

HAAPSALU KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Toiduainete töötlemine				
Õppekava nimetus		Pagar				
		Baker				
		Пекарь				
Õppekava kood EHS-es		214801				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
			X			
Õppekava maht: 60 EKAP						
Õppekava koostamise alus: Kutseharidusstandard, Vabariigi Valitsuse määrus nr 130, vastu võetud 26.08.2013, Kutsestandard "Pagar, tase 4", kinnitatud Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega nr 14 14.11.2019.						
Õppekava õpiväljundid: Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks avatud tööturul pagaritooteid tootvates või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning luuakse eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks. 1) valmistab kvaliteetseid lihtpagari- ja valikpagaritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest; 2) külmutab, pakendab ja ladustab valmistatud pagaritooteid lähtudes toiduseadusest; 3) korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult lähtuvalt kutse-eetikast; 4) analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd pagaritooteid tootvates või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes; 5) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt toiduainetööstuse või toitlustuse valdkonna arengust.						
Õppekava rakendamine: Mittestatsionaarne ja statsionaarne koolipõhine ja töökohapõhine õpe						
Nõuded õpingute alustamiseks: Neljanda taseme esmaõppes õpingute alustamise tingimus on põhihariduse olemasolu.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpiväljundite saavutatust hinnatakse „Pagar, tase 4“ kutseeksami, mida võib sooritada osade kaupa. Juhul, kui kutseeksami sooritamise ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks erialane lõpueksam. Erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseeksamiga.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Pagar, tase 4						
Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: puuduvad						
Osakvalifikatsioonid: puuduvad						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Kooli lõputunnistus koos hinnetelehega						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (51 EKAP)						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Toiduainetööstuse valdkonna alused	2 EKAP	mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtete arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel				
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5 EKAP	kavandab oma õpitee, arvestades isiklike, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi kavandab omapoolse panuse väärtuste loomiselenda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/võirahalises tähenduses mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama				

Toiduohutus	2 EKAP	mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toidutööstuses puhastab tööpinnad, seadmed, vahendid ja tootmisruumid vastavalt juhendile mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust
Pagaritoodete valmistamise alused	8 EKAP	kasutab pagaritöö tooraineid lähtudes juhendist kasutab taiginate valmistamisel seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest koostab tehnoloogilise juhendi ja kalkulatsioonikaardi erinevatest jahudest tainatootele valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest tainatooteid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid täidiseid töötleb, vormib ja viimistleb tehnoloogilise juhendi alusel pooltooteid jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel pagaritooteid
Lihtpagaritoodete valmistamine	9 EKAP	valib pagaritöö tooraineid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist valmistab tehnoloogilise kaardi alusel nisutainast lihtpagaritooteid kirjeldab rukkitauna valmistamise tehnoloogiaid valmistab tehnoloogilise kaardi alusel rukkitaunast lihtpagaritooteid
Valikpagaritoodete valmistamine	8 EKAP	valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid
Pagaritoodete külmutamine ja pakendamine	2 EKAP	valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid pagaritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust pakendab, märgistab ja ladustab pagaritooteid lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest
Pagari praktika	15 EKAP	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
Valikõpingute moodulid (9 EKAP)		
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Rahvaste küpsetised	2 EKAP	kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi valmistab eri rahvaste küpsetisi, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid
Pagaritoodete kujundus- ja kaunistusõpetus	3 EKAP	valmistab küpsetatud pooltoodetest erinevaid kaunistusi valmistab pärmitainast temaatilise kujundusega pagaritooteid
Eriala toetav arvutiõpetus	2 EKAP	omandab elementaarskused arvuti kasutamisel järgides arvutietikat kasutab baastasemel tekstitöötlus- ja tabelitöötlusprogramme vormistab arvutil esitluse ja esitleb seda kasutab veebi suhtlemisel ja leiab eriala puuduvat materjali veebis
Toidufotograafia	2 EKAP	selgitab fotograafia algtõdesid, fotokaamera omadusi, töö võimalusi ja funktsioone järgib fotode pildistamisel ja avaldamisel seadusandlust ning eetikareegleid kasutab kompositsioonireegleid, erinevaid fototöötlemise võtteid ja pildistava objekti omapära kasutab foto/digikaameraid erinevate objektide pildistamiseks
Teenindus, arendus ja müügitöö	3 EKAP	mõistab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid koostab uue kohaliku eripära arvestava pagaritootte kavandi viib läbi tootearenduse valmistab tootearendusena kohaliku eripäraga pagaritootte
Erialane inglise keel	2 EKAP	suhtleb igapäevases töökeskkonna suhtluses kõnes ja kirjas vähemalt A2 tasemel mõistab erialast teksti, tõlgib erinevaid erialaseid retsepte, töökäsklusi ning tehnoloogiaid kasutab erialatermineid ning paigutab neid lausesse, suheldes igapäevases töökeskkonnas

Valikõpingute valimise võimalused:

Valikõpingud toetavad või täiendavad õppekava läbimisel omandatavaid kompetentse. Õppijal on kohustus valida valikmooduleid 9 EKAPi ulatuses ja on õigus valida valikõpingute mooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest. Koolil

õigus on otsustada valikõpingute valikud arvestades kooli võimalusi ja õpilase soove.

Spetsialiseerumise võimalused:

puuduvad

Õppekava kontaktisik:

Enna Kallasvee

Turismi, toitlustuste ja majutusteeninduse osakonna juhataja

Telefon , enna.kallasvee@hkhk.edu.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://hkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=162

https://hkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=162&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Pagar

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	51	51
Toiduainetööstuse valdkonna alused	2	2
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	5
Toiduohutus	2	2
Pagaritoodete valmistamise alused	8	8
Lihtpagaritoodete valmistamine	9	9
Valikpagaritoodete valmistamine	8	8
Pagaritoodete külmutamine ja pakendamine	2	2
Pagari praktika	15	15
Valikõpingute moodulid	9	9
Rahvaste küpsetised	2	
Pagaritoodete kujundus- ja kaunistusõpetus	3	
Eriala toetav arvutiõpetus	2	
Toidufotograafia	2	
Teenindus, arendus ja müügitöö	3	
Erialane inglise keel	2	

Pagar

Seosed kutsestandardi „Pagar, tase4“ kompetentside tegevusnäitajate ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid								Valikõpingute moodulid					
	Toiduainetööstuse valdkonna alused	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	Toiduohutus	Pagaritoodete valmistamise alused	Lihtpagaritoodete valmistamine	Valikpagaritoodete valmistamine	Pagaritoodete külmutamine ja pakendamine	Pagari praktika	Rahvaste küpsetised	Pagaritoodete kujundus- ja kaunistusõpetus	Eriala toetav arvutiõpetus	Toidufotograafia	Teenindus, arendus ja müügitöö	Eriala inglise keel
Pagaritoodete viimistlemine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist; 2. valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab ja kasutab puisteid, želeesid, glasuure, määrded ja kaunistustainaid, lähtudes toote valmistamise juhistest	x		x	x	x	x		x	x	x	x	x		x
Lihtpagaritoodete valmistamine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist; 2. valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, lõikurid, kerkekapid, ahjud, külmseadmed), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab järgmisi tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist: - juuretise või pärmiga nisujahust tainad ja tooted (Lisa 3);	x		x	x	x			x	x	x	x	x	x	x

- juuretise ja keeduga või ainult juuretisega rukkijahust tainad ja tooted (Lisa 3); - mitmest erinevast jahust tainad ja tooted pärmiga või ilma (Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist														
Valikpagaritoodete valmistamine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist; 2. valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, lõikurid, kerkekapid, ahjud; külmseadmed), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab soolased ja magusad täidised, lähtudes tehnoloogilisest juhendist; 4. valmistab pärmi-, pärmileht- ja leht-, muretainad ja neist tooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	X		X				X		X	X	X	X	X	X
Külmutatud toodete valmistamine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist ning arvestades külmutatavate toodete eripära; 2. valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi (sh temperatuur) ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab külmutatavad tainad ja pooltooted, eelküpsetatud tooted, valmistooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära; 4. külmutab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid; 5. sulatab, kergitab, küpsetab külmutatud tooted vastavalt tootja juhendile.	X		X				X			X	X	X	X	X
Pagaritoodete pakendamine ja ladustamine 1. pakendab tooted, tuginedes teadmiste pakkemasinate tööpõhimõtetest, erinevatest pakkematerjalidest ning lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust pakendamise ajal; 2. markeerib ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust ladustamisel.	X		X	X			X	X		X	X	X	X	X
Pagar, tase 4 üldoskused 1. hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, sh enesekontrolliplaani; 2. töötab ergonoomiliselt, järgides tööohutusnõudeid; 3. hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

<p>4. planeerib toodete valmistamise arvestades tellimust ja tootmisressursse (nt seadmed, vahendid, töötajad, aeg, toorained) otstarbekalt ja keskkonda säästes;</p> <p>5. osaleb meeskonnatöös, vajadusel juhendab teisi töötajaid, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;</p> <p>6. tunneb tootmisprotsessi tervikuna, mõistab oma rolli selles;</p> <p>7. tunneb väikeettevõtluse põhimõtteid;</p> <p>8. kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel B1 ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel A2 (Lisa 1);</p> <p>9. kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 2) tasemele "Algtasemel kasutaja ".</p>														
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Võrdlusanalüüsi koostaja **Enna Kallasvee, Turismi, toitlustuste ja majutusteeninduse osakonna juhataja**

