

KINNITATUD

direktori 10.10.2014 käskkirjaga nr 1-4/121

kooli nõukogu kooskõlastus 09.10.2014

OLUSTVERE TEENINDUS- JA MAAMAJANDUSKOOL
AEDVILJATÖÖTLEJA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Esmaõppe 4. taseme õppekava

Mittestatsionaarne õppevorm

SISUKORD

PÕHIÕPINGUTE MOODULID.....	3
Moodul nr. 1 - TOIDUTÖÖSTUSE VALDKONNA ALUSED	3
Moodul nr. 2 - TOIDUOHUTUS.....	6
Moodul nr. 3 - KARJÄÄRI PLANEERIMISE JA ETTEVÕTLUSE ALUSED.....	8
Moodul nr. 4 - LABORATOORNE KONTROLL	14
Moodul nr. 5 - AEDVILJADE TOORME TÖÖTLEMINE SH PRKTILINE TÖÖ	17
Moodul nr 6 - KUUMTÖÖDELDUD AEDVILJAKONSERVIDE VALMISTAMINE	21
Moodul nr 7 - KÜLMTÖÖDELDUD AEDVILJATOODETE VALMISTAMINE	24
Moodul nr 8 - TEENINDAMINE JA MÜÜGITÖÖ	27
Moodul nr 9 - PRAKTIKA AEDVILJATOODETE VALMISTAMINE.....	30
VALIKÕPINGUTE MOODULID.....	34
Valikõpingute moodul nr 1 - LIHAKONSERVIDE VALMISTAMINE	34
Valikõpingute moodul nr 2 - KALAKONSERVIDE VALMISTAMINE.....	36

OLUSTVERE TEENINDUS- JA MAAMAJANDUSKOOLI AEDVILJATÖÖTLEJA MOODULITE RAKENDUSKAVA	
Sihtrühm	põhiharidusega õppijad
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe

PÕHIÕPINGUTE MOODULID

Moodul nr. 1 - TOIDUTÖÖSTUSE VALDKONNA ALUSED	Mooduli maht 1 EKAP 26 tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö	Iseseisev töö
	8	18
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut toiduainetööstuse valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		
Nõuded mooduli alustamiseks: Puuduvad		
Aine(d) ja õpetaja(d): Sissejuhatus kutseõpingutesse 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)
<p>Õpilane</p> <p>1. mõistab toidutööstuse tähtsust Eesti majanduses ning toidutööstuse valdkonna ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt toiduainete töötlemise tegevusaladest</p>	<ul style="list-style-type: none"> - seostab rühmatööna toiduainete tänapäevast töötlemist ja kasutamist ajaloolise traditsiooniga lähtuvalt toiduainete töötlemise ajalooliste viiside kirjeldustest - kirjeldab rühmatööna toidutööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest näitajatest ja suundumustest Eestis ning Euroopa Liidus - kirjeldab rühmatööna toidutööstuse valdkonna ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt erinevate toiduainete töötlemise tegevusaladest, nagu liha-, kala-, piima, puu- ja köögiviljade, pagaritoodete, jookide tootmine - kirjeldab rühmatööna juhendi alusel toidutööstuse valdkonna ettevõtete tähtsust toidu töötlemisel riigis - kirjeldab innovatsiooni toiduainete töötlemisel ja selle olulisust seoses inimkonna hüppelise kasvuga Maal - võrdleb toiduainete tehnoloogia ja teaduse omavahelisi seoseid 	Loeng, vestlus, iseseisev töö erinevate infoallikatega	<p>1 ÕV</p> <p>1 HÜ Elektroonilise ülevaate koostamine ja selle esitlemine: aedviljatöötlemise ajalooline areng ja tänapäev, ettekande esitus ja arutelu seminari vormis</p> <p>2 HÜ Elektroonilisi vahendeid kasutades esitab essee teemal Teadus ja innovatsioon toiduainete tehnoloogias</p>	<p>Toiduvaldkond</p> <p>Toiduainetööstuse arengusuunad maailmas</p>	<p>Auditoorne töö 2 tundi</p> <p>1. ÕV</p> <p>1. Iseseisev töö 4 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)
2. selgitab toidutööstuse valdkonna ettevõtete toimimist lähtuvalt valdkonna ettevõtluskeskkonnast	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva toidutööstuse 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 toidutööstuse arengulugu ja ettevõtluskeskkonda ning võrdleb Eesti, Euroopa ja maailma toiduainetööstuse arengut - leiab juhendi alusel informatsiooni toidutööstuse kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele 	Loeng, vestlus, iseseisev töö erinevate infoallikatega	2 ÕV 1.HÜ Vastavalt ülesandele loetleb ja kirjeldab etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid nende kodulehekülgede põhjal	Eesti toiduainetööstuse arengulugu ja ettevõtluskeskkond	Auditoorne töö 2 tund
3. mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid ja kutse taotleja hindamist lähtuvalt kutsestandardist ning eesmärgistab enda õppimist	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eesmärke - leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist - loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas - nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid - hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks - analüüsib elukestva õppe vajadust lähtuvalt tööalase karjääri plaanist 	Loeng, vestlus, iseseisev töö erinevate infoallikatega	3. ÕV: 1. HÜ. Iseseisev praktiline rühmatöö juhendi alusel: erinevaid infoallikaid kasutades ülevaate koostamine erialal täiend- ja ümberõppe võimaluste ning kutseeksami eesmärgi ja sisu ja tööturu võimaluste kohta	Kutsestandard ja kutsetasemed Kutse omistamine Eriala õppekava Elukestva õppe vajadus lähtuvalt tööalasest karjäärist	Auditoorne töö 2 tund 2. ja 3. ÕV 1. Iseseisev töö 6 tundi
4. orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas lähtudes enda kui Õpilane vajadustest ja eesmärkidest	<ul style="list-style-type: none"> - leiab juhendi abil kutseõppeasutuses ja lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid - leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kasutades kooli infosüsteemi - leiab juhendamisel üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad - nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele - kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks lähtudes enda kui õppija eesmärkidest - järgib autoriõiguse kaitse nõudeid töös õppeülesannetega 	vestlus, vaatluspraktika, iseseisev töö erinevate infoallikatega, esitlus, seminar	3-4.ÕV: 1. HÜ. Iseseisev praktiline töö juhendi alusel: kompleksülesanne kutsestandardi 4 kutsetaseme kohta, kooli õppekava ülesehituse, õppe- ja praktikakorralduse ning õppija õigusi ja kohustusi puudutava dokumentatsiooni kohta.	Õppekorralduseeskiri	Auditoorne töö 2 tundi 3. ja 4. ÕV 1. Iseseisev töö 8 tundi

Praktika	Moodulis praktika puudub.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA). Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb sooritatud iseseisvatest töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 – 4. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<p>Kooli õppekorralduseeskiri.</p> <p>http://www.kutsekoda.ee/et/index</p> <p>http://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/</p> <p>http://www.agri.ee/et/eesmargid-tegevused/pollumajandus-ja-toiduturg</p> <p>http://www.agri.ee/et/eesmargid-tegevused/pollumajandus-ja-toiduturg/ulevaated</p> <p>VANKeR programmi raames:</p> <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 1EKAP /26 tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö	Iseseisev töö
	10	16
Mooduli eesmärk: : õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toiduohutuse järgimise tähtsust toidutoorme ja toodete ohutul käitlemisel ja säilitamisel		
Nõuded mooduli alustamiseks: Puuduvad		
Aine(d) ja õpetaja(d): Toiduohutus 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. mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toidutööstuses	<ul style="list-style-type: none"> - selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel - kirjeldab rühmatööna hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele - kirjeldab rühmatööna käitlemisnõudeid toidutoormele (toidu käitlemisele) lähtuvalt toidutööstuse eripärast - lahendab toidutöötlemisega seotud juhtumi kasutades toiduhügieeni puudutavaid õigusakte 	Loeng, vestlus, iseseisev töö erinevate infoallikatega, rühmatöö, juhtumid	1. ÕV: 1.HÜ: Tööleht 2.HÜ Rühmatöö 3. HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö	<ul style="list-style-type: none"> • Toiduhügieeni põhimõtted. • Mikrobioloogilised, füüsikalised ja keemilised ohud, nende, vältimine. • Toiduainetega levivad nakkushaigused, toidumürgistused, helmintoosid 	Auditoorne töö 3 tundi Iseseisev töö 5 tundi
2. mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	Loeng, vestlus, iseseisev töö erinevate infoallikatega, praktiline töö juhtumid	2.ÕV: 1. HÜ Praktiline töö	<ul style="list-style-type: none"> • Pesemine ja desinfitseerimine. • Pesemis- ja desinfitseerimisvahendid, töölahuste valmistamine – toiduhügieeni ja ohutuse tagamine. Kahjuritõrje. 	Auditoorne töö 4 tundi Iseseisev töö 5 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)
3. mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust	<ul style="list-style-type: none"> - selgitab ettevõtte enesekontrollikohustust ja selle rakendamise vajalikkust toiduseaduse alusel - 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, vestlus, iseseisev töö erinevate infoallikatega	3 ÕV: 1.HÜ Tööleht 2. HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö	Toiduainete säilitamine ja realiseerimisajad. Toidu märgistamine. Kestvuskatsed.	Auditoorne töö 3 tundi Iseseisev töö 6 tundi

Praktika	Moodulis praktika puudub.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	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.
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ol style="list-style-type: none"> 1. . www.riigiteataja.ee 2. Puhastusainete ohutuskaardid 3. Roasto. M, Tamme. T, Juhkam. K. Toiduhügieen ja ohutus. Tartu: Eesti Põllumajandusülikool, 2004 4. Pärn, J. HACCP - käsiraamat toidukäitlejale. Tallinn, 1998 5. www.vet.agri.ee

Moodul nr. 3 - KARJÄÄRI PLANEERIMISE JA ETTEVÕTLUSE ALUSED	Mooduli maht 6 EKAP /156 tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö	Iseseisev töö
	40	116
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija 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 (4/12) 2. ja 3. ÕV Majanduse ja ettevõtluse alused – Liivi Komp (16/ 44) 4. ÕV Töökeskkonnaohutus – Anne Kusma (4/12) 4. ÕV Tööseadusandlus ja asjaajamise alused – Miljan Kalmus (8/24) 5. Suhtlemise alused– Miljan Kalmus (8/24)		

