

Haapsalu Kutsehariduskeskuse õppekava

kinnitatud direktori 01.04.2024 kk nr 1-2/2024/6

Õppekavarühm		Toiduainete töötlemine				
Õppekava nimetus		Abipagar				
		Assistant Baker				
Õppekava kood EHISes		255082				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskha ridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
	X					
Õppekava maht (EKAP):		60				
Õppekava koostamise alus:		Vabariigi Valitsuse määrus 26.08.2013 nr 130 "Kutseharidusstandard" ja Kutsestandard "Abipagar, tase 3", mis kinnitatud Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu 14.11.2019 otsusega nr 14 ja kehtib kuni 13.11.2024.				
Õppekava õpiväljundid:		<p>Õppekava läbimisel õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> väärtustab elukestvat õppimist ja enda jõukohast panust ühiskonda: saab aru töömaailma toimimisest, olles motiveeritud tegema võimalikult iseseisvalt või juhendamisel lihtsamaid korduvaid töid tuttavates tingimustes; analüüsib juhendamisel oma võimeid, oskusi ning huvisid ja on õpingute lõpuks leidnud endale sobiva rakendumisvõimaluse edasise õppimise või töötamise kaudu; on avatud koostööle ja osaleb meeskonnatöös arendades enda sotsiaalseid ja enesekohaseid pädevusi, et käituda vastastikust suhtlemist toetaval viisil; suhtub vastutustundlikult ümbritsevasse keskkonda: käitub säästlikult töökeskkonnas ja kodus, järgides töö- ja keskkonnaohutuse ning töötervishoiu nõudeid; tunneb põhilisi pagaritööstuse tooraineid ja toidutehnoloogiad ning järgib toiduohutuse ja hügieenireegleid, kasutab juhendamisel töötades kohaseid erialaseid töövahendeid, masinaid ja seadmeid. 				
Õppekava rakendamine:		<p>Õppevorm statsionaarne õpe - koolipõhine õpe Sihtrühm Tööealised haridusnõudeta toevajadusega inimesed.</p>				
Nõuded õpingute alustamiseks						
Õpingute alustamiseks nõuded puuduvad.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks						
<p>Õpingud loetakse lõpetatuks kui õppija on saavutanud õppekava õpiväljundid lävendi tasemel. Õppijal on võimalik sooritada Abipagar EKR tase 3 kutsevalifikatsioonieksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseksamiga.</p> <p>Juhul, kui õppija ei soorita kutseeksamit, sooritab õppija õpingute lõpetamiseks erialase kooli lõpueksami. Kool väljastab lõpetanule lõputunnistuse koos hinnetelehega.</p>						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid						
Lõputunnistus ja hinneteleht.						
Õpingute läbimisel omandatav(ad)						
kvalifikatsioon(id):		Abipagar, tase 3				
osakutse(d):		puuduvad				
Õppekava struktuur						
Põhiõpingud 51 EKAP, millest praktika 13 EKAP. Valikõpingud 9 EKAP.						

Põhiõpingute moodulid (51 EKAP)		
Erialaõpingute alused	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Orienteerub õpikeskkonnas ning juhendamisel kasutab sobivaid õpistiile ja strateegiaid • Teab kutsestandardi nõudeid ning mõistab nende nõuete järgimise tähtsust • Kasutab erialakeelt ja matemaatilisi oskusi ülesannete täitmiseks vajalikul määral • Kasutab arvutialaseid teadmisi erinevate ülesannete edukaks lahendamiseks
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Seab juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid • Saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest • Kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses • Mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel
Lihtpagaritoodete valmistamine	8 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Mõistab töökeskkonna kohandamise ning töö- ja toiduohutuse järgimise tähtsust toiduainete ja toidu käitlemisel • Valib ja valmistab ette põhi- ja abitooraineid pagari- ja kondiitritoodete tootmiseks lähtudes tehnoloogilisest juhendist, säilitustingimustest, realiseerimisaegadest ning keskkonnasäästlikkusest • Valmistab nisu- ja rukkitaigna ning vormib, töötleb ja küpsetab juhendamisel lihtpagaritooteid • Mõistab pakendamise ning markeerimise vajalikkust valmis-, pool- ning sügavkülmutatud toodete puhul
Abipagari praktiline töö	11 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Korraldab juhendamisel oma tööd järgides ettevõttes kehtestatud reegleid • Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid tooteid järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid • Pakendab, ladustab ja markeerib juhendamisel tooteid vastavalt tootele määratud säilitamistingimustele • On teadlik eriala füüsiliselt nõudlikust iseloomust ning võtetest kuidas oma keha tugevdada ja hoida
Valikpagaritoodete valmistamine	9 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Valmistab valikpagaritoodeteks ette toorained järgides tehnoloogilist kaarti • Valmistab juhendamisel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti • Valmistab juhendamisel leht- ja pärmilehttainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti • Valmistab juhendamisel liiva- ja muretainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti
Praktika	13 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Planeerib juhendamisel isiklikud praktika eesmärgid lähtuvalt õppekava eesmärkidest ning praktika lõpul hindab enda tööalast arengut • Töötab praktikaettevõttes järgides põhimõtteid, tehnoloogiaid, protsesse ja tehnikaid vastavalt ettevõtte töökorraldusele ning täites juhendaja antud tööülesandeid järjepidevalt ja stabiilselt
Valikõpingute moodulid (11 EKAP)		
Eri rahvaste küpsetised	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Oskab visuaalselt määrata eri rahvusköövide traditsioonilisi küpsetisi ja nende eripära

		<ul style="list-style-type: none"> • Valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevate rahvusköökid sh. Eesti küpsetisi
Esmaabi	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Tunneb põhilisi esmaabi vahendeid ning võtteid ja oskab neid kasutada • Teab käitumisjuhendit mille alusel kutsuda õnnetuse korral abi
Keraamika	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Mõistab peenmotoorika ja käelise arendamise olulisust enda tööalaseks toimetulekuks • Tajub oma käelis-kehalist jõudu ja tasakaalu, kasutades ergonomilisi töövõtteid • Oskab hinnata savi voolimise kui loova praktilise tegevuse kaudu eneseväljenduse mitmekesiseid võimalusi, tasakaalustavat ja positiivset mõju
Klienditeeninduse alused	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Käitub teenindussituatsioonis vastavalt kliendikeskse teenindamise põhimõtetele • Rakendab toiduohutuse ja hügieeninõudeid toodete väljapanekul ja erinevates teenindussituatsioonides
Kondiitritoodete alused	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Valmistab juhendamisel erinevaid biskviit- ja võibiskviit tooteid • Valmistab juhendamisel erinevatest taigaliikidest ja erinevate vormimisvõtetega küpsiseid
Kujundi- ja värviõpetus	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Kasutab juhendamisel erinevates loov- ja käelistes tegevustes peenmotoorikat ja kujundusoskusi • Kasutab juhendamisel vormi-, värvi- ja kujundamise põhialuseid
Tervislik toitumine	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Eristab kasulikke ja kahjulikke toitaineid ja toiduained • Mõistab eritoitumise olulisust ja toidukäitleja vastutust toidu ohutuse võtmes

Valikõpingute valimine:

Õppija valib valikaineid 9 EKAP'i ulatuses.

Lõpueksami lühikirjeldus:

Lõpueksam vastab abipagar tase 3 kutseeksami sisule ja hindamise tingimustele.

1. Õppija sooritab ette antud ajaraamis ja juhiste toetudes praktilised ülesanded.

2. Õppijale antud ülesannete sooritamist jälgib hindamiskomisjon. Iga hindamiskomisjoni liige märgib hindamislehel hindamiskriteeriumite täimise üles ning hiljem annab komisjon ühishinnangu kompetentside demonstreerimise kohta.

Praktika kirjeldus:

Praktika toimub juhendamisel toiduettevõttes kestvusega kokku 8 nädalat. Õppija täidab juhendaja poolt antud tööülesandeid järjepidevalt, järgides ettevõtte sisekorraeskirju. Lisaks täidab õppija jooksvalt praktikapäevikut ning praktika lõppedes koostab aruande ja esitluse.

Spetsialiseerumised

puuduvad

Õppekava kontaktisik

Tea Vallimäe, 5558 3268

Märkused:

Moodulite rakenduskava on kättesaadav:

Haapsalu Kutsehariduskeskus

Abipagar (431 Kolmanda taseme kutseõpe) moodulite rakenduskava

Sihtrühm	Tööealised toevajadusega põhiharidusnõudeta inimesed.
Õppevorm	statsionaarne õpe - koolipõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Erialaõpingute alused	5	Tea Vallimäe
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija on teadlik enda õpieesmärkidest ja pagaritööstuse töötajale esitatavatest ootustest ja nõuetest ning pideva enesearengu vajadusest.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
38 tundi		11 tundi	
		Praktiline töö	
		81 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Orienteerub õpikeskkonnas ning juhendamisel kasutab sobivaid õpistiile ja strateegiaid	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib üldjuhul iseseisvalt enda tegevusi, et täita võetud kohustusi; • kasutab iseseisvalt talle sobilike õpistiile ja aja planeerimise meetodeid, olles teadlik ka digitaalsetest võimalustest. 	Mitteeristav hindamine
2. Teab kutsestandardi nõudeid ning mõistab nende nõuete järgimise tähtsust	<ul style="list-style-type: none"> • hindab etteantud erialanõuete alusel enda isikuomaduste ja võimete arendamise vajadust edukaks erialal töötamiseks; • kirjeldab rühmatööna juhendi abil pagariettevõtteid. 	Mitteeristav hindamine
3. Kasutab erialakeelt ja matemaatilisi oskusi ülesannete täitmiseks vajalikul määral	<ul style="list-style-type: none"> • loob juhendamisel pildilist ja tekstilist sisu, mis on kooskõlas eesmärgi ja sihtrühmaga; • kasutab iseseisvalt algtasemel matemaatilisi teadmisi lihtsamate erialaste arvutuste tegemisel; • eristab massi ja mahu ühikuid ning teab kuidas neid mõõta. 	Mitteeristav hindamine
4. Kasutab arvutialaseid teadmisi erinevate ülesannete edukaks lahendamiseks	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab osalisel juhendamisel uutes- või iseseisvalt tuttavates olukordades enamlevinud IT-tehnoloogiat; 	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab osalisel juhendamisel uutes- või iseseisvalt tuttavates olukordades erialast kontoritöötarkvara; • kasutab interneti turvaliselt ning on teadlik erinevatest ohtudest sotsiaalvõrgustikes. 	
--	---	--

Mooduli jagunemine

Arvutiõpetus Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 40	Alateemad 1. Infootsing 2. Rakendustarkvara kasutamine - Tekstitöötlus- CV ja Avaldus; e-maili koostamise reeglid, Õigekeelsuskontrolli rakendamise võimalused ja kasutamine - Esitluse koostamine, - Pilditöötlus - Exel- kalkulatsioonide koostamine 3. Turvalisus internetis - E- kaubandus - Privaatsus ja turvalisuse sätted	Seos õpiväljundiga Orienteerub õpikeskkonnas ning juhendamisel kasutab sobivaid õpistiile ja strateegiaid Kasutab erialakeelt ja matemaatilisi oskusi ülesannete täitmiseks vajalikul määral Kasutab arvutialaseid teadmisi erinevate ülesannete edukaks lahendamiseks
Iseseisev töö	1. Loob ja vormistab kirjalike töid ja jagab e-keskkonnas.	
Praktiline töö	1. Sooritab ette antud malli alusel ülesanded erinevates programmides ja keskkondades, kasutades sobiliku sõnavara ja pildikeelt.	
Hindamisülesanded	1. Otsib erialast infot koos Google lisavõimaluste kasutamisega. Selgitab internetikeskkonna ohtusid ning tagajärgi. 2. Vormistab tekstidokumendi- CV , avaldus, vastavalt juhendile kasutades korrektset eestikeelt. 3. Koostab Interneti abiga leitud erialase esitluse korrektset eesti keeles. Vajadusel küsib abi. 4. Sisestab materjali kuluarvestuse Exceli tabelisse, koostab retsepti koostisosade kalkulatsiooni, lisab valemi, tõlgendab tulemusi ja salvestab andmed vastavasse kausta. Vajadusel küsib abi. 5. Komplekteerib e-toidukauplusest vastavalt retseptile toidukorvi ja selgitab oma tegevust.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriume täites.	
Elukutse kuvand Auditoorne õpe 7 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 4	Alateemad 1. Elukutse kuvand - Kutsestandard: nõuded töötajale, tööosad ja läbivad nõuded - Toidutööstus- ettevõtete tüübid	Seos õpiväljundiga Teab kutsestandardi nõudeid ning mõistab nende nõuete järgimise