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhikooli lõpetanud õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Toiduainetööstuse valdkonna alused	2	Enna Kallasvee, Aili Tervonen, Kaire Raba, Lea Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toiduainetööstuse tähtsust ja valdkonna keskkonnaohutut toimimist.		
Teoreetiline töö	Iseseisev töö	E-õpe	
6 t	40 t	6 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
mõistab toiduainetetööstuse tähtsust Eesti majanduses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 40 e-õpe: 6 kokku: 52	kirjeldab rühmatööna toiduainetetööstuse kui majandusharu tähtsust Eestis ning Euroopa Liidus; võrdleb toiduainetetööstuse valdkonna ettevõtteid lähtuvalt erinevate toiduainete töötlemise tegevusaladest; kirjeldab toiduseaduse põhjal toidu käitlemise aluseid toiduainetetööstuses.	SISSEJUHATUS ERIALASSE Toidutööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsus Eesti toidutööstuse arengulugu, ettevõtete mitmekesisus. Õppekäik kohalikesse toidutööstuse valdkonna ettevõtetesse : mikro-, väike-, ja suurtootjad	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppekäik. Koostab õpetaja juhendi järgi kirjaliku ettekande intervjuueeritava pagaritooteid tootva ettevõtte kohta.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ettekanne/esitlus	
Lävend			
Õppekäigu kohta on juhendi alusel koostatud ja esitatud ettekanne			
Praktilised tööd			
Õppekäik. Koostab õpetaja juhendi järgi kirjaliku ettekande			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist	kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas	Pagari kutsestandarditega tutvumine Pagari õppekava sisu ja ülesehitus Õppetöö korraldus	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Iseseisev töö : koostab pagar kutsestandardi põhjal kirjaliku enesehinnangu ja seab õppe-eesmärgid SMART-mudeli alusel.		Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend			
koostab pagar kutsestandardi põhjal kirjaliku enesehinnangu ja seab õppe-eesmärgid SMART-mudeli alusel.			
Iseseisvad tööd			
koostab pagar kutsestandardi põhjal kirjaliku enesehinnangu ja seab õppe-eesmärgid SMART-mudeli alusel.			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel	iseloomustab juhendi alusel toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning mõju inimese tervisele kirjeldab erinevate toitumisvajadustega inimeste toidu valikuvõimalusi etteantud toiduainetööstuse tootesortimendi põhjal	TOITUMISE PÕHIMÕTTED Toitumise füsioloogiline mehhanism Toidu tähtsus. Esmavajalikud toiduained ja nende mõju organismile. Toitained, nende ülesanded, tähtsus vajadus Toiduring ja toidupüramiid Toiduenergia vajadus Toidu energeetiline väärtus Eritoitumine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: IT: koostab vastavalt juhendile toitumissoovitused eritoitumist vajavatele inimestele		Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend			
IT: koostab vastavalt juhendile toitumissoovitused eritoitumist vajavatele inimestele			
Iseseisvad tööd			
koostab vastavalt juhendile toitumissoovitused eritoitumist vajavatele inimestele			

Õppemeetod	Rühmatöö, loeng, õppekäik, esitlus, iseseisev töö
-------------------	---

Iseseisev töö	<p>ÕV 2. Koostab kondiitri kutsestandardi põhjal kirjaliku enesehinnangu ja seab õppe-eesmärgid SMART-mudeli alusel.</p> <p>ÕV 3. Koostab vastavalt juhendile toitumissoovitused eritoitumist vajavatele inimestele</p>
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>“Arvestatud”, lüvend Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli. Kujundatakse neljast arvestuslikust õpiülesandest: Õppekäik – koostab õpetaja juhendi järgi kirjaliku ettekande kohaliku Pagariäri intervjuerimise põhjal. Koostab kutsestandardi põhjal kirjaliku enesehinnangu ja seab õppe-eesmärgid SMART-mudeli alusel. Koostab vastavalt juhendile toitumissoovitused eritoitumist vajavatele inimestele.</p>
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>http://www.toitumine.ee/toidupuramiidi-pohimotted/ http://www.toiduliit.ee/ https://www.innove.ee/ https://www.kutsekoda.ee/ https://ehrl.ee/ http://www.hkhk.edu.ee/ http://www.leivaliit.ee/</p>

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppijad		
Õppevorm	mittetatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	Eneli Uibo, Ülle Moks, Cynne Pöldäär
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
Teoreetiline töö	Iseseisev töö	E-õpe	
10 t	100 t	20 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid	analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga; sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid; koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega.	INDIVIDUAALNE ÕPITEE Õpilase huvid, väärtused, oskused ja isikuomadused Õppe eesmärgistamine lähtudes eneseanalüüsist Kooli õppeinfosüsteem Õpingutega toimetulek Õppimist toetavad õpikeskkonnad Õpitee VÕTA-süsteem	Mitteeristav
Hindamisülesanne: koostab juhendamisel eneseanalüüsi vastavalt hindamiskriteeriumitele.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö	
Lävend			
koostab juhendamisel eneseanalüüsi vastavalt hindamiskriteeriumitele.			
Iseseisvad tööd			
koostab juhendamisel eneseanalüüsi vastavalt hindamiskriteeriumitele.			
Praktilised tööd			

mina kui õppija – seab isiklikud eesmärgid lähtudes esialasest tegevusest.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi	selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkides valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli	MAJANDUS JA ETTEVÕTLUS Turumajanduse olemus Ettevõtluskeskkonda mõjutavad tegurid Tööandja ja töövõtja rollid, õigused ja kohustused	Mitteeristav
Hindamisülesanne: IT: selgitab lähtuvalt Töölepingu seadusest tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi IT: kirjeldab oma võimalikku rolli sobivas organisatsioonis.		Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend			
selgitab lähtuvalt Töölepingu seadusest tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi; kirjeldab oma võimalikku rolli sobivas organisatsioonis.			
Iseseisvad tööd			
selgitab lähtuvalt Töölepingu seadusest tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi kirjeldab oma võimalikku rolli sobivas organisatsioonis.			
Praktilised tööd			
Meeskonnatöö (töö arvutiga): selgitab ja kirjeldab turumajanduse toimimist (nõudluse ja pakkumise mõjust lähtuvalt) ja piirkondlikku ettevõtluskeskkonda.			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
kavandab omapoolse panuse väärtuste loomiselenda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/võirahalises tähenduses	seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused; analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas; kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid; kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust; valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku	VÄÄRTUSLOOME JA PANUSTAMINE Tööturg – trendid, arengusuunad, prognoosid Nõutud kompetentsid tööturul Tööandjate ootused Elukestev õpe Karjääri planeerimine ja otsuste tegemine Karjääriteenused ja -nõustamine Töötamise viisid Tarbetekstid: avaldus, CV, motivatsioonikiri Tööintervju	Mitteeristav

	lahenduse probleemile; koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks.	
Hindamisülesanne: IT: koostab vastavalt juhendile e-portfoolio. Meeskonnatöö projekt: koostab tegevuskava pagaritoodete valmistamiseks ja turundamiseks; teostab, dokumenteerib ja analüüsib valminud tooteid.		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Arutlus Analüüs
Lävend		
IT: koostab vastavalt juhendile e-portfoolio. Meeskonnatöö projekt: koostab tegevuskava pagaritoodete valmistamiseks ja turundamiseks; teostab, dokumenteerib ja analüüsib valminud tooteid.		
Iseseisvad tööd		
IT: koostab vastavalt juhendile e-portfoolio.		
Praktilised tööd		
Meeskonnatöö projekt: koostab tegevuskava pagaritoodete valmistamiseks ja turundamiseks; teostab, dokumenteerib ja analüüsib valminud tooteid.		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama	analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes; kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid; selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist; selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas.	ENESEARENGUT VÄÄRTUSTAV HOIAK Praktika Praktika roll karjääriritee kujundamisel Praktika dokumentatsioon Tagasivaade läbitud õpiteele Võimalikud kutse- ja karjäärivalikud Õpitavate oskuste edasiarendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas	Mitteeristav
Hindamisülesanne: IT: Koostab analüüsi „Mina kui tulevane ettevõtja“. IT: Koostab praktikale kandideerimise avalduse, CV, motivatsioonikirja. IT: Koostab lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Analüüs	
Lävend			
Koostab analüüsi „Mina kui tulevane ettevõtja“. Koostab praktikale kandideerimise avalduse, CV, motivatsioonikirja. Koostab lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.			

Iseseisvad tööd
Koostab analüüsi „Mina kui tulevane ettevõtja“. Koostab praktikale kandideerimise avalduse, CV, motivatsioonikirja. Koostab lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.

Õppemeetod	Rühmatööd, töölehed, interaktiivne loeng, infootsing internetist, eneseanalüüs, rollimängud, integreeritud põhiõpingutes ettevõtete külastus.
Hindamisülesanne	ÕV 1. Koostab juhendamisel eneseanalüüsi vastavalt hindamiskriteeriumitele. ÕV 2. Selgitab lähtuvalt Töölepingu seadusest tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi; kirjeldab enda karjääri eesmärkidest lähtuvalt oma võimalikku rolli sobivas organisatsioonis. ÕV 4. Koostab analüüsi „Mina kui tulevane ettevõtja“, vormistab praktikale kandideerimiseks vajalikud dokumendid (sooviavaldus, CV, motivatsioonikiri), koostab lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.
Hindamismeetod	Iseseisev töö
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
ÕV 1. Koostab juhendamisel eneseanalüüsi vastavalt hindamiskriteeriumitele. ÕV 2. Selgitab lähtuvalt Töölepingu seadusest tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi; kirjeldab enda karjääri eesmärkidest lähtuvalt oma võimalikku rolli sobivas organisatsioonis. ÕV 4. Koostab analüüsi „Mina kui tulevane ettevõtja“, vormistab praktikale kandideerimiseks vajalikud dokumendid (sooviavaldus, CV, motivatsioonikiri), koostab lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.	
Iseseisev töö	ÕV 1. Koostab juhendamisel eneseanalüüsi vastavalt hindamiskriteeriumitele. ÕV 2. Selgitab lähtuvalt Töölepingu seadusest tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi; kirjeldab enda karjääri eesmärkidest lähtuvalt oma võimalikku rolli sobivas organisatsioonis. ÕV 4. Koostab analüüsi „Mina kui tulevane ettevõtja“, vormistab praktikale kandideerimiseks vajalikud dokumendid (sooviavaldus, CV, motivatsioonikiri), koostab lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	“Arvestatud”, lävend Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli. Mooduli hinde saamise eelduseks on, et õppija on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel ja sooritanud kõik iseseisvad tööd ning hindamisülesanded.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Randma, T., Raiend, E., Rohelaan, R. jt (2007) Ettevõtluse alused. SA Innove https://www.innove.ee/oppevara-ja-metoodikad/ Sirkel, R., Uiboleht, K., jt (2008). Ideest eduka ettevõtte. SA Innove https://www.digar.ee/arhiiv/nlib-digar:43426 Pärna, O. (2016). Töötamise tulevikutrendid. SA Kutsekooda https://oska.kutsekoda.ee/tulevikutrendid/tootamine/ Töölepingu seadus https://www.riigiteataja.ee/akt/119032019094 Lään, K. Mis on karjäär ja karjääriplaneerimine? https://dspace.ut.ee/bitstream/handle/10062/15978/mis_on_karjr_ja_karjriplaneerimine.html Eesti Töötukassa. Minu karjäär. https://www.minukarjaar.ee/ Eesmärkide sõnastamine. https://leanway.ee/smart-mudel Keskkonnaharidus https://www.keskkonnaharidus.ee/foto-ja-video-pank/keskkonnahariduslikud-oppeklipid/keskkonnaprobleemid/page/2/

