

KINNITATUD
direktori 01.03.2017 käskkirjaga nr 1-1/19
kooli nõukogu kooskõlastus 28.02.2017

OLUSTVERE TEENINDUS- JA MAAMAJANDUSKOOL
PAGARI- JA KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA
Tase 4, kutseharidusõppe esmaõpe, maht 120 EKAP
Statsionaarne õppevorm

SISUKORD

PÕHIÕPINGUTE MOODULID.....	3
Moodul nr. 1 - TOIDUTÖÖSTUSE VALDKONNA ALUSED	3
Moodul nr. 2 - TOIDUOHUTUS.....	6
Moodul nr. 3 - KARJÄÄRI PLANEERIMINE JA ETTEVÕTLUSE ALUSED	10
Moodul nr. 4 - PAGARITOODETE VALMISTAMISE ALUSED	15
Moodul nr. 5 - LIHTPAGARITOODETE VALMISTAMINE	20
Moodul nr. 6 - VALIKPAGARITOODETE VALMISTAMINE.....	24
Moodul nr. 7 - KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA.....	28
Moodul nr. 8 - ABIPAGARI PRAKTIKA.....	31
Moodul nr. 9 - PAGARI PRAKTIKA.....	33
Moodul nr. 10 - KONDIITRI PRAKTIKA.....	36
VALIKÕPINGUTE MOODULID.....	39
Moodul nr. 11 - KUTSEALANE INGLISE KEEL	39
Moodul nr. 12 - KÜPSETISED ERINEVATE TOITUMISVAJADUSTEGA KLIENTIDELE	41
Moodul nr. 13 - TRÜHVLITE VALMISTAMINE	43
Moodul nr. 14 - VÄIKEETTEVÕTLUS.....	45
Moodul nr. 15 - KONDIITRITOODETE KUJUNDUS-JA KAUNISTAMISÕPETUS	47
Moodul nr. 16 - TELLITUD PAGARITOODETE VALMISTAMINE	49
Moodul nr. 17 - TELLITUD KONDIITRITOODETE VALMISTAMINE	51
Moodul nr. 18- RAHVASTE KÜPSETISED	53
Moodul nr. 19 - KONDIITRITOODETE PROJEKTITÖÖ	54
Moodul nr. 20 - FRUKTODISAIN	55
Moodul nr. 21 - TEENINDAMINE JA MÜÜGITÖÖ	56
Moodul nr. 23 - TOOTEARENDUS.....	60
Moodul nr. 24 - ESMAABI.....	62
Moodul nr. 25 - LABORATOORNE KONTROLL	63

OLUSTVERE TEENINDUS- JA MAAMAJANDUSKOOL
4.taseme kutseõppe õppekava PAGARI- JA KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA
MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik
Õppevorm	Stationsaarne õpe

PÕHIÕPINGUTE MOODULID

Moodul nr. 1 - TOIDUTÖÖSTUSE VALDKONNA ALUSED	Mooduli maht 1 EKAP/ 26 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides sh lõimitud üldained		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	12	8	6 tundi
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib enda tööalast arengut toiduainetööstuse valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Marika Kaska, Maire Vesingi			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. mõistab toidutööstuse tähtsust eesti majanduses ning toidutööstuse ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt toiduainete töötlemise tegevusaladest	<ul style="list-style-type: none"> Seostab rühmatööna toiduainete tänapäevast töötlemist ja kasutamist ajaloolise traditsiooniga lähtuvalt toiduainete töötlemise ajalooliste viiside kirjeldustest. Kirjeldab rühmatööna toiduainetööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest näitajatest ja suundumustest Eestis ning Euroopa Liidus. Kirjeldab rühmatööna toiduainetööstuse valdkonna ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt erinevate toiduainete töötlemise tegevusaladest, nagu liha-, kala-, piimatoodete, puu- ja köögiviljade, pagari- ja kondiitritoodete, jookide tootmine. Kirjeldab rühmatööna juhendi alusel toiduainetööstuse valdkonna ettevõtete tähtsust toidu töötlemisel riigis. Kirjeldab innovatsiooni toiduainete töötlemisel ja selle olulisust seoses inimkonna hüppelise kasvuga Maal 	Arutelu Paaris- ja rühmatöö Videod Töölehed E-õpe	Mitteeristav hindamine HÜ Rühmatöö: toiduainetööstuse valdkonna kaardistamine Iseseisev töö	<ul style="list-style-type: none"> Toiduainetööstus kui majandusharu. Toiduainetööstuse peamised näitajad ja suundumused Eestis ja Euroopa Liidus. Toidutööstuse arengusuunad maailmas. 	A:2 tundi I: 2 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> Võrdleb toiduainete tehnoloogia ja teaduse omavahelisi seoseid 				
2. selgitab toidutööstuse ettevõtete toimimist lähtuvalt valdkonna ettevõtluskeskkonnast	<ul style="list-style-type: none"> Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva toiduainetööstuse ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused. Loetleb ja kirjeldab etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid nende kodulehekülgede põhjal. Kirjeldab rühmatööna Eesti toiduainetööstuse arengulugu ja ettevõtluskeskkonda ning Eesti toiduainetööstuse arengut võrreldes Euroopa ja maailma toiduainetööstuse arenguga. Leiab juhendi alusel informatsiooni toiduainetööstuse kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele. Kirjeldab rühmatööna EL toiduainetööstuse trende ja toiduainetööstuse majanduslikku ja sotsiaalset mõju ühiskonnale lähtuvalt juhendist. Selgitab rühmatööna Eesti Vabariigi õigusaktidest tulenevaid nõudeid toiduainetööstuse ettevõtte töökorraldusele. 	Rühmatöö, iseseisev töö, interaktiivne loeng,	Mitteeristav hindamine HÜ: Ühe Eesti Pagari- või kondiitritooteid valmistava ettevõtte arenguloost ülevaate koostamine	<ul style="list-style-type: none"> Toiduainetööstuse arengulugu, olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed. Õigusaktidest tulenevad nõuded toiduainetööstuse ettevõtete töökorralduses. Toiduainetööstuse ettevõtetega tutvumine. 	A:2 tundi I:2 tundi
3. mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid ja kutse taotleja hindamist lähtuvalt kutsestandardist ning seab eesmärgid enda õpingutele	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab rühmatööna valdkonna töötajatele esitatavaid nõudeid, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eeskirja, lähtudes kutsestandardist; analüüsib elukestva õppe vajadust lähtuvalt tööalase karjääri planeerimisest. 	Rühmatöö, iseseisev töö,	Mitteeristav hindamine HÜ Rühmatöö: töötaja kutseetika (10 käsku)	<ul style="list-style-type: none"> Kutsestandard, kutse- eetika 	A:2 tundi I:2 tundi
4. mõistab tervisliku toitumise põhimõtete arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel	<ul style="list-style-type: none"> Võrdleb rühmatööna toitumistavasid inimkonna arenguloo erinevatel etappidel. Iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning mõju inimese tervisele lähtuvalt juhendist. Selgitab rühmatööna seedimisprotsessi, energia- ja ainevahetuse olemust, toitainete lõhustumist ja kasutamist organismis ning toidu energeetilist väärtust. Selgitab rühmatööna tervisliku toitumise tähtsust ja põhimõtteid. Kirjeldab erineva toitumisvajadustega inimeste nagu laktoosi- ja gluteeni talumatuse, diabeedi all 	Rühmatöö, iseseisev töö, interaktiivne loeng	Mitteeristav hindamine HÜ: Tööleht	<ul style="list-style-type: none"> Sissejuhatus teemadesse. Toitumise alused. Toitumistavad. Tervislik toitumine. Toiduainetes sisalduvad põhitoitained, nende vajadus ja mõju inimese organismile. Aine agregaatolekud ja aine üleminek ühest olekust teise. Heterogeensed, homogeensed süsteemid. Biokeemilised protsessid toiduainete töötlemisel. 	A:4 tundi P:2 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<p>kannatavate inimeste toidu valikute võimalusi etteantud tootesortimendi põhjal..</p> <ul style="list-style-type: none"> Nimetab toidus leiduda võivaid saasteaineid ning võrdleb tava- ja mahepõllumajanduse saadusi ning geneetiliselt muundatud organisme (GMO). 			<ul style="list-style-type: none"> Füüsikalise-keemilised protsessid toiduainete töötlemisel. Seedimisprotsess. Ainevahetus. Toidu energeetiline väärtus. Toidu saasteained. Tava- ja mahepõllumajanduse saadused. Geneetiliselt muundatud organismid (GMO). 	
5. orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas lähtudes enda kui õpilane vajadustest ja eesmärkidest	<ul style="list-style-type: none"> Tutvub kutseõppeasutuse õppekeskkonna erinevate üksustega. Leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kasutades kooli infosüsteemi. Koostab ja esitleb rühmatööna nõuetekohase kooli esitluse eesti ja võõrkeeles. Leiab juhendamisel üles oma kooli erinevad teenindusüksused. Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele. 	Info otsing	Mitteeristav	<ul style="list-style-type: none"> Õppegrupiga tutvumine. Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine. Õpikeskkonnaga tutvumine. Õppetööd reguleerivad dokumendid. Õppetöö korraldus Tutvumine kooliga 	A:2 tundi P:6 tundi
Lävend	Osaleb kooli osakondi tutvustaval ringkäigul ja õppekäigul ning täidab kokkuvõtva töölehe toitumisõpetuse ja tervisliku toitumise teemal vastavalt juhendile.				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA). Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb sooritatud iseseisvatest töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 – 5. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<p>Toitumisõpetus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=5xdd#euni_repository_10895</p> <p>Toiduvalmistamise tehnoloogia - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=8172#euni_repository_10895</p> <p>Toiduainete säilitamine ja märgistamine - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=88x5#euni_repository_10895</p> <p>Toiduainete töötlemise ingliskeelne terminoloogia - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6ur5#euni_repository_10895</p> <p>Healthy nutrition - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=77li#euni_repository_10895</p> <p>Toiduainete üldtehnoloogia - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7una#euni_repository_10895</p> <p>Aine- ja energiavahetus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7saa#euni_repository_10895</p>				

Moodul nr. 2 - TOIDUOHUTUS	Mooduli maht 2 EKAP 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	16	8	28
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija omandab esmased teadmised toiduohutusest			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Eve Klettenberg			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toidutööstuses	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni eesmärke ja ülesandeid lähtuvalt toidutööstuse eripärast selgitab isikliku hügieeni järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel kirjeldab rühmatööna hügieeni nõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele kirjeldab rühmatööna käitlemisnõudeid toidutoormele lähtuvalt toidutööstuse eripärast loetleb toidutoorme ja toodete füüsilise, keemilise ja mikrobioloogilise saastumise põhjused ja nendest tulenevad tagajärjed. Loetleb mikroorganismide arvu ja paljunemist mõjutavad tegurid toidutoorme käitlemisel näidete abil Selgitab toidumürgistuste, helmintooside ja nakkuste põhjusi ning vältimise võimalusi näidete abil Kirjeldab rühmatööna parasiitide elutsükleid lähtuvalt juhendist Selgitab rühmatööna toidukahjurite tõrje vajalikkust toiduainetööstuses Lahendab toidutöötlemisega seotud juhtumi kasutades toiduhügieeni puudutavaid õigusakte 	Loeng Arutelu Rühmatöö Iseseisev töö Juhtumid	1 ÕV 1 HÜ Rühmatöö, juhendi alusel, toiduhügieeni eesmärkidest ülesannetest ja hügieeni nõuetest ruumidele, seadmetele ja protsessidele. 2 HÜ Iseseisev kirjalik töö juhendi alusel, isikliku hügieeni olulisusest toidutööstuses 3 HÜ Rühmatöö, juhendi alusel, tooraine käitlemisnõuetest, saastumise põhjustest ja tagajärgedest 4 HÜ Toiduhügieeniga seotud juhtumipõhilise ülesande lahendamine iseseisvalt juhendi alusel.	1. Toiduhügieen 1.1. Isiklik hügieen. 1.2. Ruumid, nõuded ruumidele ja sisseseadele. 1.3. Mikroorganismid, kahjurid 1.4. Toiduseadus, sellest tulenevad toiduainete käitlemise nõuded 1.5. Toidukaupade pakendid ja märgistus 1.6. Märgistusele esitatavad nõuded 1.7. Toiduainete hoiustamisnõuded ja realiseerimisajad 1.8. Toidu saastumise põhjused	A : 8 tundi I : 4 tundi P : 8 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
2. mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemis protsessis	<ul style="list-style-type: none"> leiab puhastusainete ohutuskaartidelt vajalikku infot nende kasutamise ja ohutu käitlemise kohta valib sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained koostisosade ja omaduste põhjal teatud mustuse liigi eemaldamiseks koostab juhendi alusel etteantud tootmisruumi puhastusplaani lahendab pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid nimetab keemilise ja mikrobioloogilise puhtusekontrolli meetodeid toiduainetetööstuses määrab visuaalselt etteantud juhendi alusel töökoha puhtuse astme selgitab rühmatööna kahjurite kontrolli ja tõrje vajalikkust toiduainetetööstuses 	Loeng, suuline esitlus, arvutusülesanded, praktilised tööd	2 ÕV 1 HÜ Praktiline rühmatöö, juhendi alusel : eriliigilise mustuse leidmine tootmisruumis , selle kaardistamine, sobivate puhastus-ja desinfitseerimisainete valik . 2 HÜ Puhastuslahuste valmistamine iseseisvalt, juhendi alusel : vajaliku vee ja puhastusaine arvutamine 3 HÜ Rühmatöö, juhendi alusel : kahjurite võimalikud paiknemise kohad ja kasutatavad kahjuritõrjevahendid tootmisruumides	1. Puhastusõpetus 1.1. Puhastustööd 1.2. Mustus, liigid 1.3. Mustuse eemaldamise viisid toidutööstuses 1.4. Koristustarvikud, värvikoodid 1.5. Koristusseadmed 1.6. Puhastusained, vesi 1.7. Desinfitseerimisained, lahuste valmistamine 1.8. Pesemis- ja desinfitseerimismeetodid 1.9. Ohutusnõuded koristustöödel 1.10. Puhastusainete ohutuskaart . Puhastusplaani olemus 1.11. Puhtusastmed 1.12. Arvutusülesannete lahendamine 1.13. Kahjurid toiduainetetööstuses 1.14. Kahjuritõrje	A : 2 tundi I : 2 tundi P : 10 tundi
3. mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust	<ul style="list-style-type: none"> selgitab toiduseaduse alusel ettevõtte enesekontrollikohustust ja selle rakendamise vajalikkust nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitilised punktid ja kriitilised kontrollpunktid kirjeldab etteantud toote käitlemisel esinevaid ohtusid ja nende vältimiseks vajalikke ennetavaid ja korrigeerivaid tegevusi 	Loeng, Rühmatöö Iseseisev töö Esitlus	3 ÕV 1 HÜ Rühmatöö, juhendi alusel: analüüsiva esitluse koostamine ettevõtte enesekontrolli tähtsusest/ vajalikkusest 2 HÜ Iseseisev töö juhendi alusel : etteantud tehnoloogiliselt skeemilt leida kriitilised kontrollpunktid 3 HÜ Juhtumipõhise ülesande lahendamine iseseisvalt , juhendi alusel, tulenevalt toidutoorme käitlemisest 4 HÜ	1. Kvaliteediõpetuse alused 1.1. Enesekontroll 1.2. Enesekontrollisüsteemi loomine 1.3. HACCP põhimõtted, vajalikkus, rakendamine 1.4. Tehnoloogilise skeemi ülesehitus 1.5. Kriitilised kontrollpunktid 1.6. Toidutoorme käitlemisest tulenevad ohud ja nende vältimine 2. Mooduli lõpuhindamine	A: 6 tundi I: 2 tundi P: 10 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
			Rühmatöö juhendi alusel : enesekontrolliplaani ettenähtud osa koostamine tehnoloogilise skeemi põhjal, selle esitlus.		

