

PAGARI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	TOIDUAINETÖÖTLUSE VALDKONNA ALUSED	2	Elle Pool – Juhkanson Inge Rego
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut toiduainetööstuse valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1.Mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses ning toiduainetööstuse ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt toiduainete töötlemise tegvusaladest.	<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 suundumustest Eestis ning euroopa liidus. - Kirjeldab rühmatööna toiduainetööstuse ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt erinevate toiduainete töötlemise tegevusaladest, nagu liha-, kala-, piimatoodete, puu- ja köögiviljade, pagari- ja kondiitritoodete, jookide tootmine. - Kirjeldab rühmatööna juhendi alusel toiduainetööstuse ettevõtete tähtsust toidu töötlemisel riigis - Kirjeldab uuendusi toiduainete töötlemisel ja selle olulisust seoses inimkonna hüppelise kasvuga maal 		

<p>2. Selgitab toiduainetööstuse ettevõtete toimimist lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Esitleb rühmatööna juhendi alusel üht toiduainetööstuse valdkonda eesti ja võõrkeeles - Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva eestis tegutseva toiduainetööstusettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused - Loetleb ja kirjeldab etteantud äriidee järgi ettevõtete kodulehekülgede põhjal nende tooteid - Kirjeldab rühmatööna eesti toiduainetööstuse arengulugu ja ettevõtluskeskkonda ning toiduainetööstuse arengut, võrreldes euroopa ja maailma toiduainetööstuse arenguga. - Leiab juhendi alusel informatsiooni toiduainetööstuse kohta asjakohastest teabeallikatest, sh meediast ja viitab kirjalikus töös kasutatud allikatele - Kirjeldab rühmatööna lähtuvalt juhendist el toiduainetööstuse trende ja toiduainetööstuse majanduslikku ja sotsiaalset mõju ühiskonnale. - Selgitab rühmatööna eesti vabariigi õigusaktidest tulenevaid nõudeid toiduainetööstuse ettevõtte töökorraldusele.
<p>3. Mõistab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Võrdleb rühmatööna toitumistavasid inimkonna arenguloo erinevate etappidel. - Iseloomustab lähtuvalt juhendist toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning mõju inimese tervisele. - Selgitab rühmatööna seedimisprotsessi, energia- ja ainevahetusest, toitainete lõustumist organismis ja kasutamist ning toidu energeetilist väärtust. - Selgitab rühmatööna tervisliku toitumise tähtsust ja põhimõtteid. - Kirjeldab etteantud tootevaliku põhjal erineva toitumisvajadustega inimeste, nagu laktoosi- ja gluteenitalumatuse, diabeetikute toiduvalikute võimalusi. - Koostab juhendi alusel kokkuvõtte tervisliku toitumise teemast, vastates asjakohastele küsimustele, järgides autoriõiguse nõudeid ja viidates kasutatud allikatele. - Nimetab toidus leiduda võivaid saasteaineid ning võrdleb tava- ja mahepõllunduse saadusi ning geneetiliselt muundatud organisme (gmo).

<p>4. Mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid ja vajadust hinnata kutsetaotlejat lähtuvalt kutsestandardist ning seab eesmärgid oma õpingutele.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale. - Toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutseetikat. - Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni - Loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas. - Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid. - Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks. 			
<p>5. Orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes enda kui õpilase vajadustest ja eesmärkidest.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Leiab õppetöoks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist. - Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid. - Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks. - Analüüsib elukestva õppe vajadust, lähtudes tööalase karjääri plaanist. - Kirjeldab rühmatööna juhendi abil praktikaettevõtteid. 			
<p>Teemad, alateemad</p>	<p>Auditoorne töö tundides</p>	<p>Iseseisev töö tundides</p>	<p>Praktiline töö tundides</p>	<p>Õpemeetodid</p>
<p>Toidutööstuse üldiseloostus Tegevusalad Ettevõtete liigid Toidutööstuse areng ja suundumused</p>	<p>11</p>			<p>Loeng Rühmatöö Iseseisev töö</p>
<p>Tervislik toitumine Toitumistavad inimkonna arengus Põhitoitained, nende tähtsus</p>	<p>11</p>			<p>Loeng Rühmatöö Iseseisev töö</p>
<p>organismis Erinevate toitumisvajadustega inimeste toiduvalik Tava ja mahepõllunduse saadused ning GMO</p>				
<p>Kutsestandard. Valdkonna elukutsete kuvandid ja väärtustamine Pagari kutsestandard Kutsealased infokanalid Õppekava sisu ja ülesehitus Õppeplaan ja õppeesmärk Elukestav õpe</p>	<p>12</p>		<p>2</p>	<p>Loeng Rühmatöö Info otsing ja töötlemine Eesmärgistamine ja eneseanalüüs Iseseisev töö</p>

Õpikeskkond Õpperühmaga tutvumine Tutvumine kooliga Kooli infosüsteem Õpilase õigused ja kohustused Õpilast puudutav dokumentatsioon	10		2	Õppekäik Loeng Arutelu info otsing Iseseisev töö
Moodulit kokkuvõtavad tunnid. Tagasiside õpitule ja õppijatele	2		2	
Hindekriteeriumid	Moodul loetakse arvestatuks, kui õppija: <ul style="list-style-type: none"> • koostab Eesti suuremate toiduainetööstuste kohta mõistekaardi • koostab eneseanalüüsi juhendi alusel • osaleb õppekäigul ja koostab selle kohta aruande • lahendab probleemülesande • leiab vajalikku infot internetist ja kooli kodulehelt 			
Kokkuvõtva hinde kujunemine	Mitmeeristav kokkuvõttev hindamine Mooduli hinne kujuneb rühmatöodes osalemise, töölehtede täitmise, õppekäigul osalemise ja iseseisvate tööde koostamise põhjal:			
Hindamise meetodid	Tööleht: Toiduainetööstus. Tööleht: Mina valdkonna töötajana. Tööleht: Õpikeskkond.			
Õppematerjalid	Kooli õppekorralduseeskiri Leivaliidu koduleht http://www.leivaliit.ee/ Kutsekoda (www.kutsekoda.ee) Pagari õppekava			

PAGARI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	TOIDUOHUTUS	2 EKAP	Inge Rego Riina Asumets
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toiduohutuse järgimise tähtsust toidu käitlemisel		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		

<p>1. Mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toiduainetööstuses.</p>	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni eesmärke ja ülesandeid lähtuvalt toiduainetööstuse eripäradest. - Selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel. - Kirjeldab rühmatööna hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele. - Kirjeldab rühmatööna toidu käitlemise nõudeid lähtuvalt toiduainetööstuse eripäradest. - Selgitab juhendi alusel toidutoorme ja toidu saastumise põhjusi ja nendest tulenevaid tagajärgi. - Selgitab rühmatööna toidukahjurite kontrolli ja tõrje vajalikkust toiduainetööstuses. 			
<p>2. Mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis.</p>	<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. - Kirjeldab rühmatööna toiduainetööstusettevõttes kasutatavaid pesemis- ja desinfitseerimis-meetodeid. - Koostab juhendi alusel etteantud tootmisruumi puhastusplaani. - Lahendab pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid. - Nimetab puhtusekontrolli meetodeid toiduainetööstuses. 			
<p>3. Mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Selgitab ettevõtte enesekontrollikohustust ja selle rakendamise vajalikkust toidu- seaduse alusel. - Kirjeldab enesekontrollisüsteemi eesti keeles lähtuvalt juhendist. - Nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitilised punktid ja kriitilised kontroll punktid. - Kirjeldab etteantud toote käitlemisel esinevaid ohtusid ja nende vältimiseks vajalikke ennetavaid ja korrigeerivaid tegevusi 			
<p>Teemad, alateemad sh iseseisev töö</p>	<p>Auditoorne töö tundides</p>	<p>Iseseisev töö tundides</p>	<p>Praktiline töö tundides</p>	<p>Õppemeetodid</p>

