

TARTU KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
Oppekavarühm		Toiduainetöötlus				
Õppekava nimetus		(nimetus eesti keeles) Abipagar				
		(nimetus inglise keeles) Assistant Baker				
		(nimetus vene keeles) Пекарь				
Õppekava kood EHISes		130064				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JATKUOPPE	
EKR 2	EKR 3	EKR 4	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		kutsekesk- haridus				
	X					
Õppekava maht (EKAP):		60 EKAP (40 õppenädalat)				
Õppekava koostamise alus:		Abipagar, tase 3 kutsestandard, mis kinnitati Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu poolt 16.05.2013 otsusega nr 19				
Õppekava õpiväljundid:		<ul style="list-style-type: none"> töötab pagari või kondiitri juhendamisel ettevõttes, kus valmistatakse pagari- ja/või kondiitritooteid; täidab erialaseid töökorraldusi lähtudes ettevõtte eripäradest ning järgib tööohutust ja hügieeninõudeid; ladustab ja valmistab ette tooraineid, vormib taigaid, pakendab ja ladustab valmistooteid; teostab puhastus- ja koristustöid käitlemisetevõttes; korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab juhendamisel tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult; mõistab meeskonnatöö vajalikkust ja teeb koostööd; väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut lähtuvalt toiduainetööstuse arengust 				
Õppekava rakendamine: Õppekava rakendatakse statsionaarse õppe koolipõhises ja tööko- hapõhises õppevormis. Sihtrühmaks on lihtsustatud õppekavaga põhiharidusega õpilased.						
Nõuded õpingute alustamiseks: Põhihariduse nõudeta						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud loetakse lõpetatuks pärast Abipagari õppekavas kirjeldatud 3. taseme kvalifikatsioonile vastavate õpiväljundite saavutamist. Lõpetajale väljastatakse lõputunnistus koos hinnetelehega.						
Õpingute läbimisel omandatav(ad)						
Pagari kvalifikatsioon (id):		Abipagar				
Pagari osakutse (d):		Puuduvad				

Õppekava struktuur

Õppekavas on põhiõpinguid 47 EKAP-it ja valikõpinguid 13 EKAP-it.

Põhiõpingute moodulid (nimetus, maht ja õpiväljundid):

Sissejuhatus toiduainetööstuse valdkonna õpingutesse (2 EKAP): mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses; orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist; orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas

Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused (3 EKAP): mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis; käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil; selgitab enda ja ettevõtte toimimist turumajanduse tingimustes; mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas; mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel

Toiduohutus (2 EKAP): mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toiduainetööstuses; mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis; mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust

Pagaritoodete valmistamise alused (10 EKAP): kasutab juhendamisel pärmi- ja muretaignast toodete ning täidiste valmistamiseks vajaminevaid tooraineid lähtudes juhendist; valmistab juhendamisel lihtsamad täidised järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid; valmistab juhendamisel pärmitaignast tooteid ja pooltooteid, kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest; valmistab juhendamisel muretaignast pooltooteid ja tooteid

Lihtpagaritoodete valmistamine (10 EKAP): kasutab juhendamisel nisu- ja rukkitaignast toodete valmistamiseks vajaminevaid tooraineid lähtuvalt juhendist; valmistab juhendamisel nisutaignast lihtpagari pooltooteid ja -tooteid, kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest; valmistab juhendamisel rukkitaignast lihtpagaritooteid, kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest

Abipagari praktiline töö (5 EKAP): valmistab juhendamisel pärmitaignast tooteid ja pooltooteid, kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest; valmistab juhendamisel rukkitaignast lihtpagaritooteid, kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest; valmistab juhendamisel muretaignast pooltooteid ja tooteid

Abipagari praktika (15 EKAP): planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärke; töötab praktikaettevõttes juhendamisel, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös; koostab praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist

Valikõpingute moodulid ja nende valimise võimalused (nimetus ja maht):

Valikpagaritoodete valmistamine – 5 EKAP

Pritsküpsised – 3 EKAP

Tellitud pagaritoodete valmistamine – 3 EKAP

Pagari praktiline töö – 3 EKAP

Rahvaste küpsetised – 2 EKAP

Pagaritoodete kujundus- ja kaunistusõpetus – 2 EKAP

Kutsealane inglise keel - 3 EKAP

Õpilane valib valikaineid 13 EKAP-i ulatuses. Valikõpingute moodul avatakse juhul kui vähemalt 50% kursuse õpilastest on selle valinud ja rühma suurus on vähemalt 10 õpilast.

Spetsialiseerumised (moodulite nimetus ja maht) Puuduvad

Õppekava kontaktsik

ees-ja perenimi:	Merle Truupõld
ametikoht:	osakonnajuhataja
telefon:	7361892
e-post:	merle.truupold@khk.ee

Märkused: link rakenduskavadele http://khk.ee/osakonnad/toiduainete_tehnoloogia/oppekavad

Abipagari eriala põhiõpingute moodulid

Moodul nr 1	MOODULI NIMETUS		Maht	
	Toiduainetööstuse valdkonna alused		2 EKAP	
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut toiduainetööstuse valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest				
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja ülesanded	Mooduli teemad ja alateemad
<ul style="list-style-type: none"> mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses 	<ul style="list-style-type: none"> nimetab toiduainetööstuse tegevusalasid kirjeldab rühmatööna toiduainetööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis 	<ul style="list-style-type: none"> Loeng Rühmatöö Iseseisev töö 	<ul style="list-style-type: none"> Tööleht: toiduainetööstus 	Toidutööstuse üldiseloostus Tegevusalad Ettevõtete liigid Toidutööstuse areng ja suundumused
<ul style="list-style-type: none"> orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist 	<ul style="list-style-type: none"> 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 loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava 	<ul style="list-style-type: none"> Loeng Rühmatöö Info otsing ja töötlemine Eesmärgistamine ja eneseanalüüs Iseseisev töö 	<ul style="list-style-type: none"> Tööleht: mina valdkonnas töötajana 	Kutsestandard Valdkonna elukutsete kuvandid ja väärtustamine Abipagari kutsestandard Kutsealased infokanalid Õppekava sisu ja ülesehitus

	eesmärgi ja moodulite eesmärgid <ul style="list-style-type: none"> • hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks 			
• orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas	<ul style="list-style-type: none"> • leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist • nimetab rühmatöona vastavalt juhendile piirkonna praktikaettevõtteid • nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused • nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele 	<ul style="list-style-type: none"> • Õppekäik • Loeng • Arutelu • Info otsing • Iseseisev töö 	• Tööleht: õpikeskkond	<p>Õpikeskkond</p> <p>Õpperühmaga tutvumine</p> <p>Tutvumine kooliga</p> <p>Kooli infosüsteem</p> <p>Õpilase õigused ja kohustused</p> <p>Õpilast puudutav dokumentatsioon</p>
Iseseisev töö moodulis: (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)	<p>Koostada mõistekaart Eesti toiduainetööstuse harude kohta koos suuremate ettevõtete märkimisega vastavalt juhendile. Lahendada probleemülesanne kooli sisekorra alase eeskirja rikkumise kohta ja selgitada, mille vastu eksiti, missugune eeskirja punkt reguleerib kirjeldatud olukorda ning milline on õppija vastutus. Kirjutada eneseanalüüs juhendi alusel. Koostada aruanne õppekäigust ettevõttesse ja esitleda.</p>			
Mooduli hinde kujunemine: <ul style="list-style-type: none"> • Hindamisülesanded • Hindamiskorraldus • Hindamisjuhend • Hindekriteeriumid 	<p>Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt. Mooduli hinne kujuneb rühmatöodes osalemise, töölehtede täitmise, õppekäigul osalemise ja iseseisvate tööde koostamise põhjal</p>			
Hindekriteeriumid	Moodul loetakse arvestatuks, kui õppija:			

	<ul style="list-style-type: none"> • koostab Eesti suuremate toiduainetööstuste kohta mõistekaardi • koostab eneseanalüüsi juhendi alusel • osaleb õppekäigul ja koostab selle kohta aruande • lahendab probleemülesande • leiab vajalikku infot internetist ja kooli kodulehelt
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kooli koduleht http://www.khk.ee/ 2. Kooli õppekorralduseeskiri 3. Leivaliidu koduleht http://www.leivaliit.ee/ 4. Kutsekoda (www.kutsekoda.ee) 5. Abipagari õppekava

Moodul nr 2	MOODULI NIMETUS			Maht
	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused			3 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest				
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja ülesanded	Mooduli teemad ja alateemad
<ul style="list-style-type: none"> • mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis 	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendamisel enda isiksust, oma tugevusi ja nõrkusi • seostab juhendamisel kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega • leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta • leiab juhendamisel informat- 	<ul style="list-style-type: none"> • Interaktiivne loeng • Rühmatööd (arutelu, eneseanalüüs, infootsing, kandidaerimisdokumendi koostamine, kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõuete analüüs, tööturu analüüs) • Rollimäng- tööin- 	<ul style="list-style-type: none"> • Eneseanalüüs • Kandideerimis-dokumentide koostamine: CV, kaaskiri, motivatsioonikiri, avaldus) - osaliselt iseseisev • Karjääriplaani koostamine (eesmärkide püstitamine) - osaliselt iseseisev 	<p>Karjääriplaneerimine</p> <p>Eneseanalüüs: isikuomadused, väärtused ja hoiakud, vajadused, motivatsioon, võimed, huvid, oskused</p> <p>Kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõuded (sh kutsestandardid), töömaailma ootused ning võimalused (sh praktika osas)</p> <p>Tööturu ja elukestva õppe võimaluste info</p>

