

Haapsalu Kutsehariduskeskus

Pagar (442 Neljanda taseme kutseõppe esmaõpe) moodulite rakenduskava

Sihtrühm	täiskasvanud põhiharidusega õppijad		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Toiduainetööstuse valdkonna alused	2	Kristiina Rand, Lea Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toiduainetööstuse tähtsust ja valdkonna keskkonnaohutut toimimist.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe, sealhulgas praktiline töö	
14 tundi		38 tundi	
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		Hindamine
<ol style="list-style-type: none"> 1. mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses 2. mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist 3. kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel 	<p>iseloomustab juhendi alusel toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning mõju inimese tervisele;</p> <p>kirjeldab erinevate toitumisvajadustega inimeste toidu valikuvõimalusi etteantud toiduainetööstuse tootesortimendi põhjal;</p> <p>kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale; toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-etiket;</p> <p>leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist;</p> <p>loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas;</p> <p>kirjeldab rühmatööna toiduainetööstuse kui majandusharu tähtsust Eestis ning Euroopa Liidus;</p> <p>võrdleb toiduainetööstuse valdkonna ettevõtteid lähtuvalt erinevate toiduainete töötlemise tegevusaladest;</p> <p>kirjeldab toiduseaduse põhjal toidu käitlemise aluseid toiduainetööstuses.</p>		Mitteeristav hindamine
Mooduli jagunemine			
PUHASTAMINE; KESKKOND JA JÄÄTMEMAJANDUS	<p>Alateemad</p> <p>PUHASTAMINE; KESKKOND JA JÄÄTMEMAJANDUS</p> <p>Tootmise, tarbimise ja keskkonnaseisundi seosed. Mahe- ja tavapõllundus, GMO.</p> <p>Loodusvarade kasutamine. Jäätmed - jäätmete sorteerimine ja taaskasutamine. Jäätmetekke vähendamine. Elektri- ja soojusenergia. Transport. Õhu saastumine ja globaalprobleemid. Veekogude saastumine. Pinnase saastumine. Saasteained toidus</p>		
Hindamine	Mitteeristav hindamine		

TOIDUAINETÖÖSTUS ja TOITUMINE	<p>Alateemad TOIDUAINETÖÖSTUS ja TOITUMINE Toiduainetööstuse üldiseloostus; Tegevusalad; Toidutööstuse areng ja suundumused; Toiduainetööstuste Liit ja selle liikmed Toiduainete import ja eksport Eestis; Euroopa Liit ja toidutööstus. Pagari ja kondiitri kutsestandard; Kutsealased infokanalid; Õppekava sisu ja ülesehitus. E-portfoolio Toitumusharjumused ja nende kujunemine; Tervislik toitumine; Toidupüramiid; Toiduainete energeetiline ja bioloogiline väärtus Toitained; Süsivesikud; Lipiidid; Valgud; Vitamiinid; Mineraalained; Sool; Toitumisega seotud haigused; Vesi ja joogid; Lisained</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
Õppemeetodid	Rühmatöö, loeng, õppekäik, esitlus, iseseisev töö
Hindamismeetodid	IT: koostab pagari kutsestandardi põhjal kirjaliku enesehinnangu ja seab õppe-eesmärgid . IT: koostab vastavalt juhendile toitumissoovitused eritoitumist vajavatele inimestele IT: mõistekaardi ja esitluse koostamine- keskkonnaprobleemide kirjeldus ja selle esitlus lähtudes erialast Õppekäik. Koostab õpetaja juhendi järgi kirjaliku ettekande intervjueeritava pagaritooteid tootva ettevõtte kohta.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	“Arvestatud”, lävend Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli. Kujundatakse arvestuslikest õpiülesannetest: Õppekäik – koostab õpetaja juhendi järgi kirjaliku ettekande. Koostab kutsestandardi põhjal kirjaliku enesehinnangu ja seab õppe-eesmärgid . Koostab vastavalt juhendile toitumissoovitused eritoitumist vajavatele inimestele.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli. Kujundatakse arvestuslikest õpiülesannetest : Õppekäik – koostab õpetaja juhendi järgi kirjaliku ettekande. Koostab kutsestandardi põhjal kirjaliku enesehinnangu ja seab õppe-eesmärgid . Koostab vastavalt juhendile toitumissoovitused eritoitumist vajavatele inimestele.
Õppematerjalid	Moodle õppekeskkond: Digitaalne õppevara pagar-kondiitrite tooraineõpetuseks http://www.toitumine.ee/ http://www.toiduliit.ee/ https://www.kutsekoda.ee/ Kooli õppekorralduseeskiri http://www.hkhk.edu.ee/ http://www.leivaliit.ee/ Vello Keppart. Keskkonnakaitse: jäätmekäitlus. Argo, 2011

	<p>https://www.envir.ee/et https://www.ragnsells.ee/ https://kuhuviaa.ee/ https://bioneer.ee/ https://www.keskkonnaharidus.ee/ õpetajate kogutud veebilehed e-õpe Moodle <u>Digitaalne õppevara pagar-kondiitrite tooraineõpetuseks</u></p>
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	Eneli Uibo
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe, sealhulgas praktiline töö ja e-õpe Moodle keskkonnas	
24 tundi		106 tundi	
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine	
<p>1. kavandab oma õpitee, arvestades isiklike, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid;</p> <p>2. mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi;</p> <p>3. kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses;</p> <p>4. mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama.</p>	<p>analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga;</p> <p>sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid;</p> <p>koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega;</p> <p>analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes;</p> <p>kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid;</p> <p>selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist;</p> <p>selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas;</p> <p>selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid;</p> <p>kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda;</p> <p>selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi;</p> <p>kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest;</p> <p>valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli;</p> <p>seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused;</p> <p>analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas;</p> <p>kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid;</p> <p>kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust;</p> <p>valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile;</p> <p>koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks.</p>	Mitteeristav hindamine	
Mooduli jagunemine			
Karjääri ja õpitee planeerimine	Alateemad ÕV 1. Õpitee (0,5 EKAP)	Seos õpiväljundiga ÕV 1. kavandab oma õpitee,	

	<p>- Töövaldkond ja õpitav eriala. Eiala valdkond täna ja homme. Valdkonna seosed teiste valdkondadega</p> <p>- Õpitee. Õpikeskkond. VÕTA-süsteem.</p> <p>- Õpingutega toimetulek. Õppimist toetavad erialased õpikeskkonnad.</p> <p>- Toetavad süsteemid</p> <p>- Mentorite süsteem.</p> <p>- Õppija huvid, väärtused, oskused ja isikuomadused.</p> <p>- Õppe eesmärgistamine lähtudes eneseanalüüsist. Õpileping.</p> <p>- Kooli infosüsteem</p> <p>ÕV 4. Karjääritee ja kutsealane areng (0,5 EKAP)</p> <p>- Keskkond ja võimalused erialaseks karjääriks.</p> <p>- Õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas.</p> <p>- Karjääriinfo allikad, koolitus-, praktika - ja töökoha leidmisel.</p> <p>- Kandideerimisdokumendid ja nende koostamise võimalused.</p> <p>Õpetaja Eneli Uibo</p> <p>Planeerida õpingute algusesse.</p>	<p>arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja töölaseid võimalusi ning piiranguid;</p> <p>ÕV 4. mõistab enda vastutust oma töölase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama.</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Õpitava eriala töövari - töötaja töövari.</p> <p>Eneseanalüüsi ja õpitee plaani koostamine juhendamisel, kasutades IKT vahendit.</p> <p>Meeskonnatööna ja erialaste infoallikate alusel, karjääriotsuste plaani koostamine ja selle esitlemine.</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd.</p> <p>Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel.</p>	
Kogukonnaprojekt	<p>Alateemad</p> <p>ÕV 3. Kogukonnaprojekti teostamine (2EKAP)</p> <p>- Projekti halduse alused</p> <p>- Projekti halduse alused, projektide kavandamine või äriidee kirjeldamine.</p> <p>- Probleemide määratlemine ühiskonnas.</p> <p>- Probleemide lahendamine ja probleemilahenduste väärtuste määratlemine.</p> <p>- Kogukonnaprojekti teostamine.</p> <p>- Õppekäik või praktiku loeng, üritus.</p> <p>Õpetaja Ülle Moks või Pille Nool (sama, kes 2. ÕV majanduse ja töökeskkonnal)</p> <p>Planeerida 2. poolaastasse või 2-aastasel õppekaval 2. õppeaastasse, koostöös erialaõppega.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>ÕV 3. kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses;</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Meeskonnatööna kogukonnaprojekti teostamine ja dokumenteerimine.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd.</p> <p>Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel.</p>	
Majandus ja töökeskkond	Alateemad	