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppijad		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toiduohutus	2	Kaire Raba
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toiduohutuse, hügieeni järgimise tähtsust toidutoorme ja toodete ohutul käitlemisel ja säilitamisel.		
Teoreetiline töö	Iseseisev töö	E-õpe	
6 t	40 t	6 t	
Teemad ja alateemad	Iseseisvast tööst moodustab praktiline töö 20 tundi		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toidutööstuses	kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni eesmärke ja ülesandeid lähtuvalt toidutööstuse eripärast selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel kirjeldab rühmatööna hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele selgitab toidumürgistuste ja -nakkuste ning helmintooside põhjusi ja vältimise võimalusi näidete abil lahendab toidutöötlemisega seotud juhtumi kasutades toiduhügieeni puudutavaid õigusakte	TOIDUHÜGIEEN Toiduseadusandlus Toiduseadus. Head hügieeni tavad Toiduohutust mõjutavad tegurid Mikroorganismid, nende kasvu ja paljunemist mõjutavad tegurid Toiduainete riknemine. Mikroorganismide arengu piiramine Nõuded toiduainete säilitamiseks Toiduga levivad haigused – toidumürgitused, hallitused, toidu nakkushaigused, helmintoosid Töötajatele esitatavad hügieeninõuded Hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Toiduhügieeni test. IT: probleemi lahendamine (mikrobioloogiline saastumine, patogeensed mikroorganismid)		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Test Juhtumi analüüs	
Lävend			
Toiduhügieeni test sooritatud IT: probleemi lahendamine (mikrobioloogiline saastumine, patogeensed mikroorganismid)			

Iseseisvad tööd
Toiduhügieeni test. IT: probleemi lahendamine (mikrobioloogiline saastumine, patogeensed mikroorganismid)

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
puhastab tööpinnad, seadmed, vahendid ja tootmisruumid vastavalt juhendile	leiab puhastusainete ohutuskartidelt vajalikku infot nende kasutamise ja ohutu käitlemise kohta; valib juhendi alusel sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained erineva mustuse liigi eemaldamiseks; kirjeldab rühmatööna toidutööstusettevõttes kasutatavaid pesemis- ja desinfitseerimisaineid ja –meetodeid; koostab rühmatööna juhendi alusel etteantud tootmisruumi puhastusplaani; lahendab pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid; määrab visuaalselt etteantud juhendi alusel töökoha puhtuse astme.	PUHASTUSE ALUSED Pesemine ja desinfitseerimine Pesemis- ja desinfitseerimisvahendid, töölahuste valmistamine – toiduhügieeni ja ohutuse tagamine Kahjuritõrje	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Paaristöö: pesemis- ja desinfitseerimisvahendi ohutuskartidega tutvumine ning selle alusel mõistekaardi koostamine.
Rühmatöö: koostada juhendi alusel puhastusplaani tootmisruumile.

Lävend

pesemis- ja desinfitseerimisvahendi alusel mõistekaardi koostamine;
juhendi alusel puhastusplaani koostamine tootmisruumile;
juhendi alusel pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamine.

Iseseisvad tööd

lahendab etteantud juhendi alusel pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid.

Praktilised tööd

Paaristöö: pesemis- ja desinfitseerimisvahendi ohutuskartidega tutvumine ning selle alusel mõistekaardi koostamine.
Rühmatöö: koostada juhendi alusel puhastusplaani tootmisruumile.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust	selgitab rühmatööna ettevõtte enesekontrollikohustust ja selle rakendamise vajalikkust toiduseaduse alusel;	Toidukontrolli vajadus ja sisu Toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitiliste punktide ja kriitiliste kontrollpunktide määramine Seire, seirelehed	Mitteeristav

	nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitilised punktid ja kriitilised kontrollpunktid; kirjeldab etteantud toote käitlemisel esinevaid ohtusid ja nende vältimiseks vajalikke ennetavaid ja korrigeerivaid tegevusi.	Toote käitlemisel esinevad ohud ja nende vältimiseks vajalikud ennetavad ja korrigeerivad tegevused	
Hindamisülesanne: IT: koostab toote/ tooterühma enesekontrolliplaani.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö	
Lävend			
koostab toote/ tooterühma enesekontrolliplaani.			
Iseseisvad tööd			
IT: koostab toote/ tooterühma enesekontrolliplaani.			
Praktilised tööd			
Rühmatöö: tehnoloogilise skeemi järgi toote käitlemisel esinevad ohud, kriitilised punktid ja ohtude vältimiseks ennetavad tegevused.			

Õppemeetod	Rühmatöö, loeng, õppekäik, esitlus, iseseisev töö
Hindamisülesanne	ÕV 1. Probleemi lahendamine (mikrobioloogiline saastumine, patogeensed mikroorganismid) ÕV 2. Lahendab etteantud juhendi alusel pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid. ÕV 3. Koostab toote/ tooterühma enesekontrolliplaani.
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
ÕV 1. Probleemi lahendamine (mikrobioloogiline saastumine, patogeensed mikroorganismid) ÕV 2. Lahendab etteantud juhendi alusel pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid. ÕV 3. Koostab toote/ tooterühma enesekontrolliplaani.	
Iseseisev töö	ÕV 1. Probleemi lahendamine (mikrobioloogiline saastumine, patogeensed mikroorganismid) ÕV 2. Lahendab etteantud juhendi alusel pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid. ÕV 3. Koostab toote/ tooterühma enesekontrolliplaani.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	“Arvestatud”, lävend Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli. ÕV 1–3 loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on sooritanud hügieenitesti, rühmatööd ja kirjalikud tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Ruasto, M., Breivel, M., Dreimann, P. (2011). Toiduainetööstuse tootmishügieen. Tartu: Halo Kirjastus http://www.efsa.europa.eu http://www.agri.ee/toiduohutus

<http://www.vet.agri.ee>
<http://www.bakterirakuehitisjaendosporid.edicypages.com>
<http://toiduhygieenialgkursus.edicypages.com/et>
<http://termofiilsedkampylobakterid.weebly.com>
<http://veehygieen.edicypages.com>

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppijad		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Pagaritoodete valmistamise alused	8	Kaire Raba, Lea Rand
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel taignaid ja tooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	E-õpe
6 t	30 t	112 t	60 t
Teemad ja alateemad	Iseseisvast tööst moodustab praktiline töö 70 tundi		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
kasutab pagaritöö tooraineid lähtudes juhendist	liigitab pagaritöö toorained, nimetades nende kasutusvõimalused HK 1.2. kirjeldab laktoosi-, gluteeni- ja suhkruvabade toorainete kasutamist pagaritoodetes arvestades eritoimist HK 1.3. eristab pagaritöös kasutatavad toorained määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti	TOORAINED Teraviljad ja teraviljasaadused Nisujahu, rukkijahu, alternatiivjahud Suhkur ja magusained Kergitusained Muna, munasaadused ja munaasendajad Toidurasvad, piim, piimatooted ja alternatiivpiimad Köögiviljad Liha ja kala Kakao	Mitteeristav
Hindamisülesanne: IT: hindab etteantud juhendi alusel erinevate toorainete kvaliteeti. Test: liigitab pagaritoodete toorained, nimetades nende kasutusvõimalused; eristab pagaritöös kasutatavad toorained määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Test	
Lävend			
IT: hindab etteantud juhendi alusel erinevate toorainete kvaliteeti. Test: liigitab pagaritoodete toorained, nimetades nende kasutusvõimalused; eristab pagaritöös kasutatavad toorained määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti.			
Iseseisvad tööd			

IT: hindab etteantud juhendi alusel erinevate toorainete kvaliteeti.

Praktilised tööd

liigitab pagaritoodete toorained, nimetades nende kasutusvõimalused; eristab pagaritöös kasutatavad toorained määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
kasutab taiginate valmistamisel seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest	valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadmete kasutusjuhendit; oskab töötada seadmetega vastavalt kasutusjuhendile, järgides ohutus- ja hügieeninõudeid; juhendi alusel puhastab töö lõppedes seadmed ja töökohad.	SEADMED Taigasegamismasinad, vahustajad, taigatükeldajad ja ümardajad, taigaruullimismasinad, vormimismasinad, kerkekapid ja ahjud, jahutus- ja külmutusseadmed, värvipritsid, želeepritsid, mikrolaineahjud, soojendusplaadid, pakkimismasinad 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 Töökoha puhastus	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö: seab etteantud juhendi järgi seadme töökorda. IT: koostab elektroonilise õpimapi enamlevinud pagaritööl kasutatavatest väikevahenditest.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö	
Lävend			
IT: koostab elektroonilise õpimapi enamlevinud pagaritööl kasutatavatest väikevahenditest. Praktiline töö: seab etteantud juhendi järgi seadme töökorda.			
Iseseisvad tööd			
koostab elektroonilise õpimapi enamlevinud pagaritööl kasutatavatest väikevahenditest.			
Praktilised tööd			
seab etteantud juhendi järgi seadme töökorda.			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
koostab tehnoloogilise juhendi ja kalkulasioonikaardi erinevatest jahudest tainatootele	koostab ja vormistab juhendi alusel elektrooniliselt tehnoloogilise juhendi ning kalkulasioonikaardi, kasutades erialast terminoloogiat; teeb tehnoloogilistes juhendites vajalikud toorainete asendused ja ümberarvestused, kasutades digivahendeid; arvutab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest tainatoote valmistamiseks vajamineva	KALKULATSIOON Retsept, tehnoloogiline kaart, kalkulasioonikaart, akt, nõudeleht, saateleht, arve-saateleht, inventuur Tehnoloogia ja kalkulasioonikaartide koostamine pagaritoodetele (omahind, müügihind, käibemaks, juurdehindlus) Mõõtühikute teisendamine Külm- ja kuumtöötlemiskaod tootmises Taina ja toodangu väljatulek	Mitteeristav

	toorainete koguse, koostades kalkulatsioonikaardi.	Toorainete asendused ja ümberarvestamine retseptides	
Hindamisülesanne: IT: koostab ja vormistab juhendi alusel ning etteantud retseptide järgi elektrooniliselt kalkulatsioonikaardi ja keemilise koostise arvutustabeli. IT: arvestab tehnoloogilise juhendi alusel tooraine ja materjali kulu.		Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend			
IT: koostab ja vormistab juhendi alusel ning etteantud retseptide järgi elektrooniliselt kalkulatsioonikaardi ja keemilise koostise arvutustabeli. IT: arvestab tehnoloogilise juhendi alusel tooraine ja materjali kulu.			
Iseseisvad tööd			
koostab ja vormistab juhendi alusel ning etteantud retseptide järgi elektrooniliselt kalkulatsioonikaardi ja keemilise koostise arvutustabeli; arvestab tehnoloogilise juhendi alusel tooraine ja materjali kulu.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest tainatooteid	kirjeldab erinevatest jahudest tainaste valmistamise tehnoloogiaid, kergitamise ja küpsetamise põhimõtteid, tuues välja sarnasused ja erinevused; valmistab enda koostatud tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest tainatoote, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid, järgides toiduhügieeni ning tööohutust;	TAINASTE VALMISTAMINE Toodete vormimine, kergitamine, küpsetamine, jahutamine, viimistlemine Gluteenivabade toodete valmistamise tehnoloogiad Gluteeniga ristsaastumine Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Hindeline ülesanne: valmistab enda koostatud tehnoloogilise juhendi alusel gluteenivaba tainatoote, planeerides ja korraldades oma tööd ja töökohta ning järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö	
Lävend			
valmistab enda koostatud tehnoloogilise juhendi alusel gluteenivaba tainatoote, planeerides ja korraldades oma tööd ja töökohta ning järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid.			
Iseseisvad tööd			
koostab tehnoloogilise juhendi gluteenivabale tainatootele.			
Praktilised tööd			
valmistab erinevatest jahudest tainatooteid: sepikuid, karaskeid, gluteenivabu tooteid jms.			

