

OLUSTVERE TEENINDUS- JA MAAMAJANDUSKOOL
PAGARI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA
Tase 4, esmaõpe, maht 60 EKAP
Mittestatsionaarne õppevorm

SISUKORD

PÕHIÕPINGUD.....	3
Moodul nr. 1 - TOIDUTÖÖSTUSE VALDKONNA ALUSED	3
Moodul nr. 2 - TOIDUOHUTUS	5
Moodul nr. 3 - ÕPITEE JA TÖÖ MUUTUVAS KESKKONNAS	8
Moodul nr. 4 - LIHTPAGARITOODETE VALMISTAMINE NISUTAINAST	10
Moodul nr. 5 - LIHTPAGARITOODETE VALMISTAMINE RUKKITAINAST.....	13
Moodul nr. 6 - ERINEVATEST JAHUDEST TAINATOODETE VALMISTAMINE.....	15
Moodul nr. 7 - VALIKPAGARITOODETE VALMISTAMINE	17
Moodul nr. 8 - KÜLMUTAMINE JA PAKENDAMINE.....	19
Moodul nr. 9 - PAGARI PRAKTIKA.....	21
VALIKÕPINGUD	23
Moodul nr. 10 - TEENINDAMINE JA MÜÜGITÖÖ	23
Moodul nr. 11 - TOOTEARENDEUS.....	25
Moodul nr. 12 - VÄIKEETTEVÖTTE MAJANDAMINE.....	26
Moodul nr. 13 - RAHVASTE KÜPSETISED	28
Moodul nr. 14 - KÜPSETISED ERINEVATE TOITUMISVAJADUSTEGA KLIENTIDELE	29
Moodul nr. 15 - KAUNISTUSTE VALMISTAMINE PAGARITOODETELE	31
Moodul nr. 16 - TOODETE TURUNDAMISE ALGÕPETUS.....	32
Moodul nr. 17 - VÄRVUS- JA KOMPOSITSIOONIÕPETUS	34
Moodul nr. 18 - CATERING TEENINDUS	35
Moodul nr. 19 - LÕPUEKSAM/KUTSEEKSAM	37

PÕHIÕPINGUD

Moodul nr. 1 - TOIDUTÖÖSTUSE VALDKONNA ALUSED	Mooduli maht 1 EKAP/ 26 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	8 tundi	2 tundi	16 tundi
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toiduainetööstuse tähtsust ja valdkonna keskkonnaohutut toimimist			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Marika Kaska, Maire Vesingi, Alar Ani			

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 toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab rühmatööna toiduainetööstuse kui majandusharu tähtsust Eestis ning Euroopa Liidus - võrdleb toiduainetööstuse valdkonna ettevõtteid lähtuvalt erinevate toiduainete töötlemise tegevusaladest - kirjeldab toiduseaduse põhjal toidu käitlemise aluseid toiduainetööstuses 	Loeng Arutelu Rühmatöö Iseseisev töö	1 ÕV 1 HÜ Rühmatöö, juhendi alusel toiduainetööstuse tähtsus 2 HÜ Toidu käitlemise alused	Toiduainetööstuse tähtsus Eestis ja Euroopa Liidus Toiduseadus Toiduainetööstuse valdkonna ettevõtted	A – 2 tundi P – 2 tundi I - 4 tundi
2. mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele toiduainetööstuse töötajale lähtudes valdkonna kutse-eesikast - leiab internetist toiduainetööstuse valdkonna töökuulutused ja valib endale sobiva põhjendades valikut 	Loeng, praktiline töö	2 ÕV 1 HÜ Praktiline töö, juhendi alusel : Toiduainetööstuse töötaja	Kutsestandardid Toiduainetööstuse valdkonna kutse-eesika Tööpakkumised	A - 2 tundi I - 4 tundi
3. kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel	<ul style="list-style-type: none"> - iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitaitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning mõju inimese tervisele juhendi alusel - kirjeldab erinevate toitumisvajadustega inimeste toidu valikuvõimalusi etteantud toiduainetööstuse tootesortimendi põhjal 	Loeng, Rühmatöö Iseseisev töö	3 ÕV 1 HÜ Praktiline töö, juhendi alusel: Põhitaitained	Toiduainetes leiduvad põhitaitained Erinevate toitumisvajadustega inimeste toidu valikuvõimalused	A - 2 tundi I – 4 tundi
4. mõistab toiduainetööstuse keskkonnasäästlikku ressursside kasutamist	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab toiduainete, vee- ja energiaressursside säästliku kasutamist - selgitab meeskonnatööna keskkonna probleeme toiduainetööstuses - kirjeldab toiduainetööstuse biojäätmete ja jäätmete sortimise ning jäätmekäitluse nõudeid keskkonnaohutuse seisukohalt 	Loeng Arutelu Rühmatöö Iseseisev töö	4 ÕV 1 HÜ Rühmatöö: Keskkonna probleemid toiduainetööstuses	Toidu-, vee- ja energiaressursside säästlik kasutamine Keskkonna probleemid toiduainetööstuses Biojäätmete ja jäätmete sorteerimine	A – 2 tundi I – 4 tundi

Lävend	<p>Õppija :</p> <ul style="list-style-type: none"> - mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses ja valdkonna töötajatele esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist - mõistab toiduainetööstuse keskkonnasäästlikku ressurside kasutamist - kirjeldab erinevate toitumisvajadustega inimeste valikuvõimalusi tootesortimendi põhjal
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA) . Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1- 4 . Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<p>Eesti Toiduainetööstuse Liit- https://www.toiduliit.ee/</p> <p>Eesti Leivaliidu koduleht - http://www.leivaliit.ee/</p> <p>Pagar tase 4 kutsestandard - https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/10804345</p> <p>Kondiiter tase 4 kutsestandard - https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/10804398</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>Keskkonnakaitse. Jäätmekäitlus. V.Keppart, 2011, Argo</p>