Lävend	<p>1 ÕV Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> - osaleb rühmatöodes - koostab iseseisvalt kirjaliku töö isikliku hügieeni olulisusest toidutööstuses - lahendab juhtumipõhise ülesande <p>2 ÕV Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> - osaleb rühmatöodes ja oskab valida vastava mustuse või kahjuri liigile sobiva puhastus-, desinfitseerimis-või kahjuritõrjevahendi - valmistab juhendi alusel lahuseid <p>3 ÕV Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> - osaleb rühmatöodes - leiab iseseisvalt etteantud tehnoloogiliselt skeemilt kriitilised kontrollpunktid - lahendab iseseisvalt juhtumipõhise ülesande toidutoorme käitlemisest
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA). Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud iseseisvatest ja praktilistest töödest, millega on hinnatud mitmeeristavalt ja kujundavalt õpiväljundeid 1 – 3. Kujundavat hindamist rakendatakse õpiväljundite osas järgmiselt:</p> <p><u>Hinne 3</u></p> <p>1 ÕV</p> <ul style="list-style-type: none"> - on koostatud iseseisev kirjalik töö isikliku hügieeni kohta, kuid see on liiga üldsõnaline ja esineb vigu vormistamisel <p>2 ÕV</p> <ul style="list-style-type: none"> - arvutab lahuste koostisainete hulgad ja valmistab lahuse, kuid vajab seejuures abi <p>3 ÕV</p> <ul style="list-style-type: none"> - leiab abi kasutades ning juhendaja abil tehnoloogiliselt skeemilt kriitilised kontrollpunktid

	<p><u>Hinne 4</u></p> <p>1 ÕV - on koostatud iseseisev kirjalik töö isikliku hügieeni kohta, mis on koostatud ja vormistatud nõuetekohaselt, kuid sisuliselt konarliku sõnastusega</p> <p>2 ÕV - arvutab lahuste koostisainete hulgad iseseisvalt , kuid vajab abi valmistamise juures</p> <p>3 ÕV - leiab abi kasutades tehnoloogiliselt skeemilt kriitilised kontrollpunktid</p> <p><u>Hinne 5</u></p> <p>1 ÕV - on koostatud iseseisev kirjalik töö isikliku hügieeni kohta, mis on koostatud ja vormistatud nõuetekohaselt , sisuliselt põhjalik ja loogilise keelekasutusega</p> <p>2 ÕV - arvutab lahuste koostisainete hulgad ja lahused iseseisvalt</p> <p>3 ÕV - leiab tehnoloogiliselt skeemilt iseseisvalt kriitilised kontrollpunktid ja oskab leida seoseid</p>
<p>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Roasto, M; Breivel, M; Dreimann, P. (2011). Toiduainetööstuse tootmishügieen • Roasto M., Tamm T., Juhkam K. (2006). Toiduhügieen ja –ohutus. Tartu • Toiduohutus – https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=80bg#euni_repository_10895 • Toiduhügieeni algkursus – https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6u5i#euni_repository_10895 • Toidupatogeenide ja toidumikrobioloogia algkursus – https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7zfp#euni_repository_10895 • Toidulisandid ja lisaained toidus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=77lj#euni_repository_10895

Moodul nr. 3 - KARJÄÄRI PLANEERIMINE JA ETTEVÕTLUSE ALUSED	Mooduli maht 6 EKAP/ 156 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides sh lõimitud üldained		
	Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktilisi tunde
	86	60	10

Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest

Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad

Aine(d) ja õpetaja(d):

- 1 ÕV Karjääri planeerimine – Loore Kreem
2. ja 3. ÕV Majanduse ja ettevõtluse alused – Tõnis Tiit
4. ÕV Töökeskkonnaohutus – Valdur Mets
4. ÕV Tööseadusandlus ja asjaajamise alused – Miljan Kalmus
5. Suhtlemise alused – Tiina Ardel

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. õppija mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega • leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta • leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus • valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul koostab juhendamisel endale sh elektrooniliselt lühi- ja pikaajalise karjääriplaani 	Interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutis, rühmatöö	Mitteeristav hindamine HÜ: Eneseanalüüs Karjääriplaan Iseseisev töö: Näidistööintervjuu	<ul style="list-style-type: none"> • Mina kui isiksus- tugevused ja nõrkused. • Vajadused, töö väärtused, võimed, motivatsioon Erivõimed, oskused, vilumus. • Elurollid, töötamist mõjutavad isiksuseomadused. • Hea töötaja omadused õpitavas valdkonnas • Tööjõuturg ja selle muutumine õpitavas valdkonnas. • Tööotsimise allikad. • Avatud- ja varjatud tööturg. • Töökoha sobivuse hindamine. 	A: 24 tundi I : 30 tundi

Lävend

Õpilane on täitnud iseseisva töö ja hindamisülesande lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
2. õppija mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab juhendi alusel oma majanduslikke vajadusi, lähtudes ressursside piiratusest -selgitab juhendi alusel nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt finantsasutuste poolt pakutavate põhiliste teenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi e-riik 	Interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutis, rühmatöö	Mitteeristav hindamine HÜ: Test	<ul style="list-style-type: none"> Majanduse olemus. Inimese majanduslikud vajadused, ressursid, ressursside piiratus. Turg. Nõudmine ja pakkumine. Turumajandus. Eelarve, eelarve koostamine. Maksud, otsesed ja kaudsed maksud. Tulud ja kulud. Tulude deklareerimine. Pangad, pankade teenused. e-riik. Portaali kasutusvõimalused 	A : 20 tundi I: 8 tundi

Lävend

Õpilane on täitnud iseseisva töö ja hindamisülesande lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.

3. õppija mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast -võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi tööturul sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid tutvustab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt meeskonnatööna juhendi alusel lihtsustatud äriplaani 	rühmatöö, iseseisev töö arvutis, interaktiivne loeng	Mitteeristav hindamine HÜ: Ettevõtluskeskkonna kirjeldus. Õpilane kirjeldab rühmatöös oma eriala ettevõtluskeskkonda, võimalusi siseneda ettevõtluskeskkonda töövõtjana ja tööandjana, vastutustundlikku majandustegevuse põhimõtteid ja analüüsib ühe majandustegevust ja ettevõtluskeskkonda.	<ul style="list-style-type: none"> Ettevõtluskeskkond Eestis. Ettevõtja, palgatööline. Ettevõtluskeskkond õpitavas valdkonnas. Kultuurilised erinevused ettevõtluskeskkonna mõjutajana Äriidee, äriplaan, äriplaani koostamine 	A : 16 tundi I : 8 tundi
---	--	--	--	--	-----------------------------

Lävend

Õpilane on täitnud iseseisva töö ja hindamisülesande lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundes auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
4. õppija mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel	<ul style="list-style-type: none"> • loetleb ja selgitab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutuse põhilisi suundumisi lähtudes riiklikust strateegiast • loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel ja kirjeldab riskianalüüsi olemust • tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldist füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks • tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes • sätestatust töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega • kirjeldab meeskonnatööna tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt • enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas • leiab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni erinevatest allikatest juhtumi näitel • leiab iseseisvalt ja elektrooniliselt juhendi alusel töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta • võrdleb iseseisvalt töölepingu, • töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi • loetleb ja kirjeldab lühidalt töötaja õigusi, • kohustusi ja vastutust sisaldavaid organisatsioonisiseseid dokumente -arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist • kirjeldab meeskonnatööna asjaajamise ja dokumendihalduse tähtsust organisatsioonis -koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt • kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda 	rühmatöö, iseseisev töö arvutis, interaktiivne loeng	Mitteeristav hindamine HÜ Rühmatöö: töökeskkonna ohutegurite kaardistamine	<ul style="list-style-type: none"> • Töötervishoid ja töökeskkond. Töötervishoiu ja töökeskkonnaalase info leidmine Töötaja õigused ja kohustused ohutu töökeskkonna kujundamisel. • Töökeskkonna ohutegurid. Tulekahju, käitumine tulekahju korral. • Tööõnnetused. Riskianalüüs. • Tööseadusandlus. Töölepingud, info leidmine töölepinguseaduse kohta. • Ajatöö ja tükitöö. Bruto- ja netopalk. Ajutine töövõimetus. • inimõigused, kodanike õigused ja kohustused 	A : 16 tundi I :6 tundi

Lävend

Õpilane on täitnud iseseisvad tööd ja hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
5. õppija käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil	<ul style="list-style-type: none"> -kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist -kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava -selgitab ja järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid -kasutab tulemusliku meeskonnatöö põhimõtteid kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel -loetleb ja kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid -lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindussituatsioone 	rühmatöö, iseseisev töö, rollimängud, interaktiivne loeng	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>HÜ</p> <p>Rühmatöö: Õpilane kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ja lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindussituatsioone.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Suhtlemise alused, verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine. Suhtlemisvahendid, telefoni- ja internetisuhtlus. Suhtlemissituatsioonid, hea suhtlemise tavad Kultuurilised erinevused suhtlemisel Kliendikeskne teenindus, suhtlemis- ja teenindussituatsioonid. 	<p>A: 10 tundi</p> <p>P: 10 tundi</p> <p>I: 8 tundi</p>
Lävend					
Õpilane on täitnud iseseisva töö ja hindamisülesande lähtuvalt hindamiskriteeriumitest					
Lävend	Õpilane on täitnud ÕV 1.-5. iseseisvad tööd ja hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA). Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb sooritatud iseseisvatest töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 – 5. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<p>õpetaja koostatud töölehed, harjutused</p> <p>kandideerimise dokumentide näidised www.tootukassa.ee, www.rajaleidja.ee</p> <p>T. Paes, T. Jürivete, H Ferschel Oma rada, 2013</p> <p>Norman Amundson, Gray Poehnell Karjääriteed, 2011</p> <p>Karjääriõpetuse valikkursus kutseõppeasutuses - Kutseõppeasutuse õpetajaraamat , SA Innove 2007</p> <p>Karjäär:</p> <p>www.rajaleidja.ee</p> <p>http://www.cvkeskus.ee/career</p> <p>Karjäärinõustamise töövihik: http://www.rajaleidja.ee/public/Suunaja/Abiks_valikutel_loplik_eesti.pdf</p> <p>Jürivete, T. Karjääriõpe. E-kursus: https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7xb2#euni_repository_10895</p> <p>Suhtlemine:</p> <p>Bolton, R. Igapäevaoskused;</p> <p>Kidron, A. Suhtlemispsühholoogia</p> <p>Õpetaja koostatud materjalid</p> <p>Majandus ja ettevõtlus:</p>				

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<p>„Ettevõtlikkusest ettevõtluseni“ koos töövihiku CD-ga, www.eesti.ee www.eas.ee www.looveesti.ee http://palk.crew.ee www.kalkulaator.ee www.minuraha.ee meieraha.ee http://www.tartu.ee/arinouandla/ www.rmp.ee www.tootukassa.ee Tööseadusandlus: Töölepingu seadus Võlaõigusseadus</p>				

Moodul nr. 4 - PAGARITOODETE VALMISTAMISE ALUSED	Mooduli maht 8 EKAP 208 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides sh. lõimitud üldained		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	64	84	60
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel taiginaid ja tooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid			
Nõuded mooduli alustamiseks: Puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Marika Kaska			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. kasutab pagaritöö tooraineid, lähtudes juhendist	<ul style="list-style-type: none"> tunneb ära ja nimetab pagari töös kasutatavad nisujahu tüübid tunneb ära ja kirjeldab pagari töös kasutatavaid tooraineid, nagu tangained, rasvained, munad ja munatooted, lõhna- ja maitseained, suhkrud, kergitusained, lihad, aedviljad, puuviljad, marjad, piimatooted, tärklised, tarrendained valmistab toorained tootmiseks ette, lähtudes juhendist korraldab oma tööd otstarbekalt ja töötab säästlikult. määratleb organoleptiliselt tooraine kvaliteedi vastavust kvaliteedinõuetele arvestab juhendi alusel tooraine ja materjali kulu. 	loeng rühmatöö arutelu praktiline töö iseseisev töö	Hinnatakse mitteeristavalt 1 HÜ Nimetab etteantud toote põhi- ja abitoorained, määratleb organoleptiliselt tooraine kvaliteedi. 2 HÜ Valmistab ette toorained lähtuvalt juhendist. 3 HÜ Arvutab juhendi alusel ette antud tootele tooraine ja materjali kulu, kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid.	TOORAINEÕPETUS Teravili ja teraviljasaadused, suhkur ja magusained, kergitusained, muna ja munasaadused, toidurasvad, piim ja piimatooted kõögiviljad, liha ja kala, kakao Toorainete inglise keelsed nimetused Toorainete koostis ja mõju organismile Toorainete realiseerimisajad ja hoiustamistingimused Toorainete ettevalmistamine tootmiseks: kaalumine, sõelumine, segamine, lahustamine, sulatamine, doseerimine Tööprotsesside inglise keelsed nimetused ARVESTUS JA ARUANDLUS Toorainete koguste arvestused tehnoloogilise kaardi alusel Mahuühikute teisendamine kaaluühikuteks TOOTMISTÖÖ KORRALDUS Töökoha korraldamine Tööde järjestamine ja ajastamine Tööprotsessi etapid PAGARITOODETE VALMISTAMISE ALUSED Põhitainaste valmistamise tehnoloogia Täidiste valmistamise tehnoloogia Vormimine, viimistlemine, küpsetamine	A : 12 tundi P : 10 tundi I : 8 tundi

Lävend: Nimetab juhendi alusel etteantud toote põhi- ja abitoorained, määratleb organoleptiliselt tooraine kvaliteedi	Iseseisvad tööd: Arvestab juhendi alusel tooraine ja materjali kulu etteantud tootele
---	---

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
2. kasutab taiginate valmistamisel seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab juhendamisel taigasegamasinaid, vahustajaid, taigatükeldajaid ja –ümardejaid, vormimismasinaid, kerkekappe ja ahjusid, jahutamis- ja külmutusseadmeid, pakkimismasinaid. • kasutab juhendamisel erinevateks tööoperatsioonideks vajaminevaid töövahendeid, nagu kaalusid, krabasid, nuge, spaatleid, vispleid, kausse, sõelu, ahjuplaate, termomeetreid, lõikelaudu, mõõtevahendeid, käsikärusid (togisid), riive, ja ahju ning küpsetusvorme • töötab seadmetega vastavalt kasutusjuhendile ja järgides ohutus- ja hügieeni nõudeid • puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökohad • peab kinni hügieeninõuetest töötades seadmetega. 	interaktiivne loeng video praktiline töö iseseisev töö	Mitteeristav hindamine 1 HÜ Kasutab erinevaid seadmeid ja väikevahendeid vastavalt kasutusjuhendile, järgides hügieeni- ja ohutusnõudeid	SEADMETE ÕPETUS Seadmed: Kaalud, taigasegamasinad, vahustajad, taigatükeldajad, ümardusmasinad, rullimismasinad, kerkekapid, küpsetusahjud, jahutus- ja külmutusseadmed Väikevahendid: Krabad, noad, paletid, visplid, kausid, sõelad, küpsetusplaadid, termomeetrid, lõikelauad, mõõtmisvahendid, küpsetusvormid Seadmete ohutusnõuded: Ohutud töövõtted taigasegamasina, vahustaja, taigatükeldaja, ümardamismasina, rullimismasina ja küpsetusahju kasutamisel	A : 12 tundi P: 12 tundi I : 8 tundi
Lävend: Kasutab juhendamisel erinevaid seadmeid ja väikevahendeid vastavalt kasutusjuhendile, järgides ohutus- ja hügieeninõudeid. Puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökohad.			Praktilised tööd: Kasutab seadmeid vastavalt juhendile		
3. valmistab juhendamisel erinevaid tainaid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel pärmitaignaid • valib juhendamisel taigna valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid • järgib taigna valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid • nimetab ja tunneb ära valmistaigna tunnused • kirjeldab käärinud taigna tunnused • arvutab juhendamisel taigna väljatulekut ja vee kogust, kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid • kirjeldab taigna valmistamisel tekkinud vigu lähtuvalt toiduainetes toimuvatest protsessidest. 	interaktiivne loeng õppevideo töölehed praktiline töö E-õpe iseseisev töö	Mitteeristav hindamine 1 HÜ Valib antud tehnoloogilise kaardi alusel taigna valmistamiseks sobivad seadmed, töövahendid ja toorained, valmistab taigna ning järgib taigna valmistamisel hügieeni- ja ohutusnõudeid. Nimetab ja tunneb ära valmistaigna tunnused ning oskab kirjeldada taigna valmistamisel tekkinud vigu. Arvutab juhendi alusel taigna vee koguse ja väljatuleku, kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid	NISUTAINA VALMISTAMINE Nisutaina valmistamise meetodid, taigna segamise intensiivsus ja kestus, taigna konsistents, taigna temperatuur ja niiskus, taigna käärimine, käärimise mõjutamine, taigna allalöömine, taigna valmiduse määramine Taina saagis ehk väljatulek	A:16 tundi P : 20 tundi I : 12 tundi
Lävend Valib juhendamisel, tehnoloogilise kaardi alusel taigna valmistamiseks sobivad seadmed, töövahendid ja toorained, valmistab taigna ning järgib taigna valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid. Nimetab ja tunneb ära valmistaigna tunnused ning oskab kirjeldada taigna valmistamisel tekkinud vigu lähtuvalt toiduainetes toimuvatest protsessidest.			Praktilised tööd Valmistab juhendamisel erinevaid taignaid. Arvutab juhendi alusel taigna väljatulekut ja vee kogust, kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid.		

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
4.valmistab juhendamisel lihtsamaid täidiseid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel lihtsamaid soolaseid ja magusaid täidiseid • järgib täidiste valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid • kasutab täidiste valmistamiseks vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid • töötab seadmetega vastavalt kasutusjuhendile ja järgides ohutus- ja tööhügieeni nõudeid • puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökohad. 	loeng praktiline töö iseseisev töö ideekaart	Mitteeristav hindamine HÜ Valib ette antud tainale sobiva soolase või magusa täidise, valmistab täidise tehnoloogilise kaardi alusel järgides täidiste valmistamisel toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid. Kasutab täidiste valmistamiseks vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid, töötades seadmetega vastavalt kasutusjuhendile ja järgides ohutus- ja tööhügieeni nõudeid. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha	SOOLASED JA MAGUSAD TÄIDISED	A : 8 tundi P : 10 tundi I: 8 tundi
Lävend Valib ja valmistab juhendamisel ette antud taignale sobiva soolase- või magusa täidise, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid. Kasutab täidiste valmistamiseks vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid. Töötab seadmetega, järgides kasutusjuhendit. Puhastab juhendamisel seadmed ja töökohad			Praktilised tööd Valmistab juhendamisel lihtsamaid soolaseid ja magusaid täidiseid.		
5.töötleb, vormib ja viimistleb juhendamisel pooltooteid	<ul style="list-style-type: none"> • tükeldab juhendamisel käsitsi või masinaga tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist • vormib kukleid, pirukaid ja lihtsaiu (rullsaiu) lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist • viimistleb pooltooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist • määratleb organoleptiliselt pooltoodete vastavust nõuetele. 	loeng praktiline töö iseseisev töö	Mitteeristav hindamine HÜ Teostab taina töötlemise operatsioone, viimistleb tehnoloogilisele juhendile vastavalt ja määratleb organoleptiliselt pooltoote vastavust nõuetele	TAINA TÖÖTLEMINE Tükeldamine, ümardamine, eelkerkimine, vormimine, lõppkerkimine, markeerimine ja eelviimistlemine	A : 4 tundi P : 18 tundi I : 10 tundi
Lävend Valmistab juhendamisel tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist, viimistleb need lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist.			Praktilised tööd Kuklite valmistamine Pirukate valmistamine Lihtsaiade valmistamine.		
6.küpsetab juhendamisel pärmitainast tooteid	<ul style="list-style-type: none"> • küpsetab juhendamisel pärmitaignast tooteid vastavas seadmes, lähtudes etteantud tehnoloogilisest juhendist • määratleb organoleptiliselt küpsetatud toodete vastavust nõuetele 	praktiline töö rühmatöö iseseisev töö	Mitteeristav hindamine HÜ Küpsetab juhendamisel pärmitainast tooteid vastavas seadmes, lähtudes etteantud tehnoloogilisest juhendist. Määratleb organoleptiliselt küpsetatud toodete vastavust nõuetele	PÄRMITAINAST TOODETE KÜPSETAMINE	A : 8 tundi P : 10 tundi I : 6 tundi
Lävend Küpsetab juhendamisel pärmitaignast tooteid, lähtudes etteantud tehnoloogilisest juhendist. Määratleb organoleptiliselt juhendi alusel küpsetatud toodete vastavust nõuetele.			Praktilised tööd Küpsetab juhendamisel pärmitaignast tooteid vastavas seadmes, lähtudes etteantud tehnoloogilisest juhendist.		