	<p>ÕV 2. Majandus ja töökeskkond (1,5 EKAP)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Majanduslikud vajadused, ressursid. Turumajanduse olemus. Ettevõtluskeskkonda mõjutavad tegurid. - Piirkondlik ettevõtluskeskkond. Piirkonna erialaste ettevõtete ülevaade. - Planeeritavad arengud piirkonnas. - Äriprotsessid. Eriala teenuse olemus. Mudelid. - Tööandja ja töövõtja rollid, õigused ja kohustused. - Lepingud töösuhtes. - Töölepingut, töövõtulepingut ja käsunduslepingut iseloomustavad asjaolud - Töölepingu seadus ja töölepingu olemus - Lepingueelsed läbirääkimised - Töötaja kohustused ja vastutus töösuhtes - Tööandja kohustused ja vastutus töösuhtes - Töö ja tööaja korraldus - Rahalised nõuded töösuhtes - Puhkus ja puhkusetasu - Töösuhte lõppemine <p>Finantskirjaoskus.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Finantsasutused ja nende poolt pakutavad teenused. - Organisatsioonide vormid ja tegutsemisviisid. - Minu kui tulevase töötaja võimalik roll lähtudes valitud organisatsioonist. - Kultuuridevahelised erinevused ja selle mõju ettevõtte majandustegevusele. <p>Õpetaja Ülle Moks või Pille Nool</p> <p>Planeerida 2. poolaastasse või 2-aastase õppekava puhul 2. õppeaastasse.</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Rühmatööna vigase töölepingu analüüs</p> <p>Avalduse vormistamine</p> <p>Situatsioonülesannete lahendamine.</p> <p>Meeskonnatööna lõuendi alusel äriidee analüüsimine sh lisandväärtuse pakkumise võimalused lähtudes õpitavast erialast ja piirkonna planeeritavatest arengutest.</p>
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd.</p> <p>Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel.</p>
Tööohutus	<p>Alateemad</p> <p>ÕV 2 Tööohutus (0,5 EKAP)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tööohutuse ja Töötervishoiu põhimõtted. - Töökeskkonna ohutegurid. - Töötaja ja tööandja õigused ja kohustused ohutu töökeskkonna tagamisel. - Tööõnnetus

	<p>- Riskianalüüs</p> <p>- Teemaatilise informatsiooni leidmine internetist</p> <p>Õpetaja Heli Nõupuu</p> <p>Planeerida õpingute algusesse.</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Töökeskkonna hindamine (Riskianalüüs)
sh hindekriteeriumid	Teemaga seotud enesekontrollitised
	“A” saamise tingimus: Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd.
	Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel.
Õppemeetodid	Arutelu, ajurünnak, individuaalne vestlus mentoriga, rühmatöö, infootsing, kokkuvõtte tegemine loetud IT valdkonna majandusuudisest, töölehtede täitmine, praktiline ja iseseisev töö
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt.
	Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd.
	Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel
sh lävend	“A” saamise tingimus: Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd.
	Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel
Õppematerjalid	<p>Kohustuslik kirjandus:</p> <p>Õppekeskond e-õpe Moodle keskkonnas</p> <p>1. Tulevikuoskused 2020. http://www.iff.org/futureworkskills/</p> <p>2. Elukestva õppe strateegia 2020.</p> <p>3. Eesti 2035 töömaterjal: Paindlike ja inimesi vajadusi arvestavate õppimisvõimaluste loomine kogu elu jooksul (https://www.riigikantselei.ee/sites/default/files/riigikantselei/strateegiaburoo/Eesti2035/paindlikud_ja_inimese_vajadusi_arvestavad_oppimisvoimalused_kogu_elu_jooksul.pdf)</p> <p>4. https://www.opiq.ee/Kit/Details/223</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toiduohutus	2	Kaire Raba, Ivika Raudsepp, Lea Rand, Kristiina Saar-Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toiduohutuse järgimise tähtsust toidu käitlemisel.		
Auditoorne õpe		Iseseisev, töö sealhulgas e-õpe õpe ja praktiline töö	
6 tundi		46 tundi	
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		Hindamine
1. mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust pagari- ja kondiitritöös; 2. puhastab tööpinnad, seadmed, vahendid ja tootmisruumid vastavalt juhendile; 3. mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust	ÕV1 kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni ülesandeid lähtuvalt pagari- ja kondiitritöö eripärast; selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel; kirjeldab rühmatööna hügieeninõudeid pagari- ja kondiitritöö ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele; selgitab juhendi alusel toorainete ning pagari- ja kondiitritoodete füüsikalise, keemilise ja bioloogilise saastumise põhjusi ja sellest tulenevaid tagajärgi; selgitab rühmatööna toidukahjurite kontrolli ja tõrje vajalikkust pagari- ja kondiitritöös. ÕV2 kirjeldab rühmatööna ja kondiitritöös kasutatavaid puhtusekontrolli ning pesemis ja desinfitseerimismeetodeid; määrab visuaalselt etteantud juhendi alusel töökoha puhtuse astme; selgitab puhastusainete ohutut kasutamist ohutuskaartidelt saadava info põhjal; valib mustuse eemaldamiseks sobivad puhastusvahendid ning pesemis- ja desinfitseerimisained, arvestades ainete omadusi, ja valmistab lahused; puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt puhastusplaanile, töötades ergonoomiliselt ja järgides tööohutust. ÕV3 kirjeldab kondiitriettevõtte enesekontrollisüsteemi lähtuvalt juhendist; koostab etteantud kondiitritoodete valmistamise tehnoloogilised skeemid; nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kontrollpunktid ja kriitilised kontrollpunktid; nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal toiduohud, nende ennetavad ja korrigeerivad tegevused.		Mitteeristav hindamine
Mooduli jagunemine			
Toiduohutus	Alateemad TOIDUHÜGIEEN Isiklik hügieen. Nõuded tootmisettevõttele, ruumidele ja sisseseadele. Mikroorganismid ja kahjurid. Toiduseadus ja sellest tulenevad toiduainete käitlemise nõuded. Toidukaupade pakendid ja märgistus. Märgistusele esitatavad nõuded. Toiduainete ja valmistoodangu hoiustamisnõuded ja realiseerimisajad. Toidu saastumise põhjused. PUHASTUSÕPETUS (integreeritud keskkond ja jäätmemajandus õppega) Puhastustööd. Mustus ja selle liigid. Mustuse eemaldamise viisid toidutööstuses. Koristustarvikud ja värvikoodid.		