	- Elukestev õpe ja meeskonnatöö 2. Õppekäik ettevõttesse	tähtsust
Iseseisev töö	1. Leiab 2 erinevat pagariettevõtet ning kirjeldab nende erisusi töötajate arvu, töö sisu ja toodetavast sortimendist lähtuvalt.	
Praktiline töö	1. Osaleb ettevõtte külastusel ning täidab töölehe külastuse kohta.	
Hindamisülesanded	1. Osaleb aktiivselt arutelus erinevates ettevõtetes töötamise eeliste ja raskuste üle. 2. Leiab 2 erinevat pagariettevõtet ning kirjeldab nende erisusi töötajate arvu, töö sisu ja toodetavast sortimendist lähtuvalt. 3. Osaleb ettevõtte külastusel ning täidab töölehe külastuse kohta.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriume täites.	
Erialane eest keel Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 18	Alateemad 1. Suhtluskeel - Suhtlusviisid eri situatsioonides, tööl, koolis, sõpradega, suhtlusviisid telefonis, e-keskkondades - Eneseväljendusoskus, emotsioonisõnavara - Kirjalik eneseväljendus: avaldus, tõend, õiend, CV kaaskiri 2. Erialakeel - Erialaterminid, oskussõnavara - Teksti analüüs : teksti osad, seosed 2. Kriitiline mõtlemine - Meediapädevus - Teksti usaldusväärseuse näitajad	Seos õpiväljundiga Orienteerub õpikeskkonnas ning juhendamisel kasutab sobivaid õpistiile ja strateegiaid Teab kutsestandardi nõudeid ning mõistab nende nõuete järgimise tähtsust Kasutab erialakeelt ja matemaatilisi oskusi ülesannete täitmiseks vajalikul määral Kasutab arvutialaseid teadmisi erinevate ülesannete edukaks lahendamiseks
Iseseisev töö	1. Koostab erinevas sõnastuses ja vormis enesetutvustused eakaaslastele ja potentsiaalsele tööandjale.	
Praktiline töö	1. Leiab tekstist võtmesõnad ja määrab stiili, kas see on näiteks erialane tekst, meediatekst või midagi muud. 2. Eristab teksti osad ja nimetab nende otstarbe, mis on selle osa eesmärk. 3. Redigeerib meeskonnatöös näidistekstide sisu eesmärgile/ adressaadile sobivaks. 4. Vormindab teksti nii, et see muutub kergemini arusaadavamaks. Lisab taandread, kirjavahemärgid, loetelud jne. teeb seda nii käsikirjas kui arvutiga.	
Hindamisülesanded	1. Koostab sihtrühmale sobiva sisuga teksti mis on vormindatud lähtudes näidisest. 2. Leiab erialatekstist võtmesõnad. 3. Analüüsib meeskonnatöös 3 erineva teksti usaldusväärset nimetades mille põhjal otsuseid teha.	

Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriume täites.	
Erialane matemaatika Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 4 Praktiline töö 12	Alateemad 1. Arvutamine - Arvude võrdlemine. Komakoht. Kahekohaline arv kümneliste ja ühelite summana. - Liitmine, lahutamine saja piires üleminekuta. Korrutamine ja jagamine saja piires. - Raha väärtuse, tulude ja kulude teadvustamine. - Ülesandeid ostu-müügi temaatikast. (hindades orienteerumine, ostuvalikud). - Omahind ja müügihind, nende kujunemine. 2. Osa ja terviku mõiste - Terviku jagamine osadeks. Silmamõõt. Harilik murd ja selle mõiste. - Protsentiarv, selle mõiste ja seos harilike murdudega (50%-½, pool, kolmveerand, neljandik jne.) 3. Matemaatika kasutamine igapäevases elus ja töös - Mõõtkavaühik. Päevaplaan. Ajatelg erialases töös. - Temperatuuriühikud, mõõtmine ja kirjeldamine - Raskusühikud, toiduainete kaalumise (kaaluühikud). - Mahuühikud, vedelike mõõtmine. 4. Kasulik tarkvara: exel, timer/stopper/ meeldetuletus; rahaplaneerimise tarkvara; teisenduskeskkonnad;	Seos õpiväljundiga Orienteerub õpikeskkonnas ning juhendamisel kasutab sobivaid õpistiile ja strateegiaid Kasutab erialakeelt ja matemaatilisi oskusi ülesannete täitmiseks vajalikul määral Kasutab arvutialaseid teadmisi erinevate ülesannete edukaks lahendamiseks
Iseseisev töö	1. Koostab eelarve.	
Praktiline töö	1. Tunneb töösituatsioonis ära erinevad mahu ja massi ühikud ning vajadusel teisendab. Vajadusel küsib abi. 2. Rakendab osa ja terviku mõistet praktilistes tegevustes produktiivselt. Vajadusel küsib abi. 3. Planeerib juhendamisel oma tulusid ja kulusid kuu/nädala lõikes lähtudes säästlikust mõtteviisist. 4. Kasutab erinevaid, endale sobilike ajaplaneerimise vahendeid otstarbekalt.	
Hindamisülesanded	1. Tunneb ära erinevad mahu ja massi ühikud ning vajadusel teisendab. 2. Rakendab osa ja terviku mõistet praktilistes tegevustes produktiivselt. 3. Planeerib juhendamisel oma tulusid ja kulusid kuu/nädala lõikes lähtudes säästlikust mõtteviisist. 4. Kasutab erinevaid, endale sobilike ajaplaneerimise vahendeid otstarbekalt. 5. Kirjeldab temperatuurivahemike erinevusi seirelehe ja tehnoloogilise kaardi alusel.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriumi täitvalt.	
Õpikeskkond ja õpistiilid Auditoorne õpe 5	Alateemad 1. Õpikeskkond ja õppe sisu:	Seos õpiväljundiga Teab kutsestandardi

Iseseisev õpe 1 Praktiline töö 7	- Õpperühma ja õpetajatega tutvumine sh TUTVUMISLAAGER - Õppekava sisu ja ülesehitus - Tundide / moodulite jaotus nädalas ja aastas 2. Mina õppijana: õpistiilid, taju ja mälu, toetavad meetmed - Pakutavad tugisüsteemid AKRK keskus 3. Arengumapp, selle otstarve ja kasulikkus.	nõudeid ning mõistab nende nõuete järgimise tähtsust Kasutab erialakeelt ja matemaatilisi oskusi ülesannete täitmiseks vajalikul määral Kasutab arvutialaseid teadmisi erinevate ülesannete edukaks lahendamiseks
Iseseisev töö	1. Teeb minimaalselt 6-lauselise erialatutvustuse sissekande arengumappi. Soovi korral täiendab juttu piltidega.	
Praktiline töö	1. Osaleb tutvumislagrai meeskonnaloome ja erialastes tegevustes.	
Hindamisülesanded	1. Võtab osa tutvumislagraist ja annab juhendamisel tagasisidet selle kasulikkusest õppijale endale ja grupile. 2. Järgib korralduslike juhendeid. 3. Teeb meeskonnatöös õpitava õppekava sisust ülevaate. 4. Koostab juhendamisel kokkuvõtte valdkonna töötajale esitatavatest isikuomaduste nõuetest ja täidab neid praktilistes tegevustes.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriumi täitvalt.	

Õppemeetodid	Analüüs, arutelu, praktiline töö, kirjalik töö, paaristöö, meeskonnatöö.
Hindamismeetodid	1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul 2. Enesehindamine 3. Vastastikhindamine 4. Väljundipõhine hindamine
Lõimitud teemad	Abipagari praktiline töö - ettevõtte enesekontrolliplaan, kehaline arendamine ja ergonoomika. Klienditeeninduse alused.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundav ja kokkuvõttev hindamine 1. Õppija on osalenud tutvumislagrais 2. Kõik mooduli teemade hindamisülesanded on sooritatud.
sh lävend	"A" saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	https://arhiv.err.ee/video/vaata/meediapadevuste-oppevideod-kuidas-valeuudist-ara-tunda

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	Tea Vallimäe
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija kujundab juhendamisel oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases keskkonnas toimetulekuks, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
32 tundi		30 tundi	68 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Seab juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib ennast kui suhtlejat erinevates suhtlussituatsioonides tuues välja tugevad ja arendamist vajavad küljed • algatab sobival viisil kontakti nii igapäevastes kui ka ametlikes suhtlussituatsioonides • väljendab end selgelt ja efektiivselt erinevates suhtlemisolukordades • loetleb suhtlemistõrgete põhjuseid ja lahendab konfliktsituatsioone • demonstreerib müügiotsuses vajalikke suhtlemistehnikaid 	Mitteeristav hindamine
2. Saab aru majanduse toimimisest, töandja ja töövõtja rollidest	<ul style="list-style-type: none"> • leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta; • koostab juhendi alusel elektroonilise CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus, lähtuvalt dokumentide vormistamise heast tavast; • valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul; • koostab juhendi alusel eelarve arvestades Eestis kehtivaid makse; • leiab töölepingult informatsiooni töötaja ja töandja õiguste ja kohustuste kohta. 	Mitteeristav hindamine
3. Kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses	<ul style="list-style-type: none"> • määratleb juhendamisel meeskonnatööna probleemi ühiskonnas; • kavandab juhendamisel meeskonnatööna probleemile lahendusi, kasutades loovustehnikaid; 	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava; • kirjeldab juhendamisel meeskonnatööna erinevate lahenduste väärtust kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust. 	
4. Mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendamisel oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda oma eesmärkidega; • leiab ja kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel; • koostab juhendamisel praktikale või tööle kandideerimiseks vajalikud materjalid; • kirjeldab juhendamisel oma karjääriteed mõjutavaid tegureid; • kirjeldab juhendamisel enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutivas keskkonnas. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Eneseareng Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 14 Praktiline töö 28	Alateemad 1. Minapilt - Endast teadlik olek: mina kuvand, sõltuvused ja eneseleidmine - Ennast juhtiv käitumine: toetavad võtted, tugimeetmed ja võrgustik 2. Tervislik eluviis - Toitumine - Uni - Liikumine - Suhted	Seos õpiväljundiga Saab juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid Saab aru majanduse toimimisest, töandja ja töövõtja rollidest Kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses Mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri
---	---	--

		kujundamisel
Iseseisev töö	1. Täidab “ Vaimse tervise esmaabi “ töövihikut, unepäevikut ja ühe nädala jooksul nädalaplani.	
Praktiline töö	1. Osaleb tutvumislaagris ja võtab osa rühmategevustest. 2. Täidab SEC4VET töölehed ja harjutused. 3. Osaleb vaimse tervise nädala tegevustes. 4. Kuulamisoskuse harjutamine, arutelu.	
Hindamisülesanded	1. Sooritab kuulamisoskuse testi. 2. Osaleb selge eneseväljenduse harjutuses. 3. Lahendab meeskonnatööna keerulise olukorra ja konfliktiga toimetuleku ülesande. 4. Analüüsib rollijaotust meeskonnas.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriume täites.	
Individuaalne õpitee Auditorne õpe 12 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 8	Alateemad 1. Eneseteadlikkus ja selle tähtsus karjääri kujundamisel - Võimaluste tundmine ja selle tähtsus karjääri kujundamisel - Otsustamine ja planeerimine - Tegutsemine – plaani elluviimine - Avalduse, elulookirjelduse (CV), iseloomustuse, koostamise ja vormistamise nõuded arvutil ja paber kandjal. 2. Minu elu 10a pärast ja mida ma selleks teen	Seos õpiväljundiga Seab juhendamisel endale õpiesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid Mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel
Iseseisev töö	1. Koostab juhendi alusel karjääriplaani ja kandideerimisdokumendid (CV, portfoolio).	
Praktiline töö	1. Eneseanalüüs - isiksuseomadused, motivatsioon. 2. Valikute tegemine - õppima, tööle. 3. Töölaste mõistete leidmine ja lahti seletamine. 4. Kandideerimisdokumendid - avaldus, CV, motivatsioonikiri. 5. Õppekäik - (2-3)	
Hindamisülesanded	1. Osaleb vestlusel kutsealal töötamise eelduste ja tööturul rakendumise võimaluste kohta ning toob vähemalt kaks näidet antud teemal õppekäikudel ja vaatluspäevadel kogetu põhjal. 2. Osaleb vestlusel järgides tööalase käitumise etiketti. 3. Demonstreerib juhendamisel valmisolekut tööintervjuuks. 4. Leiab iseseisvalt IT vahendeid kasutades infot tööturul pakutavate erialaste töökohtade ja õppimisvõimaluste kohta ning esitab selle seminaril.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriume täites.	
Keskkond, mõju ja mõistmine Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 4 Praktiline töö 14	Alateemad 1. Ettevõtte toimimise põhimõtted ja ettevõtliku töötaja olulisus ettevõttes. 2. Ettevõtetus, ettevõtte ärimudel, ootused töötajale ja meeskonnaliikmetele. 3. Keskkonna vastastikkused seosed, ressursside nappus, õppiija ettevõtluspädevused, enesejuhtimine, sotsiaalse olukorra lahendamine, loov mõtlemine läbi ettevõtluskeskkonna tegutsemise kaudu. 4. Oskuste hindamine ja arenguvõimalused töömaailmas toimetulekuks. 5. Enda ja ettevõtte tulude ja kulude kujunemise põhimõtted. 6. Ettevõtluskeskkonnas karjääri planeerimine ja kultuuride vaheline erinevus. 7. Karjääriplaani koostamine - enda võimalus, risk, analüüs ja planeerimine. 8. Hoiakud.	Seos õpiväljundiga Seab juhendamisel endale õpieesmäärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid Saab aru majanduse toimimisest, töandja ja töövõtja rollidest Kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses Mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel
Iseseisev töö	1. Koostab juhendi alusel tegevusplaani töömaailmas toimetulekuks lähtudes õpitava valdkonna ettevõtluskeskkonnast 2. Kogub infot rühmaraamatu jaoks.	
Praktiline töö	1. Selgitab juhendi alusel ettevõtte toimimist sh ärimudelit õpitavas valdkonnas. 2. Kirjeldab juhendi alusel ootusi töötajale ja meeskonnaliikmetele. 3. Koostab juhendamisel iseenda sissetulekute ja väljaminekute tasakaalustatud eelarve. 4. Kirjeldab juhendamisel töötasu kujunemist ja komponente. 5. Selgitab juhendi alusel iseenda tugevaid ja nõrku külgi ning keskkonna võimalusi ja ohte. 6. Kirjeldab juhendamisel ettevõtte tulusid ja kulusid.	
Hindamisülesanded	1. Selgitab oma praktilisi valikuid lähtuvalt oma majanduslikest vajadustest ning võimalustest, vajadusel küsib abi lahenduste leidmisel. 2. Leiab juhendamisel infot pangakodulehelt hoiustamise, pensionifondide ja laenamise kohta. 3. Toob juhendamisel elektroonilisest töölepinguseadust välja vead näidistöölepingul ja palgalehel. 4. Täidab juhendamisel dokumendiplangi, koostab algatuskirja ja e-kirja ning põhjendab dokumentide säilitamise olulisust. 5. Koostab juhendamisel paaristööna lihtsustatud äriplaani õpitavas valdkonnas ja hindab enda võimekust selle elluviijana. 6. Hangib teabeallikaid kasutades teavet ja kirjeldab paaristööna töandja ja töötajate põhilisi õigusi ja kohustusi ohutu töökeskkonna tagamiseks.	

Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriume täites.
Väärtusloome ja panustamine Auditoorne õpe 2 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 18	<p>Alateemad</p> <p>1. Meeskond: mina ja teised.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positiivne hoiak. - Suhtlustõkked. - Aktiivne kuulamine. - Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine. - Vahetu- ja vahendatud suhtlemine. - Virtuaalne suhtlemine. <p>2. Suhtlemine eri keskkondades.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Selge eneseväljendus, enesekehtestamine. - Veaolukorrad suhtluses ja nende tekkepõhjused. Toimetulek veaolukordadega ja konfliktidega. - Stress ja seda põhjustavad tegurid. Tööstress, läbipõlemine ja nendega toimetulek.
	Seos õpiväljundiga Seab juhendamisel endale õpiesemärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid Saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest Kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses Mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel
Iseseisev töö	1. Koostab plaani meeskonnatöö stressisituatsioonide ennetamiseks.
Praktiline töö	1. Täidab juhendamisel küsimustiku eneseanalüüsi. 2. Selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi ja enda rolli meeskonnas. 3. Analüüsib meeskonnatöös erinevaid suhtlemissituatioone.
Hindamisülesanded	1. Analüüsib juhendamisel valikuid, nende tagajärgi ja mõju meeskonnatööle. 2. Lahendab juhendamisel igapäeva elu ja töösituatioone leides sobiva käitumis- ja suhtlemisviisi olukordade lahendamiseks. Analüüsib juhendamisel võimalikke tagajärgi.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriume täites.

Õppemeetodid	Vestlus, selgitus, probleemne dialoog, esitlus, diskussioon rühmatöö vormis, näitlikustamine, õppekäik, kirjalik töö, suuline esitlus, info hankimine ja vormistamine, ülesannete lahendamine, analüüs, rühmatöö, iseseisev töö töölehtede põhjal, rollimäng.
---------------------	---

Hindamise meetodid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul 2. Enesehindamine 3. Vastastikhindamine 4. Väljundipõhine hindamine
Lõimitud teemad	<p>Erialaõpingute alused - elukutse kuvand. Lihtpagaritoodete valmistamine - töökeskkond ja toiduohutus. Abipagari praktiline töö - erialaoskuste harjutamine ja kinnistamine, lõpueksam. Praktika - praktika, praktika sissejuhatus ja kokkuvõte.</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Kujundav ja kokkuvõttev hindamine. Kõik mooduli teemade hindamisülesanded on sooritatud.</p>
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	<ul style="list-style-type: none"> • https://harno.ee/karjaariope • http://www.hkhk.edu.ee/vanker/suhtlemine3/inimese_phiolemus.html • http://www.rajaleidja.ee/ • http://www.tootukassa.ee/ • - http://www.cvkeskus.ee/ • http://www.sekretar.ee/ • Õpiobjekt Kirjalik ametlik suhtlemine http://lvrkk.ee/kristiina/kirjalik_ametlik_suhtlus/index.html • CV, motivatsioonikirja, kaaskirja vormistamine http://www.tootukassa.ee/content/otsin-tood/cv-ja-avaldus • Ettevõtluse alused. Õppematerjal2007. SA INNOVE • Arrak, A, Eamets, R jt 2002. Majanduse abc. Tallinn: Avatar OÜ • Õpetaja enda kogutud ja koostatud õppematerjalid • Ettevõtluse alused. Õppematerjal2007. SA INNOVE • Arrak, Andres; Eamets, Raul jt 2002. Majanduse abc. Tallinn: Avatar OÜ • Digitaalsed töölehed 2007. SA INNOVE • http://www.minuraha.ee/ • http://www.riso.ee/et/projektid/riik.ee • http://www.emta.ee/ Õpetaja enda kogutud ja koostatud õppematerjalid • Virtuaalse suhtlemise kultuur“ Katrin Aedma • Haapsalu KHK „Kirjalike tööde vormistamise juhend“ • Dokumendihaldus. Tiiu-Reet Kõrven. 2006 • Dokumendi- ja arhiivihaldus. Rahvusarhiivi juhised. 2009 • Kuidas vormistada ametikirja. Maire Raadik. 2008 • Veebileht http://www.tooelu.ee/et/teemad , Töölepingu seadus, Võlaõigusseadus. • Veebileht http://www.haigekassa.ee/kindlustatule/hyvitised/haigus • https://www.riigiteataja.ee/akt/129032013021 „ Keskmise töötasu maksmise ja tingimused ja kord „

- <http://www.sm.ee/tegevus/too-ja-toimetulek/toosuhted/tooleping/tootasu.html>
- <http://www.rmp.ee/tooigus/naidis/palgakalkulaator>
- Asjaajamiskorra ühtsed alused
- Arhiiviseadus ja Arhiivieeskiri
- Dokumendihalduse ABC www.ra.ee/abc
- Õpetaja enda kogutud ja koostatud õppematerjalid
- Õpiobjekt Suhtlemisoscused I (kuulamine, eneseavamine, eneseväljendus)
<http://www.hkhk.edu.ee/suhtlemine/eneseavamine.html>
- Õpiobjekt Suhtlemisoscused II (esmamulje, kehakeel, käitumisviisid) <http://www.hkhk.edu.ee/vanker/suhtlemine2/>
- Õpiobjekt Suhtlemine III (vajadused, väärtused uskumused ja hoiakud)
http://www.hkhk.edu.ee/vanker/suhtlemine3/inimese_phiolemus.html
- Õpiobjekt Suhtlemine IV (enesehinnang, läbipõlemine) <http://www.hkhk.edu.ee/vanker/suhtlemine4/index.html>
- Õpiobjekt Mitteverbaalne suhtlemine <http://issuu.com/janeilomets/docs/-opiobjekt>
- Õpiobjekt Suhtlustõkked <http://eek-suhtlemistoke.weebly.com/>
- Õpiobjekt Stress ja pinge <http://www.hkhk.edu.ee/stress/>
- „Suhtlemisoscused“ Matthew Mcay Ph.D, Martha Davis Ph.D, Patrick Fanning 2000
- „Suhtlemise kuldreeglid“ Toivo Niiberg 2011
- „ Igapäevaoscused“ Robert Bolton Ph.D 2002
- „Suhtlemine“ Anti Kidron 2004
- “Haiguslikud hirmud” tõlkinud Urve Liivamägi
- Õpiobjekt Meeskonnatöö http://www.lvrkk.ee/kristiina/airi/meeskonnatoo/MEESKONNAKURSUS_print.html

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Lihtpagaritoodete valmistamine	8	Tea Vallimäe
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel erinevaid lihtpagaritooteid töötades säästlikult, ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
34 tundi		36 tundi	138 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Mõistab töökeskkonna kohandamise ning töö- ja toiduohutuse järgimise tähtsust toiduainete ja toidu käitlemisel	<ul style="list-style-type: none"> eristab organoleptiliselt riknenud toorained ja tooted; korraldab juhendamisel oma tööd otstarbekalt ja töötab säästlikult; valib juhendamisel omale ergonoomiliselt sobivad töökoha ja vahendid; puhastab töövahendid, seadmed, tööpinnad ja käitlemisruumid enesekontrolliplaanist lähtuvalt; järgib iseseisvalt isikuhügieeni reegleid ning kasutab tööriideid ning enesekaitsevahendeid toidu- ja tööohutuse tagamiseks; järgib iseseisvalt toiduhügieenialaseid nõudeid ning täidab juhendamisel ennetavaid ülesandeid, mis on enesekontrolliplaaniga määratud. 	Mitteeristav hindamine
2. Valib ja valmistab ette põhi- ja abitooraineid pagari- ja kondiitritoodete tootmiseks lähtudes tehnoloogilisest juhendist, säilitustingimustest, realiseerimisaegadest ning keskkonnasäästlikkusest	<ul style="list-style-type: none"> tunneb ära pagaritööstuses enim kasutatavad põhi- ja abi toorained; leiab toote etiketilt olulise info: nimetus, säilivusaeg, kogus; leiab tehnoloogiliselt kaardilt vajaliku info, laost nimetatud toorained ja valmistab need töötamiseks ette lähtudes juhendist ja hügieeni ning toiduohutuse reeglitest. 	Mitteeristav hindamine
3. Valmistab nisu- ja rukkitaigna ning vormib, töötleb ja küpsetab juhendamisel lihtpagaritooteid	<ul style="list-style-type: none"> valib tehnoloogilise kaardi alusel toorained; valib juhendamisel taigate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid; vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja viimistleb juhendamisel lihtpagaritooteid nii, et 	Mitteeristav hindamine

	need on tootele omase välimuse ja maitsega.	
4. Mõistab pakendamise ning markeerimise vajalikkust valmis,- pool- ning sügavkülmutatud toodete puhul	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab toodete pakendamise nõudeid ja loetleb markeeringul esitatavad andmed; • valib juhendi alusel toodetele pakendid; • pakendab, markeerib ja ladustab tooted vastavalt. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Nisujahust tooted Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 56</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Nisujahust toodete valmistamise protsess</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seadmed - Väiketöövahendid - Vead, ennetamine <p>2. Toodete liigid:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lauasaiad, sepikud - Kuklid - Punutised - Plaadisaiad - Plaadikoogid - Eritooted - Etnilised küpsetised <p>3. Külmutatud tooted</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pooltooted - Pooltoodete ettevalmistamine küpsetamiseks - Pakendamine ja hoiustamine 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Mõistab töökeskkonna kohandamise ning töö- ja toiduohutuse järgimise tähtsust toiduainete ja toidu käitlemisel</p> <p>Valib ja valmistab ette põhi- ja abitooraineid pagari- ja kondiitritoodete tootmiseks lähtudes tehnoloogilisest juhendist, säilitustingimustest, realiseerimisaegadest ning keskkonnasäästlikkusest</p> <p>Valmistab nisu- ja rukkitaigna ning vormib, töötleb ja küpsetab juhendamisel lihtpagaritooteid</p> <p>Mõistab pakendamise ning markeerimise vajalikkust valmis,- pool- ning sügavkülmutatud toodete puhul</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>1. Koostab pildiseeria minimaalselt 3st poes müüdavast erinevast jahu pakendist koos lühikirjeldusega: mis värvi, kus saab/kasutatakse või oleme kasutanud.</p> <p>2. Leiab temaatilise lihtpagaritoote retsepti milles on olemas nimetus, mitu toodet tuleb, toorained, õpetus ja pilt ning lisab selle enda arengumappi.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>1. Valmistab teema all nimetatud tooteliigist minimaalselt 2 erinevat toodet ning analüüsib juhendamisel enda hakkama saamist ning arengukohti.</p>	