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 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 	Aktiivne loeng. Kogemusõpe. Praktiline töö. SWOT-analüüs. Refleksioon. Rollimäng. Karjääriplaani koostamine.	2.ÕV: 1. HÜ. Iseseisev praktiline töö juhendi alusel: õpimapi koostamine Õpimapp: *J. Hollandi kutse-eelistuse test (isiksusetüüpide test) *Temperamentitüübi tööleht *Enesehinnang iseloomuomaduste põhjal (tööleht) *SWOT -analüüs *Eneseteadlikkus (EQ) (tööleht) *Väärtused (tööleht) *Töömotiivid (tööleht) *Iseenda motiveerimine-tee edule (tööleht) *Võimed (tööleht) *Kokkuvõtte eneseanalüüsist (tööleht)	1. Karjääri planeerimine 1.1 Enesetundmine klaasipuhuja karjääri planeerimisel. Isiksuseomadused. Väärtused, motivatsioon, hoiak, võimed, oskused. Eneseanalüüsi läbiviimine oma tugevate ja nõrkade külgede väljaselgitamise kaudu. 1.2 Õppimisvõimaluste ja tööjõuturu tundmine klaasipuhuja karjääri planeerimisel. Haridustee: klaasipuhuja eriala, õpimotivatsioon ja elukestev õpe. Tööjõuturg ja selle muutumine. Kutsestandardid, kutse ja kutseoskused, klaasipuhuja eriala näitel. Töömotivatsioon. 1.3 Planeerimine ja karjääriotsuste tegemine Karjääriplaneerimine kui elukestev protsess. Karjääriteenused ja karjääriinõustamine. Muutustega toimetulek. Elukestev õpe. Töötamise sh praktikakoha leidmise viisid: allikad ja tööinfo otsimine, kandideerimisdokumendid, tööintervjuu. Isikliku karjääriplaani koostamine, eesmärkide seadmine. Lühiajaline karjääriplan.	Auditoorne töö 4 tundi. 1 ÕV 1. Iseseisev praktiline töö 4 tundi 2. Iseseisev praktiline töö 2 tundi 3. Iseseisev praktiline töö 2 tundi 5. Iseseisev praktiline töö 4 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>2. HÜ. Karjääriinfoallikatega tutvumine ja analüüs. Kogutud info põhjal töölehe „Minu võimalused“ täitmine. (lisab õpimappi)</p> <p>3. HÜ. Juhendi põhjal elektrooniliste kandideerimisdokumentide koostamine (lisab õpimappi).</p> <p>4. HÜ. Rollimänguna näidistööintervjuul osalemine.</p> <p>5. HÜ. Isikliku karjääriplaani koostamine tööjuhendi alusel (lisab õpimappi).</p>		
<p>2. mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist</p>	<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 	<p>Aktiivne loeng. Praktiline töö. Juhtumi analüüs. Simulatsioon.</p>		<p>2.Majandus</p> <p>2.1 Mina ja majandus. Majanduslikud otsused. Turg. Raha, selle funktsioonid ja omadused.</p> <p>2.2 Piiratud ressursid ja piiramatud vajadused Ressursid majanduses. Majanduse põhivalikud. Alternatiivkulu. Erinevad majandussüsteemid.</p> <p>2.3 Turumajanduse olemus.</p> <p>2.4 Pakkumine ja nõudlus disaini ja käsitöö valdkonnas. Nõudlus. Pakkumine. Turu tasakaal. Turuhind. Omahind.</p> <p>2.5 Maksud. Riigi roll majanduses. Otsesed ja kaudsed maksud. Riigieelarve tulud ja kulud.</p> <p>2.6 Finantsasutused Eestis. Pangateenused. E-riik.</p>	<p>Auditoorne töö 5 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)
3. mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast - võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi tööturule 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 	Aktiivne loeng. Praktiline töö. Juhtumi analüüs. Kogemusõpe. Simulatsioon.	2. ja 3. ÕV: 1. HÜ. Iseseisev praktiline töö juhendi alusel: võrdlustabel ettevõtlusvormidest ja nende erisustest. 2. HÜ. Iseseisev rühmatöö juhendi alusel: kodukoha ettevõtluskeskkond, turu analüüs ja konkurendid. 3. HÜ. Iseseisev praktiline töö juhendi alusel: ettevõtjatel äriidee elluviimiseks toetuste taotlemise võimalused. 4. HÜ. Iseseisev praktiline töö: finantsprognooside koostamine, ettevõtte riskid ja ohud	3. Ettevõtluse alused 3.1 Eesti ja kohalik ettevõtlus. Ettevõtluse olemus. Ettevõtluse areng ja olukord Eestis. Ettevõtte, ettevõtja. Ettevõtluse vormid. 3.2 Ettevõtja ja töötaja. Ettevõtja omadused. Ettevõtlusega kaasnevad väljakutsed. Äriidee ja äriplaani koostamise põhimõtted. Ettevõtja ja palgatöötaja erinevused. Ettevõtte loomine ja juhtimine. 3.3 Ettevõtluskeskkond. Poliitiline, majanduslik, sotsiaalne, tehnoloogiline keskkond. 3.4 Ettevõtte finantsaruandlus. Ettevõtte varad. Püsiv ja muutuvkulud, kasum, käive.	Auditoorne töö 11 tundi 2 ja 3. ÕV 1. iseseisev töö 30 tundi 2. iseseisev töö 14 tundi
4. 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 sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega - kirjeldab meeskonnatööna tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas 	Suhtluspõhine loeng. Aktiivne loeng. Praktiline töö. Rühmatöö Juhtumi analüüs	4. ÕV: 1. HÜ. Iseseisev praktiline ülesanne juhendi põhjal: tööandja ja töötaja põhiõigused ja kohustused ohutu töökeskkonna tagamisel, tööõnnetuse ja kutsehaiguste vallas. 2. HÜ. Iseseisev praktiline ülesanne juhendi põhjal: ohutegurite analüüsimine, riskianalüüsi põhimõtted. 3. HÜ. Iseseisev praktiline töö juhendi põhjal: infootsing erinevatest töötervishoiu- ja tööohutusega tegelevatest struktuuridest	4.1. Töötervishoid ja tööohutus 4.1.1. Sissejuhatus töökeskkonda 4.1.2 Töökeskkonnaga tegelevad struktuurid. Tööohutuse ja -tervishoiu tagamise meetmed. Erinevad teabeallikad. 4.1.3 Töökeskkonnaalane töö korraldus. Tööandja ja töötaja õigused ja kohustused. 4.1.4 Töökeskkonna ohutegurid ja ohutusjuhendid. 4.1.5 Riskianalüüs ja selle olemus. Sisekontroll. Tervisekontroll. 4.1.6 Tööõnnetus ja kutsehaigus. Tööõnnetuse ja kutsehaiguse mõiste. Õigused ja kohustused seoses tööõnnetusega. 4.1.7 Tule- ja elektriohutus. Käitumine klaasikojas ohuolukorras. 4.1.8 Esmaabi töökohal.	Töötervishoid ja tööohutus Auditoorne töö 4 tundi 4. ÕV 1. iseseisev ülesanne 3 tundi 2. iseseisev praktiline töö 6 tundi 3. iseseisev töö 3 tundi Tööseadusandlus ja asjaajamine Auditoorne töö 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)
	<ul style="list-style-type: none"> - 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 isiklike dokumentide säilitamisega 		<p>4. HÜ. Iseseisev praktiline töö: etteantud ülesande alusel töölepingu, töövõtulepingu, käsunduslepingu võrdlemine.</p> <p>5. HÜ. Iseseisev praktiline ülesanne juhendi põhjal töötasu arvestamise kohta.</p> <p>6. HÜ. Rühmatöö: juhendi põhjal raport dokumendihalduse vajalikkusest organisatsioonis.</p> <p>7. HÜ. Iseseisev praktiline töö juhendi põhjal: kirjastandardile vastava infopäringu ja vastuse koostamine; e-kirja koostamine.</p>	<p>4.2. Töötamise õiguslikud alused</p> <p>4.2.1. Lepingulised suhted töö tegemisel. Lepingu mõiste. Lepingute sõlmimine, muutmine ja lõpetamine. Lepingute liigid. Töölepingu mõiste ja sisu. Varalise vastutuse kokkulepe. Töövaidluste lahendamine. Teenuste osutamine käsunduslepingu ja töövõtulepinguga. Töötamine avalikus teenistuses. Töötamine välisriigis: välisriigi seaduste kohaldamine töötajale, maksude arvestus ja tasumine. Kollektiivsed töösuhted ja kollektiivleping. Töötajate usaldusisik. Kollektiivne töötüli.</p> <p>4.2.2. Töökorraldus</p> <p>Tööandja kehtestatud reeglid töökorraldusele. Ametijuhend. Tööaeg ja selle korraldus: töönorm, ületunnitöö, öötöö, riigipühal tehtav töö, valveaeg, töö tegemise aja ja öötöö piirang, tööpäevasisene vaheaeg, igapäevane puhkeaeg, iganädalane puhkeaeg. Lähetus. Puhkuse korraldamine, puhkuse liigid: põhipuhkus, vanemapuhkused, õppepuhkus. Puhkuse tasustamine ja kasutamata puhkuse hüvitamine.</p> <p>4.2.3. Töö tasustamine ja sotsiaalsed tagatised</p> <p>Töötasu kokkuleppimine, töötasu alammäär. Töötasu arvutamise viisid (ajatöö, tükitöö, tulemustasu). Töö tasustamine ületunnitöö, öötöö, riigipühal tehtava töö ja valveaja korral. Töötasu maksmise kord. Töötasult kinnipeetavad maksud ja maksed. Ajutise töövõimetuse liigid.</p> <p>4.3. Asjaajamine ja dokumendihaldus</p> <p>4.3.1. Asjaajamine ja dokumendihaldus organisatsioonis. Dokumentide haldamise vajalikkus. Organisatsiooni sisemist töökorraldust reglementeerivad alusdokumendid (näiteks asjaajamiskord, dokumentide loetelu.</p>	<p>4. ÕV- 4. iseseisev praktiline töö 10 tundi</p> <p>5. iseseisev praktiline ülesanne 1 tund</p> <p>6. rühmatöö 2 tundi</p> <p>7. iseseisev praktiline töö 11 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)
				<p>4.3.2. Dokumentide loomine. Üldnõuded dokumentidele. Dokumendi elemendid. Dokumentide liigid. Dokumendiplank. Dokumendiplankide liigid. Kiri. Kirja elemendid. Kirja loomine. Tekstitoetusprogrammi kasutamine dokumentide vormistamisel. E-kiri. E-kirja elemendid. E-kirja esitusvorm. E-kirja loomine. E-posti haldamine.</p> <p>4.3.3. Dokumentide, sh digitaaldokumentide säilitamine (Dokumentide hoidmise ja säilitamise vajalikkus, säilitustähtajad).</p>	
5. 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 	Aktiivne loeng. Juhtumi analüüs. Simulatsioon.	5. ÕV: 1. Iseseisev praktiline töö juhendi põhjal: telefoniteeninduse standardi koostamine. 2. Iseseisev praktiline töö juhendi põhjal: Videoanalüüs klienditeeninduse situatsiooni kohta	<p>5. Suhtlemise alused</p> <p>5.1 Suhtlemine. Suhtlemisvajadused ja –ülesanded. Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine. Ametlik ja mitteametlik suhtlemine. Telefonisuhtlus. Internetisuhtlus ja suhtlusvõrgustikud. Kultuuridevahelised erinevused ja nende arvestamine suhtlemissituatsioonides.</p> <p>5.2 Käitumine suhtlemissituatsioonides. Tööalase käitumise etikett. Positiivse mulje loomine. Konfliktid ja veaolukorrad, nende ennetamine ja juhtimine.</p> <p>5.3 Klienditeenindus. Teeninduslik mõttekultuur. Klient ja teenindaja. Kliendikeskse teeninduse põhimõtted. Teeninduseks vajalikud hoiakud ja oskused. Teenindusprotsess. Erinevad teenindussituatsioonid ja nende lahendamine.</p>	<p>Auditoorne töö 8 tundi</p> <p>5. ÕV - 1. iseseisev praktiline töö 14 tundi</p> <p>2. iseseisev praktiline töö 10 tundi</p>