	<p>Koristusseadmed</p> <p>Puhastusained ja vesi. Desinfitseerimisained ja lahuste valmistamine. Pesemis- ja desinfitseerimismeetodid. Ohutusnõuded koristustöödel</p> <p>Puhastusainete ohutuskaart. Puhastusplaani olemus. Puhastusastmed. Arvutusülesannete lahendamine. Kahjuritoiduainetööstuses. Kahjuritõrje.</p> <p>KVALITEEDIÕPETUS. Enesekontroll. Enesekontrollisüsteemi loomine. HACCP põhimõtted. Vajalikkus. Rakendamine. Tehnoloogilise skeemi ülesehitus. Kriitilised kontrollpunktid. Toidutoorme käitlemisest tulenevad ohud ja nende vältimine</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
Õppemeetodid	Iseseisev töö, Praktiline töö, Interaktiivne loeng ja arutelu, Rühmatöö
Hindamismeetodid	<p>Test: toiduhügieeni järgimise kohta</p> <p>Riskianalüüsi koostamine juhendi alusel</p> <p>Kriitiliste kontrollpunktide määramine tehnoloogilisel skeemil juhendi alusel ning enesekontrolliplaani koostamine</p> <p>Tootmisruumi puhastusplaani koostamine juhendi alusel</p> <p>Pesemis- ja desinfitseerimisainete valimine konkreetse mustuse liigi eemaldamiseks</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Kokkuvõttev hinne kujuneb allolevate ülesannete põhjal:</p> <p>test toiduhügieeni järgimise kohta;</p> <p>Riskianalüüs juhendi alusel;</p> <p>Kriitiliste kontrollpunktide määramine tehnoloogilisel skeemil juhendi alusel ;</p> <p>Enesekontrolliplaani koostamine;</p> <p>Tootmisruumi puhastusplaani koostamine juhendi alusel.</p>
sh lävend	“A” saamise tingimus: Moodul loetakse arvestatuks kui praktilised tööd ja hindamisülesanded on sooritatud ja iseseisvad tööd esitatud lävendi tasemel
Õppematerjalid	<p>http://www.riigiteataja.ee/</p> <p>Puhastusainete ohutuskaardid</p> <p>https://www.terviseamet.ee/et</p> <p>HITSA Moodle keskkond kursus Toiduohutus E-koolikott õpik Koristamine on lihtne Puhastusainete ohutuskaardid Roasto, M., Breivel, M. & Dreimann, P. (2011). Toiduainetööstuse Tootmishügieen. Tartu: Halo Kirjastus Dreyersdorff. S. (2002). Toiduainete sensoorse analüüsi alused. Tartu: Eesti Põllumajandusülikool www.vet.agri.ee www.riigiteataja.ee õpetaja kogutud veebilehtede kogu ja Terviseameti tunnustatud õppekeskkond</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Pagaritoodete valmistamise alused	8	Lea Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	-		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel taigaid ja tooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.		
Auditoorne õpe	Iseseisev töö, sealhulgas praktiline töö ja e-õpe Moodle keskkonnas	Praktiline töö	
8 tundi	144 tundi	56 tundi	
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine	
<ol style="list-style-type: none"> kasutab pagaritöö tooraineid lähtudes juhendist kasutab taigate valmistamisel seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest koostab tehnoloogilise juhendi ja kalkulasioonikaardi erinevatest jahudest tainatootele valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest tainatooteid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel täidiseid töötleb, vormib ja viimistleb tehnoloogilise juhendi alusel pooltooteid jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel pagaritoooteid 	<p>liigitab pagaritöö toorained, nimetades nende kasutusvõimalused;</p> <p>kirjeldab laktoosi-, gluteeni- ja suhkruvabade toorainete kasutamist pagaritoodetes arvestades eritoitumist;</p> <p>eristab pagaritöös kasutatavad toorained määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti</p> <p>tükeldab käsitsi või masinaga tooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist;</p> <p>vormib kukleid, pirukaid ja lihtsamaid kihistatud väikesaiu, lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist</p> <p>viimistleb pooltooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist;</p> <p>valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadmete kasutusjuhendit;</p> <p>oskab töötada seadmetega vastavalt kasutusjuhendile, järgides ohutus- ja hügieeninõudeid;</p> <p>juhendi alusel puhastab töö lõppedes seadmed ja töökohad;</p> <p>valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid soolaseid ja magusaid täidiseid, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust;</p> <p>jahutab pagaritooted lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist;</p> <p>viimistleb küpsetatud tooted lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist;</p> <p>määratleb organoleptiliselt pärimataignast toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid;</p> <p>pakendab, markeerib ja ladustab tooted lähtudes etteantud juhistest ja töökorraldusest;</p> <p>kirjeldab erinevatest jahudest tainaste valmistamise tehnoloogiaid, kergitamise ja küpsetamise põhimõtteid, tuues välja sarnasused ja erinevused;</p> <p>valmistab enda koostatud tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest tainatoote, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid, järgides toiduhügieeni ning tööohutust;</p> <p>koostab ja vormistab juhendi alusel elektrooniliselt tehnoloogilise juhendi ning kalkulasioonikaardi, kasutades erialast terminoloogiat;</p> <p>teeb tehnoloogilistes juhendites vajalikud toorainete asendused ja ümberarvestused, kasutades digivahendeid;</p> <p>arvutab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest tainatoote valmistamiseks vajamineva toorainete koguse, koostades kalkulasioonikaardi;</p>	Mitteeristav hindamine	
Mooduli jagunemine			
Pagaritoodete valmistamise alused	Alateemad TOORAINED PAGARITOODETE TOORAINE ÕPETUS Teraviljad ja teraviljasaadused Nisujahu Rukkijahu Alternatiivjahud		

	<p>Suhkur ja magusained Kergitusained Muna, munasaadused ja munaasendajad Toidurasvad Piim, piimatooted ja alternatiivpiimad Kõõgiviljad Liha ja kala Kakao Toorainete realiseerimisajad ja hoiustamistingimused Toorainete ettevalmistamine tootmiseks: kaalumise, sõelumise, segamine, lahustamine, sulatamine, doseerimine Linnased Tainaparendajad Mugavdusained: kuivjuuretis, valmissegud Viimistlusmaterjalid: seemned, pähklid, jne</p> <p>SEADMED Taignasegamasinad, vahustajad, taigatükeldajad ja ümardajad, taignarullimisemasinad, vormimisemasinad, kerkekapid ja ahjud, jahutus- ja külmutusseadmed, värvipritsid, želeepritsid, mikrolaineahjud, soojendusplaadid, pakkimisemasinad Väiketöövahendid: kaalud, krabad, noad, lõikurid, spaatlid, visplid, tülled, pritskotid, kausid, sõelad, ahjuplaadid, termomeetrid, lõikelauad, mõõtevahendid, käsikärud (togid), riivid, ahju- ja küpsetusvormid Tööohutus seadmete ja väiketöövahendite kasutamisel Töökohta puhastus</p> <p>KALKULATSIOON Retsept, tehnoloogiline kaart, kalkulatsioonikaart, akt, nõudeleht, saateleht, arve-saateleht, inventuur Tehnoloogia ja kalkulatsioonikaartide koostamine pagaritoodetele (omahind, müügihind, käibemaks, juurdehindlus)</p> <p>Mõõtühikute teisendamine Külma- ja kuumtöötlemiskaod tootmises Taina ja toodangu väljatulek, Toorainete asendused ja ümberarvestamine retseptides</p> <p>TAINASTE VALMISTAMINE Toodete vormimine, kergitamine, küpsetamine, jahutamine, viimistlemine Gluteenivabade toodete valmistamise tehnoloogiad Gluteeniga ristsaastumine Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine</p> <p>TÄIDISTE VALMISTAMINE Tehnoloogiline kaart, Toorainete eel- ja kuumtöötlemine, jahutamine Täidiste maitsestamine Pulbrilised ja valmistäidised Säilitamine</p> <p>TOODETE VORMIMINE Taigna töötlemine, sh kihistamine, tükeldamine, vormimine Lõppkerkimine Pooltoodete viimistlemine</p> <p>ETTEVALMISTUS MÜÜGIKS Toodete jahutamine, viimistlemine, viimistlusmaterjalid Toodete kvaliteedi määramine, pakendamine, markeerimine, ladustamine</p>
Õppemeetodid	loeng, praktiline töö, degustatsioon, iseseisev töö, uurimistöö, video
Hindamisülesanded	<p>Praktiline ülesanne: tükeldab, vormib, viimistleb kukleid, pirukaid, lihtsamaid kihistatud väikesaiu.</p> <p>Hindeline ülesanne: valmistab enda koostatud tehnoloogilise juhendi alusel gluteenivaba tainatoote, planeerides ja korraldades oma tööd ja töökohta ning järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid.</p> <p>ÕV 1. Hindab etteantud juhendi alusel erinevate toorainete kvaliteeti.</p> <p>ÕV 2. demonstreerib õpimapis enamlevinud pagaritöödel kasutatavaid väikevahendeid .</p> <p>ÕV 3. Koostab ja vormistab juhendi alusel ning etteantud retseptide järgi elektrooniliselt kalkulatsioonikaardi ja keemilise koostise arvutustabeli. Arvestab tehnoloogilise juhendi alusel tooraine ja materjali kulu.</p> <p>ÕV 4. Koostab tehnoloogilise juhendi gluteenivabale tainatootele</p> <p>IT: koostab ja vormistab juhendi alusel ning etteantud retseptide järgi elektrooniliselt kalkulatsioonikaardi ja keemilise koostise arvutustabeli.</p> <p>IT: arvestab tehnoloogilise juhendi alusel tooraine ja materjali kulu.</p> <p>Praktiline töö : valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel ühe soolase ja ühe magusa täidise, kasutades õigeid töövahendeid, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid.</p> <p>Praktiline ülesanne: jahutab, viimistleb ja pakendab tooteid.</p> <p>IT: hindab etteantud juhendi alusel erinevate toorainete kvaliteeti.</p>

