

KINNITATUD

direktori 16.10.2015 käskkirjaga nr 1-4/139

kooli nõukogu kooskõlastus 15.10.2015

OLUSTVERE TEENINDUS- JA MAAMAJANDUSKOOL

PAGARI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Tase 4, kutseharidusõppe esmaõpe, maht 60 EKAP

Mittestatsionaarne õppevorm

SISUKORD

PÕHIÕPINGUTE MOODULID.....	3
Moodul nr. 1 - TOIDUTÖÖSTUSE VALDKONNA ALUSED	3
Moodul nr. 2 - TOIDUOHUTUS.....	6
Moodul nr. 3 - KARJÄÄRI PLANEERIMINE JA ETTEVÕTLUSE ALUSED	10
Moodul nr. 4 - PAGARITOODETE VALMISTAMISE ALUSED	15
Moodul nr. 5 - LIHTPAGARITOODETE VALMISTAMINE	19
Moodul nr. 6 - VALIKPAGARITOODETE VALMISTAMINE.....	22
Moodul nr. 7 - ABIPAGARI PRAKTIKA.....	25
Moodul nr. 8 - PAGARI PRAKTIKA	27
VALIKÕPINGUTE MOODULID.....	30
Moodul nr. 9 - KUTSEALANE INGLISE KEEL	30
Moodul nr. 10 - KÜPSETISED ERINEVATE TOITUMISVAJADUSTEGA KLIENTIDELE	32
Moodul nr. 11 - VÄIKEETTEVÕTLUS.....	34
Moodul nr. 12 - KUJUNDUS-JA KAUNISTAMISÕPETUS	36
Moodul nr. 13 - TELLITUD PAGARITOODETE VALMISTAMINE	38
Moodul nr. 14 - RAHVASTE KÜPSETISED	39
Moodul nr. 15 - FRUKTODISAIN	40
Moodul nr. 16 - TEENINDAMINE JA MÜÜGITÖÖ	41
Moodul nr. 17- TOOTMISTARKVARA KASUTAMINE	43

OLUSTVERE TEENINDUS- JA MAAMAJANDUSKOOL

4. taseme kutseõppe õppekava PAGAR

MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik
Õppevorm	Mittestatsionaarne õpe

PÕHIÕPINGUTE MOODULID

Moodul nr. 1 - TOIDUTÖÖSTUSE VALDKONNA ALUSED	Mooduli maht 2 EKAP/ tundi 52		
	Õppemahu jaotus tundides sh lõimitud üldained		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	12	8	32
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib enda tööalast arengut toiduainetööstuse valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Marika Kaska, Maire Vesingi			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. mõistab toidutööstuse tähtsust eesti majanduses ning toidutööstuse ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt toiduainete töötlemise tegevusaladest	<ul style="list-style-type: none"> Seostab rühmatööna toiduainete tänapäevast töötlemist ja kasutamist ajaloolise traditsiooniga lähtuvalt toiduainete töötlemise ajalooliste viiside kirjeldustest. Kirjeldab rühmatööna toiduainetööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest näitajatest ja suundumustest Eestis ning Euroopa Liidus. Kirjeldab rühmatööna toiduainetööstuse valdkonna ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt erinevate toiduainete töötlemise tegevusaladest, nagu liha-, kala-, piimatoodete, puu- ja köögiviljade, pagari- ja kondiitritoodete, jookide tootmine. Kirjeldab rühmatööna juhendi alusel toiduainetööstuse valdkonna ettevõtete tähtsust toidu töötlemisel riigis. Kirjeldab innovatsiooni toiduainete töötlemisel ja selle olulisust seoses inimkonna hüppelise kasvuga Maal 	Arutelu Paaris- ja rühmatöö Videod Töölehed E-õpe	Mitteeristav hindamine HÜ Rühmatöö: toiduainetööstuse valdkonna kaardistamine Iseseisev töö	<ul style="list-style-type: none"> Toiduainetööstus kui majandusharu. Toiduainetööstuse peamised näitajad ja suundumused Eestis ja Euroopa Liidus. Toidutööstuse arengusuunad maailmas. 	A:4 I: 4

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> Võrdleb toiduainete tehnoloogia ja teaduse omavahelisi seoseid 				
2. selgitab toidutööstuse ettevõtete toimimist lähtuvalt valdkonna ettevõtluskeskkonnast	<ul style="list-style-type: none"> Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva toiduainetööstuse ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused. Loetleb ja kirjeldab etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid nende kodulehekülgede põhjal. Kirjeldab rühmatööna Eesti toiduainetööstuse arengulugu ja ettevõtluskeskkonda ning Eesti toiduainetööstuse arengut võrreldes Euroopa ja maailma toiduainetööstuse arenguga. Leiab juhendi alusel informatsiooni toiduainetööstuse kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele. Kirjeldab rühmatööna EL toiduainetööstuse trende ja toiduainetööstuse majanduslikku ja sotsiaalset mõju ühiskonnale lähtuvalt juhendist. Selgitab rühmatööna Eesti Vabariigi õigusaktidest tulenevaid nõudeid toiduainetööstuse ettevõtte töökorraldusele. 	Rühmatöö, iseseisev töö, interaktiivne loeng,	Mitteeristav hindamine HÜ: Ühe Eesti Pagari- või kondiitritooteid valmistava ettevõtte arenguloost ülevaate koostamine	<ul style="list-style-type: none"> Toiduainetööstuse arengulugu, olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed. Õigusaktidest tulenevad nõuded toiduainetööstuse ettevõtete töökorralduses. Toiduainetööstuse ettevõtete tutvumine. 	A:4 P:2 I:4
3. mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid ja kutse taotleja hindamist lähtuvalt kutsestandardist ning seab eesmärgid enda õpingutele	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab rühmatööna valdkonna töötajatele esitatavaid nõudeid, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eeskirja, lähtudes kutsestandardist; analüüsib elukestva õppe vajadust lähtuvalt tööalase karjääri planeerimisest. 	Rühmatöö, iseseisev töö,	Mitteeristav hindamine HÜ Rühmatöö: töötaja kutseetika (10 käsku)	<ul style="list-style-type: none"> Kutsestandard, kutse- eetika 	P:4 I:8
4. mõistab tervisliku toitumise põhimõtete arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel	<ul style="list-style-type: none"> Võrdleb rühmatööna toitumistavasid inimkonna arenguloo erinevatel etappidel. Iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning mõju inimese tervisele lähtuvalt juhendist. Selgitab rühmatööna seedimisprotsessi, energia- ja ainevahetuse olemust, toitainete lõhustumist ja kasutamist organismis ning toidu energeetilist väärtust. Selgitab rühmatööna tervisliku toitumise tähtsust ja põhimõtteid. Kirjeldab erineva toitumisvajadustega inimeste nagu laktoosi- ja gluteeni talumatuse, diabeedi all 	Rühmatöö, iseseisev töö, interaktiivne loeng	Mitteeristav hindamine HÜ: Tööleht	<ul style="list-style-type: none"> Sissejuhatus teemadesse. Toitumise alused. Toitumistavad. Tervislik toitumine. Toiduainetes sisalduvad põhitoitained, nende vajadus ja mõju inimese organismile. Aine agregaatolekud ja aine üleminek ühest olekust teise. Heterogeensed, homogeensed süsteemid. Biokeemilised protsessid toiduainete töötlemisel. 	A:4 I:8

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<p>kannatavate inimeste toidu valikute võimalusi etteantud tootesortimendi põhjal..</p> <ul style="list-style-type: none"> Nimetab toidus leiduda võivaid saasteaineid ning võrdleb tava- ja mahepõllumajanduse saadusi ning geneetiliselt muundatud organisme (GMO). 			<ul style="list-style-type: none"> Füüsikalise-keemilised protsessid toiduainete töötlemisel. Seedimisprotsess. Ainevahetus. Toidu energeetiline väärtus. Toidu saasteained. Tava- ja mahepõllumajanduse saadused. Geneetiliselt muundatud organismid (GMO). 	
5. orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas lähtudes enda kui õpilane vajadustest ja eesmärkidest	<ul style="list-style-type: none"> Tutvub kutseõppeasutuse õppekeskkonna erinevate üksustega. Leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kasutades kooli infosüsteemi. Koostab ja esitleb rühmatööna nõuetekohase kooli esitluse eesti ja võõrkeeles. Leiab juhendamisel üles oma kooli erinevad teenindusüksused. Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele. 	Info otsing	Mitteeristav	<ul style="list-style-type: none"> Õppegrupiga tutvumine. Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine. Õpikeskkonnaga tutvumine. Õppetööd reguleerivad dokumendid. Õppetöö korraldus Tutvumine kooliga 	P:2 I: 8
Lävend	Osaleb kooli osakondi tutvustaval ringkäigul ja õppekäigul ning täidab kokkuvõtva töölehe toitumisõpetuse ja tervisliku toitumise teemal vastavalt juhendile.				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA). Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb sooritatud iseseisvatest töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 – 5. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<p>Toitumisõpetus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=5xdd#euni_repository_10895</p> <p>Toiduvalmistamise tehnoloogia - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=8172#euni_repository_10895</p> <p>Toiduainete säilitamine ja märgistamine - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=88x5#euni_repository_10895</p> <p>Toiduainete töötlemise ingliskeelne terminoloogia - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6ur5#euni_repository_10895</p> <p>Healthy nutrition - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=77li#euni_repository_10895</p> <p>Toiduainete üldtehnoloogia - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7una#euni_repository_10895</p> <p>Aine- ja energiavahetus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7saa#euni_repository_10895</p>				

