

Haapsalu Kutsehariduskeskuse õppekava

kinnitatud 17.04.2025 direktori kk nr 1-2/2025/12

Õppekavarühm	Toiduainete töötlemine					
Õppekava nimetus	Abipagar					
	Assistant Baker					
Õppekava kood EHISes	259031					
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
	X					
Õppekava maht (EKAP):	60					
Õppekava koostamise alus:	Vabariigi Valitsuse määrus 26.08.2013 nr 130 "Kutseharidusstandard" ja Kutsestandard "Abipagar, tase 3", mis kinnitatud Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu poolt 29.10.2024 otsusega nr 31					
Õppekava õpiväljundid:	<p>Õppekava läbimisel õppija:</p> <ul style="list-style-type: none">• väärtustab elukestvat õppimist ja enda jõukohast panust ühiskonda: saab aru töömaailma toimimisest, olles motiveeritud tegema võimalikult iseseisvalt või juhendamisel lihtsamaid korduvaid töid tuttavates tingimustes;• analüüsib juhendamisel oma võimeid, oskusi ning huvisid ja on õpingute lõpuks leidnud endale sobiva rakendumisvõimaluse edasise õppimise või töötamise kaudu;• on avatud koostööle ja osaleb meeskonnatöös arendades enda sotsiaalseid ja enesekohaseid pädevusi, et käituda vastastikust suhtlemist toetaval viisil;• suhtub vastutustundlikult ümbritsevasse keskkonda: käitub säästlikult töökeskkonnas ja kodus, järgides töö- ja keskkonnaohutuse ning tervishoiu nõudeid;• tunneb põhilisi pagaritööstuse tooraineid ja toidutehnoloogiad ning järgib toiduohutuse ja hügieenireegleid, kasutab juhendamisel töötades kohaseid erialaseid töövahendeid, masinaid ja seadmeid.					
Õppekava rakendamine:	Õppevorm statsionaarne - koolipõhine õpe Sihtrühm haridusnõudeta isikud					
Nõuded õpingute alustamiseks Õpingute alustamiseks nõuded puuduvad.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õppija on saavutanud õppekava õpiväljundid lävendi tasemel. Õppijal on võimalik sooritada Abipagar, tase 3 kutsevalifikatsioonieksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseksamiga. Juhul, kui õppija ei soorita kutseksamit, sooritab õppija õpingute lõpetamiseks erialase kooli lõpueksami. Kool väljastab lõpetanule lõputunnistuse koos hinnetelehega.						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid Lõputunnistus ja hinneteleht.						
Õpingute läbimisel omandatav(ad)						
kvalifikatsioon(id):	Abipagar, tase 3					
osakutse(d):	puuduvad					
Õppekava struktuur Põhiõpingud 51 EKAP, millest praktika 13 EKAP. Valikõpingud 9 EKAP.						
Põhiõpingute moodulid (51 EKAP)						

Erialaõpingute alused	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Orienteerub õpikeskkonnas ning juhendamisel kasutab sobivaid õpistiile ja strateegiaid. • Teab kutsestandardi nõudeid ning mõistab nende nõuete järgimise tähtsust. • Kasutab eesti keelt sh. mõistab erialatermineid ning kasutab matemaatilisi oskusi igapäevaelu situatsioonides ja eesmärgipäraselt tööülesannete täitmisel. • Kasutab digivahendeid ja -keskkondi ohutult ning sihipäraselt
Oskused eluks ja tööks	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Seab juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid. • Saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest. • Kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses. • Mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel.
Lihtpagaritoodete valmistamine	8 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Mõistab töökeskkonna kohandamise ning töö- ja toiduohutuse järgimise tähtsust toiduainete ja toidu käitlemisel • Valib ja valmistab ette põhi- ja abitooraineid nisu,- rukki,- ja segajahudest toodete ning eriküpsetiste valmistamiseks • Valmistab nisu,- rukki- ja segajahust, sh gluteenivaba taigna ning vormib, töötleb ja küpsetab juhendamisel lihtpagaritooteid • Juhendamisel pakendab, markeerib ja säilitab tooteid vastavalt nõuetele ning mõistab selle tegevuse vajalikkust
Valikpagari- ja kondiitritoodete valmistamine	11 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Valmistab valikpagari- ja kondiitritoodete tegemiseks ette toorained järgides tehnoloogilist kaarti • Valmistab juhendamisel kihitatud ja kihitamata lihtpärimtainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti • Valmistab juhendamisel leht- ja pärmilehttainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti • Valmistab juhendamisel liiva- ja muretainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti. • Valmistab juhendamisel erinevaid biskviit- ja võibiskviit tooteid • Valmistab juhendamisel erinevatest taigaliikidest ja erinevate vormimisvõtetega küpsiseid
Praktika	13 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Planeerib juhendamisel isiklikud praktika eesmärgid lähtuvalt õppekava eesmärkidest ning praktika lõpul hindab enda tööalast arengut • Töötab praktikaettevõttes vastavalt ettevõtte töökorraldusele, järgides põhimõtteid, tehnoloogiaid, protsesse ja tehnikaid ning täites juhendaja antud tööülesandeid järjepidevalt ja stabiilselt
Abipagari praktiline töö	9 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Korraldab juhendamisel oma tööd järgides ettevõttes kehtestatud reegleid • Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid tooteid järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid • Pakendab, ladustab ja markeerib juhendamisel tooteid vastavalt tootele määratud säilitamistingimustele • On teadlik eriala füüsiliselt nõudlikust iseloomust ning võtetest kuidas oma keha tugevdada ja hoida

Valikõpingute moodulid (12 EKAP)		
Eri rahvaste küpsetised	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Oskab visuaalselt määrata eri rahvusköökidete traditsioonilisi küpsetisi ja nende eripära. • Valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevate rahvusköökidete sh. Eesti küpsetisi
Esmaabi	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Tunneb põhilisi esmaabi vahendeid ja võtteid ning oskab neid kasutada • Teab käitumisjuhendit, mille alusel kutsuda õnnetuse korral abi
Suhtlemine töökohal eri rahvustest inimestega	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Töötab tulemuslikult osaliselt võõrkeelses keskkonnas • Tajub ja eristab rahvuslikke ning kultuurilisi eripärasid ning suudab nendega arvestada hinnanguvabalt
Klienditeeninduse alused	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Käitub teenindussituatsioonis vastavalt kliendikeskse teenindamise põhimõtetele • Rakendab toodete välja panemisel parimaid esitluse viise ja järgib teenindussituatsioonis toiduohutuse ja hügieeni nõudeid
Tervislik toitumine	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Eristab toiduainetes toitaineid ning mõistab juhendamisel nende erinevat mõju organismile • Mõistab tasakaalustatud menüü olulisust vaimse ja füüsilise tervise hoidmisel ja säilitamisel
Loovtegevused	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Mõistab peenmotoorika ja käelise võimekuse olulisust enda tööalaseks edukaks toimetulekuks • Tajub oma käelis-kehalist jõudu ja tasakaalu, kasutab juhendamisel ennast säästva kehakasutuse põhimõtetele tuginevaid töövõtteid • Kasutab juhendamisel erinevates loov- ja käelistes tegevustes peenmotoorikat ja kujundusoskusi ning mõistab loova tegevuse tasakaalustavat ja positiivset mõju vaimsele tervisele • Kasutab juhendamisel vormi-, värvi- ja kujundamise põhialuseid • Käitub suhtlussituatsioonide veaolukordades ennastjuhtivalt
Kultuur ja ühiskond	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Mõistab ja kirjeldab milles väljendub kultuur ja kultuuritus • Märkab mitmekultuurilises ühiskonnas erinevate kultuuride ilminguid ja ühiskondlike käitumisnorme ning suhtub nendesse avatult ja hinnanguvabalt

Valikõpingute valimine:

Õppija valib valikaineid 9 EKAP'i ulatuses.

Õpilasel on õigus valida valikõpingute mooduleid ülaltoodud nimekirjast või kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest. Valikõpingute valimise põhimõtted on sätestatud Haapsalu Kutsehariduskeskuse õppekorralduseeskirjas.

Lõpueksami lühikirjeldus:

Lõpueksam vastab abipagar tase 3 kutseeksami sisule ja hindamise tingimustele.

1. Õppija sooritab etteantud ajaraamis ja juhiste toetuses praktilised ülesanded.

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

Praktika kirjeldus:

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

Spetsialiseerumised
puuduvad

Õppekava kontaktisik

Enna Kallasvee, telefon +372 510 7062

Märkused:

Moodulite rakenduskavad on kättesaadav kooli kodulehelt.

1. Haapsalu Kutsehariduskeskuse rakenduskavad: https://hkhk.edu.ee/sites/hkhk.edu.ee/files/2025-04/abipagar_259031_rakenduskavad_hkhk.docx.pdf

2. Astangu Kutserehabilitatsiooni Keskuse rakenduskavad: https://hkhk.edu.ee/sites/hkhk.edu.ee/files/2025-04/abipagar_259031_rakenduskavad_astangu.docx.pdf

Haapsalu Kutsehariduskeskus
Abipagar (431 Kolmanda taseme kutseõpe) moodulite rakenduskava

Sihtrühm	Põhiharidusnõudeta noored inimesed
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Erialaõpingute alused	5	Inga Pook, Lea Rand, Liis Sakh
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija on teadlik enda õpieesmärkidest ja pagaritööstuse töötajale esitatavatest ootustest ja nõuetest ning pideva enesearengu vajadusest.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
80 tundi		30 tundi	
			Praktiline töö
			20 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Orienteerub õpikeskkonnas ning juhendamisel kasutab sobivaid õpistiile ja strateegiaid.	Õpilane: 1.1 visualiseerib juhendamisel enda õpitee ja lõimingukohad igapäevaelu, üldainete ja erialaõpingute vahel ning planeerib üldjuhul iseseisvalt enda tegevusi, et täita võetud kohustusi; 1.2 kasutab iseseisvalt talle sobilike õpistiile ja aja planeerimise meetodeid, olles teadlik ka digitaalsetest võimalustest.	Mitteeristav hindamine
2. Teab kutsestandardi nõudeid ning mõistab nende nõuete järgimise tähtsust.	2.1 hindab etteantud erialanõuete alusel enda isikuomaduste ja võimete arendamise vajadust edukaks erialal töötamiseks; 2.2 kirjeldab rühmatööna juhendi abil pagariettevõtteid.	Mitteeristav hindamine
3. Kasutab eesti keelt sh. mõistab erialatermineid ning kasutab matemaatilisi oskusi igapäevaelu situatsioonides ja eesmärgipäraselt tööülesannete täitmisel.	3.1 loob juhendamisel tekstilist sisu, mis on kooskõlas eesmärgi ja sihtrühmaga; 3.2 selgitab matemaatilisi tehteid ja nende vajalikkust igapäevaelus; 3.3 oskab leida erineva vormistusega retseptuuridest vajaliku info ja seda praktikas rakendada.	Mitteeristav hindamine
4. Kasutab digivahendeid ja -keskkondi ohutult ning sihipäraselt	4.1 kasutab osalisel juhendamisel uutes või iseseisvalt tuttavates olukordades enamlevinud IT- tehnoloogiaid turvaliselt ning nimetab minimaalselt kolm erinevat ohtu digitaalsetes keskkondades; 4.2 kasutab osalisel juhendamisel uutes- või iseseisvalt tuttavates	Mitteeristav hindamine

olukordades kontoritarkvara, et lahendada ette antud ülesanne tulemuslikult.

Mooduli jagunemine

Digioskuste arendamine Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 8 Praktiline töö 6	Alateemad 1. Infootsing • Google'i ja ChatGPT kasutamine õppeprotsessis; • Otsingusõna valik. 2. Rakendustarkvara kasutamine • Kontoritarkvara kasutamine tekstitöötamiseks; • CV ja Avaldus; e-maili koostamise reeglid, õigekeelsuskontrolli rakendamise võimalused (autocorrector) ja kasutamine; • Esitluse koostamine: ruumiline paigutus/mahutamine, pilditöötlus; • Excel: kalkulasioonide tegemine, valemite kasutamine arvutamiseks. 3. Internetiturvalisus • Andmete kaitsmine internetis; • Ohtudest teadlik olemine ja nende vältimine; • Privaatsuse ja turvalisuse seadistamine internetis; • Andmete kaitsmine sotsiaalmeedias ja veebilehtedel; • E-kaubandus; • Turvalised ostud internetis; • Meetodid petuste ja raha kaotamise vältimiseks; • Meedia kriitiline hindamine; • Tõese ja vale info eristamine internetis; • Usaldusväarsuse kontrollimise kriteeriumid.	Seos õpiväljundiga Orienteerub õpikeskkonnas ning juhendamisel kasutab sobivaid õpistiile ja strateegiaid. Kasutab eesti keelt sh. mõistab erialatermineid ning kasutab matemaatilisi oskusi igapäevaelu situatsioonides ja eesmärgipäraselt tööülesannete täitmisel. Kasutab digivahendeid ja -keskkondi ohutult ning sihipäraselt
Iseseisev töö	1. Loob ja vormistab kirjalike töid ja jagab e-keskkonnas (Word, Excel, Google rakendused, Canva). Lõiming teiste moodulitega.	
Praktiline töö	1. Sooritab etteantud malli alusel ülesanded erinevates programmides ja keskkondades, kasutades sobiliku sõnavara ja pildikeelt.	
Hindamisülesanded	1. Otsib erialast infot koos Google ja ChatGPT lisavõimaluste kasutamisega. Selgitab internetikeskkonna ohtusid ning tagajärgi.	

	<p>2. Vormistab tekstidokumendi - CV, avaldus, vastavalt juhendile kasutades korrektset eesti keelt.</p> <p>3. Koostab Interneti abiga leitud erialase esitluse korrektset eesti keeles. Vajadusel küsib abi.</p> <p>4. Sisestab materjali kuluarvestuse Exceli tabelisse, koostab retsepti koostisosade kalkulatsiooni, lisab valemi, tõlgendab tulemusi ja salvestab andmed vastavasse kausta. Vajadusel küsib abi.</p> <p>5. Komplekteerib e-toidukauplusest vastavalt retseptile toidukorvi ja selgitab oma tegevust.</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on saanud positiivse hinnangu.	
Minu elukutse Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 6	Alateemad 1. Elukutse kuvand • Kutsestandard: nõuded töötajale, töösad ja läbivad nõuded • Toidutööstus- ettevõtete tüübid • Elukestev õpe ja meeskonnatöö 2. Õppekäik ettevõttesse	Seos õpiväljundiga Teab kutsestandardi nõudeid ning mõistab nende nõuete järgimise tähtsust.
Iseseisev töö	1. Leiab kaks erinevat pagariettevõtet ning kirjeldab nende erisusi töötajate arvu, töö sisu ja toodetavast sortimendist lähtuvalt.	
Praktiline töö	1. Osaleb ettevõtte külastusel ning täidab töölehe külastuse kohta.	
Hindamisülesanded	1. Osaleb aktiivselt arutelus erinevates ettevõtetes töötamise eeliste ja raskuste üle. 2. Leiab 2 erinevat pagariettevõtet ning kirjeldab nende erisusi töötajate arvu, töö sisu ja toodetavast sortimendist lähtuvalt. 3. Osaleb ettevõtte külastusel ning täidab töölehe külastuse kohta.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: “A” saamise tingimus: Kõik ülesanded on saanud positiivse hinnangu.	
Erialane eesti keel Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad 1. Suhtluskeel • Suhtlusviisid eri situatsioonides, tööl, koolis, sõpradega, suhtlusviisid telefonis, e-keskkondades; • Eneseväljendusoskus, emotsioonisõnavara.	Seos õpiväljundiga Orienteerub õpikeskkonnas ning juhendamisel kasutab sobivaid õpistiile ja strateegiaid. Kasutab eesti keelt sh. mõistab erialatermineid ning kasutab matemaatilisi oskusi igapäevaelu situatsioonides ja eesmärgipäraselt tööülesannete täitmisel.
Iseseisev töö	1. Koostab erinevas sõnastuses ja vormis enesetutvustused eakaaslastele ja potentsiaalsele tööandjale.	