Hindamisülesanded	1. Valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel nisu- ja/ või segajahust taigna. 2. Tükeldab, vormib ja viimistleb juhendamisel, tehnoloogilisest kaardist lähtuvalt tooteid nii, et need on tootele omase vormi ja kujuga. 3. Juhendamisel küpsetab nisu- ja/ või segajahust lihtpagari tooteid. 4. Korrastab ja puhastab oma töökoha. 5. Analüüsib juhendamisel oma võimekust ja toob välja arengukohti.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.	
Pagaritoodete valmistamise alused Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 4 Praktiline töö 16	Alateemad 1. Toorained - Liigitamine põhi ja lisaaineteks - Koostis sh. pakendite siltidelt info tuvastamine- allergeenid, säilitustingimused - Ettevalmistusvõtted 2. Kalkulatsioonikaart ja aruandlus pagaritööstuses. - Retsept, tehnoloogiline kaart, kalkulatsioonikaart: neto, bruto, kadu 3. Seadmed ja väikevahendid pagariettevõttes, - Kasutamine ja ohutus - Ergonoomika töötamisel	Seos õpiväljundiga Mõistab töökeskkonna kohandamise ning töö- ja toiduohutuse järgimise tähtsust toiduainete ja toidu käitlemisel Valib ja valmistab ette põhi- ja abitooraineid pagari- ja kondiitritoodete tootmiseks lähtudes tehnoloogilisest juhendist, säilitustingimustest, realiseerimisaegadest ning keskkonnasäästlikkusest
Iseseisev töö	1. Leiab retsepti milles on ära toodud toote nimi, kui palju küpsetisi tuleb, toorained, valmistamisõpetus ning pilt. Saadab retsepti korrektse e-mailiga õpetajale.	
Praktiline töö	1. kasutab pagaritöö tooraineid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist rakendades toiduohutuse nõudeid 2. kasutab juhendamisel masinaid ja väikevahendeid tuginedes töökaitsealasele juhendamisele.	
Hindamisülesanded	1 Eristab erinevaid jahu tüüpe ning sorte . 2. Valmistab toorained tootmiseks ette juhendist lähtudes. 3. Määratleb organoleptiliselt tooraine kvaliteedi vastavust kvaliteedinõuetele. 4. Korraldab oma tööd otstarbekalt ja ergonoomiliselt, töötab säästlikult. 5. Leiab tehnoloogiliselt kaardilt neto ja bruto kaalu ning oskab seletada miks need on erinevad ja millist numbrit peab kaalumisel kasutama.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.	

sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriume täites.	
Rukkitaignast tooted Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 4 Praktiline töö 18	Alateemad 1. Rukkitaigna valmistamise protsess - Juuretis: valmistamine ja liigid - Rukkitaigna segamine - Rukkitoodete vormimine ja kergitamine - Rukkitoodete küpsetamine 2. Toote kvaliteet - Toote kvaliteedi vead - Säilitamine 3. Rukkitaignast tooted - Põrandaleivad - Vormileivad - Koorikleivad	Seos õpiväljundiga Mõistab töökeskkonna kohandamise ning töö- ja toiduohutuse järgimise tähtsust toiduainete ja toidu käitlemisel Valib ja valmistab ette põhi- ja abitooraineid pagari- ja kondiitritoodete tootmiseks lähtudes tehnoloogilisest juhendist, säilitustingimustest, realiseerimisaegadest ning keskkonnasäästlikkusest Valmistab nisu- ja rukkitaigna ning vormib, töötleb ja küpsetab juhendamisel lihtpagaritooteid
Iseseisev töö	1. Leiab internetist rukkileiva valmistamise video, mis kirjeldab kogu protsessi ning lisab selle enda arengumappi. Kirjutab video juurde, mis on õppija arvates kõige keerulisem osa leiva tegemisel.	
Praktiline töö	1. Valmistab tehnoloogilisest kaardist lähtudes ja juhendamisel rukkijahust tooteid minimaalselt kolm korda.	
Hindamisülesanded	1. Valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel rukkitaigna 2. Juhendamisel tükeldab, vormib ja viimistleb tooteid: 3. Eristab jahtunud, müügikõlbuliku toote ning pakendab ning markeerib vastavalt juhendile 4. Korrastab ja puhastab oma töökoha ning kasutatud seadmed, väikevahendid. 5. Analüüsib oma võimekust ja toob välja arengukohti	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriume täites.	
Töökeskkond ja toiduohutus Auditoorne õpe 14 Iseseisev õpe 16 Praktiline töö 48	Alateemad 1. Toiduhügieen - Isiklik hügieen, tervisetõend - Nõuded tootmisruumidele ja seadmetele: mikroorganismid, kahjur - Toidu kaudu levivad haigused, ennetamine	Seos õpiväljundiga Mõistab töökeskkonna kohandamise ning töö- ja toiduohutuse järgimise tähtsust toiduainete ja toidu

	<ul style="list-style-type: none"> - Kauba vastuvõtt ja ladustamine: saateleht, toidukaupade pakendid ja märgistus, hoiustamisnõuded, realiseerimisajad - Allergeenid: märkimine pakendil, ladustamine, käitlemine tööprotsessis 2. Töökeskkonna ohutegurid ja nende ennetamine, vältimine - Töökaitsealane juhendamine - Ergonoomika sh. kõrgused, tõstmised 	<p>käitlemisel</p> <p>Valib ja valmistab ette põhi- ja abitooraineid pagari- ja kondiitritoote tootmiseks lähtudes tehnoloogilisest juhendist, säilitustingimustest, realiseerimisaegadest ning keskkonnasäästlikkusest</p> <p>Valmistab nisu- ja rukkitaigna ning vormib, töötleb ja küpsetab juhendamisel lihtpagaritooteid</p>
Iseseisev töö	1. Töötab läbi toiduhügieenialase materjali ja sooritab testi positiivsele tulemusele.	
Praktiline töö	<ol style="list-style-type: none"> 1. Võtab juhendamisel vastu kaupa: leiab info saatelehelt, pakendilt ning märgib vajadusel üles realiseerimisaja 2. Ladustab toorained vastavalt säilitusnõuetele, sh. avatud toorainete markeerimis ja säilitusnõudeid järgides 3. Täidab juhendamisel seirelehti 4. Hoiab korras ning puhastab enda töökohta ning seadmed ja vahendid mida töökeskkonnas kasutatakse 5. Järgib isikliku hügieeni reegleid ning kasutab erialaseid tööriideid ja kaitsevahendeid 	
Hindamisülesanded	<ol style="list-style-type: none"> 1. Põhjendab toiduhügieeni järgimise tähtsust toiduainetöötajal 2. Kirjeldab puhastusteid, mida on vaja teha, et tagada toiduohutus toidukäitlemisprotsessis 3. Meeskonnatöös teeb mõistekaardi enesekontrollisüsteemi kohta, miks see peab igal ettevõttel olema 4. Juhendamisel kirjeldab etteantud toote käitlemisel esinevaid ohtusid ja nende vältimiseks vajalikke ennetavaid ja korrigeerivaid tegevusi 5. Põhjendab miks peab täitma seirelehti ning oskab neid täita ja hinnata näitude vastavust 6. Ladustab toorained vastavalt säilitusnõuetele, sh. avatud toorainete markeerimis ja säilitusnõudeid järgides 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
Õppemeetodid	Analüüs, arutelu, praktiline töö, kirjalik töö, paaritöö, meeskonnatöö.	
Hindamismeetodid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul 2. Enesehindamine 3. Vastastikhindamine 4. Väljundipõhine hindamine 	

Lõimitud teemad	<p>Erialaõpingute alused - arvutiõpetus, erialane eest keel, erialane matemaatika, õpikeskkond ja õpistiilid.</p> <p>Õpitee ja töö muutuv keskkonnas - eneseareng, keskkond, mõju ja mõistmine, väärtusloome ja panustamine.</p> <p>Abipagari praktiline töö - erialaoskuste harjutamine ja kinnistamine, ettevõtte enesekontrolliplaan, kehaline arendamine ja ergonoomika, lõpueksam.</p> <p>Valikpagaritoodete valmistamine - täidised ja toodete viimistlemine.</p> <p>Praktika - praktika.</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Kujundav ja kokkuvõttev hindamine.</p> <p>Kõik mooduli teemade hindamisülesanded on sooritatud.</p>
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Abipagari praktiline töö	11	Tea Vallimäe
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on kiirus ja vilumus, et valmistada kvaliteedile vastavad tooted järgides töökorraldust ning juhendeid.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
48 tundi	32 tundi	206 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Korraldab juhendamisel oma tööd järgides ettevõttes kehtestatud reegleid	<ul style="list-style-type: none"> • järgib töötades ettevõtte sisekorraeeskirju; • valmistab ette töökoha: valib tööks sobilikud seadmed ja väikevahendid; • peale tööd puhastab iseseisvalt töökoha, seadmed ja väikevahendid ning teeb ruumi korrastamisel meeskonnatööd. 	Mitteeristav hindamine
2. Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid tooteid järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid	<ul style="list-style-type: none"> • järgib iseseisvalt toiduhügieeni reegleid; • järgib juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid; • valib juhendamisel taiginate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid; • leiab tehnoloogiliselt kaardilt iseseisvalt vajalikud toorained ja nende kogused, tööjuhendi; • kasutab juhendamisel seadmeid järgides iseseisvalt tööohutuse reegleid; • vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja viimistleb juhendamisel erinevaid pagaritooteid; • kasutab juhendamisel tooraineid, vett ja elektrit säästlikult ning sorteerib prügi vastavalt juhendile; • juhendamisel määrab organoleptiliselt toodete vastavuse kvaliteedinõuetele. 	Mitteeristav hindamine
3. Pakendab, ladustab ja markeerib juhendamisel tooteid vastavalt tootele määratud säilitamistingimustele	<ul style="list-style-type: none"> • eristab pakendamiseviise ja valib juhendamisel konkreetsele tootele sobiva pakendi; • teab iseseisvalt pakendatud toote markeerimise olulisust ja markeerib juhendamisel tooted ja pooltooted; • juhendamisel ladustab tooted vastavalt toote säilitamistingimustele ja/või juhendile. 	Mitteeristav hindamine

<p>4. On teadlik eriala füüsiliselt nõudlikust iseloomust ning võtetest kuidas oma keha tugevdada ja hoida</p>	<ul style="list-style-type: none"> • sooritab juhendamisel tervist tugevdavaid ja kehalist võikust arendavaid kehalisi harjutusi; • täidab liikudes ja sportides ohutus- ja hügieeninõudeid; • teab isesivalt kuidas toimida esmaabi nõudvates olukordades; • koostab juhendamisel isikliku treeningukava, täidab kavandatut ja analüüsib õpetajaga selle jõukohasust; • rakendab juhendamisel ergonoomiliselt õigeid kehaasendeid, liigutusi ja töövõtteid oma erialases töös. 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
--	--	-------------------------------

Mooduli jagunemine

<p>Erialaoskuste harjutamine ja kinnistamine</p> <p>Auditoorne õpe 32 Iseseisev õpe 20 Praktiline töö 130</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Köögi sisekorra eeskirjad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enesekontrolliplaani järgimine. Isikliku hügieeni nõuded pagari töökojas - Töökorraldus : Koosolekud ja puhkepausid. Tööalane suhtlemine, rollid, tööjaotus, kokkulepetest kinnipidamine. - Rutiinitaluvus. Töötempo. Töötaja vastutus (seaduskuulekas käitumine) <p>2. Pagar-kondiitri eriala oskuste harjutamine ja kinnistamine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oma töökoha ettevalmistamine - Peale tööd kasutatud seadmete, väikevahendite ja töökoha koristamine - Tehnoloogilise kaardi järgi tooraine valimine ja kvaliteedi kontrollimine - Taigna valmistamine (pärimi- ja rukki-, liiva-, mure-, leht-, ja pärmilehttaignad jne.) - Täidiste , kreemide, lisandite valmistamine vastavalt juhendile. - Taigna töötlemine, vormimine ja viimistlemine. - Ergonoomika - Küpsetamine - Valmistoodete jahutamine, viimistlemine, tükeldamine - Valmistoodangu serveerimine ja/või pakendamine, kaubastamine - Markeerimine ja väljastus dokumendid e. saateleht. - Ladustamine, säilitustingimused <p>3. Keskkonna säästmise võimalused erialases töös.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tooraine ja energia ratsionaalse kasutamise põhimõtted - Vee, elektri kokkuhoiu võimalused - Prügi sorteerimine pagaritöökojas 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Korraldab juhendamisel oma tööd järgides ettevõttes kehtestatud reegleid</p> <p>Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid tooteid järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid</p> <p>Pakendab, ladustab ja markeerib juhendamisel tooteid vastavalt tootele määratud säilitamistingimustele</p> <p>On teadlik eriala füüsiliselt nõudlikust iseloomust ning võtetest kuidas oma keha tugevdada ja hoida</p>
--	--	--