Moodul nr. 2 - TOIDUOHUTUS	Mooduli maht 2 EKAP 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	6	34	12
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija omandab esmased teadmised toiduohutusest			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Eve Klettenberg			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toidutööstuses	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni eesmärke ja ülesandeid lähtuvalt toidutööstuse eripärast selgitab isikliku hügieeni järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel kirjeldab rühmatööna hügieeni nõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele kirjeldab rühmatööna käitlemisnõudeid toidutoormele lähtuvalt toidutööstuse eripärast loetleb toidutoorme ja toodete füüsilise, keemilise ja mikrobioloogilise saastumise põhjused ja nendest tulenevad tagajärjed. Loetleb mikroorganismide arvu ja paljunemist mõjutavad tegurid toidutoorme käitlemisel näidete abil Selgitab toidumürgistuste, helmintooside ja nakkuste põhjusi ning vältimise võimalusi näidete abil Kirjeldab rühmatööna parasiitide elutsükleid lähtuvalt juhendist Selgitab rühmatööna toidukahjurite tõrje vajalikkust toiduainetööstuses Lahendab toidutöötlemisega seotud juhtumi kasutades toiduhügieeni puudutavaid õigusakte 	<p>Loeng</p> <p>Arutelu</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Juhtumid</p>	<p>1 ÕV</p> <p>1 HÜ Rühmatöö, juhendi alusel, toiduhügieeni eesmärkidest ülesannetest ja hügieeni nõuetest ruumidele, seadmetele ja protsessidele.</p> <p>2 HÜ Iseseisev kirjalik töö juhendi alusel, isikliku hügieeni olulisusest toidutööstuses</p> <p>3 HÜ Rühmatöö, juhendi alusel, tooraine käitlemisnõuetest, saastumise põhjustest ja tagajärgedest</p> <p>4 HÜ Toiduhügieeniga seotud juhtumipõhilise ülesande lahendamine iseseisvalt juhendi alusel.</p>	<p>1. Toiduhügieen</p> <p>1.1. Isiklik hügieen.</p> <p>1.2. 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. Märgistusele esitatavad nõuded</p> <p>1.7. Toiduainete hoiustamisnõuded ja realiseerimisajad</p> <p>1.8. Toidu saastumise põhjused</p>	<p>A : 2</p> <p>I : 12</p> <p>P : 4</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. mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemis protsessis	<ul style="list-style-type: none"> leiab puhastusainete ohutuskaartidelt vajalikku infot nende kasutamise ja ohutu käitlemise kohta valib sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained koostisosade ja omaduste põhjal teatud mustuse liigi eemaldamiseks koostab juhendi alusel etteantud tootmisruumi puhastusplaani lahendab pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid nimetab keemilise ja mikrobioloogilise puhtusekontrolli meetodeid toiduainetetööstuses määrab visuaalselt etteantud juhendi alusel töökoha puhtuse astme selgitab rühmatööna kahjuritõrje kontrolli ja tõrje vajalikkust toiduainetetööstuses 	Loeng, suuline esitlus, arvutusülesanded, praktilised tööd	2 ÕV 1 HÜ Praktiline rühmatöö, juhendi alusel : eriliigilise mustuse leidmine tootmisruumis , selle kaardistamine, sobivate puhastus-ja desinfitseerimisainete valik . 2 HÜ Puhastuslahuste valmistamine iseseisvalt, juhendi alusel : vajaliku vee ja puhastusaine arvutamine 3 HÜ Rühmatöö, juhendi alusel : kahjuritõrje võimalikud paiknemise kohad ja kasutatavad kahjuritõrjevahendid tootmisruumides	1. Puhastusõpetus 1.1. Puhastustööd 1.2. Mustus, liigid 1.3. Mustuse eemaldamise viisid toidutööstuses 1.4. Koristustarvikud, värvikoodid 1.5. Koristusseadmed 1.6. Puhastusained, vesi 1.7. Desinfitseerimisained, lahuste valmistamine 1.8. Pesemis- ja desinfitseerimismeetodid 1.9. Ohutusnõuded koristustöödel 1.10. Puhastusainete ohutuskaart . Puhastusplaani olemus 1.11. Puhtusastmed 1.12. Arvutusülesannete lahendamine 1.13. Kahjurid toiduainetetööstuses 1.14. Kahjuritõrje	A : 2 I : 6 P : 4
3. mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust	<ul style="list-style-type: none"> selgitab toiduseaduse alusel ettevõtte enesekontrollikohustust ja selle rakendamise vajalikkust nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitilised punktid ja kriitilised kontrollpunktid kirjeldab etteantud toote käitlemisel esinevaid ohtusid ja nende vältimiseks vajalikke ennetavaid ja korrigeerivaid tegevusi 	Loeng, Rühmatöö Iseseisev töö Esitlus	3 ÕV 1 HÜ Rühmatöö, juhendi alusel: analüüsiva esitluse koostamine ettevõtte enesekontrolli tähtsusest/ vajalikkusest 2 HÜ Iseseisev töö juhendi alusel : etteantud tehnoloogiliselt skeemilt leida kriitilised kontrollpunktid 3 HÜ Juhtumipõhise ülesande lahendamine iseseisvalt , juhendi alusel, tulenevalt toidutoorme käitlemisest 4 HÜ	1. Kvaliteediõpetuse alused 1.1. Enesekontroll 1.2. Enesekontrollisüsteemi loomine 1.3. HACCP põhimõtted, vajalikkus, rakendamine 1.4. Tehnoloogilise skeemi ülesehitus 1.5. Kriitilised kontrollpunktid 1.6. Toidutoorme käitlemisest tulenevad ohud ja nende vältimine 2. Mooduli lõpuhindamine	A – 2 tundi I – 16 tundi P - 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)
			Rühmatöö juhendi alusel : enesekontrolliplaani ettenähtud osa koostamine tehnoloogilise skeemi põhjal, selle esitus.		
Lävend	<p>1 ÕV Õppija: - osaleb rühmatöodes - koostab iseseisvalt kirjaliku töö isikliku hügieeni olulisusest toidutööstuses - lahendab juhtumipõhise ülesande</p> <p>2 ÕV Õppija: - osaleb rühmatöodes ja oskab valida vastava mustuse või kahjuri liigile sobiva puhastus-, desinfitseerimis-või kahjuritõrjevahendi - valmistab juhendi alusel lahuseid</p> <p>3 ÕV Õppija: - osaleb rühmatöodes - leiab iseseisvalt etteantud tehnoloogilisel skeemil kriitilised kontrollpunktid - lahendab iseseisvalt juhtumipõhise ülesande toidutoorme käitlemisest</p>				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA). Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud iseseisvatest ja praktilistest töödest, millega on hinnatud mitteeristavalt ja kujundavalt õpiväljundeid 1 – 3. Kujundavat hindamist rakendatakse õpiväljundite osas järgmiselt:</p> <p><u>Hinne 3</u></p> <p>1 ÕV - on koostatud iseseisev kirjalik töö isikliku hügieeni kohta, kuid see on liiga üldsõnaline ja esineb vigu vormistamisel</p> <p>2 ÕV - arvutab lahuste koostisainete hulga ja valmistab lahuse, kuid vajab seejuures abi</p> <p>3 ÕV - leiab abi kasutades ning juhendaja abil tehnoloogilisel skeemil kriitilised kontrollpunktid</p> <p><u>Hinne 4</u></p> <p>1 ÕV - on koostatud iseseisev kirjalik töö isikliku hügieeni kohta, mis on koostatud ja vormistatud nõuetekohaselt, kuid sisuliselt konarliku sõnastusega</p> <p>2 ÕV - arvutab lahuste koostisainete hulga iseseisvalt, kuid vajab abi valmistamise juures</p> <p>3 ÕV - leiab abi kasutades tehnoloogilisel skeemil kriitilised kontrollpunktid</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><u>Hinne 5</u></p> <p>1 ÕV - on koostatud iseseisev kirjalik töö isikliku hügieeni kohta, mis on koostatud ja vormistatud nõuetekohaselt , sisuliselt põhjalik ja loogilise keelekasutusega</p> <p>2 ÕV - arvutab lahuste koostisainete hulgad ja lahused iseseisvalt</p> <p>3 ÕV - leiab tehnoloogiliselt skeemilt iseseisvalt kriitilised kontrollpunktid ja oskab leida seoseid</p>				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> • Roasto, M; Breivel, M; Dreimann, P. (2011). Toiduainetööstuse tootmishügieen • Roasto M., Tamm T., Juhkam K. (2006). Toiduhügieen ja –ohutus. Tartu • Toiduohutus – https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=80bg#euni_repository_10895 • Toiduhügieeni algkursus – https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6u5i#euni_repository_10895 • Toidupatogeenide ja toidumikrobioloogia algkursus – https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7zfp#euni_repository_10895 • Toidulisandid ja lisaained toidus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=77lj#euni_repository_10895 				

Moodul nr. 3 - KARJÄÄRI PLANEERIMINE JA ETTEVÕTLUSE ALUSED	Mooduli maht 3 EKAP/ tundi 78		
	Õppemahu jaotus tundides sh lõimitud üldained		
	Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktilisi tunde
	16	58	4

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

Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad

Aine(d) ja õpetaja(d):

1. ÕV Karjääri planeerimine – Loore Kreem
2. ja 3. ÕV Majanduse ja ettevõtluse alused – Liivi Komp
4. ÕV Töökeskkonnaohutus – Anne Kusma
4. ÕV Tööseadusandlus ja asjaajamise alused – Miljan Kalmus
5. Suhtlemise alused – Miljan Kalmus

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisv töö (A, P, I)
1. õppija mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega • leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta • leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus • valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul koostab juhendamisel endale sh elektrooniliselt lühi- ja pikaajalise karjääriplaani 	Interaktiivne loeng, iseseisv töö arvutis, rühmatöö	Mitteeristav hindamine HÜ: Eneseanalüüs Karjääriplaan Iseseisv töö: Näidistööintervjuu	<ul style="list-style-type: none"> • Mina kui isiksus- tugevused ja nõrkused. • Vajadused, töö väärtused, võimed, motivatsioon Erivõimed, oskused, vilumus. • Elurollid, töötamist mõjutavad isiksuseomadused. • Hea töötaja omadused õpitavas valdkonnas • Tööjõuturg ja selle muutumine õpitavas valdkonnas. • Tööotsimise allikad. • Avatud- ja varjatud tööturg. • Töökoha sobivuse hindamine. 	A 4 I : 10

Lävend

Õpilane on täitnud iseseisva töö ja hindamisülesande lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
2. õppija mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab juhendi alusel oma majanduslikke vajadusi, lähtudes ressurside piiratusest -selgitab juhendi alusel nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt finantsasutuste poolt pakutavate põhiliste teenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi e-riik 	Interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutis, rühmatöö	Mitteeristav hindamine HÜ: Test	<ul style="list-style-type: none"> Majanduse olemus. Inimese majanduslikud vajadused, ressursid, ressurside piiratus. Turg. Nõudmine ja pakkumine. Turumajandus. Eelarve, eelarve koostamine. Maksud, otsesed ja kaudsed maksud. Tulud ja kulud. Tulude deklareerimine. Pangad, pankade teenused. e-riik. Portaali kasutusvõimalused 	A : 4 I:10

Lävend

Õpilane on täitnud iseseisva töö ja hindamisülesande lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.