	liigitab pagaritoodete toorained, nimetades nende kasutusvõimalused; eristab pagaritöös kasutatavad toorained määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	“Arvestatud”, lävend Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli. ÕV 1–7 loetakse arvestatuks, kui kõik moodulis olevad kirjalikud tööd, iseseisvad tööd ja hindamisülesanded on lahendatud ning praktilised tööd on sooritatud.
Õppematerjalid	Tatar, V. (2018). Toiduainete tehnoloogia õpik. Tartu: Eesti Maaülikool Aavik, Õ. (2011). Kalkulatsiooniõpetus. Tallinn: Argo Kiisman, E., Piirman, M. (2012). Küpsetuskunst – õppematerjal pagar-kondiitritele. Tartu: Atlex http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/ http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impresum/ Tehnoloogilised kaardid, ohutusjuhendid HKHK Moodle kursus Digitaalne õppevara pagar-kondiitrite tooraineõpetuseks

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Lihtpagaritoodete valmistamine	9	Lea Rand, Kristiina Saar- Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	-		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel rukki ja nisutainast lihtpagaritooteid, töötades ohutult ja toiduhügieeni nõudeid järgides		
Auditoorne õpe	Iseseisev töö , sealhulgas praktiline töö ja e-õpe	Praktiline töö	
10 tundi	158 tundi	66 tundi	
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine	
1. valib pagaritöö tooraineid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist; 2. valmistab tehnoloogilise kaardi alusel nisutainast lihtpagaritooteid; 3. kirjeldab rukkitaina valmistamise tehnoloogiaid; 4. valmistab tehnoloogilise kaardi alusel rukkitainast lihtpagaritooteid	kirjeldab rukkitaina valmistamise tehnoloogiaid, kergitamise ja küpsetamise põhimõtteid; kirjeldab rukkijuuretise valmistamist ning kvaliteeti mõjutavaid tegureid. nimetab erinevatest jahudest tainatoodete, sh gluteenivabade toodete valmistamisel kasutatavaid tooraineid ning lisaaineid; eristab pagaritöös kasutatavaid tooraineid, määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti. valmistab juhendi ja tehnoloogilise kaardi alusel ette toorained ja lihtpagaritooteid, kirjeldades nisutainaste valmistamise tehnoloogiaid, kergitamise ja küpsetamise põhimõtteid; valmistab tehnoloogilise kaardi alusel pärmiga nisutainast lihtpagaritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel juuretisega rukkileiva, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendeid, järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutust; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel keeduga rukkitainast peenleiva, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendeid, järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutust;	Mitteeristav hindamine	
Mooduli jagunemine			
Lihtpagaritoodete valmistamine	Alateemad NISUTAINAST LIHTPAGARITOODETE TEHNOLOOGIA Taina valmistamise tehnoloogilised protsessid: Nisutaina valmistamine Eeltainata meetod Juuretisega nisutainas Nisutaina segamisprotsess Nisutaina konsistents Nisutaina valmiduse määramine Nisutaina saagis ehk väljatulek Nisutaina käärimine Nisutaina allalöömine Nisutaina käärimise vead ja mõjutamine Nisutaina töötlemine Nisutaina tükeldamine Nisutaina vormimine Nisutaina lõppkerkimine Küpsetuseelne- ja -järgne viimistlemine - puisted, želeed, määrded, glasuurid Pooltoodete viimistlemine Nisutaina töötlemise ja kerkimise vead Küpsetamine: toote mahu suurenemine Kooriku moodustumine tootele Toote sisu moodustumine Küpsetamist mõjutavad tegurid Taina vigade parandamine küpsetusrežiimiga Niiskuse mõju toodetele Küpsetamise vead Toote valmiduse määramine Küpsemiskadu ja jahtumiskadu Täidiste valmistamine - toorainete eeltöötlemine, kuumtöötlemine, jahutamine, täidiste maitsestamine Täidiste liigid - pulbrilised ja valmistäidised		

	<p>PAGARITÖÖSTUSE SEADMED Jahu säilitus-ja transpordiseadmed Jahu ettevalmistusseadmed Veedosaator Tainasegamismasinad, vahustajad Tainatükeldajad ja –ümarajad Tainarullimismasinad, vormimismasinad, kerkekapid, ahjud, jahutus- ja külmutusseadmed Väikevahendid Hakklihamasin, saumikser, köögikombain Tööohutusnõuded seadmete ja töövahendite kasutamisel Seadmete puhastamise põhimõtted</p> <p>NISUTAINAST LIHTPAGARITOODETE VALMISTAMINE Lihtpagaritoodete valmistamine: kuklid, pirukad, rullsaiaid, lauasaiaid, röstsaiaid, juuretisega saiaid, vormisaiaid, põimiksaiaid, pitsapõhjad, plaadipirukad</p> <p>RUKKITAINAST LIHTPAGARITOODETE TEHNOLOOGIA Rukkitaina valmistamise tehnoloogiline protsess Juuretis ja keet Rukkitoodete vormimine Rukkitoodete kergitamine Rukkitoodete küpsetamine Rukkitoodete jahutamine Rukkitoodete viimistlemine Toodete pakendamine, markeerimine ja ladustamine Toodete kvaliteedi määramine</p> <p>RUKKITAINAST LIHTPAGARITOODETE VALMISTAMINE Keedu valmistamine Juuretise valmistamine Juuretisega rukkileiva valmistamine Juuretisega ja pärmiga rukkileiva valmistamine Tera- ja seemneleiva valmistamine Lisanditega leiva valmistamine Koorikleiva valmistamine Segudest rukkileiva valmistamine Peenleiva valmistamine Toodete pakendamine, markeerimine, ladustamine Toodete kvaliteedi määramine</p> <p>ERINEVATEST JAHUDEST TAINASTE VALMISTAMISE TEHNOLOOGIA Erinevatest jahudest tainaste valmistamise tehnoloogiad Toodete vormimine Toodete kergitamine Toodete küpsetamine Toodete jahutamine Toodete viimistlemine Gluteenivabade toodete valmistamise tehnoloogiad Gluteeniga ristsaastumine</p> <p>ERINEVATEST JAHUDEST TAINATOODETE VALMISTAMINE Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine</p> <p>PAGARITOODETE ARVESTUS JA ARUANDLUS Dokumentatsiooni liigid ettevõttes: retsept, tehnoloogiline kaart, kalkulasioonikaart, akt, nõudeleht, saateleht, arve-saateleht Inventuur Kalkulasioonikaardi koostamine pagaritootete (omahind, müügihind, käibemaks, juurdehindlus) Tehnoloogilise kaardi koostamine pagaritootete Kaod tootmises: külmtöötlemiskadu, kuumtöötlemiskadu Taina väljatulek, toodangu väljatulek Toorainete asendused ja ümberarvestamine retseptides</p>
Õppemeetodid	Loeng, e-õpe, arutelu, praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö, esitlus, töö arvutiga.
Hindamisülesanded	<p>ÕV 1. Praktiline töö. Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine: sepikud, karaskid, gluteenivabad tooted jms</p> <p>ÕV 2. IT Tööleht seadmete kasutamise, ohutustehnika ja puhastamise kohta.</p> <p>ÕV 3. IT Kodustes tingimustes valmistatud juuretise kohta analüüsi koostamine</p> <p>ÕV 4. Praktiline töö. Juhendi alusel erinevate toodete valmistamine: juuretisega rukkileib, peenleib, juuretise ja pärmiga rukkileib, tera- ja seemneleib, lisanditega leib, koorikleib, valmissegudest rukkileib</p> <p>ÕV2. Praktiline töö. Tehnoloogilise juhendi alusel nisutainast lihtpagaritoodete valmistamine: kuklid, pirukad, rullsaiaid, lauasaiaid, röstsaiaid, juuretisega saiaid, vormisaiaid, põimiksaiaid, pitsapõhjad, plaadipirukad</p> <p>E-portfoolios praktiliste tööde kohta kokkuvõtete koostamine koos illustreeriva materjali esitamisega .</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>“Arvestatud”, lävend</p> <p>Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.</p> <p>ÕV 1–4 loetakse arvestatuks, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel</p>
Õppematerjalid	<p>Tatar, V. (2018). Toiduainete tehnoloogia õpik. Tartu: Eesti Maaülikool</p> <p>Kiisman, E., Piirman, M. (2012). Küpsetuskunst – õppematerjal pagar-kondiitritele. Tartu: Atlex</p> <p>Martma, E., Semidor, J. Stimmer, K. jt (2013). Pagariõppe põhikursuse õppematerjal.</p>