Moodul nr. 2 - TOIDUOHUTUS	Mooduli maht 2 EKAP/ 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	12 tundi	8 tundi	32 tundi
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toiduohutuse järgimise tähtsust toidu käitlemisel			
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 pagari- ja kondiitritöös	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni ülesandeid lähtuvalt pagaritöö eripärast - selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel - kirjeldab rühmatööna hügieeninõudeid pagari töö ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele - selgitab juhendi alusel toorainete ning pagaritoodete füüsikalise, keemilise ja bioloogilise saastumise põhjusi ja sellest tulenevaid tagajärgi - selgitab rühmatööna toidukahjurite kontrolli ja tõrje vajalikkust pagaritöös 	<p>Loeng</p> <p>Arutelu</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Juhtumid</p>	<p>1 ÕV</p> <p>1 HÜ</p> <p>Rühmatöö, juhendi alusel, toiduhügieeni eesmärkidest ülesannetest ja hügieeni nõuetest pagaritöö ruumidele, seadmetele ja protsessidele.</p> <p>2 HÜ</p> <p>Iseseisev kirjalik töö juhendi alusel, isikliku hügieeni olulisusest pagaritöös</p> <p>3 HÜ</p> <p>Rühmatöö, juhendi alusel : kahjurite võimalikud paiknemise kohad ja kasutatavad kahjuritõrjevahendid tootmisruumides</p> <p>4 HÜ</p> <p>Toiduhügieeniga seotud juhtumipõhilise ülesande lahendamine iseseisvalt juhendi alusel.</p>	<p>1. Toiduhügieen</p> <p>1.1. Isiklik hügieen.</p> <p>1.2. Pagaritööstuse ruumid, nõuded ruumidele ja sisseseadele.</p> <p>1.3. Mikroorganismid, kahjurid</p> <p>1.4. Toiduseadus, sellest tulenevad toiduainete käitlemise nõuded</p> <p>1.5. Toidukaupade pakendid ja märgistus</p> <p>1.6. Toiduainete hoiustamismõõded ja realiseerimisajad</p> <p>1.7. Toidu saastumise põhjused</p> <p>1.8. Toidukahjurite kontrolli ja tõrje vajalikkus</p> <p>1.9. Mikroorganismide paljunemine ja areng, seda mõjutavad tegurid</p> <p>1.10. Toidumürgistused ja toidunakkused</p> <p>1.11. Toidukahjurid ja parasiidid</p> <p>Keemia: Saasteained toidutööstuses</p>	<p>A - 4 tundi</p> <p>I - 10 tundi</p>
2. puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt juhendile	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab rühmatööna pagaritöös kasutatavaid puhtusekontrolli ning pesemis- ja desinfitseerimismeetodeid - määrab visuaalselt etteantud juhendi alusel töökoha puhtuse astme - selgitab puhastusainete ohutut kasutamist ohutuskaartidelt saadava info põhjal 	<p>Loeng, suuline esitlus,</p> <p>arvutusülesanded,</p> <p>praktilised tööd</p>	<p>2 ÕV</p> <p>1 HÜ</p> <p>Praktiline rühmatöö, juhendi alusel : eriliigilise mustuse leidmine tootmisruumis , selle kaardistamine, sobivate</p>	<p>1. Puhastusõpetus</p> <p>1.1. Puhastustööd</p> <p>1.2. Mustus, liigid</p> <p>1.3. Mustuse eemaldamise viisid toidutööstuses</p> <p>1.4. Koristustarvikud, värvikoodid</p>	<p>A - 6 tundi</p> <p>I - 12 tundi</p> <p>P - 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)
	<ul style="list-style-type: none"> - valib mustuse eemaldamiseks sobivad puhastusvahendid ning pesemis- ja desinfitseerimisained arvestades ainete omadusi ja valmistab lahused - puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt puhastusplaanile, töötades ergonomiliselt järgides tööohutust 		<p>puhastus-ja desinfitseerimisainete valik .</p> <p>2 HÜ Puhastuslahuste valmistamine iseseisvalt, juhendi alusel : vajaliku vee ja puhastusaine arvutamine</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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 	
3.mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab pagariettevõtte enesekontrolliplaani juhendi alusel - koostab etteantud pagariitoodete valmistamise tehnoloogilised skeemid - nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kontrollpunktid ja kriitilised kontrollpunktid - nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal toiduohud, nende ennetavad ja korrigeerivad tegevused 	Loeng, Rühmatöö Iseseisev töö	<p>3 ÕV</p> <p>1 HÜ Rühmatöö, juhendi alusel: analüüsiva esitluse koostamine ettevõtte enesekontrolli tähtsusest/ vajalikkusest</p> <p>2 HÜ Iseseisev töö juhendi alusel : etteantud tehnoloogiliselt skeemilt leida kriitilised kontrollpunktid</p> <p>3 HÜ Juhtumipõhise ülesande lahendamine iseseisvalt , juhendi alusel, tulenevalt toidutoorme käitlemisest</p> <p>4 HÜ Rühmatöö juhendi alusel : enesekontrolliplaani ettenähtud osa koostamine tehnoloogilise skeemi põhjal, selle esitlus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<p>A - 2 tundi</p> <p>I - 10 tundi</p> <p>P - 4 tundi</p>
Lävend	<p>Õppija :</p> <ul style="list-style-type: none"> • osaleb toiduhügieeni olemust, eesmärgi ja nõudeid ning puhastamise, desinfitseerimise ja kahjuritõrje protsessi käsitlevates rühmatöodes • koostab enesekontrolliplaani tehnoloogilise skeemi teatud osa kohta • sooritatud hügieenitest 				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA) . Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1-3 .
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> • E-koolikott M.Roasto - https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21272-Toiduhigieeni-alkkursus • E-koolikott M.Roasto - https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21502-Toidupatogeenide-ja-toidumikrobioloogia-alkkursus • 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 - ÕPITEE JA TÖÖ MUUTUVAS KESKKONNAS	Mooduli maht 3 EKAP/ 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	18 tundi	12 tundi	48 tundi
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): L.Kreem, M.Talvet E. Lepman, E. Aav			

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)
ÕV 1 kavandab oma õpitee, arvestades isiklike, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid	<ul style="list-style-type: none"> analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes 	Lühiloeng, infootsing analüüs, arutelu, video, rollimäng, situatsioonülesannete lahendamine, meeskonnatöö, praktilised harjutused, kohtumine ettevõtja(te)ga, õpikäik, õpimapp	1 ÕV <ul style="list-style-type: none"> Test kooli tundmise ja õpioskuste kohta Isikliku õpitegevuste plaani koostamine 	Õppekava, õppekorraldus Kutsestandard Kutseksam / lõpueksam Õpitava eriala töömaailm Õpikäik - eriala tutvustav	A - 4 tundi P - 2 tundi I - 10 tundi
ÕV 2 mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi	<ul style="list-style-type: none"> selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid 	Loeng, praktiline töö	2 ÕV <ul style="list-style-type: none"> äriidee genereerimine ning ärimudeli koostamine rühmatööna juhendi alusel Ametliku korrektse e-kirja koostamine Elulookirjelduse koostamine Tööle/praktikale kandideerimise intervjuu 	Ettevõtluse alused Majanduse alused Töötamise õiguslikud alused Asjaajamise alused	A - 8 tundi P - 4 tundi I - 14 tundi
ÕV 3 kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel	<ul style="list-style-type: none"> analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas 	Loeng,	3 ÕV	Suhtlemine ja meeskonnatöö	A - 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)
enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses	<ul style="list-style-type: none"> kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes 	Rühmatöö Iseseisev töö	<ul style="list-style-type: none"> Meeskonnatööna (ettevõtlus)keskkonna analüüs Meeskonnatööna projektiidee koostamine selle teostatavuse analüüs Projektiidee ja selle teostamise tutvustus / esitlemine võimalikele rahastajatele 	<p>Projektõpe, ühistegevused</p> <p>Organisatsioonikultuur, inimene organisatsioonis: staatus, töörahulolu, motivatsioon, inimese elukvaliteet;</p> <p>rühm organisatsioonis, rühmaprotsessid, formaalsed ja informaalsed rühmad, rühmatöö/meeskonnatöö, suhted meeskonnas;</p> <p>üksikisiku ja meeskonna vastutus. Infovahetuse ja tagasiside tähtsus, ametlik ja mitteametlik suhtlemine, probleemide ennetamine ja lahendamine;</p> <p>aja otstarbekas kasutamine; loovus ja innovaatus, väärtused, loomise protsess, lahenduse elluviimine</p>	I - 12 tundi P - 4 tundi
ÕV 4 mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama	<ul style="list-style-type: none"> valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes 		Isikliku karjääriplaanide ja lähimate aastate tegevuskava selle teostamiseks koostamine	<p>Karjääriplaneerimise alused isiksuse omadused; väärtused, soovid, huvid, võimed, oskused;</p> <p>tööturg – trendid, arengusuunad, prognoosid; vajalikud kompetentsid tööturul; tööandjate ootused</p> <p>elukestev õpe; karjääri planeerimine; töötamise viisid</p> <p>Õpitee planeerimine</p> <p>Motivatsioon</p> <p>Õpioskused</p>	A – 2 tundi I – 12 tundi P – 2 tundi