	<p>siooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab juhendamisel elektroonilisi kandideerimisdokumente lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus • osaleb juhendamisel näidistööintervjuul • seab juhendamisel endale karjäärieesmärke, koostab juhendamisel sh elektrooniliselt endale lühi- ja pikaajalise karjääriplaani 	<p>tervjuu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Iseseisev töö: infootsing, kandideerimisdokumentide koostamine, karjääriplaani koostamine • Õpimapp 		<p>Töö- ja praktikakohale kandideerimine, kandideerimisdokumendid: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus Tööintervjuu Karjääriplan.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil 	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab tavapärastes suhtlemissituatsioonides sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist • kasutab tavapärastes suhtlemissituatsioonides erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava • kirjeldab ja järgib tavapärastes suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid • lahendab meeskonnatöona juhendi alusel tulemuslikult tööalaseid probleeme tavapärastes töösituatsioonides 	<ul style="list-style-type: none"> • Interaktiivne loeng • Rühmatöona suhtlemissituatioone käsitlevad rollimängud Töölehed, harjutused, testid • Iseseisev töö - juhtumianalüüs • Õpimapp 	<ul style="list-style-type: none"> • Meeskonnatöös ja rollimängudes osalemine; • Juhtumipõhise situatsioonülesande lahendamine 	<p>Suhtlemisõpetus Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine Suhtlemisvahendite kasutamine sh telefoni- ja internetisuhtluse hea tava Üldtunnustatud käitumistavad suhtlemissituatsioonides Meeskonnatöö Kultuurilised erinevused suhtlemisel Kliendikeskne teenindus Erinevad teenindussituatsioonid</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel tööalast suhtlemist mõjutavaid kultuuriliste erinevuste aspekte • väljendab selgelt ja arusaadavalt kliendina enda soove teenindussituatsioonis 			
<ul style="list-style-type: none"> • selgitab enda ja ettevõtte toimimist turumajanduse tingimustes 	<ul style="list-style-type: none"> • teeb juhendi alusel praktilisi valikuid lähtuvalt oma majanduslikest vajadustest ja ressursside piiradest • leiab meeskonnatööna juhendi alusel informatsiooni õpitava valdkonna ettevõtte toote või teenuse hinna kohta turul, kasutades sama toodet või teenust pakkuvate ettevõtete kodulehti • kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel ühe õpitava valdkonna ettevõtte konkurente • nimetab iseseisvalt põhilisi enda eluga seotud Eestis kehivaid makse • täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni • leiab juhendi abil informatsiooni sh elektrooniliselt finantsasutuste poolt pakutavate põhiliste teenuste ja nen- 	<ul style="list-style-type: none"> • Interaktiivne loeng • Rühmatöö (sh töö arvutis) juhendamisel: arutelu, töölehtede täitmine, juhtumianalüüs, infootsing arvutist (konkurents, hinnad, maksud, finantsasutused ja nende pakutavad teenused), tuludeklaratsiooni täitmine; • Iseseisev töö: infootsing arvutist: ettevõtted, nende tooted/teenused, konkurents, finantsasutused ja nende pakutavad teenused, tuludeklaratsiooni täitmine • Õpimapp 	<ul style="list-style-type: none"> • Infootsing valdkonna ettevõtte, toote või teenuse hinna kohta turul (meeskonnatöö); • Konkurentsi kirjeldus (meeskonnatöö); • Maksude test • Tuludeklaratsiooni täitmine juhendi alusel; • Finantsteenuste analüüs koos infootsinguga 	<p>Majandusõpetus Vajadused, ressursid, piiratus Ettevõtlus Toode, teenus Hind, hinnakujundus Konkurents Eesti maksusüsteem, üksikisiku maksustamine, tuludeklaratsioon Finantsasutuste poolt pakutavad teenused</p>

	dega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta			
<ul style="list-style-type: none"> mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas 	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab meeskonnatöona juhendamisel ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast võrdleb juhendamisel oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana kirjeldab õppekäigu järel meeskonnatöona juhendi alusel õpitava valdkonna organisatsiooni kliendirühmi, tooteid ja töökorraldust sõnastab meeskonnatöona juhendi alusel ettevõtte äriidee õpitavas valdkonnas 	<ul style="list-style-type: none"> Interaktiivne loeng Rühmatöö (arutelu, töölehe täitmine: palgatöötajana ja ettevõtja erinevus, ettevõtluskeskkond, ettevõtte töökorraldus, palgaarvestus, äriidee) Töö arvutis juhendamisel (infootsing Eesti ettevõtluskeskkonna kohta, äriidee) Õppekäik Iseseisev töö sh arvutis (ettevõtluskeskkond, ettevõtte tegevus, äriidee) Õpimapp 	<ul style="list-style-type: none"> Palgatöötaja ja ettevõtjana võrdlus (meeskonnatöona); Õpitava valdkonna organisatsiooni majandustegevuse ja –keskkonna kirjeldus (meeskonnatöona); Ettevõtte äriidee sõnastamine õpitavas valdkonnas (meeskonnatöona). 	<p>Ettevõtlus Eesti ettevõtluskeskkond (keskendudes õpitavale valdkonnale) Palgatöötaja ja ettevõtja erinevused Ettevõtte majandustegevuse ülevaade (kliendid, tooted, töökorraldus) Äriidee olemus ja sõnastamine</p>
<ul style="list-style-type: none"> mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel 	<ul style="list-style-type: none"> loetleb meeskonnatöona töötervishoiu ja tööohutuse põhilisi suundumisi loetleb juhendi alusel tööandja ja töötajate põhilised õigused ning kohustused ohutu töökeskkonna tagamisel ja kirjeldab juhendi alusel riskianalüüsi olemust tunneb ära ja kirjeldab mees- 	<ul style="list-style-type: none"> Interaktiivne loeng sh videote demonstratsioon ja arutelu Rühmatöona riskianalüüs ja juhtumianalüüs Õpimapp Töölehtede täitmine 	<ul style="list-style-type: none"> Töölehe täitmine töökeskkonna ohutegurite kohta; Juhtumianalüüs Käsunduslepingu, töövõtulepingu ja töölepingu võrdlus; Töölehe täitmine TLS ja organisatsiooni dokumentide põhjal. Seletuskirja koostamine; 	<p>Töökeskkonnaohutus Töötervishoiu ja tööohutuse põhimõtted Tööandja ja töötaja põhilised õigused ning kohustused ohutu töökeskkonna tagamisel Riskianalüüs, töökeskkonna ohutegurid Tööõnnetus Tulekahju</p>

	<p>konnatööna juhendi alusel töökeskkonna põhilised ohutegurid ja meetmed nende vähendamiseks</p> <ul style="list-style-type: none"> • tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähituvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega • kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas • leiab meeskonnatööna juhendi alusel tervishoiu ja tööohutuse alast informatsiooni juhtumi näitel • leiab elektrooniliselt juhendamisel töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta • võrdleb juhendamisel töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi töötaja vaatest • leiab juhendi alusel organisatsioonisisestest dokumentidest üles oma õigused, kohustused ja vastutuse 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumendianalüüs juhendi alusel • Seminar • Praktiline töö arvutiklassis 	<ul style="list-style-type: none"> • E-kirjavahetus • Kandideerimisdokumentide viimistlemine (karjääriõppes tehtu baasil) 	<p>Töötervishoiu ja tööohutusala informatsioon</p> <p>Tööseadusandlus</p> <p>Töölepinguseadus</p> <p>Tööleping, töövõtuleping ja käsundusleping</p> <p>Töötaja õigused, kohustused ja vastutus</p> <p>Töötamine välisriigis</p> <p>Asjaajamine</p> <p>Asjaajamine ja dokumendihaldus organisatsioonis (sh seletuskiri)</p> <p>E-kirjavahetus</p> <p>Dokumentide säilitamine (üksikisiku vaatenurgast)</p>
--	---	--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> • arvestab juhendamisel bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist • koostab ja vormistab juhendi alusel elektroonilise seletuskirja ja e-kirja • kirjeldab juhendi alusel isiklike dokumentide säilitamise olulisust 			
Iseseisev töö moodulis: <i>(eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</i>	Kandideerimisdokumentide koostamine: CV, kaaskiri, motivatsioonikiri, avaldus Iseseisev infootsing tööturu, praktika- ja töökohtade kohta Karjääriplaani koostamine juhendi alusel Töölase suhtlemissituatsiooni analüüs (meeskonnatöona) juhendi alusel Infootsing arvutist: konkurents, hinnad, maksud, finantsasutused ja nende pakutavad teenused Tuludeklaratsiooni täitmine juhendi alusel Ettevõtte majanduskeskkonna, klientide, toodete ja töökorralduse kirjeldus (meeskonnatöona) juhendi alusel Ettevõtte äriidee sõnastamine õpitavas valdkonnas (meeskonnatöona) juhendi alusel Töölehe täitmine töökeskkonna ohutegurite kohta juhendi alusel Juhtumianalüüs (meeskonnatöona) juhendi alusel Töölehe täitmine töölepinguseaduse põhjal			
Mooduli hinde kujunemine: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Hindamisülesanded</i> • <i>Hindamiskorraldus</i> • <i>Hindamisjuhend</i> • <i>Hindekriteeriumid</i> 	Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt. Iseseisvaks tööks on koostada õpimapp. Õpimapp koosneb iseseisvatest jt kirjalikest töödest.			
Hindekriteeriumid	Moodul loetakse arvestatuks, kui õppija: <ul style="list-style-type: none"> • koostab kandideerimisdokumendid • koostab karjääriplaani • osaleb meeskonnatöös ja rollimängudes • toetab ettentud infootsingut internetist 			

	<ul style="list-style-type: none"> • täidab näidistuludeklaratsiooni • sõnastab ettevõtte äriidee juhendi alusel • kirjeldab juhendi alusel riskianalüüsi olemust • kirjeldab juhendi alusel töökeskkonna põhilised ohutegurid • leiab juhendamisel töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta • võrdleb juhendamisel töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi töötaja vaatest • koostab ja vormistab juhendi alusel elektroonilise seletuskirja
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ol style="list-style-type: none"> 1. www.rajaleidja.ee 2. http://www.cvkeskus.ee/career 3. Karjäärinõustamise töövihik: http://www.rajaleidja.ee/public/Suunaja/Abiks_valikutel_loplik_eesti.pdf 3. Kidron, A. Suhtlemispsühholoogia 5. „Ettevõtlikkusest ettevõtluseni“ koos töövihiku CD-ga, 6. www.eesti.ee 7. www.kalkulaator.ee 8. www.minuraha.ee 9. www.meieraha.ee 10. Töölepingu seadus 11. http://www.tooelu.ee 12. Tööinspektsiooni kodulehekülg www.ti.ee

Moodul nr 3	MOODULI NIMETUS			Maht
	Toiduohutus			2 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toiduohutuse järgimise tähtsust toidu käitlemisel				
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja ülesanded	Mooduli teemad ja alateemad
<ul style="list-style-type: none"> • mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toiduainetööstuses 	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni eesmärgid ja ülesandeid lähtuvalt toiduainetööstuse eripärast 	<ul style="list-style-type: none"> • Loeng • Arutelu • Rühmatöö 	<ul style="list-style-type: none"> • Tööleht: isikliku hügieeni reeglid toiduainetööstuses • Tööleht: erinevate toi- 	Toiduhügieen Isiklik hügieen Pagari- ja kondiitri valdkonna ettevõtte ruumid, nõuded ruu-