<https://www.digar.ee/arhiiv/et/raamatud/21846>

Poikalainen, V., Tatar, V., Laikoja, K. jt (2017). Toiduainete tehnoloogia. Kõrgkooliõpik.

<http://dspace.emu.ee/xmlui/handle/10492/3770>Sootalu, T. (2013). Lihtsamad taigatooted. Haapsalu KHK

<https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21426-Lihtsamad-taignatooted>

Moodle kursus [Digitaalne õppevara pagar-kondiitrite tooraineõpetuseks](#)

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Valikpagaritoodete valmistamine	8	Lea Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	-		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja valmistab juhendamisel valikpagaritooteid		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe, selhulgas praktiline töö ja e-õpe		Praktiline töö
6 tundi	172 tundi		50 tundi
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		Hindamine
<ol style="list-style-type: none"> 1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid 2. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid 3. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel muretainast tooteid 	kirjeldab liiva- ja muretaina valmistamise tehnoloogiaid, tuues välja erinevused; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva ja muretainast tooteid, valides sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid; kirjeldab pärmileht- ja lehttaina kihitamismeetodeid ja erinevaid vormimisvõimalusi; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pärmileht- ja lehttainast valikpagaritooteid, kasutades sobivad seadmeid ja töövahendeid ning järgides toiduhügieeni ja tööohutust; määrab sensoorselt pärmileht- ja lehttainast valikpagaritoodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu; kirjeldab pärmitainast valikpagaritoodete tehnoloogiaid ja küpsetusnõudeid, tuues välja erinevused; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitamata pärmitainast valikpagaritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud pärmitainast valikpagaritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust.		Mitteeristav hindamine
Mooduli jagunemine			
Valikpagaritoodete valmistamine	Alateemad VALIKPAGARITOODETE TEHNOLOOGIA Pärmitaina valmistamise tehnoloogia eeltainaga meetodil Pärmitainast toodete kihitamine Pärmitainast toodete vormimine Pärmitainast toodete kergitamine Pärmitainast toodete küpsetamine Pärmitainast toodete jahutamine Pärmitainast toodete viimistlemine VALIKPAGARITOODETE VALMISTAMINE Kihitamata pärmitainast toodete valmistamine: plaadipirukad, kuklid, rullsaiaid, pirukad, pitsad Kihitatud pärmitainast toodete valmistamine: magusate täidistega väikesaiad, stritslid, pärjad, kringlid VALIKPAGARITOODETE TEHNOLOOGIA Pärmileht- ja lehttaina valmistamise tehnoloogia Pärmileht- ja lehttaina toodete kihitamine Pärmileht- ja lehttaina toodete vormimine Pärmilehttainast toodete kergitamine Pärmileht- ja lehttaina toodete küpsetamine Pärmileht- ja lehttaina toodete jahutamine Pärmileht- ja lehttaina toodete viimistlemine Toodete kvaliteedi määramine VALIKPAGARITOODETE VALMISTAMINE Pärmilehttainast toodete valmistamine: soolaste täidistega pirukad, magusate täidistega väikesaiad Lehttainast toodete valmistamine: soolaste täidistega pirukad, magusate täidistega väikesaiad, küpsised Pärmileht- ja lehttainast pooltoodete valmistamine: suupistetele, kookidele ja tortidele		

	<p>VALIKPAGARITOODETE TEHNOLOOGIA Liiva- ja muretaina valmistamise tehnoloogia Liiva- ja muretainast toodete vormimine Liiva- ja muretainast toodete küpsetamine Liiva- ja muretainast toodete jahutamine Liiva- ja muretainast toodete viimistlemine Toodete pakendamine, markeerimine, ladustamine Toodete kvaliteedi määramine</p> <p>VALIKPAGARITOODETE VALMISTAMINE Liiva- ja muretainast toodete valmistamine: küpsised (sh piparkoogid) Liiva- ja muretainast pooltoodete valmistamine: suupistetele, kookidele ja tortidele</p>
Õppemeetodid	Loeng, arutelu, rühmatöö, juhtumianalüüs, töötamine arvutiga, praktiline töö.
Hindamisülesanded	<p>IT: uurib lähemalt pärmitaignast valikpagaritoodete küpsetusnõudeid, tuues välja erisused.</p> <p>PT: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rullsaia ja pirukaid planeerides ja korraldades oma tööd ja töökohta ning järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid.</p> <p>PT: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pärmileht- ja lehttainast valikpagaritooteid planeerides ja korraldades oma tööd ja töökohta ning järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid</p> <p>IT: määrab sensoorselt leht- ja pärmilehttainast valikpagaritoodete tehnoloogia vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu</p> <p>PT: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva-/muretainast küpsiseid, planeerides ja korraldades oma tööd ja töökohta ning järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid.</p> <p>IT: kirjeldab, milliseid liiva- ja muretainast pooltooteid on võimalik valmistada suupistetele, kookidele ja tortidele.</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>“Arvestatud”, lävend.</p> <p>ÕV 1 – 3 loetakse arvestatuks , kui õpilane osaleb aktiivselt kõikides praktilistes töö tundides ja esitab iseseisvad tööd. Moodul loetakse arvestatuks kui õpilane on sooritanud hinnatavad iseseisvad tööd, praktilised arvestustööd, milleks on rullsaia, piruka, pärmileht- ja lehttainast toote ja liiva/muretainast küpsise valmistamine tehnoloogilise juhendi alusel ja kajastanud oma töid e-portfoolios.</p>
Õppematerjalid	<p>Kiisman, E., Piirman, M. (2012). Küpsetuskunst – õppematerjal pagar-kondiitritele. Tartu: Atlex</p> <p>Martma, E., Semidor, J. Stimmer, K. jt (2013). Pagariõppe põhikursuse õppematerjal. https://www.digar.ee/arhiiv/et/raamatud/21846</p> <p>Poikalainen, V., Tatar, V., Laikoja, K. jt (2017). Toiduainete tehnoloogia. Kõrgkooliõpik. http://dspace.emu.ee/xmlui/handle/10492/3770</p> <p>Moodle kursus Digitaalne õppevara pagar-kondiitrite tooraineõpetuseks</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Pagaritoodete külmutamine ja pakendamine	3	Lea Rand, Kristiina Saar-Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab sügavkülmutatud pagaritooded, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid, ning pakendab tooted keskkonda säästes.		
Iseseisev õpe sealhulgas praktiline töö		Praktiline töö	
66 tundi		12 tundi	
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine	
1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid pagaritooted; 2. pakendab, märgistab ja ladustab pagaritooted	kirjeldab pagariitoodete külmutamise, sulatamise põhimõtteid, nimetades tekkivaid vigu ja nende vältimist; valmistab ja külmutab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavad pagaritooded ja -pooltooted, kasutades asjakohaseid seadmeid ning vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust; sulatab ja kaunistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatud pagaritooted; loetleb pakendamata ja pakendatud toidu toidualase teabe esitamise nõuded; pakendab pagaritooted, kasutades erinevaid pakkematerjale, säästes keskkonda ning lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest; märgistab ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja toidu märgistamise korrale, järgides külmutatud toodete puhul külmaahela katkematusel ladustamisel.	Mitteeristav hindamine	
Mooduli jagunemine			
Hindamine	Mitteeristav hindamine		
Õppemeetodid	praktiline töö pagaritoodete pakendamine, märgistamine ja ladustamine		
Hindamise meetodid	Sügavkülmutatud pagaritootete valmistamine tehnoloogilise juhendi alusel. Sügavkülmutatud tortide valmistamine. Sügavkülmutatud kookide valmistamine. Külmutatud pooltoodetest pagaritoodete valmistamine. Pagaritoodete sulatamine		
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	õpilane on sooritanud hinnatavad praktilised arvestustööd, milleks on sügavkülmutatud pagaritootete valmistamine, pagaritoodete pakendamine, märgistamine ja ladustamine ja on esitanud e-portfoolios illustreerivad tööd külmutamise ja pakendamise kohta.		
sh lävend	"A" saamise tingimus: pakendab, markeerib ja ladustab tehnoloogilise juhendi alusel pagari- ja pagaritooted ja esitab nõuetekohase e-portfoolio lävendi tasemel		
Õppematerjalid	G.Ode, Lehttaigna, pärmilehttaigna ja pärmitaigna sügavkülmutamine taigana, Tartu Kutsehariduskeskus, 2013. [Võrgumaterjal]. Kättesaadav aadressil: https://eope.khk.ee/oo/2013/sygavkylmutamine_taignana/index.html Pagariõppe põhikursuse õppematerjal. SA Innove, Eesti Leivaliit, 2013. [Võrgumaterjal]. Kättesaadav aadressil: https://ekoolikott.ee/oppematerjal/21921-Pagariõppe-pohikursuse-oppematerjal ning http://pagariõppe-pohikursus.innove.ee/impressum/ V.Poikalainen, V.Tatar, K.Laikoja, A.Traksmäe, K.Laos, L.Lepasalu, R.Soidla, H.Anderson, K.Veri, T.Mahla, Toiduainete tehnoloogia.		