Lävend	<p>Õppija :</p> <p>Loob õpimapi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Koostab juhendi alusel eneseanalüüsi (oma huvid, väärtused, oskused, teadmised, kogemused, isikuomadused, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskused seoses õpitava erialaga) Sõnastab isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid, koostab isikliku õpitegevuste kava Koostab meeskonnatööna juhendialusel valdkonna makrokeskkonna analüüsi Koostab meeskonnatööna juhendi alusel ärimudeli ja äriidee esitluse Koostab isikliku tegevuskava oma karjääriplaanide teostamiseks pidades silmas nii pikema- kui lühemaajalisi eesmärke Koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus Vormistab etteantud juhendi abil töölepingu Koostab ja vormistab ning edastab e-kirjaga algatus- ja vastuskirja juhendi alusel
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA) . Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundid .</p> <p>Õppetöö jooksul rakendatakse kujundavat hindamist.</p> <p>Hindamise eelduseks on aruteludes ja praktilistes õpitegevustes osalemine.</p>

Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<p>Kidron, A. Kuidas hõlpsalt õppida? 2008</p> <p>Leppik, P. Õppimine on huvitav. 1996, 1997</p> <p>Turismi valdkonna kutsestandardid</p> <p>OSKA raportid</p> <p>Olustvere TMK õppekorralduseeskiri ja sisekorra eeskirjad</p> <p>Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused - Osterwalderi ärimudel</p> <p>Ettevõtlikkusest ettevõtluseni. SA Teadlik valik 2018</p> <p>https://www.innove.ee/oppevara-ja-metoodikad/ettevotlusope/ettevotlusope-kutsehariduses/ettevotlusope-baasmoodul-4-tase/</p> <p>https://www.innove.ee/oppevara-ja-metoodikad/ettevotlusope/ettevotlusope-materjalid-ja-uudiskirjad/</p> <p>Äriseadustik</p> <p>EVS-882-1:2006 Informatsioon ja dokumendihaldus. Dokumendielemendid ja vorminõuded. Osa 1.Kiri</p> <p>Asjaajamise alused https://moodle.e-ope.ee/enrol/index.php?id=1307</p> <p>Töölepingu seadus www.riigiteataja.ee/akt/122122012030</p> <p>Kallas, E. Loovustehnikad. 2016</p> <p>Mc Kay, M., Davis, M., Fanning, P., Suhtlemisoskused. 2004</p> <p>Raju, M.; Kärgenberg, H. Sõnadest tähtsam. 2012</p> <p>Karro, K. Kuidas me tegelikult suhtleme - suhtlemise ja suhete keerukas kunst. 2012</p> <p>Niiber, T. Suhtlemise kuldreeglid. Tln, Pegasus, 2011</p> <p>McKay, M., Davis, M., Fanning, P. Suhtlemisoskused. Tln, Väike Vanker 1999; 2001</p> <p>Bolton, R. Igapäevaoskused. Tln, Väike Vanker, 2007</p> <p>Kuylentierna, E. Rääkimine on kuld. Tänapäev, 2014</p> <p>Covey, S. R., Merrill, R. A., Merrill R.R.. Esmatähtis esikohale. 1994</p> <p>Covey, S. R.. Väga efektiivne inimese 7 harjumust. 2001</p> <p>Forsel, M. Palgatööst kõrini? Hakka ettevõtjaks. Rahva Raamat, 2019</p> <p>Tokko, R. 12 asja, mida koolis ei õpetatud, aga mida kõik peaksid teadma. Edu Akadeemia, 2018</p> <p>Tokko, R.; Lepisk, H. Minu elu kutse. Edu Akadeemia, 2020</p> <p>Raju, M. Leia oma tee. Ajakirjade Kirjastus, 2011</p> <p>Raud, M. Kus ma olen ja kuidas sina võid palju kaugemale jõuda. 2016</p> <p>Saar-Veelmaa, T. Tööga õnnelikuks. 2016</p> <p>Saar, T. Tee unistuste töökohani. 2009</p> <p>Õnn on. Kogu maailma õnneraamat. Pegasus 2015</p> <p>Karjääriplaneerimine. Töölehtede kogumik kutseõppeasutuse õpilasele I, II, III. Integratsiooni ja Migratsiooni Sihtasutus Meie inimesed, 2013</p> <p>https://www.innove.ee/oppevara-ja-metoodikad/karjaariope/</p> <p>www.kutsekoda.ee</p> <p>www.tootukassa.ee</p> <p>www.tooelu.ee</p> <p>www.eas.ee</p> <p>www.emta.ee</p> <p>www.rajaleidja.ee</p> <p>www.minukarjaar.ee</p> <p>www.aaretesaar.ee</p> <p>e-koolikott.ee</p>
---------------------------------------	--

Moodul nr. 4 - LIHTPAGARITOODETE VALMISTAMINE NISUTAINAST	Mooduli maht 6 EKAP/156 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	12 tundi	48 tundi	96 tundi

Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel nisutainast lihtpagaritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni

Nõuded mooduli alustamiseks: toiduohutuse 1 ja 2 õpiväljundi omandamine lävendi tasemel

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.Valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette toorained nisutainast lihtpagaritoodete valmistamiseks	<ul style="list-style-type: none"> - liigitab lihtpagaritoodete valmistamisel kasutatavad toorained vastavalt toiduaine rühmadele - eristab pagaritöös kasutatavad toorained määratlades sensoorselt tooraine kvaliteeti - arvutab tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu valib toorained ja valmistab tootmiseks ette järgides säästlikkust 	<p>loeng</p> <p>rühmatöö</p> <p>arutelu</p> <p>praktiline töö</p> <p>iseseisev töö</p>	<p>1 ÕV</p> <p>1 HÜ</p> <p>Rühmatöö, juhendi alusel,</p> <p>2 HÜ</p>	<p>Lihtpagaritoodete valmistamise toorained</p> <p>Toorainete tootmiseks ettevalmistamine</p> <p>Toorainete kvaliteedi sensoorne määramine</p> <p>Võõrkeel</p> <p>Toorainete võõrkeelsed nimetused</p> <p>Füüsika</p> <p>Toorainete kvaliteedi hindamise füüsikalised näitajad</p>	<p>A – 4 tundi</p> <p>P – 8 tundi</p> <p>I - 12 tundi</p>
2.Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel nisutainast lihtpagaritooteid	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab nisutainaste valmistamise tehnoloogiaid, kergitamise ja küpsetamise põhimõtteid, tuues välja sarnasused ja erinevused - kirjeldab nisujuuretise valmistamist ja kvaliteeti mõjutavaid tegureid - planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökoha, järgides tööohutuse nõudeid, osaledes meeskonnatöös - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pärmiga nisutainast klassikalise lauasaia, röstsaiat, vormisaia, palmiku, kuklid ja pitsapõhjad, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutust - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel juuretisega nisutainast lihtpagaritooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutust - määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades nisutainatoodete valmistamise ja küpsetamise vigu - arvutab tehnoloogilise juhendi alusel taina massi, valmistootte kaalu, küpsemis- ja jahtumiskao 	<p>Loeng, praktiline töö</p>	<p>2 ÕV</p> <p>1 HÜ</p> <p>Praktiline rühmatöö, juhendi alusel :</p>	<p>Nisutainaste valmistamise tehnoloogiaid</p> <p>Nisutainaste töötlemine</p> <p>Nisutainast toodete küpsetamine</p> <p>Nisujuuretise valmistamine</p> <p>Pärmiga nisutainast klassikalise lauasaia, röstsaiat, vormisaia, palmiku, kuklite ja pitsapõhjade valmistamine kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutust</p> <p>Valmistoodete sensoorsed kvaliteedinõuded nisutainatoodete valmistamise ja küpsetamise vead</p> <p>Matemaatika</p> <p>Taina massi, valmistootte kaalu, küpsemis- ja jahtumiskao arvutamine</p>	<p>A - 8 tundi</p> <p>I - 84 tundi</p> <p>P – 40 tundi</p>

