tootmismasinade hankimine ja investeringute tegemine eeldab väga läbimõeldud turupoliitikat. Saksamaal selgitati, et enamasti ei anta turustamist vahendajatele, vaid firma ise hoolitseb lõppkliendiga suhte hoidmise eest.

25. – 27. oktoober

Tagasi koolis Nienburgis. Toimus stažeerimise kohta ülevaatlik arutelu koos juhendajaga. Arutasime edasisi koostöövõimalusi. Samuti arutasime valdkonna tööturu küsimusi.

28. oktoober

Koju sõit.

Kokkuvõte

Kokkuvõtvalt võin öelda, et stažeerimine täitis oma eesmärgi. Sain õppida tundma erinevaid pagaritehnoloogiaid, osaleda praktilises tööprotsessis, oman ülevaadet Saksamaa kutseharidussüsteemist ja valdkonna arengutest. Oleksin olnud küll enam huvitatud kondiitritehnoloogiast, kuid mõistsin, et nendes firmades on siiski keerulisem organiseerida stažeerimist, kuna tegemist on väikefirmadega ja puudub kogemus välispraktikandiga. Sain kontakte õpilaste välispraktika korraldamiseks. Soovitan samalaadset stažeerimiskogemust ka teistele. Erinevates kohtades töötamine annab väga laiapõhjalise ülevaate.

Juhendajaga koostöö oli tihe. Igal stažeerimise päeval vahetasime infot, kui olin tööd tegemas teises linnas.

Stažeerimise lisaväärtuseks võin lugeda võimalust õppida tundma erinevat kultuuri ja traditsioone.

Kindlasti suurenes ka organiseerimiseoskus ja meeskonnatööoskus, kuna tuli väga kiiresti ümber orienteeruda ja kohaneda uute tingimustega. Hea kogemuse saamine eeldab võõrkeelset suhtlemist ja julgust võtta vastu uusi väljakutseid.