	<p>Kõrgkooliõpik, Tartu: Audiomeister OÜ, 2017. [Võrgumaterjal]. Kättesaadav aadressil: https://dspace.emu.ee/xmlui/handle/10492/3770 e-koolikott Pakendid ja taara https://e-ope.khk.ee/oo/pakendid_ja_taara/index.html Keskkonnaministeerium Pakendid https://www.envir.ee/et/eesmargid-tegevused/jaatmed/pakendid Riigi Teataja Pakendiseadus Riigi Teataja Pakendiaktsiisi seadus</p>
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Pagari praktika	15	Lea Rand, Kristiina Saar-Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud toiduohutuse moodul		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane töötab praktikaettevõttes meeskonna liikmena ja valmistab ettevõtte sortimendis olevaid pagaritooteid		
Auditoorne õpe		Praktika	
10 tundi		380 tundi	
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine	
<ol style="list-style-type: none"> planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist korraldab oma tööd ja töökohta vastavalt ettevõtte töökorraldusele valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid liht- ja valikpagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes 	<p>järgib tööd tehes ettevõtte sisekorraeskirju, toiduhügieeninõudeid, ergonoomika põhimõtteid;</p> <p>valmistab tehnoloogilise juhendi alusel meeskonnas liht- ja valikpagari-tooteid; määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele;</p> <p>mõistab oma rolli tootmis-protsessis, vastutades oma töö tulemuse eest; hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, seadmed ja vahendid, järgides ettevõtte puhastusplaani.</p> <p>kirjeldab praktikaettevõtte erinevate tööloikude tööd, toodete sortimenti ning oma osa tootmise ahelas;</p> <p>hindab oma eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, vastavalt praktikajuhendile praktikapäevikus</p> <p>koostab praktikaaruande vastavalt praktikajuhendile, kasutades digivahendeid</p> <p>koostab isiklikud praktikadokumendid arvestades praktikajuhendit;</p> <p>koostab digitaalse praktikamapi arvestades praktikajuhendit.</p> <p>töötab iseseisvalt ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorraeskirju, ergonoomika põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid</p>	Mitteeristav hindamine	
Mooduli jagunemine			
Pagari praktika	<p>Alateemad</p> <p>SISSEJUHATUS PAGARI PRAKTIKASSE Praktika ettevõtete nimekirj Praktikaettevõtete kodulehed Praktika dokumentatsioon - praktika eesmärgistamine, praktika taotlus, praktika leping, praktika juhend, praktika päevik, hinnangulehed Tööohutuse alane juhendamine Õpilase enesehindamine ja praktika eesmärgistamine Praktika aruande sisu</p> <p>ARVUTIÕPETUS Praktikapäeviku täitmine TAHVLIs</p> <p>PAGARI PRAKTIKA Isikukaitsevahendite kasutamine Ettevõttes kasutatavad toorained ja nende ettevalmistamine tootmiseks</p> <p>Ettevõtte tehnoloogilised juhendid</p> <p>Taigna valmistamine juhendi alusel Taigna tükeldamine juhendi alusel Taigna vormimine juhendi alusel Toodete küpsetuseelne ja -järgne viimistlemine juhendi alusel Toodete pakendamine juhendi alusel Toodete markeerimine ja ladustamine juhendi alusel Ettevõttes kasutatavad puhastusained ja töövahendid Tootmisruumi/de puhastusplaani Meeskonnatöö</p> <p>ARVUTIÕPETUS Nõuded kirjalike tööde vormistamisele Praktikaaruande koostamine juhendi alusel Nõuded esitluse</p>		

	koostamiseks PRAKTIKAKAITSMINE Praktika aruande koostamise sisuline pool Pagari praktika- ja aruande kaitsmine
Õppemeetodid	Arutelud, praktiline töö, analüüs, suuline esitlus
Hindamisülesanded	PT: valmistab pagaritooteid vastavalt praktika kavale ja ettevõtte sortimendile IT: koostab praktikakava IT : täidab iga tööpäeva lõpus praktikapäevikut. IT: koostab vormikohase praktikaaruande IT: koostab esitluse, milles analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist, ülesannete täitmist meeskonnas ja iseseisvalt töötades. IT: koostab vastavalt praktikajuhendile digitaalse praktikamapi PT koostab esitluse ja kirjeldab suuliselt oma praktikat
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	“Arvestatud”, lävend Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli. Moodul loetakse arvestatuks, kui praktika on täies mahus läbitud, isiklikud eesmärgid saavutatud, praktikaaruanne koostatud ja esitletud positiivsele tulemusele
sh lävend	
Õppematerjalid	www.cvkeskus.ee Ettevõtete kodulehed HKHK Praktikajuhend HKHK Praktikaleping HKHK Praktikapäevik HKHK Praktika aruande koostamise juhend https://www.hkhk.edu.ee/praktika/ Haapsalu KHK kirjalike tööde koostamise juhend Ettevõttes valmistatavate pagaritoodete tehnoloogilised kaardid Ettevõtte seadmete kasutus- ja ohutusjuhendid Ettevõtte sisekorraeeskirjad