Lävend	<p>Õppija :</p> <p>Õpilane valib juhendamisel, tehnoloogilise kaardi alusel toorained pärmiga nisutainast klassikalise lauasaia, röstsaiat, vormisaia, palmiku, kuklite ja pitsapõhjade valmistamiseks, valmistab taina , töötleb toote, küpsetab ja jahutab. Töötab seadmetega ohutult ja järgib toiduhügieeni nõudeid. Määratleb organoleptiliselt pärmitainast tootele esitatavaid kvaliteedinõudeid</p>
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA) . Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid.</p>
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> • E.Kiisman, M.Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitritele“. Atlex, Tartu 2012 • E-koolikott T.Sootalu https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21426-Lihtsamad-taignatooted • E-koolikott Eha Martma, janno Semidor jt. - https://e-koolikott.ee/oppematerjal/26204-Pagarioppe-pohikursuse-oppematerjal • E-koolikott Sille Põldma interaktiivne töövihik - https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21508-Agar-pagar-Interaktiivne-toovihik

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf• Vokk, R. (2010). Toidu sensoorne analüüs I. Tallinn: TTU Press• Pagaritöökoja töö organiseerimine - https://webzone.ee/eda/pagar12/• http://e-ope.khk.ee/oo/sool/• http://e-ope.khk.ee/oo/toidurasvad/ |
|--|--|

Moodul nr. 5 - LIHTPAGARITOODETE VALMISTAMINE RUKKITAINAST	Mooduli maht 4 EKAP/ 104 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	12 tundi	28 tundi	64 tundi
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab rukkitainast lihtpagaritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni			
Nõuded mooduli alustamiseks: toiduohutuse 1 ja 2 õpiväljundi omandamine lävendi tasemel			
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. Valib tehnoloogilise juhendi alusel ette toorained rukkitainast lihtpagaritoodete valmistamiseks	<ul style="list-style-type: none"> - nimetab rukkitainast lihtpagaritoodete valmistamisel kasutatavad toorained arvestades küpsetusomadusi - eristab ja valib rukkitainas kasutatavad toorained, määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti - arvutab tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu, valib toorained 	<p>Loeng</p> <p>Arutelu</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Iseseisev töö</p>	<p>1 ÕV</p> <p>1 HÜ</p> <p>Töölehed: tooraine arvestus tootele,</p> <p>2 HÜ</p> <p>Praktiline ülesanne: kaalub tehnoloogilise kaardi alusel lauasaia valmistamiseks vajalikud toorained ja valmistab tootmiseks ette korraldades oma tööd otstarbekalt ja säästlikul</p>	<p>Rukkitainast lihtpagaritoodete toorained</p> <p>Rukkijahu küpsetusomadused</p> <p>Tooraine sensoorne kvaliteedi määramine</p> <p>Tooraine kulu arvutamine</p>	<p>A - 4 tundi</p> <p>P - 6 tundi</p> <p>I - 16 tundi</p>
2. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rukkitainast lihtpagaritooteid	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab rukkitainaste valmistamise tehnoloogiaid, kergitamise ja küpsetamise põhimõtteid, tuues välja sarnasused ja erinevused - kirjeldab rukkijuuretise ja keetude valmistamist ning kvaliteeti mõjutavaid tegureid - planeerib meeskonnas juhendi alusel rukkitaina toodete valmistamise ja korraldab oma töökoha, järgides tööohutuse nõudeid - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel toorained tootmiseks ette järgides säästlikkust - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erineva tehnoloogiaga rukkitainast rukkileiva, peenleiva, lisanditega leiva, tera- ja seemneleiva, koorikleiva, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust - määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades rukkitainatoodete valmistamise ja küpsetamise vigu 	<p>Loeng</p> <p>praktiline töö</p> <p>rühmatöö</p> <p>arutelu</p>	<p>2 ÕV</p> <p>1 HÜ</p> <p>Tööleht: Rukkitaina valmistamine</p> <p>2 HÜ</p> <p>Praktiline rühmatöö: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erineva tehnoloogiaga rukkitainast rukkileiva, peenleiva, lisanditega leiva, tera- ja seemneleiva, koorikleiva:</p>	<p>Rukkitainaste valmistamise tehnoloogiad</p> <p>Rukkitainast toodete töötlemine ja küpsetamine</p> <p>Rukkijuuretise valmistamine</p> <p>Keedu valmistamine</p> <p>Tehnoloogilise juhendi alusel erineva tehnoloogiaga rukkitainast rukkileiva, peenleiva, lisanditega leiva, tera- ja seemneleiva, koorikleiva valmistamine</p>	<p>A - 8 tundi</p> <p>I - 48 tundi</p> <p>P - 22 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)
	arvutab juhendi alusel taina väljatuleku ja lisatava vee koguse				

Lävend	Õppija : valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erineva tehnoloogiaga rukkitaianast rukkileiva, peenleiva, lisanditega leiva, tera- ja seemneleiva, koorikleiva,
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA) . Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 ja 2 .
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> • E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitritele“. Atlex, Tartu 2012 • E-koolikott Eha Martma, janno Semidor jt. https://e-koolikott.ee/oppematerjal/26204-Pagarioppe-pohikursuse-oppematerjal • E-koolikott Sille Põldma interaktiivne töövihik https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21508-Agar-pagar-Interaktiivne-toovihik • Tehnoloogilised kaardid • Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile, Irja Kängsepp; 2008 , Ilo • Kalkulatsiooniõpetus, Õ.Aavik; 2011, Argo • Ohutusjuhendid

Moodul nr. 6 - ERINEVATEST JAHUDEST TAINATOODETE VALMISTAMINE	Mooduli maht 2 EKAP/ 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	6 tundi	14 tundi	32 tundi
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab erinevatest jahudest pagaritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud Toiduohutuse 1 ja 2 õpiväljund			
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. Eristab küpsetusomaduste põhjal erinevaid jahusid toodete valmistamiseks	<ul style="list-style-type: none"> - iseloomustab erinevatest jahudest tainatoodete valmistamisel kasutatavad põhitoorained, abitoorained ja jahuparendajad - nimetab eesti keeles gluteenivabade toodete valmistamisel kasutatavad toorained - asendab ja arvutab tehnoloogilise juhendi järgi toodete toorainete kulu - eristab ja valib toodete valmistamiseks kasutatavaid jahusid määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti 	Loeng Arutelu Rühmatöö Iseseisev töö Juhtumid	1 ÕV 1 HÜ Praktiline töö: eristab ja valib toodete valmistamiseks kasutatavaid jahusid määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti	Põhi- ja abitoorained ning jahuparendaja erinevatest jahudest tainatoodete valmistamisel Gluteenivabade toodete toorained Toorainete asendused	A – 2 tundi I - 10 tundi P – 4 tundi
2. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest pagaritooteid	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab pagaritoodete valmistamise tehnoloogiaid võrreldes erinevate jahude omadusi - kirjeldab gluteenivabade toodete valmistamist ja kvaliteeti mõjutavaid tegureid nimetades ristsaastumise ohud ning nende vältimise võimalused - planeerib juhendi alusel pagaritoodete valmistamist, korraldades oma töökoha - valmistab ette toorained järgides säästlikkust - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest sepiku, karaski ja gluteenivaba pagaritootet, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust määratleb sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades erinevatest jahudest tainatoodete valmistamise ja küpsetamise vigu 	Loeng, praktiline töö	2 ÕV 1HÜ Tööleht: gluteenivabade toodete valmistamine ja kvaliteeti mõjutavad tegurid 2 HÜ Praktiline töö, juhendi alusel : erinevatest jahudest sepiku, karaski ja gluteenivaba pagaritootet valmistamine, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust	Erinevatest jahudest pagaritoodete valmistamise tehnoloogiaid Gluteenivabade toodete valmistamine Erinevatest jahudest pagaritoodete valmistamine	A - 4 tundi I - 22 tundi P - 10 tundi