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid täidiseid	valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid soolaseid ja magusaid täidiseid, kasutades sobivaid	TÄIDISTE VALMISTAMINE Tehnoloogiline kaart	Mitteeristav

	seadmeid ja vahendid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust	Toorainete eel- ja kuumtöötlemine, jahutamine Täidiste maitsestamine Pulbrilised ja valmistäidised Säilitamine	
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne: valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel ühe soolase ja ühe magusa täidise, kasutades õigeid töövahendeid, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid.		Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend			
Praktiline ülesanne: valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel ühe soolase ja ühe magusa täidise, kasutades õigeid töövahendeid ja järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid.			
Praktilised tööd			
valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel ühe soolase ja ühe magusa täidise, kasutades õigeid töövahendeid, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid.			

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
töötleb, vormib ja viimistleb tehnoloogilise juhendi alusel pooltooteid	tükeldab käsitsi või masinaga tooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist vormib kukleid, pirukaid ja lihtsamaid kihistatud väikesaiu, lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist viimistleb pooltooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist	TOODETE VORMIMINE Taigna töötlemine, sh kihistamine, tükeldamine, vormimine Lõppkerkimine Pooltoodete viimistlemine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne: tükeldab, vormib, viimistleb kukleid, pirukaid, lihtsamaid kihistatud väikesaiu.		Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend			
Praktiline ülesanne: tükeldab, vormib, viimistleb kukleid, pirukaid, lihtsamaid kihistatud väikesaiu.			
Praktilised tööd			
tükeldab, vormib, viimistleb kukleid, pirukaid, lihtsamaid kihistatud väikesaiu.			

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel pagaritooteid	jahutab pagaritooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist viimistleb küpsetatud tooted lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist määratleb organoleptiliselt pärmitaignast toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid pakendab, markeerib ja ladustab tooted lähtudes etteantud juhustest ja töökorraldusest	ETTEVALMISTUS MÜÜGIKS Toodete jahutamine, viimistlemine, viimistlusmaterjalid Toodete kvaliteedi määramine, pakendamine, markeerimine, ladustamine	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne: jahutab, viimistleb ja pakendab tooteid.	Hindamismeetod: Praktiline töö
Lävend	
Praktiline ülesanne: jahutab, viimistleb ja pakendab tooteid.	
Praktilised tööd	
jahutab, viimistleb ja pakendab tooteid.	

Õppemeetod	loeng, praktiline töö, degustatsioon, iseseisev töö, uurimistöo, video
Hindamisülesanne	<p>ÕV 1. Hindab etteantud juhendi alusel erinevate toorainete kvaliteeti.</p> <p>ÕV 2. Koostab elektroonilise õpimapi enamlevinud pagaritöödel kasutatavatest väikevahenditest.</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>
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
<p>ÕV 1. Hindab etteantud juhendi alusel erinevate toorainete kvaliteeti.</p> <p>ÕV 2. Koostab elektroonilise õpimapi enamlevinud pagaritöödel kasutatavatest väikevahenditest.</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>	
Iseseisev töö	<p>ÕV 1. Hindab etteantud juhendi alusel erinevate toorainete kvaliteeti.</p> <p>ÕV 2. Koostab elektroonilise õpimapi enamlevinud pagaritöödel kasutatavatest väikevahenditest.</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>
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>“Arvestatud”, lävend</p> <p>Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.</p> <p>ÕV 1–7 loetakse arvestatuks, kui kõik moodulis olevad kirjalikud tööd, iseseisvad tööd ja hindamisülesanded on lahendatud ning praktilised tööd on sooritatud.</p>
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Tatar, V. (2018). Toiduainete tehnoloogia õpik. Tartu: Eesti Maaülikool</p> <p>Aavik, Ö. (2011). Kalkulatsiooniõpetus. Tallinn: Argo http://web.ametikool.ee/anne-li/kalk/</p> <p>Kiisman, E., Piirman, M. (2012). Küpsetuskunst – õppematerjal pagarikondiitritele. Tartu: Atlex http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/ http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/</p> <p>Tehnoloogilised kaardid, ohutusjuhendid https://www.hoogne.com/koumloumlk/category/fazer/2</p>

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppijad		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Lihtpagaritoodete valmistamine	9	Tiina Sootalu, Kaire Raba, Lea Rand, Kristiina Rand
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel rukki ja nisutainast lihtpagaritooteid, töötades ohutult ja toiduhügieeni nõudeid järgides		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	E-õpe
10 t	36 t	150 t	38 t
Teemad ja alateemad	Iseseisvast tööst moodustab praktiline töö 100 tundi		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
valib pagaritöö tooraineid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist	nimetab erinevatest jahudest tainatoodete, sh gluteenivabade toodete valmistamisel kasutatavaid tooraineid ning lisaineid; eristab pagaritöös kasutatavaid tooraineid, määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti.	NISUTAINAS Nisu- ja rukkitaina valmistamise tehnoloogiline protsess Toorainete realiseerimisajad ja hoiustamistingimused Toorainete ettevalmistamine tootmiseks: kaalumise, sõelumise, segamine, lahustamine, sulatamine, doseerimine Linnased Taignaparendajad Mugavdusained: kuivjuuretis, valmissegud Viimistlusmaterjalid: seemned, pähkli	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Test: toorainete kohta. IT: esitlus toorainete kohta vastavalt juhendile.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Test	
Lävend			
IT: esitlus toorainete kohta vastavalt juhendile. Tooraine test vastavalt lävendile			
Iseseisvad tööd			
esitlus toorainete kohta vastavalt juhendile.			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
valmistab tehnoloogilise kaardi alusel nisutainast lihtpagaritooteid	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.	Nisutaina valmistamine Eeltainata meetod Juuretisega nisutainas Nisutaina segamisprotsess, konsistents, valmiduse määramine, saagis ehk väljatulek, käärimine, alla löömine, käärimise vead ja mõjutamine, töötlemine, tükeldamine, vormimine, lõppkerkimine Nisutainast lihtpagaritoodete valmistamine: kuklid, pirukad, rullsaiaid, lauasaiaid, röstsaiaid, juuretisega saiaid, vormisaiaid, põimiksaiaid, pitsapõhjad, plaadipirukad	Mitteeristav
Hindamisülesanne: IT: täidab töölehe seadmete kasutamise, ohutustehnika ja puhastamise kohta. Praktiline töö: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kukleid, vormisaia, lauasaia ja põimiksaia		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö	
Lävend			
PT: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kukleid, vormisaia, lauasaia ja põimiksaia IT: täidab töölehe seadmete kasutamise, ohutustehnika ja puhastamise kohta.			
Iseseisvad tööd			
täidab töölehe seadmete kasutamise, ohutustehnika ja puhastamise kohta.			
Praktilised tööd			
valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kukleid, vormisaia, lauasaia ja põimiksaia			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
kirjeldab rukkитайna valmistamise tehnoloogiaid	kirjeldab rukkитайna valmistamise tehnoloogiaid, kergitamise ja küpsetamise põhimõtteid; kirjeldab rukkijuuretise valmistamist ning kvaliteeti mõjutavaid tegureid.	RUKKITAINAS Rukkитайna valmistamise tehnoloogiline protsess Juuretis ja keet Rukkಿತoodete vormimine, kergitamine, küpsetamine, jahutamine, viimistlemine Toodete pakendamine, markeerimine ja ladustamine Toodete kvaliteedi määramine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: IT: valmistab kodustes tingimustes juuretise, koostab analüüsi. Test rukkитайnast lihtpagaritoodete tehnoloogia kohta.			
Lävend			
IT: valmistab kodustes tingimustes juuretise, koostab analüüsi. Test rukkитайnast lihtpagaritoodete tehnoloogia kohta on sooritatud lävendi tasemel.			

Iseseisvad tööd

valmistab kodustes tingimustes juuretise, koostab analüüsi.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
valmistab tehnoloogilise kaardi alusel rukkитайnast lihtpagaritooteid	valmistab tehnoloogilise juhendi alusel juuretisega rukkileiva, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid, järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutust; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel keeduga rukkитайnast peenleiva, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid, järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutust.	Rukkitainast lihtpagaritoodete valmistamine Keedu valmistamine Juuretise valmistamine Juuretisega rukkileiva 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	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kaks toodet: juuretisega rukkileiva ja keeduga rukkитайnast peenleiva		Hindamismeetod: Praktiline töö Arutus	
Lävend			
valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kaks toodet: juuretisega rukkileiva ja keeduga rukkитайnast peenleiva			
Praktilised tööd			
valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kaks toodet: juuretisega rukkileiva ja keeduga rukkитайnast peenleiva			

Õppemeetod	Loeng, e-õpe, arutelu, praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö, esitlus, töö arvutiga.
Hindamisülesanne	ÕV 1. Esitlus toorainete kohta vastavalt juhendile. ÕV 2. Täidab töölehe seadmete kasutamise, ohutustehnika ja puhastamise kohta. ÕV 3. valmistab kodustes tingimustes juuretise, koostab analüüsi.
Hindamismeetod	Iseseisev töö Praktiline töö Ettekanne/esitlus Tööleht
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
ÕV 1. Esitlus toorainete kohta vastavalt juhendile. ÕV 2. Täidab töölehe seadmete kasutamise, ohutustehnika ja puhastamise kohta.	