Toiduhügieen Isiklik hügieen Pagari- ja kondiitri valdkonna ettevõtte ruumid, nõuded ruumidele ja sisseseadele Mikroorganismid, kahjurid Toiduseadus, sellest tulenevad toiduainete käitlemise nõuded Toidukaupade pakendid ja märgistus Märgistusele esitatavad nõuded Toiduainete ja pagarkondiitritoote hoiustamisnõuded ja realiseerimisajad	20	3		Loeng Arutelu Rühmatöö
Puhastustööd Mustus, liigid Mustuse eemaldamise viisid toidutööstuses Koristustarvikud, värvikoodid Koristusseadmed Puhastusained, vesi Desinfitseerimisained, lahuste valmistamine Ohutusnõuded koristustöödel Puhastusainete ohutuskaart Puhastusplaani olemus Puhtusastmed	4	3	16	Loeng Arutelu Arvutusülesanded Praktilised tööd Iseseisev töö
Enesekontroll Enesekontrollisüsteemi loomine HACCP põhimõtted Vajalikkus Rakendamine Tehnoloogilise skeemi ülesehitus Kriitilised kontrollpunktid Toidutoorme käitlemisest tulenevad ohud ja nende vältimine	6	1		<ul style="list-style-type: none"> • Loeng • Iseseisev töö
Moodulit kokkuvõtavad tunnid. Tagasiside õpitule ja õppijatele	2	1		
Hindamine sh iseseisev töö	Iseseisvaks tööks on koostada õpimapp. Õpimapp koosneb: Töölehed: kriitilised kontrollpunktid juhendi alusel, toidutoorme käitlemisest tulenev juhtumi kirjeldus, pagaritoodete märgistuse kirjeldamine etteantud juhendi alusel.			

Hindekriteeriumid	Õpimapp - vormistus on nõuetekohane, õpimapis on kõik nõutud põhiosad. Tööd vastavad teemale. Illustratsioonid on teemakohased. Töölehed on täidetud ettenähtud vormi järgi. Praktiline töö - puhastab ja desinfitseerib kindlaks määratud objekti juhendi alusel, järgides pagaritöökojas hügieeni- ja tööohutusnõudeid
Kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Esitatud õpimapp, teostatud praktilised tööd
Hindamismeetodid	Tööleht: Isikliku hügieeni reeglid toiduainetööstuses. Tööleht: Erinevate toiduainegruppide omadused, säilitamise nõuded ja kasutamine toiduvalmistamisel. Tööleht: Toidu kohta märgistus ja muul viisil antav teave. Praktiline töö: Visuaalselt puhtusastme määramine, eriliigilise mustuse leidmine tootmisruumis, selle kaardistamine, mustuse eemaldamiseks puhastusainete, koristustarvikute ja koristusmeetodi valimine.
Õppematerjalid	www.riigiteataja.ee Puhastusainete ohutuskaidid Roasto. M, Tamme. T, Juhkam. K. Toiduhügieen ja ohutus. Tartu: Eesti Põllumajandusülikool, 2004 Pärn, J. HACCP - käsiraamat toidukäitlejale. Tallinn, 1998 www.vet.agri.ee

PAGARI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	KARJÄÄRI PLANEERIMINE JA ETTEVÕTLUSE ALUSED	6 EKAP	Agni laats Maie Üürike
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		

<p>1.Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamis elukestva karjääriplaneerim protsessis.</p>	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kirjeldab juhendamisel enda isiksust, oma tugevusi ja nõrkusi. - Seostab juhendamisel kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega. - Leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta. - Koostab juhendamisel elektroonilisi kandideerimisdokumente lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast: cv, motivatsioonikiri, sooviavaldus. - Osaleb juhendamisel näidistööintervjuul - Seab juhendamisel endale karjäärieesmärke, koostab juhendamisel sh elektrooniliselt endale lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.
<p>2.Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kasutab tavapärastes suhtlemissituatsioonides sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist. - Kasutab tavapärastes suhtlemissituatsioonides erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava. - Kirjeldab ja järgib tavapärastes suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid. - Lahendab meeskonnatööna juhendi alusel tulemuslikult tööalaseid probleeme tavapärastes töösituatsioonides. - Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel tööalast suhtlemist mõjutavaid kultuuriliste erinevuste aspekte. - Väljendab selgelt ja arusaadavalt kliendina enda soove teenindussituatsioonis.
<p>3. Mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist ühiskonnas</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Teeb juhendi alusel praktilisi valikuid lähtuvalt oma majanduslikest vajadustest ja ressursside piiratusest. - Leiab meeskonnatööna juhendi alusel informatsiooni õpitava valdkonna ettevõtte toote või teenuse hinna kohta turul, kasutades sama toodet või teenust pakkuvate ettevõtete kodulehti.
	<ul style="list-style-type: none"> - Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel ühe õpitava valdkonna ettevõtte konkurente. - Nimetab iseseisvalt põhilisi eluga seotud Eestis kehtivaid makse. - Täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni.
<p>4.Mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kirjeldab meeskonnatööna juhendamisel ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast. - Võrdleb juhendamisel oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana.

<p>5.Mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Loetleb meeskonnatöona töötervishoiu ja tööohutuse põhilisi suundumisi. - Loetleb juhendi alusel tööandja ja töötajate põhilised õigused ning kohustused ohutu töökeskkonna tagamisel ja kirjeldab juhendi alusel riskianalüüsi olemust. - Tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatöona juhendi alusel töökeskkonna põhilised ohutegurid ja meetmed nende vähendamiseks. - Tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatöona lähtuvalt seadustes sätestatust töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega. - Kirjeldab meeskonnatöona juhendi alusel tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas. - Leiab meeskonnatöona juhendi alusel töötervishoiu ja tööohutuse alast informatsiooni juhtumi näitel. - Võrdleb töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi töötaja vaatest leiab juhendi alusel organisatsioonisisestest dokumentidest üles oma õigused, kohustused ja vastutuse. - Arvestab juhendamisel bruto ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist. 			
<p>Teemad, alateemad</p>	<p>Auditoorne töö tundides</p>	<p>Iseseisev töö tundides</p>	<p>Praktiline töö tundides</p>	<p>Õppemeetodid</p>
<p>Karjääriplaneerimine Eneseanalüüs: isikuomadused, väärtused ja hoiakud, vajadused, motivatsioon, võimed, huvid, oskused. Kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõuded (sh kutsestandardid), töömaailma ootused ning võimalused (sh praktika osas) Tööturu ja elukestva õppevõimaluste info</p>	<p>12</p>	<p>6</p>		<p>Interaktiivne loeng</p> <p>Rühmatööd (arutelu eneseanalüüs, infootsing, kandideerimisdokumendide koostamine)</p> <p>Rollimäng- tööintervjuu</p> <p>Iseseisev töö:</p>
<p>Töö- ja praktikakohale kandideerimine, kandideerimisdokumendid: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus Tööintervjuu Karjääriplaani</p>				<p>infootsing, kandideerimisdokumendide koostamine, karjääriplaani koostamine</p> <p>Õpimapp</p>