Praktiline töö	1. Leiab tekstist võtmesõnad ja määrab stiili, kas see on näiteks erialane tekst, meediatekst või midagi muud. 2. Eristab teksti osad ja nimetab nende otstarbe, mis on selle osa eesmärk.	
Hindamisülesanded	1. Koostab sihtrühmale sobiva sisuga teksti mis on vormindatud lähtudes näidisest. 2. Leiab erialasest tekstist võtmesõnad.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik ülesanded on saanud positiivse hinnangu.	
Erialane matemaatika Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 10	Alateemad 1. Arvutamine • Arvude võrdlemine. Komakoht. Kahekohaline arv kümneliste ja üheliste summana; • Liitmine, lahutamine saja piires üleminekuta. Korrutamine ja jagamine saja piires. 2. Hinna kujunemine • Ülesandeid ostu-müügi temaatikast. (hindades orienteerumine, ostuvalikud); • Omahind ja müügihind, nende kujunemine. 3. Osa ja terviku mõiste • Terviku jagamine osadeks. Silmamõõt. Harilik murd ja selle mõiste; • Protsentide, selle mõiste ja seos harilike murdudega (50%, -1/2, pool, kolmveerand, neljandik jne). 4. Matemaatika kasutamine igapäevases elus ja töös • Mõõtkavaühik. Päevaplaan. Ajatelg erialases töös; • Temperatuuriühikud (Celsius ja Fahrenheit), mõõtmise ja kirjeldamine; • Raskusühikud, toiduainete kaalumise (kaaluühikud); • Mahuühikud, vedelike mõõtmine. 5. Kasulik tarkvara Excel, timer/stopper/meeldetuletus, teisenduskeskkonnad.	Seos õpiväljundiga Orienteerub õpikeskkonnas ning juhendamisel kasutab sobivaid õpistiile ja strateegiaid. Kasutab eesti keelt sh. mõistab erialatermineid ning kasutab matemaatilisi oskusi igapäevaelu situatsioonides ja eesmärgipäraselt tööülesannete täitmisel.

Iseseisev töö	1. Arvutab retseptuuri põhjal toorainete hinnad ja toote omahinna ning kujundab müügihinna koos põhjendustega.	
Praktiline töö	1. Tunneb töösituatsioonis ära erinevad mahu, massi ja temperatuuri ühikud ning vajadusel teisendab. Vajadusel küsib abi. 2. Jagab töösituatsioonis terviku ette nähtud osadeks. Vajadusel küsib abi. 3. Kasutab erinevaid, endale sobilike ajaplaneerimise vahendeid otstarbekalt.	
Hindamisülesanded	1. Tunneb ära erinevad mahu- ja massiühikud ning vajadusel teisendab. 2. Jagab töösituatsioonis terviku ette nähtud osadeks. 4. Kasutab erinevaid, endale sobilike ajaplaneerimise vahendeid otstarbekalt. 5. Kirjeldab temperatuurivahemike erinevusi seirelehe ja tehnoloogilise kaardi alusel.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on saanud positiivse hinnangu.	
Õpikeskkond ja õpistiilid Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 4 Praktiline töö 4	Alateemad 1. Õpikeskkond ja õppe sisu <ul style="list-style-type: none"> • Õpperühma ja õpetajatega tutvumine, sh osalus tutvumislageris; • Õppekava sisu ja ülesehitus; • Tundide/moodulite jaotus nädalas ja aastas. 2. Mina õppijana: õpistiilid, taju ja mälu, toetavad meetmed <ul style="list-style-type: none"> • Pakutavad tugisüsteemid Haapsalu Kutsehariduskeskuses 3. Arengumapp, selle otstarve ja kasulikkus	Seos õpiväljundiga Teab kutsestandardi nõudeid ning mõistab nende nõuete järgimise tähtsust. Kasutab eesti keelt sh. mõistab erialatermineid ning kasutab matemaatilisi oskusi igapäevaelu situatsioonides ja eesmärgipäraselt tööülesannete täitmisel.
Iseseisev töö	1. Teeb minimaalselt 6-lauselise erialatutvustuse sissekande arengumappi. Soovi korral täiendab juttu piltidega.	
Praktiline töö	1. Osaleb tutvumislageri, meeskonnaloome ja erialastes tegevustes.	
Hindamisülesanded	1. Võtab osa tutvumislagerist ja annab juhendamisel tagasisidet selle kasulikkusest õppijale endale ja grupile. 2. Järgib korralduslike juhendeid. 3. Teeb meeskonnatöös õpitava õppekava sisust ülevaate.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud positiivsele tulemusele.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: “A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on saanud positiivse hinnangu.	

Õppemeetodid	Analüüs, arutelu, praktiline töö, kirjalik töö, paaristöö, meeskonnatöö.
Hindamismeetodid	1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul 2. Enesehindamine 3. Vastastikhindamine 4. Väljundipõhine hindamine
Lõimitud teemad	Abipagari praktiline töö - ettevõtte enesekontrolliplaan, kehaline arendamine ja ennast säästev kehakasutus. Klienditeeninduse alused. Lõiming teemadega, kus iseseisvad tööd eeldavad arvuti kasutamist.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik mooduli teemade hindamisülesanded on sooritatud.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	https://arhiiv.err.ee/video/vaata/meediapadevuste-oppevideod-kuidas-valeuudist-ara-tunda Abipagar, tase 3 kutsestandard: https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/11330697 AgarPagar erialakeele töövihik: https://drive.google.com/file/d/13oG6eDkEnQoFehRn6ZXS_vnnBB16pM-g/view?usp=drive_link

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Oskused eluks ja tööks	5	Marit Tamm, Inga Pook, Eneli Uibo, Pille Nool
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija kujundab juhendamisel oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases keskkonnas toimetulekuks, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
32 tundi	30 tundi	68 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Seab juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid.	<p>Õpilane:</p> <p>1.1 analüüsib ennast kui suhtlejat erinevates suhtlussituatsioonides tuues välja tugevad ja arendamist vajavad küljed;</p> <p>1.2 algatab sobival viisil kontakti nii igapäevastes kui ka ametlikes suhtlussituatsioonides ja väljendab end suheldes selgelt;</p> <p>1.3 loetleb suhtlemistõrgete põhjuseid ja lahendab konfliktsituatsioone juhindudes heast tavast ja kasutades ennast juhtivat käitumisviisi.</p>	Mitteeristav hindamine
2. Saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest.	<p>2.1 leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta;</p> <p>2.2 koostab juhendi alusel elektroonilise CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus, lähtuvalt dokumentide vormistamise heast tavast;</p> <p>2.3 valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidis tööintervjuul nii nagu tegemist oleks päris intervjuuga;</p> <p>2.4 koostab juhendi alusel eelarve arvestades Eestis kehtivaid makse;</p> <p>2.5 leiab töölepingult informatsiooni töötaja ja tööandja õiguste ja kohustuste kohta.</p>	Mitteeristav hindamine
3. Kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses.	<p>3.1 määratleb juhendamisel meeskonnatööna probleemi ühiskonnas;</p> <p>3.2 kavandab juhendamisel meeskonnatööna probleemile lahendusi, kasutades loovustehnikaid;</p>	Mitteeristav hindamine

	3.3 kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava; 3.4 kirjeldab juhendamisel meeskonnatööna erinevate lahenduste väärtust kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust.	
4. Mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel.	4.1 kirjeldab juhendamisel oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda oma eesmärkidega; 4.2 leiab ja kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale kooolitus-, praktika- või töökoha leidmisel; 4.3 koostab juhendamisel praktikale või tööle kandideerimiseks vajalikud materjalid; 4.4 kirjeldab juhendamisel oma karjääriteed mõjutavaid tegureid; 4.5 kirjeldab juhendamisel enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Individuaalne õpitee Auditoorne õpe 12 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 8	Alateemad 1. Eneseteadlikkus ja selle tähtsus karjääri kujundamisel • Võimaluste tundmine ja selle tähtsus karjääri kujundamisel • Otsustamine ja planeerimine • Tegutsemine – plaani elluviimine • Avalduse, elulookirjelduse (CV), iseloomustuse, koostamise ja vormistamise nõuded arvutil ja paber kandjal. 2. Minu elu 10 aasta pärast ja mida ma selleks teen.	Seos õpiväljundiga Seab juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid. Mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel.
Iseseisev töö	1. Koostab juhendi alusel karjääriplaani ja kandideerimisdokumendid (CV, portfoolio).	
Praktiline töö	1. Eneseanalüüs - isiksuseomadused, motivatsioon. 2. Valikute tegemine - õppima, tööle. 3. Töölalaste mõistete leidmine ja lahti seletamine. 4. Kandideerimisdokumendid - avaldus, CV, motivatsioonikiri. 5. Õppekäigul osalemine	

Hindamisülesanded	<p>1. Osaleb vestlusel kutsealal töötamise eelduste ja tööturul rakendumise võimaluste kohta ning toob vähemalt kaks näidet antud teemal õppekäikudel ja vaatluspäevadel kogetu põhjal.</p> <p>2. Osaleb vestlusel järgides tööalase käitumise etiketti.</p> <p>3. Demonstreerib juhendamisel valmisolekut tööintervjuuks.</p> <p>4. Leiab iseseisvalt IT vahendeid kasutades infot tööturul pakutavate erialaste töökohtade ja õppimisvõimaluste kohta ning esitab selle seminaril.</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud hindamiskriteeriume täitvalt.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriume täites.	
Majanduse alused Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 8 Praktiline töö 14	<p>Alateemad</p> <p>1. Majanduse ja tööturu toimimine</p> <ul style="list-style-type: none"> • turumajanduse alused (majandusringlus, turg, nõudlus-pakkumine, konkurents); • töölepinguseaduse üldmõisted (tööandja, töövõtja, nende rollid, õigused ja kohustused). <p>2. Ettevõtluskeskkond</p> <ul style="list-style-type: none"> • ettevõtluse olemus ja ettevõtte toimimise põhimõtted, sh ettevõtte tegevusega seotud kulud ja tulud; • ettevõtluse võimaluste analüüsimine erinevates kontekstides; • ettevõtluse alustamine (äriidee, turg, sihtrühm, ettevõtte loomine); • ootused töötajale ja meeskonnaliikmetele. <p>3. Isiklike rahaasjade tark korraldamine</p> <ul style="list-style-type: none"> • eelarvestamine, sh töötasu komponendid ja kujunemine; • säästmine, sh meelerahufond; • investeerimine, sh riskide analüüsimine; • pensionid; • laenamine; • kindlustamine. 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Seab juhendamisel endale õpieesmäärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid.</p> <p>Saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest.</p> <p>Kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses.</p> <p>Mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel.</p>
Iseseisev töö	1. Koostab juhendamisel iseenda sissetulekute ja väljaminekute tasakaalustatud eelarve, arvestades säästmise ja investeerimise võimalusi.	

Praktiline töö	1. Koostab juhendamisel ja grupitööna lihtsa ärimudeli, hindab vajalikke ressursse ja kirjeldab eeldusi ettevõtlusega alustamiseks. 2. Leiab sõnapilvest töötasu kujunemise komponendid. 3. Selgitab juhendamisel ettevõtte tulusid ja kulusid.	
Hindamisülesanded	1. Hangib teabeallikaid kasutades teavet ja kirjeldab paaristööna Eesti ettevõtluskeskkonna aktuaalseid teemasid. 2. Leiab juhendamisel infot internetist hoiustamise, pensionifondide ja laenamise kohta.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriume täites.	
Suhtlemise alused Auditoorne õpe 2 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 18	Alateemad 1. Meeskond: mina ja teised <ul style="list-style-type: none"> • Positiivne hoiak; • Suhtlustõkked; • Aktiivne kuulamine; • Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine; • Vahetu- ja vahendatud suhtlemine; • Virtuaalne suhtlemine; • Suhtlemisbarjäär ja hirm; • Käitumisviisid – agressiivne, alistuv ja kehtestav käitumine; • Käitumine erinevates suhtlemissituatsioonides. 2. Suhtlemine eri keskkondades. <ul style="list-style-type: none"> • Selge eneseväljendus, enesekehtestamine; • Vealukorrad suhtluses ja nende tekkepõhjused. Toimetulek vealukordadega ja konfliktidega; <ul style="list-style-type: none"> • Stress ja seda põhjustavad tegurid. Tööstress, läbipõlemine ja nendega toimetulek. 	Seos õpiväljundiga Seab juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid. Saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest. Kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses. Mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel.
Iseseisev töö	1. Koostab plaani meeskonnatöö stressisituatsioonide ennetamiseks.	
Praktiline töö	1. Täidab juhendamisel küsimustiku eneseanalüüsi. 2. Selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi ja enda rolli meeskonnas. 3. Analüüsib meeskonnatöös erinevaid suhtlemissituatioone.	
Hindamisülesanded	1. Analüüsib juhendamisel valikuid, nende tagajärgi ja mõju meeskonnatööle. 2. Lahendab juhendamisel igapäevaelu ja töösituatioone leides sobiva käitumis- ja suhtlemisviisi olukordade lahendamiseks. Analüüsib juhendamisel võimalikke tagajärgi.	

Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud väljundi tasemel.
Tervislik eluviis Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 28	<p>Alateemad</p> <p>1. Minapilt</p> <ul style="list-style-type: none"> • Endast teadlik olek: mina kuvand, sõltuvused ja eneseleidmine • Ennastjuhtiv käitumine: toetavad võtted, tugimeetmed ja võrgustik <p>2. Tervislik eluviis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toitumine • Uni • Liikumine • Suhted
Iseseisev töö	1. Täidab “ Vaimse tervise esmaabi “ töövihikut, unepäevikut ja ühe nädala jooksul nädalaplaani.
Praktiline töö	1. Osaleb kohanemislaagris ja võtab osa rühmategevustest. 2. Täidab õpetaja poolt antud töölehed ja harjutused. 3. Kuulamisoskuse harjutamine, arutelu.
Hindamisülesanded	1. Sooritab kuulamisoskuse testi. 2. Osaleb selge eneseväljenduse harjutuses. 3. Lahendab meeskonnatööna keerulise olukorra ja konfliktiga toimetuleku ülesande. 4. Analüüsib rollijaotust meeskonnas.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on saanud positiivse hinnangu.