	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel • kirjeldab rühmatööna hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele • kirjeldab rühmatööna toidu käitlemise nõudeid lähtuvalt toiduainetööstuse eripärast • selgitab juhendi alusel toidutoorme ja toidu saastumise põhjusi ja nendest tulenevaid tagajärgi • selgitab rühmatööna toidukahjurite kontrolli ja tõrje vajalikkust toiduainetööstuses • lahendab toidutöötlemisega seotud juhtumi kasutades toiduhügieeni puudutavaid õigusakte 	<ul style="list-style-type: none"> • Iseseisev töö • Juhtumid 	<p>duainegruppide omadused, säilitamise nõuded ja kasutamine toiduvalmistamisel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tööleht: toidu kohta märgistus ja muul viisil antav teave 	<p>midele ja sisseseadele</p> <p>Mikroorganismid, kahjurid</p> <p>Toiduseadus, sellest tulenevad toiduainete käitlemise nõuded</p> <p>Toidukaupade pakendid ja märgistus</p> <p>Märgistusele esitatavad nõuded</p> <p>Toiduainete ja pagarikondiitritoodete hoiustamisnõuded ja realiseerimisajad</p>
<ul style="list-style-type: none"> • mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlisprotsessis 	<ul style="list-style-type: none"> • leiab puhastusainete ohutuskartidelt vajalikku infot nende kasutamise ja ohutu käitlemise kohta • valib sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained koostisosade ja omaduste põhjal teatud mustuse liigi eemal- 	<ul style="list-style-type: none"> • Loeng • Arutelu • Arvutusülesanded • Praktilised tööd • Iseseisev töö 	<ul style="list-style-type: none"> • Praktiline töö: visuaalselt puhtusastme määramine, eriliigilise mustuse leidmine tootmisruumis, selle kaardistamine, mustuse eemaldamiseks puhastusainete, koristustarvikute ja 	<p>Puhastustööd</p> <p>Mustus, liigid</p> <p>Mustuse eemaldamise viisid toidutööstuses</p> <p>Koristustarvikud, värvikoodid</p> <p>Koristuseseadmed</p> <p>Puhastusained, vesi</p> <p>Desinfitseerimisained, lahuste</p>

	<p>damiseks</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab rühmatööna toiduainetööstusettevõttes kasutatavaid pesemis- ja desinfitseerimis-meetodeid • koostab juhendi alusel etteantud tootmisruumi puhastusplaani • lahendab pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid • nimetab puhtusekontrolli meetodeid toiduainetetööstuses • määrab visuaalselt etteantud juhendi alusel töökoha puhtuse astme 		<p>koristusmeetodi valimine</p> <ul style="list-style-type: none"> • II puhastuslahuste valmistamine: vajaliku vee ja puhastusaine koguse arvestamine 	<p>valmistamine</p> <p>Ohutusnõuded koristustöodel</p> <p>Puhastusainete ohutuskaart Puhastusplaani olemus</p> <p>Puhtusastmed</p>
<ul style="list-style-type: none"> • mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust 	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab ettevõtte enesekontrollikohustust ja selle rakendamise vajalikkust toiduseaduse alusel • kirjeldab enesekontrollisüsteemi eesti keeles lähtuvalt juhendist • nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitilised punktid ja kriitilised kontrollpunktid • kirjeldab etteantud toote käitlemisel esinevaid ohtusid ja nende vältimiseks vajalikke ennetavaid ja korri- 	<ul style="list-style-type: none"> • Loeng • Iseseisev töö 	<ul style="list-style-type: none"> • Tööleht: toorainete hoiutingimused, külmaahela tagamise võimalused, kahjuritõrjeplaan, koristusplaan 	<p>Enesekontroll</p> <p>Enesekontrollisüsteemi loomine</p> <p>HACCP põhimõtted</p> <p>Vajalikkus</p> <p>Rakendamine</p> <p>Tehnoloogilise skeemi ülesehitus</p> <p>Kriitilised kontrollpunktid</p> <p>Toidutoorme käitlemisest tulenevad ohud ja nende vältimine</p>

	geerivaid tegevusi			
Iseseisev töö moodulis: (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)	<p>Eesmärgiks on arendada õppija kirjalike tööde vormistamist, ülesehitust ja kokkupanekut ning info kogumist, talletamist ja kasutamist.</p> <p>Iseseisvaks tööks on koostada õpimapp.</p> <p>Õpimapp koosneb:</p> <p>Töölehed: kriitilised kontrollpunktid juhendi alusel, toidutoorme käitlemisest tulenev juhtumi kirjeldus, pagaritoodete märgistuse kirjeldamine etteantud juhendi alusel.</p>			
Mooduli hinde kujunemine:	<p>Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt.</p> <p>Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt.</p> <p>Moodulihinne kujuneb praktilise töö hindamisest ja iseseisvast tööst.</p> <p>Õpimapp - vormistus on nõuetekohane, õpimapis on kõik nõutud põhiosad. Tööd vastavad teemale. Illustratsioonid on teemakohased. Töölehed on täidetud ettenähtud vormi järgi.</p> <p>Praktiline töö - puhastab ja desinfitseerib kindlaks määratud objekti juhendi alusel, järgides pagaritöökojas hügieeni- ja tööohutusnõudeid</p>			
Hindekriteeriumid	<p>Moodul loetakse arvestatuks, kui õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni eesmärke ja ülesandeid lähtuvalt toiduainetööstuse eripärast • selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel • kirjeldab rühmatööna hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele • kirjeldab rühmatööna toidu käitlemise nõudeid lähtuvalt toiduainetööstuse eripärast • selgitab juhendi alusel toidutoorme ja toidu saastumise põhjusi ja nendest tulenevaid tagajärgi • selgitab rühmatööna toidukahjurite kontrolli ja tõrje vajalikkust toiduainetööstuses • lahendab toidutöötlemisega seotud juhtumi kasutades toiduhügieeni puudutavaid õigusakte • leiab puhastusainete ohutuskaartidelt vajalikku infot nende kasutamise ja ohutu käitlemise kohta • valib sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained koostisosade ja omaduste põhjal teatud mustuse liigi eemaldamiseks • kirjeldab rühmatööna toiduainetööstusettevõttes kasutatavaid pesemis- ja desinfitseerimismeetodeid • koostab juhendi alusel etteantud tootmisruumi puhastusplaani • lahendab pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid • nimetab puhtusekontrolli meetodeid toiduainetööstuses • selgitab ettevõtte enesekontrollikohustust ja selle rakendamise vajalikkust toiduseaduse alusel • kirjeldab enesekontrollisüsteemi eesti keeles lähtuvalt juhendist 			

	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitilised punktid ja kriitilised kontrollpunktid • kirjeldab etteantud toote käitlemisel esinevaid ohtusid ja nende vältimiseks vajalikke ennetavaid ja korrigeerivaid tegevusi
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ol style="list-style-type: none"> 1. www.riigiteataja.ee 2. Puhastusainete ohutuskaardid 3. Roasto. M, Tamme. T, Juhkam. K. Toiduhügieen ja ohutus. Tartu: Eesti Põllumajandusülikool, 2004 4. Pärn, J. HACCP - käsiraamat toidukäitlejale. Tallinn, 1998 5. www.vet.agri.ee

Moodul nr 4	MOODULI NIMETUS		Maht	
	Pagaritoodete valmistamise alused		10 EKAP	
Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel taiginaid ja tooteid, teab põhitooraineid, oskab valida ja valmistada ette tooraineid pagaritoodete tootmiseks lähtudes toiduainete hoiunõuetest, realiseerimisaegadest ja säästlikkust kasutamist töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.				
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja ülesanded	Mooduli teemad ja alateemad
<ul style="list-style-type: none"> • kasutab juhendamisel pärimi- ja muretaignast toodete ning täidiste valmistamiseks vajaminevaid tooraineid lähtudes juhendist 	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab põhi- ja abitoorained ja nende kasutamise põhimõtted • tunneb ära ja kirjeldab pagari töös kasutatavaid tooraineid ja määratleb organoleptiliselt tooraine kvaliteedi vastavust kvaliteedinõuetele • teab toorainete säilitamise nõudeid vastavalt toiduohutusele • loeb põhilise info toiduaine 	<ul style="list-style-type: none"> • Loeng • Rühmatöö • Arutelu • Praktiline töö • Ideekaart • Iseseisev töö 	Rühmatöö: ideekaart toorainetest Tööleht Praktiline ülesanne: kaalub juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel toote valmistamiseks vajalikud toorained ja valmistab tootmiseks ette, korraldades oma tööd otsustavalt ja säästlikult	Toorainete õpetus Nisujahu Suhkur ja magusained Kergitusained Muna ja munasaadused Toidurasvad Piim ja piimatooted Köögiviljad Marjad ja puuviljad Liha ja kala Kakao, šokolaad Toorainete ettevalmistamine tootmiseks

	<p>pakendilt</p> <ul style="list-style-type: none"> • arvestab juhendi alusel tooraine kulu 			<p>Pagaritoodete arvestus ja aruandlus Toorainete koguste arvestused tehnoloogilise kaardi alusel Mahuühikute teisendamine kaaluühikuteks Toorainete asendused Töökorraldus Töökoha korraldamine Tööde järjestamine ja ajastus Tööprotsessi etapid Organisatsiooni eesmärgid Asukoha valik ettevõttele Tootmisettevõtte põhifunktsioonid Strateegia Hankimine</p>
<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel lihtsamad täidised järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid 	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhise järgi soolaseid ja magusaid täidised järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid • puhastab juhendamisel tööpinnad peale töö lõpetamist kasutades õigeid töövõtteid, koristustarvikuid ja puhastuslahuseid 	<ul style="list-style-type: none"> • Loeng • Praktiline töö • Iseseisev töö 	Praktiline ülesanne: valmistab juhendamisel ühe soolase või ühe magusa täidise, kasutades õigeid töövahendeid järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid	<p>Pagaritoodete tehnoloogia Täidiste liigid Täidiste valmistamine ja säilitamine Puhastusõpetus Praktilised puhastustööd Töökoha ja töövahendite puhastamine</p>
<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel pärmitaignast tooteid ja pooltooteid, kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest 	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab valmistaigna tunnused • kirjeldab käärinud taigna tunnused • kirjeldab taigna valmistamisel tekkinud vigu lähtuvalt 	<ul style="list-style-type: none"> • Interaktiivne loeng • Õpevideo • Töölehed • Praktiline töö • E-õpe 	Praktiline töö: valmistab juhendamisel kukleid, pirukaid, rullsaid. Koostab töölehe enamlevinud pagaritöödel kasutatavatest väikevahenditest.	<p>Seadmete õpetus Taignasegamismasinad, vahustajad, taigatükeldajad ja – ümardajad, taignarullimismasinad, vormimismasinad, kerkekapid ja ahjud, jahutus- ja kül-</p>

	<p>toiduainetes toimuvatest protsessidest</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel pärmitaignast tooteid valides sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid • valmistab ja külmutab juhendamisel pärmitaignast pooltooteid ja tooteid: kukleid, pirukaid, lihtsamaid kihistatud väikesaiu • määratleb organoleptiliselt valmistoodete vastavust nõuetele 	<ul style="list-style-type: none"> • Iseseisev töö 		<p>mutusseadmed, pakkimismasinad</p> <p>Väiketöövahendid</p> <p>Tööohutus seadmete ja väiketöövahendite kasutamisel</p> <p>Pagaritoodete tehnoloogia</p> <p>Taigna valmistamise tehnoloogilised protsessid: nisutaigna valmistamine</p> <p>taigna kääritsemine</p> <p>taigna töötlemine, s.h kihistamine</p> <p>taigna tükeldamine</p> <p>taigna vormimine</p> <p>lõppkerkimine</p> <p>lõppviimistlemine</p> <p>küpsetamine</p> <p>jahutamine</p> <p>viimistlemine</p> <p>pakendamine, markeerimine, ladustamine</p> <p>Seadmete ja töökoha puhastamine</p> <p>Rasvaküpsetised</p> <p>Pagaritoodete arvestus ja aruandlus</p> <p>Kadude arvestus-</p> <p>Toodangu väljatulek</p> <p>Ergonoomika</p> <p>Õiged töövõtted ja tööasendid</p> <p>Harjutused</p>
<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel 	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab muretaigna valmis- 	<ul style="list-style-type: none"> • Loeng 	Praktiline töö:	Pagaritoodete tehnoloogia