Suhtlemisõpetus Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine Suhtlemisvahendite kasutamine sh telefoni- ja internetisuhtluse hea tava Üldtunnustatud käitumistavad suhtlemissituatsioonides Meeskonnatöö Kultuurilised erinevused suhtlemisel Kliendikeskne teenindus Erinevad teenindussituatsioonid	24	6		Interaktiivne loeng Rühmatööna suhtlemissituatsioon e käsitlevad rollimängud. Töölehed, harjutused, testid Iseseisev töö - juhtumianalüüs Õpimapp Interaktiivne loeng Rühmatöö Iseseisev töö: info otsing arvutist: ettevõtted, nende tooted/teenused, konkurents, finantsasutused ja nende pakutavad teenused, tuludeklaratsiooni täitmine Õpimapp
Majandusõpetus Vajadused, ressursid, piiratus Ettevõtlus Toode, teenus Hind, hinnakujundus Konkurents Eesti maksusüsteem, üksikisiku maksustamine, tuludeklaratsioon	22	4		Interaktiivne loeng Rühmatöö infootsing arvutist tuludeklaratsiooni täitmine; Iseseisev töö: infootsing arvutist: ettevõtted, nende tooted/teenused, konkurents, tuludeklaratsiooni täitmine Õpimapp
Ettevõtlus Eesti ettevõtluskeskkond (keskendudes õpitavale valdkonnale) Palgatöötaja ja ettevõtja erinevused Ettevõtte majandustegevuse	25	2		Interaktiivne loeng Rühmatöö Töö arvutis juhendamisel Iseseisev töö sh arvutis (ettevõtluskeskkond

ülevaade (kliendid, tooted, töökorraldus) Äriidee olemus ja sõnastamine				, ettevõtte tegevus, äriidee) Õpimapp
--	--	--	--	---------------------------------------

<p>Töökeskkonnaohutus Töötervishoiu ja tööohutuse põhimõtted Tööandja ja töötaja põhilised õigused ning kohustused ohutu töökeskkonna tagamisel Riskianalüüs, töökeskkonna ohutegurid Tööõnnetus Tulekahju Töötervishoiu ja tööohutusalane Informatsioon</p> <p>Tööseadusandlus Töölepinguseadus Tööleping, töövõtuleping ja käsundusleping Töötaja õigused, kohustused ja vastutus Töötamine välisriigis</p> <p>Asjaajamine Asjaajamine ja dokumendihaldus organisatsioonis (sh seletuskiri) Dokumentide säilitamine (üksikisiku vaatenurgast)</p> <p>Moodulit kokkuvõtavad tunnid. Tagasiside õpitule ja õppijatele</p>	45	6		Rühmatööna riskianalüüs ja juhtumianalüüs Õpimapp Töölehtede täitmine Praktiline töö
Hindamine sh iseseisev töö	Iseseisev infootsing tööturu, praktika- ja töökohtade kohta Infootsing arvutist: konkurents, hinnad, maksud, finantsasutused ja nende pakutavad teenused			
Hindekriteeriumid	Moodul loetakse arvestatuks, kui õppija: <ul style="list-style-type: none"> • Koostab kandideerimisdokumentid • Koostab karjääriplaani • Osaleb meeskonnatöös ja rollimängudes • Toestab etteantud infootsingut internetist 			
Kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt. Iseseisvaks tööks on koostada õpimapp. Õpimapp koosneb iseseisvatest jt kirjalikest töödest.			
Hindamismeetodid	<ul style="list-style-type: none"> • Eneseanalüüs • Kandideerimisdokumentide koostamine: CV, kaaskiri, motivatsioonikiri, avaldus) – osaliselt iseseisev • Karjääriplaani koostamine (eesmärkide püstitamine) - osaliselt iseseisev 			
Õppematerjalid	www.rajaleidja.ee http://www.cvkeskus.ee/career Karjäärinõustamise töövihik: http://www.rajaleidja.ee/public/Suunaja/Abiks_valikutel_loplik_			

	eesti.pdf Kidron, A. Suhtlemispsühholoogia www.eesti.ee www.kalkulaator.ee www.minuraha.ee www.meieraha.ee Töölepingu seadus http://www.tooelu.ee Tööinspektsiooni kodulehekülge www.ti.ee
--	---

PAGARI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	PAGARI TOODETE VALMISTAMISE ALUSED	10 EKAP	Elle- Pool Juhkanson Riina Asumets
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid 1,2,3		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel taigaid ja tooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Kasutab pagaritöö tooraineid, lähtudes juhendist	<ul style="list-style-type: none"> - Tunnab ära ja nimetab pagari töös kasutatavad nisujahu tüübid - Tunneb ära ja kirjeldab pagari töös kasutatavaid tooraineid, nagu tangained, rasvained, munad ja munatooted, lõhna- ja maitseained, suhkrud, kergitusained, lihad, aedviljad, puuviljad, marjad, piimatooted, tärklised, tarrendained - Valmistab toorained tootmiseks ette, lähtudes juhendist - Korraldab oma tööd otstarbekalt ja töötab säästlikult - Määratleb organoleptiliselt tooraine kvaliteedi vastavust kvaliteedinõuetele. - Arvestab juhendi alusel tooraine ja materjali kulu. 		