Lävend	Õppija : <ul style="list-style-type: none"> Valmistab erinevatest jahudest sepiku, karaski ja gluteenivaba pagaritoote, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA) . Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 ja 2
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> https://moodle.e-ope.ee/login/index.php Maire Vesingi "Gluteenivabad toidud"

Moodul nr. 7 - VALIKPAGARITOODETE VALMISTAMINE	Mooduli maht 5 EKAP/ 130 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	10 tundi	40 tundi	80 tundi
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab valikpagaritooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodulid 3 (õv 1 ja2) ja 4,5			
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. Valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette toorained ja pooltooted valikpagaritoodete valmistamiseks	<ul style="list-style-type: none"> - nimetab meeskonnatööna valikpagaritoodete valmistamisel kasutatavad toorained, liigitades neid toidurühmadesse - eristab valikpagaritoodete valmistamisel kasutatavad toorained määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti - arvutab tehnoloogilise juhendi alusel valikpagaritoodete toorainete kulu, asendab toorained vastavalt kliendi soovile - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel toorained tootmiseks ette - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel soolaseid ja magusaid täidiseid 	<p>Loeng</p> <p>Arutelu</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Iseseisev töö</p>	<p>1 ÕV</p> <p>1. HÜ</p> <p>Täidiste valmistamine</p>	<p>Valikpagaritoodete toorained</p> <p>Soolased ja magusad täidised</p> <p>Valikpagaritoodete tooraine kulu arvutamine ja asenduste teostamine</p>	<p>A - 4 tundi</p> <p>I - 20 tundi</p> <p>P - 8 tundi</p>
2. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab pärmitainast valikpagaritoodete tehnoloogiaid ja küpsetusnõudeid, tuues välja erinevused - planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökoha pärmitainast toodete valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitamata pärmitainast plaadipirukad, kuklid, rullsaiaid, pirukad ja pitsad, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud pärmitainast magusate täidistega väikesaiad, stritslid, kringlid, pärjad, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust - määrab sensoorselt valikpagaritoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu - esitleb valmistatud valikpagaritooteid, lähtudes toote koostisest ning nimetades allergeenid 	<p>Loeng, praktiline töö</p>	<p>2 ÕV</p> <p>1 HÜ</p> <p>valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitamata pärmitainast plaadipirukad, kuklid, rullsaiaid, pirukad ja pitsad</p> <p>2 HÜ</p> <p>valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud pärmitainast magusate täidistega väikesaiad, stritslid, kringlid, pärjad,</p>	<p>Valikpagaritoodete tehnoloogiaid</p> <p>Valikpagaritoodete küpsetamine</p> <p>Kihitamata pärmitainast tooted</p> <p>Kihitatud pärmitainast tooted</p> <p>Allergeenid</p>	<p>A - 6 tundi</p> <p>I - 60 tundi</p> <p>P - 32 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.Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid	<ul style="list-style-type: none"> - nimetab leht- ja pärmilehttaina kihitamismeetodeid kirjeldades erinevaid vormimisvõimalusi - planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökoha leht- ja pärmilehttainast toodete valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid, kasutades sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja tööohutust - määrab sensoorselt leht- ja pärmilehttainast toodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu 	<p>Loeng</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Iseseisev töö</p>	<p>3 ÕV</p> <p>1 HÜ valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid, kasutades sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja tööohutust</p>	Leht ja pärmilehttaina valmistamine	<p>A - 12 tundi</p> <p>I - 10 tundi</p> <p>P - 34 tundi</p>
4.Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab liiva- ja muretaina valmistamise tehnoloogiaid tuues välja erinevused - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid, valides sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid - planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökoha liiva- ja muretainast toodete valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid - määrab sensoorselt liiva- ja muretainast toodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu 	<p>Loeng</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Iseseisev töö</p>	<p>4 ÕV</p> <p>1 HÜ valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid, valides sobivad seadmed ja töövahendid</p>	Liiva-ja muretaina valmistamine	<p>A – 8 tundi</p> <p>I – 4 tundi</p> <p>P – 30 tundi</p>

Lävend	<p>Õppija :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valmistab juhendi alusel kihitamata ja kihitatud pärmilehttaina, leht- ja pärmilehttaina, liiva- ja muretainatooteid
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA) . Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1- 4 ja mooduli hindamisülesande sooritusest
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> • E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitritele“. Atlex, Tartu 2012 • E-koolikott Eha Martma, janno Semidor jt. https://e-koolikott.ee/oppematerjal/26204-Pagarioppe-pohikursuse-oppematerjal • E-koolikott Sille Põldma interaktiivne töövihik https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21508-Agar-pagar-Interaktiivne-toovihik • Tehnoloogilised kaardid • Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile, Irja Kängsepp; 2008 , Ilo • Kalkulatsiooniõpetus, Õ.Aavik; 2011, Argo • Ohutusjuhendid