ÕV 3. valmistab kodustes tingimustes juuretise, koostab analüüsi.	
Iseseisev töö	<p>ÕV 1. Esitlus toorainete kohta vastavalt juhendile.</p> <p>ÕV 2. Täidab töölehe seadmete kasutamise, ohutustehnika ja puhastamise kohta.</p> <p>ÕV 3. valmistab kodustes tingimustes juuretise, koostab analüüsi.</p>
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 valmistanud tehnoloogilise juhendi alusel praktilised arvestustööd: juuretisega rukkileiva ja keeduga rukkitainast peenleiva, kukli, vormisaia, lausaia ja põimiksaia</p>
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
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. 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>Sootalu, T. (2013). Lihtsamad taignatooted. Haapsalu KHK https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21426-Lihtsamad-taignatooted</p> <p>https://www.digar.ee/arhiiv/et/raamatud/21379</p>

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppijad		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Valikpagaritoodete valmistamine	8	Kaire Raba, Lea Rand
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja valmistab juhendamisel valikpagaritooteid		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	E-õpe
6 t	30 t	140 t	32 t
Teemad ja alateemad	Iseseisvast tööst moodustab praktiline töö 90 tundi		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid	kirjeldab pärmitainast valikpagaritoodete tehnoloogiaid ja kúpsetusnõudeid, 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	KIHITATUD PÄRMITAINAS Pärmitaina valmistamise tehnoloogia eeltainaga meetodil Pärmitainast toodete kihitamine, vormimine, kergitamine, kúpsetamine, jahutamine, viimistlemine Valikpagaritoodete valmistamine Kihitamata pärmitainast toodete valmistamine: plaadipirukad, kuklid, rullsaid, pirukad, pitsad Kihitatud pärmitainast toodete valmistamine: magusate täidistega väikesaiad, stritslid, pärjad, kringlid	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

IT: uurib lähemalt pärmitaignast valikpagaritoodete kúpsetusnõudeid, tuues välja erisused.
PT: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rullsaid ja pirukaid planeerides ja korraldades oma tööd ja töökohta ning järgides kúpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid.

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Praktiline töö

Lävend

IT: uurib lähemalt pärmitaignast valikpagaritoodete kúpsetusnõudeid, tuues välja erisused.
PT: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rullsaid ja pirukaid planeerides ja korraldades oma tööd ja töökohta ning järgides kúpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid.

Iseseisvad tööd
IT: uurib lähemalt pärmitaignast valikpagaritoodete küpsetusnõudeid, tuues välja erisused.
Praktilised tööd
Praktiline töö: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rullsaui ja pirukaid planeerides ja korraldades oma tööd ja töökohta ning järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid	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	PÄRMILEHT- JA LEHTTAINAS Pärmileht- ja lehttaina valmistamise tehnoloogia: kihitamine, vormimine, kergitamine, küpsetamine, jahutamine, viimistlemine Toodete kvaliteedi määramine 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	Mitteeristav
Hindamisülesanne: PT: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pärmileht- ja lehttainast valikpagaritooteid planeerides ja korraldades oma tööd ja töökohta ning järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid IT: määrab sensoorselt leht- ja pärmilehttainast valikpagaritoodete tehnoloogia vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Arutlus Analüüs	

Lävend
PT: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pärmileht- ja lehttainast valikpagaritooteid planeerides ja korraldades oma tööd ja töökohta ning järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid IT: määrab sensoorselt leht- ja pärmilehttainast valikpagaritoodete tehnoloogia vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu
Iseseisvad tööd
määrab sensoorselt leht- ja pärmilehttainast valikpagaritoodete tehnoloogia vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu
Praktilised tööd
valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pärmileht- ja lehttainast valikpagaritooteid planeerides ja korraldades oma tööd ja töökohta ning järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja 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	LIIVA- JA MURETAINAS Liiva- ja muretainast toodete vormimine, küpsetamine, jahutamine, viimistlemine Toodete pakendamine, markeerimine, ladustamine Toodete kvaliteedi määramine Liiva- ja muretainast toodete valmistamine: küpsised (sh piparkoogid)	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

PT: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva-/muretainast küpsiseid, planeerides ja korraldades oma tööd ja töökohta ning järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid.

IT: kirjeldab, milliseid liiva- ja muretainast pooltooteid on võimalik valmistada suupistetele, kookidele ja tortidele.

Lävend

PT: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva-/muretainast küpsiseid, planeerides ja korraldades oma tööd ja töökohta ning järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid.

IT: kirjeldab, milliseid liiva- ja muretainast pooltooteid on võimalik valmistada suupistetele, kookidele ja tortidele.

Iseseisvad tööd

kirjeldab, milliseid liiva- ja muretainast pooltooteid on võimalik valmistada suupistetele, kookidele ja tortidele.

Praktilised tööd

valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva-/muretainast küpsiseid, planeerides ja korraldades oma tööd ja töökohta ning järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid

Õppemeetod	Loeng, arutelu, rühmatöö, juhtumianalüüs, töötamine arvutiga, praktiline töö.
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	<p>“Arvestatud”, lävend Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli. ÕV 1 – 3 loetakse arvestatuks, kui õpilane osaleb aktiivselt kõikides praktilistes töö tundides ja esitab iseseisvad tööd.</p>
Iseseisev töö	<p>ÕV 1. Uurib lähemalt pärmitaignast valikpagaritoodete küpsetusnõudeid, tuues välja erisusi. ÕV 2. Määrab sensoorselt leht- ja pärmilehttainast valikpagaritoodete tehnoloogia vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu. ÕV 3. Kirjeldab, milliseid liiva- ja muretainast pooltooteid on võimalik valmistada suupistetele, kookidele ja tortidele.</p>
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>“Arvestatud”, lävend Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli. ÕV 1 – 3 loetakse arvestatuks, kui õpilane osaleb aktiivselt kõikides praktilistes töö tundides ja esitab iseseisvad tööd.</p>
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Kiisman, E., Piirman, M. (2012). Küpsetuskunst – õppematerjal pagar-kondiitritele. Tartu: Atlex Martma, E., Semidor, J. Stimmer, K. jt (2013). Pagariõppe põhikursuse õppematerjal. 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 https://pagarioppe-pohikursus.innove.ee</p>

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppijad		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Pagaritoodete külmutamine ja pakendamine	2	Kaire Raba, Lea Rand
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab sügavkülmutatud tooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid ning pakendab tooted keskkonda säästes.		
Praktiline töö	Iseseisev töö	E-õpe	
6 t	34 t	12 t	
Teemad ja alateemad	Iseseisvast tööst moodustab praktiline töö 20 tundi		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid pagaritooted, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust	kirjeldab kondiitritoodete külmutamise, sulatamise põhimõtteid nimetades tekkivaid vigu ja nende vältimist; valmistab ja külmutab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavad tainad ja pooltooted, kasutades asjakohaseid seadmeid ning vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust; valmistab ja külmutab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavad eelküpsetatud pagaritooted ja valmistooted, kasutades asjakohaseid seadmeid ning vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust; sulatab ja/või kergitab, viimistleb ning küpsetab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatud tooted.	VALMISTAMINE JA KÜLMUTAMINE Sügavkülmakindlad toorained pagaritoodetele Pagaritoodete külmutamine, säilitamine, sulatamine, kergitamine Eelküpsetatud toodete külmutamine Sügavkülmutatud pagaritoodete sulatamine, kergitamine, viimistlemine, küpsetamine Sügavkülmutamiseks tainaste valmistamine: nisu- ja erinevatest jahudest tainad, pärm-, pärmileht- ja lehttainad, muretainad Sügavkülmutamiseks pooltoodete valmistamine: leht- ja pärmlehttainast tooted, muretainast tooted Eelküpsetatud toodete valmistamine ja külmutamine: liht- ja valikpagari-tooted, mille küpsetamisprotsess on viidud 80%-ni Sügavkülmutatud pagaritoodete sulatamine, kergitamine, viimistlemine ja küpsetamine	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Praktiline töö: valmistab juhendi alusel sügavkülmutamiseks erinevatest jahudest tainad ja pooltooted; valmistab ja külmutab eelküpsetatud tooted.
IT: sulatab, kergitab, viimistleb ja küpsetab sügavkülmutatud pagaritooted etteantud juhendi järgi.

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Praktiline töö

Lävend

PT: valmistab juhendi alusel sügavkülmutamiseks erinevatest jahudest tainad ja pooltooted; valmistab ja külmutab eelküpsetatud tooted.

IT: sulatab, kergitab, viimistleb ja küpsetab sügavkülmutatud pagaritooted etteantud juhendi järgi.

Iseseisvad tööd

sulatab, kergitab, viimistleb ja küpsetab sügavkülmutatud pagaritooted etteantud juhendi järgi.

Praktilised tööd

Praktiline töö: valmistab juhendi alusel sügavkülmutamiseks erinevatest jahudest tainad ja pooltooted; valmistab ja külmutab eelküpsutatud tooted.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
pakendab, märgistab ja ladustab pagaritooted lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest	loetleb pakendamata ja pakendatud toidu toidualase teabe esitamise nõuded; pakendab pagaritooted, kasutades erinevaid pakkematerjale, säästes keskkonda ning lähtudes etteantud juhistest; märgistab ja ladustab pagaritooted vastavalt toiduseadusele ja toidu märgistamise korrale, järgides külmutatud toodete puhul külmaahela katkematusel ladustamisel.	PAKENDAMINE Klassikalised ja polümeersed pakkematerjalid Sügavkülmutamiseks sobivad pakkematerjalid Pakendamine gaasikeskkonda Pakendusseadmed Pakendimärgistus Pakendiseadus Pakendiaktsiisi seadus Toodete pakendamise pakkematerjalid ja markeering Pakendatud toodete kvaliteedi hindamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: PT: pakendab, märgistab ja ladustab pagaritooted, valides sobiva pakendi IT: võrdleb ja analüüsib pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavaid pakkematerjale		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö	
Lävend			
PT: pakendab, märgistab ja ladustab pagaritooted, valides sobiva pakendi IT: võrdleb ja analüüsib pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavaid pakkematerjale			
Iseseisvad tööd			
IT: võrdleb ja analüüsib pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavaid pakkematerjale			
Praktilised tööd			
Praktiline töö: pakendab, märgistab ja ladustab pagaritooted, valides sobiva pakendi			

Õppemeetod	Töö arvutiga, individuaalne õpe, kirjalik esitus.
Hindamisülesanne	IT: ÕV 1. Valmistab sügavkülmutatud tooteid etteantud juhendi järgi. ÕV 2. Võrdleb ja analüüsib pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavaid pakkematerjale.
Hindamismeetod	Iseseisev töö