3. õppija mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast -võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi tööturul sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid tutvustab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt meeskonnatööna juhendi alusel lihtsustatud äriplaani 	rühmatöö, iseseisev töö arvutis, interaktiivne loeng	Mitteeristav hindamine HÜ: Ettevõtluskeskkonna kirjeldus. Õpilane kirjeldab rühmatöös oma eriala ettevõtluskeskkonda, võimalusi siseneda ettevõtluskeskkonda töövõtjana ja tööandjana, vastutustundlikku majandustegevuse põhimõtteid ja analüüsib ühe majandustegevust ja ettevõtluskeskkonda.	<ul style="list-style-type: none"> Ettevõtluskeskkond Eestis. Ettevõtja, palgatööline. Ettevõtluskeskkond õpitavas valdkonnas. Kultuurilised erinevused ettevõtluskeskkonna mõjutajana Äriidee, äriplaan, äriplaani koostamine 	A : 2 I : 14
---	--	--	--	--	-----------------

Lävend

Õpilane on täitnud iseseisva töö ja hindamisülesande lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
4. õppija mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel	<ul style="list-style-type: none"> • loetleb ja selgitab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutuse põhilisi suundumisi lähtudes riiklikust strateegiast • loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel ja kirjeldab riskianalüüsi olemust • tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldist füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks • tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes • sätestatust töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega • kirjeldab meeskonnatööna tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt • enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas • leiab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni erinevatest allikatest juhtumi näitel • leiab iseseisvalt ja elektrooniliselt juhendi alusel töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta • võrdleb iseseisvalt töölepingu, • töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi • loetleb ja kirjeldab lühidalt töötaja õigusi, • kohustusi ja vastutust sisaldavaid organisatsioonisiseseid dokumente -arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist • kirjeldab meeskonnatööna asjaajamise ja dokumendihalduse tähtsust organisatsioonis -koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt • kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda 	rühmatöö, iseseisev töö arvutis, interaktiivne loeng	Mitteeristav hindamine HÜ Rühmatöö: töökeskkonna ohutegurite kaardistamine	<ul style="list-style-type: none"> • Töötervishoid ja töökeskkond. Töötervishoiu ja töökeskkonnavalase info leidmine Töötaja õigused ja kohustused ohutu töökeskkonna kujundamisel. • Töökeskkonna ohutegurid. Tulekahju, käitumine tulekahju korral. • Tööõnnetused. Riskianalüüs. • Tööseadusandlus. Töölepingud, info leidmine töölepinguseaduse kohta. • Ajatöö ja tükitöö. Bruto- ja netopalk. Ajutine töövõimetus. • inimõigused, kodanike õigused ja kohustused 	A : 4 I :12

Lävend

Õpilane on täitnud iseseisvad tööd ja hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
5. õppija käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil	<ul style="list-style-type: none"> -kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist -kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava -selgitab ja järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid -kasutab tulemusliku meeskonnatöö põhimõtteid kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel -loetleb ja kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid -lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindussituatsioone 	rühmatöö, iseseisev töö, rollimängud, interaktiivne loeng	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>HÜ</p> <p>Rühmatöö: Õpilane kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ja lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindussituatsioone.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Suhtlemise alused, verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine. Suhtlemisvahendid, telefoni- ja internetisuhtlus. Suhtlemissituatsioonid, hea suhtlemise tavad Kultuurilised erinevused suhtlemisel Kliendikeskne teenindus, suhtlemis- ja teenindussituatsioonid. 	A 2 P 4 I 12

Lävend

Õpilane on täitnud iseseisva töö ja hindamisülesande lähtuvalt hindamiskriteeriumitest

Lävend

Õpilane on täitnud ÕV 1.-5. iseseisvad tööd ja hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA). Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb sooritatud iseseisvatest töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 – 5. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.

Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal

õpetaja koostatud töölehed, harjutused

kandideerimise dokumentide näidised www.tootukassa.ee, www.rajaleidja.ee

T. Paes, T. Jürivete, H Ferschel Oma rada, 2013

Norman Amundson, Gray Poehnell Karjääriteed, 2011

Karjääriõpetuse valikkursus kutseõppeasutuses - Kutseõppeasutuse õpetajaraamat , SA Innove 2007

Karjäär:

www.rajaleidja.ee

<http://www.cvkeskus.ee/career>

Karjäärinõustamise töövihik: http://www.rajaleidja.ee/public/Suunaja/Abiks_valikutel_loplik_eesti.pdf

Jürivete, T. Karjääriõpe. E-kursus: https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7xb2#euni_repository_10895

Suhtlemine:

Bolton, R. Igapäevaoskused;

Kidron, A. Suhtlemispsühholoogia

Õpetaja koostatud materjalid

Majandus ja ettevõtlus:

„Ettevõtlikkusest ettevõtluseni“ koos töövihiku CD-ga,

www.eesti.ee

www.eas.ee

www.looveesti.ee

<http://palk.crew.ee>

www.kalkulaator.ee

www.minuraha.ee

meieraha.ee

<http://www.tartu.ee/arinouandla/>

www.rmp.ee

www.tootukassa.ee

Tööseadusandlus:

Töölepingu seadus

Võlaõigusseadus

Moodul nr. 4 - PAGARITOODETE VALMISTAMISE ALUSED	Mooduli maht 10 EKAP 260 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides sh. lõimitud üldained		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	36	64	160
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel taiginaid ja tooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid			
Nõuded mooduli alustamiseks: Puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Marika Kaska			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. kasutab pagaritöö tooraineid, lähtudes juhendist	<ul style="list-style-type: none"> tunneb ära ja nimetab pagari töös kasutatavad nisujahu tüübid tunneb ära ja kirjeldab pagari töös kasutatavaid tooraineid, nagu tangained, rasvained, munad ja munatooted, lõhna- ja maitseained, suhkrud, kergitusained, lihad, aedviljad, puuviljad, marjad, piimatooted, tärkliised, tarrendained valmistab toorained tootmiseks ette, lähtudes juhendist korraldab oma tööd otstarbekalt ja töötab säästlikult. määratleb organoleptiliselt tooraine kvaliteedi vastavust kvaliteedinõuetele arvestab juhendi alusel tooraine ja materjali kulu. 	<p>loeng</p> <p>rühmatöö</p> <p>arutelu</p> <p>praktiline töö</p> <p>iseseisev töö</p>	<p>Hinnatakse mitteeristavalt</p> <p>1 HÜ</p> <p>Nimetab etteantud toote põhi- ja abitoorained, määratleb organoleptiliselt tooraine kvaliteedi.</p> <p>2 HÜ</p> <p>Valmistab ette toorained lähtuvalt juhendist.</p> <p>3 HÜ</p> <p>Arvutab juhendi alusel ette antud tootele tooraine ja materjali kulu, kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid.</p>	<p>TOORAINETÕPETUS</p> <p>Teravili ja teraviljasaadused, suhkur ja magusained, kergitusained, muna ja munasaadused, toidurasvad, piim ja piimatooted</p> <p>köögiviljad, liha ja kala, kakao</p> <p>Toorainete inglise keelsed nimetused</p> <p>Toorainete koostis ja mõju organismile</p> <p>Toorainete realiseerimisajad ja hoiustamistingimused</p> <p>Toorainete ettevalmistamine tootmiseks: kaalumise, sõelumise, segamise, lahustamine, sulatamine, doseerimine</p> <p>Tööprotsesside inglise keelsed nimetused</p> <p>ARVESTUS JA ARUANDLUS</p> <p>Toorainete koguste arvestused tehnoloogilise kaardi alusel</p> <p>Mahuühikute teisendamine kaaluühikuteks</p> <p>TOOTMISTÖÖ KORRALDUS</p> <p>Töökoha korraldamine</p> <p>Tööde järjestamine ja ajastamine</p> <p>Tööprotsessi etapid</p> <p>PAGARITOODETE VALMISTAMISE ALUSED</p> <p>Põhitainaste valmistamise tehnoloogia</p> <p>Täidiste valmistamise tehnoloogia</p> <p>Vormimine, viimistlemine, küpsetamine</p>	<p>A : 10</p> <p>P : 10</p> <p>I : 32</p>

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

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
2. kasutab taiginate valmistamisel seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest	<ul style="list-style-type: none"> kasutab juhendamisel taigasegamasinaid, vahustajaid, taigatükeldajaid ja –ümarajaid, vormimismasinaid, kerkekappe ja ahjusid, jahutamis- ja külmutusseadmeid, pakkimismasinaid. kasutab juhendamisel erinevateks tööoperatsioonideks vajaminevaid töövahendeid, nagu kaalusid, krabasid, nuge, spaatleid, vispleid, kausse, sõelu, ahjuplaate, termomeetreid, löikelaudu, mõõtevahendeid, käsikärusid (togisid), riive, ja ahju ning küpsetusvorme töötas seadmetega vastavalt kasutusjuhendile ja järgides ohutus- ja hügieeni nõudeid puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökohad peab kinni hügieeninõuetest töötades seadmetega. 	interaktiivne loeng video praktiline töö iseseisev töö	Mitteeristav hindamine 1 HÜ Kasutab erinevaid seadmeid ja väikevahendeid vastavalt kasutusjuhendile, järgides hügieeni- ja ohutusnõudeid	SEADMETE ÕPETUS Seadmed: Kaalud, taigasegamasinad, vahustajad, taigatükeldajad, ümarusmasinad, rullimismasinad, kerkekapid, küpsetusahjud, jahutus- ja külmutusseadmed Väikevahendid: Krabad, noad, paletid, visplid, kausid, sõelad, küpsetusplaadid, termomeetrid, löikelaud, mõõtmisvahendid, küpsetusvormid Seadmete ohutusnõuded: Ohutud töövõtted taigasegamasina, vahustaja, taigatükeldaja, ümardamismasina, rullimismasina ja küpsetusahju kasutamisel	A : 10 P: 10 I: 32
Lävend: Kasutab juhendamisel erinevaid seadmeid ja väikevahendeid vastavalt kasutusjuhendile, järgides ohutus- ja hügieeninõudeid. Puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökohad.			Praktilised tööd: Kasutab seadmeid vastavalt juhendile		
3. valmistab juhendamisel erinevaid tainaid	<ul style="list-style-type: none"> valmistab juhendamisel pärmitaignaid valib juhendamisel taigna valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid järgib taigna valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid nimetab ja tunneb ära valmistaigna tunnused kirjeldab käärinud taigna tunnused arvutab juhendamisel taigna väljatulekut ja vee kogust, kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid kirjeldab taigna valmistamisel tekkinud vigu lähtuvalt toiduainetes toimuvatest protsessidest. 	interaktiivne loeng õppevideo töölehed praktiline töö E-õpe iseseisev töö	Mitteeristav hindamine 1 HÜ Valib antud tehnoloogilise kaardi alusel taigna valmistamiseks sobivad seadmed, töövahendid ja toorained, valmistab taigna ning järgib taigna valmistamisel hügieeni- ja ohutusnõudeid. Nimetab ja tunneb ära valmistaigna tunnused ning oskab kirjeldada taigna valmistamisel tekkinud vigu. Arvutab juhendi alusel taigna vee koguse ja väljatuleku, kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid	NISUTAINA VALMISTAMINE Nisutaina valmistamise meetodid, taigna segamise intensiivsus ja kestus, taigna konsistents, taigna temperatuur ja niiskus, taigna käärimine, käärimise mõjutamine, taigna allalöömine, taigna valmiduse määramine Taina saagis ehk väljatulek	P : 10 I : 16
Lävend Valib juhendamisel, tehnoloogilise kaardi alusel taigna valmistamiseks sobivad seadmed, töövahendid ja toorained, valmistab taigna ning järgib taigna valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid. Nimetab ja tunneb ära valmistaigna tunnused ning oskab kirjeldada taigna valmistamisel tekkinud vigu lähtuvalt toiduainetes toimuvatest protsessidest.			Praktilised tööd Valmistab juhendamisel erinevaid taignaid. Arvutab juhendi alusel taigna väljatulekut ja vee kogust, kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid.		
4. valmistab juhendamisel lihtsamaid täidiseid	<ul style="list-style-type: none"> valmistab juhendamisel lihtsamaid soolaseid ja magusaid täidiseid järgib täidiste valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid 	loeng praktiline töö iseseisev töö	Mitteeristav hindamine HÜ Valib ette antud tainale sobiva soolase või magusa täidise, valmistab täidise tehnoloogilise	SOOLASED JA MAGUSAD TÄIDISED	A : 8 P : 10 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)
	<ul style="list-style-type: none"> kasutab täidiste valmistamiseks vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid töötab seadmetega vastavalt kasutusjuhendile ja järgides ohutus- ja tööhügieeni nõudeid puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökohad. 	ideekaart	kaardi alusel järgides täidiste valmistamisel toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid. Kasutab täidiste valmistamiseks vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid, töötades seadmetega vastavalt kasutusjuhendile ja järgides ohutus- ja tööhügieeni nõudeid. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha		
Lävend Valib ja valmistab juhendamisel ette antud taignale sobiva soolase- või magusa täidise, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid. Kasutab täidiste valmistamiseks vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid. Töötab seadmetega, järgides kasutusjuhendit. Puhastab juhendamisel seadmed ja töökohad			Praktilised tööd Valmistab juhendamisel lihtsamaid soolaseid ja magusaid täidiseid.		
5.töötleb, vormib ja viimistleb juhendamisel pooltooteid	<ul style="list-style-type: none"> tükeldab juhendamisel käsitsi või masinaga tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist vormib kukleid, pirukaid ja lihtsaiu (rullsaid) lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist viimistleb pooltooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist määratleb organoleptiliselt pooltoodete vastavust nõuetele. 	loeng praktiline töö iseseisev töö	Mitteeristav hindamine HÜ Teostab taina töötlemise operatsioone, viimistleb tehnoloogilisele juhendile vastavalt ja määratleb organoleptiliselt pooltoote vastavust nõuetele	TAINA TÖÖTLEMINE Tükeldamine, ümardamine, eelkerkimine, vormimine, lõppkerkimine, markeerimine ja eelviimistlemine	A : 4 P : 10 I : 22
Lävend Valmistab juhendamisel tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist, viimistleb need lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist.			Praktilised tööd Kuklite valmistamine Pirukate valmistamine Lihtsaiade valmistamine.		
6.küpsetab juhendamisel pärmitainast tooteid	<ul style="list-style-type: none"> küpsetab juhendamisel pärmitaignast tooteid vastavas seadmes, lähtudes etteantud tehnoloogilisest juhendist määratleb organoleptiliselt küpsetatud toodete vastavust nõuetele 	praktiline töö rühmatöö iseseisev töö	Mitteeristav hindamine HÜ Küpsetab juhendamisel pärmitainast tooteid vastavas seadmes, lähtudes etteantud tehnoloogilisest juhendist. Määratleb organoleptiliselt küpsetatud toodete vastavust nõuetele	PÄRMITAINAST TOODETE KÜPSETAMINE	A : 4 P : 10 I : 20
Lävend Küpsetab juhendamisel pärmitaignast tooteid, lähtudes etteantud tehnoloogilisest juhendist. Määratleb organoleptiliselt juhendi alusel küpsetatud toodete vastavust nõuetele.			Praktilised tööd Küpsetab juhendamisel pärmitaignast tooteid vastavas seadmes, lähtudes etteantud tehnoloogilisest juhendist.		
7.jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel pagaritooted	<ul style="list-style-type: none"> jahutab pagaritooted lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist viimistleb küpsetatud tooted lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist 	loeng praktiline töö rühmatöö	Eristav hindamine HÜ1 Jahutab valmistatud pagaritooted lähtuvalt tehnoloogilisest	PAGARITOODETE JAHUTAMINE JA PAKENDAMINE Pagaritoodete: jahutamine, viimistlemine, pakendamine, markeerimine, ladustamine.'	P : 4 I : 8