<p>2. Kasutab taiginate valmistamisel seadmeid lähtudes ohutusnõuetest</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kasutab juhendamisel taigasegamismasinaid, vahustajaid, taigatükeldajaid ja -ümardajaid, vormimismasinaid, kerkekappe ja ahjusid, jahutamis- ja külmutusseadmeid, pakkimismasinaid. - Kasutab juhendamisel taigasegamismasinaid, vahustajaid, taigatükeldajaid ja -ümardajaid, vormimismasinaid, kerkekappe ja ahjusid, jahutamis- ja külmutusseadmeid, pakkimismasinaid. - Kasutab juhendamisel erinevateks tööoperatsioonideks vajaminevaid töövahendeid, nagu kaalusid, krabasid, nuge, spaatleid, vispleid, kausse, sõelu, ahjuplaate, termomeetreid, lõikelaudu, mõõtevahendeid, käsikärusid (togisid), riive, ja ahju ning küpsetusvorme. - Töötab seadmetega vastavalt kasutusjuhendile ja järgides ohutus- ja hügieeni nõudeid. - Puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökohad - Peab kinni hügieeninõuetest seadmetega töötades.
<p>3. Valmistab juhendamisel taigaid</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Valmistab juhendamisel pärmitaigaid. - valib juhendamisel taigna valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid. - Järgib taigna valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid. - Nimetab ja tunneb ära valmistaigna tunnused kirjeldab käärinud taigna tunnused.
	<p>- Kirjeldab taigna valmistamisel tekkinud vigu lähtuvalt toiduainetes toimuvatest protsessidest.</p>
<p>4. valmistab juhendamisel lihtsamaid täidiseid</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Valmistab juhendamisel lihtsamaid soolaseid ja magusaid täidiseid - Järgib täidiste valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid - Kasutab täidiste valmistamiseks vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid
<p>5. töötleb, vormib ja viimistleb juhendamisel pooltooteid</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Viimistleb pooltooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist - Määratleb organoleptiliselt pooltoodete vastavust nõuetele -
<p>6. küpsetab juhendamisel pärmitaignast tooteid</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Küpsetab juhendamisel pärmitaignast tooteid vastavas seadmes, lähtudes etteantud tehnoloogilisest juhendist - Määratleb organoleptiliselt küpsetatud toodete vastavust nõuetele
<p>7. jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel pagaritooteid</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Jahutab pagaritooted lähtudes tehnoloogilisest juhendist - viimistleb küpsetatud tooted lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist - Valib toodete pakendamiseks sobivad seadmed ja pakendab, järgides juhendit - Markeerib ja ladustab tooted, lähtudes etteantud juhistest ja töökorraldusest

Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
Toorainete õpetus Nisujahu Suhkur ja magusained Kergitusained Muna ja munasaadused Toidurasvad Piim ja piimatooted Köögiviljad Marjad ja puuviljad Liha ja kala Kakao, šokolaad Toorainete ettevalmistamine tootmiseks	22	6		Loeng Rühmatöö Arutelu Praktiline töö Ideekaart Iseseisev töö
Pagaritoodete arvestus ja aruandlus Toorainete koguste arvestused tehnoloogilise kaardi alusel Mahuühikute teisendamine kaaluühikuteks Toorainete asendused Kadude arvestus- Toodangu väljatulek Töökorraldus Töökoha korraldamine	15 10	6 4		Loeng Rühmatöö Arutelu Praktiline töö Ideekaart
Tööde järjestamine ja ajastus Tööprotsessi etapid Organisatsiooni eesmärgid Asukoha valik ettevõttele Tootmisettevõtte põhifunktsioonid Strateegia Hankimine				
Pagaritoodete tehnoloogia Täidiste liigid Täidiste valmistamine ja säilitamine Puhastusõpetus Praktilised puhastustööd Töökoha ja töövahendite puhastamine	4	3	20 20	Loeng Praktiline töö Iseseisev töö

<p>Seadmete õpetus Taignasegamismasinad, vahustajad, taigatükeldajad ja – ümardajad, taignarullimismasinad, vormimismasinad, kerkekapid ja ahjud, jahutus- ja külmutusseadmed, pakkimismasinad</p> <p>Väiketöövahendid Tööohutus seadmete ja väiketöövahendite kasutamisel</p> <p>Pagaritoodete tehnoloogia Taigna valmistamise tehnoloogilised protsessid: nisutaigna valmistamintaigna kääritamine, taigna töötlemine, s.h kihistamine, taigna tükeldamine, taigna vormimine, lõppkerkimine, lõppviimistlemine, küpsetamine, jahutamine, viimistlemine, pakendamine, markeerimine, ladustamine Seadmete ja töökoha puhastamine</p> <p>Rasvaküpsetised</p> <p>Ergonoomika Õiged töövõtted ja tööasendid Harjutused</p>	<p>10</p> <p>8</p>	<p>4</p> <p>5</p>	<p>30</p>	<p>Interaktiivne loeng Õppevideo Töölehed Praktiline töö</p>
<p>Põhitaiginate tehnoloogia Muretaigen Liivataigen Pärmimuretaigen Piparkoogitaigen Präänikud Küpsised Pirukad</p> <p>Moodulit kokkuvõtavad tunnid. Tagasiside õpitule ja õppijatele</p>	<p>8</p>	<p>6</p> <p>6</p>	<p>68</p> <p>5</p>	<p>Loeng Praktiline töö Iseseisev töö</p>
<p>Hindekriteeriumid</p>	<p>Õpimapp - vormistus on nõuetekohane, õpimapis on kõik nõutud põhiosad, retseptid on õigesti arvutatud. Tööd vastavad teemale. Illustratsioonid on teemakohased. Töölehed on täidetud ettenähtud vormi järgi.</p> <p>Praktilised tööd - tooraine arvestus retsepti alusel ning õige tehnoloogilise protsessi järgimine; seadmete ja väikevahendite õige kasutamine; pagaritöökojas hügieeni- ja tööohutusnõuete õige järgimine. Toodete maitse ja lõhn on omased antud tootele. Saiade ja pirukate kaalu kõikumine on lubatud piirides, tooted on ettenähtud välimusega, sisu on küps, küpsised on ettenähtud kujuga.</p>			

Kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Mooduli hinne kujuneb nelja praktilise töö hindamisest, iseseisva töö ja rühmatööna koostatud ideekaardi hindamisest Valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel kas kukli, piruka, rullsaia või küpsise
Hindamismeetodid	Rühmatöö: ideekaart toorainetest Praktiline ülesanne: kaalub juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel toote valmistamiseks vajalikud toorained ja valmistab tootmiseks ette, korraldades oma tööd otstarbekalt ja säästlikult
Õppematerjalid	http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/ http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/ http://www.hkhk.edu.ee/vanker/taignatooted/prmitainas_ja_tooted.html Vana-Vigala TTK pagar-kondiitri õppetöökoja pagaritoodete tehnoloogilised kaardid Seadmete ohutus- ja kasutusjuhendid

PAGARI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	LIHTPAGARITOODETE VAL MISTAMINE	10 EKAP	Elle Pool- Juhkanson Katrin Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid 1,2,3,4		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised lihtpagaritoodete valmistamisest ja valmistab juhendamisel lihtpagaritooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
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 juhendist lähtudes - Korraldab oma tööd otstarbekalt ja töötab säästlikult - Määratleb organoleptiliselt tooraine kvaliteedi vastavust kvaliteedinõuetele - Arvestab juhendi alusel tooraine ja materjali kulu 		

<p>2. Valmistab juhendi alusel pärmi- ja rukkitaignaid</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel pärmi- ja rukkitaignaid - Kirjeldab taigasegamismasinaid, rullimismasinaid ja nende tööpõhimõtteid - Kirjeldab juuretise ja keedu valmistamiseks kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid - Kasutab erinevateks tööoperatsioonideks vajaminevaid seadmeid ja väikevahendeid - Loetleb ja kirjeldab pärmi- ja rukkitaigna valmistamisel tekkinud vigu ja nende tekkepõhjuseid - Kirjeldab pärmitaigna külmutusprotsessi - Külmutab pärmitaigna, kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile - Kirjeldab juhendi alusel pärmitaigna kihistamisprotsessi
<p>3. Töötleb, vormib ja viimistleb küpsetuseelselt pärmi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist, küpsetab tooted, viimistleb küpsetusjärgselt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - Kirjeldab pärmi- ja rukkitaignast toodete küpsetamisel kasutatavaid küpsetusrežiime - Loetleb küpsetusajal toimuvaid protsesse