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
7.jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel pagaritooteid	<ul style="list-style-type: none"> jahutab pagaritooted lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist viimistleb küpsetatud tooted lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist valib toodete pakendamiseks sobivad seadmed ja pakendab järgides juhendit markeerib ja ladustab tooted lähtudes etteantud juhistest ja töökorraldusest määratleb organoleptiliselt pärmitaignast toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid 	loeng praktiline töö rühmatöö iseseisev töö	<p>Eristav hindamine HÜ1 Jahutab valmistatud pagaritooted lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist, valib pagaritoodete viimistlemiseks sobiva tehnoloogia ja tooraine.</p> <p>HÜ2 Määratleb organoleptiliselt pärmitaignast toodetele esitatavad kvaliteedinõuded.</p> <p>HÜ3 Pakendab, markeerib, ladustab tooted vastavalt juhendile ja töökorraldusele</p>	PAGARITOODETE JAHUTAMINE JA PAKENDAMINE Pagaritoodete: jahutamine, viimistlemine, pakendamine, markeerimine, ladustamine. Pagaritoodete kvaliteedinõuded	A: 4 tundi P : 4 tundi I : 8 tundi
<p>Praktilised tööd Jahutab valmistatud pagaritooted lähtuvalt juhendist, valib pagaritootete viimistlemiseks sobiva tehnoloogia ja tooraine. Määratleb organoleptiliselt pärmitaignast toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid. Pakendab, markeerib ning ladustab tooted vastavalt juhendile ja töökorraldusele. Rühmatöö "Pagaritoodete pakendamine ja markeerimine"</p>					
<p>Lävend Selgitab rühmatöona juhendi alusel regulaarse kehalise aktiivsuse olulisust inimese tervisele ning kehalise vormis oleku olulisust toidutööstuse töötaja tervisele ja töövõimele. Kirjeldab juhendi alusel töövõime säilitamiseks liikumisharjumusi ja -oskusi.</p>					
MOODULI HINDAMISKRITEERIUM					
Hinne 3		Hinne 4		Hinne 5	
Õpilane valib juhendamisel, tehnoloogilise kaardi alusel toorained, valmistab taina ja täidise, töötleb toote, küpsetab ja jahutab. Töötab seadmetega ohutult ja järgib toiduhügieeni nõudeid. Määratleb organoleptiliselt pärmitaignast toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid		Õpilane valib iseseisvalt, tehnoloogilise kaardi alusel toorained, valmistab taina ja täidise, töötleb toote, küpsetab ja jahutab. Töötab seadmetega ohutult ja järgib toiduhügieeni nõudeid. Määratleb organoleptiliselt pärmitaignast toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid		Õpilane valib iseseisvalt tehnoloogilise kaardi alusel toorained ja oskab asendada tooraineid. Valmistab taina ja täidise, töötleb toote, küpsetab ja jahutab. Töötab seadmetega ohutult ja järgib toiduhügieeni nõudeid. Määratleb organoleptiliselt pärmitaignast toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine		Mooduli sisese hinnatakse mitmeeristavalt, mooduli kokkuvõttev hindamine on eristav, vastavalt hindamiskriteeriumitele. Mooduli hindamine: Valib ja käitleb tooraineid, töövahendeid ja seadmeid vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile. Arvutab vajaliku toorainete ja materjalide kulu. Valib juhendi alusel ergonoomiliselt sobilikud tööasendid. Valmistab juhendamisel pagari taignaid ja lihtsamaid täidiseid, töötleb, vormib ja viimistleb pooltooteid ning küpsetab. Koristab ja puhastab töökoha ja –ruumi.			

**Kasutatav õppekirjandus
/õppematerjal**

E.Kiisman, M.Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitrite“. Atlex, Tartu 2012

<http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/>

<http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/>

http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf

<http://e-ope.khk.ee/oo/sool/>

<http://e-ope.khk.ee/oo/toidurasvad/>

http://e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis/toiduainete_opetus/magusained.html

Tehnoloogilised kaardid

Moodul nr. 5 - LIHTPAGARITOODETE VALMISTAMINE	Mooduli maht 8 EKAP 208 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides sh lõimitud üldained		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	54	94	60
Mooduli eesmärk: : õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised lihtpagaritoodete valmistamisest ja valmistab juhendamisel lihtpagaritooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodulid Toiduohutus ja Pagaritoodete valmistamise alused			
Aine(d) ja õpetaja(d): Marika Kaska			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. kasutab pagaritöö tooraineid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist	<ul style="list-style-type: none"> nimetab pagari töös kasutatavad rukkijahu sordid võrdleb erinevaid rukkijahu sorte ja nisujahu tüüpe valmistab toorained tootmiseks ette, lähtudes juhendist korraldab oma tööd otstarbekalt ja töötab säästlikult määratleb organoleptiliselt tooraine kvaliteedi vastavust kvaliteedinõuetele arvestab juhendi alusel tooraine ja materjali kulu 	<ul style="list-style-type: none"> Loeng Rühmatöö Praktiline töö Ideekaart Iseseisev töö 	1 HÜ Rühmatöö: ideekaart toorainetest 2 HÜ Töölehed: tooraine arvestus tootele, kalkulatsioonikaardi koostamine 3 HÜ Praktiline ülesanne: kaalub tehnoloogilise kaardi alusel lauasaia valmistamiseks vajalikud toorained ja valmistab tootmiseks ette korraldades oma tööd otstarbekalt ja säästlikult	LIHTPAGARITOODETE TEOORIA PAKENDAMINE JA PAKKEMATERJALID tootmistöö korraldus tooraineõpetus	A: 16 tundi P: 10 tundi I: 14 tundi
Lävend Koostab juhendi alusel tehnoloogilise kaardi kuklite valmistamiseks kasutades erinevaid jahu tüüpe			Iseseisev töö Võrdleb erinevate rukkijahu sortide ja nisujahu tüüpide omadusi		
2. valmistab juhendi alusel pärimi- ja rukkitainaid	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab pärmitaignate liigitust valmistusviiside alusel selgitab juuretiste ja keetude valmistamisel tehnoloogilisi protsesse valmistab juhendamisel juuretised, keedud vastavalt tehnoloogilisele juhendile kirjeldab juuretiste kvaliteeti mõjutavaid tegureid valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel pärimi- ja rukkitaignaid kirjeldab taigasegamismasinaid, rullimismasinaid ja nende tööpõhimõtteid 	Praktiline töö, rühmatöö	Mitteeristav hindamine HÜ Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel etteantud pärimi- või rukkitaignast toote, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid. Määrab organoleptiliselt toote kvaliteedi.	pärmitaigna liigid juuretis, keedud, rukkitaigne taignate külmutusprotsess pärimi- ja rukkitaigna valmistamise vead töövahendid ja seadmed	A: 10 tundi P: 24 tundi I: 16 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juuretise ja keedu valmistamiseks kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid • kasutab erinevateks tööoperatsioonideks vajaminevaid seadmeid ja väikevahendeid • loetleb ja kirjeldab pärmi- ja rukkitaigna valmistamisel tekkinud vigu ja nende tekkepõhjuseid • kirjeldab pärmitaigna külmutusprotsessi • külmutab pärmitaigna kasutades • külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile 				
Lävend valmistab tehnoloogilise kaardi alusel ette antud pärmi- või rukkitaignast toote. Kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid. Määrab organoleptiliselt toote kvaliteedi.			Praktilised tööd Valmistab juhendi alusel pärmi- ja rukkitaignaid. Aeglustab ja peatab taina käärimise külmutusseadmeid kasutades		
3. töötleb, vormib ja viimistleb küpsetuseelselt pärmi- ja rukkitainast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel pärmitaina kihitamisprotsessi • loetleb ja kirjeldab kerkinud toodete tunnused • kirjeldab pärmitainast toodete • külmutusprotsessi • kirjeldab pärmi- ja rukkitaina töötlemisel ja kerkimisel tekkivaid vigu ja nende vältimist • kirjeldab pärmi- ja rukkitainast toodete viimistlemise võimalusi • valmistab juhendamisel kihilisi pärmitainast tooteid tehnoloogilise juhendi alusel • tükeldab juhendamisel käsitsi või masinaga tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist • vormib juhendamisel kihilisi pärmitaignast tooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist • vormib juhendamisel rukkitaignast tooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist • külmutab juhendamisel pärmitaignast tooteid kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile kergitab tooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades kergitusseadmeid • viimistleb pooltooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist • määratleb organoleptiliselt pooltoodete vastavust nõuetele 	Praktiline töö, rühmatöö	Mitteeritav hindamine HÜ töötleb, vormib ja viimistleb küpsetuseelselt pärmi- ja rukkitaignast ja tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist	pärmitaigna kihistamisprotsess toodete vormimine, kergitamine ja viimistlemine toodete külmutamine taiginate kergitamisest ja töötlemisel tekkivad vead taigaku tükeldamine	A: 12 tundi P: 40 tundi I: 10 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Lävend töötleb, vormib ja viimistleb küpsetuseelselt pärimi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist			Praktiline töö Töötleb, vormib ja viimistleb küpsetuseelselt pärimi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist.		
4. küpsetab pärimi- ja rukkitaignast tooteid lähtudes retseptist ja tehnoloogilisest juhendist	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab pärimi- ja rukkitaignast toodete küpsetamisel kasutatavaid küpsetusrežiime loetleb küpsetusajal toimuvaid protsesse võrdleb erinevate toodete küpsetustemperatuure ja aegu arvutab juhendi alusel küpsemis- ja jahtumiskadu küpsetab juhendamisel pärimi- ja rukkitaignast tooteid, lähtudes etteantud tehnoloogilisest režiimist määratleb organoleptiliselt küpsetatud toodete vastavust nõuetele loetleb pärimi- ja rukkitaignast toodete küpsetamisel esinevaid vigu ja nende tekkepõhjuseid 	Praktiline töö Rühmatöö arutlus	Mitteeristav hindamine HÜ küpsetab pärimi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist. Määrab organoleptiliselt toote kvaliteedi.	KÜPSETAMINE pärimi- ja rukkitaignast toodete küpsetamisel kasutatavad küpsetusrežiimid küpsetusajal toimuvad protsessid küpsetustemperatuurid küpsemis- ja jahtumiskadu pärimi- ja rukkitaignast toodete küpsetamisel esinevad vead ja nende tekkepõhjused	A: 8 tundi P: 12 tundi I: 10 tundi
Lävend küpsetab pärimi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist. Määrab organoleptiliselt toote kvaliteedi.			Praktiline töö Küpsetab pärimi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist.		
5. jahutab, viimistleb küpsetusjärgselt ja pakendab juhendi alusel pärimi- ja rukkitaignast tooteid	<ul style="list-style-type: none"> loetleb pakendid ja nende kasutamise põhimõtted kirjeldab toodete pakendamise nõudeid loetleb markeeringul esitatavad andmed kirjeldab toodete jahutamist ja küpsetusjärgset viimistlemist kirjeldab toote jahutamist enne viilutamist kirjeldab eelküpsetatud pärmitaignast toodete külmutusprotsessi jahutab pärimi- rukkitaignast tooteid vastavalt juhisele valib juhendi alusel toodetele pakendid pakendab, markeerib, ladustab tooted külmutab vajadusel eelküpsetatud pärmitaignast tooteid määratleb organoleptiliselt pärimi- ja rukkitaignast toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid 	Praktiline töö Rühmatöö	Eristav hindamine	toodete jahutamine, pakendamine, markeerimine,	A: 8 tundi P: 8 tundi I: 10 tundi
Lävend Jahutab, viimistleb küpsetusjärgselt ja pakendab juhendi alusel pärimi- ja rukkitaignast tooteid.			Praktiline töö Jahutab, viimistleb küpsetusjärgselt ja pakendab juhendi alusel pärimi- ja rukkitaignast tooteid.		

MOODULI HINDAMINE		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpilane valmistab juhendamisel meeskonnatööna tehnoloogilise kaardi alusel lihtpagaritoote, Jahutab, viimistleb küpsetusjärgselt ja pakendab juhendamisel lihtpagaritoote, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.	Õpilane valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel lihtpagaritoote, Jahutab, viimistleb küpsetusjärgselt ja pakendab lihtpagaritoote, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.	Õpilane valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtpagaritoote, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid. Jahutab, viimistleb küpsetusjärgselt ja pakendab lihtpagaritoote, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid
Mooduli hindamine	Mooduli õpiväljundite õpiprotsessi hinnatakse kujundavalt ja mitteeristavalt. Mooduli kokkuvõttev hindamine on eristav, hindamiskriteeriumid on kirjeldatud 5. õpiväljundi all. Praktiline töö valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi alusel toote. Valib pagaritöö toorained lähtuvalt retseptist ja tehnoloogiast. Valmistab juhendi alusel kas pärimi- või rukkitaigna. Töötleb, vormib ja viimistleb küpsetuseelselt pärimi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist. Küpsetab, jahutab ning viimistleb küpsetusjärgselt ja vajadusel pakendab. Töötab töö terviseteadlikult ja ohutult, järgides toiduhügieeni nõudeid.	
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitrite“. Atlex, Tartu 2012 http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/ http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/ Tehnoloogilised kaardid Ohutusjuhendid	

Moodul nr. 6 - VALIKPAGARITOODETE VALMISTAMINE	Mooduli maht 4 EKAP 104 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides sh lõimitud üldained		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	24	40	40
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel valikpagaritooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodulid: toiduohutus; pagaritoodete valmistamise alused; lihtpagaritoodete valmistamine.			
Aine(d) ja õpetaja(d): Marika Kaska			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. valmistab juhendi alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid	<ul style="list-style-type: none"> nimetab valikpagaritoodete valmistamisel kasutatavaid tooraineid eristab leht- ja pärmi-lehttaina valmistamisel kasutatavaid margariine, kergitusaineid, jahuparandajaid valmistab juhendi alusel ette tooraineid tootmiseks arvestab juhendi alusel tooraine kulu, korraldades oma tööd ratsionaalselt arvutab juhendamisel taigna väljatulekut ja vee kogust, kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid annab organoleptilise hinnangu toorainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest kirjeldab taignate liigitust valmistusviiside alusel ja liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamise tehnoloogiaid nimetab ja kirjeldab juhendi alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaigna valmistamise tehnoloogiaid loetleb ja kirjeldab liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamisel tekkinud vigu valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid valib juhendamisel taignate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid 	loeng, rühmatöö, ideekaart, arutlus	Mitteeristav hindamine HÜ valmistab juhendi alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid. Loetleb ja kirjeldab liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamisel tekkinud vigu.	liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaigen arvestus ja aruandlus tooraineõpetus toiduhügieen ja ohutusnõuded	A: 8 tundi P: 12 tundi I: 10 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> järgib taignate valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid 				
Lävend: valmistab juhendi alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid. Loetleb ja kirjeldab liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamisel tekkinud vigu.			Praktiline töö: Valmistab juhendi alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid.		
2. töötleb, vormib ja viimistleb liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab erinevaid leht-, pärmilehttaignate kihitamismeetodeid kihitab juhendamisel leht- ja pärmilehttaigna lähtudes tehnoloogilisest juhendist kirjeldab liiva- ja muretaignast küpsiste, pirukate vormimist kirjeldab erinevate täidistega leht- ja pärmilehttaignast tooteid (pirukad, küpsised, crossantid, viini saiad, kringlid, struudlid) loetleb liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna toodete vormimisel antavaid kujusid valmistab juhendamisel liiva- ja muretaignast küpsiseid vastavalt tehnoloogilisele juhendile valmistab juhendamisel muretaignast soolaste ja magusate täidistega pirukaid vastavalt tehnoloogilisele juhendile tükeldab juhendamisel taignad retsepti ja tehnoloogilise juhendi alusel kirjeldab pärmilehttaignast toodete kergitamist nimetab ja kirjeldab juhendamisel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaigna ning toodete vead kirjeldab leht- ja pärmilehttaigna külmutusprotsessi ja tekkinud vigu külmutab juhendamisel leht- ja pärmilehttaignat ja vormitud tooteid kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile valmistab juhendamisel magusaid ja soolaseid täidiseid viimistleb küpsetuseelselt liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast tooteid 	loeng praktiline töö rühmatöö	Mitteeristav hindamine HÜ1 töötleb, vormib ja viimistleb juhendamisel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist HÜ2 Valmistab soolaseid ja magusaid täidiseid juhendamisel ja kasutab neid erinevatest taignatest pirukate valmistamisel vastavalt toote retseptile ja tehnoloogilisele juhendile HÜ3 Külmutab juhendamisel leht- ja pärmilehttaignat ja vormitud tooteid kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile	leht-, pärmi- lehttaignate kihitamismeetodid liiva- ja muretaignast küpsiste, pirukate vormimine magusad ja soolased täidised erinevate täidistega mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooted liiva-, muretaignast küpsised toodete külmutamine ja tekkinud vead	A: 8 tundi P: 12 tundi I: 10 tundi
Lävend			Praktilised tööd		

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
töötleb, vormib ja viimistleb juhendamisel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist			töötleb, vormib ja viimistleb liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist; valmistab soolaseid ja magusaid täidiseid; külmutab leht- ja pärmilehttaigna ning sellest valmistatud pooltooteid		
3. küpsetab liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast • toodete küpsetamisel kasutatavaid küpsetusrežiime • võrdleb erinevate toodete küpsetustemperatuure ja aegu • arvutab juhendi alusel küpsemis- ja jahtumiskadu • küpsetab juhendamisel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast tooteid, lähtudes etteantud tehnoloogilisest režiimist • määratleb organoleptiliselt küpsetatud toodete vastavust nõuetele • viimistleb küpsetusjärgselt liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile • kirjeldab liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast toodete küpsetamisel esinevaid vigu ja nende tekkepõhjuseid • loetleb toote valmiduse määramise võimalusi 	Praktiline töö Rühmatöö arutlus	Mitteeristav hindamine HÜ Valib küpsetusrežiimi ja aja vastavalt tootele. Küpsetab juhendamisel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist.	liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast toodete küpsetusrežiimid küpsemis- ja jahtumiskadu toodete vastavus nõuetele	A: 4 tundi P: 8 tundi I: 10 tundi
Lävend Valib juhendamisel küpsetusrežiimi ja aja vastavalt tootele. Küpsetab juhendamisel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist.			Praktilised tööd Küpsetab liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist.		
4. jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab toodete jahutamist ja küpsetusjärgset viimistlemist • jahutab liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast tooteid vastavalt juhisele • valib juhendi alusel toodetele pakendid • pakendab, markeerib, ladustab tooted • määratleb organoleptiliselt liiva-, mure-, lehtja pärmilehttaignast toodete vastavuse kvaliteedinõuetele 	Praktiline töö Rühmatöö arutlus	Mitteeristav hindamine HÜ Jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid. Valib juhendi alusel toodetele pakendid ja markeerib need.	liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast toodete jahutamine, viimistlemine ja pakendamine	A: 4 tundi P: 8 tundi I: 10 tundi
Lävend Jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid. Valib juhendi alusel toodetele pakendid ja markeerib need.			Praktilised tööd Jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid. Valib juhendi alusel toodetele pakendid ja markeerib need.		