	Suuline esitus Analüüs
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
ÕV 1. Valmistab sügavkülmutatud tooteid etteantud juhendi järgi. ÕV 2. Võrdleb ja analüüsib pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavaid pakkematerjale.	
Iseseisev töö	ÕV 1. Valmistab sügavkülmutatud tooteid etteantud juhendi järgi. ÕV 2. Võrdleb ja analüüsib pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavaid pakkematerjale.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	"Arvestatud", lävend Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli. kõik praktilised tööd, iseseisvad tööd ja test on sooritatud lävendi taseme
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Pakendiseadus (lühend – PakS) https://www.riigiteataja.ee/akt/113032019103 Külmutatud toidu käitlemise ja toidualase teabe esitamise nõuded https://www.riigiteataja.ee/akt/104122014017 Külmutatud toit https://www.agri.ee/et/eesmargid-tegevused/toiduohutus/bioloogiline-ohutus/kulmutatud-toit Külmutamine https://toidutare.ohuleht.ee/948700/kulmutamine Sügavkülmutatud pagaritoodete tehnoloogilise protsessi etapid https://e-ope.khk.ee/oo/2013/sygavkylmutamine_taignana/sgavklmutatud_pagaritoodete_tehnoloogilise_protsessi_etapid.html

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppijad		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Pagari praktika	15	Kaire Raba, Lea Rand
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane töötab praktikaettevõttes meeskonna liikmena ja valmistab ettevõtte sortimendis olevaid pagaritooteid		
Teoreetiline töö	Praktika		
8 t	382 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist	koostab isiklikud praktikadokumentid arvestades praktikajuhendit; koostab digivahendeid kasutades praktikamapi arvestades praktikajuhendit.	SISSEJUHATUS PAGARI PRAKTIKASSE Praktika dokumentatsioon – praktika eesmärgistamine, praktikataotlus, praktika leping, praktika juhend, praktika päevik, hinnangulehed Praktikapäeviku täitmine õppeinfosüsteemis	Mitteeristav
Hindamisülesanne: IT: koostab vormikohase praktikakava koos praktika eesmärkide loeteluga ja tööülesannetega. IT: koostab vastavalt praktikajuhendile digitaalse praktikamapi		Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus	
Lävend			
IT: koostab vormikohase praktikakava koos praktika eesmärkide loeteluga ja tööülesannetega. koostab vastavalt praktikajuhendile digitaalse praktikamapi			
Iseseisvad tööd			
koostab vormikohase praktikakava koos praktika eesmärkide loeteluga ja tööülesannetega. koostab vastavalt praktikajuhendile digitaalse praktikamapi			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
korraldab oma tööd ja töökohta vastavalt	töötab iseseisvalt ettevõttes, järgides ettevõtte	Praktiline töö vastavalt praktikakavale.	Mitteeristav

ettevõtte töökorraldusele	sisekorraeeskirju, ergonoomika põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid	
Hindamisülesanne: PT: valmistab pagaritooteid vastavalt praktika kavale ja ettevõtte sortimendile IT: täidab iga tööpäeva lõpus praktikapäevikut.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö
Lävend		
PT: valmistab pagaritooteid vastavalt praktika kavale ja ettevõtte sortimendile IT: praktikapäevik on iga päeva lõpus täidetud		
Iseseisvad tööd		
IT: täidab iga tööpäeva lõpus praktikapäevikut.		
Praktilised tööd		
valmistab pagaritooteid vastavalt praktika kavale ja ettevõtte sortimendile		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid liht- ja valikpagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid	järgib tööd tehes ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, ergonoomika põhimõtteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel meeskonnas liht- ja valikpagari-tooteid; määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele; mõistab oma rolli tootmis-protsessis, vastutades oma töö tulemuse eest; hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, seadmed ja vahendid, järgides ettevõtte puhastusplaani.	Praktikakava ja isiklike praktikaeesmärkide täitmine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: PT: tööülesanded vastavalt praktikakavale. IT: teeb iga tööpäeva lõpus sissekandeid praktikapäevikusse		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö	
Lävend			
PT: tööülesanded vastavalt praktikakavale on teostatud IT: sissekandeid praktikapäevikusse on iga tööpäeva lõpus tehtud			
Iseseisvad tööd			
teeb iga tööpäeva lõpus sissekandeid praktikapäevikusse			
Praktilised tööd			

tööülesanded vastavalt praktikakavale.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes	kirjeldab praktikaettevõtte erinevate tööloikude tööd, toodete sortimenti ning oma osa tootmise ahelas; hindab oma eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, vastavalt individuaalsele praktikajuhendilenn koostab ja esitleb praktikaaruande vastavalt praktikajuhendile, kasutades digivahendeid	Praktikaaruande koostamine ja esitlemine Tagasiside praktikale, eneseanalüüs Praktika hindamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: IT: koostab esitluse, milles analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist, ülesannete täitmist meeskonnas ja iseseisvalt töötades.		Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend			
On koostanud ja esitanud esitluse, milles analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist, ülesannete täitmist meeskonnas ja iseseisvalt töötades.			
Iseseisvad tööd			
koostab esitluse, milles analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist, ülesannete täitmist meeskonnas ja iseseisvalt töötades.			

Õppemeetod	Arutelud, praktiline töö, analüüs, suuline esitus
Hindamismeetod	Iseseisev töö Praktiline töö Arutlus Suuline esitus Enesehindamine Analüüs Eneseanalüüs
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Moodul loetakse arvestatuks, kui praktika on täies mahus läbitud, isiklikud eesmärgid saavutatud, praktikaaruanne koostatud ja esitletud positiivsele tulemusele	
Iseseisev töö	Praktikaaruande koostamine, eneseanalüüs, praktikapäeviku täitmine, esitluseks ettevalmistamine
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
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

Õppematerjalid

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

Haapsalu Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhikooli lõpetanud õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Rahvaste küpsetised	2	Tiina Sootalu, Aili Tervonen, Lea Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	läbitud moodul pagaritoodete valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	E-õpe
2 t	6 t	34 t	10 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi	loetleb eesti rahvasküpsetisi; kirjeldab juhendi alusel nende valmistamist; loetleb enamkasutatavaid tooraineid; võrdleb Eesti küpsetisi teiste rahvaste omadega;	Eesti rahvustoidud, s.h. küpsetised Erinevate rahvaste toidukultuur Küpsetiste valmistamise viisid	Interaktiivne loeng Töölehed Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod) Õppekäik	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Esitlus - ühe rahvaste küpsetise kirjeldus vastavalt juhendile		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Tööleht		
Lävend				
Kirjeldab ja võrdleb erinevate rahvaste küpsetisi ja toidukultuuri eripära Esitlus vastab esitluse heale tavale				
Iseseisvad tööd				
Esitlus - ühe rahvaste küpsetise kirjeldus vastavalt juhendile				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

valmistab eri rahvaste küpsetisi, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid	valmistab juhendi alusel eri rahvaste küpsetisi järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid	Eesti, Euroopa, Lõunamaade ja Põhjamaade küpsetised. Näiteks pärmitaignast pannkoogid, pärmita taignast pannkoogid, krepid, karask, lavašš, pelmeenid, ravioolid, vareenikud, pärimi-taignast, struudlid, rastegaid, kulebjaakad, naan jne	praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: juhendi alusel pärmitaignast pannkookide ja pelmeenide valmistamine		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö		
Lävend				
Valmistab pannkooke ja pelmeene vastavalt nõuetele				
Praktilised tööd				
juhendi alusel pärmitaignast pannkookide ja pelmeenide valmistamine				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Mooduli hinne kujuneb iseseisvast tööst, kahe praktilise töö hindamisest. Toodete maitse ja lõhn on omased antud tootele. Tooted on ettenähtud välimusega, sisu on küps.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/ http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/italia_toidukultuur.html http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhikooli lõpetanud õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Pagaritoodete kujundus- ja kaunistusõpetus	3	Tiina Sootalu, Lea Rand
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab pagaritoodetele erinevaid kaunistuselemente, valides selleks sobivad toorained ja töövahendid		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	E-õpe
4 t	6 t	38 t	30 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
valmistab küpsetatud pooltoodetest erinevaid kaunistusi	valmistab juhendi alusel kaunistuselemente, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid; kasutab toote kujunduses erinevaid kaunistusi ja loob neist kompositsiooni.	Kaunistused küpsetatud pooltoodetest Soolatainas Piparkoogitainas/ muretainas Nisukaunistustainas Rukkikaunistustainas	Mitteeristav
Hindamisülesanne: IT: joonistab kujundatava pagaritoote töökavandi. Praktiline töö: valmistab küpsetatud pooltoodetest erinevaid kaunistuselemente ja kujundab toote. Pildistab valmistatud tooted.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö	
Lävend			
valmistab küpsetatud pooltoodetest erinevaid kaunistuselemente ja kujundab toote. Pildistab valmistatud tooted			
Iseseisvad tööd			
IT: joonistab kujundatava pagaritoote töökavandi.			
Praktilised tööd			
Praktiline töö: valmistab küpsetatud pooltoodetest erinevaid kaunistuselemente ja kujundab toote. Pildistab valmistatud tooted.			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

valmistab pärmитайnast temaatilise kujundusega pagari-tooteid	valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erikujulisi pärmитайnast pagari-tooteid, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel piduliku kujundusega pärmитайnast pagari-tooteid, järgides kujundamise põhitõdesid ning toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid	Kujundamise põhitõed Temaatilised, piduliku kujundusega, erikujulised pagari-tooted Valikud toote kaunistamisel, kujundamisel Pumat, glasuurid, puisted Želeekaunistused: külmželeed; kuumutamise teel ja kontsentraadist valmistatavad želeed	praktiline töö, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: joonistab temaatilise kujundusega pagari-toote töökavandi. valmistab pärmитайnast erikujulisi, temaatilisi ja piduliku kujundusega pagari-tooteid. Pildistab valmistatud tooted.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö	
Lävend				
joonistab temaatilise kujundusega pagari-toote töökavandi; valmistab pärmитайnast erikujulisi, temaatilisi ja piduliku kujundusega pagari-tooteid.				
Iseseisvad tööd				
joonistab temaatilise kujundusega pagari-toote töökavandi.				
Praktilised tööd				
valmistab pärmитайnast erikujulisi, temaatilisi ja piduliku kujundusega pagari-tooteid. Pildistab valmistatud tooted.				