Iseseisev töö	1. Teeb õpimappi sissekandeid (iga liht- ja valikpagaritoote alaliigi kohta on olemas vähemalt üks postitus).	
Praktiline töö	1. Töötab juhendamisel pagaritöökojas järgides töökoha enesekontrolliplaani .	
Hindamisülesanded	1. Järgib töötades ettevõtte sisekorraeeskirju. 2. Valmistab ette töökoha ja peale tööd puhastab seadmed, väikevahendid ning ruumi. 3. Valmistab juhendamisel kvaliteetse toote etteantud aja jooksul, kasutades tooraineid, vett ja elektrit säästlikult. 4. Juhendamisel pakendab ja ladustab tooted vastavalt toote säilitamistingimustele ning juhendile.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
Ettevõtte enesekontrolliplaan Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 18	Alateemad Ennetuse vajalikkus ja selle etapid 1. Koristusplaan: mustus, puhtusastme määramine, koristusained ja ohutusmärgistus, koristusvahendid. 2. Keskkonna teadlikkus ja säästlik vahendite kasutamine. Jäätmete sorteerimine ja utiliseerimine 3. Kahjurid ja kahjuritõrje 4. Seirelehed - Ohutusnõuete rikkumise tagajärjed: haigused/surm, rahaline kahju, mainekahju	Seos õpiväljundiga Korraldab juhendamisel oma tööd järgides ettevõttes kehtestatud reegleid
Iseseisev töö	1. Kirjeldab etteantud riknenud toodete ja olukordade puhul, kuidas oleks saanud viga vältida ehk ennetada.	
Praktiline töö	1. Täidab juhendamisel seirelehti kus oskab leida normi vahemiku ja hinnata mõõdetud väärtuse vastavust ning edasiste tegevuste vajalikkust. 2. Pagaritöökoja koristamine vastavalt enesekontrolliplaanile.	
Hindamisülesanded	1. Õpimappi on lisa vormindatud ja erialakeelseid termineid kasudes kirjutatud iseseisev töö. 2. Toob seirelehel välja normi kirjeldavad kriteeriumi ja seire sageduse. 3. Kasutab koristamisel sobilike töö- ja koristusvahendeid ning teeb seda ennast ning keskkonda säästval viisil.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesande on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesande on sooritatud lävendi tasemel.	
Kehaline arendamine ja ergonoomika Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 46	Alateemad 1. Enesehügieen - Sobiliku riietuse valik vastavalt spordialale, ilmastiku ja keskkonna tingimustele - Pesemise vajalikkus peale kehaliste harjutuste tegemist 2. Ohutu liikumine kehalise arendamise tunnis - Käitumisreeglid kehalise arendamise tunnis - Reeglite järgimise olulisus kehalise arendamise tunnis	Seos õpiväljundiga Korraldab juhendamisel oma tööd järgides ettevõttes kehtestatud reegleid Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele

	<ul style="list-style-type: none"> - Ohutu ja kaaslaseid arvestav käitumine - Abivajaja märkamine, lihtsamad esmaabi võtted 3. Kehalise aktiivsus, tervis ja töövõime - Kehalise aktiivsuse olulisus tervise ja töövõime säilimisel - Teadmised iseseisvaks harjutamiseks, liikumissoovitused - Liikumiseks ettevalmistavad ja taastumist soodustavad tegevused - Liikumismängud sotsiaalsete oskuste arendamiseks - Meeskonnatöö, mängureeglid, aus mäng - Kehaliste võimete arendamine lähtuvalt eriala vajadustest - Kehalise aktiivsuse ja vaimse tervise vaheline seos - Digivahendite võimaluste kasutamine iseseisvaks füüsiliseks tegevuseks 4. Ergonoomika - Ergonoomiline kehakasutus - seismine, istumine, tööasendid ja -võtted, esemete teisaldamine - Puhkepausid - Eneseabivõtted 	<p>vastavaid tooteid järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid</p> <p>On teadlik eriala füüsiliselt nõudlikust iseloomust ning võtetest kuidas oma keha tugevdada ja hoida</p>
Iseseisev töö	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kasutab ühe nädala jooksul ühte digivahendit iseseisvalt oma kehalise aktiivsuse monitoorimiseks. 2. Teeb kehalisi harjutusi iseseisvalt õpetaja koostatud tunnikava alusel. 	
Praktiline töö	<ol style="list-style-type: none"> 1. Osaleb sportlikus tegevuses 2. Omab meeskonnatöös osalemine oskuseid 3. Kasutab ergonoomilisi töövõtteid 4. Kasutab digivahendi kehalise aktiivsuse monitoorimiseks 5. Teab peamisi esmaabi võtteid 	
Hindamisülesanded	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kannab kehalise arendamise tunnis sportimiseks sobivaid riideid ning jalatseid 2. Kirjeldab juhendamisel regulaarse liikumise/sportimise tähtsust tervisele 3. Oskab iseseisvalt sooritada soojendusharjutusi enne kehalist aktiivsust 4. demonstreerib ühte meelerahu harjutust (nt hingamisharjutus, keskendumisharjutus) 5. Demonstreerib juhendamisel ergonoomiliselt õigeid tööasendeid ja võtteid seistes, esemete tõstmisel, kandmisel, teisaldamisel 6. Demonstreerib 3 harjutust, mida kasutada sundasenditest tulenevate lihaspingete leevendamiseks 7. Töötab juhendamisel meeskonnaliikmena, arvestades kaaslastega ning suheldes teisi austaval ja toetaval viisil 8. Oskab juhendamisel kasutada vähemalt ühte digivahendit oma kehalise aktiivsuse monitoorimiseks 9. Oskab nimetada 2 tegevust, mida ette võtta kergema spordivigastuse puhul 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kui kõikide teemade hindamisülesanded on esitatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kui kõikide teemade hindamisülesanded on esitatud lävendi tasemel.	
Lõpueksam	Alateemad	Seos õpiväljundiga

<p>Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 4 Praktiline töö 12</p>	<p>1. Eksamikorraldus - hindamiskriteeriumid - ajaraam - hindajad</p>	<p>Korraldab juhendamisel oma tööd järgides ettevõttes kehtestatud reegleid Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid tooteid järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid Pakendab, ladustab ja markeerib juhendamisel tooteid vastavalt tootele määratud säilitamistingimustele On teadlik eriala füüsiliselt nõudlikust iseloomust ning võtetest kuidas oma keha tugevdada ja hoida</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>1. Leiab toorainete ja tööjuhendi põhjal toote nimetuse ja millise taigna ning tooteliigiga on tegu. 2. Kirjutab toote nimetuse ja retsepti toorainete osale toetudes endale tööjuhendi. 3. Leiab enda õpimapile toetudes igale eksamitootele sarnase toote ning põhjendab milles sarnasus seisneb.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>1. Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavad tooted järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid ning kutseandja kehtestatud eksamijuhendit.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>1. Kasutab õpimapist ajajoont 2 toote samaaegse küpsetamise planeerimiseks. 2. Kirjutab tööjuhendi ühe eksamitoote valmistamiseks. 3. Analüüsib enda kutseeksami või koolieksami sooritust hindamisjuhendi alusel.</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Hindamisülesanded on esitatud. Kooli ja/või kutseeksamil on osaletud.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on esitatud lävendi tasemel ja eksam on sooritatud õpiväljundeid täitval määral.</p>	
<p>Õppemeetodid</p>	<p>Analüüs, arutelu, praktiline töö, kirjalik töö, paaristöö, meeskonnatöö.</p>	
<p>Hindamismeetodid</p>	<p>1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul 2. Enesehindamine 3. Vastastikhindamine 4. Väljundipõhine hindamine</p>	
<p>Lõimitud teemad</p>	<p>Erialaõpingute alused - arvutiõpetus, elukutse kuvand, erialane eest keel, erialane matemaatika,</p>	

	<p>Õpitee ja töö muutuv keskkonnas - eneseareng, individuaalne õpitee, keskkond, mõju ja mõistmine, väärtusloome ja panustamine.</p> <p>Lihtpagaritoodete valmistamine - nisujahust tooted, pagaritoodete valmistamise alused, rukkitaignast tooted, töökeskkond ja toiduohutus.</p> <p>Valikpagaritoodete valmistamine - Leht- ja pärmilehttaigen ning tooteid nendest, liht- ja kihiline pärmitaigen ning tooted nendest, liiva- ja muretaigen ning tooted nendest, täidised ja toodete viimistlemine.</p> <p>Praktika - praktika, praktika sissejuhatus ja kokkuvõte.</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Kujundav ja kokkuvõttev hindamine.</p> <p>Kõik mooduli teemade hindamisülesanded on sooritatud.</p>
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	https://leivaliit.ee/kutseandmine/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Valikpagaritoodete valmistamine	9	Tea Vallimäe
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on mooduli Lihtpagaritoodete valmistamine teema Pagaritoodete valmistamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel kvaliteedile vastavaid valikpagaritooteid, töötades säästlikult, ohutult ja ergonoomiliselt ning järgides toiduhügieeni nõudeid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
40 tundi		36 tundi	158 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Valmistab valikpagaritoodeteks ette toorained järgides tehnoloogilist kaarti	<ul style="list-style-type: none"> tunneb ära pagaritööstuses enim kasutatavad põhi- ja abi toorained; leiab toote etiketilt olulise info: nimetus, säilivusaeg, kogus; leiab tehnoloogiliselt kaardilt vajaliku info, laost nimetatud toorained ja valmistab need töötamiseks ette, lähtudes juhendist ja hügieeni ning toiduohutuse reeglitest; teab ja tunneb erinevaid soolaseid ja magusaid täidiseid, nende valmistamise võtteid ning juhendamisel valmistab neid tehnoloogilise kaardi alusel; teeb meeskonnatööd hea ja kiire töötulemuse saavutamiseks, toetab vajadusel teisi ja vastutab endale võetud ülesannete eest. 	Mitteeristav hindamine
2. Valmistab juhendamisel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti	<ul style="list-style-type: none"> järgib iseseisvalt toiduhügieeni reegleid; järgib juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid; valib juhendamisel taiginate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid; leiab tehnoloogiliselt kaardilt iseseisvalt vajalikud toorained ja nende kogused, tööjuhendi; kasutab juhendamisel seadmeid järgides iseseisvalt tööohutuse reegleid; vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja viimistleb juhendamisel kihitatud ja kihitamata pärmitaignast tooteid; kasutab juhendamisel tooraineid, vett ja elektrit 	Mitteeristav hindamine

	<p>säästlikult ning sorteerib prügi vastavalt juhendile;</p> <ul style="list-style-type: none"> • juhendamisel määrab organoleptiliselt toodete vastavuse kvaliteedinõuetele; • juhendamisel serveerib ja/või pakendab toote tootele sobilikul viisil. 	
<p>3. Valmistab juhendamisel leht- ja pärmilehttainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • järgib iseseisvalt toiduhügieeni reegleid; • järgib juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid; • valib juhendamisel taiginate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid; • leiab tehnoloogiliselt kaardilt iseseisvalt vajalikud tooreinde ja nende kogused, tööjuhendi; • kasutab juhendamisel seadmeid, järgides iseseisvalt tööohutuse reegleid; • vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja viimistleb juhendamisel erinevaid leht- ja pärmilehttainast tooteid; • kasutab juhendamisel tooraineid, vett ja elektrit säästlikult ning sorteerib prügi vastavalt juhendile; • juhendamisel määrab organoleptiliselt toodete vastavuse kvaliteedinõuetele; • juhendamisel serveerib ja/või pakendab toote tootele sobilikul viisil. 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>4. Valmistab juhendamisel liiva- ja muretainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • järgib iseseisvalt toiduhügieeni reegleid; • järgib juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid; • valib juhendamisel taiginate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid; • leiab tehnoloogiliselt kaardilt iseseisvalt vajalikud toorained ja nende kogused, tööjuhendi; • kasutab juhendamisel seadmeid järgides iseseisvalt tööohutuse reegleid; • vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja viimistleb juhendamisel liiva- ja muretainast tooteid; • kasutab juhendamisel tooraineid, vett ja elektrit säästlikult ning sorteerib prügi vastavalt juhendile; • juhendamisel määrab organoleptiliselt toodete vastavuse kvaliteedinõuetele; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

• juhendamisel serveerib ja/või pakendab toote tootele sobilikul viisil.

Mooduli jagunemine

<p>Leht- ja pärmilehttaigen ning tooteid nendest Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 8 Praktiline töö 38</p>	<p>Alateemad 1. Lehttaigen - Toorained - Tehnoloogiline protsess - Vormimis ja viimistlusvõtted 2. Pärimi lehttaigen - Toorained - Tehnoloogiline protsess - Vormimis ja viimistlusvõtted 3. Tooted: - Pirukad, küpsised, väikesaiad, kringlid, struudlid - Pooltooted - Säilitamine ja pakendamine - Külmutatud toodete küpsetamine</p>	<p>Seos õpiväljundiga Valmistab valikpagaritoodeteks ette toorained järgides tehnoloogilist kaarti Valmistab juhendamisel leht- ja pärmilehttainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>1. Teeb sissekande õpimappi kus võrdleb poe/kohviku leht- või pärmilehttaigna toodet enda valmistatud tootega.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>1. Valmistab leht- ja pärmilehttaigent käsitsi. 2. Valmistab leht- ja pärmilehttaigent taigna rullimise masinaga. 3. Vormib erineva kujuga tooteid, viimistleb ja serveerib/pakendab neid. 4. Toodete külmutamine ja külmutatud toodete küpsetamine.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>1. Valib retseptuuri alusel tööks vajalikud toorained ja valmistab need tootmiseks juhendi alusel ette. 2. Valib juhendamisel taiginate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid. 3. Valmistab juhendamisel, tehnoloogiliste kaartide alusel, sobivaid töövõtteid kasutades erinevaid taignaliike. 4. Juhendamisel vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja lõppviimistleb leht- ja pärmilehttaignast tooteid. 5. Juhendamisel serveerib ja/või pakendab tooted neile sobivasse pakendisse. 6. Koostab õpimappi mõlemast taignaliigist 2 erineva toote valmistamise kohta eneseanalüüsid.</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Kõik hindamisülesanded on esitatud.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriumi täitvalt.</p>	
<p>Liht- ja kihiline pärmitaigen ning tooted nendest Auditoorne õpe 26</p>	<p>Alateemad 1. Küpsetatud valikpagaritooted: - Magussaiad (punutised) - Väikesaiad ja pirukad</p>	<p>Seos õpiväljundiga Valmistab valikpagaritoodeteks ette toorained järgides</p>

Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 86	2. Frititud tooted - Fritüüri kasutamine, ohutus - Rasvküpsetatud tooted 3. Pooltooted: - Jahutatud või külmutatud taignakud nt. piparkoogitaigen, lehttaigen - Vormitud sügavkülmutatud tooted nt. croissant - Küpsetatud pooltooted nt. biskviit, korvikesed	tehnoloogilist kaarti Valmistab juhendamisel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti
Iseseisev töö	1. Leiab liht- või kihilisest pärmitaignast pagaritoote retsepti ning saadab selle korrektse e-kirjaga õpetaja e-mailile. 2. Eristab kaupluse küpsetusletis müüdavate toodete hulgast liht pärmitaignast, kihilisest pärmitaignast ja rasvküpsetatud tooted ning esitab exeli tabelis nimekirja.	
Praktiline töö	1. Valmistab ja pakendab erinevast taignast tooteid ja pooltooteid.	
Hindamisülesanded	1. Valmistab ja esitab eneseanalüüsi 3 erinevat sorti kringli valmistamise kohta. 2. Valmistab ja esitab eneseanalüüsi 6 erinevat sorti väikesaia valmistamise kohta. 3. Valmistab ja esitab eneseanalüüsi 4 erinevat sorti piruka valmistamise kohta. 4. Valmistab ja esitab eneseanalüüsi 2 erinevat sorti rasvküpsetise valmistamise kohta.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud lävendi tasemel.	
Liiva- ja muretaigen ning tooted nendest. Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 16	Alateemad 1. Liiva ja muretaigen - Toorained ja nende ettevalmistamine - Valmistusviisid - Vormimine 2. Pooltooted liiva ja muretaignast. - Pooltoodete pakendamine ja säilitamine	Seos õpiväljundiga Valmistab valikpagaritoodeteks ette toorained järgides tehnoloogilist kaarti Valmistab juhendamisel liiva- ja muretainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti
Iseseisev töö	1. Leiab internetist mõne temaatilise liiva- või muretaigna retsepti milles on olemas nimetus, mitu toodet tuleb, toorained, õpetus ja pilt ning lisab selle õpimappi.	
Praktiline töö	1. Valmistab juhendamisel tehnoloogilisele kardile toetudes erinevaid liiva ja muretaigna tooteid.	
Hindamisülesanded	1. Valib retseptuuri alusel tööks vajalikud toorained ja valmistab need tootmiseks juhendi alusel ette. 2. Valib juhendamisel taigna valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid. 3. Valmistab juhendamisel, tehnoloogiliste kaartide alusel, sobivaid töövõtteid kasutades taigna. 4. Vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja viimistleb juhendamisel valikpagari- ja lihtsamaid kondiitritooteid. 5. Serveerib ja / või pakendab juhendamisel tooted säilitades toote nõuetekohase välimuse. 6. Esitab õpimapi töö analüüsidega vähemalt 6 erineva muretaignast toote või pooltoote valmistamise kohta.	

Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.
Täidised ja toodete viimistlemine Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 4 Praktiline töö 18	Alateemad 1. Valmis- ja eeltöötusega täidised - Magusad - Soolased 2. Kreemid - Pulbrilised - Või- ja vahukreemid 3. Eelviimistlusvõtted: lõiked, puisted, määrded 4. Lõppviimistlusvõtted: puisted, glasuurid, želeed
	Seos õpiväljundiga Valmistab valikpagaritoodeks ette toorained järgides tehnoloogilist kaarti Valmistab juhendamisel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti Valmistab juhendamisel leht- ja pärmilehttainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti Valmistab juhendamisel liiva- ja muretainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti
Iseseisev töö	1. Leiab internetist või raamatutest 3 erineva täidise või kreemi retseptid ja paneb need õpimappi koos põhjendusega miks ta need valis.
Praktiline töö	1. Juhendamisel tükeldab, riivib ja hakib erinevaid tooraineid täidiste jaoks nii käsitsi kui masinaga. 2. Valmistab juhendi alusel erinevaid kuumtöödeldud täidiseid (liha, singi, porgandi, kapsa jne). 3. Valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel erinevaid kreeme, kasutab paletti, pritskotti ja tülli. 4. Valmistab juhendi ja tehnoloogilise kaardi alusel erinevaid puisteid nt streisel. 5. Valmistab juhendamisel ja tehnoloogilist kaarti järgides pumatit, valget, tumedat sokolaadi , sulatab ja kasutab kaunistamiseks glasuure. 6. Viimistleb juhendamisel valikpagaritooteid.
Hindamisülesanded	1. Valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid soolaseid ja magusaid täidiseid. 2. Valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel kreeme. 3. Järgib täidiste valmistamisel tehnoloogilist kaarti ning toiduhügieeni ja ohutusnõudeid. 4. Juhendamisel oskab kasutada erinevate täidiste valmistamiseks sobilike seadmeid ja väikevahendeid. 5. Töötab juhendamisel ergonoomiliselt ja säästlikult, järgides ohutus- ja toiduhügieeni nõudeid 6. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökohad.

Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriumi täitvalt.

Õppemeetodid	Praktiline töö, analüüs, vaatlus.
Hindamismeetodid	1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul 2. Enesehindamine 3. Vastastikhindamine 4. Väljundipõhine hindamine
Lõimitud teemad	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas: individuaalne õpitee; keskkond, mõju ja mõistmine; väärtusloome ja panustamine; eneseareng Lihtpagaritoodete valmistamine; Abipagari praktiline töö: ettevõtte enesekontrolliplaan; erialaoskuste harjutamine ja kinnistamine; lõpueksam; kehaline arendamine ja ergonoomika Erialaõpingute aluse: õpikeskkond ja õpistiilid; elukutse kuvand; erialane matemaatika; erialane eest keel; arvutiõpetus Praktika;
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundav ja kokkuvõttev hindamine. Kõik mooduli teemade hindamisülesanded on sooritatud.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	https://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/index.html%3fp=1070.html/index.html#

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Praktika	13	Tea Vallimäe
Nõuded mooduli alustamiseks	Alustatud on õpinguid moodulites lihtpagaritoodete valmistamine, abipagari praktiline töö ja valikpagaritoodete valmistamine.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib ja analüüsib juhendamisel oma isiklikke praktikaeesmärke ning arengut, täites juhendamisel ettevõttes antud ülesandeid järjepidevalt ning stabiilselt.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktika	Praktiline töö
10 tundi	14 tundi	312 tundi	2 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Planeerib juhendamisel isiklikud praktika eesmärgid lähtuvalt õppekava eesmärkidest ning praktika lõpul hindab enda tööalast arengut	<ul style="list-style-type: none"> • sõnastab oma eesmärgid; • hindab oma eesmärkide saavutatust; • teeb igapäevaseid sissekandeid praktikapäevikusse, arvestades praktika juhendit; • koostab juhendamisel praktikaaruande. 	Mitteeristav hindamine
2. Töötab praktikaettevõttes järgides põhimõtteid, tehnoloogiaid, protsesse ja tehnikaid vastavalt ettevõtte töökorraldusele ning täites juhendaja antud tööülesandeid järjepidevalt ja stabiilselt	<ul style="list-style-type: none"> • peab kinni töökoha sisekorraeeskirjadest; • töötab meeskonnaliikmena arvestades kaastöötajatega; • peab kinni toiduohutuse ja -hügieeni nõuetest; • kasutab seadmeid ja väikevahendeid ohutult; • hoiab korras ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel; • pakendab pagaritooted vastavalt juhendile; • valmistab juhendamisel pagaritooted. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Praktika	Alateemad 1. Ettevõtte sisekorra eeskirjad 2. Pagaritöö juhendamisel 3. Töökorraldus meeskonnas töötamisel 4. Ergonoomia erialases töös	Seos õpiväljundiga Planeerib juhendamisel isiklikud praktika eesmärgid lähtuvalt õppekava eesmärkidest ning praktika lõpul hindab enda tööalast arengut Töötab praktikaettevõttes järgides põhimõtteid, tehnoloogiaid, protsesse ja

		tehnika vastavalt ettevõtte töökorraldusele ning täites juhendaja antud tööülesandeid järjepidevalt ja stabiilselt
Praktiline töö	1. Töötab juhendamisel praktikaettevõttes	
Hindamisülesanded	1. Seab ja analüüsib juhendamisel praktika eesmärgi. 2. Teeb igapäevaseid sissekandeid praktikapäevikusse lähtuvalt praktika juhendist. 3. Täidab juhendaja poolt antud ülesandeid, kasutades sobivaid isikukaitsevahendeid, järgides ettevõtte sisekorraeskirja, ergonoomika ja tööohutuse põhimõtteid ning ettevõtte hügieeninõudeid. 4. Töötab juhendamisel meeskonnaliikmena, kes arvestab teiste töötajatega ning suhtleb teisi austaval ja toetaval viisil. 5. Esitleb enda praktikat kasutades arvutipõhiseid esitlusvõimalusi.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriumi täitvalt.	
Praktika sissejuhatus ja kokkuvõte Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 14 Praktiline töö 2	Alateemad 1. Praktika ülesehitus - Eesmärk - Praktikapäevik, selle täitmine - Kohanemine praktikaettevõttega 2. Praktika kaitsmine - Esitlusviisid	Seos õpiväljundiga Planeerib juhendamisel isiklikud praktika eesmärgid lähtuvalt õppekava eesmärkidest ning praktika lõpul hindab enda tööalast arengut
Iseseisev töö	1. Õppija täidab juhendist lähtudes regulaarselt enda praktikapäevikut. 2. Õppija küsib praktikajuhendajalt praktika lõpus kokkuvõtte enda saavutuste kohta.	
Praktiline töö	1. Praktikaaruande koostamine ja esitlus.	
Hindamisülesanded	1. Seab ja analüüsib juhendamisel praktika eesmärgi praktikadokumentides. 2. Teeb igapäevaseid sissekandeid praktikapäevikusse lähtuvalt praktikapäeviku täitmise juhendist. 3. Esitleb enda praktikat õpetajatele ja kaasõpilastele kasutades arvutipõhiseid esitlusvahendeid.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriumi täitvalt.	
Õppemeetodid	Analüüs, praktiline töö, jäljendamine, esitlus.	
Hindamismeetodid	1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul	

	<p>2. Enesehindamine</p> <p>3. Vastastikhindamine</p> <p>4. Väljundipõhine hindamine</p>
Lõimitud teemad	<p>Erialaõpingute alused - õpikeskkond ja õpistiilid, arvutiõpetus, elukutse kuvand, erialane eest keel</p> <p>Õpitee ja töö muutuv keskkonnas - eneseareng, keskkond, mõju ja mõistmine, väärtusloome ja panustamine, individuaalne õpitee</p> <p>Lihtpagaritoodete valmistamine - nisujahust tooted, pagaritoodete valmistamise alused, rukkitaigast, tooted, töökeskkond ja toiduohutus</p> <p>Abipagari praktiline töö - erialaoskuste harjutamine ja kinnistamine, ettevõtte enesekontrolliplaan, lõpueksam, kehaline arendamine ja ergonoomika</p> <p>Valikpagaritoodete valmistamine - leht- ja pärmilehttaigen ning tooteid nendest, liht- ja kihiline pärmitaigen ning tooted nendest, liiva- ja muretaigen ning tooted nendest, täidised ja toodete viimistlemine.</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Kujundav ja kokkuvõttev hindamine.</p> <p>Kõik mooduli teemade hindamisülesanded on sooritatud.</p>
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Eri rahvaste küpsetised	1	Tea Vallimäe
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on erialaõpingute alused, alustatud on lihtpagaritoodete valmistamise moodulit.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab erinevate rahvaste traditsioonilisi küpsetisi.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
4 tundi	4 tundi	18 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Oskab visuaalselt määrata eri rahvusköökide traditsioonilisi küpsetisi ja nende eripära	<ul style="list-style-type: none"> eristab meeskonnatöös rahvusküpsetisi nende päritolu järgi; kirjeldab juhendi alusel küpsetiste serveerimist, kasutusvaldkonda ja populaarsust tänapäeval. 	Mitteeristav hindamine
2. Valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevate rahvusköökide sh. Eesti küpsetisi	<ul style="list-style-type: none"> tunneb visuaalselt ära eri rahvusküpsetiste põhi- ja abitoorained; valmistab juhendi alusel erinevate rahvusköökide küpsetisi kasutades piirkonnale omaseid töövõtteid ja tehnoloogiaid; serveerib rahvusküpsetisi talle omasel viisil. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Eri rahvaste küpsetised Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 4 Praktiline töö 18	Alateemad 1. Eesti traditsioonilised rahvusküpsetised - ajalugu - toorained - tehnoloogilised eripärad 2. Teiste rahvaste traditsioonilised küpsetised - ajalugu - toorained - tehnoloogilised eripärad	Seos õpiväljundiga Oskab visuaalselt määrata eri rahvusköökide traditsioonilisi küpsetisi ja nende eripära Valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevate rahvusköökide sh. Eesti küpsetisi
Iseseisev töö	Leiab etnilise küpsetise retsepti milles on olemas nimetus, valmivate toodete kogus, toorained, valmistamise juhend ja pilt ning lisab selle enda arengumappi. Kirjeldab sarnasusi mõne teise sama tüüpi pagaritootega ja mille poolest erineb, mis teeb ta traditsiooniliseks rahvusküpsetiseks.	
Praktiline töö	Rahvusküpsetiste valmistamine ja analüüs tegevuste ning tulemuse üle.	
Hindamisülesanded	1. Teeb õpimappi ülevaatliku sissekande ühe rahvusküpsetise kohta. 2. Valmistab toote ja analüüsib tehnoloogilisi protsesse Eesti rahvusküpsetiste valmistamisel.	