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> • valib toodete pakendamiseks sobivad seadmed ja pakendab järgides juhendit • markeerib ja ladustab tooted lähtudes etteantud juhistest ja töökorraldusest • määratleb organoleptiliselt pärmitaignast toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid 	iseseisev töö	juhendist, valib pagaritoodete viimistlemiseks sobiva tehnoloogia ja tooraine. HÜ2 Määratleb organoleptiliselt pärmitaignast toodetele esitatavad kvaliteedinõuded. HÜ3 Pakendab, markeerib, ladustab tooted vastavalt juhendile ja töökorraldusele	Pagaritoodete kvaliteedinõuded	
Praktilised tööd Jahutab valmistatud pagaritooted lähtuvalt juhendist, valib pagaritoote viimistlemiseks sobiva tehnoloogia ja tooraine. Määratleb organoleptiliselt pärmitaignast toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid. Pakendab, markeerib ning ladustab tooted vastavalt juhendile ja töökorraldusele. Rühmatöö "Pagaritoodete pakendamine ja markeerimine"					
Lävend Selgitab rühmatööna juhendi alusel regulaarse kehalise aktiivsuse olulisust inimese tervisele ning kehalise vormis oleku olulisust toidutööstuse töötaja tervisele ja töövõimele. Kirjeldab juhendi alusel töövõime säilitamiseks liikumisharjumusi ja -oskusi.					
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	E.Kiisman, M.Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitritele“. Atlex, Tartu 2012 http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/ http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/ http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf http://e-ope.khk.ee/oo/sool/ http://e-ope.khk.ee/oo/toidurasvad/ http://e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis/toiduainete_opetus/magusained.html Tehnoloogilised kaardid				

Moodul nr. 5 - LIHTPAGARITOODETE VALMISTAMINE	Mooduli maht 8 EKAP 208 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides sh lõimitud üldained		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	30	50	128
Mooduli eesmärk: : õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised lihtpagaritoodete valmistamisest ja valmistab juhendamisel lihtpagaritooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodulid Toiduohutus ja Pagaritoodete valmistamise alused			
Aine(d) ja õpetaja(d): Marika Kaska			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. kasutab pagaritöö tooraineid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist	<ul style="list-style-type: none"> nimetab pagari töös kasutatavad rukkijahu sordid võrdleb erinevaid rukkijahu sorte ja nisujahu tüüpe valmistab toorained tootmiseks ette, lähtudes juhendist korraldab oma tööd otstarbekalt ja töötab säästlikult määratleb organoleptiliselt tooraine kvaliteedi vastavust kvaliteedinõuetele arvestab juhendi alusel tooraine ja materjali kulu 	<ul style="list-style-type: none"> Loeng Rühmatöö Praktiline töö Ideekaart Iseseisev töö 	1 HÜ Rühmatöö: ideekaart toorainetest 2 HÜ Töölehed: tooraine arvestus tootele, kalkulatsioonikaardi koostamine 3 HÜ Praktiline ülesanne: kaalub tehnoloogilise kaardi alusel lauasaia valmistamiseks vajalikud toorained ja valmistab tootmiseks ette korraldades oma tööd otstarbekalt ja säästlikult	LIHTPAGARITOODETE TEOORIA PAKENDAMINE JA PAKKEMATERJALID tootmistöö korraldus tooraineõpetus	A 8 P 10 I 28
Lävend Koostab juhendi alusel tehnoloogilise kaardi kuklite valmistamiseks kasutades erinevaid jahu tüüpe			Iseseisev töö Võrdleb erinevate rukkijahu sortide ja nisujahu tüüpide omadusi		
2. valmistab juhendi alusel pärimi- ja rukkitaigaid	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab pärimaiginate liigitust valmistusviiside alusel selgitab juuretiste ja keetude valmistamisel tehnoloogilisi protsesse valmistab juhendamisel juuretised, keedud vastavalt tehnoloogilisele juhendile kirjeldab juuretiste kvaliteeti mõjutavaid tegureid valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel pärimi- ja rukkitaigaid kirjeldab taigasegamismasinaid, rullimismasinaid ja nende tööpõhimõtteid kirjeldab juuretise ja keedu valmistamiseks kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid 	Praktiline töö, rühmatöö	Mitteeristav hindamine HÜ Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel etteantud pärimi- või rukkitaignast toote, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid. Määrab organoleptiliselt toote kvaliteedi.	pärimaigna liigid juuretis, keedud, rukkitaigen taignate külmutusprotsess pärimi- ja rukkitaigna valmistamise vead töövahendid ja seadmed	A 8 P 10 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)
	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab erinevateks tööoperatsioonideks vajaminevaid seadmeid ja väikevahendeid • loetleb ja kirjeldab pärmi- ja rukkitaigna valmistamisel tekkinud vigu ja nende tekkepõhjuseid • kirjeldab pärmitaigna külmutusprotsessi • külmutab pärmitaigna kasutades • külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile 				
Lävend valmistab tehnoloogilise kaardi alusel ette antud pärmi- või rukkitaignast toote. Kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid. Määrab organoleptiliselt toote kvaliteedi.			Praktilised tööd Valmistab juhendi alusel pärmi- ja rukkitaignaid. Aeglustab ja peatab taina käärimise külmutusseadmeid kasutades		
3. töötleb, vormib ja viimistleb küpsetuseelselt pärmi- ja rukkitainast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel pärmitaina kihitamise protsessi • loetleb ja kirjeldab kerkinud toodete tunnused • kirjeldab pärmitainast toodete • külmutusprotsessi • kirjeldab pärmi- ja rukkitaina töötlemisel ja kerkimisel tekkivaid vigu ja nende vältimist • kirjeldab pärmi- ja rukkitainast toodete viimistlemise võimalusi • valmistab juhendamisel kihilisi pärmitainast tooteid tehnoloogilise juhendi alusel • tükeldab juhendamisel käsitsi või masinaga tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist • vormib juhendamisel kihilisi pärmitaignast tooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist • vormib juhendamisel rukkitaignast tooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist • külmutab juhendamisel pärmitaignast tooteid kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile kergitab tooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades kergitusseadmeid • viimistleb pooltooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist • määratleb organoleptiliselt pooltoodete vastavust nõuetele 	Praktiline töö, rühmatöö	Mitteeritav hindamine HÜ töötleb, vormib ja viimistleb küpsetuseelselt pärmi- ja rukkitaignast ja tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist	pärmitaigna kihistamisprotsess toodete vormimine, kergitamine ja viimistlemine toodete külmutamine taignate kergitamisest ja töötlemisel tekkivad vead taignaku tükeldamine	A 6 P 12 I 30
Lävend töötleb, vormib ja viimistleb küpsetuseelselt pärmi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist			Praktiline töö Töötleb, vormib ja viimistleb küpsetuseelselt pärmi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist.		