Praktika	Moodulis praktika puudub.
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>Õpilasele iseseisvaks tööks vajalik materjal:</p> <p>Rekkor, S jt., Teenindamise kunst. 2013</p> <p>Suppi, K. Ettevõtlusõpik- käsiraamat. Atlex, 2013</p> <p>Portfoolio kursuse ajaveeb (http://portfooliokursus.wordpress.com/lugemismaterjal-1/erinevad-e-portfoolio-tarkvarad-tuubid-standardid/).</p> <p>Tööinspektsiooni kodulehekülg (http://www.ti.ee).</p> <p>Teeninduse Aabits (e-käsiraamat, http://heateenindus.ee/kasiraamat)</p> <p>Karjääriinfoportaal www.rajaleidja.ee</p> <p>Ettevõtlusarendamise Sihtasutus www.eas.ee</p> <p>www.hyppelaud.ee</p> <p>www.kutseharidus.ee;</p> <p>www.cvkeskus.ee</p> <p>Rahandusministeerium www.fin.ee</p> <p>Maksu- ja tolliamet www.emta.ee</p> <p>Valdkonnaalased õigusaktid</p> <p>Millised tööd mulle sobivad? - http://moodle.ut.ee/opiobjektid/mkursus/karjaar</p> <p>Karjääriõpe - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7xb2#euni_repository_10895</p> <p>Töökeskkond ja töötingimused - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=670d#euni_repository_10895</p> <p>Tööseadusandlus ja töökeskkond - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7r0r#euni_repository_10895 -</p> <p>Töö- ja palgakorraldus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7k3y#euni_repository_10895</p> <p>Riski- ja ohutusõpetus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6zic#euni_repository_10895 -</p> <p>Tööseadusandlus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7xkf#euni_repository_10895 -</p> <p>Suhtlemine ja asjaajamise alused - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=66y2#euni_repository_10895</p> <p>Majandusõpik, Junior Achievement Eesti, Tallinn, 2011, II trükk</p>

Moodul nr. 4 - LABORATOORNE KONTROLL	Mooduli maht 3 EKAP/ 78 tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö	Iseseisev töö
	32	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): Laboratoorne kontroll 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 	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 kaalumise • õppetööstuse labori töökorraldus, sisustus ja ohutusnõuded. • Tutvumine klassikaliste keemilise analüüsi meetoditega. • Laboratoorse kontrolli vajalikkus toiduainetööstuses 	Auditoorne töö: 4 tundi Praktiline töö: 4 tundi Iseseisev töö 12 tundi
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 	<ul style="list-style-type: none"> • interaktiivne loeng • iseseisev töö arvutis, • rühmatöö, • praktiline töö • arvutusülesannete lahendamine 	2. ÕV: 1. HÜ: Praktiline töö 2. HÜ: Praktiline töö	<ul style="list-style-type: none"> • proovide võtmise meetodika • erinevate meetodite kasutamine erinevate toodete ning protsesside kontrollimisel; • proovivõtu vahendid 	Auditoorne töö: 2 tundi Praktiline töö: 6 tundi Iseseisev töö 12 tundi
3. analüüsib proove sensoorselt, keemiliselt ja mikrobioloogiliselt	<ul style="list-style-type: none"> -kirjeldab üldsõnaliselt laboratoorsete seadmete ja vahendite tööõhimitet -kirjeldab analüüsides teostamisele kehtestatud üldiseid nõudeid 	<ul style="list-style-type: none"> • interaktiivne loeng • iseseisev töö arvutis, • rühmatöö, • õppevideod, nende 		<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	Auditoorne töö: 2 tundi Praktiline töö: 6 tundi Iseseisev töö 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)
	<p>-nimetab laboratoorsed seadmed ja vahendid, mis on määratud analüüside teostamiseks etteantud</p> <p>-valib õige analüüsimeetodi määratava näitaja hindamiseks</p> <p>-hindab juhendi alusel proove sensoorselt järgides kehtestatud nõudeid</p> <p>-teostab juhendi alusel proovide keemilist analüüsi järgides kehtestatud nõudeid</p> <p>-teostab juhendi alusel proovide mikrobioloogilist analüüsi järgides kehtestatud nõudeid</p> <p>-teostab vajalikud arvutused analüüsitulemuste hindamisel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • praktiline töö • arvutusülesannete lahendamine 			
4. tõlgendab ja registreerib analüüsitulemusi	<p>-hindab toorainete, lisaainete ja valmistoodangu analüüsitulemuste vastavust seadusega kehtestatud normidele</p> <p>-selgitab antud tooraine, lisaaine või valmistoote analüüsitulemuste sisu ja tähendust</p> <p>-registreerib analüüsitulemused ja täidab dokumentatsiooni</p>	<ul style="list-style-type: none"> • • interaktiivne loeng • • iseseisev töö arvutis, • • rühmatöö, • • arutelu • • praktiline töö • arvutusülesannete lahendamine 	<p>3.-4. ÕV:</p> <p>1. HÜ: Tööleht</p> <p>2. HÜ: Praktiline töö</p> <p>3. HÜ: Praktiline töö</p>	<ul style="list-style-type: none"> • proovivõtunõuded, • proovide säilitamine, • proovide ettevalmistamine analüüsiks, • Proovide teostamine • rasvasisalduse määramine, • valgusisalduse määramine, • pH määramine, • laboratoorse analüüsi plaan 	<p>Auditoorne töö: 2 tundi</p> <p>Praktiline töö: 6 tundi</p> <p>Iseseisev töö 12 tundi</p>

Praktika	Moodulis praktika puudub.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA). Mooduli kokkuvõttev 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>

Moodul nr. 5 - AEDVILJADE TOORME TÖÖTLEMINE SH PRKTIILINE TÖÖ	Mooduli maht 6EKAP/ 156 tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö	Iseseisev töö
	40	116
Mooduli eesmärk: : Õpetusega taotletakse, et õppija puhastab ja töötleb erinevaid aedvilju lähtuvalt tehnoloogilistest nõuetest, kasutades töötlemisel otstarbekalt ja ohutult töövahendeid ja seadmeid ning töötades iseseisvalt ja ressursisäästlikult.		
Nõuded mooduli alustamiseks: Puuduvad		
Aine(d) ja õpetaja(d): Aedviljade töötlemine sh praktiline töö		