<p>muretaignast pooltooteid ja tooteid</p>	<p>tamise tehnoloogilist protsessi</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel muretaignaid, kasutades sobivad seadmed ja töövahendid • valmistab juhendamisel muretaignast küpsiseid ja pirukaid vastavalt tehnoloogilisele juhendile järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid 	<ul style="list-style-type: none"> • Praktiline töö • Iseseisev töö 	<p>Valmistab juhendamisel küpsiseid</p>	<p>Muretaigen Liivataigen Pärmimuretaigen Piparkoogitaigen Präänikud Küpsised Pirukad</p>
<p>Iseseisev töö moodulis: (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</p>	<p>Eesmärgiks on arendada õppija kirjalike tööde vormistamist, ülesehitust ja kokkupanekut ning info kogumist, talletamist ja kasutamist. Iseseisevaks tööks on koostada õpimapp. Õpimapp koosneb: töölehed praktilistest töödest: tooraine ettevalmistamine, täidise valmistamine, kuklite valmistamine, pirukate valmistamine, rullsaia valmistamine, küpsiste valmistamine, kokkuvõtte väikevahenditest.</p>			
<p>Mooduli hinde kujunemine:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Hindamisülesanded</i> • <i>Hindamiskorraldus</i> • <i>Hindamisjuhend</i> • <i>Hindekriteeriumid</i> 	<p>Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt. Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Mooduli hinne kujuneb nelja praktilise töö hindamisest, iseseisva töö ja rühmatööna koostatud ideekaardi hindest. Valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel neli erinevat toodet: kukkel, pirukas, rull sai, küpsis. Õpimapp - vormistus on nõuetekohane, õpimapis on kõik nõutud põhiosad, retseptid on õigesti arvatud. Tööd vastavad teemale. Illustratsioonid on teemakohased. Töölehed on täidetud ettenähtud vormi järgi. Praktilised tööd - tooraine arvestus retsepti alusel ning õige tehnoloogilise protsessi järgimine; seadmete ja väikevahendite õige kasutamine; pagaritöökojas hügieeni- ja tööohutusnõuete õige järgimine. Toodete maitse ja lõhn on omased antud tootele. Saiade ja pirukate kaalu kõikumine on lubatud piirides, tooted on ettenähtud välimusega, sisu on küps, küpsised on ettenähtud kujuga.</p>			
<p>Hindekriteeriumid</p>	<p>Moodul loetakse arvestatuks, kui õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nimetab põhi- ja abitoorained ja nende kasutamise põhimõtted • teab toorainete säilitamise nõudeid vastavalt toiduohutusele • loeb põhilise info toiduaine pakendilt 			

	<ul style="list-style-type: none"> • tunneb ära ja kirjeldab pagari töös kasutatavaid tooraineid ja määratleb organoleptiliselt tooraine kvaliteedi vastavust kvaliteedinõuetele • arvestab juhendi alusel tooraine kulu • valmistab juhendi alusel soolaseid ja magusaid täidised järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid • puhastab juhendamisel tööpinnad peale töö lõpetamist kasutades õigeid töövõtteid, koristustarvikuid ja puhastuslahuseid • nimetab valmistaigna tunnused • kirjeldab käärinud taigna tunnused • kirjeldab taigna valmistamisel tekkinud vigu lähtuvalt toiduainetes toimuvatest protsessidest • valmistab juhendamisel pärmitaignast tooteid valides sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid • valmistab ja külmutab juhendamisel pärmitaignast pooltooteid ja tooteid: kukleid, pirukaid, rullsaid • määratleb organoleptiliselt valmistoodete vastavust nõuetele • kirjeldab muretaigna valmistamise tehnoloogilist protsessi • valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel muretaignaid, kasutades sobivad seadmed ja töövahendid • valmistab juhendamisel muretaignast küpsiseid ja pirukaid vastavalt tehnoloogilisele juhendile järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ol style="list-style-type: none"> 1. E.Kiisman, M.Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitritele“. Atlex, Tartu 2012 2. http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/ 3. http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/ 4. Tartu KHK pagar-kondiitri õppetöökoja pagaritoodete tehnoloogilised kaardid 5. Seadmete ohutus- ja kasutusjuhendid

Moodul nr 5	MOODULI NIMETUS	Maht
	Lihtpagaritoodete valmistamine	10 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised lihtpagaritoodete valmistamisest ja valmistab juhendamisel lihtpagaritooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.		
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja ülesanded	Mooduli teemad ja alateemad
<ul style="list-style-type: none"> • kasutab juhendamisel nisu- ja rukkitaignast toodete valmistamiseks vajaminevaid tooraineid lähtuvalt juhendist 	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab pagaritöös kasutatavad rukkijahu sordid • kirjeldab rukkijahu ja nisu-jahu erinevusi • valmistab toorained tootmiseks ette, lähtudes juhendist, korraldades oma tööd otstarbekalt ja säästlikult • arvestab juhendi alusel tooraine kulu 	<ul style="list-style-type: none"> • Loeng • Rühmatöö • Arutelu • Praktiline töö • Ideekaart • Iseseisev töö 	<p>Rühmatöö: ideekaart toorainete kohta</p> <p>Tööleht</p> <p>Praktiline ülesanne: kaalub juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel toote valmistamiseks vajalikud toorained ja valmistab tootmiseks ette korraldades oma tööd otstarbekalt ja säästlikult</p>	<p>Toorainete õpetus</p> <p>Teraviljad ja teraviljasaadused</p> <p>Linnased</p> <p>Taignaparendajad</p> <p>Mugavusained Viimistlusmaterjalid</p> <p>Pagaritoodete arvestus ja aruandlus</p> <p>Dokumentatsiooni liigid ettevõttes:</p> <p>Retsept</p> <p>Tehnoloogiline kaart Kalkulatsioonikaart</p> <p>Akt</p> <p>Tellimisleht</p> <p>Saateleht</p> <p>Arve-saateleht</p> <p>Dokumentatsiooni vormistamine ja kasutamine</p> <p>Inventuur</p>
<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel nisutaignast lihtpagari pooltooteid ja -tooteid, kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest 	<ul style="list-style-type: none"> • valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained • valmistab juhendi alusel ette tooraineid tootmiseks • valmistab juhendi alusel nisutaignast pooltooteid ja tooteid, valides sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid 	<ul style="list-style-type: none"> • Loeng • Rühmatöö • Arutelu • Praktiline töö • Ideekaart • Iseseisev töö 	<p>Praktiline töö:</p> <p>Valmistab juhendamisel lauasaiu, punutisi</p>	<p>Pagaritoodete tehnoloogia</p> <p>Nisutaignast toodete valmistamine:</p> <p>Nisutaigna valmistamine</p> <p>Tükeldamine</p> <p>Vormimine</p> <p>Viimistlemine</p> <p>Küpsetamine</p> <p>Jahutamine</p> <p>Pakendamine</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab ja külmutab juhendi alusel nisutaignast pooltooteid ja tooteid • määratleb organoleptiliselt valmistoodete vastavust nõuetele 			Külmutamine Nisutaignast tooted: Vormitooted Lauasaiad, sepikud Kuklid Punutised Plaadisaiad ja plaadikoogid
<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel rukkitaignast lihtpagaritooteid, kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest 	<ul style="list-style-type: none"> • valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained • valmistab juhendi alusel ette tooraineid tootmiseks • valmistab juhendi alusel rukkitaignast pagaritooteid, valides sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid 	<ul style="list-style-type: none"> • Loeng • Rühmatöö • Arutelu • Praktiline töö • Ideekaart • Iseseisev töö 	Praktiline töö: Valmistab juhendamisel seguleiba	Pagaritoodete tehnoloogia Rukkitaigna valmistamine: Rukkitoodete vormimine ja kergitamine Rukkitoodete küpsetamine Toodete jahutamine Toodete viimistlemine: Viimistlusmaterjalid Toodete pakendamine, markeerimine, ladustamine Toodete kvaliteedi määramine Toote kvaliteedi vead Leivahaigused, säilitamine ja defektid Rukkitaignast tooted: Vormileivad Põrandaleivad Peenleivad Kiirleivad Koorikleivad Seguleivad
Iseseisev töö moodulis: <i>(eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</i>	Eesmärgiks on arendada õppija kirjalike tööde vormistamist, ülesehitust ja kokkupanekut ning info kogumist, talletamist ja kasutamist. Iseseisvaks tööks on koostada õpimapp. Õpimapp koosneb praktiliste tööde töölehtedest: tooraine ettevalmistamine, lauasaiade, punutiste ja seguleibade val-			

	mistamine.
Mooduli hinde kujunemine: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Hindamisülesanded</i> • <i>Hindamiskorraldus</i> • <i>Hindamisjuhend</i> • <i>Hindekriteeriumid</i> 	<p>Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Mooduli hinne kujuneb kolme praktilise töö hindamisest ja iseseisva töö ning rühmatööna koostatud ideekaardi hindamisest. Valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel kolm erinevat toodet: lauasai, punutis, seguleib. Õpimapp - vormistus on nõuetekohane, õpimapis on kõik nõutud põhiosad, retseptid on õigesti arvutatud. Tööd vastavad teemale. Illustratsioonid on teemakohased. Töölehed on täidetud ettenähtud vormi järgi. Praktilised tööd - tooraine arvestus retsepti alusel ning õige tehnoloogilise protsessi järgimine; seadmete ja väikevahendite õige kasutamine; pagaritöökojas hügieeni- ja tööohutusnõuete õige järgimine. Toodete maitse ja lõhn on omased antud tootele. Toodete kaalu kõikumine on lubatud piirides, tooted on ettenähtud välimusega, sisu on küps, punutised on ettenähtud kujuga ja ühtlaselt vormitud.</p>
Hindekriteeriumid	<p>Moodul loetakse arvestatuks, kui õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nimetab pagaritöös kasutatavad rukkijahu sordid • kirjeldab rukkijahu ja nisujahu erinevusi • eristab erinevaid jahusorte ja valib tööks vajaliku jahusordi • arvestab juhendi alusel tooraine kulu • valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained • valmistab toorained tootmiseks ette, lähtudes juhendist, korraldades oma tööd otstarbekalt ja säästlikult • valmistab juhendi alusel nisutaignast pooltooteid ja tooteid, valides sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid • valmistab juhendi alusel rukkitaignast pagaritooteid, valides sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid • valmistab ja külmutab juhendi alusel nisutaignast pooltooteid ja tooteid • määratleb organoleptiliselt valmistoodete vastavust nõuetele
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ol style="list-style-type: none"> 1. E.Kiisman, M.Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitritele“. Atlex, Tartu 2012 2. http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/ 3. http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/ 4. Tartu KHK pagar-kondiitri õppetöökoja pagaritoodete tehnoloogilised kaardid 5. Seadmete ohutus- ja kasutusjuhendid