Moodul nr. 8 - KÜLMUTAMINE JA PAKENDAMINE	Mooduli maht 2 EKAP/ 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	6 tundi	14 tundi	32 tundi
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab sügavkülmutatud tooted, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid ning pakendab tooted keskkonda säästes			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): M.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 tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid pagaritooted	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab pagaritoodete külmutamise, sulatamise, kergitamise ja küpsetamise põhimõtteid nimetades tekkivaid vigu ja nende vältimist - valmistab külmutatavad tainad ja pooltooted, kasutades asjakohaseid seadmeid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära - valmistab külmutatavad eelküpsutatud pagaritooted, valmistooted, kasutades sügavkülmakindlaid tooraineid, kasutades asjakohaseid seadmeid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära - külmutab pagaritooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid 	<p>Loeng</p> <p>Arutelu</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Iseseisev töö</p>	<p>1 ÕV</p> <p>1 HÜ</p> <p>Praktiline töö:</p> <p>Külmutatavate tainaste ja pooltoodete valmistamine</p> <p>2 HÜ</p> <p>Praktiline töö:</p> <p>Eelküpsetamine</p>	<p>Pagaritoodete külmutamine, sulatamine, kergitamine ja küpsetamine</p> <p>Külmutatavate tainaste ja pooltoodete valmistamine</p> <p>Eelküpsutatud ja valmistoodete külmutamine</p>	<p>A - 2 tundi</p> <p>I - 2 tundi</p> <p>P - 4 tundi</p>
2.Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab kondiitritoote külmutamise, sulatamise põhimõtteid nimetades tekkivaid vigu ja nende vältimist - valmistab külmutatavad kondiitritooteid, kasutades sügavkülmakindlaid tooraineid, asjakohaseid seadmeid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära - külmutab kondiitritooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid 	<p>Loeng</p> <p>praktiline töö</p> <p>iseseisev töö</p>	<p>2 ÕV</p> <p>1 HÜ</p> <p>Praktiline töö:</p> <p>Kondiitritoote külmutamine ja sulatamine</p>	<p>Kondiitritoote külmutamine ja sulatamine</p> <p>Külmutatavate kondiitritoote valmistamine</p> <p>Sügavkülmakindlad toorained</p> <p>Kondiitritoote sügavkülmutamine</p>	<p>A - 2 tundi</p> <p>I - 4 tundi</p> <p>P - 4 tundi</p>
3.Küpsetab sügavkülmutatud pagaritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära	<ul style="list-style-type: none"> - sulatab ja/või kergitab ning töötleb külmutatud tooted vastavalt juhendile - küpsetab külmutatud tooted vastavalt juhendile 	<p>Praktiline töö</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Iseseisev töö</p>	<p>3 ÕV</p> <p>1 HÜ</p> <p>Praktiline töö: Külmutatud pagaritoodete sulatamine, töötlemine, küpsetamine</p>	<p>Külmutatud pagaritoodete sulatamine, töötlemine ja küpsetamine</p>	<p>I - 2 tundi</p> <p>P - 2 tundi</p>
4.Pakendab tooted, märgistab ja ladustab lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhustest	<ul style="list-style-type: none"> - loetleb pakendamata ja pakendatud toidu toidualase teabe esitamise nõuded vastavalt pakendiseadusele - pakendab tooted, kasutades erinevaid pakkematerjale, säästes keskkonda ning lähtudes etteantud juhustest 	<p>Loeng</p> <p>praktiline töö</p> <p>iseseisev töö</p>	<p>4 ÕV</p> <p>1 HÜ</p> <p>Pakendamine, märgistamine, ladustamine</p>	<p>Toodete pakendamine</p> <p>Märgistamine</p> <p>Ladustamine</p>	<p>A - 2 tundi</p> <p>I - 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)
	- märgistab ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja toidu märgistamise korrale, järgides külmutatud toodete puhul külmaahela katkematust ladustamisel.		Praktiline töö: Toodete pakendamine, märgistamine ja ladustamine		P – 4 tundi

Lävend	Õppija : <ul style="list-style-type: none"> • Valmistab sügavkülmutatavaid pagari- ja kondiitritooteid, külmutab, küpsetab, kaunistab tooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile • Pakendab, märgistab ja ladustab tooted
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA) . Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1- 4 .
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> • E.Kiisman, M.Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitrile“. Atlex, Tartu 2005 • G.Ode - https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21503-Lehttaigna-parmilehttaigna-ja-parmitaigna-sugavkulmutamine-taignana

Moodul nr. 9 - PAGARI PRAKTIKA	Mooduli maht 16 EKAP/ 416 tundi / ettevõttes 146 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	10 tundi	150 tundi	256 tundi
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel praktikaettevõttes tehnoloogiliste juhendite alusel erinevaid pagaritooteid			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodulid 2, 3, 4,5			
Aine(d) ja õpetaja(d): valdkonna koordinaator, kursuse juhendaja, praktika juhendaja ettevõttes			

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 oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist	<ul style="list-style-type: none"> - koostab isiklikud praktikadokumentid arvestades praktikajuhendit - koostab digivahendeid kasutades praktikaeesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit 	<p>Loeng</p> <p>Arutelu</p> <p>Iseseisev töö</p>	<p>1 ÕV</p> <p>CV ja motivatsioonikirja koostamine juhendi alusel</p>	<p>Isiklike praktikadokumentide koostamine</p> <p>Praktika eesmärgistamine</p> <p>Motivatsioonikiri</p> <p>CV koostamine</p>	<p>A – 4 tundi</p> <p>I - 16 tundi</p> <p>P – 4 tundi</p>
2.planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele	<ul style="list-style-type: none"> - planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded koostöös ettevõtte praktika juhendajaga järgides individuaalset praktikakava - planeerib oma töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid - järgib tööd tehes ettevõtte sisekorraeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid, ergonoomia põhimõtteid - täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi 	<p>Praktiline töö</p> <p>Iseseisev töö</p>	<p>2 ÕV</p>	<p>Isiklikud praktikaeesmärgid</p> <p>Ettevõttepraktika planeerimine</p> <p>Ettevõtte ja eeskirjadega tutvumine</p>	<p>I – 20 tundi</p> <p>P - 12 tundi ettevõtte praktika</p>
3.valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid liht- ja valikpagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> - kasutab sobivaid tooraineid ja seadmeid toodete valmistamisel - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel meeskonnas lihtpagaritooteid käsitööna ja/või kasutades seadmeid - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel meeskonnas valikpagaritooteid käsitööna ja/või kasutades seadmeid - hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, seadmed ja vahendid, järgides ettevõtte puhastusplaani - määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele - mõistab oma rolli tootmisprotsessis, vastutades oma töö tulemuse eest - teeb praktikajuhendi alusel sissekanded praktikapäevikusse 	<p>Praktiline töö</p> <p>meeskonnas</p> <p>Iseseisev töö</p>	<p>3 ÕV</p> <p>Lihtpagaritoodete ja valikpagaritoodete valmistamine lähtuvalt ettevõtte sortimendist</p>	<p>Praktika ettevõttes</p>	<p>I – 180 tundi</p> <p>P - 134 ettevõtte praktika</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)
4. analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab praktikaettevõtte erinevate tööloikude tööd, toodete sortimenti ning oma osa tootmise ahelas - hindab oma eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, vastavalt individuaalsele praktikakavale - koostab ja esitleb praktikaaruande eesti keeles vastavalt etteantud juhendile, viidates kasutatud allikatele, kasutades digivahendeid - esitleb praktilisal saadud kogemusi eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid 	Arutelu Praktiline töö Esitlus	4 ÕV HÜ 1 Praktikaaruande koostamine ja individuaalse praktikakava analüüs 2 HÜ Esitleb praktilisal saadud kogemusi digivahendeid kasutades	Praktikaaruande koostamine Praktilisal saadud kogemuste esitlus	A – 6 tundi I – 40 tundi

Mooduli hindamine

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.
Esitab praktikajuhendi alusel koostatud praktika aruande. Esitleb praktilisal saadud kogemusi suuliselt, digivahendeid kasutamata;	Esitab praktikajuhendi alusel koostatud praktika aruande. Esitleb praktilisal saadud kogemusi suuliselt, vähesel määral digivahendeid kasutades.	Esitab praktikajuhendi alusel koostatud praktika aruande. Esitleb praktilisal saadud kogemusi suuliselt, kasutades digivahendeid.