MOODULI HINDAMISÜLESANNE

Praktiline töö

Valib pagaritöö toorained lähtuvalt retseptist ja tehnoloogiast. Valmistab juhendi alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaigna. Valmistab juhendi alusel soolase või magusa täidise. Töötleb, vormib ja viimistleb küpsetuseelselt toodet lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist. Küpsetab, jahutab ning viimistleb küpsetusjärgselt tooteid ja vajadusel pakendab tooted. Töötab töö terviseteadlikult ja ohutult järgides toiduhügieeni nõudeid.

Hinne 3

Hinne 4

Hinne 5

Õpilane valmistab juhendamisel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast tooteid järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid. Loetleb ja kirjeldab liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamisel tekkinud vigu.

Õpilane valmistab juhendi alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast tooteid järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid. Loetleb ja kirjeldab liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamisel tekkinud vigu.

Õpilane valmistab iseseisvalt liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast tooteid järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid. Loetleb ja kirjeldab liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamisel tekkinud vigu.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Mooduli õpiprotsessi hinnatakse kujundavalt ja mitteeristavalt. Mooduli hinde saamise eelduseks on vajalik kõikide hindamistööde sooritamine lävendi tasemel. Mooduli hindamiseks tuleb sooritada praktiline töö

Õppija:

Valib pagaritöö toorained lähtuvalt retseptist ja tehnoloogiast. Valmistab juhendi alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaigna. Valmistab juhendi alusel soolase või magusa täidise. Töötleb, vormib ja viimistleb küpsetuseelselt toodet lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist. Küpsetab, jahutab ning viimistleb küpsetusjärgselt tooteid ja vajadusel pakendab tooted. Töötab töö terviseteadlikult ja ohutult järgides toiduhügieeni nõudeid.

Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal

E. Kiisman, M. Piirman, 2005, "Küpsetuskunst" Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex

Sille Põldmaa "Agar pagar" (raamat, elektrooniline raamat, videomaterjal)

Pagariõppe põhikursuse õppematerjal www.innove.ee

Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid

Moodul nr. 7 - KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA	Mooduli maht 22 EKAP 572 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	190	300	82
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab, pakendab, ladustab ja väljastab individuaalselt ja meeskonnaliikmena valmistatavaid kondiitritooteid, lähtuvalt kondiitriettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovidest, vajadustest ja ootustest			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodulid: toiduohutus, pagaritoodete valmistamise alused, lihtpagaritoodete valmistamine, valikpagaritoodete valmistamine.			
Aine(d) ja õpetaja(d): Marika Kaska, Urmas Jalakas			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. kasutab juhendi alusel erinevaid kondiitritoodete valmistamise tooraineid	<ul style="list-style-type: none"> loetleb ja kirjeldab kondiitritainaste, viimistlusmaterjalide ja kaunistuste valmistamisel kasutatavaid tooraineid valib ja kasutab toorained vastavalt etteantud juhendile arvutab koostisosade koguse ühe tooraine asendamiseks teisega annab hinnangu toorainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest 	praktiline töö arutlus rühmatöö ideekaart	Mitteeristav hindamine HÜ1 Toob välja tehnoloogiliselt kaardilt viimistlusmaterjalid ja kaunistuste valmistamiseks vajaminevad toorained. HÜ 2 Arvutab koostisosade koguse ühe tooraine asendamiseks teisega.	kondiitri viimistlusmaterjalide ja kaunistuste valmistamisel kasutatavad toorained tooraine kvaliteedi määramine	A: 20 tundi P: 10 tundi I: 10 tundi
Lävend Tõlgib võõrkeelest tehnoloogilise kaardi lähtudes erialasest sõnavarast. Toob välja tehnoloogiliselt kaardilt viimistlusmaterjalid ja kaunistuste valmistamiseks vajaminevad toorained. Arvutab koostisosade koguse ühe tooraine asendamiseks teisega.			Praktilised tööd Kasutab juhendi alusel erinevaid kondiitritoodete valmistamise tooraineid.		
2. kirjeldab kondiitritoodete pooltoodete ja toodete liigitust ja valmistamist	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab taignate –biskviittaigna, võibiskviittaigna, muretaigna, bese, keedutaigna, piparkoogitaigna ja suhkruna taigna valmistamise viise ja põhilisi töövõtteid, lähtudes juhendist kirjeldab võikreemide, munavalgekreemide ja koorekreemide liike ja valmistamist, lähtudes juhendist kirjeldab viimistlusmaterjalide- siirupite, pumatite, glasuuride, tarretiste, puistete, puuvilja-marja-pähklitaidiste valmistamist, lähtudes juhendist kirjeldab kondiitritoodete pooltoodete ja toodete sügavkülmutamist lähtudes juhendist 	loeng rühmatöö esitlus arutlus	Mitteeristav hindamine HÜ1 Lahendab kondiitritoodete töövihikust teemakohased ülesanded ja koostab nendest elektroonilise õpimapi	Kondiitritaigad Kreemide liigid ja valmistamine Viimistlusmaterjalide liigid Külmutamine	A: 98 tundi I: 12 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Lävend kirjeldab kondiitritoote pooltoote ja toodete liigitust ja valmistamist			Praktilised tööd Puuduvad		
3. valmistab kondiitritooteid juhendi alusel, kasutades ohutult seadmeid ja töövahendeid ning lähtudes ohutus- ja toiduhügieeni nõuetest	<ul style="list-style-type: none"> valib kondiitritoote valmistamiseks sobivaid seadmed ja töövahendid lähtuvalt juhendist kasutab juhendi alusel seadmete ja töövahendite puhastamiseks sobilikke töövahendeid ja puhastusaineid valmistab puhastuslahuse, arvutades puhastusaine koguse lahuse valmistamiseks vastavalt juhendile valmistab juhendi alusel kondiitritooteid lähtudes kvaliteedinõuetest, säästlikkuse põhimõtetest, kasutades õigesti seadmeid ja töövahendeid ja järgides ohutus- ja hügieeni nõudeid valmistab juhendi alusel kaunistuspooltooteid šokolaadist ja martsipanist valmistab juhendi alusel valikpagaritooteid sügavkülmutamiseks arvestab värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid valikpagaritoote kavandamisel ja valmistamisel korraldab oma tööd kondiitritoote valmistamisel otstarbekalt ja osaleb meeskonnatöös, arvestades kaastöötajatega 	praktiline töö arutus meeskonnatöö probleemsituatsiooni lahendamine enesehindamine	Mitteeristav hindamine Mooduli hindamisülesandena on kompleksülesanne. Vastavalt tootele ja valmistatavale kogusele arvutab vajalikud toorainete kogused. Annab hinnangu toorainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest Valmistab juhendi alusel kondiitritoote ja kaunistab selle lähtudes kvaliteedinõuetest, säästlikkuse põhimõtetest, kasutades õigesti seadmeid ja töövahendeid ja järgides ohutus- ja hügieeni nõudeid. Pakendab ja markeerib toote..	kondiitri tehnoloogia ja valmistamine seadmete õpetus hügieen ja sanitatsioon meeskonnatöö	A: 16 tundi P: 240 tundi I: 36 tundi
Lävend Valmistab kondiitritooteid juhendi alusel, kasutades ohutult seadmeid ja töövahendeid ning lähtudes ohutus- ja toiduhügieeni nõuetest			Praktilised tööd Valmistab kondiitritooteid juhendi alusel, kasutades ohutult seadmeid ja töövahendeid ning lähtudes ohutus- ja toiduhügieeni nõuetest		
4. selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt kondiitri erialast	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab meeskonnatööna keskkonnaprobleeme ja nende seotust erialaga selgitab juhendi alusel erialase tegevuse otsest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus) selgitab juhendi alusel säästmise olulisust kondiitritöö valdkonnas arvutab tellitava tooraine kogust ja pakendite suurust lähtuvalt tootmisplaanist 	loeng rühmatöö arutus	Mitteeristav hindamine HÜ1 Kirjeldab meeskonnatööna keskkonnaprobleeme ja nende seotust erialaga. HÜ2 Selgitab juhendi alusel erialase tegevuse otsest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus). HÜ3 Arvutab tooraine koguse lähtuvalt tootmisplaanist	Keskonnaõpetus Tootmise mõju keskkonnale Säästmine Tooraine ja pakendite tellitavate koguste arvutamine	A: 34 tundi P: 20 tundi I: 8 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Lävend Kirjeldab meekonnatööna keskkonnaprobleeme ja nende seotust erialaga. Selgitab juhendi alusel erialase tegevuse otsest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus).			Praktilised tööd Puuduvad		
5. pakendab, ladustab ja külmutab juhendi alusel kondiitritoote pool- ja valmistooted	<ul style="list-style-type: none"> valib juhendi alusel kondiitritoote pool- ja valmistootedele pakendamiseks sobivad seadmed ja materjalid pakendab ja markeerib juhendi alusel kondiitritooteid vastavalt tootmisplaanile ladustab ja vajadusel külmutab juhendi alusel kondiitritooteid pool- ja valmistooted lähtuvalt toiduseaduse nõuetest ja enesekontrollisüsteemist määratleb organoleptiliselt kondiitritooteid vastavust kvaliteedinõuetele 	Loeng meeskonnatöö praktiline töö	Mitteeristav hindamine HÜ Pakendab, markeerib ja ladustab juhendi alusel kondiitritooteid vastavalt tootmisplaanile.	Pakkeseadmed ja materjalid Märgistamine Ladustamine Sensoorne analüüs Pool- ja valmistooted külmutamine	A: 12 tundi P: 12 tundi I: 6 tundi
Lävend Pakendab, markeerib ja ladustab juhendi alusel kondiitritooteid vastavalt tootmisplaanile.			Praktilised tööd Pakendab, markeerib, ladustab ja külmutab juhendi alusel kondiitritooteid pool- ja valmistooted.		
6. koostab juhendi alusel tehnoloogilise ja kalkulasioonikaardi lähtuvalt tehnoloogia nõuetest	<ul style="list-style-type: none"> koostab juhendi ja kirjaliku või elektroonilise vormi alusel tehnoloogilise ja kalkulasioonikaardi kasutades erialast terminoloogiat arvutab juhendi alusel kalkulasioonikaardi 	Loeng Meeskonnatöö esitlus	Mitteeristav hindamine HÜ Koostab juhendi ja kirjaliku või elektroonilise vormi alusel tehnoloogilise- ja kalkulasioonikaardi kasutades erialast terminoloogiat eesti- ja võõrkeeles.	Kalkulasioonikaardi koostamine Tehnoloogilise kaardi koostamine	A: 10 tundi P: 18 tundi I: 16 tundi
Lävend Koostab juhendi ja kirjaliku või elektroonilise vormi alusel tehnoloogilise- ja kalkulasioonikaardi kasutades erialast terminoloogiat			Praktilised tööd Elektroonilise vormi alusel tehnoloogilise- ja kalkulasioonikaardi koostamine kasutades erialast terminoloogiat .		
MOODULI HINDAMINE					
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli õpiprotsessi hinnatakse kujundavalt ja mitteeristavalt Mooduli hinnatakse kompleksülesande sooritamise põhjal. Eelnevalt peavad kõik õpiväljundid olema omandatud läveni tasemel. Vastavalt tootele ja valmistatavale kogusele arvutab vajalikud toorainete kogused. Annab hinnangu toorainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest Valmistab juhendi alusel kondiitritoote ja kaunistab selle lähtudes kvaliteedinõuetest, säästlikkuse põhimõtetest, kasutades õigesti seadmeid ja töövahendeid ja järgides ohutus- ja hügieeni nõudeid. Pakendab ja markeerib toote. Kirjeldab toote valmistamist võõrkeeles.				
Hinne 3		Hinne 4		Hinne 5	
Õpilane meeskonnaliikmena planeerib, valmistab, pakendab, ladustab ja väljastab juhendamisel valmistatavaid kondiitritooteid, lähtuvalt kondiitriettevõtte töökorralduse eripärast. Kirjeldab tegevust kasutades erialast terminoloogiat eesti- ja võõrkeeles.		Õpilane planeerib, valmistab, pakendab, ladustab ja väljastab meeskonnaliikmena valmistatavaid kondiitritooteid, lähtuvalt kondiitriettevõtte töökorralduse eripärast. Kirjeldab tegevust kasutades erialast terminoloogiat eesti- ja võõrkeeles.		Õpilane planeerib, valmistab, pakendab, ladustab ja väljastab individuaalselt valmistatavaid kondiitritooteid, lähtuvalt kondiitriettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovide, vajadustest. Kirjeldab tegevust kasutades erialast terminoloogiat eesti- ja võõrkeeles.	
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele“, Tartu 2005 E. Randoja „Kondiitritöö tehnoloogia“, 1988 I. Vanaveski „Kondiitritooteid valmistamine“, 2007 Kondiitritooteid tehnoloogia praktilised tööd ja ülesanded: http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf				

Moodul nr. 8 - ABIPAGARI PRAKTIKA	Mooduli maht 5 EKAP 130 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides sh lõimitud üldained		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö koolis/ettevõttes
	4	26	10/90
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib isiklikke praktikaeesmärke, töötab juhendamisel ettevõttes ning koostab praktikaaruande			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodulid: toidutööstuse valdkonna alused; toiduohutus; pagaritoodete valmistamise alused; lihtpagaritoodete valmistamine.			
Aine(d) ja õpetaja(d): Marika Kaska			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. planeerib isiklikke praktika eesmärke lähtuvalt juhendist	<ul style="list-style-type: none"> koostab materjali praktikale asumiseks (praktikalepingu sõlmimine, oskuste ja teadmiste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale) lähtuvalt praktikajuhendist koostab juhendi abil keeleliselt ja vormiliselt korrektse CV ja avalduse teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse lähtuvalt praktikajuhendist 	<p>udelkirjutamine loeng</p> <p>praktiline töö</p> <p>infootsing</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>HÜ1</p> <p>CV koostamine</p> <p>Motivatsioonikirja koostamine</p> <p>HÜ2</p> <p>Tööleht</p>	<p>Praktika eesmärgistamine</p> <p>Motivatsioonikiri</p> <p>CV koostamine</p> <p>Ametikirja koostamine ja vormistamine</p>	<p>A: 4 tundi</p> <p>P: 2 tundi</p> <p>I: 8 tundi</p>
Lävend: koostab materjali praktikale asumiseks vastavalt juhendile			Iseseisev töö: Motivatsioonikirja ja CV koostamine		
2. töötab praktikaettevõttes juhendamisel, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös	<p>töötab juhendamisel ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorraeskirju, ergonoomia põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid ja isikukaitsevahendeid;</p> <p>valmistab juhendamisel ette toorained, pagaritoodete täidiseid ja pagaritoodeteid lähtuvalt toote tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid tooraineid;</p> <p>pakendab, markeerib, külmutab ja ladustab juhendamisel pool- ja valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid;</p> <p>puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökoha;</p> <p>töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega ja suheldes vastastikku toetaval viisil;</p>	<p>Praktiline töö</p> <p>ettevõttes</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>HÜ</p> <p>Õpilane valmistab etteantud pagaritoodeteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid tooraineid, täites tööohutuse- ja tööhügieeni nõudeid. Õpilane hoiab korras oma töökoha, töötab meeskonnas. Pakendab ja markeerib tooteid vastavalt ettevõttes kehtivatele nõuetele.</p>	<p>Ettevõttega tutvumine</p> <p>Sisekorraeskiri</p> <p>Tööohutuse- ja hügieeninõuded</p> <p>Isikukaitsevahendite kasutamine</p> <p>Toorained</p> <p>Tooraine ettevalmistamine tootmiseks</p> <p>Ettevõtte tehnoloogiline juhend</p> <p>Taigna valmistamine juhendamisel</p> <p>Taigna tükeldamine juhendamisel</p> <p>Taigna vormimine juhendamisel</p> <p>Toodete küpsetuseelne ja –järgne viimistlemine juhendamisel</p> <p>Toodete pakendamine juhendamisel</p> <p>Toodete markeerimine ja ladustamine juhendamisel</p>	<p>P: 90 tundi</p>