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 vastu ja sorteerib aedvilju, määrab aedviljade kvaliteedi ja säilitab neid vastavalt nõuetele.	-tunneb ära ja nimetab toidutööstuses kasutatavaid aedvilju lähtudes aedviljade klassifikatsioonist -võtab aedviljad vastu lähtuvalt juhendist ning järgides toiduohutuse nõudeid -määrab aedvilja kvaliteedi lähtuvalt kvaliteedinõuetest -sorteerib aedvilju vastavalt juhendile suuruse, värvi, sordi või küpsusastme alusel eraldades defektse tooraine -arvutab suhtarvudest lähtuvalt toodete, valmistamiseks vajaminevaid toorainete koguseid -arvutab tooraine ja toodete külm-, kuumtöötlemise ja jahtumise kaod protsentuaalselt ja koguseliselt -säilitab erinevaid aedvilju liigiti vastavalt säilitusnõuetele	Loeng, vestlus, praktiline töö, kadude arvutamine, iseseisev töö erinevate infoallikatega	1 ÕV 1HÜ Praktiline kompleksülesanne: aedviljade vastuvõtmine, sorteerimine, kvaliteedi hindamine ja defektsete tooraine eraldamine, säilitamine 2HÜ Arvutab tooraine ja toodete kadusid arvestades toote valmistamiseks vajaminevad toorainete kogused	Aedviljade klassifikatsioon ja kvaliteedinõuded Aedviljade inspekteerimine ja kalibreerimine	1 ÕV Auditoorne 2 tundi Praktiline 6 tundi Iseseisev 20 tundi
2. esmatöötleb aedvilju lähtuvalt vastavalt aedvilja liigile esmatöötlus- ja säilitusnõuetest	-peseb, sulatab, desulfiteerib või sulfiteerib aedvilja tooret lähtuvalt kasutatava meetodi nõuetest ning arvestades aedviljade säilitusnõudeid ja tehnoloogilise juhendi nõudeid -valib ja kasutab eesmärgipäraselt aedviljade esmatöötlemisel sobivaid töövahendeid ja seadmeid lähtuvalt kasutatavast esmatöötlusmeetodist ja järgides ohutusnõudeid -korraldab oma töökoha otstarbekalt ja töötab säästlikult, järgides tööohutuse nõudeid	Loeng, vestlus, praktiline töö, iseseisev töö erinevate infoallikatega	2 ÕV 1 HÜ Aedviljade esmatöötlemine vastavalt aedvilja liigile järgides tööohutusnõudeid	Aedviljade tootmiseks ettevalmistus Aedviljade esmatöötlemise seadmed ja töövahendid ja nende kasutamise ohutusnõuded	2 ÕV Auditoorne 2 tundi Praktiline 4 tundi Iseseisev 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)
3. puhastab, koorib ja järelpuhastab aedvilju vastavalt aedvilja liigile	<p>-puhastab, koorib ja järelpuhastab aedvilju arvestades tehnoloogilise juhendi ning toiduohutuse nõudeid</p> <p>-valib aedviljade puhastamiseks, koorimiseks ja järelpuhastamiseks sobivaid töövahendeid ja lähtuvalt aedviljaliigist ning kasutatavast meetodist</p> <p>-kasutab seadmeid eesmärgipäraselt, kasutades nende erinevaid režiime ja järgides ohutusnõudeid</p> <p>-korraldab köögivilja puhastamisel oma töökoha otstarbekalt ja töötab säästlikult, lähtudes tööohutuse nõuetest</p>	Loeng, vestlus, praktiline töö, iseseisev töö erinevate infoallikatega, esitlus, seminar	<p>3 ÕV</p> <p>1HÜ Puhastab, koorib ja järelpuhastab aedvilju kasutades sobivaid töövahendeid lähtuvalt aedviljaliigist.</p> <p>2 HÜ Töökoha korraldus ja seadmete kasutamine</p> <p>3HÜ Etteantud ülesande põhjal iseseisvalt esitluse ettevalmistamine, ettekande esitlus ja arutelu seminari vormis</p>	Aedvilja puhastamine, koorimine, järelpuhastamine ja selleks sobivad töövahendid	<p>3 ÕV Auditoorne 2 tundi</p> <p>Praktiline 4 tundi</p> <p>Iseseisev 20 tundi</p>
4. eraldab aedviljade seemnekojad, südamikud, kivid ja -kambrid lähtuvalt tehnoloogilise juhendi nõuetest	<p>-eraldab kõrviatsate seemnekojad, õunviljaliste seemnekambrid, kapsaste südamikud ning luuviljaliste kivid lähtuvalt tehnoloogilise juhendist ning toiduohutuse nõuetest</p> <p>-valib aedviljade seemnekodade, südamike, kivide ja –kambrite eraldamiseks sobivaid töövahendeid ja seadmeid lähtuvalt aedviljaliigist ning kasutatavast meetodist</p> <p>-kasutab seadmeid eesmärgipäraselt, kasutades nende erinevaid režiime ja järgides ohutusnõudeid</p> <p>-korraldab oma töökoha otstarbekalt ja töötab säästlikult, lähtudes tööohutuse nõuetest</p>	vestlus, praktika, iseseisev töö erinevate infoallikatega	<p>4 ÕV</p> <p>1 HÜ Eemaldab praktiliselt mittekõlblikud tooraine osad</p>	Mittekõlblike tooraine osade eemaldamine	<p>4 ÕV Praktiline 4 tundi</p> <p>Iseseisev 20 tundi</p>
5. peenestab, tükeldab ja lõikab aedvilju arvestades aedvilja liiki ja tehnoloogilise juhendi nõudeid	<p>-peenestab, tükeldab ja lõikab aedvilju lähtuvalt aedvilja liigist ja tehnoloogilise juhendi nõuetest ning järgides toiduohutuse nõudeid</p> <p>-valib aedviljade peenestamiseks, tükeldamiseks ja lõikamiseks sobivaid töövahendeid ja seadmeid lähtuvalt aedvilja liigist, kasutatavast meetodist ja tehnoloogilise juhendi nõuetest</p>	Loeng, vestlus, praktiline töö, eneseanalüüs	<p>5 ÕV</p> <p>1 HÜ Lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist peenestab, tükeldab, lõikab aedvilju</p>	<p>Aedviljade peenestamine, lõikamine tükeldamine</p> <p>Tehnoloogiliseks operatsiooniks kasutatavad töövahendid ja seadmed</p>	<p>5 ÕV Auditoorne 2 tundi</p> <p>Praktiline 6 tundi</p> <p>Iseseisev 20 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)
	<p>-kasutab ja puhastab seadmeid lähtudes nende kasutamise ja puhastamise nõuetest</p> <p>-korraldab oma töökoha otstarbekalt, lähtuvalt kasutatavast tehnoloogiast ja töötab arvestades tööohutuse nõudeid</p> <p>-annab oma töö tulemuslikkusele sh tehnoloogia järgimine, toote kvaliteet, toidu- ja tööohutusnõuete järgimine, ressursisäästlikkus, suulise hinnangu</p>		<p>2 HÜ</p> <p>annab oma töö tulemuslikkusele sh tehnoloogia järgimine, toote kvaliteet, toidu- ja tööohutusnõuete järgimine, ressursisäästlikkus, suulise hinnangu</p>		
<p>6. püreestab aedviljad ja valmistab mahlameski, arvestades aedvilja liiki ja tehnoloogilise juhendi nõudeid</p>	<p>-püreestab aedviljad ja valmistab mahlameski, arvestades aedvilja liiki ning toiduohutuse nõudeid</p> <p>-valib aedviljade püreestamiseks ja mahlameski valmistamiseks sobivaid töövahendeid ja seadmeid lähtuvalt kasutatavast meetodist ja a tehnoloogilise juhendi nõuetest</p> <p>-asutab seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt järgides ohutusnõudeid</p> <p>-korraldab oma töökoha lähtuvalt kasutatavast tehnoloogiast ja töötab iseseisvalt ja säästlikult, järgides tööohutuse nõudeid</p>	Loeng, praktiline töö	<p>1 HÜ</p> <p>Püreestab aedviljad lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning töötab ohutult ja säästlikult</p>	Aedviljade püreestamine	<p>6 ÕV</p> <p>Auditoorne 2 tundi</p> <p>Praktiline 6 tundi</p> <p>Iseseisev 16 tundi</p>

Praktika	Moodulis on ettenähtud aedviljade toorme töötlemise praktilised tööd mahus 30 tundi
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA). Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb sooritatud praktilistest ja iseseisvatest töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 – 6. 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>Gabriele Lehari Toiduainete säilitamine, Sinisukk, 2010</p> <p>www.evs.ee</p> <p>Aedviljade kvaliteedinõuded ja ettevalmistamine tootmiseks http://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7unb#euni_repository_10895</p> <p>Aedviljade e-töövihik http://web.zone.ee/lipesilla/aedvili2/Aedvili/index.html</p> <p>Joogivee puhastamise tehnoloogiline skeem - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7bir#euni_repository_10895</p> <p>Pakendiseadus ja toiduainete märgistus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=89kh#euni_repository_10895</p> <p>Pakendid ja taara - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6g5n#euni_repository_10895</p> <p>Toiduainete keemia - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=88bu#euni_repository_10895</p> <p>Toiduhügieeni algkursus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6u5i#euni_repository_10895</p> <p>Toidupatogeenide ja toidumikrobioloogia algkursus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7zfp#euni_repository_10895</p> <p>Toidulisandid ja lisaained toidus- https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=77lj#euni_repository_10895</p>

Moodul nr 6 - KUUMTÖÖDELDUD AEDVILJAKONSERVIDE VALMISTAMINE	Mooduli maht 6 EKAP/ 156 tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö	Iseseisev töö
	40	116
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija kuumtöötleb spetsiaalsete seadmete abil aedvilju ja aedviljatooteid, valmistab ja pakendab aedviljakonserve vastavalt tehnoloogilisele juhendile, pidades kinni toiduohutuse ja - kvaliteedinõuetest, korraldab oma tööd ratsionaalselt ja töötab ressursisäästlikult.		
Nõuded mooduli alustamiseks: Toiduohutuse ja aedvilja toorme töötlemise moodulite õpiväljundite omandamine lävendi tasemel		
Aine(d) ja õpetaja(d): Kuumtöödeldud aedviljakonservide valmistamine		