	<p>- Võrdleb erinevate toodete küpsetustemperatuure ja aegu</p>			
	<p>-</p>			
<p>Teemad, alateemad</p>	<p>Auditoorne töö tundides</p>	<p>Iseseisev töö tundides</p>	<p>Praktiline töö tundides</p>	<p>Õppemeetodid</p>

Toorainete õpetus Teraviljad ja teraviljasaadused Linnased Taignaparendajad Magusained, viimistlusmaterjalid Pagaritoodete arvestus ja aruandlus Dokumentatsiooni liigid ettevõttes: Retsept Tehnoloogiline kaart Kalkulatsioonikaart Akt Tellimisleht Saateleht Arve-saateleht Dokumentatsiooni vormistamine ja kasutamine	10	5		Loeng Rühmatöö Arutelu Praktiline töö Ideekaart Iseseisev töö
Pagaritoodete tehnoloogia Pärmitaignast toodete valmistamine: Pärmitaigna valmistamine, tükeldamine, vormimine, viimistlemine, küpsetamine, Jahutamine, pakendamine ,külmutamine Pärmitaignast tooted: Vormitooted Lauasaiad, sepikud Kuklid Punutised Plaadisaiad ja plaadikoogid	10	13	87	Loeng Rühmatöö Arutelu Praktiline töö Ideekaart Iseseisev töö
Pagaritoodete tehnoloogia Rukkitaigna valmistamine: Rukkitoodete vormimine ja kergitamine, rukkitoodete küpsetamine, toodete jahutamine, toodete viimistlemine: viimistlusmaterjalid, toodete pakendamine, markeerimine, ladustamine, toodete kvaliteedi määramine, toote kvaliteedi vead. Leivahaigused, säilitamine ja defektid Rukkitaignast tooted:	10	13	87	Loeng Rühmatöö Arutelu Praktiline töö Ideekaart Iseseisev töö

Vormileivad Põrandaleivad Peenleivad Kiirleivad Koorikleivad Seguleivad Moodulit kokkuvõtavad tunnid. Tagasiside õpitule ja õppijatele		4	6	
Hindamine sh iseseisev töö	Iseseisvaks tööks on koostada õpimapp. Õpimapp koosneb praktiliste tööde töölehtedest: tooraine ettevalmistamine, lauasaiaide, punutiste ja seguleibade valmistamine			
Hindekriteeriumid	Õpimapp - vormistus on nõuetekohane, õpimapis on kõik nõutud põhiosad, retseptid on õigesti arvutatud. Tööd vastavad teemale. Illustratsioonid on teemakohased. Töölehed on täidetud ettenähtud vormi järgi. Praktilised tööd - tooraine arvestus retsepti alusel ning õige tehnoloogilise protsessi järgimine; seadmete ja väikevahendite õige kasutamine; pagaritöökojas hügieeni- ja tööohutusnõuete õige järgimine. Toodete maitse ja lõhn on omased antud tootele. Toodete kaalu kõikumine on lubatud piirides, tooted on ettenähtud välimusega, sisu on küps, punutised on ettenähtud kujuga ja ühtlaselt vormitud.			
Kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Mooduli hinne kujuneb kolme praktilise töö hindamisest ja iseseisva töö ning rühmatööna koostatud ideekaardi hindamisest. Valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel lihtpagaritoote			
Hindamismeetodid	Rühmatöö: ideekaart toorainete kohta Tööleht Praktiline ülesanne: kaalub juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel toote valmistamiseks vajalikud toorained ja valmistab tootmiseks ette korraldades oma tööd otstarbekalt ja säästlikult			
Õppematerjalid	http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaignavalmistamine/ http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/ Vana-Vigala TTK pagar-kondiitri õppetöökoja pagaritoodete tehnoloogilised kaardid Seadmete ohutus- ja kasutusjuhend			

PAGARI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA				
Sihtrühm	Põhiharidusega isik			
Õppevorm	Statsionaarne			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad	
6	VALIKPAGARITOODETE VALMISTAMINE	5 EKAP	Elle-Pool Juhkanson	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid 1,2,4,5			
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel valikpagaritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid			
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 			
2. Töötleb, vormib ja viimistleb liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist	<ul style="list-style-type: none"> - Kirjeldab taignate liigitust valmistusviiside alusel ja liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamise tehnoloogiaid. - Loetleb ja kirjeldab liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamisel tekkinud vigu. - Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid. - Järgib taignate valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid. 			
3. Küpsetab, jahutab, viimistleb ja pakendab liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist	<ul style="list-style-type: none"> - Loetleb liiva-, mure-, leht- ja pärmi-lehttaignatoodete vormimisel antavaid kujusid. - Valmistab juhendamisel liiva- ja muretaignast küpsiseid vastavalt tehnoloogilisele juhendile. - Valmistab juhendamisel muretaignast soolaste ja magusate täidistega pirukaid vastavalt tehnoloogilisele juhendile. - Küpsetab juhendamisel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast tooteid, lähtudes etteantud tehnoloogilisest režiimist. 			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid

Liivataigen: tehnoloogiliste protsesside kirjeldus, taigna valmistamine, taigna vormimine, toodete küpsetuseelne viimistlemine, toodete küpsetamine, toodete jahutamine, toodete küpsetusjärgne viimistlemine, toodete pakendamine	2	5	15	Interaktiivne loeng Praktiline töö Rühmatöö
Muretaigen: tehnoloogiliste protsesside kirjeldus, taigna valmistamine, taigna vormimine, toodete küpsetuseelne viimistlemine, toodete küpsetamine, toodete jahutamine, toodete küpsetusjärgne viimistlemine, toodete pakendamine	1	5	15	Interaktiivne loeng Praktiline töö Rühmatöö
Lehttaigen: tehnoloogiliste protsesside kirjeldus, taigna valmistamine, taigna vormimine, toodete küpsetuseelne viimistlemine, toodete küpsetamine, toodete jahutamine, toodete küpsetusjärgne viimistlemine, toodete pakendamine	4	5	35	Interaktiivne loeng Praktiline töö Rühmatöö
Pärmilehttaigen :tehnoloogiliste protsesside kirjeldus, taigna valmistamine, taigna vormimine, toodete küpsetuseelne viimistlemine, toodete küpsetamine, toodete jahutamine, toodete küpsetusjärgne viimistlemine, toodete pakendamine	3	5	35	Interaktiivne loeng Praktiline töö Rühmatöö
Hindekriteeriumid	<p>Õpimapp - vormistus on nõuetekohane, õpimapis on kõik nõutud põhiosad, retseptid on õigesti arvutatud. Tööd vastavad teemale. Illustratsioonid on teemakohased. Töölehed on täidetud ettenähtud vormi järgi.</p> <p>Praktilised tööd - tooraine arvestus retsepti alusel ning õige tehnoloogilise protsessi järgimine; seadmete ja väikevahendite õige kasutamine; pagaritöökojas hügieeni- ja tööohutusnõuete õige järgimine. Toodete maitse ja lõhn on omased antud tootele. Saiade ja pirukate kaalu kõikumine on lubatud piirides, tooted on ettenähtud välimusega, sisu on küps.</p>			
Kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamine on mitteeristav. Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Moodulihinne kujuneb praktilise töö hindamisest ja iseseisvast tööst, milleks on töölehed praktilistest töödest.			
Hindamismeetodid	Praktiline töö, vastastikhindamine			
Õppematerjalid	Pagariõppe põhikursuse õppematerjal Vana-Vigala TTK valikpagaritoodete tehnoloogilised kaardid			