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
				Ettevõttes kasutatavad puhastusained ja töövahendid Tootmisruumi puhastusplaan Meeskonnatöö	
Lävend: töötab juhendamisel ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorraeeskirju, ergonoomia põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid ja isikukaitsevahendeid; valmistab juhendamisel ette toorained, pagaritoodete täidiseid ja pagaritooted lähtuvalt toote tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid tooraineid; pakendab, markeerib, külmutab ja ladustab juhendamisel pool- ja valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid; puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökoha; töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega ja suheldes vastastikku toetaval viisil			Praktika: Planeerib ja valmistab pagaritooted vastavalt tehnoloogilistele kaartidele, jälgides tööohutuse ja – hügieeninõudeid, pakendab ja markeerib tooteid vastavalt kehtivatele nõuetele. Täidab kooli poolt etteantud praktikadokumendid ja kaitseb praktikat koolis kehtestatud korra alusel.		
3. koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist	koostab kirjalikult korrektse praktikaaruande ja annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele lähtuvalt praktikajuhendist; kirjeldab praktikaettevõtet kui organisatsiooni lähtuvalt praktikajuhendist; kirjeldab ettevõtte toodete sortimenti lähtuvalt praktikajuhendist; kirjeldab tooraine ja pakendite ning tehnoloogia ja ettevõtte keskkonnasõbralikkust ning jäätmekäitlust;	Iseseisev töö arvutis, suuline esitlus	Mitteeristav hindamine HÜ praktikaaruande koostamine vastavalt koolipoolsetele vormistusnõuetele	Aruande koostamine Praktikaettevõtte kui organisatsioon Praktikal sooritatud põhilised tööoperatsioonid Seadmed Ettevõtte toodete sortiment Kasutatavad toorained ja pakendid Ettevõtte jäätmekäitlus	P: 8 tundi I: 18 tundi
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde sooritamine lävendi tasemel. Hinnatakse mitmeeristuvalt (A/MA).				
asutatav õppekirjandus /õppematerjal	Abipagari praktika juhend Tehnoloogilised kaardid Ohutusjuhendid Sisekorraeeskirjad www.cvkeskus.ee Ettevõtete kodulehed Olustvere TMK kirjalike tööde vormistamise juhend Sissejuhatus tootmispraktikasse - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6br7#euni_repository_10895				

Moodul nr. 9 - PAGARI PRAKTIKA	Mooduli maht 10 EKAP 260 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides sh lõimitud üldained		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö koolis/ettevõttes
	4	36	10/210
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd, töötab osaliselt iseseisvalt pagari- või valikpagaritooteid tootvates või tootlusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ja osaleb meeskonnatöös.			
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud moodulid: toidutööstuse valdkonna alused; toiduohutus.			
Aine(d) ja õpetaja(d): Marika Kaska			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. planeerib isiklikke praktika eesmärke lähtuvalt juhendist	<ul style="list-style-type: none"> koostab materjali praktikale asumiseks (praktikalepingu sõlmimine, oskuste ja teadmiste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale) lähtuvalt praktikajuhendist koostab juhendi abil keeleliselt ja vormiliselt korrektse CV ja avalduse teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse lähtuvalt praktikajuhendist 	mudelkirjutamine infootsing kirjalik töö	Mitteeristav hindamine HÜ CV ja motivatsioonikirja koostamine juhendi alusel	Praktika eesmärgistamine Motivatsioonikirja CV koostamine Ametikirja koostamine ja vormistamine	A 4 P 2 I 10
Lävend CV ja motivatsioonikirja on koostatud vastavalt kooli dokumentide koostamise nõuetele					
2. töötab praktikaettevõttes osaliselt iseseisvalt, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab praktikaettevõtet kui organisatsiooni lähtuvalt praktikajuhendist kirjeldab ettevõtte toodete sortimenti lähtuvalt praktikajuhendist töötab osaliselt iseseisvalt ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorraeskirju, ergonoomia põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid ja isikukaitsevahendeid; valmistab juhendi alusel ette toorained tootmiseks; valmistab juhendi alusel pagaritoodete täidiseid ja pagaritooteid lähtuvalt toote tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid tooraineid, väikevahendeid; hindab juhendamisel toote vastavust kvaliteedinõuetele; seadistab juhendamisel tootmisliini ja küpsetab tooted; 	Praktiline töö	Mitteeristav hindamine HÜ Lihtpagaritoodete ja valikpagaritoodete valmistamine lähtuvalt ettevõtte sortimendist	Ettevõttega tutvumine Sisekorraeskiri Tööohutuse- ja hügieeninõuded Isikukaitsevahendite kasutamine Toorained Tooraine ettevalmistamine tootmiseks Ettevõtte tehnoloogiline juhend Taigna valmistamine Taigna tükeldamine Taigna vormimine Toodete küpsetuseelne ja -järgne viimistlemine Toodete küpsetamine Toodete pakendamine Toodete markeerimine ja ladustamine Ettevõttes kasutatavad puhastusained ja töövahendid Tootmisruumi puhastusplaani	P: 210 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> • pakendab, markeerib, külmutab ja ladustab juhendi alusel pool- ja valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid; • puhastab juhendi alusel töö lõppedes seadmed ja töökoha; • töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste • töötajatega ja suheldes vastastikku toetaval viisil; • kirjeldab tooraine ja pakendite ning tehnoloogia ja ettevõtte keskkonnasõbralikkust ning jäätmekäitlust • kirjeldab jäätmete sorteerimist praktikaettevõtte näitel 			<p>Meeskonnatöö Keskkonnasõbralikkus Jäätmekäitlus</p>	
<p>Lävend Lihtpargaritoodete ja valikpargaritoodete valmistamine juhendamisel lähtuvalt ettevõtte sortimendist</p>			<p>Praktilised tööd Valmistab tädisega pagaritooteid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele, täidab tööohutuse- ja tööhügieeni nõudeid, arvestab töötamisel ergonoomiliste soovitustega. Töötab tootmisliinil meeskonnas, pakendab ja markeerib valmis- ja pooltooteid vastavalt ettevõttes kehtivatele nõuetele, hoiab korras oma töökoha.</p>		
3. koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist	<ul style="list-style-type: none"> • koostab kirjalikult korrektse praktikaaruande ja annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele lähtuvalt praktikajuhendist; • kirjeldab praktikaettevõtet kui organisatsiooni lähtuvalt praktikajuhendist; • kirjeldab ettevõtte toodete sortimenti lähtuvalt praktikajuhendist; • kirjeldab tooraine ja pakendite ning tehnoloogia ja ettevõtte keskkonnasõbralikkust ning jäätmekäitlust; • esitleb praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt, IT-lahendusi kasutades; • annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele ning kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks; 	iseseisev töö praktiline töö suuline esitlus	Mitteeristav hindamine HÜ praktikaaruande koostamine vastavalt koolipoolsetele vormistusnõuetele	<p>Aruande koostamine Praktikal sooritatud ülesannete kirjeldused Praktikaettevõtte kui organisatsiooni Seadmed Ettevõtte toodete sortiment Kasutatavad toorained ja pakendid Toodete tehnoloogia Ettevõtte jäätmekäitlus</p>	<p>P: 8 tundi I: 26 tundi</p>
<p>Lävend praktikaaruanne on koostatud koolipoolseid vormistusnõudeid järgides ja sisaldab ettenähtud peatükke;</p>			<p>Iseseisvad tööd Praktika aruande koostamine</p>		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA). Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb sooritatud iseseisvatest töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 – 3. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist. Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde sooritamine lävendi tasemel</p>				

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Olustvere TMK Pagari praktika juhend Olustvere TMK kirjalike tööde vormistamise juhend Sissejuhatus tootmispraktikasse - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6br7#euni_repository_10895				

Moodul nr. 10 - KONDIITRI PRAKTIKA	Mooduli maht 20 EKAP 520 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö koolis/ettevõttes
	6	30	8/476
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd ning töötab osaliselt iseseisvalt valikpagari- või kondiitritooteid tootvates või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ja osaleb meeskonnatöös.			
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud moodulid pagaritoodete alused, lihtpagaritooted, valikpagaritooted, abipagari praktika, pagari praktika			
Aine(d) ja õpetaja(d): Marika Kaska			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. planeerib isiklikke praktika eesmärgi lähtuvalt juhendist	<ul style="list-style-type: none"> koostab materjali praktikale asumiseks (lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale) lähtuvalt praktikajuhendist koostab juhendi abil keeleliselt ja vormiliselt korrektse CV ja avalduse teeb igapäevaselt sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit 	mudelkirjutamine infootsing kirjalik töö	Mitteeristav hindamine HÜ1 CV ja motivatsioonikirja koostamine juhendi alusel HÜ2 Tööleht (praktika eesmärgistamine)	Ettevõttega tutvumine Sisekorraeskirjad Praktikajuhend Ettevõtte toodete sortiment Praktika eesmärgistamine Ametikirjade koostamine ja vormistamine	A: 4 tundi I: 8 tundi
Lävend CV ja motivatsioonikirja on korrektselt vormistatud Töölehel on praktika eesmärgid vastavalt juhendile			Praktilised tööd Puuduvad		
2. töötab praktikaettevõttes osaliselt iseseisvalt, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab praktikaettevõtet kui organisatsiooni kirjeldab ettevõtte töökorraldust ja ettevõtte toodete sortimenti lähtuvalt praktikajuhendist; töötab osaliselt juhendamisel ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorraeskirju, ergonoomia põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid ja kasutab isikukaitsevahendeid; valmistab juhendamisel ette toorained tootmiseks, sh avab pakendid, kaalub, sõelub, puhastab toorained valmistab juhendi alusel valikpagaritoodete pooltooteid ja erinevatest taigaliikidest valikpagari- ja kondiitritooteid, kasutades sobivaid tooraineid, väikevahendeid ja seadmeid hindab juhendamisel toote vastavust kvaliteedinõuetele küpsetab tooted lähtuvalt juhendist 	Praktiline töö	Eristav hindamine HÜ Valikpagaritoodete ja kondiitritooteid valmistamine lähtuvalt ettevõtte sortimendist	Tööohutuse- ja hügieeninõuded Isikukaitsevahendite kasutamine Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine Tainaste valmistamine Tainaste vormimine ja kergitamine Tainaste tükeldamine ja kaalu jälgimine Toodete küpsetamine Toodete jahutamine ja viimistlemine Valikpagaritoodete külmutamine Toodete pakendamine, markeerimine ja ladustamine Ettevõttes kasutatavad puhastusained ja töövahendid Tootmisruumi puhastusplaan Meeskonnatöö Keskkond ja jäätmekäitlus	P: 476 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> • pakendab, markeerib, külmutab ja ladustab juhendi alusel pool- ja valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid • puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökoha • töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste • töötajatega ja suheldes vastastikku toetaval viisil; • kirjeldab tooraine ja pakendite ning tehnoloogia ja ettevõtte keskkonnasõbralikkust ning jäätmekäitlust • kirjeldab jäätmete sorteerimist praktikaettevõtte näitel • teeb igapäevaselt sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit 			Praktikapäevik	
Hinne 3		Hinne 4		Hinne 5	
Töötab osaliselt iseseisvalt ettevõttes. Ettevõttepoolse juhendaja hinnang on rahuldav.		Töötab osaliselt iseseisvalt ettevõttes. Ettevõttepoolse juhendaja hinnang on hea.		Töötab iseseisvalt ettevõttes. Ettevõttepoolse juhendaja hinnang on väga hea.	
Lävend					
osaliselt juhendamisel töötab ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorraeskirju, ergonoomia põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid; valmistab ette tooraineid; valmistab juhendi alusel valikpagaritoodete pooltooteid ja erinevatest taigaliikidest valikpagari- ja kondiitritooteid, kasutades sobivaid tooraineid, väikevahendeid ja seadmeid; pakendab, markeerib, külmutab ja ladustab pool- ja valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid; puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha; töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega; teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, järgides praktikajuhendit					
Praktika					
Praktiline töö ettevõttes.					
3. koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist	<ul style="list-style-type: none"> • koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist, viidates kasutatud allikatele • annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele, teeb ettepanekuid töötulemuste parendamiseks • esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt ja IT-lahendusi kasutades 	iseseisev töö praktiline töö suuline esitlus	Eristav hindamine HÜ Iseseisev töö: praktikaaruande koostamine vastavalt praktikajuhendile ja koolipoolsetele kirjaliku töö vormistusnõuetele	Praktikaaruanne Esitlus	A: 2 tundi P: 8 tundi I: 22 tundi
Lävend					
praktikaaruanne on koostatud koolipoolseid vormistusnõudeid järgides ja sisaldab ettenähtud peatükke; esitleb praktika aruande kokkuvõtet võõrkeeles					

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Esitab praktikajuhendi alusel koostatud praktika aruande. Esitleb praktikal saadud kogemusi suuliselt, IT-lahendusi kasutamata;</p>	<p>Esitab praktikajuhendi alusel koostatud praktika aruande. Esitleb praktikal saadud kogemusi suuliselt, vähesel määral IT lahendusi kasutades.</p>	<p>Esitab praktikajuhendi alusel koostatud praktika aruande. Esitleb praktikal saadud kogemusi suuliselt, IT-lahendusi kasutades.</p>
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Hinne kujuneb järgmistest hindamisülesannetest: CV ja motivatsioonikirja koostamine (mitteeristav hindamine). Toodete valmistamine lähtuvalt ettevõtte toodete sortimendist, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös. Praktikaaruande ja esitluse koostamine.</p>	
Mooduli hindamine	<p>Eristav hindamine</p>	
Õppematerjalid	<p>Tehnoloogilised kaardid Ohutusjuhendid Sisekorraeskirjad www.cvkeskus.ee Ettevõtete kodulehed Olustvere TMK kirjalike tööde vormistamise juhend</p>	

VALIKÕPINGUTE MOODULID

Moodul nr. 11 - KUTSEALANE INGLISE KEEL	Mooduli maht 2 EKAP 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	34	8	12
Mooduli eesmärk: Erialase inglise keele õppimisega taotletakse, et õppija omandab teadmised enese väljendamiseks inglise keeles kasutades erialast terminoloogiat. Õppija mõistab tööga seotud tekste, selgelt esitatud erialast infot tööalases vestluses, vastab tööalastele küsimustele, osaleb arutlustes, edastab kirjalikke ja suulisi tööalaseid teateid, valmistab ingliskeelse juhendi alusel pagari- või kondiitritoote. Koostab ingliskeelses keskkonnas tööle kandideerimiseks vajalikud dokumendid.			
Nõuded mooduli alustamiseks: Inglise keel on omandatud tasemel A2			
Aine(d) ja õpetaja(d): Aino Saavaste			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. mõistab erialast teksti	<ul style="list-style-type: none"> mõistab ingliskeelseid retsepte, tööjuhendeid, erialaseid artikleid kirjeldab juhendi alusel pagari- või kondiitritoote valmistamist valmistab ingliskeelse juhendi alusel kooli õppetöökogas pagari- või kondiitritoote 	Loeng Paaristöö Rühmatöö Suunatud vaatamine: videod,	Mitteeristav hindamine HÜ1 Juhendi alusel pagari- või kondiitritoote valmistamine HÜ2 Koostab õpitud sõnavara kinnistamiseks mõistekaardid, kirjeldab ühe pagari- või kondiitritoote valmistamist, esitleb klassis	Toorained Tainad Toodete nimetused Mõõtühikud Töövahendid Seadmed Tööprotsess	5. A: 18 tundi P: 4 tundi I: 2 tundi
Lävend Valmistatud vastavalt ingliskeelsele juhendile kooli pagaritöökogas nõuetele vastav pagaritööde Iseseisev töö esitatud			Praktilised tööd valmistab ingliskeelse juhendi alusel kooli õppetöökogas pagari- või kondiitritoote		
Iseseisev töö Kasutades omandatud sõnavara ja mõisteid kirjeldab ühe pagari- või kondiitritoote valmistamist, esitleb klassis					
2. vestleb igapäevastes tööalastes situatsioonides	<ul style="list-style-type: none"> suhtleb inglise keeles erinevates töösituatsioonides, teatab probleemidest, küsib abi valides sobiva suhtlusstiili edastab suulisi ning kirjalikke teateid 	Situatsioonide läbi mängimine Kuulamis-ülesanded, sõnavaraharjutused Mõistekaartide koostamine Paaristöö Rühmatöö	Mitteeristav hindamine HÜ1 Rollimäng: vestlus-arutlus HÜ2 mõistekaartide kogu esitamine, valikuliselt mõistete nimetamine HÜ3 kirjalike teadete esitamine	Toorained Tainad Toodete nimetused Mõõtühikud Töövahendid Seadmed Tööprotsess Töörõivad Tööhügieen Tööohutus	A: 8 tundi P: 4 tundi I: 2 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Lävend Tuleb toime töölases vestlus- situatsioonis kasutades erialaseid mõisteid ning edastab kirjalikke teateid			Iseseisev töö Mõistekaartide koostamine ja esitamine Kirjalike teadete koostamine		
3. mõistab töökeskkonna hoiatavaid ning nõuandvaid silte, järgib neid	<ul style="list-style-type: none"> • tegutseb töökeskkonnas turva- ja hügieeninõudeid järgides; • mõistab teemakohaseid silte ja teateid, • kirjutab vajadusel teate • järgib hügieeninõudeid; • kasutab töövahendeid ohutusnõudeid järgides; 	Rühmatöö Paaristöö Suunatud vaatamine Harjutused	Mitteeristav hindamine HÜ1 Mõistekaardid HÜ2 Kirjalikud teated	Töökeskkond ja tööohutus Hügieen	A: 4 tundi P: 2 tundi I: 2 tundi
Lävend Mõistab teemakohaseid silte ja teateid ning kirjutab teate hügieeni ja seadmete kasutamise kohta			Iseseisev töö Koostab mõistekaardid ja töölased kirjalikud teated		
4. kandideerib võõrkeelses keskkonnas erialasele tööle	<ul style="list-style-type: none"> • koostab CV, kaaskirja • läbib ingliskeelse tööintervjuu 	Suunatud vaatamine Individuaalne töö	Mitteeristav hindamine HÜ1 CV ja kaaskirja koostamine HÜ2 Rollimäng: tööintervjuu	Tööle kandideerimine edukas tööintervjuu dokumentide koostamine	A: 4 tundi P: 2 tundi I: 2 tundi
Lävend Esitab CV ning motivatsioonikirja, sooritab tööintervjuu (vestlus)			Iseseisev töö Leiab sobiva kuulutuse, mille alusel tööle kandideerida, koostab kandideerimisdokumendid		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristuvalt. Moodul loetakse arvestatuks kui õpilane: 1. tuleb toime suhtlussituatsioonis (töölane vestlus või arutus), edastab suulise või kirjaliku teate 2. valmistab kooli õppetöökohas ingliskeelse juhendi alusel pagari- või kondiitritoote 3. koostab ja esitab õpimapis kandideerimisdokumendid (CV, motivatsioonikiri) 4. esitab õpimapi, sealhulgas mõistekaartide kogu ja nimetab valikuliselt mõisteid				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Professional Baking Gisslen, Wayne Wiley, John and Sons, Incorporated 2008 Glossary of baking terms www.pillsburybaking.com › Pastry-Equipment thebakingpan.com/baking-equipment/				