Moodul nr 6	MOODULI NIMETUS		Maht	
	Abipagari praktiline töö		5 EKAP	
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel pagaritooted, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid				
Nõuded mooduli alustamiseks: Pagaritoodete valmistamise alused, lihtpagaritoodete valmistamine				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamise meetodid ja ülesanded	Mooduli teemad ja alateemad
<ul style="list-style-type: none"> valmistab juhendamisel pärimataignast tooteid ja pooltooteid, kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest 	<ul style="list-style-type: none"> valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained arvestab ja kaalub juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks valmistab juhendi alusel lihtpagaritooted, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid määratleb organoleptiliselt toote vastavust kvaliteedile 	<ul style="list-style-type: none"> Praktiline töö Iseseisev töö 	Praktilised ülesanded: juhendamisel pirukate ja punutiste valmistamine Iseseisev töö: töölehed hinnatavate toodete kohta	Kuklid Väikesaiad Punutised Pirukad Täidised Lauasaiad Plaadisaiad
<ul style="list-style-type: none"> valmistab juhendamisel rukkitaignast lihtpagaritooted, kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest 	<ul style="list-style-type: none"> arvestab ja kaalub tooraineid juhendi alusel valmistab juhendi alusel rukkitaignast pagaritooted, valides sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid määratleb organoleptiliselt toote vastavust kvaliteedile 	<ul style="list-style-type: none"> Praktiline töö Iseseisev töö 	Praktiline ülesanne: juhendamisel lausaia või leiva valmistamine Iseseisev töö: tööleht hinnatava toote kohta	Sepikud Leivad

<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel muretaignast pooltooteid ja tooteid 	<ul style="list-style-type: none"> • valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained • arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks • valmistab juhendi alusel muretaignast tooteid, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid • määratleb organoleptiliselt toote vastavust kvaliteedile 	<ul style="list-style-type: none"> • Praktiline töö • Iseseisev töö 	Praktiline ülesanne: juhendamisel küpsiste valmistamine Iseseisev töö: tööleht hinnatava toote kohta	Muretaigen Liivataigen Piparkoogitaigen Präänikud Küpsised Pirukad
Iseseisev töö moodulis: <i>(eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</i>	Eesmärgiks on arendada õppija kirjalike tööde vormistamist, ülesehitust ja kokkupanekut ning info kogumist, talletamist ja kasutamist. Iseseisvaks tööks on koostada õpimapp. Õpimapp koosneb töölehedest hinnatavate toodete kohta - pirukas, punutis, lauasai või leib ja küpsised.			
Mooduli hinde kujunemine: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Hindamisülesanded</i> • <i>Hindamiskorraldus</i> • <i>Hindamisjuhend</i> • <i>Hindekriteeriumid</i> 	Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt. Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Mooduli hinne kujuneb nelja praktilise töö hindamisest ja iseseisva töö hindamisest. Valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel neli erinevat toodet: pirukas, punutis, lauasai või leib, küpsised. Õpimapp - vormistus on nõuetekohane, õpimapis on kõik nõutud põhiosad, retseptid on õigesti arvutatud. Tööd vastavad teemale. Illustratsioonid on teemakohased. Töölehed on täidetud ettenähtud vormi järgi. Praktilised tööd - tooraine arvestus retsepti alusel ning õige tehnoloogilise protsessi järgimine; seadmete ja väikevahendite õige kasutamine; pagaritöökojas hügieeni- ja tööohutusnõuete õige järgimine. Toodete maitse ja lõhn on omased antud tootele. Saiade ja pirukate kaalu kõikumine on lubatud piirides, tooted on ettenähtud välimusega, sisu on küps, punutised on ettenähtud kujuga ja ühtlaselt vormitud.			
Hindekriteeriumid	Moodul loetakse arvestatuks, kui õppija: <ul style="list-style-type: none"> • valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained • arvestab ja kaalub juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks • valmistab juhendi alusel lihtpagaritooteid, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid • valmistab juhendi alusel rukkitaignast pagaritooteid, valides sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid 			

	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendi alusel muretaignast tooteid, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid • määratleb organoleptiliselt toote vastavust kvaliteedile • töölehed hinnatavatele toodetele on kooskõlas tehnoloogilise kaardi ja praktilise tööga
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tartu KHK pagar-kondiitri õppetöökoja pagaritoodete tehnoloogilised kaardid 2. Seadmete ohutus- ja kasutusjuhendid

Moodul nr 7	MOODULI NIMETUS			Maht
	Abipagari praktika			15 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija planeerib isiklikke praktikaeesmärke, töötab juhendamisel ettevõttes ning koostab praktikaaruande				
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud moodulid Pagaritoodete valmistamise alused, lihtpagaritoodete valmistamine, Abipagari praktiline töö				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja ülesanded	Mooduli teemad ja alateemad
<ul style="list-style-type: none"> • planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärke 	<ul style="list-style-type: none"> • koostab materjali praktikale asumiseks (praktikalepingu sõlmimine, oskuste ja teadmiste nimistu koostamine, CV ja motivatsioonikirja koostamine) lähtuvalt praktikajuhendist 	<ul style="list-style-type: none"> • Töölehed • Info kogumine • Enesehindamine • Praktiline ülesanne juhendi alusel 	Tööleht praktika eesmärkide püstitamiseks lähtuvalt ettevõttest	Praktika eesmärgistamine Motivatsioonikirja koostamine konkreetsele ettevõttele saatmiseks
<ul style="list-style-type: none"> • töötab praktikaettevõttes juhendamisel, järgides ettevõtte töökordlust ja osaledes meeskonnatöös 	<ul style="list-style-type: none"> • töötab juhendamisel ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorraeskirju, ergonoomia põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid ja isikukaitsevahendeid • valmistab juhendamisel ette toorained, pagaritoodete täidiseid ja pagaritoodeteid lähtuvalt toote tehnoloogilisest 	<ul style="list-style-type: none"> • Praktiline töö 	Praktilised tööd juhendamisel	Ettevõttega tutvumine Sisekorraeskiri Tööohutuse- ja hügieeninõuded Isikukaitsevahendite kasutus Toorained Tooraine ettevalmistamine tootmiseks Ettevõtte tehnoloogiline juhend Taigna valmistamine juhendamisel

	<p>kaardist, kasutades sobivaid tooraineid.</p> <ul style="list-style-type: none"> • pakendab, markeerib, külmutab ja ladustab juhendamisel pool- ja valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid • puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökoha • töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega ja suheldes vastastikku toetaval viisil 			<p>Taigna tükeldamine juhendamisel</p> <p>Taigna vormimine juhendamisel</p> <p>Toodete küpsetuseelne ja -järgne viimistlemine juhendamisel</p> <p>Toodete pakendamine juhendamisel</p> <p>Toodete markeerimine ja ladustamine juhendamisel</p> <p>Ettevõttes kasutatavad puhastusained ja töövahendid</p> <p>Tootmisruumi puhastusplaan</p> <p>Meeskonnatöö</p>
<ul style="list-style-type: none"> • koostab praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist 	<ul style="list-style-type: none"> • koostab kirjalikult korrektse praktikaaruande ja annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele lähtuvalt praktikajuhendist • kirjeldab praktikaettevõtet kui organisatsiooni lähtuvalt praktikajuhendist • kirjeldab ettevõtte toodete sortimenti lähtuvalt praktikajuhendist • kirjeldab tooraine ja pakendite ning tehnoloogia ja ettevõtte keskkonnasõbralikkust ning jäätmekäitlust 	<ul style="list-style-type: none"> • Lugemine • Info kogumine • Iseseisev töö 	Praktikaaruanne	<p>Aruande koostamine</p> <p>Praktikal sooritatud ülesannete kirjeldused</p> <p>Praktikaettevõtte kui organisatsioon</p> <p>Seadmed</p> <p>Ettevõtte toodete sortiment</p> <p>Kasutatavad toorained ja pakendid</p> <p>Ettevõtte jäätmekäitlus</p>
<p>Iseseisev töö moodulis: (eesmärk, teema, vajadusel)</p>	<p>Aruande koostamine vastavalt juhendile.</p> <p>Aruande hindamine: praktikaaruanne on koostatud koolipoolseid vormistusnõudeid järgides ja sisaldab ettenähtud pea-</p>			

<i>hindamine)</i>	tükke.
Mooduli hinde kujunemine: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Hindamisülesanded</i> • <i>Hindamiskorraldus</i> • <i>Hindamisjuhend</i> • <i>Hindekriteeriumid</i> 	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Moodulihinne kujuneb: <ul style="list-style-type: none"> • abipagari praktika sooritamine ettevõttes • praktikaaruande koostamine vastavalt juhendile ja nõuetele • ettevõttepoolse juhendaja hinnang • praktikaaruande kaitsmine, sealhulgas esitluse koostamine
Hindekriteeriumid	Moodul loetakse arvestatuks, kui õppija: <ul style="list-style-type: none"> • koostab materjali praktikale asumiseks (praktikalepingu sõlmimine, oskuste ja teadmiste nimistu koostamine ja motivatsioonikirja koostamine) lähtuvalt praktikajuhendist • töötab juhendamisel ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorraeskirju, ergonoomia põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid ja isikukaitsevahendeid • valmistab juhendamisel ette toorained, pagaritoodete täidiseid ja pagaritooteid lähtuvalt toote tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid tooraineid. • pakendab, markeerib, külmutab ja ladustab juhendamisel pool- ja valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid • puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökoha • töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega ja suheldes vastastikku toetaval viisil • koostab kirjalikult korrektse praktikaaruande ja annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele lähtuvalt praktikajuhendist • kirjeldab praktikaettevõtet kui organisatsiooni lähtuvalt praktikajuhendist • kirjeldab ettevõtte toodete sortimenti lähtuvalt praktikajuhendist • kirjeldab tooraine ja pakendite ning tehnoloogia ja ettevõtte keskkonnasõbralikkust ning jäätmekäitlust
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Praktikajuhend 2. Praktikaleping 3. Praktikapäevik 4. Tartu KHK kirjalike tööde koostamise juhend 5. Ettevõttes valmistatavate pagaritoodete tehnoloogilised kaardid 6. Ettevõtte seadmete kasutus- ja ohutusjuhendid