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 aedviljatoodete kuumtöötlemise põhitehnoloogiaid ja kvaliteedinõudeid	<ul style="list-style-type: none"> - loetleb aedviljatooteid ja kirjeldab nende valmistamise meetodeid lähtuvalt põhitehnoloogiast sh keetmine, praadimine ja küpsetamine - selgitab paneerimis-, blanšeerimis- ja praadimisseadmete tööpõhimõtteid lähtuvalt seadme tüübist - selgitab autoklaavi tööpõhimõtet toote pastöriseerimine, steriliseerimine. - selgitab aedviljatoodete kvaliteedinäitajaid lähtuvalt kvaliteedinõuetest 	Loeng, vestlus, rühmatöö, praktiline tegevus, iseseisev töö erinevate infoallikatega	1 ÕV 1 HÜ	Aedviljatoodete kuumtöötlemise meetodid ja nende põhitehnoloogiad: <ul style="list-style-type: none"> - blanšeerimine - passeerimine - keetmine - praadimine - küpsetamine - pastöriseerimine - tündallimine - steriliseerimine - kondenseerimine - kuivatamine Aedviljade kuumtöötlemise seadmed	1 ÕV Auditoorne 10 tundi Iseseisev 40 tundi
2. esmakuumtöötleb aedviljad ja aedviljatooted lähtuvalt tehnoloogiliste juhendite nõuetest	<ul style="list-style-type: none"> - keedab, praeb, passeerib, blanšeerib, pastöriseerib ja küpsetab aedvilju ja aedviljatooteid, järgides temperatuuri- ja teisi tehnoloogilise juhendi nõudeid ning töötades ressursisäästlikult. - maitsestab tooteid arvestades toorainete kvaliteeti, lisatavaid maitseaineid ja nende koguseid ning toodete valmistusviisi. - korraldab aedviljade kuumtöötlemisel oma töökoha lähtuvalt kasutatavast tehnoloogiast ja ohutusnõuetest. - valib, kasutab ja puhastab aedviljade ja aedviljatoodete kuumtöötlemisel sobivaid töötlemisseadmeid, lähtudes nende kasutamise ja puhastamise nõuetest 	Praktiline töö, iseseisev töö	2 ÕV 1 HÜ Praktiline kompleksülesanne hindamiskriteeriumite omandamise kohta	Aedviljade ja aedviljatoodete esmakuumtöötlemine	2 ÕV Praktiline töö 4 tundi Iseseisev töö 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)
	- kirjeldab hügieeninõudeid aedviljade kuumtöötlemisel ning selgitab kuidas hügieeninõuete täitmine aitab vältida toidu bioloogilist saastumist.				
3. valmistab aedviljakonserve lähtuvalt tehnoloogiliste juhendite nõuetest	<ul style="list-style-type: none"> - valmistab aedviljamahlu ja mahlatooted, lõunakonserve, lihaga lõunakonserve, salateid, imiku- ja lastekonserve, moose, džemme, marmelaade, želeesid, kompotte lähtuvalt retseptuurist, arvestades tehnoloogilise juhendi nõudeid, toote tehnilist kirjeldust ja säilitusnõudeid; - arvutab lahuste valmistamiseks vajalike koostisosade kogused juhendi alusel - arvutab suhtarvudest lähtuvalt toodete, valmistamiseks vajaminevaid toorainete koguseid - arvutab tooraine ja toodete külm-, kuumtöötlemise ja jahtumise kaod protsentuaalselt ja koguseliselt - valib, kasutab ja puhastab aedviljakonservide valmistamiseks ja pakendamiseks sobivaid seadmeid, lähtudes nende kasutamise ja puhastamise nõuetest - kontrollib konservide valmistamisel ja vaakumpakendamisel pakendite hermeetilisust arvestades kvaliteedinõudeid - pastöriseerib ja steriliseerib konservid töönduslikult, järgides tehnoloogilist juhendit ja ohutusnõudeid 	Praktiline töö, tehnoloogiliste arvutuste teostamine, iseseisev töö	<p>3 ÕV</p> <p>1 HÜ Praktiline toote valmistamine ja pakendamine tehnoloogilise juhendi alusel</p> <p>2 HÜ Juhendi alusel lahuste koostisosade koguste, toorainete ja toodete külm-, kuumtöötlemise ja jahtumise kadude arvutamine</p>	<p>Aedviljakonservide valmistamine</p> <p>Koostisosade arvutamine lahuste valmistamiseks</p> <p>Tooraine koguste arvutamine</p> <p>Pastöriseerimine ja steriliseerimine</p>	<p>3 ÕV Praktiline töö 20 tundi</p> <p>Iseseisev töö 50 tundi</p>
4. pakendab aedviljakonservid müügipakenditesse, märgistab ja säilitab aedviljakonservid arvestades kvaliteedinõudeid	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab aedviljatoodete aedviljakonservide nõuetekohast pakkimist klaaspurkidesse, polümeersetest materjalidest pakenditesse, kilepakenditesse, vaakumpakenditesse - pakib aedviljakonservid müügipakenditesse, nagu klaaspurkidesse, polümeersetest materjalidest pakenditesse, kilepakenditesse, vaakumpakenditesse arvestades kvaliteedinõudeid - kontrollib konservide valmistamisel pakendite hermeetilisust arvestades kvaliteedinõudeid - pastöriseerib ja steriliseerib konservid tööstuslikult, järgides tehnoloogilist juhendit ja ohutusnõudeid - valib, kasutab ja puhastab müügipakenditesse pakkimiseks sobivaid seadmeid, lähtudes nende kasutamise ja puhastamise nõuetest 	Loeng, praktiline töö, ülesannete lahendamine, hinna kalkulatsiooni koostamine, iseseisev töö	<p>4 ÕV</p> <p>1 HÜ Koostab esitluse aedviljatoodete pakendamiseks kasutatavatest pakkematerjalidest ja märgistusele esitatavatest nõuetest, teeb ettekande ja osaleb arutelus</p> <p>2 HÜ Praktiline ülesanne: aedviljakonservide müügipakendisse pakkimine ja märgistamine</p>	<p>Aedviljakonservide pakendamine</p> <p>Aedviljakonservide märgistamise nõuded</p> <p>Toote oma- ja müügihinna ning tooraine maksumuse arvutamine</p>	<p>4 ÕV Auditoorne 2 tundi</p> <p>Praktiline töö 4 tundi</p> <p>Iseseisev töö 10 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)
	<ul style="list-style-type: none"> - märgistab, säilitab ja ladustab aedviljakonservide müügi- ja veopakenditesse (rühmapakendid, kaubaalused jm), arvestades kvaliteedinõudeid. - arvutab toote valmistamiseks kasutatud tooraine maksumuse tehnoloogilise juhendi alusel - arvutab juhendi alusel toote oma- ja müügihinna arvestades püsi- ja muutuvkulusid - arvutab juhendi alusel toote tasuvuse 				
Praktika	Moodulis on kuumtöödeldud aedviljakonservide valmistamise praktilised tööd mahus 28 tundi.				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA). Mooduli kokkuvõttev 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>Gabriele Lehari Toiduainete säilitamine, Sinisukk, 2010</p> <p>www.evs.ee</p> <p>Aedviljade kvaliteedinõuded ja ettevalmistamine tootmiseks http://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7unb#euni_repository_10895</p> <p>Aedviljade e-töövihik http://web.zone.ee/lipesilla/aedvili2/Aedvili/index.html</p> <p>Joogivee puhastamise tehnoloogiline skeem - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7bir#euni_repository_10895</p> <p>Pakendiseadus ja toiduainete märgistus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=89kh#euni_repository_10895</p> <p>Pakendid ja taara - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6g5n#euni_repository_10895</p> <p>Toiduainete keemia - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=88bu#euni_repository_10895</p> <p>Toiduhügieeni algkursus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6u5i#euni_repository_10895</p> <p>Toidupatogeenide ja toidumikrobioloogia algkursus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7zfp#euni_repository_10895</p>				

Moodul nr 7 - KÜLMTÖÖDELDUD AEDVILJATOODETE VALMISTAMINE	Mooduli maht 6 EKAP/ 156 tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö	Iseseisev töö
	40	116
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija külm töötleb aedvilju ja aedviljatooteid, valmistab ja pakendab aedviljatooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist ja kvaliteedinõuetest, korraldab oma tööd ja kasutades sobilikke seadmeid ning järgides ohutunõudeid		
Nõuded mooduli alustamiseks Toiduohutuse ja aedvilja toorme töötlemise moodulite õpiväljundite omandamine lävendi tasemel		
Aine(d) ja õpetaja(d): Külm töödeldud aedviljatoodete valmistamine		