Õppemeetodid	Vestlus, selgitus, probleemne dialoog, esitlus, diskussioon rühmatöö vormis, näitlikustamine, õppekäik, kirjalik töö, suuline esitlus, info hankimine ja vormistamine, ülesannete lahendamine, analüüs, rühmatöö, iseseisev töö töölehtede põhjal, rollimäng.
Hindamismeetodid	1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul 2. Enesehindamine 3. Vastastikhindamine 4. Väljundipõhine hindamine

Lõimitud teemad	Töökeskkond ja toiduohutus; Erialaoskuste harjutamine ja kinnistamine; Lõpueksam; Praktika; Praktika sissejuhatus ja kokkuvõte.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundav ja kokkuvõttev hindamine. Kõik mooduli teemade hindamisülesanded on sooritatud.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	<p>https://www.minuraha.ee/ Haapsalu Kutsehariduskeskuse „Kirjalike tööde vormistamise juhend” Veebileht “Tööelu”</p> <p>https://tervisekassa.ee/inimesele/huvitised/haigushuvitis http://www.sm.ee/tegevus/too-ja-toimetulek/toosuhted/tooleping/tootasu.html</p> <p>Palgaarvestuse kalkulaator https://web.hkhk.ee/eope/suhtlemine4/ http://www.rajaleidja.ee/ http://www.tootukassa.ee/ http://www.cvkeskus.ee/ https://hr.cv.ee/motivatsioonikirja-naidis#page-block-jz2r4feeofm https://sisu.ut.ee/wp-content/uploads/sites/238/kaaskiri_ja_motivatsioonikiri.pdf https://www.tootukassa.ee/et/tootsijale/too-kaotamine https://www.cvkeskus.ee/karjaarikeskus/cv-ja-motivatsioonikiri/motivatsioonikiri-ja-kaaskiri https://harno.ee/sites/default/files/documents/2021-02/2.-taseme-baasmoodul-2017_0.pdf https://www.tthk.ee/bw_client_files/tthk/public/img/File/Oppematerjal/Ettev_alused.pdf https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/33012-Edu-ja-Tegu-Ettevotluspadevust-ning-rahatarkest-loimivad-materjalid-lihtsustatud-oppekaval-oppivatele-opilastele https://www.opiq.ee/kit/42/chapter/1968 Igapäevaoskused“ Robert Bolton Ph.D 2002 https://kasvatus.print.ee/app/uploads/2018/11/igapa%CC%88evaoskused-algus.pdf</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Lihtpagaritoodete valmistamine	8	Inga Pook, Liis Sakh, Lea Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel erinevaid lihtpagaritooteid töötades säästlikult, ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
38 tundi	32 tundi	138 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Mõistab töökeskkonna kohandamise ning töö- ja toiduohutuse järgimise tähtsust toiduainete ja toidu käitlemisel	<p>Õpilane:</p> <p>1.1 eristab organoleptiliselt riknenud tooraineid ja tooteid, arvestades nende maitset, lõhna ja välimust;</p> <p>1.2 korraldab oma töö säästlikult, järgides juhendamist, ja kasutab tööks sobivaid töövahendeid ning töökoha, lähtudes kehakasutuse õigetest printsiipidest;</p> <p>1.3 puhastab töövahendid, seadmed, tööpinnad ja käitlemisruumid, järgides enesekontrolliplaani nõudeid;</p> <p>1.4 järgib isikuhügieeni reegleid, kasutab sobivaid tööriideid ja enesekaitsevahendeid toidu- ja tööohutuse tagamiseks, samuti täidab juhendamise järgi ennetavaid ülesandeid, mis on määratud enesekontrolliplaanis.</p>	Mitteeristav hindamine
2. Valib ja valmistab ette põhi- ja abitooraineid nisu,- rukki,- ja segajahudest toodete ning eriküpsetiste valmistamiseks	<p>2.1 tunneb ära pagaritööstuses enim kasutatavad põhi- ja abitoorained;</p> <p>2.2 leiab toote etiketilt olulise info: nimetus, säilivusaeg, kogus, säilitustingimused;</p> <p>2.3 leiab tehnoloogiliselt kaardilt vajaliku info, laost nimetatud toorained ja valmistab need töötluseks ette lähtudes juhendist ja hügieeni ning toiduohutuse reeglitest;</p> <p>2.4 meeskonnatöös nimetab toiduettevõtetes esinevad ohud kliendile ja ettevõttele, mis on seotud toiduallergia ja toidutalumatusesega ning kuidas neid ennetada.</p>	Mitteeristav hindamine
3. Valmistab nisu,- rukki- ja segajahust, sh gluteenivaba taigna ning vormib, töötleb ja küpsetab juhendamisel lihtpagaritooteid	<p>3.1 valib tehnoloogilise kaardi alusel toorained;</p> <p>3.2 valib juhendamisel taignate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid;</p>	Mitteeristav hindamine

	3.3 vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja viimistleb juhendamisel lihtpagaritooteid nii, et need on tootele omase välimuse ja maitsega ning hindab lõpptulemust mudeli põhjal	
4. Juhendamisel pakendab, markeerib ja säilitab tooteid vastavalt nõuetele ning mõistab selle tegevuse vajalikkust	4.1 kirjeldab toodete pakendamise nõudeid ja loetleb markeeringul esitatavad andmed; 4.2 valib juhendi alusel toodetele pakendid; 4.3 pakendab, markeerib ja ladustab tooted vastavalt juhendile.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Nisujahust tooted Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 56	Alateemad 1. Nisujahust toodete valmistamise protsess <ul style="list-style-type: none"> • Seadmed • Väiketöövahendid • Vead, ennetamine 2. Toodete liigid <ul style="list-style-type: none"> • Lauasaiad, sepikud • Kuklid • Punutised • Plaadisaiad • Plaadikoogid • Eritooted • Etnilised küpsetised 	Seos õpiväljundiga Mõistab töökeskkonna kohandamise ning töö- ja toiduohutuse järgimise tähtsust toiduainete ja toidu käitlemisel Valib ja valmistab ette põhi- ja abitooraineid nisu,- rukki,- ja segajahudest toodete ning eriküpsetiste valmistamiseks Valmistab nisu,- rukki- ja segajahust, sh gluteenivaba taigna ning vormib, töötleb ja küpsetab juhendamisel lihtpagaritooteid Juhendamisel pakendab, markeerib ja säilitab tooteid vastavalt nõuetele ning mõistab selle tegevuse vajalikkust
Iseseisev töö	1. Koostab pildiseeria minimaalselt 3st poes müüdavast erinevast jahu pakendist koos lühikirjeldusega: mis värvi, kus saab/kasutatakse või oleme kasutanud. 2. Leiab temaatilise lihtpagaritoote retsepti milles on olemas nimetus, mitu toodet tuleb, toorained, õpetus ja pilt ning lisab selle enda arengumappi.	
Praktiline töö	1. Valmistab teema all nimetatud tooteliigist minimaalselt 2 erinevat toodet ning analüüsib juhendamisel enda hakkama saamist ning arengukohti.	
Hindamisülesanded	1. Valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel nisu- ja/ või segajahust taigna. 2. Tükeldab, vormib ja viimistleb juhendamisel, tehnoloogilisest kaardist lähtuvalt tooteid nii, et need on tootele omase vormi ja kujuga. 3. Juhendamisel küpsetab nisu- ja/ või segajahust lihtpagari tooteid. 4. Korrastab ja puhastab oma töökoha. 5. Analüüsib juhendamisel oma võimekust ja toob välja arengukohti.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.	
Pagaritoodete valmistamise alused Auditoorne õpe 12 Iseseisev õpe 8 Praktiline töö 32	Alateemad 1. Toorained <ul style="list-style-type: none"> • Liigitamine põhi ja lisaaineteks; • Koostis sh. pakendite siltidelt info tuvastamine-allergeenid, säilitustingimused; • Allergeenid, toidukäitleja käitumine ja ohud kliendile ning ettevõttele; • Pagaritoodete ettevalmistusvõtted. 2. Kalkulatsioonikaart ja aruandlus pagaritööstuses; <ul style="list-style-type: none"> • Retsept, tehnoloogiline kaart, kalkulatsioonikaart: neto, bruto, kadu. 3. Seadmed ja väikevahendid pagariettevõttes <ul style="list-style-type: none"> • Kasutamine ja ohutus; • Ergonoomika töötamisel. 4. Praktiline töö <ul style="list-style-type: none"> • Erinevate jahude kasutamine taigas: toodete valmistamine ja võrdlemine (pärm lehttaigen, karask, sepik, juuretisega tooted, gluteenivaba). 	Seos õpiväljundiga Mõistab töökeskkonna kohandamise ning töö- ja toiduohutuse järgimise tähtsust toiduainete ja toidu käitlemisel Valib ja valmistab ette põhi- ja abitooraineid nisu,- rukki,- ja segajahudest toodete ning eriküpsetiste valmistamiseks Valmistab nisu,- rukki- ja segajahust, sh gluteenivaba taigna ning vormib, töötleb ja küpsetab juhendamisel lihtpagaritooteid
Iseseisev töö	1. Leiab retsepti milles on ära toodud toote nimi, kui palju küpsetisi tuleb, toorained, valmistamisõpetus ning pilt. Saadab retsepti korrektse e-kirjana õpetajale.	
Praktiline töö	1. Kasutab pagaritöö tooraineid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist rakendades toiduohutuse nõudeid. 2. Kasutab juhendamisel masinaid ja väikevahendeid tuginedes töökaitsealasele juhendamisele.	
Hindamisülesanded	1. Eristab erinevaid jahu tüüpe ning sorte. 2. Valmistab toorained tootmiseks ette juhendist lähtudes. 3. Määratleb organoleptiliselt tooraine kvaliteedi vastavust kvaliteedinõuetele. 4. Korraldab oma tööd otstarbekalt ja ergonoomiliselt, töötab säästlikult. 5. Leiab tehnoloogiliselt kaardilt neto ja bruto kaalu ning oskab seletada miks need on erinevad ja millist numbrit peab kaalumisel kasutama.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.	
Rukkitaignast tooted Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 4 Praktiline töö 18	Alateemad 1. Rukkitaigna valmistamise protsess, sh pärmiga, juuretise/keeduga <ul style="list-style-type: none"> • Rukkitaigna segamine; • Rukkitoodete vormimine ja kergitamine; • Rukkitoodete küpsetamine. 2. Toote kvaliteet <ul style="list-style-type: none"> • Toote kvaliteedi vead; • Säilitamine. 3. Rukkitaignast tooted <ul style="list-style-type: none"> • Põrandaleivad; • Vormileivad; • Koorikleivad; • Näkileib 	Seos õpiväljundiga Mõistab töökeskkonna kohandamise ning töö- ja toiduohutuse järgimise tähtsust toiduainete ja toidu käitlemisel Valib ja valmistab ette põhi- ja abitooraineid nisu, -rukki,- ja segajahudest toodete ning eriküpsetiste valmistamiseks Valmistab nisu,- rukki- ja segajahust, sh gluteenivaba taigna ning vormib, töötleb ja küpsetab juhendamisel lihtpagaritooteid Juhendamisel pakendab, markeerib ja säilitab tooteid vastavalt nõuetele ning mõistab selle tegevuse vajalikkust
Iseseisev töö	1. Leiab internetist rukkileiva valmistamise video, mis kirjeldab kogu protsessi ning lisab selle enda arengumappi. Kirjutab video juurde, mis on õppija arvates kõige keerulisem osa leiva tegemisel.	
Praktiline töö	1. Valmistab tehnoloogilisest kaardist lähtudes ja juhendamisel rukkijahust tooteid minimaalselt kolm korda.	
Hindamisülesanded	1. Valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel rukkitaigna. 2. Juhendamisel tükeldab, vormib ja viimistleb tooteid. 3. Eristab jahtunud, müügikõlbuliku toote ning pakendab ning markeerib vastavalt juhendile. 4. Korrastab ja puhastab oma töökoha ning kasutatud seadmed, väikevahendid. 5. Analüüsib oma võimekust ja toob välja arengukohti.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.	
Töökeskkond ja toiduohutus Auditoorne õpe 12 Iseseisev õpe 8 Praktiline töö 32	Alateemad 1. Toiduhügieen <ul style="list-style-type: none"> • Isiklik hügieen, tervisetõend; • Nõuded tootmisruumidele ja seadmetele: mikroorganismid, kahjurid; 	Seos õpiväljundiga Mõistab töökeskkonna kohandamise ning töö- ja toiduohutuse järgimise tähtsust toiduainete ja toidu käitlemisel

	<ul style="list-style-type: none"> • Toidu kaudu levivad haigused, ennetamine; • Kauba vastuvõtt ja ladustamine: saateleht, toidukaupade pakendid ja märgistus, hoiustamisnõuded, realiseerimisajad. <p>2. Toiduohutus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Allergeenid: märkimine pakendil, ladustamine, käitlemine tööprotsessis; • Ristsaastumine toiduainete ja valmistoitude käitlemisel, markeerimise olulisus; • Allergeenidest teavitamine ja ohud/ tagajärjed tarbijale ning ettevõttele, ennetusvõtted. <p>3. Töökeskkonna ohutegurid, nende ennetamine ja vältimine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Töökaitsealane juhendamine; • Ennast säästev kehakasutus sh. kõrgused, tõstmised. 	<p>Valib ja valmistab ette põhi- ja abitooraineid nisu,- rukki,- ja segajahudest toodete ning eriküpssetiste valmistamiseks</p> <p>Juhendamisel pakendab, markeerib ja säilitab tooteid vastavalt nõuetele ning mõistab selle tegevuse vajalikkust</p>
Iseseisev töö	1. Kordab ja töötab läbi tunnis käsitletud toiduhügieeni alast õppematerjali.	
Praktiline töö	<ol style="list-style-type: none"> 1. Võtab juhendamisel vastu kaupa: leiab info saatelehelt, pakendilt ning märgib vajadusel üles realiseerimisaja. 2. Ladustab toorained vastavalt säilitusnõuetele, sh. avatud toorainete markeerimis ja säilitusnõudeid järgides. 3. Täidab juhendamisel seirelehti. 4. Hoiab korras ning puhastab enda töökoha ning seadmed ja vahendid mida töökeskkonnas kasutatakse. 5. Järgib isikliku hügieeni reegleid ning kasutab erialaseid tööriideid ja kaitsevahendeid. 	
Hindamisülesanded	<ol style="list-style-type: none"> 1. Põhjendab toiduhügieeni ja ohutuse järgimise tähtsust toiduainetöötuses lähtudes ohuteguritest ja toiduohutuse nõuetest. 2. Teostab puhastustöid vastavalt toiduohutuse- ja hügieeni nõuetele. 3. Põhjendab, miks peab täitma seirelehti ning oskab neid täita ja hinnata näitude vastavust. 4. Ladustab toorained vastavalt säilitusnõuetele, sh. avatud toorainete markeerimis ja säilitusnõudeid järgides. 5. Toiduohutuse test on sooritatud positiivselt. 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.	