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
4. küpsetab pärmi- ja rukkitaignast tooteid lähtudes retseptist ja tehnoloogilisest juhendist	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab pärmi- ja rukkitaignast toodete küpsetamisel kasutatavaid küpsetusrežiime loetleb küpsetusajal toimuvaid protsesse võrdleb erinevate toodete küpsetustemperatuure ja aegu arvutab juhendi alusel küpsemis- ja jahtumiskadu küpsetab juhendamisel pärmi- ja rukkitaignast tooteid, lähtudes etteantud tehnoloogilisest režiimist määratleb organoleptiliselt küpsetatud toodete vastavust nõuetele loetleb pärmi- ja rukkitaignast toodete küpsetamisel esinevaid vigu ja nende tekkepõhjuseid 	Praktiline töö Rühmatöö arutlus	Mitteeristav hindamine HÜ küpsetab pärmi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist. Määrab organoleptiliselt toote kvaliteedi.	KÜPSETAMINE pärmi- ja rukkitaignast toodete küpsetamisel kasutatavad küpsetusrežiimid küpsetusajal toimuvad protsessid küpsetustemperatuurid küpsemis- ja jahtumiskadu pärmi- ja rukkitaignast toodete küpsetamisel esinevad vead ja nende tekkepõhjused	A 4 P 10 I 20
Lävend küpsetab pärmi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist. Määrab organoleptiliselt toote kvaliteedi.			Praktiline töö Küpsetab pärmi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist.		
5. jahutab, viimistleb küpsetusjärgselt ja pakendab juhendi alusel pärmi- ja rukkitaignast tooteid	<ul style="list-style-type: none"> loetleb pakendid ja nende kasutamise põhimõtted kirjeldab toodete pakendamise nõudeid loetleb markeeringul esitatavad andmed kirjeldab toodete jahutamist ja küpsetusjärgset viimistlemist kirjeldab toote jahutamist enne viilutamist kirjeldab eelküpsutatud pärmitaignast toodete külmutusprotsessi jahutab pärmi- rukkitaignast tooteid vastavalt juhisele valib juhendi alusel toodetele pakendid pakendab, markeerib, ladustab tooted külmutab vajadusel eelküpsutatud pärmitaignast tooteid määratleb organoleptiliselt pärmi- ja rukkitaignast toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid 	Praktiline töö Rühmatöö	Eristav hindamine	toodete jahutamine, pakendamine, markeerimine,	A 4 P 8 I 20
Lävend Jahutab, viimistleb küpsetusjärgselt ja pakendab juhendi alusel pärmi- ja rukkitaignast tooteid.			Praktiline töö Jahutab, viimistleb küpsetusjärgselt ja pakendab juhendi alusel pärmi- ja rukkitaignast tooteid.		
Lävend analüüsib juhendamisel oma kehalise ja tööalase võimekuse taset					
Mooduli hindamine	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.				
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitrile“. Atlex, Tartu 2012 http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/ http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/ Tehnoloogilised kaardid Ohutusjuhendid				

Moodul nr. 6 - VALIKPAGARITOODETE VALMISTAMINE	Mooduli maht 5 EKAP 130 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides sh lõimitud üldained		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	20	30	80
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel valikpagaritooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodulid: toiduohutus; pagaritoodete valmistamise alused; lihtpagaritoodete valmistamine.			
Aine(d) ja õpetaja(d): Marika Kaska			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1.valmistab juhendi alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid	<ul style="list-style-type: none"> nimetab valikpagaritoodete valmistamisel kasutatavaid tooraineid eristab leht- ja pärmi-lehttaina valmistamisel kasutatavaid margariine, kergitusaineid, jahuparandajaid valmistab juhendi alusel ette tooraineid tootmiseks arvestab juhendi alusel tooraine kulu, korraldades oma tööd ratsionaalselt arvutab juhendamisel taigna väljatulekut ja vee kogust, kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid annab organoleptilise hinnangu toorainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest kirjeldab taignate liigitust valmistusviiside alusel ja liiva-,mure-,leht- ja pärmilehttaigna valmistamise tehnoloogiaid nimetab ja kirjeldab juhendi alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaigna valmistamise tehnoloogiaid loetleb ja kirjeldab liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamisel tekkinud vigu valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid valib juhendamisel taignate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid järgib taignate valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid 	loeng, rühmatöö, ideekaart, arutlus	Mitteeristav hindamine HÜ valmistab juhendi alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid. Loetleb ja kirjeldab liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamisel tekkinud vigu.	liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaigen arvestus ja aruandlus tooraineõpetus toiduhügieen ja ohutusnõuded	A 12 P 8 I 32

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Lävend: valmistab juhendi alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid. Loetleb ja kirjeldab liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamisel tekkinud vigu.			Praktiline töö: Valmistab juhendi alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid.		
2. töötleb, vormib ja viimistleb liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab erinevaid leht-, pärmilehttaignate kihitamismeetodeid kihitab juhendamisel leht- ja pärmilehttaigna lähtudes tehnoloogilisest juhendist kirjeldab liiva- ja muretaignast küpsiste, pirukate vormimist kirjeldab erinevate täidistega leht- ja pärmilehttaignast tooteid (pirukad, küpsised, crossantid, viini saiad, kringlid, struudlid) loetleb liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignatoodete vormimisel antavaid kujusid valmistab juhendamisel liiva- ja muretaignast küpsiseid vastavalt tehnoloogilisele juhendile valmistab juhendamisel muretaignast soolaste ja magusate täidistega pirukaid vastavalt tehnoloogilisele juhendile tükeldab juhendamisel taignad retsepti ja tehnoloogilise juhendi alusel kirjeldab pärmilehttaignast toodete kergitamist nimetab ja kirjeldab juhendamisel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaigna ning toodete vead kirjeldab leht- ja pärmilehttaigna külmutusprotsessi ja tekkinud vigu külmutab juhendamisel leht- ja pärmilehttaignat ja vormitud tooteid kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile valmistab juhendamisel magusaid ja soolaseid täidiseid viimistleb küpsetuseelselt liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast tooteid 	loeng praktiline töö rühmatöö	Mitteeristav hindamine HÜ1 töötleb, vormib ja viimistleb juhendamisel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist HÜ2 Valmistab soolaseid ja magusaid täidiseid juhendamisel ja kasutab neid erinevatest taignatest pirukate valmistamisel vastavalt toote retseptile ja tehnoloogilisele juhendile HÜ3 Külmutab juhendamisel leht- ja pärmilehttaignat ja vormitud tooteid kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile	leht-, pärmi- lehttaignate kihitamismeetodid liiva- ja muretaignast küpsiste, pirukate vormimine magusad ja soolased täidised erinevate täidistega mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooted liiva-, muretaignast küpsised toodete külmutamine ja tekkinud vead	P 10 I 16
Lävend töötleb, vormib ja viimistleb juhendamisel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist			Praktilised tööd töötleb, vormib ja viimistleb liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist; valmistab soolaseid ja magusaid täidiseid; külmutab leht- ja pärmilehttaigna ning sellest valmistatud pooltooteid		
3. küpsetab liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast toodete küpsetamisel kasutatavaid küpsetusrežiime võrdleb erinevate toodete küpsetustemperatuure ja aegu 	Praktiline töö Rühmatöö arutus	Mitteeristav hindamine HÜ Valib küpsetusrežiimi ja aja vastavalt tootele. Küpsetab	liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast toodete küpsetusrežiimid küpsemis- ja jahtumiskadu toodete vastavus nõuetele	A 4 P 6 I 16

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"> • arvutab juhendi alusel küpsemis- ja jahtumiskadu • küpsetab juhendamisel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast tooteid, lähtudes etteantud tehnoloogilisest režiimist • määratleb organoleptiliselt küpsetatud toodete vastavust nõuetele • viimistleb küpsetusjärgselt liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile • kirjeldab liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast toodete küpsetamisel esinevaid vigu ja nende tekkepõhjuseid • loetleb toote valmiduse määramise võimalusi 		juhendamisel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist.		
Lävend Valib juhendamisel küpsetusrežiimi ja aja vastavalt tootele. Küpsetab juhendamisel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist.			Praktilised tööd Küpsetab liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist.		
4. jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab toodete jahutamist ja küpsetusjärgset viimistlemist • jahutab liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast tooteid vastavalt juhisele • valib juhendi alusel toodetele pakendid • pakendab, markeerib, ladustab tooted • määratleb organoleptiliselt liiva-, mure-, lehtja pärmilehttaignast toodete vastavuse kvaliteedinõuetele 	Praktiline töö Rühmatöö arutus	Mitteeristav hindamine HÜ Jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid. Valib juhendi alusel toodetele pakendid ja markeerib need.	liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast toodete jahutamine, viimistlemine ja pakendamine	A 4 P 6 I 16
Lävend Jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid. Valib juhendi alusel toodetele pakendid ja markeerib need.			Praktilised tööd Jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid. Valib juhendi alusel toodetele pakendid ja markeerib need.		
Mooduli 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	E. Kiisman, M. Piirman, 2005, "Küpsetuskunst" Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex Sille Põldmaa "Agar pagar" (raamat, elektrooniline raamat, videomaterjal) Pagariõppe põhikursuse õppematerjal www.innove.ee Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid				

Moodul nr. 7 - ABIPAGARI PRAKTIKA	Mooduli maht 5 EKAP 130 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides sh lõimitud üldained		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö koolis/ettevõttes
	4	26	10/90
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib isiklikke praktikaeesmärke, töötab juhendamisel ettevõttes ning koostab praktikaaruande			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodulid: toidutööstuse valdkonna alused; toiduohutus; pagaritoodete valmistamise alused; lihtpagaritoodete valmistamine.			
Aine(d) ja õpetaja(d): Marika Kaska			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. planeerib isiklikke praktika eesmärke lähtuvalt juhendist	<ul style="list-style-type: none"> koostab materjali praktikale asumiseks (praktikalepingu sõlmimine, oskuste ja teadmiste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale) lähtuvalt praktikajuhendist koostab juhendi abil keeleliselt ja vormiliselt korrektse CV ja avalduse teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse lähtuvalt praktikajuhendist 	<p>mudelkirjutamine loeng praktiline töö infootsing</p>	<p>Mitteeristav hindamine HÜ1 CV koostamine Motivatsioonikirja koostamine HÜ2 Tööleht</p>	<p>Praktika eesmärgistamine Motivatsioonikiri CV koostamine Ametikirja koostamine ja vormistamine</p>	<p>A 4 P 2 I 8</p>
Lävend: koostab materjali praktikale asumiseks vastavalt juhendile			Iseseisev töö: Motivatsioonikirja ja CV koostamine		
2. töötab praktikaettevõttes juhendamisel, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös	<p>töötab juhendamisel ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorraeskirju, ergonoomia põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid ja isikukaitsevahendeid; valmistab juhendamisel ette toorained, pagaritoodete täidiseid ja pagaritooted lähtuvalt toote tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid tooraineid; pakendab, markeerib, külmutab ja ladustab juhendamisel pool- ja valmistooted, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid; puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökoha; töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega ja suheldes vastastikku toetaval viisil;</p>	<p>Praktiline töö ettevõttes</p>	<p>Mitteeristav hindamine HÜ Õpilane valmistab etteantud pagaritooted vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid tooraineid, täites tööohutuse- ja tööhügieeni nõudeid. Õpilane hoiab korras oma töökoha, töötab meeskonnas. Pakendab ja markeerib tooteid vastavalt ettevõttes kehtivatele nõuetele.</p>	<p>Ettevõttega tutvumine Sisekorraeskiri Tööohutuse- ja hügieeninõuded Isikukaitsevahendite kasutamine Toorained Tooraine ettevalmistamine tootmiseks Ettevõtte tehnoloogiline juhend Taigna valmistamine juhendamisel Taigna tükeldamine juhendamisel Taigna vormimine juhendamisel Toodete küpsetuseelne ja –järgne viimistlemine juhendamisel Toodete pakendamine juhendamisel Toodete markeerimine ja ladustamine juhendamisel Ettevõttes kasutatavad puhastusained ja töövahendid Tootmisruumi puhastusplaan Meeskonnatöö</p>	<p>P 90</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)
Lävend: töötab juhendamisel ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorraeeskirju, ergonomia põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid ja isikukaitsevahendeid; valmistab juhendamisel ette toorained, pagaritoodete täidiseid ja pagaritooted lähtuvalt toote tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid tooraineid; pakendab, markeerib, külmutab ja ladustab juhendamisel pool- ja valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid; puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökoha; töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega ja suheldes vastastikku toetaval viisil		Praktiline töö: Planeerib ja valmistab pagaritooted vastavalt tehnoloogilistele kaartidele, jälgides tööohutuse ja –hügieeninõudeid, pakendab ja markeerib tooteid vastavalt kehtivatele nõuetele		Praktika: Planeerib ja valmistab pagaritooted vastavalt tehnoloogilistele kaartidele, jälgides tööohutuse ja –hügieeninõudeid, pakendab ja markeerib tooteid vastavalt kehtivatele nõuetele. Täidab kooli poolt etteantud praktikadokumendid ja kaitseb praktikat koolis kehtestatud korra alusel.	
3. koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist	koostab kirjalikult korrektse praktikaaruande ja annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele lähtuvalt praktikajuhendist; kirjeldab praktikaettevõtet kui organisatsiooni lähtuvalt praktikajuhendist; kirjeldab ettevõtte toodete sortimenti lähtuvalt praktikajuhendist; kirjeldab tooraine ja pakendite ning tehnoloogia ja ettevõtte keskkonnasõbralikkust ning jäätmekäitlust;	Iseseisev töö arvutis, suuline esitlus	Mitteeristav hindamine HÜ praktikaaruande koostamine vastavalt koolipoolsetele vormistusnõuetele	Aruande koostamine Praktikaettevõtte kui organisatsioon Praktikal sooritatud põhilised tööoperatsioonid Seadmed Ettevõtte toodete sortiment Kasutatavad toorained ja pakendid Ettevõtte jäätmekäitlus	P 8 I 18
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde sooritamise tasemel. Hinnatakse mitteeristavalt (A/MA).				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Abipagari praktika juhend Tehnoloogilised kaardid Ohutusjuhendid Sisekorraeeskirjad www.cvkeskus.ee Ettevõtete kodulehed Olustvere TMK kirjalike tööde vormistamise juhend Sissejuhatus tootmispraktikasse - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6br7#euni_repository_10895				