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. kiirkülmutab aedviljad ja aedviljatooted lähtuvalt tehnoloogiliste juhendite nõuetest	<ul style="list-style-type: none"> - Loetleb kiirkülmutamiseks sobivaid aedviljatooteid ja kirjeldab kiirkülmutamise meetodeid lähtuvalt põhitehnoloogiast - Selgitab kiirkülmutusseadmete töö põhimõtteid lähtuvalt seadme tüübist - Valmistab aedviljad ette kiirkülmutamiseks, järgides temperatuuri- ja teisi tehnoloogilise juhendi nõudeid ning töötades ressursisäästlikult - Kiirkülmutab aedvilju ja aedviljatooteid, reguleerides režiime lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist ja ohutusnõuetest. - Valib, kasutab ja puhastab aedviljatoodete külm töötlemisel sobivaid seadmeid, lähtudes nende kasutamise ja puhastamise nõuetest - Pakendab külmutatud aedviljatooteid selleks sobivate seadmetega, järgides tehnoloogilist juhendit, toodete kvaliteedinõudeid ja säilitamistingimusi 	Loeng, vestlus, praktiline töö, iseseisev töö erinevate infoallikatega	1ÕV 1HÜ Praktiline kompleksülesanne: Valida kiirkülmutamiseks sobivad aedviljad, valmistada aedviljad ette kiirkülmutamiseks ning teostada kiirkülmutamine, reguleerides vajadusel režiime.	Aedviljade ja aedviljatoodete kiirkülmutamine <ul style="list-style-type: none"> - Kiirkülmutamiseks sobivad aedviljatooted - Kiirkülmutuse meetodid - Aedviljade ettevalmistamine kiirkülmutamiseks Kiirkülmutusseadmete töö põhimõte	Auditoorne 4 tundi Praktiline 8 tundi Iseseisev töö 40 tundi
2. valmistab ja pakendab toorsalateid lähtuvalt tehnoloogiliste juhendite nõuetest	<ul style="list-style-type: none"> - Eeltöötleb toorsalate toorained lähtuvalt töödeldavast toorainest ja tehnoloogilise juhendi nõuetest - Tükeldab toorained ja segab salatid vastavalt retseptile järgides toiduohutunõudeid - Maitsestab toorsalateid arvestades toorainete kvaliteeti, lisatavaid maitseaineid ja nende koguseid ning toodete valmistusviisi. 	Praktiline töö, sensoorne hindamine iseseisev töö erinevate infoallikatega	2ÕV 1 HÜ Praktiline töö toorsalati valmistamine vastavalt toote tehnoloogilisele juhendile järgides toiduohutuse ja ohutustehnika nõudeid	Toorsalate valmistamine ja pakendamine	Praktiline 12 tundi Iseseisev töö 30 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, kasutab ja puhastab toorsalatite valmistamiseks ja pakendamiseks sobivaid seadmeid, lähtudes nende kasutamise ja puhastamise nõuetest - Korraldab toorsalatite valmistamisel oma töökoha ja töötleb toorainet ressursisäästlikult. - Pakendab toorsalatid, järgides toorsalatite kvaliteedinõudeid ja säilitamistingimusi. 				
3. valmistab soolatud, hapendatud ja marineeritud aedviljatooteid lähtuvalt tehnoloogiliste juhendite nõuetest	<ul style="list-style-type: none"> - Valmistab aedviljade soolamiseks ja marineerimiseks ette toorained ja sobivad lahused lähtuvalt retseptuurist, tehnoloogilistest juhendist - Valmistab kastmeid ja marinaade, kattelahusega köögiviljakonserve lähtuvalt retseptuurist, arvestades tehnoloogilise juhendi nõudeid, toote tehnilist kirjeldust ja säilitusnõudeid; - Soolab ja hapendab aedviljatooteid käsitsi lähtuvalt retseptist, arvestades tehnoloogilise juhendi nõudeid, järgides fermenteerimis- ja hoiustamistingimusi ja -temperatuure - Soolab ja hapendab aedviljatooteid mehhaniseeritult lähtuvalt retseptuurist, arvestades tehnoloogilise juhendi nõudeid, järgides fermenteerimis- ja hoiustamistingimusi ja -temperatuure - Valib, kasutab ja puhastab aedviljatoote valmistamiseks ja pakendamiseks sobivaid seadmeid, lähtudes nende kasutamise ja puhastamise nõuetest - Kontrollib aedviljatoote valmistamisel pakendite hermeetilisust arvestades kvaliteedinõudeid - Pastöriseerib ja steriliseerib aedviljatooteid, järgides tehnoloogilist juhendit ja ohutusnõudeid 	Praktiline töö, sensoorne hindamine, iseseisev töö erinevate infoallikatega	3 ÕV 1HÜ Praktilne töö Aedvilja soolamine 2HÜ Praktiline töö Aedvilja hapendamine 3HÜ Praktiline töö Aedvilja marineerimine	Aedviljade soolamine Aedviljade hapendamine Aedviljade marineerimine	Praktiline 12 tundi Iseseisev töö 36 tundi
4. pakendab aedviljatooteid müügapakenditesse, märgistab ja säilitab aedviljatooteid arvestades kvaliteedinõudeid	<ul style="list-style-type: none"> - Kirjeldab aedviljatoote nõuetekohast pakkimist klaaspurkidesse, polümeersetest materjalidest pakenditesse, kilepakenditesse. - Pakib aedviljatooteid vastavalt juhendile müügapakenditesse, nagu klaaspurkidesse, polümeersetest materjalidest pakenditesse, polümeerpakendisse (tavarõhul ja gaasikeskkonda), tünni või plastämbrisse ning vaakumpakenditesse arvestades kvaliteedinõudeid - Valib, kasutab ja puhastab müügapakenditesse pakkimise seadmed vastavalt juhenditele 	Loeng, vestlus, praktiline töö, iseseisev töö erinevate infoallikatega, esitlus, seminar	4 ÕV 1 HÜ Valib tootegrupile sobiva pakendi ning teostab pakendamise ning märgistamise	Soolatud, hapendatud ja marineeritud toodete pakendamine	Praktiline 4 tundi Iseseisev töö 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)
	- Märgistab, säilitab ja ladustab aedviljatooted müügi- ja veopakenditesse, arvestades kvaliteedinõudeid				

Praktika	Moodulis on praktilised tööd mahus 36 tundi
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA). Mooduli kokkuvõttev 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>Eelmäe, E. Toiduainete külmutamine. Tallinn: Valgus, 1985</p> <p>T. Niiberg, T. Kotsar Külmutamine. Maalehe Raamat, 1999</p> <p>L. Rimmelgas Hoidistaja ABC, Huma 2006</p> <p>M. Suitsu, L. Virkus, A .Kang. Hoidised. Tln: Ajakirjade Kirjastus 2005</p> <p>M. Suitsu, L. Virkus, A. Kang Kõögiviljaraamat, Tallinn: Ajakirjade Kirjastus, 2006</p> <p>Reeder, E. Kõögiviljasalatid ja hoidised. Tallinn: Valgus.1995</p> <p>Gabriele Lehari Toiduainete säilitamine, Sinisukk, 2010</p> <p>www.evs.ee</p> <p>Aedviljade kvaliteedinõuded ja ettevalmistamine tootmiseks http://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7unb#euni_repository_10895</p> <p>Aedviljade e-töövihik http://web.zone.ee/lipesilla/aedvili2/Aedvili/index.html</p> <p>Joogivee puhastamise tehnoloogiline skeem - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7bir#euni_repository_10895</p> <p>Pakendiseadus ja toiduainete märgistus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=89kh#euni_repository_10895</p> <p>Pakendid ja taara - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6g5n#euni_repository_10895</p> <p>Toiduainete keemia - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=88bu#euni_repository_10895</p> <p>Toiduhügieeni algkursus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6u5i#euni_repository_10895</p> <p>Toidupatogeenide ja toidumikrobioloogia algkursus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7zfp#euni_repository_10895</p>

Moodul nr 8 - TEENINDAMINE JA MÜÜGITÖÖ	Mooduli maht 2 EKAP/ 52 tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö	Iseseisev töö
	20	32

Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija rakendab aedviljatoodete müügi- ja teenindusprotsessis kliendikeskse teenindamise põhimõtteid

Nõuded mooduli alustamiseks: Puuduvad

Aine(d) ja õpetaja(d):
Teenindamine ja müügitöö

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 vajaduste 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 aedviljatootedid 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 	Interaktiivne loeng, teemakohased juhtumipõhised ülesanded, probleemülesannete lahendamine, iseseisev töö arvutis, rühmatöö, õppevideod, nende analüüs,	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	Auditoorne töö: 4 Tundi Iseseisev töö 10 tundi
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 pakumisel - selgitab teenindaja vastutust teenindusprotsessi toimimise eest vastavalt etteantud ettevõtte teenindusstandardile/juhendi alusel - annab hinnangu juhendi alusel enda valmisolekuks müügi- ja teenindustöök /aedviljatootedid tootvas ettevõttes 	Interaktiivne loeng, teemakohased juhtumipõhised ülesanded, probleemülesannete lahendamine, iseseisev töö arvutis, rühmatöö, õppevideod, nende analüüs,	2. ÕV: 1.HÜ: Tööleht 2.HÜ: Rühmatöö 3. HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö	Müügisuhtlemine ja klientide teenindamine Aedviljatoodete vastuvõtt, säilitamine ja müügiks ettevalmistamine. Kaupade väljapanek. Kaubavalik ja selle kujundamine. Taara ja pakend.	Auditoorne töö: 6 tundi Iseseisev töö 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)
3. rakendab teenindus ja müügi protsessis 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 mittedõnalisi 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 aedviljatooteid, järgides ettevõtte teenindusstandardit, toodete kvaliteedinõudeid ja säilitamistingimusi - arveldab kliendiga, kasutades sularaha ja maksekaarte 	Interaktiivne loeng, teemakohased juhtumipõhised ülesanded, probleemülesannete lahendamine, iseseisev töö arvutis, rühmatöö, õppevideod, nende analüüs,	<p>3. ÕV:</p> <p>1.HÜ: Tööleht</p> <p>2.HÜ: Rühmatöö</p> <p>3. HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö</p>	<p>Suhtlusviisid- tehnikad ja oskused</p> <p>Teenus, teenindus, teenindamine.</p> <p>Kliendi vajaduste väljaselgitamine.</p> <p>Kauba tutvustamine</p> <p>Aedviljatoodete terminoloogia.</p> <p>Arveldamine kliendiga</p>	<p>Auditoorne töö: 10 tundi</p> <p>Iseseisev töö 12 tundi</p>
Praktika	Moodulis praktika puudub.				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA). Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb sooritatud iseseisvatest töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 – 3. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.				

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	<p>S.Rekkor, R.Eerik, T.Parm, A.Vainu Teenindamise kunst Argo 2013</p> <p>Mallene, Ü. Müük ja müügikorraldus kaupluses. Tallinn: Koolibri, 2005</p> <p>Äripäeva Teeninduskäsiraamat</p>				

Moodul nr 9 - PRAKTIKA AEDVILJATOODETE VALMISTAMINE	Mooduli maht 13 EKAP /338 tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö	Iseseisev töö
	8	18
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija planeerib isiklikke praktikaeesmärke, töötab aedviljatoodete ja/või lihakonservide ja/või kalakonservide tootmisettevõttes, korraldab juhendamisel oma tööd ning valmistab vastavalt ettevõttele kas külm- ja kuumtöödeldud, soolatud, hapendatud ja marineeritud aedvilja-, kala- ja lihakonserve, kasutades sobivaid seadmeid ning töötades hügieeniliselt, ergonomiliselt ja ressursisäästlikult		
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)
Õppija 1. Planeerib isiklikud praktikaeesmärgid	<ul style="list-style-type: none"> - vormistab korrektses eesti keeles materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, praktikaleping, enne praktikale minekut omandatud õpiväljundite loetelu) arvestades praktikajuhendit - koostab praktikapäevikusse praktikaeesmärkide loetelu ja kalenderplaani, arvestades praktikajuhendit 	Tõhustatud loeng.Seminar. Individuaalne arenguveustus. Praktilised ülesanded. Iseseisev töö	1 ÕV 1 HÜ Vormistab materjalid praktikale asumiseks CV, avaldus, praktikaleping, enne praktikale minekut omandatud õpiväljundite loetelu	1.Praktika kavandamine ja praktika dokumentatsioon 1.1. Praktika üldise sisu tutvustamine. Praktikajuhend. Praktikaleping, selle vormistamine 1.2. Üldised ja individuaalsed praktika eesmärgid. 1.3. Individuaalne praktikakava, selle sisu ja etteantud vormi täitmine 1.4. Praktikapäevik, selle sisu ja vormistamine 1.5. Praktika juhendaja koolis ja ettevõttes 1.6. Praktika aruanne, selle koostamise nõuded, sisu ja vormistamine 1.7.Praktika hindamissüsteemi põhimõtete ja eesmärkide tutvustamine	Auditoorne töö 2 tundi Iseseisev töö 6 tundi
2. Mõistab praktikaettevõtet, kui organisatsiooni ning selle tootmistöö korraldust lähtuvalt praktikajuhendist	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed, suurust ja struktuuri - nimetab ettevõtte tootmisüksused ja ametikohad ning nende peamised tööülesanded praktikaettevõtte töökorraldusest lähtuvalt - kirjeldab juhendi alusel enda, kui praktikandi rolli praktikaettevõtte tootmisprotsessis 	Vaatluspraktika. Iseseisev töö erinevate infoallikatega		2. Praktikaettevõttega tutvumine, selle töökorraldus, tööohutusnõuded 2.1. Ettevõtte sisekorraeskirjad ja töökorraldus 2.2. Tööohutusnõuded ja tööohutusalane esmane juhendamine 2.3. Praktikandi tööülesanded	