Lävend	Õppija : on koostanud isiklikud praktikadokumendid, saavutanud lävendi praktikaettevõttes sooritatavatel õpiväljunditel, koostanud praktikaaruande ja esitlenud ettevõttes omandatud kogemusi digivahendeid kasutades
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse eristavalt . Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1- 4 ja mooduli hindamise kriteeriumid on loetletud mooduli hindamise tabelis
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> • Olustvere TMK Pagari praktika juhend • Olustvere TMK kirjalike tööde vormistamise juhend <p>Sissejuhatus tootmispraktikasse - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6br7#euni_repository_10895</p>

VALIKÕPINGUD

Moodul nr. 10 - TEENINDAMINE JA MÜÜGITÖÖ	Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	14	48	16
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija rakendab pagari- ja kondiitritoote müügi- ja teenindusprotsessis kliendikeskse teenindamise põhimõtteid			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Kaiti Pirs			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamise meetodid 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 rühmatöona 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 meeskonnatöona kliendikeskse teenindamise põhimõtteid etteantud müügi- ja teenindussituatsiooni põhjal • lahendab meeskonnatöona 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 4 I 8
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 rühmatöona teenindaja rolli ettevõtte maine kujundamisel • kirjeldab juhtumi näitel meeskonnatöö tähtsust ostjale teenuse ja toodete pakkumisel • selgitab teenindaja vastutust teenindusprotsessi toimimise eest vastavalt etteantud ettevõtte teenindusstandardile/juhendi alusel • annab hinnangu juhendi alusel enda valmisolekuks müügi- ja teenindustööks 	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 kondiitritoote vastuvõtt, säilitamine ja müügiks ettevalmistamine. Kaupade väljapanek. Kaubavalik ja selle kujundamine. Taara ja pakend	A 4 P 6 I 16
3.rakendab teenindus ja müügi- ja teenindusprotsessis sobivat suhtlemis-,	<ul style="list-style-type: none"> • lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest alustab ja lõpetab teenindusolukorra kasutades sobivaid viisakusväljendeid luues positiivse õhkkonna 	Loeng, vestlus, iseseisev töö erinevate infoallikatega	Mitteeristav hindamine 3. ÕV: 1.HÜ: Tööleht 2.HÜ: Rühmatöö	Suhtlusviisid- tehnikad ja oskused Teenus, teenindus, teenindamine. Kliendi vajaduste väljaselgitamine. Kauba tutvustamine	A 6 P 10 I 24

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamise meetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
teenindustehnikaid ja käitumist	<ul style="list-style-type: none"> 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 pagari- ja kondiitritoodeid järgides ettevõtte teenindusstandardit, toodete kvaliteedinõudeid ja säilitamistingimusi arveldab kliendiga, kasutades sularaha ja maksekaarte 		3. HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö	Aedviljatoodete terminoloogia. Arveldamine kliendiga	
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	<ul style="list-style-type: none"> S.Rekkor, R.Eerik, T.Parm, A.Vainu Teenindamise kunst Argo 2013 Mallene, Ü. Müük ja müügikorraldus kaupluses. Tallinn: Koolibri, 2005 Äripäeva Teeninduskäsiraamat 				

Moodul nr. 11 - TOOTEARENDUS	Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	12	48	18
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: 4 tundi P: 4 tundi I: 14 tundi
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: 4 tundi P: 6 tundi I: 16 tundi
2. 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: 4 tundi P: 8 tundi I: 18 tundi
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	<ul style="list-style-type: none"> 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. 12 - VÄIKEETTEVÖTTE MAJANDAMINE	Mooduli maht 4 EKAP 104 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	30	64	10
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			

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 elutsüklil ja kasv. Ettevõtte tegevuse lõpetamine.	A 10 I 16
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, ettevõtte eesmärkide, strateegia ja tegevuskava koostamine.	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 8 P 4 I 18
3. omandab oskused ettevõtlusega alustada ja tegutseda ettevõtjana	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	A 12 P 6 I 30

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 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	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane on täitnud kõik hindamisülesanded Moodul hinnatakse mitteeristavalt Moodul loetakse arvestatuks, kui õpilane kirjeldab ettevõtluse olemust ja rolli ühiskonnas Oskab läbi viia ettevõtte loomisprotseduurid, kaasates vajadusel abi Koostab äriplaani				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> • „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 				

Moodul nr. 13 - RAHVASTE KÜPSETISED	Mooduli maht 2 EKAP 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	4	32	16
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): 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. 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 4 I 8
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, raviolid, vareenikud, korbid, mustika plaadikook pärmitaignast, struudlid, rastegaid, kulebjaakad	P 16 I 22
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	<ul style="list-style-type: none"> 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. 14 - KÜPSETISED ERINEVATE TOITUMISVAJADUSTEGA KLIENTIDELE	Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	10	48	20
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 Arutelu osalemine teemal "Küpsetised erinevate toitumisalaste iseärasustega klientidele".	Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripärad.	A 6 I 12
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 2 P 2 I 8
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 2 P 2 I 8
4. valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke küpsetisi.	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi küpsetisi. 	Praktiline töö	Mitteeristav hindamine HÜ	Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike küpsetiste valmistamine.	P 16 I 20

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"> • kasutab juhendamisel küpsetiste valmistamisel kliendirühmale sobilikke tooraineid ja valib vastavalt tootele õige küpsetus temperatuuri. • rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. • korraldab oma töökohta juhendamisel 		Valmistada kliendile toitumissoovitustele vastav toode		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Juhendi alusel tehnoloogilise kaardi kohandamine erivajadusega kliendile ja selle teostamine praktiliselt. mitteeristav hindamine				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 15 - KAUNISTUSTE VALMISTAMINE PAGARITOODETELE	Mooduli maht 2 EKAP 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	4	32	16
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab kaunistatud pagaritooteid			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodul 2,4,5			
Aine(d) ja õpetaja(d): M. 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 küpsetatud pooltoodetest erinevaid kaunistusi	-loetleb juhendi alusel toodete kaunistamise võtteid -kirjeldab meeskonnatööna kaunistamiseks kasutatavate tainaste valmistamise meetodeid ja tooraineid - valmistab juhendi alusel kaunistuselemente, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid; - kaunistab tooteid erinevate kaunistustega luues kaunistustest kompositsiooni	Interaktiivne loeng Töölehed Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod)	Mitteeristav hindamine HÜ 1 Esitlus - ühe kaunistuste valmistamise meetodi kohta HÜ 2 Kaunistustest kompositsiooni valmistamine tootele	Pagaritoodete kaunistuste valmistamise tainad Kaunistuste valmistamise meetodid Kaunistuste valmistamine	A 4 I 10 P 2
2. valmistab pärmitainast temaatilise kujundusega pagaritooteid	- valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erikujulisi pärmitainast pagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid; - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel tellimust arvestades piduliku kujundusega pärmitainast pagaritooteid, järgides kujundamise põhitõdesid ning toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid	Praktiline töö iseseisev töö	Mitteeristav hindamine HÜ 3 Praktilised ülesanne: Piduliku kujundusega toote valmistamine	Erikujulised tooted Piduliku kujundusega pagaritooted	P 14 I 22
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA) Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Mooduli hinne kujuneb 1 ja 2 õpiväljundi hindamisülesannete sooritusest lävendi tasemel				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> • Õpetaja väljastatav õppekirjandus ja juhendid • Digivahendeid kasutades leitavad õppevideod 				

Moodul nr. 16 - TOODETE TURUNDAMISE ALGÕPETUS		Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
		Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
		6	48	24
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija oskab fotografeerida tooteid ning turundada veebilehe kaudu.				
Nõuded mooduli alustamiseks: Puuduvad				
Aine(d) ja õpetaja(d): Sandra Urvak, Alar Ani				