Õppemeetodid	Analüüs, arutelu, praktiline töö, kirjalik töö, paaritöö, meeskonnatöö.
Hindamismeetodid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul 2. Praktiline töö 3. Demonstratsioon

Lõimitud teemad	<p>Erialaõpingute alused - arvutiõpetus, erialane eesti keel, erialane matemaatika, õpikeskkond ja õpistiilid.</p> <p>Õpitee ja töö muutuv keskkonnas - eneseareng, keskkond, mõju ja mõistmine, väärtusloome ja panustamine.</p> <p>Abipagari praktiline töö - erialaoskuste harjutamine ja kinnistamine, ettevõtte enesekontrolliplaan, kehaline arendamine ja ergonoomika, lõpueksam.</p> <p>Valikpagaritoodete valmistamine - täidised ja toodete viimistlemine.</p> <p>Praktika - praktika.</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik mooduli teemade hindamisülesanded on sooritatud õpiväljundi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	<p>“Toorainete ettevalmistus tootmisprotsessiks”: https://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/toorainete-ettevalmistus-tootmisprotsessiks/</p> <p>SA Innove “Gluteenivabad jahud”: https://kiisukeauh1.blogspot.com/2017/06/gluteenivabad-jahud.html</p> <p>Mida ma pean teadma töökeskkonnast? : https://www.toolu.ee/et/224/mida-ma-pean-teadma-tookeskkonnast</p> <p>Tööinspeksioon</p> <p>Toiduohutus: https://toiduteave.ee/toiduohutus/</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Valikpagari- ja kondiitritoote valmistamine	11	Inga Pook, Liis Sakh, Lea Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on mooduli "Lihtpagaritoote valmistamine" teema "Pagaritoote valmistamise alused"		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel kvaliteedile vastavaid valikpagari- ja kondiitritooteid, töötades säästlikult, ohutult ja ergonoomiliselt ning järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
38 tundi		40 tundi	208 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Valmistab valikpagari- ja kondiitritoote tegemiseks ette toorained järgides tehnoloogilist kaarti	<p>Õpilane:</p> <p>1.1 tunneb ära pagaritööstuses enim kasutatavad põhi- ja abitoorained;</p> <p>1.2 leiab toote etiketilt olulise info: nimetus, säilivusaeg, kogus;</p> <p>1.3 leiab tehnoloogiliselt kaardilt vajaliku info, laost nimetatud toorained ja valmistab need töötluks ette, lähtudes juhendist ja toidu hügieeni ning -ohutuse reeglitest;</p> <p>1.4 nimetab erinevaid soolaseid ja magusaid täidiseid ja kreeme, nende valmistamise võtteid ning juhendamisel valmistab neid tehnoloogilise kaardi alusel;</p> <p>1.5 teeb meeskonnatööd hea ja kiire töötulemuse saavutamiseks, toetab vajadusel teisi ja vastutab endale võetud ülesannete eest.</p>	Mitteeristav hindamine
2. Valmistab juhendamisel kihitatud ja kihitamata lihtpärimainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti	<p>2.1 järgib iseseisvalt toiduhügieeni reegleid ja juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid;</p> <p>2.2 valib juhendamisel taiginate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid;</p> <p>2.3 leiab tehnoloogiliselt kaardilt iseseisvalt vajalikud toorained ja nende kogused, tööjuhendi;</p> <p>2.4 kasutab juhendamisel seadmeid järgides iseseisvalt tööohutuse reegleid;</p> <p>2.5 vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja viimistleb juhendamisel kihitatud ja liht pärimainast tooteid;</p> <p>2.6 kasutab juhendamisel tooraineid, vett ja elektrit säästlikult ning sorteerib prügi vastavalt juhendile;</p> <p>2.7 juhendamisel määrab organoleptiliselt toodete vastavuse kvaliteedinõuetele;</p> <p>2.8 juhendamisel serveerib ja/või pakendab toote tootele sobilikul viisil.</p>	Mitteeristav hindamine

<p>3. Valmistab juhendamisel leht- ja pärmilehttainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti</p>	<p>3.1 järgib iseseisvalt toiduhügieeni reegleid ja juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid; 3.2 valib juhendamisel taiginate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid; 3.3 leiab tehnoloogiliselt kaardilt iseseisvalt vajalikud toorained ja nende kogused, tööjuhendi; 3.4 kasutab juhendamisel seadmeid, järgides iseseisvalt tööohutuse reegleid; 3.5 vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja viimistleb juhendamisel erinevaid leht- ja pärmilehttainast tooteid; 3.6 kasutab juhendamisel tooraineid, vett ja elektrit säästlikult ning sorteerib prügi vastavalt juhendile; 3.7 juhendamisel määrab organoleptiliselt toodete vastavuse kvaliteedinõuetele; 3.8 juhendamisel serveerib ja/või pakendab toote tootele sobilikul viisil; 3.9 markeerib ja ladustab tooteid korrektselt, vastavalt toiduohutuse nõuetele.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>4. Valmistab juhendamisel liiva- ja muretainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti.</p>	<p>4.1 järgib iseseisvalt toiduhügieeni reegleid; 4.2. järgib juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid; 4.3 valib juhendamisel taiginate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid; 4.4 leiab tehnoloogiliselt kaardilt iseseisvalt vajalikud toorained ja nende kogused, tööjuhendi; 4.5 kasutab juhendamisel seadmeid, järgides iseseisvalt tööohutuse reegleid; 4.6 vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja viimistleb juhendamisel erinevaid liiva- ja muretainast tooteid; 4.7 kasutab juhendamisel tooraineid, vett ja elektrit säästlikult ning sorteerib prügi vastavalt juhendile; 4.8 juhendamisel määrab organoleptiliselt toodete vastavuse kvaliteedinõuetele; 4.9 juhendamisel serveerib ja/või pakendab toote tootele sobilikul viisil; 4.10 markeerib ja ladustab tooteid korrektselt, vastavalt toiduohutuse nõuetele.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>5. Valmistab juhendamisel erinevaid biskviit- ja võibiskviit tooteid</p>	<p>5.1 järgib iseseisvalt toiduhügieeni reegleid ja juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid; 5.2 valib juhendamisel taiginate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid ning leiab tehnoloogiliselt kaardilt iseseisvalt vajalikud toorained ja nende kogused, tööjuhendi;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>5.3 kasutab juhendamisel seadmeid järgides iseseisvalt tööohutuse reegleid;</p> <p>5.4 vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja viimistleb juhendamisel biskviittaignast pooltooteid ja erinevaid kooke;</p> <p>5.5 vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja viimistleb juhendamisel võibiskviittaignast erinevaid keekse, muffineid ja kooke;</p> <p>5.6 kasutab juhendamisel tooraineid, vett ja elektrit säästlikult ning sorteerib prügi vastavalt juhendile;</p> <p>5.7 juhendamisel määrab organoleptiliselt toodete vastavuse kvaliteedinõuetele;</p> <p>5.8 juhendamisel serveerib ja/või pakendab toote vastavalt toote liigile, keskkonnasäästlikkust ja toiduohutust silmas pidades;</p> <p>5.9 markeerib ja ladustab tooteid korrektselt, vastavalt toiduohutuse nõuetele.</p>	
<p>6. Valmistab juhendamisel erinevatest taigaliikidest ja erinevate vormimisvõtetega küpsiseid</p>	<p>6.1 järgib iseseisvalt toiduhügieeni reegleid;</p> <p>6.2 järgib juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid;</p> <p>6.3 valib juhendamisel taigate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid;</p> <p>6.4 leiab tehnoloogiliselt kaardilt iseseisvalt vajalikud toorained ja nende kogused, tööjuhendi;</p> <p>6.5 kasutab juhendamisel seadmeid järgides iseseisvalt tööohutuse reegleid;</p> <p>6.6 vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja viimistleb juhendamisel pritsküpsiseid, rullitavast tainasküpsiseid ja käsitööküpsiseid müügikõlbuliku lõpptooteni;</p> <p>6.7 kasutab juhendamisel tooraineid, vett ja elektrit säästlikult ning sorteerib prügi vastavalt juhendile;</p> <p>6.8 juhendamisel määrab organoleptiliselt toodete vastavuse kvaliteedinõuetele;</p> <p>6.9 juhendamisel serveerib ja/või pakendab toote vastavalt toote liigile, keskkonnasäästlikkust ja toiduohutust silmas pidades;</p> <p>6.10 markeerib ja ladustab tooteid korrektselt, vastavalt toiduohutuse nõuetele.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

Mooduli jagunemine

<p>Biskviit- ja võibiskviit tooted Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 20</p>	<p>Alateemad 1. Valmistab erinevaid biskviittooted, sh erijahudest • Töövahendi ja võtted;</p>	<p>Seos õpiväljundiga Valmistab valikpagari- ja kondiitritoodete tegemiseks ette toorained järgides tehnoloogilist kaarti</p>
---	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Viimistlusvõtted. <p>2. Valmistab erinevaid võibiskviittooted</p> <ul style="list-style-type: none"> • Töövahendi ja võtted; • Lisandid taigas ja nende mõju tehnoloogilisele protsessile; • Viimistlusvõtted. 	Valmistab juhendamisel erinevaid biskviit- ja võibiskviit tooteid
Iseseisev töö	1. Leia ja küpseta kahe retsepti järgi, üks biskviit- ja teine võibiskviit taigast toode ja lisa enda õpimappi õige teema alla töökäigust fotod ja kirjelda ära töö käik.	
Praktiline töö	Praktiline töö: erinevate biskviit- ja võibiskviittoodete valmistamine etteantud juhendi alusel.	
Hindamisülesanded	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Koostab tööplaani ja valmistab juhendi järgi erinevaid biskviit ja võibiskviit tooteid. 2. Serveerib ja/või pakendab juhendamisel tooted säilitades toote nõuetekohase välimuse. 3. Analüüsib enda tegevusi ülesannete täitmisel ja lõpptulemust. 4. Erinevate biskviittoodete valmistamine 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud etteantud lävendi tasemel.	
Küpsiste valmistamine Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 38	<p>Alateemad</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pritsküpsised <ul style="list-style-type: none"> • Pritsitavad taigad: biskviit, võibiskviit, õhuline taigen; • Töövahendid ja -võtted. 2. Rullitvast taigast küpsised <ul style="list-style-type: none"> • Liivataigast, erinevatest muretaignatest; • Lehttainast; • Töövahendid ja -võtted. 3. Käsitöö küpsised <ul style="list-style-type: none"> • Lõigatavad küpsised: šokolaadi kihiline, pähklilõik; • Kreemiga liidetud: Olümpia; • Ameerika stiilis küpsised; 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Valmistab valikpagari- ja kondiitritoodete tegemiseks ette toorained järgides tehnoloogilist kaarti</p> <p>Valmistab juhendamisel erinevatest taigaliikidest ja erinevate vormimisvõtetega küpsiseid</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Töövahendid ja -võtted. <p>4. Kaunistusvõtted</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enne küpsetamist: mustrid, puisted; • Peale küpsetamist: glasuurid, kreemid, puisted. 	
Iseseisev töö	Õpilane lisab enda digitaalsesse arengumappi ühe endale meelepärase retsepti pritsküpsiste kohta ja ühe muretaignast küpsiste kohta koos kommentaariga, mis on lihtsat ja mis on keerulist selle toote valmistamise juures ning miks ta soovib seda retsepti kasutada.	
Praktiline töö	Praktiline töö - õpilane: <ol style="list-style-type: none"> 1. Valmistab vähemalt 4 erinevat sorti pritsküpsiseid. 2. Valmistab vähemalt 4 erinevat sorti küpsiseid rullitavast taignast. 3. Valmistab vähemalt 1 liiki käsitööküpsiseid. 	
Hindamisülesanded	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koostab tööplaani ja valmistab juhendi järgi erinevaid küpsiseid. 2. Serveerib ja/või pakendab juhendamisel tooted säilitades toote nõuetekohase välimuse ning ladustab nii nagu juhend ette näeb. 3. Analüüsib enda tegevusi ülesannete täitmisel ja lõpptulemust. 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud hindamiskriteeriumeid täites.	
Leht- ja pärmilehttaignast tooted Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 8 Praktiline töö 38	Alateemad <ol style="list-style-type: none"> 1. Lehttaigen <ul style="list-style-type: none"> • Toorained • Tehnoloogiline protsess • Toodete vormimis- ja viimistlusvõtted • Pooltooted • Säilitamine ja pakendamine 2. Pärmilehttaigen <ul style="list-style-type: none"> • Toorained • Tehnoloogiline protsess • Toodete vormimis- ja viimistlusvõtted • Pooltooted • Säilitamine ja pakendamine 3. Külmutatud tooted 	Seos õpiväljundiga Valmistab valikpagari- ja kondiitritoodete tegemiseks ette toorained järgides tehnoloogilist kaarti Valmistab juhendamisel leht- ja pärmilehttainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti

	<ul style="list-style-type: none"> • Pooltooted • Külmutatud toodete küpsetamine • Pooltoodete ettevalmistamine küpsetamiseks • Pakendamine ja hoiustamine 	
Iseseisev töö	1. Teeb sissekande õpimappi kus võrdleb poe/kohviku leht- või pärmilehttaigna toodet enda valmistatud tootega.	
Praktiline töö	<ol style="list-style-type: none"> 1. Valmistab leht- ja pärmilehttaigent käsitsi. 2. Valmistab leht- ja pärmilehttaigent taigna rullimise masinaga. 3. Vormib erineva kujuga tooteid, viimistleb ja serveerib/pakendab neid. 4. Toodete külmutamine ja külmutatud toodete küpsetamine. 	
Hindamisülesanded	<ol style="list-style-type: none"> 1. Valmistab 2 erinevat lehttaignast toodet. 2. Valmistab 3 erinevat pärimi-lehttaignast toodet. 3. Koostab juhendamisel enda õpimappi mõlema taigna kohta eneseanalüüsid. 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud hindamiskriteeriumeid täites.	
Liht- ja kihilisest pärmitaignast tooted Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 60	Alateemad <ol style="list-style-type: none"> 1. Küpsetatud valikpagaritooted: <ul style="list-style-type: none"> • Väikesaiad ja pirukad liht pärmitaignast nt: viineripirukas, teesai, korp; • Väikesaiad ja pirukad kihitatud pärmitaignast nt: võiroos, kreemisai; • Plaadikoogid nt: õuna plaadikook, teekook. 2. Frititud tooted <ul style="list-style-type: none"> • Fritüüri kasutamine, ohutus; • Rasvküpsetatud tooted, täidisega ja ilma. 3. Pooltooted <ul style="list-style-type: none"> • Jahutatud või külmutatud taignakud; • Vormitud sügavkülmutatud tooted, küpsetamata ja küpsetatud. 	Seos õpiväljundiga Valmistab valikpagari- ja kondiitritoodete tegemiseks ette toorained järgides tehnoloogilist kaarti Valmistab juhendamisel kihitatud ja kihitamata lihtpärmitaignast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti
Iseseisev töö	1. Koostab töölehe ja selle vastuste lehe kus on 1 teooria küsimus, 1 piltidega küsimus ja üks video kohta tehtud ülesanne.	