Õppemeetod	Loeng, õppevideo, praktiline töö, iseseisev töö.
Hindamisülesanne	ÕV 1. Joonistab kujundatava pagari-toote töökavandi. ÕV 2. Joonistab temaatilise kujundusega pagari-toote töökavandi
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
"Arvestatud", lävend Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli. ÕV 1 – 2 loetakse arvestatuks, kui on esitatud iseseisvad loovtööd ja fotod praktilistest töödes	
Iseseisev töö	ÕV 1. Joonistab kujundatava pagari-toote töökavandi. ÕV 2. Joonistab temaatilise kujundusega pagari-toote töökavandi.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	"Arvestatud", lävend Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli. ÕV 1 – 2 loetakse arvestatuks, kui on esitatud iseseisvad loovtööd ja fotod praktilistest töödest.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

Õppematerjalid

Hobday, C., Denbury, J. (2011) *Gameerimise saladusi*. Tallinn: Tänapäev

<https://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/>

<https://www.hoogne.com/koumloumlk/category/fazer/2>

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppijad		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Eriala toetav arvutiõpetus	2	Valdo Nõlvak, Margit Ojaots
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija kasutab elementaartasemel arvutit, hallates enda faile ja meile ja vormistades arvutil kirjalikke töid vastavalt Haapsalu Ktsehariduskeskuse kirjalike tööde vormistamise juhendile		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	E-õpe
2 t	6 t	24 t	20 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
omandab elementaaroskused arvuti kasutamisel järgides arvutietikat	teab arvutikasutuse elementaarseid põhimõisteid ning tunneb arvutietikat ja käitub sellele vastavalt; haldab arvutis oma faile ja kaustu ning oskab neid kopeerida, teisaldada ja kustutada.	ARVUTIÕPETUS Arvutikasutuse põhitõed ja kooli arvutikasutamise reeglid Failihaldus (kaustad, failid) Arvutietika	Mitteeristav
Hindamisülesanne: IT: sooritab veebipõhise testi		Hindamismeetod: Iseseisev töö Test	
Lävend			
Failide haldamise oskuste ja mõistete test on sooritatud			
Iseseisvad tööd			
IT: sooritab veebipõhise testi			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
kasutab baastasemel tekstitöötlus- ja	loob tekstitöötlusprogrammis uue dokumendi	Esitlusprogramm	Mitteeristav

tabeltöötlusprogramme	vastavalt Haapsalu Kutsehariduskeskuse kirjalike tööde koostamise juhendile; loob tabeltöötlusprogrammis uue dokumendi, sisestab andmeid ja loob valemeid; kopeerib tabeltöötlus-programmist tabelleid tekstitöötlusprogrammi.	Teksti ja piltide sisestamine Kujundamine Animatsioonid	
Hindamisülesanne: IT: teksti- ja tabeltöötluse harjutusülesanded.		Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend			
Õpilane vormistab tekstidokumendi ja tabeli, vormindab need ja prindib			
Iseseisvad tööd			
teksti- ja tabeltöötluse harjutusülesanded.			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
vormistab arvutil esitluse ja esitleb seda	loob esitlusprogrammis uue dokumendi, lisab esitluse erinevaid pilte ja objekte; kujundab esitluse ja kasutab esitluse ajal navigeerimisnuppe.	Esitlusprogramm Teksti ja piltide sisestamine Kujundamine Animatsioonid	Mitteeristav
Hindamisülesanne: IT: koostab erialase esitluse ja kannab selle ette		Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend			
Õpilane loob, kujundab ja salvestab esitlusfaili ja esitleb seda.			
Iseseisvad tööd			
koostab erialase esitluse ja kannab selle ette			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
kasutab veebi suhtlemisel ja leiab eriala puudutavat materjali veebis	navigeerib veebis otsides erialast materjali, kopeerib selle tekstitöötlusprogrammi või esitlusprogrammi ja viitab sellele vastavalt HKHK tööde koostamise juhendile kasutab elektronposti info saamiseks ja edastamiseks	Veebi kasutamine Elektronposti kasutamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: IT: leiab internetist vastavalt juhendile erialast infot;		Hindamismeetod: Iseseisev töö	

edastab kõik iseseisvad tööd elektronpostiga.

Lävend

IT: leiab internetist vastavalt juhendile erialast infot; edastab kõik iseseisvad tööd elektronpostiga.

Iseseisvad tööd

leiab internetist vastavalt juhendile erialast infot; edastab kõik iseseisvad tööd elektronpostiga.

Õppemeetod	Iseseisev töö, praktiline töö
Hindamisülesanne	ÕV 1. Sooritab veebipõhise testi. ÕV 2. Teksti- ja tabeltöötluse harjutusülesanded. ÕV 3. Koostab erialase esitluse ja kannab selle ette ÕV 4. leiab internetist vastavalt juhendile erialast infot; edastab kõik iseseisvad tööd elektronpostiga.
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
mooduli väljunditel põhinevad ülesanded on täidetud ja oskused omandatud	
Iseseisev töö	ÕV 1. Sooritab veebipõhise testi. ÕV 2. Teksti- ja tabeltöötluse harjutusülesanded. ÕV 3. Koostab erialase esitluse ja kannab selle ette ÕV 4. leiab internetist vastavalt juhendile erialast infot; edastab kõik iseseisvad tööd elektronpostiga.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	õppeülesanded on sooritatud vastavalt väljunditele
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	www.metshein.ee

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppijad		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Toidufotograafia	2	Aile Nõupuu
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane käsitleb fotokaameraid, saab algteadmised fotograafiast, huvi toidu vahendamise vastu fotokaamera abil, tuleb toime iseseisvalt kaamera kasutamisel toidupiltide tegemisel ning juhendab kliente toidupiltide fotografeerimise		
Praktiline töö	Iseseisev töö	E-õpe	
8 t	24 t	20 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
selgitab fotograafia algtõdesid, fotokaamera omadusi, töö võimalusi ja funktsioone	kirjeldab fotograafia algtõdesid, fotokaamera omadusi, töö võimalusi ja funktsioone	Sissejuhatus fotograafiasse ja fototehnikasse Filmikaamerad ja digikaamerad, kaamera ehitus ja funktsioonid Fotoaparaadi käsitlemine (avad, särid, tundlikkused, fookuskaugused, kuidas käes hoida, hooldus)	Mitteeristav
Hindamisülesanne: uurib ja analüüsib varasemalt enda tehtud fotosid ja otsib kompositsiooni ebakõlasid toidufotodelt		Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend			
uurib ja analüüsib varasemalt enda tehtud fotosid ja otsib kompositsiooni ebakõlasid toidufotodelt			
Iseseisvad tööd			
uurib ja analüüsib varasemalt enda tehtud fotosid ja otsib kompositsiooni ebakõlasid toidufotodelt			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
järgib fotode pildistamisel ja avaldamisel seadusandlust ning eetikareegleid	toimetab fotoaparaadiga järgides seadusandlust ja eetikareegleid	Eetikareeglid Seadusandlus	Mitteeristav
Hindamisülesanne:		Hindamismeetod:	

IT: õpib tundma oma kaamerat ja tutvub erinevate tehnikatega; harjutab fookuspunktide asetamist erinevatele kaugustele; analüüsib fotodel fookuskaugust ja jälgib sügavusteravuse erinevusi.	Iseseisev töö Ülesanne/harjutus Analüüs
Lävend	
IT: tunneb oma kaamerat ja oskab kasutada erinevaid tehnikaid; asetab fookuspunkte erinevatele kaugustele; analüüsib fotodel fookuskaugust ja jälgib sügavusteravuse erinevusi.	
Iseseisvad tööd	
IT: õpib tundma oma kaamerat ja tutvub erinevate tehnikatega; harjutab fookuspunktide asetamist erinevatele kaugustele; analüüsib fotodel fookuskaugust ja jälgib sügavusteravuse erinevusi.	

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
kasutab kompositsioonireegleid, erinevaid fototöötlemise võtteid ja pildistava objekti omapära	planeerib praktilise töö toidukeskkonnas etteantud erinevate objektide pildistamiseks ja teostab võrdleva analüüs	Tööprotsessi jäädvustamine töökeskkonnas, valgusega arvestamine Kaamerate eripärad ja erinevad optikad Sügavusteravus ja fookuskaugus Valgusega arvestamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Meeskonnatöö: programmide, töölaudade ja tööriistade tutvustamine, võrdlemine ja kasutamine		Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Arutus Ülesanne/harjutus	
Lävend			
Tutvustab meeskonnas enda kasutatavaid programme, töölaudu, ja tööriistu ja võrdleb neid teiste vahenditega			
Praktilised tööd			
Meeskonnatöö: programmide, töölaudade ja tööriistade tutvustamine, võrdlemine ja kasutamine			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
kasutab foto/digikaameraid erinevate objektide pildistamiseks	pildistab erinevaid objekte foto/digikaameratega; valmistab ette pildistatud objektid töötluks, vormistab ning prindib need.	Fotode ülevaatus ja analüüs Fotode arhiveerimine, esmane töötlus vabavaraliste programmidega Picasa, Canva, Googlefoto	Mitteeristav
Hindamisülesanne: IT: valmistab ette esitlemiseks 10 toidu fotot, mis on enda pildistatud, võtab kaasa fotofailid andmekandjal (mälupekk, mälukaart või kõvaketas). Püüab saavutada parima pildi ilma töötlemata, kui kasutab fotol töötlust, siis võtab kaasa ka töötlemata foto, et võrrelda erinevusi. Analüüsib fotosid ja koostab kokkuvõtte		Hindamismeetod: Iseseisev töö Arutus Analüüs	
Lävend			

IT: esitleb 10 toidu fotot, mis on enda pildistatud. Saavutab parima pildi ilma töötlemata, kasutab fotol töötlust, võrdleb erinevusi. Analüüsib fotosid ja koostab kokkuvõtte

Iseseisvad tööd

valmistab ette esitlemiseks 10 toidu fotot, mis on enda pildistatud, võtab kaasa fotofailid andmekandjal (mälupekk, mälukaart või kõvaketas). Püüab saavutada parima pildi ilma töötlemata, kui kasutab fotol töötlust, siis võtab kaasa ka töötlemata foto, et võrrelda erinevusi. Analüüsib fotosid ja koostab kokkuvõtte

Õppemeetod	Praktilised, iseseisev töö, meeskonnatöö, analüüs
Hindamisülesanne	Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud). ÕV 1 – 4 loetakse arvestatuks, kui õpilane osaleb praktilise õppe tundides ja harjutab fotografeerimisega seotud tegevusi. Esitleb ja analüüsib õpimapis olevaid fotosid.
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud). ÕV 1 – 4 loetakse arvestatuks, kui õpilane osaleb praktilise õppe tundides ja harjutab fotografeerimisega seotud tegevusi. Esitleb ja analüüsib õpimapis olevaid fotosid.	
Iseseisev töö	Õpilane paneb kokku oma tehtud fotodest õpimapi arvestades kõiki fotograafiaalaseid teadmisi
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli. ÕV 1 – 4 loetakse arvestatuks, kui õpilane osaleb praktilise õppe tundides ja harjutab fotografeerimisega seotud tegevusi. Esitleb ja analüüsib õpimapis olevaid fotosid.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Pihelgas, A. (2014). Praktiline fotograafia. Tallinn: Varrak