Moodul nr. 12 - KÜPSETISED ERINEVATE TOITUMISVAJADUSTEGA KLIENTIDELE	Mooduli maht 2 EKAP 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	20	8	24
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke küpsetisi, arvutab küpsetiste toiteväärtuse ning valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega pagar- kondiitri tooteid rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid.			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodul toidutööstuse valdkonna alused.			
Aine(d) ja õpetaja(d): Maire Vesingi			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära.	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel • selgitab füüsilisest koorumusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel • selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiast tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. • selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel. 	Loeng, arutelu, analüüs	Mitteeristav hindamine HÜ1 Probleemülesande lahendamine HÜ2 Arutelus osalemine teemal "Küpsetised erinevate toitumisalaste iseärasustega klientidele".	Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripärad.	A 12 I 4
Lävend Kirjeldab erinevate toitumisiseärasustega klientidele valmistatavate küpsetiste eripära			Iseseisev töö Rühmatöö probleemülesandega „Küpsetised erivajadustega klientidele“		
2. kohandab tavapärase toodete sortimendi ja retsepti toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks.	<ul style="list-style-type: none"> • kohandab juhendamisel sortimendi ja retsepti vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele 	Loeng arutelu rühmatöö	Mitteeristav hindamine HÜ Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendihühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel.	Pagari- ja kondiitri ettevõtte sortimendi ja retsepti kohandamine toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks.	A 4 P 4 I 2
Lävend Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendihühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel.					
3. koostab tehnoloogilisi kaarte arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega	<ul style="list-style-type: none"> • koostab klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku sortimendi arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. • arvestab juhendi alusel ja juhendamisel sortimendi koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. 	Rühmatöö, arutelu, praktiline töö	Mitteeristav hindamine HÜ Õppija koostab rühmatööna klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku toodete sortimendi arvestades kliendirühma toitumissoovitusi.	Ettevõtte sortimendi koostamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära.	A 4 P 8

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Lävend Õppija koostab rühmatööna klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku toodete sortimendi arvestades kliendirühma toitumissoovitusi.					
4. valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke küpsetisi.	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi küpsetisi. • kasutab juhendamisel küpsetiste valmistamisel kliendirühmale sobilikke tooraineid ja valib vastavalt tootele õige küpsetus temperatuuri. • rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. • korraldab oma töökohta juhendamisel 	Praktiline töö	Mitteeristav hindamine HÜ Valmistada kliendile toitumissoovitustele vastav toode	Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike küpsetiste valmistamine.	P 12 I 2
Lävend valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke küpsetisi.					
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Juhendi alusel tehnoloogilise kaardi kohandamine erivajadusega kliendile ja selle teostamine praktiliselt. mitteeristav hindamine				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Toitumisõpetuse e- õppematerjalid: http://www.e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis/toitumisopetus/ https://moodle.e-ope.ee/login/index.php Maire Vesingi "Gluteenivabad toidud"				

Moodul nr. 13 - TRÜHVLIITE VALMISTAMINE	Mooduli maht 2 EKAP 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	12	8	32
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab trühvleid, töötades professionaalselt ja järgides toiduhügieeni nõudeid			
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud moodul kondiitritoodete tehnoloogia			
Aine(d) ja õpetaja(d): Urmas Jalakas			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. valmistab suhkrusiirupist ja kakaost trühvleid, järgides toiduhügieeni nõudeid	<ul style="list-style-type: none"> • valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained ja töövahendid; arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks; • valmistab juhendi alusel trühvleid, järgides • toiduhügieeni ja ohutusnõudeid; • viimistleb trühvleid; 	Praktiline töö Iseseisev töö	Mitteeristav hindamine HÜ1 Praktiline ülesanne: Trühvliite valmistamine HÜ2 Iseseisev töö: koostada trühvli retsept	Trühvliid suhkrusiirupist: suhkrusiirup, trühvlipuru Korpuste valmistamine Viimistlemine puistega Trühvliite valmistamise ajalugu	A 4 P 8 I 2
Lävend Valmistab hinnatava trühvli vastavalt tehnoloogilise kaardi nõuetele Tööleht hinnatavale tootele on kooskõlas tehnoloogilise kaardi ja praktilise tööga Trühvli retsept ja tehnoloogiline kaart on vastavuses juhendiga			Praktilised tööd Trühvliite valmistamine		
Iseseisvad tööd Töölehed hinnatavate toodete kohta Koostada trühvli retsept					
2. valmistab ganachest trühvleid, järgides toiduhügieeni nõudeid	<ul style="list-style-type: none"> • valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained ja töövahendid; • arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks; • valmistab juhendi alusel trühvleid, järgides • toiduhügieeni ja ohutusnõudeid; • viimistleb trühvleid; 	Praktiline töö Iseseisev töö	Mitteeristav hindamine HÜ1 Praktiline ülesanne: Trühvliite valmistamine HÜ2 Iseseisev töö: Koostada ganachest trühvli retsept	Ganache Šokolaad Kuvertüür Kakaoglasuur	A 4 P 12 I 4
Lävend Valmistab hinnatava trühvli vastavalt tehnoloogilise kaardi nõuetele Tööleht hinnatavale tootele on kooskõlas tehnoloogilise kaardi ja praktilise tööga Trühvli retsept ja tehnoloogiline kaart on vastavuses juhendiga			Praktilised tööd Valmistab ganachest trühvleid		

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Iseseisvad tööd Töölehed hinnatavate toodete kohta Koostada trühvli retsept					
3. valmistab erinevate täidistega trühvleid, järgides toiduhügieeni nõudeid	<ul style="list-style-type: none"> • valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained ja töövahendid; • arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks; • valmistab juhendi alusel trühvleid, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid; • viimistleb trühvleid; 	Praktiline töö Iseseisev töö	Mitteeristav hindamine HÜ1 Praktiline ülesanne: Täidisega trühvlite valmistamine HÜ2 Iseseisev töö: Koostada täidisega trühvli retsept	Küpsetatud täidised Puuviljad, pähklid, küpsised Täidised	A 4 P12 I 2
Lävend Valmistab hinnatava trühvli vastavalt tehnoloogilise kaardi nõuetele Tööleht hinnatavale tootele on kooskõlas tehnoloogilise kaardi ja praktilise tööga Trühvli retsept ja tehnoloogiline kaart on vastavuses juhendiga			Praktilised tööd Valmistab erinevate täidistega trühvleid		
Iseseisvad tööd Töölehed hinnatavate toodete kohta Koostada trühvli retsept					
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristuvalt (A/MA). Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Mooduli hinne kujuneb iseseisvast tööst, kolme praktilise töö hindamisest (valmistab erinevaid trühvleid) ja ülejäänud hindamisülesannetest.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	E.Kiisman, M.Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitritele“. Atlex, Tartu 2005 U. Jalakas „76 magustoitu“, Kodu Aed Raamat, 2007 Carla Bardi „Šokolaadiraamat“, 2012				

Moodul nr. 14 - VÄIKEETTEVÕTLUS	Mooduli maht 4 EKAP 104 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	84	16	
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab väikeettevõtluse olemust ja toimimist, näeb ettevõtlust kui ühte alternatiivi oma karjääri kujundamisel ja on omandanud oskused vajadusel või võimalusel ettevõtlusega alustada			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Tõnis Tiit, Liivi Lomp			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. mõistab väikeettevõtluse olemust ja toimimist	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab ettevõtluse olemust ja rolli ühiskonnas; iseloomustab ettevõtluskeskkonda oma planeeritava ettevõtte või praktikaettevõtte näitel; 	Interaktiivne loeng Iseseisev töö Rühmatöö	Mitteeristav hindamine HÜ Iseseisev töö: ettevõtluskeskkonna analüüsi koostamine, ettevõtluse olemuse ja rolli kirjeldamine	Ettevõtluse olemus ja roll ühiskonnas Ühiskonna struktuur Väikeettevõtluse eripära. Ettevõtte juriidilised vormid (osaühing, füüsilisest isikust ettevõtja eripära teiste vormidega võrreldes, pereettevõtte), asukoha ja ärinime valik Ettevõtluskeskkond (sh SWOT analüüs) ja -riskid. Ettevõtte elutsükkel ja kasv. Ettevõtte tegevuse lõpetamine.	A 34 I 4
Lävend Kirjeldab ettevõtluse olemust ja rolli ühiskonnas Iseloomustab ettevõtluskeskkonda oma planeeritava ettevõtte või praktikaettevõtte näitel			Iseseisvad tööd Ettevõtluskeskkonna analüüsi koostamine		
2. näeb ettevõtlust kui üht alternatiivi oma karjääri kujundamisel	<ul style="list-style-type: none"> hindab enda kui tulevase ettevõtja isikuomadusi ja valmisolekut ettevõtlusega tegelemiseks ning arenguvajadusi; hindab äriideed, ettevõtte eesmärkide, strateegia ja tegevuskava kooskõla 	Interaktiivne loeng Rühmatöö, ajurünnak Töölehed Õppe- või rollimängud	Mitteeristav hindamine HÜ Iseseisev töö: Eneseanalüüs oma isikuomadustest, hoiakutest, tervislikust, majanduslikust ja perekondlikust seisukorrast tulenevad tugevused-nõrkused, võimalused ning ohud ettevõtlusega tegelemise seisukohast; Äriidee püstitamine,	Äriidee leidmine, püstitamine, testimine, analüüs ja hindamine. Ärimudel, selle olemus ja püstitamine Ärimudel või äriplaan Ettevõtte missioon, visioon ja eesmärgid, strateegia ja tegevuskava Põhilised konkurentsistrateegiad ja taotletav konkurentsieelis	A 20 I 4

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
			ettevõtte eesmärkide, strateegia ja tegevuskava koostamine.		
Lävend Hindab enda kui tulevase ettevõtja isikuomadusi ja valmisolekut ettevõtlusega tegelemiseks ning arenguvajadusi Hindab äriideed, ettevõtte eesmärkide, strateegia ja tegevuskava kooskõla			Iseseisvad tööd Eneseanalüüs oma isikuomadustest, hoiakutest, tervislikust, majanduslikust ja perekondlikust seisukorrast tulenevad tugevused-nõrkused, võimalused ning ohud ettevõtlusega tegelemise seisukohast Äriidee püstitamine, ettevõtte eesmärkide, strateegia ja tegevuskava koostamine		
3. omandab oskused ettevõtlusega alustada ja tegutseda ettevõtjana	<ul style="list-style-type: none"> viib läbi näidisettevõtte loomisprotseduurid, kaasates vajadusel abi; koostab äriplaani; 	Interaktiivne loeng Rühmatöö	Mitteeristav hindamine HÜ Iseseisev töö: Äriplaani sõnalise ja finantsosa koostamine	Ettevõtte loomise/asutamise etapid Ettevõtte rajamiseks vajalikud sammud (sh registreerimine, litsentsid ja tegevusload), ettevõtte rahastamine, personali komplekteerimine, materiaalsete ressurssidega varustamine Ettevõtte tulud, kulud ja nende liigitamine; toote müügihinna ja omahinna kalkuleerimine Tasuvuspunkti arvutus Finantsarvestuse põhimõtted. Raamatupidamise korraldus Väikeettevõtte turundus. Turustuskanalid ja –strateegiad Teenusedisain Reklaam ja suhtekorraldus, müügi edendamine, müügi protsess. Ettevõtjale olulised infokanalid Ettevõtlust toetavad tugisüsteemid ja rahastamisvõimalused Äriplaani olemus, struktuur, koostamine	A 30 I 8
Lävend Oskab läbi viia ettevõtte loomisprotseduurid, kaasates vajadusel abi. Koostab äriplaani			Iseseisvad tööd Äriplaani sõnalise ja finantsosa koostamine		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane on täitnud kõik hindamisülesanded Moodul loetakse arvestatuks, kui õpilane kirjeldab ettevõtluse olemust ja rolli ühiskonnas Oskab läbi viia ettevõtte loomisprotseduurid, kaasates vajadusel abi Koostab äriplaani				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	„Ettevõtlikkusest ettevõtluseni“ koos töövihiku CD-ga, www.eesti.ee www.eas.ee www.looveesti.ee http://palk.crew.ee www.kalkulaator.ee www.minuraha.ee www.meieraha.ee http://www.tartu.ee/arinouandla/ www.rmp.ee www.tootukassa.ee				

Moodul nr. 15 - KONDIITRITOODETE KUJUNDUS-JA KAUNISTAMISÕPETUS	Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	16	12	50
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab pagar-kondiitritoodetele erinevaid kaunistuselemente, valides selleks sobivad toorained ja töövahendid ning omandab kompositsiooni ja kujundamise oskused			
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud moodul Kondiitritoodete tehnoloogia			
Aine(d) ja õpetaja(d): Urmas Jalakas, Kristi Veldeman			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. valmistab šokolaadist ja glasuurist erinevaid kaunistusi	<ul style="list-style-type: none"> nimetab erinevaid kondiitritöös kasutatavaid šokolaade ja glasuure; kirjeldab tooraine ettevalmistamise etappe (tempereerimine) ja tekkida võivaid vigu; valmistab juhendi alusel šokolaadist ja glasuurist kaunistuselemente järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid; kasutab toote kujunduses erinevaid kaunistusi ja loob neist kompositsiooni; leiab (kirjandusest, internetist) erinevaid kaunistusi ja koostab sellest kaasõpilastele esitluse. 	Loeng, töölehed, praktilised tööd	Mitteeristav hindamine HÜ Praktiline töö: valmistab praktiliselt viis šokolaadist ja/või glasuurist kaunistuselementi ja kujundab nendega toote	ŠOKOLAADITÖÖ Toorained - kakao, šokolaadid, glasuurid, toiduõli, kakaovõi, glükoosisiirup Toorainete eripäradega arvestamine Tempereerimine ja tekkida võivad vead Šokolaadi ja glasuuri kasutamise eripärad vastavalt tootele/kaunistusele Šokolaadist ja glasuurist figuurid – erinevad tehnikad Šokolaadist ja/või glasuuris voolimismass Valikute langetamine toote kaunistamisel/kujundamisel. Kujundamise põhitõed	A 8 P 14 I 4
Lävend Valmistab šokolaadist või glasuurist kaunistusi ja kujundab nendega toote. Esitab juhendi alusel koostatud esitluse toote kujundamiseks.			Praktilised tööd Šokolaadist ja/või glasuurist kaunistuselementide valmistamine		
2. valmistab martsipanist ja suhkrumassist erinevaid kaunistusi	<ul style="list-style-type: none"> nimetab erinevaid kondiitritöös kasutatavaid dekoreerimismasse (martsipan, suhkrumass) kirjeldab tooraine ettevalmistamise etappe ja valmistamisel/kasutamisel tekkida võivaid vigu valmistab juhendi alusel dekoreerimismassi ja sellest kaunistuselemente, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid; kasutab toote kujunduses erinevaid kaunistusi ja loob neist kompositsiooni; 	Loeng Praktilised ülesanded	Mitteeristav hindamine HÜ1 valmistab praktiliselt martsipanist ja/ või suhkrumassist kaunistused ja kujundab nendega toote HÜ2 Esitlus taimede ja loomade kasutamisest kaunistuste valmistamisel	MARTSIPANITÖÖ Toorained – tuhksuhkur, kondenspiim, glükoosisiirup, mandlid, või/kreemimargariin Martsipani liigid, lillepasta, dekoormass (suhkrumass). Toorainete eripäradega arvestamine Suhkrumassi valmistamine ja vead Martsipani ja suhkrumassi kasutamise eripärad vastavalt tootele ja/või kaunistusele Martsipanist ja suhkrumassist figuurid – erinevad tehnikad (vormililled, näpulilled, kujud) Taime- ja loomariigi mitmekesisus kaunistuste valmistamisel.	A 8 P 18 I 4

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> leiab (kirjandusest, internetist) erinevaid taimi, loomi, kaunistuselemente ja koostab sellest kaasõpilastele esitluse 			Valikute langetamine toote kaunistamisel/kujundamisel. Kujundamise põhitõed	
Lävend Valmistab martsipanist/suhkrumassist kaunistusi ja kujundab nendega toote. Esitab juhendi alusel koostatud esitluse toote kujundamiseks.			Praktilised tööd Martsipanist ja/ või suhkrumassist kaunistused Toote kujundamine		
3. valmistab royal icing´st erinevaid kaunistusi	<ul style="list-style-type: none"> nimetab royal icing´u valmistamisel kasutatavad põhitoorained; kirjeldab royal icing´u valmistamise tehnoloogiat ja tehnoloogilisi eripärasid ning valmistamisel tekkida võivaid vigu; valmistab juhendi alusel royal icing´ust erinevaid kaunistuselemente järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid; kasutab toote kujunduses erinevaid kaunistuselemente ja loob neist kompositsiooni; leiab (kirjandusest, internetist) erinevaid kaunistuselemente ja koostab sellest kaasõpilastele esitluse; 	Loeng Töölehed Praktilised ülesanded	Mitteeristav hindamine HÜ Praktiline töö: kujundab toote royal icing´uga kasutades erinevaid tehnikaid ja kaunistuselemente	GLASUURIÕPETUS Toorained – tuhksuhkur, munavalge ja/või -pulber toiduvärv, suhkur Royal icing´u valmistamise eripärad, kasutamise võimalused ja valmistamise vead Toorainete ja valmistamise tehnoloogiliste eripäradega arvestamine, vastavalt tootele ja/või kaunistusele Valikute langetamine toote kaunistamisel/kujundamisel. Kujundamise põhitõed	A 8 P 18 I 4
Lävend Valmistab royal icing´ust kaunistusi ja kujundab nendega toote. Esitab juhendi alusel koostatud esitluse toote kujundamiseks.			Praktilised tööd Kujundab tooteid royal icing´uga kasutades erinevaid tehnikaid ja kaunistuselemente		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui õpilane sooritab järgmised praktilised tööd: šokolaadist ja/või glasuurist kaunistuselementide valmistamine ja nendega toote kujundamine martsipanist ja/või suhkrumassist kaunistuste valmistamine ja nendega toote kujundamine royal icing´u erinevaid tehnikaid kasutades toote kujundamine etteantud teemal (valikud: martsipanist ja suhkrumassist erinevad kaunistused, šokolaadist ja glasuurist kaunistused, royal icing) esitluse koostamine				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	E. Kiisman, M. Piirman, 2005, "Küpsetuskunst" Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex http://martsipanjasuhkrumass.weebly.com/ http://kaunistused.weebly.com/kasutatud-allikad.html http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/				