Valikõpingud

Mooduli nr 8	MOODULI NIMETUS		Maht	
	Valikpagaritoodete valmistamine		5 EKAP	
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel valikpagaritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.				
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodulid Pagaritoodete valmistamise alused ja Lihtpagaritoodete valmistamine				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja ülesanded	Mooduli teemad ja alateemad
<ul style="list-style-type: none"> valmistab juhendamisel kihistatud pärmitaignast tooteid 	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab kihistamisprotsessi valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel kihistatud pärmitaignast tooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid 	<ul style="list-style-type: none"> Interaktiivne loeng Praktiline töö Rühmatöö 	Vastastikhindamine Tehnoloogiline skeem Praktiline ülesanne: juhendamisel kihiliste väikesaiade valmistamine Iseseisev töö: töölehed hinnatavate toodete kohta	Kihistatud pärmitaignast toodete iseloomustus Tehnoloogiliste protsesside kirjeldus Taigna valmistamine Taigna kihistamine Taigna vormimine Toodete kergitamine Toodete küpsetuseelne viimistlemine Toodete küpsetamine Toodete jahutamine Toodete küpsetusjärgne viimistlemine Toodete pakendamine Tooted: Kihilised väikesaiad Kihilised pirukad Punutised

<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel pärmilehttaignast tooteid 	<ul style="list-style-type: none"> • Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel pärmilehttaignast tooteid kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid 	<ul style="list-style-type: none"> • Interaktiivne loeng • Praktiline töö • Rühmatöö 	<p>Vastastikhindamine Tehnoloogilise skeemi hindamine Praktiline ülesanne: juhendamisel croissantide valmistamine Iseseisev töö: töölehed hinnatavate toodete kohta</p>	<p>Pärmilehttaignast toodete iseloomustus Tehnoloogiliste protsesside kirjeldus Taigna valmistamine Taigna kihistamine Taigna vormimine Toodete kergitamine Toodete küpsetuseelne viimistlemine Toodete küpsetamine Toodete jahutamine Toodete küpsetusjärgne viimistlemine Toodete pakendamine Pooltoodete ja toodete jahutamine ja külmutamine Tooted: väikesaiad (croissantid, Viini saiad), pirukad, küpsised, punutised, struudlid</p>
<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel lehttaignast tooteid 	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab kihistamisprotsessi • valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel lehttaignatooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid 	<ul style="list-style-type: none"> • Interaktiivne loeng • Praktiline töö • Rühmatöö 	<p>Vastastikhindamine Tehnoloogilise skeemi hindamine Praktiline ülesanne: juhendamisel lehttaigna pirukate valmistamine Iseseisev töö: töölehed hinnatavate toodete kohta</p>	<p>Lehttaignast toodete iseloomustus Tehnoloogiliste protsesside kirjeldus Taigna valmistamine Taigna kihistamine Taigna vormimine Toodete kergitamine Toodete küpsetuseelne viimistlemine Toodete küpsetamine</p>

				Toodete jahutamine Toodete küpsetusjärgne viimistlemine Toodete pakendamine Pooltoodete ja toodete jahutamine ja külmutamine Tooted: Pirukad Küpsised
Iseseisev töö moodulis: <i>(eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</i>	Iseseisvaks tööks on koostada õpimapp. Õpimapp sisaldab teooria- ja praktikatundide töölehti, retsepte, toote kirjeldusi, tehnoloogilisi skeeme, pilte ja juhendi põhjal koostatud lühikest kokkuvõtet. Töölehed praktilistest töödest: kihilised väikesaiad, croissantid, lehttaigna pirukad.			
Mooduli hinde kujunemine: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Hindamisülesanded</i> • <i>Hindamiskorraldus</i> • <i>Hindamisjuhend</i> • <i>Hindekriteeriumid</i> 	Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt. Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Moodulihinne kujuneb kolme praktilise töö hindamisest ja iseseisvast tööst, milleks on töölehed praktilistest töödest. Valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel kolm erinevat toodet: kihilised väikesaiad, croissantid, lehttaigna pirukad. Õpimapp - vormistus on nõuetekohane, õpimapis on kõik nõutud põhiosad, retseptid on õigesti arvatud. Tööd vastavad teemale. Illustratsioonid on teemakohased. Töölehed on täidetud ettenähtud vormi järgi. Praktilised tööd - tooraine arvestus retsepti alusel ning õige tehnoloogilise protsessi järgimine; seadmete ja väikevahendite õige kasutamine; pagaritöökojas hügieeni- ja tööohutusnõuete õige järgimine. Toodete maitse ja lõhn on omased antud tootele. Saiade ja pirukate kaalu kõikumine on lubatud piirides, tooted on ettenähtud välimusega, sisu on küps. Toodetel on eristuvad kihid.			
Hindekriteeriumid:	Moodul loetakse arvestatuks, kui õppija: <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab kihistamisprotsessi • valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel kihistatud pärmitaignast tooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid • valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel pärmilehttaignast tooteid kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid • valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel lehttaignatooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja töö- 			

	vahendeid, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid <ul style="list-style-type: none"> • õpimapp sisaldab töölehti eneseanalüüsiga ja on vormistatud vastavalt kooli kirjalike tööde koostamise juhendile
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	1. E. Kiisman, M. Piirman, 2005, "Küpsetuskunst" Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex 2. Pagariõppe põhikursuse õppematerjal www.innove.ee 3. Tartu KHK valikpagaritoodete tehnoloogilised kaardid

Mooduli nr 9	MOODULI NIMETUS	Maht
	Pritsküpsised	3 EKAP

Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel biskviittaignast, vöibiskviittaignast ja õhulisest taignast kondiitri küpsiseid, järgides toiduhügieeni nõudeid.

Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud moodul Pagaritoodete valmistamise alused

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja ülesanded	Mooduli teemad ja alateemad
<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel biskviittaignast küpsiseid, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid 	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab biskviittaigna valmistamisel kasutatavad põhitoorained • kirjeldab biskviittaigna valmistamise tehnoloogiat • nimetab küpsiste valmistamisel tekkida võivad vead • valmistab juhendamisel biskviittaigna järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid 	<ul style="list-style-type: none"> • Interaktiivne loeng • Töölehed • Enesehindamine • Praktilised tööd 	<ul style="list-style-type: none"> • Tööleht • Praktiline töö: biskviitküpsised 	Kondiitritoodete tehnoloogia Biskviittaigna toorained Biskviittaigna valmistamise tehnoloogia Küpsiste vormimine Küpsiste vead ja nende tekkepõhjused Küpsetamine ja jahutamine Küpsiste pakendamine, markeerimine ja ladustamine

	<ul style="list-style-type: none"> • vormib juhendamisel küpsiseid • küpsetab juhendamisel küpsiseid • pakendab, markeerib ja ladustab juhendamisel valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid 			
<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel võibiskviitaignast küpsiseid, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid 	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab võibiskviitaigna valmistamisel kasutatavad põhitoorained • kirjeldab võibiskviitaigna valmistamise tehnoloogiat • nimetab küpsiste valmistamisel tekkida võivad vead • valmistab juhendamisel võibiskviitaigna järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid • vormib juhendamisel küpsiseid • küpsetab juhendamisel küpsiseid • pakendab, markeerib ja ladustab juhendamisel valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale 	<ul style="list-style-type: none"> • Interaktiivne loeng • Töölehed • Enesehindamine • Praktilised tööd 	<ul style="list-style-type: none"> • Tööleht • Praktiline töö: võibiskviitküpsised 	<p>Kondiitritoodete tehnoloogia Võibiskviitaigna toorained Võibiskviitaigna valmistamise tehnoloogia Küpsiste vormimine Küpsiste vead ja nende tekkepõhjused Võibiskviitaigna küpsetamine ja jahutamine Küpsiste pakendamine, markeerimine ja ladustamine</p>
<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel õhulisest taignast e beseest küpsiseid, järgides toidu- 	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab õhulise taigna valmistamisel kasutatavad põhitoorained 	<ul style="list-style-type: none"> • Interaktiivne loeng • Töölehed 	<ul style="list-style-type: none"> • Tööleht • Praktiline töö: beseeküpsised 	<p>Kondiitritoodete tehnoloogia Õhulise taigna ehk bese toorained</p>

<p>hügieeni- ja ohutusnõudeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab õhulise taigna valmistamise tehnoloogiat • nimetab küpsiste valmistamisel tekkida võivad vead • valmistab juhendamisel õhulise taigna, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid • vormib juhendamisel küpsiseid • küpsetab ja kuivatab juhendamisel küpsiseid • pakendab, markeerib ja ladustab juhendamisel valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale 	<ul style="list-style-type: none"> • Enesehindamine • Praktilised tööd 		<p>Õhulise taigna valmistamise tehnoloogia Küpsiste vormimine Küpsiste vead ja nende tekkepõhjused Küpsiste küpsetamine ja kuivatamine Küpsiste pakendamine, markeerimine ja ladustamine</p>
<p>Iseseisev töö moodulis: <i>(eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</i></p>	<p>Eesmärgiks on arendada õppija kirjalike tööde vormistamist, ülesehitust ja kokkupanekut ning info kogumist, talletamist ja kasutamist. Iseseisvaks tööks on koostada õpimapp. Õpimapp koosneb praktiliste tööde töölehedest: biskviitküpsiste, võibiskviitküpsiste ja beseeküpsiste valmistamine.</p>			
<p>Mooduli hinde kujunemine:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Hindamisülesanded</i> • <i>Hindamiskorraldus</i> • <i>Hindamisjuhend</i> • <i>Hindekriteeriumid</i> 	<p>Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt. Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Moodulihinne kujuneb kolme praktilise töö hindamisest ja iseseisvast tööst. Valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel kolm erinevat toodet: biskviitküpsised, võibiskviitküpsised, beseeküpsised. Õpimapp - vormistus on nõuetekohane, õpimapis on kõik nõutud põhiosad, retseptid on õigesti arvatud. Tööd vastavad teemale. Illustratsioonid on teemakohased. Töölehed on täidetud ettenähtud vormi järgi. Praktilised tööd - tooraine arvestus retsepti alusel ning õige tehnoloogilise protsessi järgimine; seadmete ja väikevahendite õige kasutamine; pagaritöökojas hügieeni- ja tööohutusnõuete õige järgimine. Toodete maitse ja lõhn on omased antud tootele. Küpsised on ettenähtud välimusega, sisu on küps. Küpsised on muredad/õhulised ning val-</p>			

	davalt ettenähtud kujuga.
Hindekriteeriumid:	<p>Moodul loetakse arvestatuks, kui õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nimetab biskviittaigna, võibiskviittaigna, õhulise taigna valmistamisel kasutatavad põhitoorained • kirjeldab biskviittaigna, võibiskviittaigna, õhulise taigna valmistamise tehnoloogiat • nimetab küpsiste valmistamisel tekkida võivad vead • valmistab juhendamisel biskviittaigna, võibiskviittaigna, õhulise taigna järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid • vormib juhendamisel küpsiseid • küpsetab/kuivatab juhendamisel küpsiseid • pakendab, markeerib ja ladustab juhendamisel valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<p>1. E. Kiisman, M. Piirman, 2005, "Küpsetuskunst" Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex</p> <p>2. Tartu KHK küpsiste tehnoloogilised kaardid</p>