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Rahvaste küpsetised	2	Lea Rand, Kristiina Saar-Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane teab ja valmistab juhendamisel erinevate rahvaste tuntumaid pagaritooteid.		
Iseseisev õpe sealhulgas iseseisev praktiline töö		Praktiline töö	
34 tundi		18 tundi	
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine	
1. kirjeldab juhendi alusel rahvusvaheliselt tuntud pagaritooteid; 2. valmistab erinevate rahvaste pagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid.	kirjeldab rahvusvaheliselt tuntud pagaritooteid ; loetleb pagaritoodete valmistamisel enamkasutatavaid tooraineid; oskab valmistada mõnda üldtuntud laktoosi ja gluteenivaba pagaritoodet; oskab ära tunda Eestis pakutavate pagaritoodete valikust rahvusvaheliselt tuntud pagaritooted; valmistab juhendi alusel mõne rahvusvaheliselt vähemtuntud pagaritoote järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid.	Mitteeristav hindamine	
Mooduli jagunemine			
Rahvaste küpsetised	Alateemad Rahvaste tuntud pagaritooted , neile iseloomulikud toorained ja nende kasutamine, erinevad tehnoloogiad, rahvasküpsetiste hulgas leiduvad gluteenivabad ja laktoosivabad tooted.		
Hindamine	Mitteeristav hindamine		

Õppemeetodid	praktiline töö, iseisev töö
Hindamise meetodid	IT inglisekeelsetelt veebilehtedelt erinevate rahvaste pagariitoodetega tutvumine , 3retsepti tõlkimine ja ja praktilise tööna 3 toote valmistamine iseseisva praktilise tööna. Töö kajastamine e- portfoolios
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisvate tööde ja praktiliste tööde põhjal
sh lävend	“A” saamise tingimus: Iseseisvad tööd ja praktilised tööd on teostatud lävendi tasemel
Õppematerjalid	Marika Sinkkonen, Minu prantsuse kullakesed, Tordikool OÜ ,2021; Angeelika Kang, 100 kooki, Ajakirjade kirjastus, 2004 Tiina Lebane, Eesti 100 torti. Meie tordimeistrite parimad tordid, koogid ja muud maiused, Rahva Raamat, 2018; Eva Pärtel, Vegani tordid ja koogid. Maitvalt ja kõigile, Perenaise ärid, 2020; Eva Pärtel, Nostalgilised tordid ja koogid, Perenaise ärid, 2019; Kaie Hakonen, Koogiga pai. Naturaalsed maitset ilma gluteeni-, kaseiini-, laktoosi- ja valge suhkruta, Hea lugu, 2018;

	<p>Carla Bardi, Šokolaad. 50 hõrgutavat retsepti, Tänapäev, 2017; Ragne Värk, Küpsetamata koogid ehk lihtsad retseptid magusast koogimaailmast, Ajakirjade kirjastus ,2016; Olga Kaju, Kondiitrikunst sinu köögis, Varrak, 2021 Malle Kiirend, Isuäratavad küpsetised, Varrak, 2004 Kaarina Roininen, Parimad kodused küpsetised, Sinisukk, 1999 Õile Aavik jne, Jõuluküpsetised ja koogid, TEA, 2013. Õpetajate kogutud veebilehtede kogu</p>
--	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Eriala toetav arvutiõpetus	2	Aile Nõupuu
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija oskab veebist leida vajalikku informatsiooni, luua digitaalset sisu, kasutada veebipõhiseid ühistöövahendeid, oskab maandada digitehnoloogiaga seotud turvariske ja lahendada lihtsamaid programmide ja tööriistade kasutamisega seotud probleeme.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe, sealhulgas e-õpe ja praktiline töö	
12 tundi		40 tundi	
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine	
1. kasutab veebist erialase informatsiooni leidmiseks erinevaid otsingumootoreid ja loob digitaalset sisu; 2. kasutab veebis erinevaid suhtlus ja ühistöövahendeid; 3. kasutab arvutit ja telefoni digiturvaliselt ja lahendab lihtsamaid programmide ning tööriistade kasutamisega seotud probleeme.	navigeerib veebis otsides erialast materjali, kopeerib selle tekstitöötlusprogrammi või esitlusprogrammi ja viitab allikatele; loob digitaalset sisu nt tekst, tabelid, pildid, esitlused, kalender, audio ja videofailid ja olemasolevaid malle kasutades veebilehte ning blogi; haldab arvutis oma faile ja kaustu ning oskab neid kopeerida, teisaldada ja kustutada; suhtleb veebis kultuurselt ja turvaliselt kasutades e-meili, vestluskeskkondi, sotsiaalseid võrgustikke ja ühisdokumente; oskab luua ja kujundada portfooliot, kodulehte ja blogi; teab arvutikasutuse elementaarseid põhimõisteid ning tunneb arvutietikat ja käitub sellele vastavalt; kasutab põhivõtteid enda ja seadme digiturvalisuse kaitseks ning lahendab lihtsamaid programmide ja tööriistade kasutamisega seotud probleeme.	Mitteeristav hindamine	
Mooduli jagunemine			
Eriala toetav arvutiõpetus	Alateemad 1. Google'i konto loomine. Google Sites keskkonnas kodulehe loomine: kodulehe pelakiri, avaleht, teksti ja foto lisamine, linkimine. Menüü ja alammenüü koostamine. Kodulehe jagamine Google Sites keskkonnas. 2. Canva programmis konto loomine. Brändi värvid: HEX koodid. Kirjastiili valmine. Logo kujundamise alused. Stiiliraamatu loomine. 3. Stiiliraamatust lähtuv brändi värvide, kirjastiilide ja kujundite kasutamine infomaterjalide kujundamises. Menüü, plakati, kutse jmt. kujundamine. 4. Google'i ühisdokumentide loomine ja kasutamine: Google dokumendid, arvutustabelid, esitluse dja vormid, gmail kasutamine, kalender jmt.		
Iseseisev töö	<ul style="list-style-type: none"> - Kodulehe/ e-portfoolio loomine ja täiendamine õppetöö jooksul Google Sites keskkonnas - Stiiliraamatu koostamine infomaterjalide kujundamiseks Canva programmis - Ühtse visuaaliga infomaterjalide kujundamine Canva programmis - Esitluse ja dokumentide loomine Google Drive'is 		

Praktiline töö	Koduste ülesannete iseseisev praktiline teostamine
Hindamisülesanded	<ul style="list-style-type: none"> - Koduleht/ e-portfolio on sisukas ning terviklikult kujundatud - Infomaterjalid on kujundatud stiiliraamatust lähtuvalt - Vajalikud Google'i ühisdokumendid on nõuetekohaselt loodud
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<ul style="list-style-type: none"> - Kodulehele/ e-portfoliole on õppetöö jooksul valminud kondiitritoodete fotode ja retseptide lisamine - Ühtse visuaali loomine ja kasutamine infomaterjali kujundamises Canva programmiga - Google'i ühisdokumentide loomine ja kasutamine
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Iseseisvad tööd on tähtaegselt esiattud:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Koduleht/ e-portfolio on sisukas ning terviklikult kujundatud - Infomaterjalid on kujundatud stiiliraamatust lähtuvalt - Vajalikud Google'i ühisdokumendid on nõuetekohaselt loodud
Õppemeetodid	Loeng, esitlus, praktilised näited, iseseisvad praktilised tööd, iseseisvate tööde analüüs
Hindamismeetodid	Iseseisvad ülesanded vastavad kokkulepitud nõuetele
Lõimitud teemad	Toidufotograafia tundides õpitu rakendamine fotode pildistamisel. Toidufotograafia tundides pildistatud fotode kasutamine kodulehel/ e-portfoliole.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<ul style="list-style-type: none"> - Kodulehele/ e-portfoliole on õppetöö jooksul valminud kondiitritoodete fotode ja retseptide lisamine - Ühtse visuaali loomine ja kasutamine infomaterjali kujundamises Canva programmiga - Google'i ühisdokumentide loomine ja kasutamine
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: Iseseisvad tööd on tähtaegselt esiattud:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Koduleht/ e-portfolio on sisukas ning terviklikult kujundatud - Infomaterjalid on kujundatud stiiliraamatust lähtuvalt - Vajalikud Google'i ühisdokumendid on nõuetekohaselt loodud
Õppematerjalid	<ul style="list-style-type: none"> - Õpetaja poolt koostatud esitlused, õppevideod ja ekraanisalvestused - Avalikud materjalid Youtube'st - Visuaalmaterjalid internetist