	3. Valmistab tooted ja analüüsib enda tegevusi minimaalselt 3 erineva rahvusküpsetise tegemisel.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriume täites.

Õppemeetodid	Analüüs, arutelu, praktiline töö, kirjalik töö, paarist töö, meeskonnatöö.
Hindamismeetodid	1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul 2. Enesehindamine 3. Vastastikhindamine 4. Väljundipõhine hindamine
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõikide teemade hindamisülesanded on esitatud.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid lävendi tasemel.
Õppematerjalid	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Esmaabi	1	Tea Vallimäe
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Kasutab esmaabi situatsioonis peamisi elupäästvaid esmaabivõtteid ja kutsub abi.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
12 tundi	4 tundi	10 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Tunneb põhilisi esmaabi vahendeid ning võtteid ja oskab neid kasutada	<ul style="list-style-type: none"> • hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit; • annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral. 	Mitteeristav hindamine
2. Teab käitumisjuhendit mille alusel kutsuda õnnetuse korral abi	<ul style="list-style-type: none"> • oskab valida hädaabi numbri nii tavatingimustel kui mobiililevi puudumisel; • oskab selgitada olukorda ja vastata päästekorraldaja esitatavatele küsimustele. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Esmaabi Auditoorne õpe 12 Iseseisev õpe 4 Praktiline töö 10	Alateemad 1. Esmaabi korraldamine toitlustusettevõttes ning esmaabi andmine kergemate vigastuste korral - Põletus - Löikehaavad - Kukkumine: nihestus ja põrutus 2. Rasked vigastused - Helistamine 112 - Esmaabi andmise kord ja esmaabivahendite asukoht - Esimesed sammud raskes olukorras	Seos õpiväljundiga Tunneb põhilisi esmaabi vahendeid ning võtteid ja oskab neid kasutada Teab käitumisjuhendit mille alusel kutsuda õnnetuse korral abi
Iseseisev töö	1. Koostab juhendi alusel ohutegurite nimekirja pagaritöökojas. 2. Kirjeldab kuidas neid ohutegureid ennetada.	
Praktiline töö	1. Esmaabi osutamine pagaritöös kergemate vigastuste korral (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste korral). 2. Abi kutsumise simulatsioon.	
Hindamisülesanded	1. Kirjeldab ohutegureid. 2. Leiab esmaabivahendid ja osutab esmast abi kerge õnnetuse korral.	

	3. Helistab järgides juhendit 112 simulatsiooni.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriume täites.

Õppemeetodid	Analüüs, arutelu, praktiline töö, kirjalik töö, paaristöö, meeskonnatöö.
Hindamismeetodid	1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul 2. Enesehindamine 3. Vastastikhindamine 4. Väljundipõhine hindamine
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija sooritab testi ja praktilise etteantud ülesande. Positiivne tulemus on 85% õigeid vastuseid.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	https://www.terviseamet.ee/et/tervishoid/inimesele/esmaabi

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Keraamika	2	Ilme Vannas
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija kasutab savitööga omandatud oskusi erialases töös.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
6 tundi	6 tundi	40 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Mõistab peenmootorika ja käelise arendamise olulisust enda tööalaseks toimetulekuks	<ul style="list-style-type: none"> • jälgendab teadlikult erinevaid keraamikas kasutatavaid töövõtteid; • juhendamisel kasutab erinevaid töövõtteid keraamikatööde valmistamisel; • juhendamisel toob välja seosed savitöö ja pagaritöö vahel. 	Mitteeristav hindamine
2. Tajub oma käelis-kehalist jõudu ja tasakaalu, kasutades ergonoomilisi töövõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • jälgendab teadlikult ette näidatud keraamikas töötamise töövõtteid; • juhib oma käelis-kehalist jõudu; • juhendamisel järgib ergonoomilisi töövõtteid ja kehahoiakut; • oskab juhendamisel välja tuua savitöö ja pagaritöö ergonoomilisi sarnasusi ja seoseid. 	Mitteeristav hindamine
3. Oskab hinnata savi voolimise kui loova praktilise tegevuse kaudu eneseväljenduse mitmekesiseid võimalusi, tasakaalustavat ja positiivset mõju	<ul style="list-style-type: none"> • juhendamisel sõnastab, miks saviga töötamisel on sageli rahustav mõju emotsioonidele; • juhendamisel kirjeldab, mille kaudu tunnetab enda loova tegevuse kaudu tõusnud enesehinnangut. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Keraamika Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 40	Alateemad 1. Keraamika kui tarbekunstiliik, materjaliomadused, töövahendid, tööohutusnõuded. 2. Pisiplastika, sõrmitsemistehnika. 3. Saviplaadi rullimine: kahe käe, nägemis-ja kompimismeele koostöö, käelis-kehalise jõu tunnetamine. 4. Erinevate materjalidega jäljendid savil, kleepetehnika võtted, kompositsioon, saviplaadi koolutamine e. vormimine.	Seos õpiväljundiga Mõistab peenmootorika ja käelise arendamise olulisust enda tööalaseks toimetulekuks Tajub oma käelis-kehalist jõudu ja tasakaalu,

	<p>5. Õõnesvormi loomine: vormide kasutamine, pallitehnika (ketta vajutus), silumine, kleepetehnika võtted.</p> <p>6. Vorstitehnika: 2 käe koostöö ja tunnetus, detailide liitmine, 3-D vormi loomine, silumine, kleepetehnika võtted.</p> <p>7. Kompositsioon, kaunistusvõtted (plaadil, vormil).</p> <p>8. Glasuurimine: tööde ettevalmistus glasuurimiseks, madal- ja kõrgkuumus glasuurid, glasuurimistehnika harjutamine. 9. Keraamika põletustsükliid.</p>	<p>kasutades ergonoomilisi töövõtteid</p> <p>Oskab hinnata savi voolimise kui loova praktilise tegevuse kaudu eneseväljenduse mitmekesiseid võimalusi, tasakaalustavat ja positiivset mõju</p>
Iseseisev töö	1. Õõpimapi sissekanne selle kohta kuidas keraamika ja pagaritöö on sarnased, koos pildiga ühest enda keraamilisest tööst.	
Praktiline töö	1. Erinevad praktilised tööd vastavalt alamteemadele.	
Hindamisülesanded	<p>1. Vastavalt tunni teemadele on valminud keraamilised tööd.</p> <p>2. Kasutab keraamiliste tööde kaunistamiseks erinevaid tehnikaid.</p> <p>3. Hoiab korras ja puhastab töö lõppedes töövahendid ja asetab oma kohale tagasi.</p> <p>4. Teeb kompositsiooniliselt tervikliku kavandi ja planeerib tegevused selle ellu viimiseks.</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriume täites.	

Õõpemeetodid	Praktiline tegevus: individuaalne, paaristöö, koostöö. Tegevuse arutelu, analüüs, kokkuvõtted.	
Hindamismeetodid	<p>1. Individuaalne kujundav hindamine õõppeprotsessi jooksul</p> <p>2. Enesehindamine</p> <p>3. Vastastikhindamine</p> <p>4. Väljundipõõhine hindamine</p>	
Lõõimitud teemad		
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Kujundav ja kokkuvõttev hindamine..</p> <p>Kõik mooduli teemade hindamisülesanded on sooritatud.</p>	
sh lõõvend	“A” saamise tingimus: Õõpivõõljundid on saavutatud lõõvendi tasemel.	
Õõppematerjalid	Keraamika käsiraamat /Leo Rohlin	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Klienditeeninduse alused	2	Sirja Mäekivi
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija oskab teenindada vastavalt klienditeeninduse põhimõtetele.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
4 tundi	6 tundi	42 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Käitub teenindussituatsioonis vastavalt kliendikeskse teenindamise põhimõtetele	<ul style="list-style-type: none"> • pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel; • saab aru tööjaotuse põhimõtetest meeskonnas, • suhtleb teenindajate ja klientidega lugupidavalt 	Mitteeristav hindamine
2. Rakendab toiduohutuse ja hügieeninõudeid toodete väljapanekul ja erinevates teenindussituatsioonides	<ul style="list-style-type: none"> • teenindab kliente järgides nii isiklikku kui ka toiduhügieeni nõudeid; • kasutab juhendamisel saatelehti oma töö korraldamiseks teeninduspunktis; • töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonomika ja töökorralduse põhimõtetest; • valib sobiliku ja isuäratava viisi toodete serveerimiseks. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Klienditeeninduse alused Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 42	Alateemad 1. Kliendikeskse teenindamise põhimõtted - Kliendiga suhtlemise põhimõtted – kliendi märkamine esimesena, viisakusvormelid, küsimused kliendi soove arvestava teenindamise tagamiseks - Teenindamine letis – toodete soovitamine, toodete pakkimine - Teenindamine kassas – toodete kokku lugemine, töö kassaga, rahaga arveldamine 2. Töö toodetega - Toodete tundmine – koostised, säilitamistingimused, allergeenid. Lõiming mooduliga 6 Pagar-kondiitri abi praktiline töö - Väljapanekud – toodete ladumine korvidesse, kandikutele; sobivad töövahendid - Toodete serveerimine kliendile – sobivad pakendid, taldrikud. Serveerimine kohapeal ja kaasa. Kliendi teenindamine lauas.	Seos õpiväljundiga Käitub teenindussituatsioonis vastavalt kliendikeskse teenindamise põhimõtetele Rakendab toiduohutuse ja hügieeninõudeid toodete väljapanekul ja erinevates teenindussituatsioonides

	- Toodete kirja panemine saatelehele, jääkide kokkulugemine ja kirja panek. Lõiming mooduliga 6 Pagar-kondiitri abi praktiline töö 3. Rollid teeninduses - Erinevate rollide kirjeldustest ja vajalikkusest aru saamine - Erinevate rollide praktiline teostamine teenindussituatsioonis – letiteenindaja, kassapidaja, abistaja, barista 4. Toiduhügieen teeninduses - Hügieenipõhimõtted teenindamises. Lõiming mooduliga 6 Pagar-kondiitri abi praktiline töö	
Iseseisev töö	1. Kirjeldab enda digitaalses arengumapis 4 tegevust mida kliendikeskse teenindamise juures tuleb kindlasti teha.	
Praktiline töö	2. Teenindab kliente kohvikus kliendikeskse teenindamise põhimõtetest lähtudes, toiduohutust jälgides.	
Hindamisülesanded	1. Leiab saatelehel vajaliku info, paneb välja tooted, lisab kliendile vajaliku info, vastab juhendamisel kliendi küsimustele toodete kohta. 2. Järgib praktilises tegevuses toiduohutuse ja -hügieeni nõudeid. 3. Täidab juhendamisel erinevaid rolle klienditeeninduses: müügi ettevalmistamine, letiteenindaja, kassapidaja, abistaja, barista. 4. Teenindab klienti, vastab vajadusel abiga kliendi küsimustele, suhtleb viisakalt.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriume täites.	