Moodul nr 10	MOODULI NIMETUS			Maht
	Tellitud pagaritoodete valmistamine			3 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel tellitud pagaritooted, järgides toiduhügieeni nõudeid.				
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud moodul Abipagari praktiline töö				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja ülesanded	Mooduli teemad ja alateemad
<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel tellitud pagaritooted, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid. 	<ul style="list-style-type: none"> • valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained • arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks • valmistab juhendi alusel tellitud pagaritooted, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid 	<ul style="list-style-type: none"> • Loeng • Rühmatööd • Arutelud • Ideekaart • Praktiline töö • Iseseisev töö 	<p>Praktilised ülesanded: juhendamisel ühe tellitud toote valmistamine</p> <p>Iseseisev töö: tööleht hinnatava toote kohta</p>	<p>Erikujulised pagaritooted</p> <p>Minipirukad</p> <p>Kringlid</p> <p>Plaadikoogid</p> <p>Muretaignast pooltooted, tooted (korvikesed, küpsised - Happy Face, piparkoogid)</p> <p>Erinevad viimistlusmaterjalid</p> <p>Puisted</p>

	<ul style="list-style-type: none"> määratleb organoleptiliselt toote vastavust lähtuvalt tellija soovidest 			Glasuurid Pumatid Želeed
<ul style="list-style-type: none"> valmistab juhendamisel vabalt valitud tähtpäevaga seotud pagaritooted järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid 	<ul style="list-style-type: none"> arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks valmistab juhendi alusel tähtpäevaküpsetise, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid määratleb organoleptiliselt toote vastavust tähtpäevale 	<ul style="list-style-type: none"> Loeng Arutelu Ideekaart Rühmatöö Praktiline töö Iseseisev töö 	Rühmatöö iseseisva tööna: ideekaart (tähtpäevadest ja nendest lähtuvalt pagaritooted) Praktiline ülesanne: juhendamisel tähtpäeva küpsetise valmistamine Iseseisev töö: tööleht hinnatava toote kohta	Tähtpäevad Riiklikud pühad Rahvakalendri pühad Perekondlikud pühad
Iseseisev töö moodulis: <i>(eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</i>	Eesmärgiks on arendada õppija kirjalike tööde vormistamist, ülesehitust ja kokkupanekut ning info kogumist, talletamist ja kasutamist. Iseseisvaks tööks on koostada õpimapp. Õpimapp koosneb praktiliste tööde töölehedest: üks tellitud toode ja üks tähtpäeva küpsetis.			
Mooduli hinde kujunemine: <ul style="list-style-type: none"> Hindamisülesanded Hindamiskorraldus Hindamisjuhend Hindekriteeriumid 	Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt. Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Moodulihinne kujuneb kahe praktilise töö hindamisest ja iseseisvast tööst rühmatööna (ideekaart tähtpäevadest). Valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel kaks toodet: tellitud toode ja tähtpäeva küpsetis. Õpimapp - vormistus on nõuetekohane, õpimapis on kõik nõutud põhiosad, retseptid on õigesti arvutatud. Tööd vastavad teemale. Illustratsioonid on teemakohased. Töölehed on täidetud ettenähtud vormi järgi. Praktilised tööd - tooraine arvestus retsepti alusel ning õige tehnoloogilise protsessi järgimine; seadmete ja väikevahendite õige kasutamine; pagaritöökojas hügieeni- ja tööohutusnõuete õige järgimine. Toodete maitse ja lõhn on omased antud tootele. Tooted on ettenähtud välimusega, sisu on küps. Tellitud toode vastab tellija soovile. Tähtpäevaküpsetise valmistamisel on kasutatud tähtpäevale omaseid kaunistusi.			
Hindekriteeriumid	Moodul loetakse arvestatuks, kui õppija: <ul style="list-style-type: none"> valib ja arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks valmistab juhendi alusel tellitud pagaritooted, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid 			

	<ul style="list-style-type: none"> • määratleb organoleptiliselt toote vastavust tellija soovile • valmistab juhendi alusel tähtpäevaküpsetise, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid • määratleb organoleptiliselt toote vastavust tähtpäevale
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ol style="list-style-type: none"> 1. E. Kiisman, M. Piirman, 2005, "Küpsetuskunst" Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex 2. Tartu KHK pagaritoodete tehnoloogilised kaardid 3. Õppetöökoja seadmete kasutus- ja ohutusjuhendid 4. http://www.folklore.ee/Berta/

Moodul nr 11	MOODULI NIMETUS			Maht
	Pagari praktiline töö			3 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel erinevaid pagaritooted, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid				
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud moodul Abipagari praktiline töö				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja ülesanded	Mooduli teemad ja alateemad
<ul style="list-style-type: none"> • valmistab lihtpagari-tooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid 	<ul style="list-style-type: none"> • valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained • arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks • valmistab juhendi alusel lihtpagaritooted, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid • määratleb organoleptiliselt toote vastavust kvaliteedile 	<ul style="list-style-type: none"> • Praktiline töö • Iseseisev töö – töölehed hinnatavate toodete kohta 	Praktiline ülesanne: juhendamisel väikesaia valmistamine Iseseisev töö: tööleht hinnatava toote kohta	Lihtpagaritooted Kuklid Väikesaiad Punutised Pirukad Täidised Lauasaiad Sepikud Leivad Plaadisaiad
<ul style="list-style-type: none"> • valmistab valikpagari-tooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni 	<ul style="list-style-type: none"> • valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained • arvestab juhendi alusel 	<ul style="list-style-type: none"> • Praktiline töö • Iseseisev töö – töölehed hinnatavate toodete kohta 	Praktiline ülesanne: juhendamisel kihilise saia valmistamine	Valikpagaritooted Kihistatud taigast tooted Pärimi-lehttaignatooted

ni nõudeid	<p>tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendi alusel valikpagaritooteid, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid • määratleb organoleptiliselt toote vastavust kvaliteedile 	tavate toodete kohta	Iseseisev töö: tööleht hinnatava toote kohta	Lehttaignatooted
<ul style="list-style-type: none"> • valmistab muretaignast tooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid 	<ul style="list-style-type: none"> • valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained • arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks • valmistab juhendi alusel muretaignast tooteid, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid • määratleb organoleptiliselt toote vastavust kvaliteedile 	<ul style="list-style-type: none"> • Praktiline töö • Iseseisev töö – töölehed hinnatavate toodete kohta 	<p>Praktiline ülesanne: juhendamisel küpsiste valmistamine</p> <p>Iseseisev töö: tööleht hinnatava toote kohta</p>	<p>Muretaigenatooted</p> <p>Muretaigen Liivataigen Piparkoogitaigen Präänikud Küpsised Pirukad</p>
<p>Iseseisev töö moodulis: (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</p>	<p>Iseseisvaks tööks on koostada õpimapp. Õpimapp, mis koosneb töölehtedest hinnatavate toodete kohta - väikesai, kihiline sai, küpsised</p>			
<p>Mooduli hinde kujunemine:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hindamisülesanded • Hindamiskorraldus • Hindamisjuhend • Hindekriteeriumid 	<p>Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt. Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Moodulihinne kujuneb 3 praktilise töö hindamisest ja iseseisva töö hindamisest. Valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel kolm erinevat toodet: väikesai, kihiline väikesai, küpsis. Õpimapp - vormistus on nõuetekohane, õpimapis on kõik nõutud põhiosad, retseptid on õigesti arvutatud. Tööd vastavad teemale. Illustratsioonid on teemakohased. Töölehed on täidetud ettenähtud vormi järgi. Praktilised tööd - tooraine arvestus retsepti alusel ning õige tehnoloogilise protsessi järgimine; seadmete ja väikevahendite õige kasutamine; pagaritöökojas hügieeni- ja tööohutusnõuete õige järgimine. Toodete maitse ja lõhn on omased</p>			

	antud tootele. Tooted on ettenähtud välimusega, sisu on küps.
Hindekriteeriumid	<p>Moodul loetakse arvestatuks, kui õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • valib ja arvestab juhendi alusel tooraine kulu • valmistab juhendi alusel lihtpagaritooteid, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid • valmistab juhendi alusel valikpagaritooteid, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid • valmistab juhendi alusel muretaignast tooteid, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid • määratleb organoleptiliselt toote vastavust kvaliteedile • valmistab kolm hinnatavat toodet vastavalt tehnoloogilise kaardi nõuetele • töölehed hinnatavatele toodetele on kooskõlas tehnoloogilise kaardi ja praktilise tööga
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ol style="list-style-type: none"> 1. E. Kiisman, M. Piirman, 2005, "Küpsetuskunst" Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex 2. Tartu KHK pagaritoodete tehnoloogilised kaardid 3. Õppetöökoja seadmete kasutus- ja ohutusjuhendid

Moodul nr 12	MOODULI NIMETUS			Maht
	Rahvaste küpsetised			2 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi				
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud moodul Pagaritoodete valmistamise alused				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja ülesanded	Mooduli teemad ja alateemad
<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi 	<ul style="list-style-type: none"> • loetleb eesti rahvasküpsetisi • kirjeldab juhendi alusel nende valmistamist • loetleb enamkasutatavaid tooraineid • võrdleb Eesti küpsetisi teiste rahvaste omadega 	<ul style="list-style-type: none"> • Interaktiivne loeng • Töölehed • Suunatud vaatamine (televiisioon, õppevideod) • Õppekäik 	<ul style="list-style-type: none"> • Esitlus 	<p>Eesi rahvustoidud, s.h küpsetised</p> <p>Erinevate rahvaste toidukultuur</p> <p>Küpsetiste valmistamise viisid</p>