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Teenindus, arendus- ja müügitöö	3	Kaire Raba, Lea Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab algteadmised ja oskused kondiitritoodete tootearendusest ja müügitööst.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe sealhulgas praktiline töö	
10 tundi		68 tundi	
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine	
1. koostab uue kohaliku eripära arvestava kondiitritoote kavandi; 2. planeerib kondiitritoote tootearenduse etapid ja koostab ajakava; 3. valmistab tootearendusena valminud kondiitritoote; 4. mõistab kliendikeskse teeninduse ja müügiotsuseid põhiolemuseid.	kirjeldab tootearenduse protsessi etappide kaupa; koostab kohaliku eripäraga pagaritoote kavandi, võttes aluseks tarbijate vajadusi ja kohalikku turgu; rakendab tootearenduse erialaseid teadmisi, viies läbi tootearenduse protsessi; leiab lahendusi tootearenduse käigus tekkida võivatele probleemidele; koostab kondiitritootele tehnoloogilise juhendi kasutades digivahendeid ; valmistab kohaliku eripäraga kondiitritoote enda poolt koostatud tehnoloogilise juhendi alusel; esitleb tootearendusena valminud kondiitritoodet, põhjendades oma valikuid; kirjeldab kliendi teekonda kliendikeskse teeninduse põhimõtetest lähtuvalt; kirjeldab hinnakujundust ja müügiotsuseid.	Mitteeristav hindamine	
Mooduli jagunemine			
Teenindus, arendus ja müügitöö	Alateemad Tootearenduse eesmärk ja vajadus, Klienditeekond, Sihtrühmad ja suunatud turundus, Uue toote väljatöötamise etapid: ideede genereerimine, ideede sõelumine, kontseptsiooni väljatöötamine ja testimine, majandusanalüüs, turustid, tehniline teostamine, toote tootmisesse andmine Toote eluetapid Tootearendus ettevõttes: meeskond, planeerimine, toote väljatöötamine, katsetamine, pakendi valik Tarbijate vajaduste väljaselgitamise võimalused: turustid, toote reklaam, müügiotsused. Uudistooted. Toote kvaliteet. Toote hind. SWOT-analüüs. Tehnoloogiline juhend. Tootearenduse vead ja lahendused. Kondiitritoote valmistamine. Kondiitritoote esitlemine		
Hindamine	Mitteeristav hindamine		
Õppemeetodid	iseseisev töö, loeng, praktiline projekt ülesanne, arutelu , analüüs		
Hindamismeetodid	e-portfoolio, iseseisev töö, pagaritoote valmistamine ja esitlemine, enda poolt väljatöötatud tehnoloogilise juhendi alusel		
Lõimitud teemad			
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	E-portfoolio- turu uuringu läbiviimise kokkuvõtte koostamine. E-portfoolio- pagaritoote kavandi koostamine, kasutades läbiviidud turu-uuringute andmeid E-portfoolio - tootearendusest kokkuvõtte tegemine koos enesehindamisega Pagaritoote valmistamine ja esitlemine, enda poolt väljatöötatud tehnoloogilise juhendi alusel		
sh lävend	"A" saamise tingimus: isesisvad ja praktilised tööd on esitatud lävendi tasemel		
Õppematerjalid	Seth Godin, See on turundus, Äripäev, 2019		

	<p>https://www.eas.ee/alustav/tootearendus/toote-ja-teenusearendus/ Pagariõppe põhikursuse õppematerjal. SA Innove, Eesti Leivaliit, 2013. [Võrgumaterjal]. Kättesaadav aadressil: https://ekoolikott.ee/oppematerjal/21921-Pagarioppe-pohikursuse-oppematerjal ning http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/ Õppemeetodid Õpetaja kogutud veebilehed</p>
--	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Toidufotograafia	2	Aile Nõupuu, Lea Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane käsitleb fotokaameraid, saab algteadmised fotograafiast, huvi pagaritoodete ja toidu vahendamise vastu fotokaamera abil, ja tuleb toime iseseisvalt kaamera kasutamisega pagaritoodetest kvaliteetsete fotode tegemisel.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpesealhulgas praktiline töö		
12 tundi	40 tundi		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine	
1. selgitab fotograafia algtõdesid, fotokaamera omadusi, töö võimalusi ja funktsioone; 2. kasutab pagaritoodete pildistamisel kompositsioonireegleid, taustu, valgust ja erinevaid fototöötlemise võtteid ning arvestab pildistava objekti omapära; 3. kasutab foto-/digikaameraid erinevate pagaritoodete pildistamiseks; 4. järgib kondiitritoodete pildistamisel ja avaldamisel seadusandlust ning eetikareegleid.	kirjeldab fotograafia algtõdesid, fotokaamera omadusi, töö võimalusi ja funktsioone; pildistab erinevaid pagaritooted foto-/digikaameratega; valmistab ette pildistatud pagaritoodete fotod töötluks, vormistab ning prindib need; planeerib praktilise pagaritoodete pildistamise erinevate taustadega ja ruumides; pildistab erinevaid torte, kooke ja küpsiseid erinevate taustade ja valgusega ja teostab võrdleva analüüsi; toimetab fotoaparaadiga, järgides seadusandlust ja eetikareegleid.	Mitteeristav hindamine	
Mooduli jagunemine			
Toidufotograafia	Alateemad Sissejuhatus tootefotograafiasse. Toidufotograafia stiilinäited, tehnikad ja vahendid. Fotokompositsioon. Vaatenurgad, kontrastid. Kaamera seaded: automaatne, poolautomaatne, avapõhine, säripõhine, manuaalne pildistamine. Failivormingud. Valge tasakaal. Kaamerad ja objektivid. Pildistamine mobiiltelefoniga. Fookuskaugus. Ava, säri, ISO. Teravussügavus. Fotode töötlemise programmid ja põhilised tööriistad. Kärpimine, Säri ja kontrastsus, helendid ja varjualad, küllastus, teravus jmt. Kloonimine. Faili mahu muutmine, proportsioonid. Kollaaži loomine.		
Iseseisev töö	- Pagaritooted pealtvaate pildistamine - Pagaritooted fotolavastus külvalguse kasutamisega - Fotoreportaaž pagaritooted valmistamisest - Fotode töötlemine ja fotokollaaži loomine pagaritoodetest või nende valmistamise protsessist		
Praktiline töö	Iseseisvate ülesannete täitmine kaamera funktsioonide ja seadete tundmaõppimiseks ning oskuste kinnistamiseks		
Hindamisülesanded	- Pealtvaate pildistamisel kompositsiooni kujundamine - Pagaritooted pildistamisel külvalguses koos hajuti ja peegeldi kasutamisega ning väikese teravussügavuse saavutamine - Fotoreportaaž pagaritooted valmistamisest erinevate kaadriplaanide kasutamisega - Fotode töötlemine ja fotokollaaži loomine pagaritoodetest või nende valmistamise protsessist		
Hindamine	Mitteeristav hindamine		
sh kokkuvõtva hinde	- Moodul loetakse hinnatuks, kui õppija on esitanud tähtjaks kokkulepitud tööd.		

kujunemine	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: - Kokkulepitud iseseisvate tööde teostamine ja esitamine - Fotonäitusel toidufotoga osalemine
Õppemeetodid	Loeng, esitlus, praktilised näited, iseseisvad praktilised tööd, koduste tööde analüüs-
Hindamismeetodid	Kokkulepitud iseseisvate tööde teostamine ja esitamine analüüsiks
Lõimitud teemad	Toidufotode kasutamine kodulehe/e-portfolio koostamisel
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse hinnatuks, kui õppija on esitanud tähtjaks kokkulepitud tööd.
sh lävend	"A" saamise tingimus: - Kokkulepitud iseseisvate tööde teostamine ja esitamine - Fotonäitusel toidufotoga osalemine
Õppematerjalid	- Õpetaja koostatud esitlused, õppevideod ja tunnisalvestused - Avalikud materjalid Youtube'st - Visuaalmaterjalid internetist