Õppemeetodid	Rollimäng, vaatlus, analüüs, praktiline töö.
Hindamismeetodid	1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul 2. Enesehindamine 3. Vastastikhindamine 4. Väljundipõhine hindamine
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	1. Rekkor, S. Eerik, R. Parm, T. Vainu, A. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013 2. Roosipõld, A. Kotkas, M. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010 3. Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Kondiitritoode alused	3	Tea Vallimäe
Nõuded mooduli alustamiseks	Alustatud on moodulit lihtpagaritoode valmistamine.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel lihtsamaid kondiitritooteid.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
8 tundi	14 tundi	56 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Valmistab juhendamisel erinevaid biskviit- ja võibiskviit tooteid	<ul style="list-style-type: none"> • järgib iseseisvalt toiduhügieeni reegleid; • järgib juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid; • valib juhendamisel taiginate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid; • leiab tehnoloogiliselt kaardilt iseseisvalt vajalikud toorained ja nende kogused, tööjuhendi; • kasutab juhendamisel seadmeid järgides iseseisvalt tööohutuse reegleid; • vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja viimistleb juhendamisel biskviitaignast pooltooteid ja erinevaid kooke; • vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja viimistleb juhendamisel võibiskviitaignast erinevaid keekse, muffineid ja kooke; • kasutab juhendamisel tooraineid, vett ja elektrit säästlikult ning sorteerib prügi vastavalt juhendile; • juhendamisel määrab organoleptiliselt toodete vastavuse kvaliteedinõuetele; • juhendamisel serveerib ja/või pakendab toote vastavalt toote liigile, keskkonnasäästlikkust ja toiduohutust silmas pidades; • markeerib ja ladustab tooteid korrektselt, vastavalt toiduohutuse nõuetele. 	Mitteeristav hindamine
2. Valmistab juhendamisel erinevatest taigaliikidest ja erinevate vormimisvõtetega küpsiseid	<ul style="list-style-type: none"> • järgib iseseisvalt toiduhügieeni reegleid; • järgib juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid; • valib juhendamisel taiginate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid; • leiab tehnoloogiliselt kaardilt iseseisvalt 	Mitteeristav hindamine

	<p>vajalikud toorained ja nende kogused, tööjuhendi;</p> <ul style="list-style-type: none"> • kasutab juhendamisel seadmeid järgides iseseivalt tööohutuse reegleid; • vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja viimistleb juhendamisel pritsküpsiseid; • vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja viimistleb juhendamisel rullitavast taignast; • kasutab juhendamisel tooraineid, vett ja elektrit säästlikult ning sorteerib prügi vastavalt juhendile; • juhendamisel määrab organoleptiliselt toodete vastavuse kvaliteedinõuetele; • juhendamisel serveerib ja/või pakendab toote vastavalt toote liigile, keskkonnasäästlikkust ja toiduohutust silmas pidades; • markeerib ja ladustab tooteid korrektselt, vastavalt toiduohutuse nõuetele. 	
--	---	--

Mooduli jagunemine

<p>Biskviit- ja võibiskviit ning tooted nendest</p> <p>Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 16</p>	<p>Alateemad</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Biskviittooted. <ul style="list-style-type: none"> - Töövahendi ja võtted - Viimistlusvõtted 2. Võibiskviittooted. <ul style="list-style-type: none"> - Töövahendi ja võtted - Lisandid taigas ja nende mõju tehnoloogilisele protsessile - Viimistlusvõtted 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Valmistab juhendamisel erinevaid biskviit- ja võibiskviit tooteid</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Leiab 2 retsepti, üks kummastki taignast ja lisab enda õpimappi. 	
<p>Praktiline töö</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Valmistab erinevaid biskviittooteid. 2. Valmistab erinevaid võibiskviittooteid. 	
<p>Hindamisülesanded</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Valib retseptuuri alusel tööks vajalikud toorained ja valmistab need tootmiseks juhendi alusel ette. 2. Valib juhendamisel taigate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid. 3. Valmistab juhendamisel, tehnoloogiliste kaartide alusel, sobivaid töövõtteid kasutades erinevaid taigaliike. 4. Vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja viimistleb juhendamisel lihtsamaid kondiitritooteid. 5. Serveerib ja / või pakendab juhendamisel tooted säilitades toote nõuetekohase välimuse. 6. Analüüsib enda tegevusi ülesannete täitmisel ja lõpptulemust. 	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde</p>	<p>Kõik hindamisülesanded on esitatud.</p>	

kujunemine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriume täites.
Küpsised Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 8 Praktiline töö 40	Alateemad 1. Pritsküpsised - Töövahendid ja võtted 2. Rullitvast taigast küpsised - Muretaigast, soolased: juustupulk, soolapulk - Muretaigast, magusad: liivaküpsis, kakaoküpsis - Lehttainast: juustuküpsis 3. Käsitöö küpsised - Lõigatavad küpsised: šokolaadi kihiline, pähkliõik - Kreemiga liidetud: Olümpia, - Ameerika stiilis küpsised: võiküpsis šokolaaditükkide, 4. Kaunistusvõtted - Enne küpsetamist: mustrid, puisted - Peale küpsetamist: glasuurid, kreemid, puisted
Iseseisev töö	1. Lisab enda digitaalsesse arengumappi ühe endale meelepärase retsepti pritsküpsiste kohta ja ühe muretaigast küpsiste kohta koos kommentaariga, mis on lihtsat ja mis on rasket selle toote valmistamise juures, ning miks soovitada seda teha.
Praktiline töö	1. Valmistab vähemalt 4 erinevat sorti pritsküpsiseid. 2. Valmistab vähemalt 4 erinevat sorti küpsiseid rullitavast taigast. 3. Valmistab vähemalt 1 liiki käsitööküpsiseid.
Hindamisülesanded	1. Valib retseptuuri alusel tööks vajalikud toorained ja valmistab need tootmiseks juhendi alusel ette. 2. Valib juhendamisel taigate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid. 3. Valmistab juhendamisel, tehnoloogiliste kaartide alusel, sobivaid töövõtteid kasutades erinevaid taigaliike. 4. Vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja viimistleb/ kaunistab juhendamisel erinevaid küpsiseid. 5. Serveerib ja / või pakendab juhendamisel tooted säilitades toote nõuetekohase välimuse. 6. Analüüsib juhendamisel enda tööprotsessi ja lõpptulemust.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriume täites.

Seos õpiväljundiga
 Valmistab juhendamisel erinevaid biskviit- ja võibiskviit tooteid
 Valmistab juhendamisel erinevatest taigaliikidest ja erinevate vormimisvõtetega küpsiseid

Õppemeetodid	Praktiline töö, analüüs, vaatlus.
Hindamismeetodid	1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul 2. Enesehindamine 3. Vastastikhindamine

	4. Väljundipõhine hindamine
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriumi täitvalt.
Õppematerjalid	https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/32127-Digioppematerjal-kondiitritele https://www.digar.ee/arhiiv/et/raamatud/21379

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Kujundi- ja värviõpetus	1	Kristi Moosus
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija rakendab värvusõpetus ja kompositsiooni põhitõdesid pagaritöös.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
4 tundi	4 tundi	18 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Kasutab juhendamisel erinevates loov- ja käelistes tegevustes peenmootorikat ja kujundusoskusi	<ul style="list-style-type: none"> • koostab eskiisjoonise kompositsiooni põhitõdede selgitamiseks; • kaunistab praktiliselt etteantud tooted. 	Mitteeristav hindamine
2. Kasutab juhendamisel vormi-, värvi- ja kujundamise põhialuseid	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab värviringi põhjal erinevaid kooslusi; • kirjeldab värvide mõju, omadusi; • kirjeldab kompositsiooni põhitõdesid ning erinevaid võtteid; • valib ja põhjendab etteantud toodete kaunistamisviise; • nimetab erinevaid kaunistamise võtteid ja võimalusi ning teab töövahendeid; • kasutab juhendamisel aastaajale, sündmusele ning lauakattele omaseid värve ja vahendeid. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Kujundi- ja värviõpetus Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 4 Praktiline töö 18	Alateemad 1.Loovuse arendamine. - Loovtegevuse, eneseväljenduse kogemuste arendamine läbi visuaalsete väljendusvahendite kasutamise, minu loomingulised võimed ja isikupära, kasutab loovtöodes mitmekesiseid visuaalseid väljendusvahendeid, oma arvamuse kujundamine ja emotsioonide väljendamine. 2.Kunst ja kunstitehnikad. - Individuaalselt ja rühmas lahendatavad uurimis- ja probleemülesanded eelnevalt korjatud infole toetuvalt. Info hankimine, analüüs/tõlgendamine ja kasutamine erinevates situatsioonides. Jõukohaste ülesannete loomine, sobivuse kontrollimine, kohandamine, harjutamine. Mina kui oma õpitegevuse juht. - Mitmesugused kunstitehnikad ja töövõtted (katsetamine ja loominguline rakendamine). 3. Kujundamine.	Seos õpiväljundiga Kasutab juhendamisel erinevates loov- ja käelistes tegevustes peenmootorikat ja kujundusoskusi Kasutab juhendamisel vormi-, värvi- ja kujundamise põhialuseid

	<ul style="list-style-type: none"> - Kompositsiooniõpetus: kompositsiooni mõiste ja kasutamine oma erialal pagaritoodete kujundamisel, pinna ja elementide suhtes kompositsiooni kasutamine, suurussuhe, fookuse olemuse, elementide iseloomu ja sobivuse mõistmine, tähtpäevaliste toodete kavandamine. - Ilukirja stiilide uurimine ja isikuärase kirjastiili väljatöötamine menüütahvlitel, piparkookidel ja teistel erialaga seotud töödel kasutamiseks. - Vormiõpetuses ruumitaju ja täpsuse arendamine pagaritoodete organiseerimiseks plaadil jt piiratud alustel, voolimine, punumine, voltimine jt vormilist kujundamist nõudvad tööd. - Värvusõpetuses toiduga seotud värvikoosluste tundmaõppimine. - Toidufotograafia alused. - Kultuuri taust- muuseumite ja näituste külastamine, vaatlemine ja aruteludes osalemine. 	
Iseseisev töö	1. Loob ja vormistab pagaritoote kujunduse ja lisab selle õpimappi.	
Praktiline töö	1. Sooritab etteantud malli alusel ülesandeid erinevates programmides ja keskkondades, kasutades sobilike tehnikaid, sõnavara ja pildikeelt.	
Hindamisülesanded	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tutvustab ennast kollaaži kaudu. 2. Kasutab juhendamisel erinevaid tehnikaid ja töövõtteid erialaste kunstiülesannete täitmisel. 3. Kavandab kondiitritoodetele visuaalselt kutsuva välimuse ning jälgendab planeeritud toote valmistamisel. 4. Koostab õpimapi ja kirjeldab enda arengut selle abil. 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesande on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriume täites.	

Õppemeetodid	Demonstratsioon, praktiline töö, analüüs, vaatlus.	
Hindamismeetodid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul 2. Enesehindamine 3. Vastastikhindamine 4. Väljundipõhine hindamine 	
Lõimitud teemad		
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundav ja kokkuvõttev hindamine. Kõik mooduli teemade hindamisülesanded on sooritatud.	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.	
Õppematerjalid	http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Tervislik toitumine	1	Sirja Mäekivi
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpingutega taotletakse, et õppija oskab leida ja hinnata toitumisalast teavet ja teha enda ning teiste tervisest lähtuvalt tervislike valikuid.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
4 tundi	6 tundi	16 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Eristab kasulikke ja kahjulikke toitaineid ja toiduained	<ul style="list-style-type: none"> oskab tõlgendada toote etiketi infot; eristab toitaineid ja nende saamise allikaid; teab inimese eluks ja tervise hoidmiseks vajalikku toitainevajadust. 	Mitteeristav hindamine
2. Mõistab eritoitumise olulisust ja toidukäitleja vastutust toidu ohutuse võtmes	<ul style="list-style-type: none"> planeerib juhendamisel tervisliku menüü; nimetab peamised toiduallergeenid; mõistab toidutalumatuses seotud riske. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Tervislik toitumine Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 16	Alateemad 1. Toitained - Toidus sisalduvad vajalikud ained ehk toitained (valgud, rasvad, süsivesikud, vitamiinid, mineraalained), milleks neid kehal vaja on. 2. Toidugrupid - Grupid (teraviljad, köögi- ja puuviljad, piim, liha, kala, rasvad, magusained, seened) ja nende toitaineline koostis. 3. Toidupüramiid - Toiduained, mida keha vajab rohkem, mida vähem. - Toitumise seos emotsioonidega - Päevas vajalik toitainete kogus (portsjonid) ja vahekord. 4. Toidulisained - E- ained toiduainetes, nende kasutamise tehnoloogiline vajadus ja ohud - Pakendiinfo toiduainete valikul - Energiajoogid 5. Toiduallergiad ja toidutalumatus - Toiduallergia, selle põhjused, avaldumine, allergeenid	Seos õpiväljundiga Eristab kasulikke ja kahjulikke toitaineid ja toiduained Mõistab eritoitumise olulisust ja toidukäitleja vastutust toidu ohutuse võtmes

	<ul style="list-style-type: none"> - Toidutalumatus, selle põhjused, avaldumine, talumatust põhjustavad toiduained. - Toiduallergia ja toidutalumatus vahe. - Toiduainete asendamine mitteallergeensete ja talumatust mittepõhjustavatega. (Integreeritud mooduliga 2 Töökeskond ja toiduohutus)	
	6. Toitumisstiilid nende head ja kahjulikud küljed <ul style="list-style-type: none"> - Veganlus 	
	7. Tervislik menüü ja selle koostamise põhimõtted <ul style="list-style-type: none"> - Eelnevalt õpitu kasutamine enda menüü koostamisel. - Toidukorrad – hommiku-, lõuna- ja õhtusöök, vahepalad. - Menüü koostamine toiduallergia ja –talumatuse korral. - Toiduretseptide leidmine ja kasutamine praktilisel toiduvalmistamisel. 	
Iseseisev töö	1. Koostab juhendamisel tervisliku päevamenüü.	
Praktiline töö	1. Leiab toitainelase info pakenditelt ja otsustab toote tervislikkuse ulatuse. 2. Liigitab toiduaineid toidupüramiidist lähtuvalt. 3. Koostab meeskonnatöö raames tervisliku päevamenüü ja valmistab selle.	
Hindamisülesanded	1. Koostab juhendamisel tervisliku toitumise põhimõtetest lähtudes päevamenüü. 2. Valmistab juhendamisel tervisliku toidu, põhjendab oma valikut toitainete sisaldusest ja toidupüramiidi nõuannetest lähtudes.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriumi täitvalt.	

Õppemeetodid	Praktiline töö, analüüs, vaatlus.
Hindamismeetodid	1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul 2. Enesehindamine 3. Vastastikhindamine 4. Väljundipõhine hindamine
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundav ja kokkuvõttev hindamine. Kõik mooduli teemade hindamisülesanded on sooritatud.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	https://toitumine.ee/