PAGARI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA				
Sihtrühm	Põhiharidusega isik			
Õppevorm	Statsionaarne			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad	
9	PAGARI PRAKTIKA	10 EKAP		
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: 1,2, 4, 5,6			
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib isiklikke praktikaeesmärke, töötab juhendamisel ettevõttes ning koostab praktikaaruande			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid			
1.Planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärke	- Koostab materjali praktikale asumiseks (praktikalepingu sõlmimine, oskuste ja teadmiste nimistu koostamine, CV ja motivatsioonikirja koostamine) lähtuvalt praktikajuhendist			
2.Töötab praktikaettevõttes järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös	<ul style="list-style-type: none"> - Töötab juhendamisel ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorraeeskirju, ergonomia põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid ja isikukaitsevahendeid.. - Valmistab ette toorained, pagaritoodete täidiseid ja pagaritooted lähtuvalt toote tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid tooraineid. - Pakendab, markeerib, külmutab ja ladustab pool- ja valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid. - Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha. - Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega ja suheldes vastastikku toetaval viisil. 			
3.Koostab 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. 			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
Praktika eesmärgistamine Motivatsioonikirja koostamine konkreetsel ettevõttele saatmiseks	4	4		Töölehed Info kogumine Enesehindamine Praktiline ülesanne juhendi alusel

Ettevõttega tutvumine Sisekorraeeskiri Tööohutuse- ja hügieeninõuded Isikukaitsevahendite kasutus Toorained Tooraine ettevalmistamine tootmiseks			244	Praktiline töö
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				
Aruande koostamine Praktikal sooritatud ülesannete kirjeldused Praktikaettevõtte kui organisatsiooni Seadmed Ettevõtte toodete sortiment Kasutatavad toorained ja pakendid Ettevõtte jäätmekäitlus	4	4		Lugemine Info kogumine Iseseisev töö
Hindekriteeriumid	Moodul loetakse arvestatuks, kui õppija on omandanud hindamiskriteeriumid lävendi tasemel			
Kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Moodulihinne kujuneb: <ul style="list-style-type: none"> • Pagari praktika sooritamine ettevõttes. • Praktikaaruande koostamine vastavalt juhendile ja nõuetele. • Ettevõttepoolse juhendaja hinnang. • Praktikaaruande kaitsmine, sealhulgas esitluse koostamine. 			
Hindamismeetodid	Tööleht praktika eesmärkide püstitamiseks lähtuvalt ettevõttest Praktilised tööd juhendamisel Praktikaaruanne			
Õppematerjalid	Praktikajuhend Praktikaleping Praktikapäevik Ettevõttes valmistatavate pagaritoodete tehnoloogilised kaardid Ettevõtte seadmete kasutus- ja ohutusjuhendid			

VALIKÕPINGUD

PAGARI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
	KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA	8 EKAP	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid 1,2,4		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab valikpagaritooteid, kondiitritaignaid, täidiseid, kreeme, puisteid ja kaunistusi ning rakendab kompositsiooni ja kujundamise põhiteadmisi ning loob eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Kasutab juhendi alusel erinevaid kondiitritoode valmistamise tooraineid	<ul style="list-style-type: none"> - Loetleb ja kirjeldab kondiitritainaste, viimistlusmaterjalide ja kaunistuste valmistamisel kasutatavaid tooraineid - Valib ja kasutab toorained vastavalt etteantud juhendile - Arvutab koostisosade kogused ühe tooraine asendamiseks teisega juhendi alusel 		
2. Kirjeldab kondiitritoode pooltoode ja toode liigitust ja valmistamist	<ul style="list-style-type: none"> - Kirjeldab juhendi alusel biskviittaigna, võibiskviittaigna, muretaigna, besee, keedutaigna, piparkoogitaigna ja suhkrulise taigna valmistamise viise ja põhilisi töövõtteid - Kirjeldab võikreemide, munavalgekreemide ja koorekreemide liike ja valmistamist, lähtudes juhendist - Arvutab koostisosade kogused ühe tooraine asendamiseks teisega juhendi alusel - Tõlgib võõrkeelest lihtsamaid tehnoloogilisi kaarte, lähtudes erialasest sõnavarast - Kirjeldab juhendi alusel biskviittaigna, võibiskviittaigna, muretaigna, besee, keedutaigna, piparkoogitaigna ja suhkrulise taigna valmistamise viise ja põhilisi töövõtteid - Kirjeldab juhendi alusel võõrkeeles kondiitritainaste, kreemide ja viimistlusmaterjalide valmistamist - Kirjeldab võikreemide, munavalgekreemide ja koorekreemide liike ja valmistamist, lähtudes juhendist - Kirjeldab juhendi alusel kondiitritoode pooltoode ja toode sügavkülmutamist 		

<p>3. Valmistab kondiitritooteid juhendi alusel, kasutades ohutult seadmeid ja töövahendeid ning lähtudes ohutus- ja toiduhügieeni nõuetest</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Valib kondiitritoodete valmistamiseks sobivaid seadmed ja töövahendid lähtuvalt juhendist - Nimetab võõrkeeles enamlevinud töövahendeid, seadmeid, töövõtteid, pooltooteid ja tooteid - Kasutab juhendi alusel seadmete ja töövahendite puhastamiseks sobilikke töövahendeid ja puhastusaineid - Valmistab juhendi alusel kondiitritooteid, lähtudes kvaliteedinõuetest, säästlikkuse põhimõtetest, - Kasutades õigesti seadmeid ja töövahendeid ja järgides
---	--

	<p>ohutus- ja hügieeni nõudeid</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valmistab juhendi alusel kaunistus pooltooteid šokolaadist ja martsipanist - Valmistab juhendi alusel valikpagaritooteid sügavkülmutamiseks - Arvestab värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid valikpagaritoodete kavandamisel ja - Valmistamisel - Korraldab oma tööd kondiitritoodete valmistamisel otstarbekalt ja osaleb meeskonnatöös, - Arvestades kaastöötajatega 			
<p>4. Selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt kondiitri erialast</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Valmistab puhastuslahuse, arvutades puhastusaine koguse lahuse valmistamiseks vastavalt juhendile - Kirjeldab meeskonnatööna keskkonnaprobleeme ja nende seotust erialaga - Selgitab juhendi alusel erialase tegevuse otsesest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus) - Selgitab juhendi alusel säästmise olulisust kondiitritöö valdkonnas 			
<p>5. Pakendab, ladustab ja külmutab juhendi alusel kondiitritoodete pool- ja valmistooted</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arvutab tellitava tooraine kogust ja pakendite suurust lähtuvalt tootmisplaanist - Valib juhendi alusel kondiitritoodete pool- ja valmistoodetele pakendamiseks sobivad seadmed ja materjalid - Pakendab ja markeerib juhendi alusel kondiitritooted vastavalt tootmisplaanile - Ladustab ja vajadusel külmutab juhendi alusel kondiitritoodete pool- ja valmistooted lähtuvalt toiduseaduse nõuetest ja enesekontrollisüsteemist 			
<p>Teemad, alateemad</p>	<p>Auditoorne töö tundides</p>	<p>Iseseisev töö tundides</p>	<p>Praktiline töö tundides</p>	<p>Õppemeetodid</p>