Moodul nr. 8 - PAGARI PRAKTIKA	Mooduli maht 10 EKAP 260 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides sh lõimitud üldained		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö koolis/ettevõttes
	4	36	10/210
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd, töötab osaliselt iseseisvalt pagari- või valikpagaritooteid tootvates või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ja osaleb meeskonnatöös.			
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud moodulid: toidutööstuse valdkonna alused; toiduohutus.			
Aine(d) ja õpetaja(d): Marika Kaska			

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

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

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

VALIKÕPINGUTE MOODULID

Moodul nr. 9 - KUTSEALANE INGLISE KEEL	Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	20	52	6
<p>Mooduli eesmärk: Erialase inglise keele õppimisega taotletakse, et õppija omandab teadmised enese väljendamiseks inglise keeles kasutades erialast terminoloogiat. Õppija mõistab tööga seotud tekste, selgelt esitatud erialast infot töölases vestluses, vastab tööalastele küsimustele, osaleb arutlustes, edastab kirjalikke ja suulisi tööalaseid teateid, valmistab ingliskeelse juhendi alusel pagari- või kondiitritoote. Koostab ingliskeelses keskkonnas tööle kandideerimiseks vajalikud dokumendid.</p>			
<p>Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad</p>			
<p>Aine(d) ja õpetaja(d): Aino Saavaste</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)
1. mõistab erialast teksti	<ul style="list-style-type: none"> mõistab ingliskeelseid retsepte, tööjuhendeid, erialaseid artikleid kirjeldab juhendi alusel pagari- või kondiitritoote valmistamist valmistab ingliskeelse juhendi alusel kooli õppetöökogas pagari- või kondiitritoote 	Loeng Paaristöö Rühmatöö Suunatud vaatamine: videod,	Mitteeristav hindamine HÜ1 Juhendi alusel pagari- või kondiitritoote valmistamine HÜ2 Koostab õpitud sõnavara kinnistamiseks mõistekaardid, kirjeldab ühe pagari- või kondiitritoote valmistamist, esitleb klassis	Toorained Tainad Toodete nimetused Mõõtühikud Töövahendid Seadmed Tööprotsess	A 10 P 2 I 16
<p>Lävend Valmistatud vastavalt ingliskeelsele juhendile kooli pagaritöökogas nõuetele vastav pagaritoode Iseseisev töö esitatud</p>			<p>Praktilised tööd valmistab ingliskeelse juhendi alusel kooli õppetöökogas pagari- või kondiitritoote</p>		
<p>Iseseisev töö Kasutades omandatud sõnavara ja mõisteid kirjeldab ühe pagari- või kondiitritoote valmistamist, esitleb klassis</p>					
2. vestleb igapäevastes tööalastes situatsioonides	<ul style="list-style-type: none"> suhtleb inglise keeles erinevates töösituatsioonides, teatab probleemidest, küsib abi valides sobiva suhtlusstiili edastab suulisi ning kirjalikke teateid 	Situatsioonide läbi mängimine Kuulamis-ülesanded, sõnavaraharjutused Mõistekaartide koostamine Paaristöö Rühmatöö	Mitteeristav hindamine HÜ1 Rollimäng: vestlus-arutlus HÜ2 mõistekaartide kogu esitamine, valikuliselt mõistete nimetamine HÜ3 kirjalike teadete esitamine	Toorained Tainad Toodete nimetused Mõõtühikud Töövahendid Seadmed Tööprotsess Töörõivad Tööhügieen Tööohutus	A 4 P 2 I 16

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Lävend Tuleb toime tööalases vestlus- situatsioonis kasutades erialaseid mõisteid ning edastab kirjalikke teateid			Iseseisev töö Mõistekaartide koostamine ja esitamine Kirjalike teadete koostamine		
3. mõistab töökeskkonna hoiatavaid ning nõuandvaid silte, järgib neid	<ul style="list-style-type: none"> • tegutseb töökeskkonnas turva- ja hügieeninõudeid järgides; • mõistab teemakohaseid silte ja teateid, • kirjutab vajadusel teate • järgib hügieeninõudeid; • kasutab töövahendeid ohutusnõudeid järgides; 	Rühmatöö Paaristöö Suunatud vaatamine Harjutused	Mitteeristav hindamine HÜ1 Mõistekaardid HÜ2 Kirjalikud teated	Töökeskkond ja tööohutus Hügieen	A 2 I 10
Lävend Mõistab teemakohaseid silte ja teateid ning kirjutab teate hügieeni ja seadmete kasutamise kohta			Iseseisev töö Koostab mõistekaardid ja tööalased kirjalikud teated		
4. kandideerib võõrkeelses keskkonnas erialasele tööle	<ul style="list-style-type: none"> • koostab CV, kaaskirja • läbib ingliskeelse tööintervjuu 	Suunatud vaatamine Individuaalne töö	Mitteeristav hindamine HÜ1 CV ja kaaskirja koostamine HÜ2 Rollimäng: tööintervjuu	Tööle kandideerimine edukas tööintervjuu dokumentide koostamine	A 4 P 2 I 10
Lävend Esitab CV ning motivatsioonikirja, sooritab tööintervjuu (vestlus)			Iseseisev töö Leiab sobiva kuulutuse, mille alusel tööle kandideerida, koostab kandideerimisdokumendid		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristuvalt. Moodul loetakse arvestatuks kui õpilane: 1. tuleb toime suhtlussituatsioonis (tööalane vestlus või arutus), edastab suulise või kirjaliku teate 2. valmistab kooli õppetöökohas ingliskeelse juhendi alusel pagari- või kondiitritoote 3. koostab ja esitab õpimapis kandideerimisdokumendid (CV, motivatsioonikiri) 4. esitab õpimapi, sealhulgas mõistekaartide kogu ja nimetab valikuliselt mõisteid				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Professional Baking Gisslen, Wayne Wiley, John and Sons, Incorporated 2008 Glossary of baking terms www.pillsburybaking.com › Pastry-Equipment thebakingpan.com/baking-equipment/				

Moodul nr. 10 - 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 kooremusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel • selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiast tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. • selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel. 	Loeng, arutelu, analüüs	Mitteeristav hindamine HÜ1 Probleemülesande lahendamine HÜ2 Arutelus osalemine teemal "Küpsetised erinevate toitumisalaste iseärasustega klientidele".	Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripärad.	A 6 I 16
Lävend Kirjeldab erinevate toitumisiseärasustega klientidele valmistatavate küpsetiste eripära			Iseseisev töö Rühmatöö probleemülesandega „Küpsetised erivajadustega klientidele“		
2. kohandab tavapärase toodete sortimendi ja retsepti toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks.	<ul style="list-style-type: none"> • kohandab juhendamisel sortimendi ja retsepti vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele 	Loeng arutelu rühmatöö	Mitteeristav hindamine HÜ Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendihühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel.	Pagari- ja kondiitri ettevõtte sortimendi ja retsepti kohandamine toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks.	A 2 P 4 I 8
Lävend Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendihühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel.					
3. koostab tehnoloogilisi kaarte arvestades kliendirühmade	<ul style="list-style-type: none"> • koostab klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku sortimendi arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. 	Rühmatöö, arutelu, praktiline töö	Mitteeristav hindamine HÜ Õppija koostab rühmatööna klientidele juhendamisel juhendi	Ettevõtte sortimendi koostamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära.	A 2 P 4 I 16

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)
toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega	<ul style="list-style-type: none"> arvestab juhendi alusel ja juhendamisel sortimendi koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. 		alusel sobiliku toodete sortimendi arvestades kliendirühma toitumissoovitusi.		
Lävend Õppiija koostab rühmatööna klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku toodete sortimendi arvestades kliendirühma toitumissoovitusi.					
4. valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke küpsetisi.	<ul style="list-style-type: none"> valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi küpsetisi. kasutab juhendamisel küpsetiste valmistamisel kliendirühmale sobilikke tooraineid ja valib vastavalt tootele õige küpsetus temperatuuri. rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. korraldab oma töökohta juhendamisel 	Praktiline töö	Mitteeristav hindamine HÜ Valmistada kliendile toitumissoovitustele vastav toode	Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike küpsetiste valmistamine.	P 12 I 8
Lävend valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke küpsetisi.					
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Juhendi alusel tehnoloogilise kaardi kohandamine erivajadusega kliendile ja selle teostamine praktiliselt. mitteeristav hindamine (A/MA)				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Toitumisõpetuse e- õppematerjalid: http://www.e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis/toitumisopetus/ https://moodle.e-ope.ee/login/index.php Maire Vesingi "Gluteenivabad toidud"				