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)
3. Planeerib juhendamisel enda tööd ning töötab meeskonnaliikmena ettevõtte tootmisosakonnas	<ul style="list-style-type: none"> - valmistab juhendamisel ette oma töökoha või tööruumi, hoiab selle tööajal korras ja korrastab selle pärast töö lõppu vastavalt kehtestatud tootmis- ja hügieeninõuetele - koostab juhendamisel tööplaani lähtudes etteantud tootmisplaanist - töötab hügieeniliselt, ergonoomiliselt kasutades ettenähtud tööriietust ja isikukaitsevahendeid - töötab meeskonnaliikmena arvestades teiste tootmisosakonna töötajatega 	Juhendamisel töötamine meeskonnas		<p>3. 1.Töökoha ettevalmistus ja töötamine</p> <p>3.1.1.Töökoha ettevalmistamine</p> <p>3.1.2. Töövahendite, toorainete, abimaterjalide jms. valik vastavalt teostatavale tehnoloogilisele operatsioonile. Seadmete korrasoleku kontroll.</p> <p>3.1.3.Juhendamisel töötamine. Ergonoomika ja tööohutus.</p> <p>3.1.4. Töökoha korrashoid.</p> <p>3.2.Meeskonnatöö</p> <p>3.2.1. Praktikandi roll meeskonnas, tööülesannete jagamine</p> <p>3.2.2. Suhtlemine meeskonnas. Viisakas suhtlemine kaastöötajatega</p> <p>3.2.3. Kutse-eeetika põhimõtete järgimine töökeskkonnas</p>	
4. Töötab praktikaettevõttes külmtöödeldud aedviljatoodete tootmisel juhendamisel ja meeskonnas	<ul style="list-style-type: none"> - valmistab juhendamisel aedviljad ette kiirkülmutamiseks, järgides temperatuuri- ja teisi tehnoloogilise juhendi nõudeid ning töötades ressursisäästlikult - töötab juhendamisel kiirkülmutusliinil, andes ette aedvilju, jälgides liini tööd ja reguleerides režiime lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist ja ohutusnõuetest. - valib, kasutab ja puhastab juhendamisel aedviljatoodete külmtöötlemisel sobivaid seadmeid, lähtudes nende kasutamise ja puhastamise nõuetest - pakendab külmutatud aedviljatooteid selleks sobivate seadmetega, järgides tehnoloogilist juhendit, toodete kvaliteedinõudeid ja säilitamistingimusi - eeltöötleb toorsalatite toorained lähtuvalt töödeldavast toorainest ja tehnoloogilise juhendi nõuetest - tükeldab toorained ja segab salatid vastavalt retseptile järgides toiduohutusnõudeid - valib, kasutab ja puhastab toorsalatite valmistamiseks ja pakendamiseks sobivaid seadmeid, lähtudes nende kasutamise ja puhastamise nõuetest - korraldab toorsalatite valmistamisel oma töökoha ja töötleb toorainet ressursisäästlikult. 	Juhendamisel töötamine praktikaettevõttes, meeskonnatöö			

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 juhendamisel toorsalatid, järgides toorsalatite kvaliteedinõudeid ja säilitamistingimusi. - teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit 				
5. Töötab praktikaettevõttes soolatud, hapendatud ja marineeritud aedviljatoodete tootmisel juhendamisel ja meeskonnas	<ul style="list-style-type: none"> - valmistab juhendamisel aedviljade soolamiseks ja marineerimiseks ette toorained ja sobivad lahused lähtuvalt retseptuurist, tehnoloogilisest juhendist - valmistab juhendamisel kastmeid ja marinaade, kattelahusega köögiviljakonserve lähtuvalt retseptuurist, arvestades tehnoloogilise juhendi nõudeid, toote tehnilist kirjeldust ja säilitusnõudeid; - soolab ja hapendab juhendamisel aedviljatooteid mehhaniseeritult lähtuvalt retseptuurist, arvestades tehnoloogilise juhendi nõudeid, järgides fermenteerimis- ja hoiustamistingimusi ja -temperatuure ning arvestades aedvilja sorti - valib, kasutab ja puhastab juhendamisel aedviljakonservide valmistamiseks ja pakendamiseks sobivaid seadmeid, lähtudes nende kasutamise ja puhastamise nõuetest - kontrollib juhendamisel konservide valmistamisel pakendite hermeetilisust arvestades kvaliteedinõudeid - pastöriseerib ja steriliseerib juhendamisel konservid töönduslikult, järgides tehnoloogilist juhendit ja ohutusnõudeid - märgistab, säilitab ja ladustab juhendamisel aedviljatooteid müügi- ja veopakenditesse, arvestades kvaliteedinõudeid. - kontrollib juhendamisel töötlemisliinide töökorrasolekut ja vastavust tööoperatsioonile, arvestades etteantud juhiste nõudeid - hooldab, peseb ja desinfitseerib igapäevaselt käsitsi pestavad liiniosad ja tootmisruumid, arvestades toiduohutust 	Juhendamisel töötamine praktikaettevõttes, meeskonnatöö			
6. Töötab praktikaettevõttes kuumtöödeldud aedvilja/liha/kalakonservide valmistamisel, juhendamisel ja meeskonnas	<ul style="list-style-type: none"> - kuumtöötleb juhendamisel aedvilju ja aedviljatooteid, järgides temperatuuri- ja teisi tehnoloogilise juhendi nõudeid ning töötades ressursisäästlikult. - valmistab juhendamisel aedviljamahlu ja mahlatooteid, lõunakonserve, lihaga lõunakonserve, salateid, imiku- ja lastekonserve, moose, džemme, marmelaade, želeeid, kompotte lähtuvalt retseptuurist, arvestades 	Juhendamisel töötamine praktikaettevõttes, meeskonnatöö			

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>tehnoloogilise juhendi nõudeid, toote tehnilist kirjeldust ja säilitusnõudeid</p> <ul style="list-style-type: none"> - pastöriseerib ja steriliseerib juhendamisel konservid töenduslikult, järgides tehnoloogilist juhendit ja ohutusnõudeid - korraldab aedviljade kuumtöötlemisel oma töökoha lähtuvalt kasutatavast tehnoloogiast ja ohutusnõuetest. - valib, kasutab ja puhastab juhendamisel aedviljade ja aedviljatoodete kuumtöötlemisel sobivaid töötlemisseadmeid, lähtudes nende kasutamise ja puhastamise nõuetest 				
7. Analüüsib ennast kui praktikanti ettevõttes ja oma praktikaeesmärkide saavutamist	<ul style="list-style-type: none"> - loetleb tegevusi, mis praktikaprotsessis õnnestusid hästi - nimetab erialased oskused, mida on vaja arendada - annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele - koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile - annab suulisel praktikaaruande esitlemisel edasi erialast infot 	Iseseisev töö, esitlus, eneseanalüüs	<p>1-7 ÕV</p> <p>1 HÜ</p> <p>Iseseisev praktiline töö juhendi põhjal: korrektses eesti keeles erialast terminoloogiat kasutades praktikapäeviku ja praktikaaruande koostamine, elektrooniline vormistamine ning praktikaaruande esitlus</p>	<p>7. Praktikaaruanne, selle sisu ja vormistamine</p> <p>7.1. Praktika juhendile vastava aruande koostamine</p> <p>7.2. Aruande suuline esitamine</p>	<p>Auditoorne töö 6 tundi</p> <p>Iseseisev töö 12 tundi</p>
Praktika	Töö praktikaettevõttes 312 tundi				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA). Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb vähemalt läveni tasemel sooritatud iseseisvatest töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 – 7:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Esitatud individuaalne praktikakava ja praktikapäevik - Esitatud praktika aruanne - Praktikaaruande suuline esitlus <p>Ettevõttepoolse juhendaja hinnang õppija praktiliste tööde sooritamisele ja meeskonnatööle</p>				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<p>Kooli õppekorralduseeskiri</p> <p>http://www.rajaleidja.ee/public/Suunaja/Partnerkoolid/ope/Karjaarioppe_sidumine_praktikaga_Soovituslikud_abimaterjalid_VALMIS.pdf</p> <p>Praktika alased näidisdokumendid ja juhendmaterjalid: http://www.innove.ee/et/kutseharidus/kutsehariduse-rok/praktika</p>				