<ul style="list-style-type: none"> • valmistab eri rahvaste küpsetisi, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid 	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel eri rahvaste küpsetised järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid 	<ul style="list-style-type: none"> • Praktiline töö 	<ul style="list-style-type: none"> • Praktilised ülesanded: juhendamisel pärmitaignast pannkoogide ja pelmeenide valmistamine 	Eesti, Euroopa, Lõunamaade ja Põhjamaade küpsetised: pärmitaignast pannkoogid, pärmitaignast pannkoogid, krepid, karask, lavašš, tšeburekid, pelmeenid, ravioolid, vareenikud, korbid, mustika plaadikook, pärmitaignast, struudlid, rastegaid, kulebjaakad
Iseseisev töö moodulis: <i>(eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Esitluse koostamine • Ühe rahvaste küpsetise kirjeldus vastavalt juhendile 			
Mooduli hinde kujunemine: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Hindamisülesanded</i> • <i>Hindamiskorraldus</i> • <i>Hindamisjuhend</i> • <i>Hindekriteeriumid</i> 	Moodul hinnatakse mitteeristavalt. Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Moodulihinne kujuneb kahe praktilise töö hindamisest ja iseseisvast tööst. Valmistab juhendamisel kaks toodet: pärmitaignast pannkoogid ja pelmeenid. Praktilised tööd - tooraine arvestus retsepti alusel ning õige tehnoloogilise protsessi järgimine; seadmete ja väikevahendite õige kasutamine; pagaritöökojas hügieeni- ja tööohutusnõuete õige järgimine. Toodete maitse ja lõhn on omased antud tootele. Tooted on ettenähtud välimusega, sisu on küps.			
Hindekriteeriumid	Moodul loetakse arvestatuks, kui õppija: <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab ja võrdleb erinevate rahvaste küpsetisi ja toidukultuuri eripära • valmistab juhendamisel eri rahvaste küpsetised järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid • esitus vastab esitluse heale tavale 			
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ol style="list-style-type: none"> 1. http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/ 2. http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/itaalia_toidukultuur.html 3. http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/ 			

Mooduli nr 13	MOODULI NIMETUS		Maht	
	Pagaritoodete kujundus- ja kaunistusõpetus		2 EKAP	
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija valmistab pagaritoodetele erinevaid kaunistuselemente, valides selleks sobivad toorained ja töövahendid				
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud Pagaritoodete valmistamise alused				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamise meetodid ja ülesanded	Mooduli teemad ja alateemad
<ul style="list-style-type: none"> valmistab pumatist ja glasuurist erinevaid kaunistusi 	<ul style="list-style-type: none"> nimetab erinevaid pagaritöös kasutatavaid pumateid ja glasuure valmistab juhendi alusel pumatist ja glasuurist kaunistuselemente järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid 	<ul style="list-style-type: none"> Praktilised tööd Iseseisev töö 	<ul style="list-style-type: none"> Praktiline ülesanne: juhendamisel pumatist ja/või glasuurist kaunistuselementide valmistamine ning nendega toote kaunistamine 	Kujundamise põhitõed Valikute tegemine toote kaunistamisel/kujundamisel Pumat Glasuurid Puisted
<ul style="list-style-type: none"> valmistab küpsetatud pooltoodetest erinevaid kaunistusi 	<ul style="list-style-type: none"> nimetab erinevaid pagaritöös kasutatavaid küpsetatud pooltoodetest kaunistusi valmistab juhendi alusel kaunistuselemente, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid kasutab toote kujunduses erinevaid kaunistusi ja loob neist kompositsiooni 	<ul style="list-style-type: none"> Praktilised tööd Iseseisev töö 	<ul style="list-style-type: none"> Praktiline töö: juhendamisel kringlile piparkoogist, soolataignast või kaunistuspärmitaignast kaunistuste valmistamine 	Kaunistused küpsetatud pooltoodetest Soolataigen Piparkoogitaigen Kaunistuspärmitaigen Rukkikaunistustaigen

<ul style="list-style-type: none"> • valmistab želeest erinevaid kaunistusi 	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab erinevaid želeeliike ja kasutamise viise • valmistab juhendi alusel želeest erinevaid kaunistuselemente järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid • kasutab toote kujunduses želeed ja želeest kaunistuselemente 	<ul style="list-style-type: none"> • Praktilised tööd • Iseseisev töö 	<ul style="list-style-type: none"> • Praktiline töö: juhendamisel väikesaiade või kringlite kaunistamiseks kasutatavate puuviljade želeega katmine 	<p>Želeed Külmželeed Kuumutamise teel valmistatavad želeed</p>
<p>Iseseisev töö moodulis: (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</p>	<p>Kompositsiooni kavandi ja tööplaani koostamine etteantud teemal (valikud: küpsetatud pooltoodetest erinevad kaunistused, pumatist ja glasuurist kaunistused, želeest kaunistused).</p>			
<p>Mooduli hinde kujunemine:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Hindamisülesanded</i> • <i>Hindamiskorraldus</i> • <i>Hindamisjuhend</i> • <i>Hindekriteeriumid</i> 	<p>Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli hinne kujuneb kolme praktilise töö hindamisest ja iseseisva töö põhjal sooritatud praktilise töö hindamisest. Valmistab juhendamisel kaunistuselemente pumatist ja/või glasuurist, kaunistusi küpsetatud pooltoodetest ning kujundab kringli. Kaunistab väikesaiade või kringlite kaunistamiseks kasutatavaid puuvilju želeega. Kompositsiooni hindamine: toote kujundus vastab üldjoontes teemale või toote kirjeldusele. Teostus on esteetiline vaadata. Kaunistuste valmistamisel on kasutatud õigeid tehnoloogilisi võtteid ja töövahendeid.</p>			
<p>Hindekriteeriumid</p>	<p>Moodul loetakse arvestatuks, kui õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nimetab erinevaid pagaritöös kasutatavaid pumateid ja glasuure, küpsetatud pooltoodetest kaunistusi ning erinevaid želeeliike ja kasutamise viise • valmistab juhendi alusel pumatist ja glasuurist kaunistuselemente, küpsetatud pooltoodetest ning želeest erinevaid kaunistuselemente, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid • kasutab toote kujunduses erinevaid kaunistusi ja loob neist kompositsiooni • kasutab toote kujunduses želeed ja želeest kaunistuselemente 			
<p>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. E. Kiisman, M. Piirman, 2005, "Küpsetuskunst" Õppematerjal pagarikondiitritele, Atlex 2. http://martsipanjasuhkrumass.weebly.com/ 3. http://kaunistused.weebly.com/kasutatud-allikad.html 4. http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impresum/ 			

Moodul 14	MOODULI NIMETUS			Maht
	Kutsealane inglise keel			3 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat kutsealast mõttevahetust ja edastab juhendi alusel oma erialases töös suulist ja kirjalikku infot				
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja ülesanded	Mooduli teemad ja alateemad
<ul style="list-style-type: none"> mõistab lihtsat erialast teksti ja kasutab suulisel suhtlemisel erialast võõrkeelset terminoloogiat 	<ul style="list-style-type: none"> suhtleb juhendamisel igapäevastes töösituatsioonides tutvustab juhendi alusel pagaritoodete nimetusi, koostist ja valmistamist valmistab lihtsa inglisekeelse juhendi alusel pagaritooted 	<ul style="list-style-type: none"> Situatsioonide läbimängimine Paaristöö Rühmatöö Suunatud vaatamine: videod, TVsaated Mäng 	<ul style="list-style-type: none"> Iseseisev töö Suuline esitus Vestlus 	<ul style="list-style-type: none"> Toorainete nimetused Tööoperatsioonide nimetused (segamine, rullimine jne.) Töövahendite nimetused Tainaste nimetused Enamlevinud pagaritoodete nimetused
<ul style="list-style-type: none"> vestleb juhendamisel igapäevastes tööalastes situatsioonides 	<ul style="list-style-type: none"> suhtleb võõrkeelse töökaaslasega erinevates töösituatsioonides, teatab probleemidest, küsib abi 	<ul style="list-style-type: none"> Loeng Kuulamisülesanded Mõistekaardid Rühmatöö 	<ul style="list-style-type: none"> Arutlus Rollimäng Ülesanne/harjutus Sobilikud väljendid Erialase sõnavara tundmine 	<ul style="list-style-type: none"> Igapäevane viisakas suhtlemine Tööpäeva korraldus Tööriete nimetused Pagaritööstus Pagaritööstuse sisseseade Tehnoloogilised operatsioonid
<ul style="list-style-type: none"> mõistab töökeskkonna hoiatavaid ning nõuandvaid silte, järgib neid 	<ul style="list-style-type: none"> tegutseb töökeskkonnas turvanõudeid järgides säästab töövahendeid ning masinaid 	<ul style="list-style-type: none"> Rühmatöö Paaristöö Paaaristöö Suunatud vaatamine 	<ul style="list-style-type: none"> Vestlus Rollimäng 	<ul style="list-style-type: none"> Töökeskkond ja tööohutus
<ul style="list-style-type: none"> kandideerib juhendamisel võõrkeelses kesks- 	<ul style="list-style-type: none"> koostab juhendamisel CV, kaaskirja 	<ul style="list-style-type: none"> Suunatud vaatamine: videod, 	<ul style="list-style-type: none"> CV Kaaskiri 	<ul style="list-style-type: none"> Tööle kandideerimine

konnas kutsealasele tööle	<ul style="list-style-type: none"> • läbib lihtsa inglisekeelse tööintervjuu 	<p>TV saated</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rühmatöö • Individuaalne töö 	<ul style="list-style-type: none"> • Rollimäng 	
Iseseisev töö moodulis: (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)	<p>Hinnatakse mitteeristavalt</p> <p>Koostab õpitud sõnavara kinnistamiseks eesti - inglise lühisõnastiku või piltsõnastiku</p>			
Mooduli hinde kujunemine:	<p>Hinnatakse mitteeristavalt, kogu õppeperioodi vältel kasutatakse õppijat toetavat hindamist</p> <p>Hinne kujuneb kolme praktilise ülesande:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) rollimäng (töölaline situatsioon või tööintervjuu) 2) koostatud mõistekaartide kogu esitamine, valikuliselt mõistete nimetamine 3) lihtsa inglisekeelse juhendi alusel pagaritoote valmistamine kooli õppetöökojas ja iseseisva töö hindamisel 			
Hindekriteeriumid	<p>Moodul loetakse arvestatuks, kui õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nimetab võõrkeelsete terminitega erinevaid pagaritooteid • loetleb juhendamisel etteantud tehnoloogilise kaardi alusel tooraineid ja tehnoloogilisi operatsioone • nimetab etteantud tehnoloogilise skeemi alusel võõrkeelsete terminitega kasutatavaid seadmeid • suhtleb töökaaslastega juhendi alusel töösistatsioonis olukorras, arvestades viisaka suhtlemise reegleid 			
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<p>Õppematerjale kohandatakse vastavalt õppijate vajadustele</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Professional Baking</i> Gisslen, Wayne Wiley, John and Sons, Incorporated 2008 2. Glossary of baking terms www.pillsburybaking.com > <i>Baker's Corner</i> 3. www.bakeryequipment.com 4. www.rollmatic.com/Pastry-Equipment 5. thebakingpan.com/baking-equipment/ 			

Kompetentside ja õppekava moodulite vastavustabel

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Sissejuhatus toiduainetööstuse valdkonna õpingutesse	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Toiduohutus	Pagaritoodete valmistamise alused	Lihtpagaritoodete valmistamine	Abipagari praktiline töö	Abipagari praktika
Toorainete ettevalmistamine			x	x	x	x	x
Tainaste vormimine ning küpsetuseelne ja -järgne viimistlemine				x		x	x
Toodete jahutamine ning lihtsamate pagaritoodete viimistlemine ja külmutamine					x	x	x
Toodete pakendamine ja ladustamine				x	x	x	x