1.Sissejuhatus moodulisse (kondiitritoodete klassifikatsioon, põhitaigad ja nendest valmistatavad tooted, ülesannete, praktiliste ja rühmatööde tutvustus, hindamine).	4			Loeng. Video vaatamine. Näitlikustamine.
2.Pärmitainas Pärmitaina valmistamise põhitoorained, tehnoloogia, vead pärmitaina valmistamisel, kergitamisel ja küpsetamisel. Pärmitainatoodete valmistamise protsessis toimuvad muutused. Pärmiseente elutegevuseks vajalikud tingimused. Eelkergitusega pärmitaina valmistamine. Eelkergituseeta pärmitaina valmistamine. Taignaparendajad ja emulgaatorid.	30	32	136	Interaktiivne loeng. Õppevideote vaatamine. Harjutusülesanded. Teemakohased, juhtumipõhised harjutusülesanded. Kirjalikud testid (valikvastustega, täida lüngad jt). Näitlikustamine. Meeskonnatöö. Hinnangu andmine enda

<p>Liht- ja kihitatud tainast väikesaiad. Plaadikoogid, kringlid, stritslid. Väikeste pirukate vormimine. Soolased ja magusad täidised (lihatoodetest, kalast, seentest, juurviljast, puuviljast, riisist, kohupiimast, keedisest). Küpsetuskindlad (puuvilja-, karamelli-, šokolaadi-, mandli- jt) valmistäidised. 3. Täidised pulbriliste segudena, taigasegude, mixide kasutamine.</p> <p>4. Suhkruglasuur ja pumat.</p> <p>5. Pärimi- lehttaigen, tehnoloogia, toodete vormimine ja küpsetamine, vead taina valmistamisel.</p> <p>6. Lehttaigna valmistamine, tehnoloogia, toodete vormimine ja küpsetamine, vead taina valmistamisel, kihitamisel ja küpsetamisel.</p> <p>7. Liiva- ja muretaina tehnoloogia, toodete vormimine ja küpsetamine, vead taina valmistamisel, vormimisel ja küpsetamisel.</p> <p>8. Piparkoogitaina tehnoloogia.</p> <p>9. Keedutaina valmistamise tehnoloogia, toodete vormimine ja küpsetamine, vead taina valmistamisel ja küpsetamisel. 10. Biskviittaigna valmistamise tehnoloogiad, toodete vormimine ja küpsetamine, vead taina valmistamisel ja küpsetamisel.</p> <p>11. Võibiskviittaina valmistamise tehnoloogia, toodete vormimine ja küpsetamine, vead taina valmistamisel.</p> <p>12. Besee ehk õhulise taigna valmistamise tehnoloogia, toodete vormimine ja küpsetamine, vead taigna valmistamisel ja küpsetamisel.</p> <p>13. Kreemid (võikreem, munavalgekreem, koorekreem, hapukoorekreem, keedukreem, kohupiimakreem, tuletatud kreemid jt.), siirupid, puisted.</p> <p>14. Tarretised ja želead.</p> <p>15. Kookide valmistamine: kookide kokkupanek, viimistlemine ja kaunistamine.</p> <p>16. Tortide valmistamine (tellitud ja erikujulised tordid, temaatilised tordid): tortide kokkupanek, viimistlemine ja kaunistamine</p>			6	<p>ja meeskonna tööle. Arutelu. Praktiline töö õppetöökogas. Juhendamine. Õpimapp kui tööde kogu. Suulise tagasiside andmine.</p>
---	--	--	---	---

Hindamine sh iseseisev töö	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine 1. Osaleb õppetöös, sooritab praktilised tööd. 2. Esitab õpimapi (õpimapp kui tööde kogu: sisaldab ühte uurimustööd, tordi kavandit, praktiliste tööde retsepte, tundides lahendatud ülesandeid, õpilase enesehinnangut).		
sh hindekriteeriumid	Õpilane osaleb tundides, esitab õigeaegselt õpimapi.		
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane osaleb tundides, sooritab praktilised tööd, esitab õpimapi.		
sh hindamismeetodid	Praktiline töö, õpimapi korrastamine, meeskonnatöö, eneseväljendamise oskus.		
Õppematerjalid	E. kiisman, M. Piirman, Küpsetuskunst, AS Atlex, 2005 www.ekk.edu.ee/120935 Kondiitritoodete tehnoloogia praktilised tööd ja ülesanded, R. Liiva, I. Vanaveski, 2011 www.weebly.com/kaunistused www.weebly.com/3dkaunistused www.innove.ee/kujundusõpetus www.innove.ee/toitumistavad www.hkhk.edu.ee/taignatooted		

PAGARI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
	PRITSKÜPSISED	3 EKAP	Elle Pool - Juhkanson
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid 1,2,4,5		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel biskviittaignast, võibiskviittaignast ja õhulisest taignast kondiitri küpsiseid, järgides toiduhügieeni nõudeid.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1.Valmistab biskviittaignast küpsiseid, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> - Nimetab biskviittaigna valmistamisel kasutatavad põhitoorained - Kirjeldab biskviittaigna valmistamise tehnoloogiat - Nimetab küpsiste valmistamisel tekkida võivad vead - Valmistab juhendamisel biskviittaigna järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid - Vormib juhendamisel küpsiseid - Küpsetab juhendamisel küpsiseid 		

	<ul style="list-style-type: none"> - Pakendab, markeerib ja ladustab juhendamisel valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid
2. Valmistab võibiskviittaignast küpsiseid, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> - Nimetab võibiskviittaigna valmistamisel kasutatavad põhitoorained - Kirjeldab võibiskviittaigna valmistamise tehnoloogiat - Nimetab küpsiste valmistamisel tekkida võivad vead - Valmistab juhendamisel võibiskviittaigna järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid - Vormib juhendamisel küpsiseid - Küpsetab juhendamisel küpsiseid - Pakendab, markeerib ja ladustab juhendamisel valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale
3. Valmistab õhulisest taignast ehk beseest küpsiseid, järgides toidu hügieeni- ja ohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> - Nimetab õhulise taigna valmistamisel kasutatavad põhitoorained - Kirjeldab õhulise taigna valmistamise tehnoloogiat - Nimetab küpsiste valmistamisel tekkida võivad vead - Valmistab juhendamisel õhulise taigna, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid - Vormib juhendamisel beseeküpsiseid - Küpsetab ja kuivatab juhendamisel beseeküpsiseid