	2. Teeb poe küpsetusletist pildi ja eristab müüdavate toodete hulgast liht pärmitaignast, kihilisest pärmitaignast ja rasvküpsetatud tooted ning esitab Exceli tabelis süstematiseeritud nimekirja.	
Praktiline töö	1. Valmistab ja pakendab erinevast taignast tooteid ja pooltooteid.	
Hindamisülesanded	1. Valmistab ja esitab eneseanalüüsi 3 erinevat sorti kringli valmistamise kohta. 2. Valmistab ja esitab eneseanalüüsi 6 erinevat sorti väikesaia valmistamise kohta. 3. Valmistab ja esitab eneseanalüüsi 4 erinevat sorti piruka valmistamise kohta. 4. Valmistab ja esitab eneseanalüüsi 2 erinevat sorti rasvküpsetise valmistamise kohta.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.	
Liiva- ja muretaignast tooted Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 34	Alateemad 1. Liiva ja muretaigen <ul style="list-style-type: none"> • Toorained ja nende ettevalmistamine • Valmistusviisid • Vormimine 2. Pooltooted liiva ja muretaignast <ul style="list-style-type: none"> • Pooltoodete pakendamine ja säilitamine 	Seos õpiväljundiga Valmistab valikpagari- ja kondiitritoodete tegemiseks ette toorained järgides tehnoloogilist kaarti Valmistab juhendamisel liiva- ja muretainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti.
Iseseisev töö	1. Leiab internetist mõne temaatilise liiva- või muretaigna retsepti milles on olemas nimetus, mitu toodet tuleb, toorained, õpetus ja pilt ning lisab selle õpimappi.	
Praktiline töö	1. Valmistab juhendamisel tehnoloogilisele kardile toetudes erinevaid liiva ja muretaigna tooteid.	
Hindamisülesanded	1. Valmistab juhendamisel, tehnoloogiliste kaartide alusel, sobivaid töövõtteid kasutades liiva- ja muretaignast tooteid. 2. Serveerib ja / või pakendab juhendamisel tooted säilitades toote nõuetekohase välimuse järgides toiduohutuse ja -hügieeni põhimõtteid. 3. Esitab õpimapi töö analüüsidega vähemalt 6 erineva muretaignast toote või pooltoote valmistamise kohta.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.	
Täidised, kreemid ja toodete viimistlemine Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 4	Alateemad 1. Valmis- ja eeltötlusega täidised <ul style="list-style-type: none"> • Magusad • Soolased 	Seos õpiväljundiga Valmistab valikpagari- ja kondiitritoodete tegemiseks ette toorained järgides tehnoloogilist kaarti

Praktiline töö 18	<p>2. Kreemid</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pulbrilised • Väi- ja vahukreemid <p>3. Eelviimistlusvõtted: lõiked, puisted, määrded</p> <p>4. Lõppviimistlusvõtted: puisted, glasuurid, želee</p>	<p>Valmistab juhendamisel kihitatud ja kihitamata lihtpärimtainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti</p> <p>Valmistab juhendamisel leht- ja pärmilehttainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti</p> <p>Valmistab juhendamisel liiva- ja muretainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti.</p> <p>Valmistab juhendamisel erinevaid biskviit- ja võibiskviit tooteid</p> <p>Valmistab juhendamisel erinevatest taigaliikidest ja erinevate vormimisvõtetega küpsiseid</p>
Iseseisev töö	1. Leiab internetist või raamatutest 3 erineva täidise või kreemi retseptid ja paneb need õpimappi koos põhjendusega miks ta need valis.	
Praktiline töö	<p>1. Juhendamisel tükeldab, riivib ja hakib erinevaid tooraineid täidiste jaoks nii käsitsi kui masinaga.</p> <p>2. Valmistab juhendi alusel erinevaid kuumtöödeldud täidiseid (liha, singi, porgandi, kapsa jne).</p> <p>3. Valmistab ja kasutab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel erinevaid kreeme, kasutab paletti, pritskotti ja tülli.</p> <p>4. Valmistab ja kasutab juhendi ja tehnoloogilise kaardi alusel erinevaid puisteid nt streisel.</p> <p>5. Valmistab ja kasutab juhendamisel ja tehnoloogilist kaarti järgides pumatit, sulatab ja kasutab kaunistamiseks glasuure.</p> <p>6. Viimistleb juhendamisel tooteid.</p>	
Hindamisülesanded	<p>1. Valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid soolaseid ja magusaid täidiseid toiduhügieeni ja ohutusnõudeid järgides.</p> <p>2. Valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel erinevaid kreeme.</p> <p>3. Tööosa ja tööpäeva lõppedes korrastab ning puhastab seadmed ning töökohad.</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.	

Õppemeetodid	Praktiline töö, analüüs, vaatlus.
Hindamismeetodid	<p>1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul</p> <p>2. Enesehindamine</p> <p>3. Vastastikhindamine</p> <p>4. Väljundipõhine hindamine</p>

Lõimitud teemad	<p>Õpitee ja töö muutuv keskkonnas: individuaalne õpitee; keskkond, mõju ja mõistmine; väärtusloome ja panustamine; eneseareng.</p> <p>Lihtpagaritoodete valmistamine.</p> <p>Abipagari praktiline töö: ettevõtte enesekontrolliplaan; erialaoskuste harjutamine ja kinnistamine; lõpueksam; kehaline arendamine ja ergonoomika.</p> <p>Erialaõpingute aluse: õpikeskkond ja õpistiilid; elukutse kuvand; erialane matemaatika; erialane eest keel; arvutiõpetus.</p> <p>Praktika.</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Kujundav ja kokkuvõttev hindamine.</p> <p>Kõik mooduli teemade hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.</p>
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	<p>“Pagariõppe põhikursus” SA Innove, 2019: https://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/</p> <p>“Kondiitritoodete tehnoloogia: praktilised tööd ja ülesanded” R. Liiva, I. Vanaveski, 2011: https://kristinjurioo.weebly.com/uploads/1/2/1/8/121820060/kondiitritoodete_tehnoloogia_1_.pdf</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Praktika	13	Inga Pook, Lea Rand, Liis Sahlk
Nõuded mooduli alustamiseks	Alustatud on õpinguid moodulites “Lihtpagaritoodete valmistamine”, “Abipagari praktiline töö” ja “Valikpagaritoodete valmistamine”.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija töötab ettevõttes järjepidevalt ning stabiilselt ning arutleb ja kavandab juhendamisel oma erialast arengut.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktika ja praktiline töö	
10 tundi	14 tundi	314 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Planeerib juhendamisel isiklikud praktika eesmärgid lähtuvalt õppekava eesmärkidest ning praktika lõpul hindab enda tööalast arengut	<p>Õpilane:</p> <p>1.1 sõnastab oma eesmärgid;</p> <p>1.2 hindab oma eesmärkide saavutatust, võrreldes seatud eesmärki ja tulemust;</p> <p>1.3 praktika juhendist lähtuvalt teeb igapäevaseid sissekandeid praktikapäevikusse;</p> <p>1.4 koostab praktikast juhendi alusel ülevaatliku praktikaaruande kirjeldades ettevõtet, enda tegevusi ja eesmärgipärasust.</p>	Mitteeristav hindamine
2. Töötab praktikaettevõttes vastavalt ettevõtte töökorraldusele, järgides põhimõtteid, tehnoloogiaid, protsesse ja tehnikaid ning täites juhendaja antud tööülesandeid järjepidevalt ja stabiilselt	<p>2.1 peab kinni töökoha sisekorraeskirjadest;</p> <p>2.2 töötab juhendamisel meeskonnaliikmena arvestades kaastöötajatega;</p> <p>2.3 peab kinni toiduohutuse ja -hügieeni nõuetest;</p> <p>2.4 kasutab pärast esmast juhendamist seadmeid ja väikevahendeid ohutult;</p> <p>2.5 hoiab korras ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel;</p> <p>2.6 pakendab pagaritooted vastavalt juhendile;</p> <p>2.7 valmistab juhendamisel pagaritooted.</p>	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Praktika	Alateemad Praktika 312 1. Töö pagariettevõttes juhendamisel	Seos õpiväljundiga Planeerib juhendamisel isiklikud praktika eesmärgid lähtuvalt õppekava eesmärkidest ning praktika lõpul hindab enda tööalast arengut Töötab praktikaettevõttes vastavalt ettevõtte töökorraldusele, järgides põhimõtteid, tehnoloogiaid, protsesse ja tehnikaid ning täites juhendaja antud tööülesandeid järjepidevalt ja stabiilselt

Iseseisev töö	-	
Praktiline töö	1. Töötab juhendamisel praktikaettevõttes.	
Hindamisülesanded	1. Teeb igapäevaseid sissekandeid praktikapäevikusse lähtuvalt praktika juhendist. 2. Täidab juhendaja poolt antud ülesandeid, kasutades sobivaid isikukaitsevahendeid, järgides ettevõtte sisekorraeeskirja, enmast säästev kehakasutus ja tööohutuse põhimõtteid ning ettevõtte hügieeninõudeid. 3. Töötab juhendamisel meeskonnaliikmena, kes arvestab teiste töötajatega ning suhtleb teisi austaval ja toetaval viisil.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud hindamiskriteeriumeid täites.	
Praktika sissejuhatus ja kokkuvõte Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 14 Praktiline töö 2	Alateemad 1. Praktika ülesehitus <ul style="list-style-type: none"> • Eesmärk • Praktikapäevik, selle täitmine • Kohanemine praktikaettevõttega 2. Praktika kaitsmine <ul style="list-style-type: none"> • Esitlusviisid 	Seos õpiväljundiga Planeerib juhendamisel isiklikud praktika eesmärgid lähtuvalt õppekava eesmärkidest ning praktika lõpul hindab enda tööalast arengut
Iseseisev töö	1. Õppija täidab juhendist lähtudes regulaarselt enda praktikapäevikut. 2. Praktikaaruande koostamine juhendi alusel.	
Praktiline töö	1. Praktikaaruande esitlemine ja küsimustele vastamine.	
Hindamisülesanded	1. Seab ja analüüsib juhendamisel praktika eesmärgid. 2. Esitleb enda praktikat õpetajatele ja kaasõpilastele kasutades arvutipõhiseid esitlusvahendeid.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.	
Õppemeetodid	Analüüs, praktiline töö, jälgendamine, esitlus.	
Hindamismeetodid	1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul 2. Enesehindamine	

	<p>3. Vastastikhindamine</p> <p>4. Väljundipõhine hindamine</p>
Lõimitud teemad	<p>Erialaõpingute alused - õpikeskkond ja õpistiilid, arvutiõpetus, elukutse kuvand, erialane eesti keel.</p> <p>Õpitee ja töö muutuv keskkonnas - eneseareng, keskkond, mõju ja mõistmine, väärtusloome ja panustamine, individuaalne õpitee.</p> <p>Lihtpagaritoodete valmistamine - nisujahust tooted, pagaritoodete valmistamise alused, rukkitaigast, tooted, töökeskkond ja toiduohutus.</p> <p>Abipagari praktiline töö - erialaoskuste harjutamine ja kinnistamine, ettevõtte enesekontrolliplaan, lõpueksam, kehaline arendamine ja ennast säästev kehakasutus.</p> <p>Valikpagaritoodete valmistamine - leht- ja pärmilehttaigen ning tooteid nendest, liht- ja kihiline pärmitaigen ning tooted nendest, liiva- ja muretaigen ning tooted nendest, täidised ja toodete viimistlemine.</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitatud on kõik nõuetekohased dokumendid ning praktikakohast on saadud positiivne hinnang praktikandi tööle.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	<p>Haapsalu Kutsehariduskeskuse praktika juhendid ja -dokumendid: https://hkhk.edu.ee/et/oppetoo/praktika</p> <p>Praktika on oluline - sõnum praktikandile ja praktika juhendajale. Arto Aas, Tööandjate Keskkliit: https://youtu.be/c9iwXuNGX_k?feature=shared</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Abipagari praktiline töö	9	Inga Pook, Liis Sakh, Lea Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on kiirus ja vilumus, et valmistada kvaliteedile vastavad tooted järgides töökorraldust ning juhendeid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
38 tundi		26 tundi	170 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Korraldab juhendamisel oma tööd järgides ettevõttes kehtestatud reegleid	<p>Õpilane:</p> <p>1.1 järgib töötades ettevõtte sisekorraeeskirju;</p> <p>1.2 valmistab ette töökoha: valib tööks sobilikud seadmed ja väikevahendid;</p> <p>1.3 peale tööd puhastab iseseisvalt töökoha, seadmed ja väikevahendid ning teeb ruumi korrastamisel meeskonnatööd.</p>	Mitteeristav hindamine
2. Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid tooteid järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid	<p>2.1 järgib iseseisvalt toiduhügieeni reegleid;</p> <p>2.2 järgib juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid;</p> <p>2.3 valib juhendamisel toodete valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid;</p> <p>2.4 leiab tehnoloogiliselt kaardilt iseseisvalt vajalikud toorained ja nende kogused, tööjuhendi;</p> <p>2.5 kasutab juhendamisel seadmeid järgides iseseisvalt tööohutuse reegleid;</p> <p>2.6 vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja viimistleb juhendamisel erinevaid küpsetisi;</p> <p>2.7 kasutab juhendamisel tooraineid, vett ja elektrit säästlikult ning sorteerib prügi vastavalt juhendile;</p> <p>2.8 juhendamisel määrab organoleptiliselt toodete vastavuse kvaliteedinõuetele.</p>	Mitteeristav hindamine
3. Pakendab, ladustab ja markeerib juhendamisel tooteid vastavalt tootele määratud säilitamistingimustele	<p>3.1 eristab pakendamiseviise ja valib juhendamisel konkreetsele tootele sobiva pakendi;</p> <p>3.2 teab iseseisvalt pakendatud toote markeerimise olulisust ja markeerib juhendamisel tooted ja pooltooted;</p>	Mitteeristav hindamine

	3.3 juhendamisel ladustab tooted vastavalt toote säilitamistingimustele ja/või juhendile.	
4. On teadlik eriala füüsiliselt nõudlikust iseloomust ning võtetest kuidas oma keha tugevdada ja hoida	4.1 sooritab juhendamisel tervist tugevdavaid ja kehalist võimekust arendavaid kehalisi harjutusi; 4.2 täidab liikudes ja sportides ohutus- ja hügieeninõudeid; 4.3 kirjeldab esmaseid tegevusi kuidas toimida sporditraumade korral; 4.4 koostab juhendamisel isikliku treeningkava, täidab kavandatut ja analüüsib toega selle jõukohasust ning kasulikkust; 4.5 erialases töös rakendab juhendamisel ennast säästvaid töövõtteid.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Erialaoskuste harjutamine ja kinnistamine</p> <p>Auditoorne õpe 22 Iseseisev õpe 14 Praktiline töö 94</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Köögi sisekorra eeskirjad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enesekontrolliplaani järgimine. Isikliku hügieeni nõuded pagaritöökojas; • Töökorraldus: Koosolekud ja puhkepausid. Tööalane suhtlemine, rollid, tööjaotus, kokkulepetest kinnipidamine; • Rutiinitaluvus. Töötempo. Töötaja vastutus (seaduskuulekas käitumine). <p>2. Pagar-kondiitri eriala oskuste harjutamine ja kinnistamine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oma töökoha ettevalmistamine; • Peale tööd kasutatud seadmete, väikevahendite ja töökoha koristamine; • Tehnoloogilise kaardi järgi tooraine valimine ja kvaliteedi kontrollimine; • Taigna valmistamine (pärimi- ja rukki-, liiva-, mure-, leht-, ja pärmilehttaignad jne); • Täidiste, kreemide, lisandite valmistamine vastavalt juhendile; • Taigna töötlemine, vormimine ja viimistlemine; • Ergonoomika; • Küpsetamine; • Valmistoodete jahutamine, viimistlemine, tükeldamine; 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Korraldab juhendamisel oma tööd järgides ettevõttes kehtestatud reegleid</p> <p>Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid tooteid järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid</p> <p>Pakendab, ladustab ja markeerib juhendamisel tooteid vastavalt tootele määratud säilitamistingimustele</p> <p>On teadlik eriala füüsiliselt nõudlikust iseloomust ning võtetest kuidas oma keha tugevdada ja hoida</p>
---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Valmistoodangu serveerimine ja/või pakendamine, kaubastamine; • Markeerimine ja väljastus dokumendid e. saateleht; • Ladustamine, säilitustingimused. <p>3. Keskkonna säästmise võimalused erialases töös</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tooraine ja energia ratsionaalse kasutamise põhimõtted; • Vee, elektri kokkuhoiu võimalused; • Prügi sorteerimine pagaritöökojas. 	
Iseseisev töö	1. Teeb õpimappi sissekandeid. Õpimapis on 4 pildigaleriid pealkirjadega Lihtpagaritooted, Valikpagaritooted, Koogid ja Küpsised. Igas pildigaleriis on vähemalt 4 pilti enda tehtud toodetest.	
Praktiline töö	1. Töötab juhendamisel pagaritöökojas järgides töökoha enesekontrolliplaani.	
Hindamisülesanded	<p>1. Valmistab juhendamisel, tehnoloogilise kaardi alusel kvaliteetseid tooteid etteantud aja jooksul, kasutades tooraineid, vett ja elektrit säästlikult.</p> <p>2. Juhendamisel pakendab, markeerib ja ladustab tooted vastavalt toote säilitamistingimustele ning juhendile.</p> <p>3. Järgib töökoha sisekorraeskirju ja peab iseseisvalt kinni enesehügieeni ja toiduohutuse reeglitest.</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.	
Ettevõtte enesekontrolliplaan Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 18	Alateemad 1. Ennetuse vajalikkus ja selle etapid <ul style="list-style-type: none"> • Koristusplaan: mustus, puhtusastme määramine, koristusained ja ohutusmärgistus, koristusvahendid. 2. Keskkonnateadlikkus ja säästlik vahendite kasutamine. Jäätmete sorteerimine ja utiliseerimine 3. Kahjurid ja kahjuritõrje 4. Seirelehed <ul style="list-style-type: none"> • Ohutusnõuete rikkumise tagajärjed: haigused/surm, rahaline kahju, mainekahju. 	Seos õpiväljundiga Korraldab juhendamisel oma tööd järgides ettevõttes kehtestatud reegleid
Iseseisev töö	1. Kirjeldab etteantud riknenud toodete ja olukordade puhul, kuidas oleks saanud viga vältida ehk ennetada.	
Praktiline töö	1. Täidab juhendamisel seirelehti kus oskab leida normi vahemiku ja hinnata mõõdetud väärtuse vastavust ning edasiste tegevuste vajalikkust. 2. Pagaritöökoja koristamine vastavalt enesekontrolliplaanile.	