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppijad		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Teenindus, arendus ja müügitöö	3	Kaire Raba, Lea Rand, Aliide Hints
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab algteadmised ja oskused pagaritoodete tootearendusest ja müügitööst		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	E-õpe
6 t	4 t	40 t	28 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
mõistab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel; kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel; kirjeldab kliendi teekonda kliendikeskseteeninduse põhimõtetest lähtudes etteantud teenindusolukorrast.	kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel kirjeldab kliendi teekonda kliendikeskseteeninduse põhimõtetest lähtudes etteantud teenindusolukorrast	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Juhtumianalüüs: kirjeldab kliendi teekonda vabalt valitud ettevõtte näitel. IT: koostab „Teenindaja meelespea – juhised iseendale“ koos esitlusega.		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Suuline esitus	
Lävend			
Juhtumianalüüs: kirjeldab kliendi teekonda vabalt valitud ettevõtte näitel. Esitleb „Teenindaja meelespea – juhised iseendale“			
Iseseisvad tööd			
IT: koostab „Teenindaja meelespea – juhised iseendale“ koos esitlusega.			
Praktilised tööd			

Juhtumianalüüs: kirjeldab kliendi teekonda vabalt valitud ettevõtte näitel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
koostab uue kohaliku eripära arvestava pagaritoote kavandi	kirjeldab tootearendust järjestades protsessi etapiviisi; koostab kohaliku eripäraga pagaritoote kavandi, võttes aluseks tarbijate vajadusi ja kohalikku turgu.	TOOTEARENDEUSE KAVAND Uudistooted Toote kvaliteet, toote hind SWOT-analüüs - tootearenduse eesmärk ja vajadus Uue toote väljatöötamise etapid: ideede genereerimine, ideede sõelumine, kontseptsiooni väljatöötamine ja testimine, majandusanalüüs, turustetid, tehniline teostamine, toote tootmisesse andmine Tootearendus ettevõttes: meeskond, planeerimine, toote väljatöötamine, katsetamine, pakendi valik	Mitteeristav
Hindamisülesanne: IT: koostab etapiviisi pagaritoote kavandi.		Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend			
etapiviisi koostatud pagaritoote kavand vastab hindamislävendile			
Iseseisvad tööd			
koostab etapiviisi kohaliku eripäraga pagaritoote kavandi.			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
viib läbi tootearenduse	rakendab tootearenduses erialaseid teadmisi, viies läbi tootearenduse protsessi; leiab lahendusi tootearenduse käigus tekkida võivatele probleemidele; koostab kohalikku eripära arvestades pagaritootete tehnoloogilise juhendi digivahendeid kasutades ning lähtudes tarbija vajadustest.	Tehnoloogiline juhend Tootearenduse vead ja lahendused	Mitteeristav
Hindamisülesanne: koostab kohalikku eripära arvestades pagaritootete tehnoloogilise juhendi, teeb tootearenduse prooviküpsustest kokkuvõtte koos illustreeriva materjaliga		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Analüüs	
Lävend			
koostab kohalikku eripära arvestades pagaritootete tehnoloogilise juhendi, teeb tootearenduse prooviküpsustest kokkuvõtte koos illustreeriva materjaliga			
Iseseisvad tööd			
koostab kohalikku eripära silmas pidades pagaritootete tehnoloogilise juhendi, teeb tootearenduse prooviküpsustest kokkuvõtte koos illustreeriva materjaliga			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
valmistab tootearendusena kohaliku eripäraga pagaritoote	valmistab kohaliku eripäraga pagaritoote enda poolt koostatud tehnoloogilise juhendi alusel; esitleb tootearendusena valminud pagaritoodet põhjendades oma valikuid.	PRAKTILINE TÖÖ Pagaritoote valmistamine Pagaritoote esitlemine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö: valmistab kohaliku eripäraga pagaritoote enda poolt väljatöötatud tehnoloogilise juhendi alusel ja esitleb seda põhjendades oma valikut		Hindamismeetod: Praktiline töö Ettekanne/esitlus	
Lävend			
PT valmistab kohaliku eripäraga pagaritoote enda poolt väljatöötatud tehnoloogilise juhendi alusel ja esitleb seda põhjendades oma valikut			
Praktilised tööd			
valmistab kohaliku eripäraga pagaritoote enda poolt väljatöötatud tehnoloogilise juhendi alusel ja esitleb seda põhjendades oma valikut			

Õppemeetod	Ettekanded, grupitöö, arutelu, praktiline tegevus, esitlus
Hindamisülesanne	ÕV 1. Koostab „Teenindaja meelespea – juhised iseendale“ koos esitlusega. ÕV 2. Koostab etapiviisi pagaritoote kavandi. ÕV 3. Koostab pagaritootete tehnoloogilise juhendi, teeb tootearenduse prooviküpsustest kokkuvõtte koos illustreeriva materjaliga. ÕV 4. Valmistab ette enda poolt väljatöötatud tehnoloogilise juhendi alusel pagaritoote, mida esitleb, põhjendades oma valikut.
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
ÕV 1. Koostab „Teenindaja meelespea – juhised iseendale“ koos esitlusega. ÕV 2. Koostab etapiviisi pagaritoote kavandi. ÕV 3. Koostab pagaritootete tehnoloogilise juhendi, teeb tootearenduse prooviküpsustest kokkuvõtte koos illustreeriva materjaliga. ÕV 4. Valmistab ette enda poolt väljatöötatud tehnoloogilise juhendi alusel pagaritoote, mida esitleb, põhjendades oma valikut.	
Iseseisev töö	ÕV 1. Koostab „Teenindaja meelespea – juhised iseendale“ koos esitlusega. ÕV 2. Koostab etapiviisi pagaritoote kavandi. ÕV 3. Koostab pagaritootete tehnoloogilise juhendi, teeb tootearenduse prooviküpsustest kokkuvõtte koos illustreeriva materjaliga. ÕV 4. Valmistab ette enda poolt väljatöötatud tehnoloogilise juhendi alusel pagaritoote, mida esitleb, põhjendades oma valikut.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	“Arvestatud”, lävend Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud) hindab mooduli vastutaja mooduli. ÕV 1 – 4 loetakse arvestatuks, kui kõik hindamisülesanded on sooritatud.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

Õppematerjalid

Rekkor, S; jt. (2013) Teenindamise kunst. Tallinn: Argo

Kivisalu, I., Ohvril, T. (2014). Väiketootja tootearendusest. Tartu: Ecoprint

Jõesaar, G. (2006). Tootearendus. Tartu Teaduspark

Aavik, Õ. (2011). Kalkulatsioonõpetus. Tallinn: Argo

<https://www.digiturundus.ee/blogi/>

<https://www.youtube.com/watch?v=OgrlerqXIGA&list=WL&index=8&t=60s>

<https://www.youtube.com/watch?v=xF6jDqFDTpw&list=WL&index=7&t=178s>

<https://www.youtube.com/watch?v=8V1huSqKRaA&list=WL&index=10&t=1s>

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppijad		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Erialane inglise keel	2	Liis Rüü, Renata Lukk
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija on omandanud iseseisva keelekasutaja väljendusoskusi ja sõnavara ning oskab neid kasutades kliente teenindada ning töötajaid juhendada tasemel A2		
Teoreetiline töö	Iseseisev töö	E-õpe	
8 t	34 t	10 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
suhtleb igapäevases töökeskkonna suhtluses kõnes ja kirjas vähemalt A2 tasemel	tutvustab iseennast ning oma eriala inglise keeles; suhtleb iseseisvalt, kasutades inglise keelt põhisõnavarana.	Eriala tutvustamine Iseenda tutvustamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: IT: koostab nii erialase kui ka iseenda tutvustuse ja esitleb seda suuliselt			
Lävend			
IT: koostab nii erialase kui ka iseenda tutvustuse ja esitleb seda suuliselt			
Iseseisvad tööd			
koostab nii erialase kui ka iseenda tutvustuse ja esitleb seda suuliselt			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
mõistab erialast teksti, tõlgib erinevaid erialaseid retsepte, töökäsklusi ning tehnoloogiaid	mõistab lühemaid ja lihtsamaid erialaseid tekste; tõlgib teksti ja saab aru tekstitõlgituse sisust.	Toiduainetööstuse ja toitlustusettevõtte erialased tekstid ja terminid igapäeva kasutuses Informatsiooni leidmine tekstist, teksti ja terminoloogia tõlkimine	Mitteeristav
Hindamisülesanne:		Hindamismeetod:	

IT: tõlgib etteantud retsepti, tehnoloogiat ja töökäsklusi inglise keelest eesti keelde.	Iseseisev töö
Lävend	
IT: tõlgib etteantud retsepti, tehnoloogiat ja töökäsklusi inglise keelest eesti keelde.	
Iseseisvad tööd	
tõlgib etteantud retsepti, tehnoloogiat ja töökäsklusi inglise keelest eesti keelde.	

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad
kasutab erialatermineid ning paigutab neid lausesse, suheldes igapäevases töökeskkonnas	kirjeldab oma eriala igapäeva töökeskkonnas; suhtleb töökeskkonnas inglise keeles saades aru erinevates töökäsklustest.	Tehnoloogilise juhendi koostamine inglise keeles Praktiline suhtlemine, näidete toomine ning töökäskluste mõistmine
Hindamisülesanne: 1. Inglisekeelne vestlus 2. Inglisekeelne tehnoloogiline juhend		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Arutus Ettekanne/esitus
Iseseisvad tööd		
koostab tehnoloogilise juhendi inglise keeles.		

Õppemeetod	Iseseisev töö, praktiline töö, praktiline paaristöö, videotreening, probleemülesande lahendamine
Hindamisülesanne	ÕV 1. Koostab nii erialase kui ka iseenda tutvustuse ja esitleb seda suuliselt. ÕV 2. Tõlgib etteantud retsepti, tehnoloogiat ja töökäsklusi inglise keelest eesti keelde. ÕV 3. Koostab tehnoloogilise juhendi inglise keeles
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
ÕV 1 eriala ja iseenda tutvustus on esitletud suuliselt. ÕV 2. Tõlgib etteantud retsepti, tehnoloogiat ja töökäsklusi inglise keelest eesti keelde. ÕV 3. Koostab tehnoloogilise juhendi inglise keeles	
Iseseisev töö	ÕV 1. Koostab nii erialase kui ka iseenda tutvustuse ja esitleb seda suuliselt. ÕV 2. Tõlgib etteantud retsepti, tehnoloogiat ja töökäsklusi inglise keelest eesti keelde. ÕV 3. Koostab tehnoloogilise juhendi inglise keeles
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	“Arvestatud”, lävend Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli. ÕV 1–3 loetakse arvestatuks, kui on esitatud iseseisvad tööd ja sooritatud on hindamisülesanne.

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Evans, V., Dooley, J., Hallum, R. (2014). Food Service Industries. Express Publishing Internet, õpetaja koostatud materjalid koolis õpitavate tehnoloogiate ning retseptide alusel Liiv, H., Säde, A. (1997). Praktiline inglise keele grammatika. Tallinn: Koolibri