Moodul nr. 16 - TELLITUD PAGARITOODETE VALMISTAMINE	Mooduli maht 2 EKAP 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides sh lõimitud ained		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
		8	44
Mooduli eesmärk: läbitud moodul pagari praktiline töö			
Nõuded mooduli alustamiseks: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel tellitud pagaritooted, järgides toiduhügieeni nõudeid			
Aine(d) ja õpetaja(d):			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. valmistab juhendi alusel tellitud pagaritooted, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid	<ul style="list-style-type: none"> valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained; arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks; valmistab juhendi alusel tellitud pagaritooted, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid; määratleb organoleptiliselt toote vastavust lähtuvalt tellija soovideist; 	Praktiline töö Iseseisev töö	Mitteeristav hindamine HÜ Praktilised ülesanded: juhendamisel ühe tellitud toote valmistamine	Erikujulised pagaritooted Minipirukad Kringlid Plaadikoogid Muretaignast pooltooted, tooted (korvikesed, küpsised, piparkoogid)	P: 22 tundi I: 4 tundi
Lävend Toote maitse ja lõhn on omased antud tootele. Toode on ettenähtud välimusega, sisu on küps. Tellitud toode vastab tellija soovile.			Praktilised tööd Tellitud pagaritoodete valmistamine		
Iseseisvad tööd Õpimapp praktiliste tööde töölehtedest					
2. valmistab juhendi alusel vabalt valitud tähtpäevaga seotud pagaritooted järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks; valmistab juhendi alusel tähtpäevaküpsetise, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid; määratleb toote vastavust tähtpäevale 	Arutelu Ideekaart Rühmatöö Praktiline töö Iseseisev töö	Mitteeristav hindamine HÜ Praktilised ülesanded: juhendamisel ühe tähtpäevaküpsetise valmistamine	Tähtpäevad Riiklikud pühad Rahvakalendri pühad Perekondlikud pühad	P: 22 tundi I: 4 tundi
Lävend Toote maitse ja lõhn on omased antud tootele. Toode on ettenähtud välimusega, sisu on küps. Tähtpäevaküpsetise valmistamisel on kasutatud tähtpäevale omaseid kaunistusi.			Praktilised tööd Tähtpäevaküpsetiste valmistamine		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA) Hindamise eelduseks on rühmatöödest ja praktilistest töödest osavõtt. Mooduli hinne kujuneb iseseisvast tööst, kahe praktilise töö hindamisest (valmistab juhendi alusel kaks toodet: tellitud toote ja tähtpäeva küpsetise) Tellitud toode vastab tellija soovile. Tähtpäeva-küpsetise valmistamisel on kasutatud tähtpäevale omaseid kaunistusi.				

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	E. Kiisman, M. Piirman, 2005, "Küpsetuskunst" Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex pagaritoodete tehnoloogilised kaardid Õppetöökoja seadmete kasutus- ja ohutusjuhendid http://www.folklore.ee/Berta/ http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/				

Moodul nr. 17 - TELLITUD KONDIITRITOODETE VALMISTAMINE	Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
		12	66
Mooduli eesmärk: läbitud moodulid kondiitritoodete kujundus- ja kaunistusõpetus, kondiitri praktiline töö			
Nõuded mooduli alustamiseks: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel tellitud kondiitritooteid, järgides toiduhügieeni nõudeid			
Aine(d) ja õpetaja(d):			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. valmistab juhendi alusel tellitud kondiitritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid	<ul style="list-style-type: none"> valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained; arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks; valmistab juhendi alusel tellitud kondiitritooteid, järgides toiduhügieeni ja ohutus-nõudeid; määratleb organoleptiliselt toote vastavust lähtuvalt tellija soovidest; 	Rühmatööd Arutelud Ideekaart Praktiline töö Iseseisev töö	Mitteeristav hindamine HÜ Praktiline ülesanne: juhendamisel ühe tellitud kondiitritoote valmistamine	Tellitud tordid Erikujulised kondiitritooted Minikoogid Trühvliid Erinevad viimistlus- ja kaunistusmaterjalid Šokolaad Martsipan Suhkrumass Želeed	P 30 I 8
Lävend Toodete maitse ja lõhn on omased antud tootele. Tooted on ettenähtud välimusega. Tellitud kondiitritoode vastab tellija soovile.			Praktilised tööd Tellitud kondiitritoodete valmistamine		
Iseseisvad tööd Koostada õpimapp praktiliste tööde töölehtedest					
2. valmistab juhendi alusel vabalt valitud tähtpäevaga seotud kondiitritoote järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks; valmistab juhendi alusel tähtpäevaga seotud kondiitritoote, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid; määratleb toote vastavust tähtpäevale 	Ideekaart Rühmatöö Praktiline töö Iseseisev töö	Mitteeristav hindamine HÜ Praktiline ülesanne: tähtpäevaga seotud kondiitritoote valmistamine	Tähtpäevad Riiklikud pühad Rahvakalendri pühad Perekondlikud pühad	P 36 I 4
Lävend Tööleht hinnatava toote kohta on täidetud vastavalt juhendile Toodete maitse ja lõhn on omased antud tootele. Tähtpäevaga seotud kondiitritoote valmistamisel on kasutatud tähtpäevale omaseid kaunistusi.			Praktilised tööd Tähtpäevadega seotud kondiitritoodete valmistamine		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA) Hindamise eelduseks on rühmatöödest ja praktilistest tööd osavõtt. Mooduli hinne kujuneb iseseisvast tööst, kahe praktilise töö hindamisest (valmistab juhendi alusel kaks toodet: tellitud toode ja tähtpäeva küpsetis) Tellitud toode vastab tellija soovile. Tähtpäeva-küpsetise valmistamisel on kasutatud tähtpäevale omaseid kaunistusi.				

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Kiisman E, M. Piirman, 2005, "Küpsetuskunst" Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex Õppetöökoja seadmete kasutus- ja ohutusjuhendid http://www.folklore.ee/Berta/ http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/				

Moodul nr. 18- RAHVASTE KÜPSETISED	Mooduli maht 2 EKAP 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	16	8	28
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodul pagaritoodete valmistamise alused.			
Aine(d) ja õpetaja(d):			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi	<ul style="list-style-type: none"> loetleb eesti rahvusküpsetisi; kirjeldab juhendi alusel nende valmistamist; loetleb enamkasutatavaid tooraineid; võrdleb Eesti küpsetisi teiste rahvaste omadega; 	Interaktiivne loeng Töölehed Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod)	Mitteeristav hindamine HÜ Esitlus - ühe rahvaste küpsetise kirjeldus vastavalt juhendile	Erinevate rahvaste küpsetised	A 16 I 8
Lävend Kirjeldab ja võrdleb erinevate rahvaste küpsetisi ja toidukultuuri eripära Esitlus vastab esitluse heale tavale			Iseseisvad tööd Esitlus - ühe rahvaste küpsetise kirjeldus vastavalt juhendile		
2. valmistab eri rahvaste küpsetisi, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> valmistab juhendi alusel eri rahvaste küpsetisi järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid; 	Praktiline töö iseseisev töö	Mitteeristav hindamine HÜ Praktilised ülesanne: juhendi alusel pärmitaignast pannkookide, struudli ja kulebjaaka valmistamine	Erinevate rahvaste küpsetiste valmistamine: pannkoogid, krepid, karask, lavašš, tšeburekid, pelmeenid, ravioolid, vareenikud, korbid, mustika plaadikook pärmitaignast, struudlid, rastegaid, kulebjaakad	P 28
Lävend Valmistab pannkooke, struudlit ja kulebjaakat vastavalt nõuetele			Praktilised tööd Valmistab juhendi alusel eri rahvaste küpsetisi järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA) Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Mooduli hinne kujuneb iseseisvast tööst, kahe praktilise töö hindamisest. Toodete maitse ja lõhn on omased antud tootele. Tooted on ettenähtud välimusega, sisu on küps.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/ http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/itaalia_toidukultuur.html http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad				

Moodul nr. 19 - KONDIITRITOODETE PROJEKTITÖÖ	Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	36	12	30
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane omandab ettevõtlusalased baastadmised praktilise tegevuse kaudu õpilasfirmas või muus ettevõtlikkust edendavas projektis aktiivselt osaledes			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Tõnis Tiit, Liivi Lomp			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. mõistab ettevõtluse olemust ja riske reaalses ärikeskkonnas läbi praktilise kogemuse	<ul style="list-style-type: none"> Osaleb aktiivselt õpilasfirma või muu ettevõtlikkusprojekti tegevuses 	Rühmatöö Töölehed Praktiline tegevus mentorite toel Projektitöö	Mitteeristav hindamine HÜ1 Rühmatöö: äri- või projektiidee genereerimine ja hindamine rühmatöona; tegevuse planeerimine ja elluviimine; aruandluse teostamine HÜ2 Iseseisev töö: õpilasfirma või muu ettevõtlikkusprojekti tegevuses osalemine	Äriplaani või projekti olemus, idee genereerimine Tegevuse kavandamine Toodete või teenuste pakkumine Turundus ja kommunikatsioon Finantsarvestuse põhimõtted ja teostamine	A 22 P 14 I 6
Lävend Äri- või projektiidee genereerimine ja hindamine rühmatöona; tegevuse planeerimine ja elluviimine; aruandluse teostamine juhendamisel Iseseisev töö: õpilasfirma või muu ettevõtlikkusprojekti tegevuses osalemine			Praktilised tööd Õpilasfirma või muu ettevõtlikkusprojekti tegevuses osalemine		
2. omandab juhtimise ja/või meeskonnatöö oskused	<ul style="list-style-type: none"> Kavandab ja juhib projektipõhise meeskonna tegevust või osaleb meeskonnatöös liikmena vastavalt rollide jaotusele 	Rühmatöö Töölehed Praktiline tegevus mentorite toel	Mitteeristav hindamine HÜ Projektipõhises meeskonnatöös osalemine	Meeskonna moodustamine, rollide jaotus, meeskonna juhtimine	A 14 P 16 I 2
Lävend Kavandab ja juhib projektipõhise meeskonna tegevust või osaleb meeskonnatöös liikmena vastavalt rollide jaotusele			Praktilised tööd Osaleb projektipõhise meeskonna tegevuses vastavalt rollide jaotusele		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristuvalt (A/MA) Kokkuvõtva hinde kujunemine: õpilane on aktiivselt osalenud õpilasfirma või muu ettevõtlikkusprojekti tegevuses alates planeerimisest kuni lõpetamisjärgse aruandluse koostamiseni				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Mentor soovitab sõltuvalt projektipõhise meeskonna valitud tegevusest				

Moodul nr. 20 - FRUKTODISAIN	Mooduli maht 2 EKAP 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	6	8	38
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija omandab läbi käelise tegevuse eneseväljendamise oskused erinevate köögi-, juur- ja puuviljadest kaunistuste valmistamisel.			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud toiduohutuse moodul			
Aine(d) ja õpetaja(d): Elli Vendla			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. õppija valib fruktodisainiks sobivad köögi- ja puuviljad ning töövahendid	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab erinevate köögi-, juur- ja puuviljade sobivust fruktodisaini komponentide almistamiseks; • tunneb fruktodisainis kasutatavaid töövahendeid, nende kasutamise ohutusnõudeid; • kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt fruktodisaini töövahendeid; 	Loeng Praktiline töö	Mitteeristav hindamine HÜ1 Praktiline töö: sobivate toorainete ja töövahendite valik HÜ2 Õpimapi koostamine	Fruktodisainiks kasutatavad töövahendid ja tööohutus Fruktodisainiks kasutatavad toorained (köögi-, juur- ja puuviljad) ja erinevad materjalid	A 6 P18 I 4
Lävend Valib sobivad köögi-, juur- ja puuviljad fruktodisaini komponentide valmistamiseks Valib ja kasutab õigesti fruktodisainis kasutatavaid töövahendeid Esitab juhendi alusel koostatud õpimapi			Praktilised tööd Sobivate toorainete ja töövahendite valik, harjutusülesanded		
2. valmistab puu- ja juurviljadest kaunistusi ja kasutab kompositsiooni kujundamise võtteid fruktokaunistuste valmistamisel ning eksponeerimisel	<ul style="list-style-type: none"> • kavandab töö käigu ja materjalid vastavalt püstitatud ülesandele; • valmistab ette töökoha; • teostab (lõikab) planeeritud kompositsiooni jälgides töö- ja toiduohutuse nõudeid; • eksponeerib/esitleb valmiskompositsiooni; 	Praktiline töö	Mitteeristav hindamine HÜ Praktiline töö: kompositsiooni kavandamine, teostamine, viimistlemine, esitlemine ja jäädvustamine HÜ2 Õpimapi koostamine	Fruktodisainis kasutatavad töövõtted ja ergonoomika Valmistoodete säilitamine ja viimistlemine Kompositsiooni kujundamise põhitõed ja eksponeerimine	P 20 I 4
Lävend Esitab juhendi alusel koostatud õpimapi Valmistab kompositsiooni vastavalt nõuetele			Praktilised tööd Kompositsiooni kavandamine, teostamine, viimistlemine, esitlemine ja jäädvustamine		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Mooduli hinne kujuneb praktilise töö hindamisest (kompositsiooni kavandamine, teostamine, viimistlemine, esitlemine ja jäädvustamine) ja iseseisvast tööst. Õpimapi hindamine: õpimapp sisaldab õpilase poolt harjutusülesandena valminud kompositsiooni jäädvustust.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Biller, R. Garneerimine 1997 Õppevideod – Fruit Carving; Food Art Õpetaja jaotusmaterjalid Ajakiri „Kööginurk“				

Moodul nr. 21 - TEENINDAMINE JA MÜÜGITÖÖ	Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides sh lõimitud üldained		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	30	12	36
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija rakendab pagari- ja kondiitritoodete müügi- ja teenindusprotsessis kliendikeskse teenindamise põhimõtteid			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Kaiti Pirs			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Õppija 1. mõistab ostja vajadustele ja soovidele orienteeritud toodete ja teenindamise olemust	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab rühmatööna teeninduse, teeninduskultuuri, teenindusliku mõttelaadi, teenindusvalmiduse, teenuse ja teenindamise sisu ja tähtsust ettevõtte konkurentsivõimele • esitleb pagari- ja kondiitritooteid pakkuvate ettevõtete teenuseid lähtuvalt äriideest ja ostja vajadustest ja soovidest • selgitab meeskonnatööna kliendikeskse teenindamise põhimõtteid etteantud müügi- ja teenindussituatsiooni põhjal • lahendab meeskonnatööna kliendi teenuse kasutamise seotud probleeme etteantud müügi- ja teenindussituatsiooni põhjal 	Loeng, vestlus, iseseisev töö erinevate infoallikatega	Mitteeristav hindamine 1. ÕV: 1.HÜ: Tööleht 2.HÜ: Rühmatöö 3. HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö	Suhtlemine ja klienditeenindus Klienditeeninduse ülesanded Kliendi ootused ja vajadused Kliendi teekond ettevõttes Kliendikeskne teenindus Positiivne kliendikontakt	A 10
Lävend Õppija kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid			Praktilised tööd Rollimängud		
2.mõistab teenindaja erinevaid rolle ja vastutust teenindusprotsessis	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab ostja/kliendi peamised ootused teenindajale teenindusprotsessis • nimetab tööandja peamised ootused teenindajale lähtudes kliendikesksest teenindamisest ja kutse-eetikast • selgitab rühmatööna teenindaja rolli ettevõtte maine kujundamisel • kirjeldab juhtumi näitel meeskonnatöö tähtsust ostjale teenuse ja toodete pakkumisel 	Loeng, vestlus, iseseisev töö erinevate infoallikatega	Mitteeristav hindamine 2. ÕV: 1.HÜ: Tööleht 2.HÜ: Rühmatöö 3. HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö	Müügisuhtlemine ja klientide teenindamine Pagari- ja kondiitritoodete vastuvõtt, säilitamine ja müügiks ettevalmistamine. Kaupade väljapanek. Kaubavalik ja selle kujundamine. Taara ja pakend	A 10 P 10 I 6