Hindamisülesanded	1. Õpimappi on lisa vormindatud ja erialakeelseid termineid kasutades kirjutatud iseseisev töö. 2. Täidab iseseisvalt seirelehti ja oskab viidata kus on kirjas normi kirjeldavad kriteeriumid ja seire sagedus. 3. Koristab vastavalt juhendile ja kasutab koristamiseks sobilike töö- ja koristusvahendeid ning teeb seda ennast ning keskkonda säästval viisil.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesande on sooritatud lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.	
Kehaline arendamine ja ergonoomika töökohal Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 46	Alateemad 1. Enesehügieen <ul style="list-style-type: none"> • Sobiliku riietuse valik vastavalt spordialale, ilmastiku ja keskkonna tingimustele • Pesemise vajalikkus peale kehaliste harjutuste tegemist 2. Ohutu liikumine kehalise arendamise tunnis <ul style="list-style-type: none"> • Käitumisreeglid ja nende järgimise olulisus kehalise arendamise tunnis • Ohutu ja kaaslaseid arvestav käitumine • Abivajaja märkamine, lihtsamad esmaabivõtted sporditrauma korral 3. Kehalise aktiivsus, tervis ja töövõime <ul style="list-style-type: none"> • Kehalise aktiivsuse olulisus tervise ja töövõime säilimisel • Teadmised iseseisvaks harjutamiseks, liikumissoovitused • Liikumiseks ettevalmistavad ja taastumist soodustavad tegevused • Liikumismängud sotsiaalsete oskuste arendamiseks • Meeskonnatöö, mängureglid, aus mäng • Kehaliste võimete arendamine lähtuvalt eriala vajadustest • Kehalise aktiivsuse ja vaimse tervise vaheline seos • Digivahendite võimaluste kasutamine iseseisvaks füüsiliseks tegevuseks 	Seos õpiväljundiga Korraldab juhendamisel oma tööd järgides ettevõttes kehtestatud reegleid Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid tooteid järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid On teadlik eriala füüsiliselt nõudlikust iseloomust ning võtetest kuidas oma keha tugevdada ja hoida

	<p>4. Ennast säästev kehakasutus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seismine, istumine, tööasendid ja -võtted, esemete tõstmine, kandmine, teisaldamine • Puhkepausid 	
Iseseisev töö	<p>1. Kasutab ühe nädala jooksul ühte digivahendit iseseisvalt oma kehalise aktiivsuse monitoorimiseks ja esitab sellest kokkuvõtte õpetajale.</p> <p>2. Teeb kehalisi harjutusi iseseisvalt õpetaja koostatud tunnikava alusel.</p>	
Praktiline töö	<p>1. Osaleb erinevates liikumistegevustes ja mängudes individuaalselt või koos kaaslastega.</p> <p>2. Kasutab ennast säästvaid töövõtteid.</p> <p>3. Kasutab digivahendit/liikumispäevikut kehalise aktiivsuse monitoorimiseks.</p> <p>4. Kirjeldab ja demonstreerib lihtsamaid esmaabi võtteid spordivigastuse puhul.</p> <p>5. Kannab kehalise arendamise tunnis sportimiseks sobivaid riideid ning jalatseid.</p>	
Hindamisülesanded	<p>1. Kirjeldab juhendamisel regulaarse liikumise/sportimise tähtsust tervisele.</p> <p>2. Oskab iseseisvalt sooritada soojendusharjutusi enne kehalist aktiivsust.</p> <p>3. Demonstreerib ühte meelerahu harjutust (nt hingamisharjutus, keskendumisharjutus).</p> <p>4. Demonstreerib juhendamisel ennastsäästvat kehakasutust, sh õigeid tööasendeid ja -võtteid seistes, esemete tõstmisel, kandmisel, teisaldamisel.</p> <p>5. Demonstreerib 3 harjutust, mida kasutada sundasenditest tulenevate lihaspingete leevendamiseks.</p> <p>6. Oskab juhendamisel kasutada vähemalt ühte digivahendit või liikumispäevikut oma kehalise aktiivsuse monitoorimiseks.</p> <p>7. Oskab nimetada 2 tegevust, mida ette võtta kergema spordivigastuse puhul.</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõikide teemade hindamisülesanded on esitatud lävendi tasemel.	
Lõpueksam	<p>Alateemad</p> <p>1. Eksamikorraldus</p> <ul style="list-style-type: none"> • hindamiskriteeriumid • ajaraam • hindajad 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Korraldab juhendamisel oma tööd järgides ettevõttes kehtestatud reegleid</p> <p>Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid tooteid järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid</p> <p>Pakendab, ladustab ja markeerib juhendamisel tooteid vastavalt tootele määratud säilitamistingimustele</p> <p>On teadlik eriala füüsiliselt nõudlikust iseloomust ning võtetest kuidas oma keha tugevdada ja hoida</p>

Iseseisev töö	<ol style="list-style-type: none"> 1. Leiab toorainete ja tööjuhendi põhjal toote nimetuse ja millise taigna ning tooteliigiga on tegu. 2. Kirjutab toote nimetuse ja retsepti toorainete osale toetudes endale tööjuhendi. 3. Leiab enda õpimapile toetudes igale eksamitootele sarnase toote ning põhjendab milles sarnasus seisneb.
Praktiline töö	1. Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavad tooted järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid ning kutseandja kehtestatud eksamijuhendit.
Hindamisülesanded	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjutab tööjuhendi kahe eksamitoote valmistamiseks. 2. Sooritab proovieksami. 3. Analüüsib enda kutseeksami või koolieksami sooritust hindamisjuhendi alusel.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded on esitatud. Kooli ja/või kutseeksamil on osaletud.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on esitatud lävendi tasemel ja eksam on sooritatud õpiväljundeid täitval määral.

Õppemeetodid	Analüüs, arutelu, praktiline töö, kirjalik töö, paaristöö, meeskonnatöö.
Hindamismeetodid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul 2. Enesehindamine 3. Vastastikhindamine 4. Väljundipõhine hindamine
Lõimitud teemad	<p>Erialaõpingute alused - arvutiõpetus, elukutse kuvand, erialane eesti keel, erialane matemaatika.</p> <p>Õpitee ja töö muutuv keskkonnas - eneseareng, individuaalne õpitee, keskkond, mõju ja mõistmine, väärtusloome ja panustamine.</p> <p>Lihtpagaritoodete valmistamine - nisujahust tooted, pagaritoodete valmistamise alused, rukkitaignast tooted, töökeskkond ja toiduohutus.</p> <p>Valikpagaritoodete valmistamine - Leht- ja pärmilehttaigen ning tooteid nendest, liht- ja kihiline pärmitaigen ning tooted nendest, liiva- ja muretaigen ning tooted nendest, täidised ja toodete viimistlemine.</p> <p>Praktika - praktika, praktika sissejuhatus ja kokkuvõte.</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik mooduli teemade hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	<p>“Toiduhügieen ja enesekontroll”: https://toiduteave.ee/toiduohutus/toiduhugieen-ja-enesekontroll/</p> <p>“Hea hügieenitava juhend pagarikojalet”: https://heatavajuhend.epkk.ee/pagarikoda/</p> <p>Eesti põllumajandus- ja Kaubanduskoda; https://liigun.ee/miks-on-liikumine-vajalik/</p>

<https://peaasi.ee/tervislik-liikumine-ja-sport/>
Eesti toitumis- ja liikumissoovitused, lk 51:
https://intra.tai.ee/images/prints/documents/149019033869_eesti%20toitumis-%20ja%20liikumissoovitused.pdf
Kuidas liikumisega alustada, liikumispüramiid: <https://www.terviseinfo.ee/et/valdkonnad/liikumine/kuidas-liikumisega-alustada>
Liikumispüramiid: <https://lastetervisekool.ee/liikumispuramiid/>
Ergonoomika - tõstmine: <https://www.youtube.com/watch?v=Gkf4-Y0KZhk>
<https://www.hiiumaale.ee/wp-content/uploads/2024/05/ergonoomika-juhend.pdf>
<https://tervisenurk.wordpress.com/2015/06/15/huppeliigese-venitus-ja-esmaravi/>
Abipagar, tase 3 kutsestandard: <https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/11330697>
Abipagar, tase 3 kutseeksami materjalid: <https://leivaliit.ee/kutseandmine/pagar-tase-3-kutseksam-duplicate-1/>
Abipagar, tase 3 hindamisleht: <https://leivaliit.ee/wp-content/uploads/2021/08/Abipagar-tase-3-hindamisleht.pdf>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Eri rahvaste küpsetised	1	Lea Rand, Liis Sahl
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab erinevate rahvaste traditsioonilisi küpsetisi.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
4 tundi	6 tundi	16 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Oskab visuaalselt määrata eri rahvusköökide traditsioonilisi küpsetisi ja nende eripära.	Õpilane: 1.1 eristab meeskonnatöös rahvusküpsetisi nende päritolu järgi; 1.2 kirjeldab juhendi alusel küpsetiste serveerimist, kasutusvaldkonda ja populaarsust tänapäeval.	Mitteeristav hindamine
2. Valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevate rahvusköökide sh. Eesti küpsetisi	2.1 tunneb visuaalselt ära eri rahvusküpsetiste põhi- ja abitoorained; 2.2 valmistab juhendi alusel erinevate rahvusköökide küpsetisi kasutades piirkonnale omaseid töövõtteid ja tehnoloogiaid; 2.3 serveerib rahvusküpsetisi riigile omasel viisil.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine	
Eri rahvaste küpsetised Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 16	Alateemad 1. Eesti traditsioonilised rahvusküpsetised <ul style="list-style-type: none"> • ajalugu • toorained • tehnoloogilised eripärad 2. Teiste rahvaste traditsioonilised küpsetised <ul style="list-style-type: none"> • ajalugu • toorained • tehnoloogilised eripärad
Iseseisev töö	Leiab etnilise küpsetise retsepti milles on olemas nimetus, valmivate toodete kogus, toorained, valmistamise juhend ja pilt ning lisab selle enda arengumappi. Kirjeldab sarnasusi mõne teise sama tüüpi pagaritootega ja mille poolest erineb, mis teeb ta traditsiooniliseks rahvusküpsetiseks.
Praktiline töö	Rahvusküpsetiste valmistamine ja tulemuste ning tegevuste analüüs.

Hindamisülesanded	1. Teeb õpimappi ülevaatliku sissekande ühe rahvusküpsetise kohta. 2. Valmistab toote ja analüüsib tehnoloogilisi protsesse Eesti rahvusküpsetiste valmistamisel. 3. Valmistab tooted ja analüüsib enda tegevusi minimaalselt 3 erineva rahvusküpsetise tegemisel.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.

Õppemeetodid	Analüüs, arutelu, praktiline töö, kirjalik töö, paarist töö, meeskonnatöö.
Hindamiseetodid	1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul 2. Enesehindamine 3. Vastastikhindamine 4. Väljundipõhine hindamine
Lõimitud teemad	Lihtpagaritooted; valikpagari ja kondiitritooted; Pagaritoodete valmistamise alused, sh erijahudest tooted.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõikide teemade hindamisülesanded on esitatud lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Eesti köök” Lia Virkus, Harri Ilves Eesti toidu lugu 19. sajandist kuni tänapäevani: https://www.youtube.com/watch?v=hEq5V4OyCRk “450 retsepti kogu maailmast” Sarah Ainsley

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Esmaabi	1	Ariko Astra
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija kasutab esmaabisituatsioonis peamisi elupäästvaid esmaabivõtteid ja kutsub abi.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
10 tundi	10 tundi	6 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Tunneb põhilisi esmaabi vahendeid ja võtteid ning oskab neid kasutada	Õpilane: 1.1 hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit; 1.2 annab juhendi alusel esmaabi erinevates olukordades; 1.3 teab ja nimetab kus asuvad esmaabivahendid; 1.4 kirjalik test esmaabi andmise kohta on sooritatud positiivsele tulemusele.	Mitteeristav hindamine
2. Teab käitumisjuhendit, mille alusel kutsuda õnnetuse korral abi	2.1 oskab valida hädaabi numbrit nii tavatingimustel kui mobiililevi puudumisel; 2.2 teab millist infot hädaabiliinil küsitakse ja kuidas vastata; 2.3 oskab selgitada olukorda ja vastata päästekorraldaja esitatavatele küsimustele.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Esmaabi Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 6	Alateemad 1. Esmaabi olemus, abi kutsumine, kannatanu seisundi hindamine, esmaabi andmise taktika <ul style="list-style-type: none"> • Elustamine ja eluohtlikud seisundid; • Elustamine täiskasvanute ja laste juhtumite korral; • AED ja abistavad vahendid elustamise korral; • Võõrkeha eemaldamine hingamisteedest; • Teadvusetus ja selle olemus ning käsitlemine. 2. Välised verejooksud ja šokk <ul style="list-style-type: none"> • Verejooksu peatamise võtted; 	Seos õpiväljundiga Tunneb põhilisi esmaabi vahendeid ja võtteid ning oskab neid kasutada Teab käitumisjuhendit, mille alusel kutsuda õnnetuse korral abi

	<ul style="list-style-type: none"> • Šoki olemus ja selle tunnused; • Haavad; • Haavade tekkemehhanismid; • Sidumise tehnika ja reeglid, praktiliste oskuste omandamine sidumisel. <p>3. Traumad ja luumurrud</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lahtiste ja kinniste luumurdude iseloomustus; • Luumurdudega kaasnevad ohud; • Liigesetraumad (nihestused, nikastused, põrutused); • Erinevate kehapiirkondade traumad ja nende kahjustused. <p>4. Välisfaktorite poolsed mõjutused</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mürgistused; • Söövitused; • Põletused; • Külma kahjustused; • Äkkhaigestumised; • Uppumine; • Poomine. 	
Iseseisev töö	<ol style="list-style-type: none"> 1. Loeb läbi eelnevalt jagatud õppematerjali. 2. Koostab juhendi alusel ohutegurite nimekirja toitlustusettevõttes ja kuidas neid ennetada. 	
Praktiline töö	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abi kutsumise simulatsioon. 2. Esmaabi osutamise praktiseerimine läbi situatsioonülesannete 	
Hindamisülesanded	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sooritab kirjaliku testi. 2. Osaleb situatsiooniülesannetes ja juhendamisel analüüsib neid. 3. Leiab esmaabivahendid ja osutab esmast abi. 4. Helistab ja/või saadab sõnumi 112 simulatsiooni. 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud. Õpilane võtab aktiivselt osa teoreetilistest tundidest ning praktilistest tegevustest.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud lävendi tasemel.	