VALIKÕPINGUTE MOODULID

Valikõpingute moodul nr 1 - LIHAKONSERVIDE VALMISTAMINE	Mooduli maht 8 EKAP/ 208 tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö	Iseseisev töö
	84	128
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja pakendab lihakonserve lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist ja kvaliteedinõuetest, korraldades oma tööd ja kasutades sobilikke seadmeid ning järgides ohutunõudeid		
Nõuded mooduli alustamiseks: Puuduvad		
Aine(d) ja õpetaja(d): Lihakonservide valmistamine 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 vastu ja määrab lihakonservide tooraine kvaliteedi ja säilitab neid vastavalt nõuetele	<ul style="list-style-type: none"> - valib tooraine lähtuvalt juhendist ning järgides toiduohutuse nõudeid - Teab ja täidab tooraine säilitamise nõudeid vastavalt etteantud juhendile - määrab tooraine kvaliteedi lähtuvalt kvaliteedinõuetest - valib abitoorainet ja -materjale, mida kasutatakse lihakonservide valmistamiseks 	<ul style="list-style-type: none"> •interaktiivne loeng •iseseisev töö arvutis, •rühmatöö, •arutelu •õppevideod, nende analüüs •praktiline töö •arvutusülesannete lahendamine 	1. ÕV: 1.HÜ: Praktiline töö 2.HÜ Arvutusülesanne 3. HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö	Lihakonservide tooraine, Liha morfoloogiline ja keemiline koostis Liha kvaliteet Liha siirimine ja sorteerimine Vürtsid, maitsetaimed, maitse- ja lisaained	Auditoorne töö: 8 tundi Praktiline töö: 13 tunfi Iseseisev töö 32 tundi
2. Valmistab lihakonserve vastavalt tehnoloogiale	<ul style="list-style-type: none"> - koostab lihakonservide valmistamise tehnoloogilise skeemi vastavalt etteantud juhendile - valmistab tooraineid ette kasutades asjakohaseid töövahendeid ja töövõtteid juhendist lähtuvalt - valmistab lihakonserve juhendist lähtuvalt - valib, kasutab ja puhastab lihakonservide valmistamiseks ja pakendamiseks sobivaid seadmeid, lähtudes nende kasutamise ja puhastamise nõuetest - kontrollib konservide valmistamisel ja pakendamisel pakendite vastavust kvaliteedinõuetele - käitleb ja kogub jäätmed, arvestades sorteerimise nõudeid lähtuvalt etteantud juhendist 	<ul style="list-style-type: none"> •interaktiivne loeng •iseseisev töö arvutis, •rühmatöö, •arutelu •õppevideod, nende analüüs •juhtumianalüüs •praktiline töö •arvutusülesannete lahendamine 	2. ÕV: 1. HÜ: Tööleht. 2. HÜ: Praktiline töö 3. HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö	Hakklihamasina ehitus ja tööpõhimõte, keedukatla/autoklaavi ehitus ja tööpõhimõte Liha peenestamine, konservitooside täitmine ja sulgemine, termiline töötlemine Loomsed kõrvalsaadused	Auditoorne töö: 8 tundi Praktiline töö: 13 tunfi Iseseisev töö 32 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)
3. Valib ja valmistab ette lihakonservide valmistamiseks kasutatava taara	<ul style="list-style-type: none"> - nimetab lihakonservide valmistamiseks kasutatava taara erinevaid liike - kirjeldab taaral esinevaid vigu - valmistab taarat ette lihakonservide valmistamiseks vastavalt etteantud juhendile 	<ul style="list-style-type: none"> •interaktiivne loeng •iseseisev töö arvutis, •rühmatöö, •arutelu •õppevideod, nende analüüs •praktiline töö 	<p>3. ÕV</p> <p>1. HÜ: Tööleht.</p> <p>2. HÜ: Praktiline töö</p> <p>3. HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö</p>	Klaas-, plekk, plastiktaara: iseloomustus, kasutusala, omadused	<p>Auditoorne töö: 10 tundi</p> <p>Praktiline töö: 20 tunfi</p> <p>Iseseisev töö 32 tundi</p>
4. tunneb biokeemilisi ning mikrobioloogilisi protsesse lihakonservide valmistamisel	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab liha laagerdumise protsessi koos parameetritega (pH, temperatuur, aeg) ning mõistab selle seost konservide valmistamisel - nimetab ja iseloomustab mikroorganismide liike - nimetab kasulikke ja kahjulikke mikroorganisme toiduainete tehnoloogiast lähtuvalt 	<ul style="list-style-type: none"> interaktiivne loeng •iseseisev töö arvutis, •rühmatöö, •arutelu •praktiline töö •arvutusülesannete lahendamine 	<p>4 ÕV:</p> <p>1. HÜ: Tööleht</p> <p>2. HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö</p>	<p>Liha värskus, liha laagerdumine värvuse muutumine, soola mõju.</p> <p>Aeroobid ja anaeroobsed mo</p>	<p>Auditoorne töö: 6 tundi</p> <p>Praktiline töö: 6 tundi</p> <p>Iseseisev töö 32 tundi</p>
Praktika	Praktika puudub				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA). Mooduli kokkuvõttev 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>Soosaar, P., Rei, M. 1996. Lihatoodete valmistamise tehnoloogia. Tartu, ELÜ kirjastus, 126 lk.</p> <p>Tikk, M. 2003. Lihatööstuse üld- ja eriseadmed. Eesti Põllumajandusülikool. Tartu, 95 lk.</p> <p>Tikk, M. 2003. Lihatööstuse üld- ja eriseadmed. Joonised. Eesti Põllumajandusülikool. Tartu.</p> <p>Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määrus (EÜ) nr 1774/2002, 3. oktoober 2002, milles sätestatakse muuks otstarbeks kui inimtoiduks ettenähtud loomsete kõrvalsaaduste sanitaareeskirjad. (ELT L 273, 10.10.2002, lk 0001-0095)</p>				

Valikõpingute moodul nr 2 - KALAKONSERVIDE VALMISTAMINE	Mooduli maht 8 EKAP/ 208 tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö	Iseseisev töö
	84	128
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja pakendab kalakonserve lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist ja kvaliteedinõuetest, korraldades oma tööd ja kasutades sobilikke seadmeid ning järgides ohutunõudeid		
Nõuded mooduli alustamiseks: Puuduvad		
Aine(d) ja õpetaja(d): Kalakonservide valmistamine 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. Eeltöötleb jahutatud ja külmutatud kala järgides toidu- ja tööohutust	<ul style="list-style-type: none"> - tunneb erinevaid kalaliike ja nende kasutamise võimalusi - teab ja mõistab jahutatud ja külmutatud kala erinevaid kvaliteedinõudeid - roogib ja tükeldab kalad, arvestades kalaliiki ja tehnoloogilist juhendit - eraldab kalamarja ja -maksa edasiseks töötlemiseks, arvestades tehnoloogilise juhendi nõudeid - fileerib kala, lähtudes tehnoloogilise juhendi nõuetest 	interaktiivne loeng •iseseisev töö arvutis, •rühmatöö, •õppevideod, nende analüüs •praktiline töö	1. ÕV: 1.HÜ: Praktiline töö 2.HÜ Arvutusülesanne/tööleht 3. HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö	Eestis töödeldavad kalad Kalade ehitus ja koostisosad Kalde jahutamine ja külmutamine Kade rookimine, tükeldamine, fileerimine Eeltöötlemise seadmed ja vahendid Jäätmete käitlemine	Auditoorne töö: 8 tundi Praktiline töö: 20 tundi Iseseisev töö: 40 tundi
2. Valmistab kastmetes ja marinaadides kalatooted	<ul style="list-style-type: none"> - Iseloomustab ja kirjeldab kastmetes ja marinaadides valmistatavate kalatoodete tehnoloogiad - valmistab kastme ja marinaadi lähtuvalt tehnoloogilisele juhendile ja retseptile - valmistab valmistoote lähtudes valmistoote liigist ja tuginedes juhendis toodud toote retseptile - loetleb kastmetes ja marinaadides kalatoodete kvaliteedinäitajaid juhendist lähtuvalt - valib, kasutab ja puhastab kalatoodete valmistamiseks ja pakendamiseks sobivaid seadmeid, lähtudes nende kasutamise ja puhastamise nõuetest - pakendab, märgistab, etiketeerib tooted vastavalt toodangu iseloomule - jahutab ja säilitab tooteid järgides toiduohutust ja juhendi nõudeid - käitleb ja kogub jäätmed, arvestades sorteerimise nõudeid 	interaktiivne loeng •iseseisev töö arvutis, •rühmatöö, •arutelu •praktiline töö •arvutusülesannete lahendamine	2. ÕV: 1. HÜ: Praktiline töö 2. HÜ: Praktiline töö 3. HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö	Kalade soolamine Kastmete ja marinaadide valmistamine. Kalade töötlemise ja pakendamise seadmed Kalatoodete sensoorne hindamine Tehnoloogilise skeemi koostamine	Auditoorne töö: 8 tundi Praktiline töö: 20 tunfi Iseseisev töö 46 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)
3. Kuumtöötleb kalad ja kalatooted	<ul style="list-style-type: none"> - Iseloomustab ja kirjeldab kuumtöödeldavate kalatoodete tehnoloogiad - valmistab kuumtöödeldud kalatooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist - valib, kasutab ja puhastab kuumtöödeldud kalatoodete valmistamiseks ja pakendamiseks sobivaid seadmeid, lähtudes nende kasutamise ja puhastamise nõuetest - jahutab ja säilitab kuumtöödeldud tooteid järgides toiduohutust ja juhendi nõudeid - pakendab kuumtöödeldud kalatooted erinevatesse müügi pakenditesse vastavalt etteantud juhendile 	interaktiivne loeng <ul style="list-style-type: none"> •iseseisev töö arvutis, •rühmatöö, •arutelu •praktiline töö •arvutusülesannete lahendamine 	3. ÕV: 1. HÜ: Praktiline töö 2. HÜ: Praktiline töö 3. HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö	Kalade termiline töötlemine: (kuivatamine, külmsuitsutamine, kuumsuitsutamine, jahutamine, säilitamine) Kuumtöötlemise seadmed Pakendamise seadmed	Auditoorne töö: 8 tundi Praktiline töö: 20 tundi Iseseisev töö 32 tundi
Praktika	Moodulis praktika puudub.				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA). Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb sooritatud iseseisvatest töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 – 3. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Rekkor S. Kulinaaria, Tallinn: Agro, 2006 http://kalatoodetevalmistamine.weebly.com/tehnoloogia1.html http://8371149.la02.neti.ee/kool/vanker/kala/kalade_lahkamine.html Põllumajandusministeerium /Kala kvaliteedijuhis/ Tallinn: Põllumajandusministeerium 2006 Soidla R., Elias P., Mahla T. Toiduainete konserveerimise ja säilitamise alused. Tartu: Eesti Põllumajandusülikool, 2004 Laanmäe S. Kalakulinaaria, Tallinn: Eesti Mereakadeemia, 2001				