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab teenindaja vastutust teenindusprotsessi toimimise eest vastavalt etteantud ettevõtte teenindusstandardile/juhendi alusel • annab hinnangu juhendi alusel enda valmisolekuks müügi- ja teenindustööks 				
Lävend Õppija lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindussituatsioone			Praktilised tööd Probleemsituatsioonide lahendamine		
3.rakendab teenindus ja müügiprotsessis sobivat suhtlemis-, teenindustehnikaid ja käitumist	<ul style="list-style-type: none"> • lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest • alustab ja lõpetab teenindusolukorra kasutades sobivaid viisakusväljendeid luues positiivse õhkkonna • käitub kehtestavalt erinevates teenindusolukordades kasutades sobivaid sõnalisi ja mittesõnalisi suhtlusvahendeid • teenindab ostjat lähtuvalt tema vajadustest, soovidest ja ootustest ning järgides ettevõtte teenindusstandardit ja kasutades sobivat suhtlus- ja teenindustehnikaid ning erinevaid telefoni ja infotehnoloogiavahendeid • tutvustab toodete sortimenti, kvaliteedinäitajaid, koostist, toiteväärtust, maitseomadusi, kasutamise võimalusi, säilitamistingimusi ja realiseerimisaegu, kasutades eestikeelset erialast terminoloogiat • kasutab korrektset ja õiget erialast terminoloogiat toodete tutvustamisel • pakib ostjale kaasa pagari- ja kondiitritoodeid järgides ettevõtte teenindusstandardit, toodete kvaliteedinõudeid ja säilitamistingimusi • arveldab kliendiga, kasutades sularaha ja maksekaarte 	Loeng, vestlus, iseseisev töö erinevate infoallikatega	Mitteeristav hindamine 3. ÕV: 1.HÜ: Tööleht 2.HÜ: Rühmatöö 3. HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö	Suhtlusviisid- tehnikad ja oskused Teenus, teenindus, teenindamine. Kliendi vajaduste väljaselgitamine. Kauba tutvustamine Aedviljatoodete terminoloogia. Arveldamine kliendiga	A 10 P 26 I 6
Lävend • teenindab ostjat lähtuvalt tema vajadustest, soovidest ja ootustest ; • tutvustab toodete sortimenti, kvaliteedinäitajaid, koostist, toiteväärtust, maitseomadusi, kasutamise võimalusi, säilitamistingimusi ja realiseerimisaegu, kasutades eestikeelset erialast terminoloogiat			Praktilised tööd Teenendamine ja suhtlemine klientidega		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	. Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA). Mooduli kokkuvõtte hinne kujuneb sooritatud iseseisvatest töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 – 3. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	S.Rekkor, R.Eerik, T.Parm, A.Vainu Teenindamise kunst Argo 2013 Mallene, Ü. Müük ja müügikorraldus kaupluses. Tallinn: Koolibri, 2005 Äripäeva Teeninduskäsiraamat				

Mooduli nr. 22 - TOOTMISTARKVARA KASUTAMINE	Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides sh lõimitud üldained		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	6	48	24
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija omandab esmased teadmised ettevõttes kasutatavast tootmistarkvarast ning selle kasutamise võimalustest			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Virgo Õitspuu			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Õppija 1. sisestab juhendamisel laoprogrammi vastuvõetava tooraine ja materjalide andmeid	<ul style="list-style-type: none"> • loob juhendamisel laokaarte • sisestab juhendamisel toorainete kogused, hinnad ja realiseerimisajad • jälgib tooraine varude olemasolekut ja nende realiseerimisaegu 	Praktiline töö laoprogrammiga	Mitteeristav hindamine HÜ Arve alusel toorainete andmete sisestamine	Laoprogrammi võimalused Artiklikaartide loomine Artiklikaartidele andmete sisestamine	A 4 P 8 I 20
Lävend Teostab juhendi alusel arvel olevate toorainete andmete sisestamise kasutades laoprogrammi			Praktilised tööd Teostab juhendi alusel arvel olevate toorainete andmete sisestamise kasutades laoprogrammi		
2. sisestab juhendamisel toodete retseptid ja materjalide kulud kasutades tootmisprogrammi	<ul style="list-style-type: none"> • sisestab juhendamisel uute toodete retseptid • sisestab juhendamisel pakendi kogused • kontrollib juhendamisel toote valmistamiseks kasutatavate toor- ja abimaterjalide laovarusid ning esitab vajadusel tellimuse • kirjeldab rühmatööna tootmisprogrammi andmete retsepti sisestamist 	Praktiline töö tootmisprogrammiga	Mitteeristav hindamine HÜ Toote retsepti sisestamine	Retseptide sisestamine Laoseisude kontrollimine Tellimuste esitamine Inventuur	A 2 P 10 I 18
Lävend Sisestab juhendamisel toote retsepti andmed tootmisprogrammi			Praktilised tööd Sisestab juhendamisel toote retsepti andmed tootmisprogrammi ja kontrollib toorainete varude laosesu		
3. Teostab juhendamisel sisestatud toote retseptile omahinna ja energeetilise väärtuse arvutused tootmisprogrammiga	<ul style="list-style-type: none"> • arvutab juhendamisel toote omahinna • arvutab juhendamisel toote energeetilise väärtuse 	Praktiline töö tootmisprogrammiga	Mitteeristav hindamine HÜ Toote omahinna ja energeetilise väärtuse arvutamine tootmisprogrammi abil	Toote omahinna arvutamine tootmisprogrammiga Toote energeetilise väärtuse arvutamine tootmisprogrammiga	P 4 I 10

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Lävend Kasutades tootmisprogrammi arvutab juhendamisel omahinna ja energeetilise väärtuse		Praktilised tööd Toote omahinna ja energeetilise väärtuse arvutamine tootmisprogrammi abil			
4. Teostab juhendamisel müügiarve koostamise	<ul style="list-style-type: none"> koostab juhendamisel müügiarve jälgib juhendamisel kuidas muutuvad peale arvet laovarude näitajad teostab juhendamisel inventeerimisandmiku täitmist 	Praktiline töö tootmisprogrammiga	Mitteeristav hindamine HÜ Müügiarve koostamine	Müügiarvete koostamine tootmisprogrammiga Inventeerimisandmik	P 2
Lävend Koostab juhendamisel müügiarve		Praktilised tööd Müügiarvete koostamine tootmisprogrammiga			
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristuvalt (A/MA). Mooduli hindamise aluseks on 1-4 õpiväljundi hindamisülesannete sooritamine lävendi tasemel				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Tootmisprogrammide juhendid Tootmistarkvara www.tootmistarkvara.ee/ www.koda.ee/.../labimoeldud-tootmistarkvara-lahendused-ettevotetele/ www.rmp.ee › Uudised › Tarkvara				

Moodul nr. 23 - TOOTEARENDS	Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides sh lõimitud üldained		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	20	32	26
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised tootearenduse protsessist ja teostab praktiliselt ühe kondiitritoote tootearenduse			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Kaiti Pirs			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Õppija 1. mõistab tootearenduse protsessi	<ul style="list-style-type: none"> selgitab rühmatööna tooteideede tuletamist teostab rühmatööna ühe tooteidee hindamise analüüsib oma võimalusi idee praktiliseks teostamiseks 	Loeng, vestlus, iseseisev töö erinevate infoallikatega	Mitteeristav hindamine 1. ÕV: 1.HÜ: 2.HÜ: Rühmatöö 3. HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö	Tooteideede tuletamine Ideede sõelumine ehk hindamine Äri- ja valmistamisvõimaluste analüüs	A: 8 tundi P: 6 tundi I: 4 tundi
Lävend Õppija kirjeldab valitud tootearenduse idee teostamise põhimõtteid			Praktilised tööd Tooteidee hindamine ja analüüs		
2.valib tootearenduse idee teostamiseks sobivad tehnoloogilised võtted, seadmed, töövahendid	<ul style="list-style-type: none"> valib sobiva tehnoloogilise meetodi arendatava toote valmistamiseks valib arendatava toote valmistamiseks vajalikud seadmed ja töövahendid arvutab katsepartii jaoks vajaliku toorainete vajaduse selgitab rühmatööna pakendi valikut annab hinnangu juhendi alusel enda valmisolekuks tootearenduse praktilise osa teostamiseks 	Loeng, vestlus, praktiline töö, iseseisev töö erinevate infoallikatega	Mitteeristav hindamine 2. ÕV: 1. HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö	Tootearenduse protsess idee kujunemisest kuni tulemini	A: 6 tundi P: 8 tundi I: 6 tundi
Lävend Õppija valib juhendi alusel arendatava toote tehnoloogia, seadmed, töövahendid			Praktilised tööd Probleemsituatsioonide lahendamine		
4. valmistab arendatava toote proovipartii ja teostab hinna arvutused	<ul style="list-style-type: none"> valmistab proovipartii pakub toodet testgrupile vajadusel teeb tehnoloogilises kaardis muudatusi ja valmistab uue toote arvutab toote hinna esitleb toodet 	Loeng, vestlus, praktiline töö, iseseisev töö toote valmistamisel	Mitteeristav hindamine 3. ÕV: 1.HÜ: Uue toote esitlus	Sensoorne hindamine ja testi tulemuste valideerimine Toote hinna arvutamine Toote reklaami võimalused	A: 6 tundi P: 12 tundi I: 22 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Lävend <ul style="list-style-type: none"> • esitleb toodet • tutvustab uue toote kvaliteedinäitajaid, koostist, toiteväärtust, maitseomadusi, kasutamisevõimalusi, säilitamistingimusi ja realiseerimisaegu, kasutades erialast terminoloogiat 			Praktilised tööd Toote valmistamine, testgrupile pakkumine, toote hinna arvutamine, toote esitus		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	. Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA). Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb õpiväljundite 1 kuni 3 hindamisülesannete teostamise ja uue toote esitluse põhjal. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Indrek Kivisalu, Tiiu Ohvril Väiketootja tootearendusest, SA Põlvamaa Arenduskeskus, 2014 http://www.looveesti.ee/arenda-ettevotet/tootearendus/ http://www.eas.ee/alustav/tootearendus/ http://www.emor.ee/tootearendus/ http://www.e-ope.khk.ee/ek/2011/tookorraldus_suurkoogis/tootmistoo_korraldus_toitlustusettevottes/tootearendus_meeskonnatna.html				

Moodul nr. 24 - ESMAABI	Mooduli maht 1 EKAP 26 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	10	4	12
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija annab kannatanule esmast abi ja kutsub vajadusel täiendavat abi päästeametist			
Nõuded mooduli alustamiseks: Puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d):			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. annab vajadusel esmaabi, valdab tähtsamaid esmaabivõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • annab vajadusel kannatanule esmast abi • valdab esma-abivõtteid põletuste, traumade ja haavade ja verejooksude korral • valdab elustamisvõtteid 	Loeng, demonstratsioon, rühmatöö Praktiline töö	Mitteeristav hindamine HÜ Praktiline töö: Õpilane teostab kannatanu elustamise ja seob etteantud ülesande alusel haava	Esmase abi tähtsus inimelu päästmisel Esmaabiks kasutatavad vahendid, esmaabikapi sisu Esmaabivõtted põletuste, traumade ja haavade ja verejooksude korral korral Elustamisvõtted	A 10 P 4 I 2
Lävend Elustamisvõtted toimivad, haav on seotud hügieenireegleid ja sidumisreegleid arvestavalt			Praktilised tööd Kannatanu elustamine		
2. kutsub abi, suhtleb päästeametiga asjakohaselt, vajadusel evakueerub hoonest ja abistab kannatanut evakueeruda	<ul style="list-style-type: none"> • kutsub abi helistades päästeametisse • suhtleb päästeametiga, • annab asjakohast infot kannatanu kohta • juhatab teed kannatanuni • ohu korral evakueerub hoonest ja aitab abivajajaid 	rollimäng, iseseisev töö, rühmatöö	Mitteeristav hindamine HÜ Praktiline töö: Õpilane kutsub etteantud olukorrale vastavalt päästeametist abi ja evakueerub õppeklassist vastavalt evakueerumisplaanile	Päästeametisse helistamine Suhtlemine päästeametiga Hoonest evakueerumine	P 8 I 2
Lävend Õpilane kutsub etteantud olukorrale vastavalt päästeametist abi ja evakueerub õppeklassist vastavalt evakueerumisplaanile			Praktilised tööd Rollimängud -päästeametiga suhtlemine ja hoonest evakueerumine		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristuvalt (A/MA). Hindamise aluseks on hindamisülesannete sooritamine lävendi tasemel				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	http://www.16662.ee/esmaabivotted.html http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/1969/%C3%9CLDINE%20ESMAABI.pdf				

Moodul nr. 25 - LABORATOORNE KONTROLL	Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	20	12	46
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija võtab proovid laboratoorseteks analüüsideks toorainest, lisanditest ja valmistoodetest ning analüüsib neid keemiliselt, mikrobioloogiliselt ja sensoorselt. Tõlgendab ja registreerib analüüsitulemused			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Eve Klettenberg			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Õppija: 1. võtab proovid toorainest, lisanditest ja valmistoodetest	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab nõudeid laboratoorse analüüsi tegemisel kirjeldab nõudeid proovide võtmisel toorainetest, lisanditest ja valmistoodetest võtab juhendi alusel õigete vahendite ja seadmetega proovid toorainest, lisanditest ja valmistoodetest arvutab ja esitab juhendi alusel vajalikud laboratoorse analüüsi lõpptulemused 	<ul style="list-style-type: none"> interaktiivne loeng iseseisev töö arvutis, rühmatöö, arutelu praktiline töö arvutusülesannete lahendamine 	Mitteeristav hindamine 1. ÕV: 1 HÜ: Tööleht 2. HÜ: Praktiline töö	<ul style="list-style-type: none"> Laboratoorse kontrolli eesmärk ja ülesanded Ohutustehnika Nõud ja reaktiivid Proovide võtmine Kaalud ja kaalumine õppetööstuse labori töökorraldus, sisustus ja ohutusnõuded. Tutvumine klassikaliste keemilise analüüsi meetoditega. Laboratoorse kontrolli vajalikkus toiduainetööstuses 	A: 6 tundi P: 8 tundi I: 2 tundi
Lävend Õppija võtab juhendi alusel õigete vahendite ja seadmetega proovid toorainest, lisanditest ja valmistoodetest			Praktilised tööd võtab juhendi alusel õigete vahendite ja seadmetega proovid toorainest, lisanditest ja valmistoodetest		
2. võtab proovid tehnoloogilise protsessi käigus	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab nõudeid proovide võtmisel tehnoloogilise protsessi käigus valib õiged proovivõtu vahendid võtab juhendi alusel proovid tehnoloogilise protsessi käigus 	Loeng, vestlus, iseseisev töö erinevate infoallikatega	Mitteeristav hindamine 2. ÕV: 1. HÜ: Praktiline töö 2. HÜ: Praktiline töö	proovide võtmise metoodika erinevate meetodite kasutatamine erinevate toodete ning protsesside kontrollimisel; proovivõtu vahendid	A: 6 tundi P: 18 tundi I: 4 tundi
Lävend Võtab juhendi alusel õigeid proovivõtu vahendeid kasutades tehnoloogilise protsessi käigus proove			Praktilised tööd Tehnoloogilise protsessi käigus proovide võtmine		
3. analüüsib proove sensoorselt, keemiliselt ja mikrobioloogiliselt	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab üldsõnaliselt laboratoorsete seadmete ja vahendite tööpõhimõtet kirjeldab analüüsides teostamisele kehtestatud üldiseid nõudeid nimetab laboratoorsed seadmed ja vahendid, mis on määratud analüüsides teostamiseks etteantud 	Loeng, vestlus, iseseisev töö erinevate infoallikatega		Proovide võtmine füüsikalise-keemiliseks analüüsiks ja mikrobioloogiliseks uuringuks. Tooraine, tootmisprotsessi ja valmistoote kontrolli meetodid. Füüsikalise-keemilised ja mikrobioloogilised analüüsid piima-, liha-, kala-, jookide ja aedviljakonservide tootmisel.	A: 4 tundi P: 14 tundi I: 2 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> • valib õige analüüsimeetodi määratava näitaja hindamiseks • hindab juhendi alusel proove sensoorselt järgides kehtestatud nõudeid • teostab juhendi alusel proovide keemilist analüüsi järgides kehtestatud nõudeid • teostab juhendi alusel proovide mikrobioloogilist analüüsi järgides kehtestatud nõudeid • teostab vajalikud arvutused analüüsitulemuste hindamisel 				
Lävend hindab juhendi alusel proove sensoorselt järgides kehtestatud nõudeid teostab juhendi alusel proovide keemilist analüüsi järgides kehtestatud nõudeid teostab juhendi alusel proovide mikrobioloogilist analüüsi järgides kehtestatud nõudeid			Praktilised tööd Teostab juhendi alusel proovide keemilist ja mikrobioloogilist analüüsi järgides kehtestatud nõudeid		
4. tõlgendab ja registreerib analüüsitulemusi	<ul style="list-style-type: none"> • hindab toorainete, lisaainete ja valmistoodangu analüüsitulemuste vastavust seadusega kehtestatud normidele • selgitab antud tooraine, lisaaine või valmistoote analüüsitulemuste sisu ja tähendust • registreerib analüüsitulemused ja täidab dokumentatsiooni 	Õppekäik, vestlus, vaatluspraktika, iseseisev töö erinevate infoallikatega, esitlus, seminar	Mitteeristav hindamine 3.-4. ÕV: 1. HÜ: Tööleht 2. HÜ: Praktiline töö 3. HÜ: Praktiline töö	proovivõtunõuded, proovide säilitamine, proovide ettevalmistamine analüüsiks, Proovide teostamine rasvasisalduse määramine, valgusisalduse määramine, pH määramine, laboratoorse analüüsi plaan	A: 4 tundi P: 6 tundi I: 4 tundi
Lävend Hindab juhendi alusel toorainete, lisaainete ja valmistoodangu vastavust seadusega kehtestatud normidele			Praktilised tööd Laboratoorsete analüüside teostamine		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA). Mooduli kokkuvõtte hinne kujuneb sooritatud iseseisvatest töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 – 4. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<p>Soidla ,R., Elias, P., Mahla, T. Toiduainete konserveerimise ja säilitamise alused. Tartu: Eesti Põllumajandusülikool, 2004.</p> <p>ред. Рогачев В. И. Справочник технолога плодоовощного консервного производства Москва, Легкая и пищевая пром-сть, 1983</p> <p>Mendel, L., Tanner, E., Türk, K. Piimatööstuse laborandi käsiraamat. Tallinn: Eesti Liha- ja Piimatööstuse Arenduskeskus, 1993</p> <p>Dreyersdorff, S. Toiduainete sensoorse analüüsi alused. Tartu :Eesti Põllumajandusülikooli kirjastus, 2002</p> <p>Toidusedus. https://www.riigiteataja.ee/ert/act.jsp?id=12817050</p> <p>Kikas, H., Koger, E. Toidukaubad. Kaubaõpetuse käsiraamat. Tallinn: Ilo, 2004</p> <p>Koduleheküljed: www.agri.ee, www.vet.agri.ee , www. tarbijakaitse.ee ja www.tervisekaitse.ee</p> <p>Roasto M., Tamme T., Juhkam K. Toiduhügieen ja -ohutus. Tartu: Halo, 2004</p>				