Moodul nr. 11 - VÄIKEETTEVÕTLUS	Mooduli maht 4 EKAP 104 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	40	64	
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab väikeettevõtluse olemust ja toimimist, näeb ettevõtlust kui ühte alternatiivi oma karjääri kujundamisel ja on omandanud oskused vajadusel või võimalusel ettevõtlusega alustada			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Tõnis Tiit, Liivi Lomp			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. mõistab väikeettevõtluse olemust ja toimimist	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab ettevõtluse olemust ja rolli ühiskonnas; iseloomustab ettevõtluskeskkonda oma planeeritava ettevõtte või praktikaettevõtte näitel; 	Interaktiivne loeng Iseseisev töö Rühmatöö	Mitteeristav hindamine HÜ Iseseisev töö: ettevõtluskeskkonna analüüsi koostamine, ettevõtluse olemuse ja rolli kirjeldamine	Ettevõtluse olemus ja roll ühiskonnas Ühiskonna struktuur Väikeettevõtluse eripära. Ettevõtte juriidilised vormid (osaühing, füüsilisest isikust ettevõtja eripära teiste vormidega võrreldes, pereettevõtte), asukoha ja ärinime valik Ettevõtluskeskkond (sh SWOT analüüs) ja -riskid. Ettevõtte elutsükel ja kasv. Ettevõtte tegevuse lõpetamine.	A 12 I 16
Lävend Kirjeldab ettevõtluse olemust ja rolli ühiskonnas Iseloomustab ettevõtluskeskkonda oma planeeritava ettevõtte või praktikaettevõtte näitel			Iseseisvad tööd Ettevõtluskeskkonna analüüsi koostamine		
2. näeb ettevõtlust kui üht alternatiivi oma karjääri kujundamisel	<ul style="list-style-type: none"> hindab enda kui tulevase ettevõtja isikuomadusi ja valmisolekut ettevõtlusega tegelemiseks ning arenguvajadusi; hindab äriideed, ettevõtte eesmärkide, strateegia ja tegevuskava koosõla 	Interaktiivne loeng Rühmatöö, ajurünnak Töölehed Õppe- või rollimängud	Mitteeristav hindamine HÜ Iseseisev töö: Eneseanalüüs oma isikuomadustest, hoiakutest, tervislikust, majanduslikust ja perekondlikust seisukorrast tulenevad tugevused-nõrkused, võimalused ning ohud ettevõtlusega tegelemise seisukohast; Äriidee püstitamine,	Äriidee leidmine, püstitamine, testimine, analüüs ja hindamine. Ärimudel, selle olemus ja püstitamine Ärimudel või äriplaan Ettevõtte missioon, visioon ja eesmärgid, strateegia ja tegevuskava Põhilised konkurentsistrateegiad ja taotletav konkurentsieelis	A 8 I 16

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
			ettevõtte eesmärkide, strateegia ja tegevuskava koostamine.		
Lävend Hindab enda kui tulevase ettevõtja isikuomadusi ja valmisolekut ettevõtlusega tegelemiseks ning arenguvajadusi Hindab äriideed, ettevõtte eesmärkide, strateegia ja tegevuskava kooskõla			Iseseisvad tööd Eneseanalüüs oma isikuomadustest, hoiakutest, tervislikust, majanduslikust ja perekondlikust seisukorrast tulenevad tugevused-nõrkused, võimalused ning ohud ettevõtlusega tegelemise seisukohast Äriidee püstitamine, ettevõtte eesmärkide, strateegia ja tegevuskava koostamine		
3. omandab oskused ettevõtlusega alustada ja tegutseda ettevõtjana	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, materiaalse ressurssidega varustamine Ettevõtte tulud, kulud ja nende liigitamine; toote müügihinna ja omahinna kalkuleerimine Tasuvuspunkti arvutus Finantsarvestuse põhimõtted. Raamatupidamise korraldus Väikeettevõtte turundus. Turustuskanalid ja –strateegiad Teenusedisain Reklaam ja suhtekorraldus, müügi edendamine, müügi protsess. Ettevõtjale olulised infokanalid Ettevõtlust toetavad tugisüsteemid ja rahastamisvõimalused Äriplaani olemus, struktuur, koostamine	A 20 I 32
Lävend Oskab läbi viia ettevõtte loomisprotseduurid, kaasates vajadusel abi. Koostab äriplaani			Iseseisvad tööd Äriplaani sõnalise ja finantsosa koostamine		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA). Moodul loetakse arvestatuks, kui õpilane kirjeldab ettevõtluse olemust ja rolli ühiskonnas Oskab läbi viia ettevõtte loomisprotseduurid, kaasates vajadusel abi Koostab äriplaani				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	„Ettevõtlikkusest ettevõtluseni“ koos töövihiku CD-ga, www.eesti.ee www.eas.ee www.looveesti.ee http://palk.crew.ee www.kalkulaator.ee www.minuraha.ee www.meieraha.ee http://www.tartu.ee/arinouandla/ www.rmp.ee www.tootukassa.ee				

Moodul nr. 12 - KUJUNDUS-JA KAUNISTAMISÕPETUS	Mooduli maht 2 EKAP 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	6	32	14
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab pagaritoodetele erinevaid kaunistuselemente, valides selleks sobivad toorained ja töövahendid			
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud moodul pagaritoodete valmistamise alused			
Aine(d) ja õpetaja(d): Ene Seer			

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. kaunistab ja kujundab toote kasutades erinevaid pumateid ja glasuure	<ul style="list-style-type: none"> nimetab erinevaid kasutatavaid pumateid ja glasuure; kirjeldab tooraine ettevalmistamise etappe ja tekkida võivaid vigu; valmistab juhendi alusel pumatist ja glasuurist kaunistuselemente järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid; kasutab toote kujunduses erinevaid kaunistusi ja loob neist kompositsiooni; leiab (kirjandusest, internetist) erinevaid kaunistusi ja koostab sellest kaasõpilastele esitluse. 	Loeng, töölehed, praktilised tööd	Mitteeristav hindamine HÜ Praktiline töö: kaunistab ja kujundab toote kasutades erinevaid pumateid ja glasuure ning järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid	Kujundamise põhitõed Valikute tegemine toote kaunistamisel/kujundamisel Pumat Glasuurid Puisted	A 2 P 4 I 10
Lävend kaunistab ja kujundab toote kasutades erinevaid pumateid ja glasuure ning järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid			Praktilised tööd kaunistab ja kujundab tooteid kasutades erinevaid pumateid ja glasuure		
2. valmistab küpsetatud pooltoodetest erinevaid kaunistusi	<ul style="list-style-type: none"> nimetab erinevaid pagaritoodete kaunistamiseks kasutatavaid taiginaid kirjeldab tooraine ettevalmistamise etappe ja valmistamisel/kasutamisel tekkida võivaid vigu valmistab juhendi alusel erinevaid taiginaid ja sellest kaunistuselemente, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid; kasutab toote kujunduses erinevaid kaunistusi ja loob neist kompositsiooni; 	Loeng Praktilised ülesanded	Mitteeristav hindamine HÜ1 Praktiline töö: valmistab juhendi alusel kringlile piparkoogitaignast, soolataignast või kaunistuspärmitaigast kaunistusi Iseseisev töö: kompositsiooni kavandi ja tööplaani koostamine etteantud teemal	Kaunistused küpsetatud pooltoodetest Soolataigen Piparkoogitaigen Kaunistuspärmitaigen Rukkikaunistustaigen	A 2 P 6 I 12
Lävend Kompositsiooni hindamine: toote kujundus vastab teemale või toote kirjeldusele. Teostus on esteetiline vaadata. Kaunistuste valmistamisel on kasutatud õigeid tehnoloogilisi võtteid ja töövahendeid.			Praktilised tööd valmistab juhendi alusel kringlile piparkoogitaignast, soolataignast või kaunistuspärmitaigast kaunistusi		

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)
3. valmistab želeest erinevaid kaunistusi	<ul style="list-style-type: none"> nimetab žele valmistamisel kasutatavad põhitoorained; kirjeldab žele valmistamise tehnoloogiat ja tehnoloogilisi eripärasid ning valmistamisel tekkida võivaid vigu; valmistab juhendi alusel želeest erinevaid kaunistuselemente järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid; kasutab toote kujunduses erinevaid kaunistuselemente ja loob neist kompositsiooni; leiab (kirjandusest, internetist) erinevaid kaunistuselemente ja koostab sellest kaasõpilastele esitluse; 	Loeng Töölehed Praktilised ülesanded	Mitteeristav hindamine HÜ Praktiline ülesanne: Juhendi alusel erinevate pagaritoodete kaunistamine želeega	Želeed Külmželeed Kuumutamise teel valmistatavad želeed Želeekaunistused	A 2 P 4 I 10
Lävend Valmistab juhendi alusel želeest kaunistuselemente Žele on õige konsistentsiga ja läikega			Praktilised tööd Juhendi alusel erinevate pagaritoodete valmistamine ja kaunistamine želeega		
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	E. Kiisman, M. Piirman, 2005, "Küpsetuskunst" Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex http://martsipanjasuhkrumass.weebly.com/ http://kaunistused.weebly.com/kasutatud-allikad.html http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/				

Moodul nr. 13 - TELLITUD PAGARITOODETE VALMISTAMINE	Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides sh lõimitud ained		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
		48	30
Mooduli eesmärk: läbitud moodul pagari praktiline töö			
Nõuded mooduli alustamiseks: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel tellitud pagaritooted, järgides toiduhügieeni nõudeid			
Aine(d) ja õpetaja(d):			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. valmistab juhendi alusel tellitud pagaritooted, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid	<ul style="list-style-type: none"> valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained; arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks; valmistab juhendi alusel tellitud pagaritooted, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid; määratleb organoleptiliselt toote vastavust lähtuvalt tellija soovidest; 	Praktiline töö Iseseisev töö	Mitteeristav hindamine HÜ Praktilised ülesanded: juhendamisel ühe tellitud toote valmistamine	Erikujulised pagaritooted Minipirukad Kringlid Plaadikoogid Muretaignast pooltooted, tooted (korvikesed, küpsised, piparkoogid)	P 20 I 30
Lävend Toote maitse ja lõhn on omased antud tootele. Toode on ettenähtud välimusega, sisu on küps. Tellitud toode vastab tellija soovile.			Praktilised tööd Tellitud pagaritoodete valmistamine		
Iseseisvad tööd Õpimapp praktiliste tööde töölehtedest					
2. valmistab juhendi alusel vabalt valitud tähtpäevaga seotud pagaritooted järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks; valmistab juhendi alusel tähtpäevaküpsetise, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid; määratleb toote vastavust tähtpäevale 	Arutelu Ideekaart Rühmatöö Praktiline töö Iseseisev töö	Mitteeristav hindamine HÜ Praktilised ülesanded: juhendamisel ühe tähtpäevaküpsetise valmistamine	Tähtpäevad Riiklikud pühad Rahvakalendri pühad Perekondlikud pühad	P 10 I 18
Lävend: Toote maitse ja lõhn on omased antud tootele. Toode on ettenähtud välimusega, sisu on küps. Tähtpäevaküpsetise valmistamisel on kasutatud tähtpäevale omaseid kaunistusi.			Praktilised tööd Tähtpäevaküpsetiste valmistamine		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA) Hindamise eelduseks on rühmatöödest ja praktilistest tööd osavõtt. Mooduli hinne kujuneb iseseisvast tööst, kahe praktilise töö hindamisest (valmistab juhendi alusel kaks toodet: tellitud toote ja tähtpäeva küpsetise) Tellitud toode vastab tellija soovile. Tähtpäeva-küpsetise valmistamisel on kasutatud tähtpäevale omaseid kaunistusi.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	E. Kiisman, M. Piirman, 2005, "Küpsetuskunst" Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex pagaritoodete tehnoloogilised kaardid Õppetöökoja seadmete kasutus- ja ohutusjuhendid http://www.folklore.ee/Berta/ http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/				