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)
Pildistab tooted ja töötleb fotosid	<ul style="list-style-type: none"> - Tunneb fotograafia põhimõisteid (säriaeg, ava, ISO-arv, valgetasakaal, teravussügavus, erinevad failitüübid jne) ning oskab neid vastavalt oma kaamera kasutamisel rakendada. - Kasutab toidustilistika erinevaid võimalusi ja põhimõtteid oma toodete ja teenuste presenteerimisel ja fotografeerimisel (valgus, kangad, taustad, aksessuaarid, taimeseaded, köögitarvikud jne). - tunneb pildi kompositsiooni põhitõdesid ning oskab nendega arvestada foto teostamisel; tunneb tootefoto spetsiifikat ning oskab lihtsamate vahenditega (ilma kallimate ja spetsiifilisemate abivahenditeta) - omavalmistatud tooteid pildistada, seejuures silmas pidades, et fotod on tehniliselt korrektsed, toote/toodete värvi ja konsistentsi edastavad - oskab fotosid elementaarsel tasemel arvutis järeltöödelda kasutades seejuures vabavaralisi fototöötlusprogramme; 	Loeng, arutelu, meeskonnatöö, praktiline- ja iseseisevtöö	HÜ: Õpimapp töödeldud fotodega	Fotografeerimine	A - 4 P - 10 I - 20
Koostab veebilehe	<ul style="list-style-type: none"> - Toote turundamine: sihtgrupi määratlemine, pakend, tooteinfo, hind, konkurentsi analüüsimine, toodete esitlemine (tootefoto, näitus, väljapanek). - kavandab turundustegevusi vastavalt äriidees valitud tootele, tarbijale ja turundustingimustele - leiab võimalusi oma toote ja/või teenuse veebipõhiseks müügiks, oskab hinnata müügikanali sobivust toote turundamiseks; 	Loeng, analüüs, esitlus, ja iseseisevtöö	Kujundatud toote- või veebileht	Turundamise alused Veebilehe või tootelehe kujundamine	A - 2 P - 14 I - 28
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamine on mitteeristuv (A/MA). Läveni tasemel sooritatud teoreetilised ja praktilised tööd				

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamiseetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<p>M.Freemann Fotograafipilk:digitaalsete fotode kompositsiooni ja kujunduse parendamine Tänapäev Tln. 2011</p> <p>C.Gathum Algaja fotograafi käsiraamat Varrak 2014</p> <p>L.Frost 500 kompositsioonivõtet ja nõuannet fotograafidele: lihtne käsiraamat kõigile, kes tahavad teha paremaid pilte Tln. Digipraktik</p>				

Moodul nr. 17 - VÄRVUS- JA KOMPOSITSIOONIÕPETUS		Mooduli maht 2 EKAP 52 tundi		
		Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
		10	32	10
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toodete esteetilist mõju, teab värvusõpetuse ja kompositsiooni põhitõdesid ning rakendab neid toodete valmistamisel, pakendamisel				
Nõuded mooduli alustamiseks: Puuduvad				
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 mõistab värvide mõju, omadusi ning kaunistamise tähtsust ning kompositsiooni põhitõdesid ja erinevaid võtteid	- õppija kirjeldab värvide mõju, omadusi, kirjeldab värviringi põhjal erinevaid kooslusi - kirjeldab kompositsiooni põhitõdesid ning erinevaid võtteid - koostab esitluse erinevatest kaunistamise põhimõtetest	Loeng, diskussioon, rühmatöö, praktiline töö	Õpilane on koostanud esitluse, teostanud praktilised tööd	Värvid, nende mõju, värviring, värviteooriad	A – 8 P – 2 I -16
2. Pagari ja kondiitritoodete kujundamine ja kaunistamine	- nimetab ja kasutab erinevaid kaunistamise võtteid ja tunneb töövahendeid - koostab eskiisjoonise kompositsiooni põhitõdede selgitamiseks	Loeng, diskussioon, rühmatöö, praktiline töö	Teostanud praktilised tööd	Kompositsioon, kompositsiooni võtted, tavapärasemad lahendused pagari ja kondiitritoodete kujundamisel ja kaunistamisel	A – 2 P – 8 I - 16
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamine on mitmeeristuv (A/MA). Läveni tasemel sooritatud teoreetilised ja praktilised tööd				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Kulinaaria õpik, www.cheftalks.ee , õpiobjekt http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/varvusopetus/index.html				

Moodul nr. 18 - CATERING TEENINDUS	Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	4	48	26
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilasel on teadmised ja oskused toitlustusteeninduseks väljaspool ettevõtet ja teenindusruume.			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodul 2			
Aine(d) ja õpetaja(d): M. 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 catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele	<ul style="list-style-type: none"> - koostab menüü, arvestades kliendi soove ja sündmust, teenuse pakkumise aega ning kohta - seostab toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga juhendi alusel - planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel - koostab kliendile pakkumiskirja juhendi alusel 	Interaktiivne loeng Töölehed Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod)	HÜ 1 Sündmuse menüü koostamine HÜ 2 Planeerimine (toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel)	Pagaritoodete kaunistuste valmistamise tainad Kaunistuste valmistamise meetodid Kaunistuste valmistamine	A 4 I 14 P 4
2. teeb juhendi alusel ettevalmistustööd catering-teeninduseks	<ul style="list-style-type: none"> - komplekteerib ja pakendab söögi- ja serverimisnõud transpordiks juhendamisel - valmistab catering-menüüsse sobivaid pagari- ja kondiitritooteid, sh suupisteid juhendi alusel - pakendab valmistatud tooted ja pooltooted transpordiks järgides toiduohutuse nõudeid juhendamisel 	Praktiline töö iseseisev töö	HÜ 1 Valmistab catering-menüüsse sobivaid pagari- ja kondiitritooteid	Erikujulised tooted Piduliku kujundusega pagaritooted	P 16 I 22
3. teenindab juhendamisel catering-teeninduses	<ul style="list-style-type: none"> - kasutab erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest juhendamisel - järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid 	Praktiline töö	HÜ 1 Teenindamine	Teenindusviisid	P 4 I 8
4. teeb juhendamisel catering-teeninduse järeltööd	<ul style="list-style-type: none"> - korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika catering-teeninduse pakkumise kohas juhendamisel - korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes juhendamisel 	Praktiline töö	HÜ 1 Korrastus ja järeltööd	Korrastus- ja järeltööd peale ürituse lõppemist	P 2 I 4
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA) Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Mooduli hinne kujuneb 1-4 õpiväljundi hindamisülesannete sooritusest lävendi tasemel				

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamiseetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008. Kotkas, M., Roosipõld, A. Restoraniteenindus. Argo, 2010. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. Teenindamise kunst. Argo, 2013. Lauakatmine http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ . Kelneri töövõtted http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ . Salvrättide voltimine http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ . Laua katmine, toitude ja jookide serveerimine http://eope.ehte.ee/toitlustus/?9._Laua_katmine%2C_toitude_ja_jookide_serveerimine				

Moodul nr. 19 - LÕPUEKSAM/KUTSEKSAM				Mooduli maht 1 EKAP 26 tundi	
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud kõik õppekava moodulid					
Aine(d) ja õpetaja(d):eksamikomisjon					
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)
Koostab dokumentatsiooni kutseksamiks	Digiallkirjastatud dokumentatsiooni fail kutseandjale	Praktiline töö	Esitatud digiallkirjastatud fail	www.leivaliit.ee kutseksami materjalid	P - 4 tundi I – 10 tundi
sooritab praktilise kutseksami	Töö sooritamine lävendi tasemel	Praktiline töö	Komplekseksam		P – 6 tundi I – 6 tundi
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamine on mitmeeristav (A/MA). Lävendi tasemel sooritatud kutseksam või kooli lõpueksam				
Kutseksam	Pagar tase 4				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Kutseksami juhend www.leivaliit.ee				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008. Kotkas, M., Roosipõld, A. Restoraniteenindus. Argo, 2010. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. Teenindamise kunst. Argo, 2013. Lauakatmine http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ . Kelneri töövõtted http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ . Salvrättide voltimine http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ . Laua katmine, toitude ja jookide serveerimine http://eope.ehte.ee/toitlustus/?9._Laua_katmine%2C_toitude_ja_jookide_serveerimine				