	- Pakendab, markeerib ja ladustab juhendamisel valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid

<p>Pritsküpsiste tehnoloogia Biskviittaigna toorained Biskviittaigna valmistamise tehnoloogia Küpsiste vormimine Küpsiste vead ja nende tekkepõhjused Küpsetamine ja jahutamine Küpsiste pakendamine, markeerimine ja ladustamine Võibiskviittaigna toorained Võibiskviittaigna valmistamise tehnoloogia Küpsiste vormimine Küpsiste vead ja nende tekke põhjused Võibiskviittaigna küpsetamine ja jahutamine Küpsiste pakendamine, markeerimine ja ladustamine Õhulise taigna ehk bese toorained. Õhulise taigna valmistamise tehnoloogia Küpsiste vormimine Küpsiste vead ja nende tekkepõhjused Küpsiste küpsetamine ja kuivatamine Küpsiste pakendamine, markeerimine ja ladustamine</p>	10	12	56	<p>Interaktiivne loeng Töölehed Enesehindamine Praktilised tööd</p>
<p>Hindamiskriteeriumid</p>	<p>Õpimapp - vormistus on nõuetekohane, õpimapis on kõik nõutud põhiosad, retseptid on õigesti arvatud. Tööd vastavad teemale. Illustratsioonid on teemakohased. Töölehed on täidetud ettenähtud vormi järgi. Praktilised tööd - tooraine arvestus retsepti alusel ning õige tehnoloogilise protsessi järgimine; seadmete ja väikevahendite õige kasutamine; pagaritöökojas hügieeni- ja tööohutusnõuete õige järgimine. Toodete maitse ja lõhn on omased antud tootele. Küpsised on ettenähtud välimusega, sisu on küps.</p>			
<p>Kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Moodulihinne kujuneb kolme praktilise töö hindamisest ja iseseisvast tööst. Valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel kolm erinevat toodet: biskviitküpsised, võibiskviitküpsised, beseeküpsised.</p>			
<p>Hindamismeetodid</p>	<p>Tööleht Praktiline töö: biskviitküpsised</p>			
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Vana-Vigala TTK küpsiste tehnoloogilised kaardid E. Kiisman, M. Piirman, 2005, "Küpsetuskunst" Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex</p>			

PAGARI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA				
Sihtrühm	Põhiharidusega isik			
Õppevorm	Statsionaarne			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad	
	RAHVASTE KÜPSETISED	2		
Nõuded mooduli alustamiseks	läbitud moodul 1,2,4,5			
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid			
1. Kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvaste Küpsetisi	<ul style="list-style-type: none"> - Loetleb eesti rahvusküpsetisi - Kirjeldab juhendi alusel nende valmistamist - Loetleb enamkasutatavaid tooraineid - Võrdleb eesti küpsetisi teiste rahvaste omadega 			
2. Valmistab eri rahvaste küpsetisi, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid	- Valmistab juhendamisel eri rahvaste küpsetised järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
Eesti rahvustoidud, s.h küpsetised Erinevate rahvaste toidukultuur Küpsetiste valmistamise viisid	10	8		Interaktiivne loeng Töölehed Suunatud vaatamine (television, õppevideod)
Eesti, Euroopa, Lõunamaade ja Põhjamaade küpsetised: pärimaignast pannkoogid, pärima taignast pannkoogid, krepid, karask, lavašš, tšeburekid, pelmeenid, ravioolid, vareenikud, korbid, mustika plaadikook, pärimaignast, struudlid, rastegaid, kulebjaakad			34	Praktiline töö
Hindekriteeriumid	Praktilised tööd - tooraine arvestus retsepti alusel ning õige tehnoloogilise protsessi järgimine; seadmete ja väikevahendite õige kasutamine; pagaritöökojas hügieeni- ja tööohutusnõuete õige järgimine. Toodete maitse ja lõhn on omased antud tootele. Tooted on ettenähtud välimusega, sisu on küps.			
Kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt. Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Moodulihinne kujuneb kahe praktilise töö hindamisest ja iseseisvast tööst.			

Hindamismeetodid	Praktilise töö hindamine
Õppematerjalid	http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/ http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/itaalia_toidukultuur.html http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/

PAGARI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA				
Sihtrühm	Põhiharidusega isik			
Õppevorm	Statsionaarne			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad	
	PAGARITOODETE KUJUNDUS JA KAUNISTUSÕPETUS	2 EKAP		
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid 1,2,4,5			
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab pagaritoodetele erinevaid kaunistuselemente, valides selleks sobivad toorained ja töövahendid			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid			
1. Valmistab pumatist ja glasuurist erinevaid kaunistusi	<ul style="list-style-type: none"> - Nimetab erinevaid pagaritöös kasutatavaid pumateid ja glasuure - Valmistab juhendi alusel pumatist ja glasuurist kaunistuselemente järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid 			
2. Valmistab küpsetatud pooltoodetest erinevaid kaunistusi	<ul style="list-style-type: none"> - Nimetab erinevaid pagaritöös kasutatavaid küpsetatud pooltoodetest kaunistusi - Valmistab juhendi alusel kaunistuselemente, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid - kasutab toote kujunduses erinevaid kaunistusi ja loob neist kompositsiooni 			
3. Valmistab želeest erinevaid kaunistusi	<ul style="list-style-type: none"> - Nimetab erinevaid želee liike ja kasutamise viise - Valmistab juhendi alusel želeest erinevaid kaunistuselemente järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid - Kasutab tootekujunduses želeed ja želeest kaunistuselemente 			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid

Kujundamise põhitõed Valikute tegemine toote kaunistamisel/ kujundamisel Pumat Glasuurid Puisted	4	2	10	Praktilised tööd Interaktiivne loeng
Kaunistused küpsetatud pooltoodetest Soolataigen Piparkoogitaigen Kaunistuspärmitaigen Rukkikaunistustaigen	2	2	15	Loeng Praktilised tööd
Želeed Külmželeed Kuumutamise teel valmistatavad Želeed	2	2	9	Interaktiivne loeng Praktiline töö
Mooduli hindmine	2	2		
Hindamine sh iseseisev töö	Iseseisev töö: Kompositsiooni kavandi ja tööplaani koostamine etteantud teemal (valikud: küpsetatud pooltoodetest erinevad kaunistused, pumatist ja glasuurist kaunistused, želeest kaunistused).			
Hindekriteeriumid	Valmistab juhendamisel kaunistuselemente pumatist ja/või glasuurist, kaunistusi küpsetatud pooltoodetest ning kujundab kringli. Kaunistab väikesaiade või kringlite kaunistamiseks kasutatavaid puuvilju želeega. Kompositsiooni hindamine: toote kujundus vastab üldjoontes teemale või toote kirjeldusele. Teostus on esteetiline vaadata. Kaunistuste valmistamisel on kasutatud õigeid tehnoloogilisi võtteid ja töövahendeid			
Kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt. Mooduli hinne kujuneb kolme praktilise töö hindamisest ja iseseisva töö põhjal sooritatud praktilise töö hindamisest.			
Hindamismeetodid	Praktiline töö			
Õppematerjalid	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/impresum/			