Moodul nr. 14 - RAHVASTE KÜPSETISED	Mooduli maht 2 EKAP 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	6	32	14
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodul pagaritoodete valmistamise alused.			
Aine(d) ja õpetaja(d):			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi	<ul style="list-style-type: none"> loetleb eesti rahvasküpsetisi; 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 6 I 20
Lävend Kirjeldab ja võrdleb erinevate rahvaste küpsetisi ja toidukultuuri eripära Esitlus vastab esitluse heale tavale			Iseseisvad tööd Esitlus - ühe rahvaste küpsetise kirjeldus vastavalt juhendile		
2. valmistab eri rahvaste küpsetisi, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> valmistab juhendi alusel eri rahvaste küpsetisi järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid; 	Praktiline töö iseseisev töö	Mitteeristav hindamine HÜ Praktilised ülesanded: juhendi alusel pärmitaignast pannkookide, struudli ja kulebjaaka valmistamine	Erinevate rahvaste küpsetiste valmistamine: pannkoogid, karask, korbid, mustika plaadikook pärmitaignast, struudlid, kulebjaakad jms.	P 14 I 12
Lävend Valmistab pannkooke, struudlit ja kulebjaakat vastavalt nõuetele			Praktilised tööd Valmistab juhendi alusel eri rahvaste küpsetisi järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA) Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Mooduli hinne kujuneb iseseisvast tööst, kahe praktilise töö hindamisest. Toodete maitse ja lõhn on omased antud tootele. Tooted on ettenähtud välimusega, sisu on küps.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/ http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/itaalia_toidukultuur.html http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad				

Moodul nr. 15 - FRUKTODISAIN	Mooduli maht 2 EKAP 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides sh lõimitud üldained		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	4	32	16
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija omandab läbi käelise tegevuse eneseväljendamise oskused erinevate köögi-, juur- ja puuviljadest kaunistuste valmistamisel.			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud toiduohutuse moodul			
Aine(d) ja õpetaja(d): Elli Vendla			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. õppija valib fruktodisainiks sobivad köögi- ja puuviljad ning töövahendid	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab erinevate köögi-, juur- ja puuviljade sobivust fruktodisaini komponentide almistamiseks; • tunneb fruktodisainis kasutatavaid töövahendeid, nende kasutamise ohutusnõudeid; • kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt fruktodisaini töövahendeid; 	Loeng Praktiline töö	Mitteeristav hindamine HÜ1 Praktiline töö: sobivate toorainete ja töövahendite valik HÜ2 Õpimapi koostamine	Fruktodisainiks kasutatavad töövahendid ja tööohutus Fruktodisainiks kasutatavad toorained (köögi-, juur- ja puuviljad) ja erinevad materjalid	A 4 P 6 I 16
Lävend Valib sobivad köögi-, juur- ja puuviljad fruktodisaini komponentide valmistamiseks Valib ja kasutab õigesti fruktodisainis kasutatavaid töövahendeid Esitab juhendi alusel koostatud õpimapi			Praktilised tööd Sobivate toorainete ja töövahendite valik, harjutusülesanded		
2. valmistab puu- ja juurviljadest kaunistusi ja kasutab kompositsiooni kujundamise võtteid fruktokaunistuste valmistamisel ning eksponeerimisel	<ul style="list-style-type: none"> • kavandab töö käigu ja materjalid vastavalt püstitatud ülesandele; • valmistab ette töökoha; • teostab (lõikab) planeeritud kompositsiooni jälgides töö- ja toiduohutuse nõudeid; • eksponeerib/esitleb valmiskompositsiooni; 	Praktiline töö	Mitteeristav hindamine HÜ Praktiline töö: kompositsiooni kavandamine, teostamine, viimistlemine, esitlemine ja jäädvustamine HÜ2 Õpimapi koostamine	Fruktodisainis kasutatavad töövõtted ja ergonoomika Valmistoodete säilitamine ja viimistlemine Kompositsiooni kujundamise põhitõed ja eksponeerimine	P 10 I 16
Lävend Esitab juhendi alusel koostatud õpimapi Valmistab kompositsiooni vastavalt nõuetele			Praktilised tööd Kompositsiooni kavandamine, teostamine, viimistlemine, esitlemine ja jäädvustamine		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA). Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb sooritatud iseseisvatest töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 – 2. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist. Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Mooduli hinne kujuneb praktilise töö hindamisest (kompositsiooni kavandamine, teostamine, viimistlemine, esitlemine ja jäädvustamine) ja iseseisvast tööst. Õpimapi hindamine: õpimapp sisaldab õpilase poolt harjutusülesandena valminud kompositsiooni jäädvustust.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Biller, R. Garneerimine 1997 Õppevideod – Fruit Carving; Food Art Õpetaja jaotusmaterjalid Ajakiri „Kööginurk“				

Moodul nr. 16 - TEENINDAMINE JA MÜÜGITÖÖ	Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides sh lõimitud üldained		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	12	48	18
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija rakendab pagari- ja kondiitritoode müügi- ja teenindusprotsessis kliendikeskse teenindamise põhimõtteid			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Kaiti Pirs			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Õppija 1. mõistab ostja vajadustele ja soovidele orienteeritud toodete ja teenindamise olemust	<ul style="list-style-type: none"> selgitab rühmatööna teeninduse, teeninduskultuuri, teenindusliku mõttelaadi, teenindusvalmiduse, teenuse ja teenindamise sisu ja tähtsust ettevõtte konkurentsivõimele esitleb pagari- ja kondiitritooteid pakkuvate ettevõtete teenuseid lähtuvalt äriideest ja ostja vajadustest ja soovidest selgitab meeskonnatööna kliendikeskse teenindamise põhimõtteid etteantud müügi- ja teenindussituatsiooni põhjal lahendab meeskonnatööna kliendi teenuse kasutamisega 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 6 I 8
Lävend Õppija kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid			Praktilised tööd Rollimängud		
2.mõistab teenindaja erinevaid rolle ja vastutust teenindusprotsessis	<ul style="list-style-type: none"> nimetab ostja/kliendi peamised ootused teenindajale teenindusprotsessis nimetab tööandja peamised ootused teenindajale lähtudes kliendikesksest teenindamisest ja kutse-eetikast selgitab rühmatööna teenindaja rolli ettevõtte maine kujundamisel kirjeldab juhtumi näitel meeskonnatöö tähtsust ostjale teenuse ja toodete pakkumisel selgitab teenindaja vastutust teenindusprotsessi toimimise eest vastavalt etteantud ettevõtte teenindusstandardile/juhendi alusel annab hinnangu juhendi alusel enda valmisolekuks müügi- ja teenindustöök 	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 kondiitritoode vastuvõtt, säilitamine ja müügiks ettevalmistamine. Kaupade väljapanek. Kaubavalik ja selle kujundamine. Taara ja pakend	A 4 P 4 I 10

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Lävend Õppija lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindussituatsioone			Praktilised tööd Probleemsituatsioonide lahendamine		
3.rakendab teenindus ja müügiprotsessis sobivat suhtlemis-, teenindustehnikat ja käitumist	<ul style="list-style-type: none"> • lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest alustab ja lõpetab teenindusolukorra kasutades sobivaid viisakusväljendeid luues positiivse õhkkonna • käitub kehtestavalt erinevates teenindusolukordades kasutades sobivaid sõnalisi ja mittesõnalisi suhtlusvahendeid • teenindab ostjat lähtuvalt tema vajadustest, soovidest ja ootustest ning järgides ettevõtte teenindusstandardit ja kasutades sobivat suhtlus- ja teenindustehnikaid ning erinevaid telefoni ja infotehnoloogiavahendeid • tutvustab toodete sortimenti, kvaliteedinäitajaid, koostist, toiteväärtust, maitseomadusi, kasutamisevõimalusi, säilitamistingimusi ja realiseerimisaegu, kasutades eestikeelset erialast terminoloogiat • kasutab korrektset ja õiget erialast terminoloogiat toodete tutvustamisel • pakib ostjale kaasa pagari- ja kondiitritoodeid järgides ettevõtte teenindusstandardit, toodete kvaliteedinõudeid ja säilitamistingimusi • arveldab kliendiga, kasutades sularaha ja maksekaarte 	Loeng, vestlus, iseseisev töö erinevate infoallikatega	Mitteeristav hindamine 3. ÕV: 1.HÜ.:Tööleht 2.HÜ: Rühmatöö 3. HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö	Suhtlusviisid- tehnikad ja oskused Teenus, teenindus, teenindamine. Kliendi vajaduste väljaselgitamine. Kauba tutvustamine Aedviljatoodete terminoloogia. Arveldamine kliendiga	A 2 P 14 I 30
Lävend • teenindab ostjat lähtuvalt tema vajadustest, soovidest ja ootustest ; • tutvustab toodete sortimenti, kvaliteedinäitajaid, koostist, toiteväärtust, maitseomadusi, kasutamisevõimalusi, säilitamistingimusi ja realiseerimisaegu, kasutades eestikeelset erialast terminoloogiat			Praktilised tööd Teenendamine ja suhtlemine klientidega		
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	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. 17- TOOTMISTARKVARA KASUTAMINE	Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides sh lõimitud üldained		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	6	48	24
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija omandab esmased teadmised ettevõttes kasutatavast tootmistarkvarast ning selle kasutamise võimalustest			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Virgo Õitspuu			

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

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. Teostab juhendamisel müügiarve koostamise	<ul style="list-style-type: none"> koostab juhendamisel müügiarve jälgib juhendamisel kuidas muutuvad peale arvet laovarude näitajad teostab juhendamisel inventeerimisandmiku täitmist 	Praktiline töö tootmisprogrammiga	Mitteeristav hindamine HÜ Müügiarve koostamine	Müügiarvete koostamine tootmisprogrammiga Inventeerimisandmik	P 14
Lävend Koostab juhendamisel müügiarve			Praktilised tööd Müügiarvete koostamine tootmisprogrammiga		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristuvalt (A/MA). Mooduli hindamise aluseks on 1-4 õpiväljundi hindamisülesannete sooritamine lävendi tasemel				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Tootmisprogrammide juhendid Tootmistarkvara www.tootmistarkvara.ee/ www.koda.ee/.../labimoeldud-tootmistarkvara-lahendused-ettevotetele/ www.rmp.ee › Uudised › Tarkvara				