Õppemeetodid	Analüüs, arutelu, praktiline töö, kirjalik töö, paaritöö, meeskonnatöö.
Hindamismeetodid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul 2. Enesehindamine

	3. Vastastikhindamine 4. Väljundipõhine hindamine
Lõimitud teemad	eesti keel, bioloogia
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on osalenud praktilistes töödes ning osalenud aktiivselt õppetöös.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	https://www.terviseamet.ee/et/tervishoid/inimesele/esmaabi Õpetaja koostatud õppematerjalid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Suhtlemine töökohal eri rahvustest inimestega	1	Marit Tamm, Liisi Lehtsaar-Reisner
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab oskuse töötada koos eri rahvusest kaastöötajatega ning suhelda lihtsates igapäevastes olukordades vene ja inglise keeles.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
8 tundi		4 tundi	14 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Töötab tulemuslikult osaliselt võõrkeelses keskkonnas	Õpilane: 1.1 tunneb vene ja inglise keeles ära esmatasandi viisakusväljendeid; 1.2 mõistab algtasemel nii vene kui inglise keeles lihtsaid juhiseid ja ohutusalast sõnavara; 1.3 demonstreerib abimaterjali abil suhtlemist kaastöötajaga nii inglise kui vene keeles.	Mitteeristav hindamine
2. Tajub ja eristab rahvuslikke ning kultuurilisi eripärasid ning suudab nendega arvestada hinnanguvabalt	2.1 toob näiteid kultuurilistest eripäradest ja nende erinevast tõlgendamisest Eesti kultuuriruumis; 2.2 tunneb ära erinevad töökultuurid ja oskab põhjendada nende sobivust Eesti töömaastikule; 2.3 selgitab, kuidas sallimatuse või erinevuste eiramiste tõttu võivad töökohal tekkida pinged ja konfliktid.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Suhtlemine töökohal eri rahvustest inimestega Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 4 Praktiline töö 14	Alateemad 1. Viisakusväljendid inglise ja vene keeles: • teretamine, tänamine, lahkumisel kasutatavad väljendid, õnnitlemine; • lihtsad korraldused ja juhised inglise ja vene keeles. 2. Ohutusalane sõnavara lihtsas inglise ja vene keeles:	Seos õpiväljundiga Töötab tulemuslikult osaliselt võõrkeelses keskkonnas Tajub ja eristab rahvuslikke ning kultuurilisi eripärasid ning suudab nendega arvestada hinnanguvabalt

	<ul style="list-style-type: none"> • toodete ja füüsilise keskkonnaga seotud olulisemad omadussõnad. <p>3. Kehakeel ja kultuurilised ilmingud:</p> <ul style="list-style-type: none"> • erinev töökultuur - mida aktsepteerida ja mida mitte; • suhtluspartneri paiknemise kaugus ja temperament. <p>4. Praktiline töö:</p> <ul style="list-style-type: none"> • töö venekeelse juhendajaga/töökaaslasega; • töö ingliskeelse juhendajaga/ töökaaslasega. 	
Iseseisev töö	Koostab endale etteantud mallile abimaterjali, kus on kirjas olulisemad töökohal kasutatavad sõnad ja väljendid eesti, inglise ja vene keeles.	
Praktiline töö	<ol style="list-style-type: none"> 1. Suhtleb venekeelse kaastöötajaga. 2. Suhtleb ingliskeelse kaastöötajaga. 	
Hindamisülesanded	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koostab endale etteantud mallile abimaterjali, kus on kirjas olulisemad töökohal kasutatavad sõnad ja väljendid eesti, inglise ja vene keeles. 2. Suhtlemisel praktilises töös eristab vene ja inglise keelseid viisakusväljendeid, ohutusalist sõnavara ja käsklusi. 3. Töötab koos võõrkeelse kaastöötajaga tulemuslikult ja üksteist aktsepteeritaval ning toetaval viisil, kasutades enda koostatud või leitud abimaterjali. 4. Analüüsib meeskonnatöös videonäiteid töösituatsioonidest. 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik ülesanded on sooritatud nõuetekohaselt.	

Õppemeetodid	Memoreerimine, harjutamine.
Hindamise meetodid	Demonstreerimine, töölehe koostamine.
Lõimitud teemad	Meeskonnatöö; Suhtlemise alused; Töö võõrkeelses keskkonnas.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik mooduli teemade hindamise ülesanded on sooritatud lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: “A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.

Õppematerjalid	<p>https://www.keeleklikk.ee/</p> <p>Inglise keelne töövihik: https://www.integratsioon.ee/sites/default/files/2022-09/Juhend%20iseseisvaks%20keele%C3%B5ppeks%20%28eesti%20ja%20inglise%20keeles%29.pdf</p> <p>Vene keelne töövihik: https://www.integratsioon.ee/sites/default/files/2022-09/Juhend%20iseseisvaks%20keele%C3%B5ppeks%20%28eesti%20ja%20vene%20keeles%29.pdf</p>
-----------------------	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Klienditeeninduse alused	2	Marit Tamm, Eneli Uibo
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija oskab juhendamisel teenindada erinevates suhtlussituatsioonides vastavalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetele.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
30 tundi		12 tundi	10 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Käitub teenindussituatsioonis vastavalt kliendikeskse teenindamise põhimõtetele	<p>Õpilane:</p> <p>1.1 loob kliendiga positiivse kontakti ja teenindav sõbralikult ning abivalmilt;</p> <p>1.2 reageerib kliendi küsimustele või muredele rahulikult ja keskendub lahenduse leidmisele;</p> <p>1.3 saab aru tööjaotuse olulisusest klienditöös;</p> <p>1.4 oskab vajadusel leida infot sildilt, juhendist või küsida abi juhendajalt.</p>	Mitteeristav hindamine
2. Rakendab toodete välja panemisel parimaid esitluse viise ja järgib teenindussituatsioonis toiduohutuse ja hügieeni nõudeid	<p>2.1 kasutab juhendamisel saatelehti oma töö korraldamiseks teeninduspunktis;</p> <p>2.2 töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ennast säästeva kehakasutuse ja asutuse töökorralduse põhimõtetest;</p> <p>2.3 liigitab juhendamisel kaubad vastavalt sortimendile, lähtudes kaubagruppide liigitamise põhimõtetest ja ettevõttes kehtestatud nõuetest;</p> <p>2.4 valib juhendamisel sobiliku, isuäratava ja toiduohutust järgiva viisi toodete väljapanekuks.</p>	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Klienditeeninduse alused	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 10	<p>1. Teenindamine ja müümine</p> <ul style="list-style-type: none"> Kliendiga suhtlemise põhimõtted – kliendi märkamise esimesena, viisakusvormelid, küsimused kliendi soove arvestava teenindamise tagamiseks; Teenindamine letis - toodete soovitamine, toodete pakkimine; 	<p>Käitub teenindussituatsioonis vastavalt kliendikeskse teenindamise põhimõtetele</p> <p>Rakendab toodete välja panemisel parimaid esitluse viise ja järgib teenindussituatsioonis toiduohutuse ja hügieeni nõudeid</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Teenindamine kassas - kassatoimingud vastutusala piires, toodete kokku lugemine, töö kassa ja saatelehega, rahaga arveldamine. <p>2. Kaupade käitlemine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toodete tundmine - koostised, säilitamistingimused, allergeenid. Lõiming mooduliga 6 Abipagari praktiline töö; • Tooteleti ülesseadmine - toodete väljapaneku viisid; sobivad töövahendid; • Toodete serveerimine kliendile - sobivad pakendid, taldrikud. Serveerimine kohapeal ja kaasa. Kliendi teenindamine lauas; • Toodete kirja panemine saatelehele, jääkide kokkulugemine ja kirjapanek. Lõiming mooduliga 6 abipagari praktiline töö. <p>3. Rollid teeninduses</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erinevate rollide kirjeldustest ja vajalikkusest aru saamine; • Erinevate rollide praktiline teostamine teenindussituatsioonis – letiteenindaja, kassapidaja, abistaja, barista. <p>4. Toiduhügieen ja -ohutus teeninduses</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hügieenipõhimõtted teenindamises. Lõiming mooduliga 6 abipagari praktiline töö <p>Info allergeenide kohta, toetavad infoallikad.</p>	
Iseseisev töö	1. Kirjeldab enda digitaalses arengumapis 4 tegevust mida kliendikeskse teenindamise juures tuleb kindlasti teha.	
Praktiline töö	1. Teenindab kliente kohvikus kliendikeskse teenindamise põhimõtetest lähtudes, toiduohutust jälgides.	
Hindamisülesanded	<p>1. Leiab saatelehelt vajaliku info, paneb tooted välja, lisab kliendile vajaliku info, vastab juhendamisel kliendi küsimustele toodete kohta.</p> <p>2. Järgib praktilises tegevuses toiduohutuse ja -hügieeni nõudeid.</p> <p>3. Täidab juhendamisel erinevaid rolle klienditeeninduses: müügi ettevalmistamine, letiteenindaja, kassapidaja, abistaja, barista.</p> <p>4. Teenindab klienti, vastab (juhendaja abiga) kliendi küsimustele, suhtleb viisakalt.</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: “A” saamise tingimus: Kõik ülesanded on saanud positiivse hinnangu.

Õppemeetodid	Rollimäng, vaatlus, analüüs, praktiline töö.
Hindamise meetodid	1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul 2. Enesehindamine 3. Vastastikhindamine 4. Väljundipõhine hindamine
Lõimitud teemad	Erialaoskuste harjutamine ja kinnistamine; Ettevõtte enesekontrolliplaan; Suhtlusoskused; Suhtlemine töökohal eri rahvustest inimestega.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	<ul style="list-style-type: none"> • “Klienditeeninduse alused lihtsas keeles” Sirje Schumann: http://arhmus.tlu.ee/tlibrary/f/text/58/Lihtsas_keeles_klienditeenindus_kutseharidus_113358.pdf • “Neljamõõtmeline teenindus ehk terviklik klienditeenindus” Piret Bärge: https://www.youtube.com/watch?v=ZcR6h-pmW24

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Tervislik toitumine	1	Inga Pook, Aili Tervonen, Tiina Sootalu, Taavi Kuusik
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpingutega taotletakse, et õppiija oskab leida ja hinnata toitumisalast teavet ja teha enda ning teiste tervisest lähtuvalt tervislike valikuid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
8 tundi		2 tundi	16 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Eristab toiduainetes toitaineid ning mõistab juhendamisel nende erinevat mõju organismile	Õpilane: 1.1 eristab tervislike ja ebatervislike toite ja nende koguseid toitumispüramiidist ja tervisliku toitumise põhitõdedest lähtudes; 1.2 toote etiketi tõlgendamisel nimetab kohustusliku info elemendid, toitumisalase teabe esitamise reegli ja põhilised toitainete grupid.	Mitteeristav hindamine
2. Mõistab tasakaalustatud menüü olulisust vaimse ja füüsilise tervise hoidmisel ja säilitamisel	2.1 tervislik menüü on soodne ja õpilase poolt teostatav, sisaldab 3 toidukorra retsepti ja põhineb TAI soovitel; 2.2 toiduvalmistamisel järgib juhendit, toiduohutuse ja hügieeni reegleid ning tegevuse ja lõpptulemuse analüüsis toob välja kui jätkusuutlik see menüü on õpilase igapäevaelus.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Tervislik toitumine Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 16	Alateemad 1. Toitained • Toidus sisalduvad vajalikud ained ehk toitained (valgud, rasvad, süsivesikud, vitamiinid, mineraalained), milleks neid kehal vaja on. 2. Toidugrupid • Grupid (teraviljad, köögi- ja puuviljad, piim, liha, kala, rasvad, magusained, seened) ja nende toitaineline koostis.	Seos õpiväljundiga Eristab toiduainetes toitaineid ning mõistab juhendamisel nende erinevat mõju organismile Mõistab tasakaalustatud menüü olulisust vaimse ja füüsilise tervise hoidmisel ja säilitamisel

	<p>3. Toidupüramiid</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toiduained, mida keha vajab rohkem, mida vähem. • Toitumise seos emotsioonidega. • Päevas vajalik toitainete kogus (portsjonid) ja vahekord. <p>4. Toidu lisaained</p> <ul style="list-style-type: none"> • E-ained toiduainetes, nende kasutamise tehnoloogiline vajadus ja ohud. • Pakendiinfo toiduainete valikul. • Energiajoogid. <p>5. Toiduallergiad ja toidutalumatus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toiduallergia, selle põhjused, avaldumine, allergeenid; • Toidutalumatus, selle põhjused, avaldumine, talumatust põhjustavad toiduained; • Toiduallergia ja toidutalumatus vahe; • Toiduainete asendamine mitteallergeensete ja talumatust mittepõhjustavatega (Integreeritud teemaga “Töökeskkond ja toiduohutus”). <p>6. Toitumisstiilid, nende head ja kahjulikud küljed</p> <ul style="list-style-type: none"> • Veganlus <p>7. Tervislik menüü ja selle koostamise põhimõtted</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eelnevalt õpitu kasutamine enda menüü koostamisel; • Toidukorrad - hommiku-, lõuna- ja õhtusöök, vahepalad; • Menüü koostamine toiduallergia ja -talumatuse korral; • Toidureseptide leidmine ja kasutamine praktilisel toiduvalmistamisel. 	
Iseseisev töö	1. Koostab juhendamisel tervisliku päevamenüü.	
Praktiline töö	<p>1. Leiab toitainelase info pakenditelt ja otsustab toote tervislikkuse ulatuse.</p> <p>2. Liigitab toiduaineid toidupüramiidist lähtuvalt.</p> <p>3. Koostab meeskonnatöö raames tervisliku päevamenüü ja valmistab selle.</p>	
Hindamisülesanded	<p>1. Koostab juhendamisel tervisliku toitumise põhimõtetest lähtudes päevamenüü.</p> <p>2. Valmistab juhendamisel tervisliku toidu, põhjendab oma valikut toitainete sisaldusest ja toidupüramiidi nõuannetest lähtudes.</p>	

Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik ülesanded on saanud positiivse hinnangu.

Õppemeetodid	Praktiline töö, analüüs, vaatlus.
Hindamismeetodid	1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul 2. Enesehindamine 3. Vastastikhindamine 4. Väljundipõhine hindamine
Lõimitud teemad	Tervislik eluviis; Pagaritoodete valmistamise alused sh. erijahudest tooted; Kehaline arendamine ja ennast säästev kehakasutus.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik mooduli teemade hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	https://toitumine.ee/ “Toitumisõpetuse alused” Pärnu Kutsehariduskeskuse õppematerjal: https://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/?AVALEHT

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Loovtegevused	4	Marju Heldema, Liisi Karydi
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija arendab loominguliste tegevuste kaudu enda eneseväljendus- ja enesejuhtimisoskust ning kunstilist ja käelist võimekust, et toetada erialast arengut ja vaimset heaolu.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
20	24 tundi	60 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Mõistab peenmootorika ja käelise võimekuse olulisust enda tööalaseks edukaks toimetulekuks	Õpilane: 1.1 juhendamisel ja teadlikult jäljendades kasutab erinevaid töövõtteid loovtööde valmistamisel;	Mitteeristav hindamine

	1.2 juhendamisel oskab hinnata erinevate toovtööde käelise tegevuse oskuste positiivset mõju erialases töös.	
2. Tajub oma käelis-kehalist jõudu ja tasakaalu, kasutab juhendamisel ennast säästva kehakasutuse põhimõtetel tuginevaid töövõtteid	2.1 jälgendab teadlikult ette näidatud töövõtteid ja juhib oma käelis-kehalist jõudu; 2.2 juhendamisel järgib ennast säästva kehakasutuse võtteid ja kehahoiakut; 2.3 oskab juhendamisel välja tuua loovtöö ja pagaritöö ennast säästva kehakasutuse sarnasusi ja seoseid.	Mitteeristav hindamine
3. Kasutab juhendamisel erinevates loov- ja käelistes tegevustes peenmootorikat ja kujundusoskusi ning mõistab loova tegevuse tasakaalustavat ja positiivset mõju vaimsele tervisele	3.1 juhendamisel kirjeldab, mille kaudu tunnetab enda loova tegevuse läbi tõusnud enesehinnangut ja rahustavat mõju emotsioonidele; 3.2 koostab eskiisjoonise kompositsiooni põhitõdede selgitamiseks; 3.3 kaunistab etteantud tooted sobivates tehnikates, jälgib värviõpetust ja kompositsiooni põhitõdesid..	Mitteeristav hindamine
4. Kasutab juhendamisel vormi-, värvi- ja kujundamise põhialuseid	4.1 kirjeldab värviringi põhjal erinevaid kooslusi tuues välja värvide mõju ja omadused; 4.2 valib ja põhjendab etteantud toodete kaunistamisviise lähtudes kompositsiooni põhitõdesid ning erinevatest võtetest; 4.3 kasutab loovtegevustes juhendamisel aastaajale, sündmusele ning lauakattele omaseid värve ja vahendeid ning nimetab erinevaid kasutatud kaunistamise võtteid ja võimalusi ning töövahendeid;	Mitteeristav hindamine
5. Käitub suhtlussituatsioonide veaolukordades ennastjuhtivalt	5.1 eristab suhtlussituatsioonide veaolukordi tuues juhendamisel välja kitsaskohad mis seostuvad suhtluse asukoha, suhtluspartnerite rollide ja kultuurilise eripäraga; 5.2 pakub juhendamisel välja erinevaid lahendusi kriitilise olukorra positiivseks lahendamiseks kasutades suhtlemissituatsioonide üldtunnustatud käitumistavasid; 5.3 demonstreerib ebameeldiva situatsiooni positiivset lahenduskäiku järgides nõ. kirjutamata reegleid, kasutades eneseregulatsioonioskuseid ja eneseabi tehnikaid.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Loovtegevused Auditoorne õpe 16 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 50	Alateemad 1. Erinevad käsitöö liigid ning tehnikad	Seos õpiväljundiga Mõistab peenmootorika ja käelise võimekuse olulisust enda tööalaseks edukaks toimetulekuks Tajub oma käelis-kehalist jõudu ja tasakaalu, kasutab juhendamisel ennast säästva
--	--	--

		kehakasutuse põhimõtetele tuginevaid töövõtteid Kasutab juhendamisel erinevates loov- ja käelistes tegevustes peenmotoorikat ja kujundusoskusi ning mõistab loova tegevuse tasakaalustavat ja positiivset mõju vaimsele tervisele
Iseseisev töö	1. Kavandab erinevaid käsitööesemeid, lisab kavandid ja fotod oma töödest õpimappi.	
Praktiline töö	1. Erinevad praktilised tööd vastavalt õpetaja poolt kokkulepitud tehnikatele.	
Hindamisülesanded	1. Vastavalt tunni teemadele on valminud käsitöötooted. 2. Kasutab loovtööde valmistamisel erinevaid tehnikaid. 3. Teeb kompositsiooniliselt tervikliku kavandi ja valmistab juhendamisel vastava loovtöö. 4. Hoiab korras ja puhastab töö lõppedes töövahendid ja asetab oma kohale tagasi.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud lävendi tasemel ning õpilane on osalenud aktiivselt tundides ja esitanud nõuetekohaselt kõik hinnatavad loovtööd.	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.	
Kujundi- ja värvusõpetus Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 10	<p>Alateemad</p> <p>1. Loovuse arendamine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Loovtegevuse, eneseväljenduse kogemuste arendamine läbi visuaalsete väljendusvahendite kasutamise, minu loomingulised võimed ja isikupära, kasutab loovtöodes mitmekesiseid visuaalseid väljendusvahendeid, oma arvamuse kujundamine ja emotsioonide väljendamine. <p>2. Kunst ja kunstitehnikad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuaalselt ja rühmas lahendatavad uurimis- ja probleemülesanded eelnevalt korjatud infole toetuvalt. Info hankimine, analüüs/tõlgendamine ja kasutamine erinevates situatsioonides. Jõukohaste ülesannete loomine, sobivuse kontrollimine, kohandamine, harjutamine. Mina kui oma õpitegevuse juht; • Mitmesugused kunstitehnikad ja töövõtted (katsetamine ja loominguline rakendamine). <p>3. Kujundamine</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Kasutab juhendamisel erinevates loov- ja käelistes tegevustes peenmotoorikat ja kujundusoskusi ning mõistab loova tegevuse tasakaalustavat ja positiivset mõju vaimsele tervisele</p> <p>Kasutab juhendamisel vormi-, värvi- ja kujundamise põhialuseid</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Kompositsiooniõpetus: kompositsiooni mõiste ja kasutamine oma erialal pagaritoodete kujundamisel, pinna ja elementide suhtes kompositsiooni kasutamine, suurusuhe, fookuse olemuse, elementide iseloomu ja sobivuse mõistmine, tähtpäevaliste toodete kavandamine; • Ilukirja stiilide uurimine ja isikupärase kirjastiili väljatöötamine menüütahvlitel, piparkookidel ja teistel erialaga seotud töödel kasutamiseks; • Vormiõpetuses ruumitaju ja täpsuse arendamine pagaritoodete organiseerimiseks plaadil jt piiratud alustel, voolimine, punumine, voltimine jt vormilist kujundamist nõudvad tööd; • Värvusõpetuses toiduga seotud värvikoosluste tundmaõppimine. • Kultuuri taust- muuseumite ja näituste külastamine, vaatlemine ja aruteludes osalemine. 	
Iseseisev töö	1. Loob ja vormistab pagaritoote kujunduse ja lisab selle õpimappi.	
Praktiline töö	1. Sooritab etteantud malli alusel ülesandeid erinevates programmides ja keskkondades, kasutades sobilike tehnikaid, sõnavara ja pildikeelt.	
Hindamisülesanded	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tutvustab ennast kollaaži kaudu. 2. Kasutab juhendamisel erinevaid tehnikaid ja töövõtteid erialaste kunstiülesannete täitmisel. 3. Kavandab kondiitritoodetele visuaalselt kutsuva välimuse ning jälgendab planeeritud toote valmistamisel. 4. Koostab õpimapi ja kirjeldab enda arengut selle abil. 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik ülesanded on saanud positiivse hinnangu.	
Suhtlusoskused Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 4 Praktiline töö 18	Alateemad <ol style="list-style-type: none"> 1. Prosotsiaalsed ehk koostöö- ja suhtlusoskused <ul style="list-style-type: none"> • suhtlemise, koostöö- ja koosloomeoskused; • kuulamis-, vestlemis- ja arvamuste avaldamise oskus; • murede, konfliktide ja probleemide lahendamine grupis ja individuaalselt; • prosotsiaalsete tegevuste ja käitumisviiside rakendamine; • sotsiaalse ja avaliku suhtluse olukordade äratundmine; • ühiskondlike nn kirjutamata reeglite tundmine ning kontekstile ja situatsioonile; • viisaka suhtluse, eneseväljenduse ja esinemise aluspõhimõtted. 	Seos õpiväljundiga Käitub suhtlussituatsioonide veaolukordades ennastjuhtivalt

2. Kognitiivsed oskused, sh eneseregulatsiooni alusprotsessid

- enesekontrolli ja impulsside pidurduse, töömälu, teadlike valikute tegemise; planeerimise, keskendumise, tähelepanu hoidmise, suunamise ja ümberlülitamise arendamine ning enda eripärade mõistmine.

3. Emotsionaalsed protsessid ja nendega seotud oskused:

- emotsioonide ja keha seoste teadmine, nii enda kui teiste inimeste emotsioonide äratundmise, mõistmise, väljendamise ja reguleerimise ning kognitiivse empaatia arendamine;
- endale sobivate stressi ennetavate ja leevendavate tegevuste ja harjutuste leidmine.

4. Arengu-mõtteviisi suunavad ja vaimse tervise alase teadlikkusega seotud oskused

- enesekindluse ja -usu arendamine;
- positiivse hoiaku toetamine endasse ja kaaslastesse;
- abi otsimine ja pakkumine;
- põhilised ennetus- ja eneseabimeetodid;
- toetavad veebilehed ja organisatsioonid.

5. Tolerantsusoskused, sh ligipääsetavuse alusmõisted

- erinevuste ja erivajaduste märkamine ja mõistmine;
- ligipääsetavuse põhimõtete teadmine ja rakendamine;
- endale vajalike ligipääsetavuse vahendite ja võimaluste teadlik kasutamine;
- eetiliste põhimõtete järgmine tegevustes.

6. Kehakeel - mitteverbaalne suhtlemine

- silmside;
- kehahoiak.

7. Kõne - monoloog vs. dialoog

- sõnajärje vaheldus;
- paus või kandev vaikus, kuulamine?;
- suhtluskeele valik: otsesuhtlus, läbi telefoni;

	<p>8. Kriitiline suhtlusituatsioon</p> <ul style="list-style-type: none"> • veaolukorrad, eskaleerumise ennetamine; • verbaalne rünnak; • füüsiline rünnak. <p>9. Enese maandamise tehnikad</p>	
Iseseisev töö	<p>1. Kirjuta üles üks suhtlemisel tekkinud valesti mõistmine või kriitiline olukord, mida oled näinud. Minimaalselt 10 ja maksimaalselt 20 lauset.</p> <p>2. Kirjuta lahendus kaasõpilase loole, kuidas Sina selles situatsioonis oleksid käitunud. (Tunnis saab võrrelda, kuidas päris olukord lahenes).</p>	
Praktiline töö	<p>1. Kuulab juhtumit ja pakub lahendusi.</p> <p>2. Osaleb vähemalt 3 rollimängus erinevates rollides (vihakõne, rahulolematu klient, pahane ülemus).</p>	
Hindamisülesanded	<p>1. Eristab kehakeeles väljendatud rõõmu, kurbust, viha.</p> <p>2. Pakub juhendamisel välja 3-le suhtlussituatsiooni väärsti tõlgendamise juhtumile lahendused, mis hoiaks õppijat ennast ja teisi.</p> <p>3. Teeb enda videotutvustuse kandideerimaks pagaritööle jälgides juhendamisel enda kehahoiakut ja silmside hoidmise põhimõtteid .</p> <p>4. Juhendamisel vahendab ühte maandamise tehnikat teistele kaasõpilastele.</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik ülesanded on saanud positiivse hinnangu.	

Õppemeetodid	Praktiline tegevus: individuaalne, paaristöö, koostöö. Tegevuse arutelu, analüüs, kokkuvõtted. Demonstratsioon, praktiline töö, analüüs, vaatlus. Rollimäng, juhtumianalüüs.
Hindamismeetodid	<p>1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul</p> <p>2. Enesehindamine</p> <p>3. Vastastikhindamine</p> <p>4. Väljundipõhine hindamine</p>
Lõimitud teemad	Suhtlemise alused; Klienditeenindus; Pagari praktiline töö; Meeskonnatöö.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik mooduli teemade hindamisülesanded on sooritatud nõuetekohaselt.

sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Pagariõppe põhikursuse õppematerjal - Kujundusõpetus: http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Kultuur ja ühiskond	2	Marju Heldema, Liisi Karydi
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija tunneb ennast ühiskonna ja kultuuri osana ning tajub enda rolli nende loomisel ja väärtushinnangute hoidmisel.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
34 tundi	12 tundi	6 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Mõistab ja kirjeldab milles väljendub kultuur ja kultuuritus	Õpilane: 1.1 nimetab juhendamisel vähemalt 6 kultuuri ilmingut mille kaudu me saame erinevaid kultuure eristada; 1.2 kirjeldab meeskonnatöös kultuurset inimest vähemalt 3 näitaja kaudu ning kasutab omadus- ja tegusõnu ning seostab neid konkreetsete kultuuri ilmingutega.	Mitteeristav hindamine
2. Märkab mitmekultuurilises ühiskonnas erinevate kultuuride ilminguid ja ühiskondlike käitumisnorme ning suhtub nendesse avatult ja hinnanguvabalt	2.1 loob juhendamisel esile vähemalt kaks mitmekultuurilise ühiskonna kitsaskohta, analüüsib nende mõju erinevatele inimrühmadele ning selgitab, millised kultuurilised elemendid võivad meie kultuuriruumis võõristust tekitada, tuues vähemalt ühe konkreetse näite; 2.2 selgitab juhendamisel, kuidas erineva kultuurilise taustaga inimesed mõjutavad meie maailmavaadet ja inimeste vahelist mõistmist ning nimetab vähemalt kolm konkreetset näidet kultuurilisest rikastumisest; 2.3 demonstreerib kultuuriteadlikkust käitudes Eesti ühiskonnainormidest erinevates situatsioonides ennastjuhtivalt ja aktsepteerivalt.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Kultuur ja ühiskond Auditoorne õpe 34 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 6	Alateemad 1. Mis on kultuur ja mis on ühiskond? • kultuuri ilmingud: kunst, muusika, teater, kirjandus, sport, toit, traditsioonid ja tähtpäevad; • ühiskonna ilmingud: ajalugu, keel, maa-ala, riigikord, suhtlusnormid, riietus, trendid ja	Seos õpiväljundiga Mõistab ja kirjeldab milles väljendub kultuur ja kultuuritus Märkab mitmekultuurilises ühiskonnas erinevate kultuuride ilminguid ja ühiskondlike käitumisnorme ning suhtub nendesse avatult ja hinnanguvabalt

	<p>suunamudijad;</p> <ul style="list-style-type: none"> • külastused: raamatukogu, kultuurikeskus, teater, muuseum. <p>2. Oma või võõras?</p> <ul style="list-style-type: none"> • mis hirmutab ja miks?; • ühisosa leidmine eri kultuuride (religioonid) ja subkultuuride (trans, natsionalistid) vahel; • käitumine - mis on aktsepteeritav ja mis mitte, miks? <p>3. Mina ja teised- viisakusreeglid</p> <ul style="list-style-type: none"> • Võrdsus- vaimne, sooline, finantsiline jne; • Ruumi sisenemine ja lahkumine, vestluse alustamine ja lõpetamine; • Ühistranspordis ja avalikus ruumis käitumine: riidepood, kino, teater, söökla, kohvik, restoran. 	
Iseseisev töö	<ol style="list-style-type: none"> 1. Leiab internetist maksimaalselt 10 min. video, mis näitab meie kultuuriruumist erinevat maailma ja toob välja millised asjad või tegevused sellest videost ei leiaks meie ühiskonnas heakskiitu ja miks. 2. Koostab juhendamisel etteantud küsimuste alusel õppekäikude analüüsi. 	
Praktiline töö	<ol style="list-style-type: none"> 1. Valib välja ja seostab meeskonnatöös eri kultuuri ilmingud õige kultuuri/ ühiskonnaga. 2. Täidab töölehe (nimetus, kirjeldus, pilt), kus on välja toodud vähemalt 5 etteantud riigi/ühiskonna/subkultuuri kirjeldavat elementi. 3. Kategoriseerib kultuurinähtusi omavahel sobivatesse gruppidesse ja põhjendab. 4. Nimetab tegevusi, mis lõhestavad ühiskonda ja meeskonnatöös analüüsib, kuidas selliseid olukordi leevendada. 	
Hindamisülesanded	<ol style="list-style-type: none"> 1. Esitab õppekäigu analüüsi. 2. Loob meeskonnatöona Eesti tähtpäevade ja lipupäevade kalendri. 3. Näitlikustab kultuuri ja ühiskonna teemakaarti isikutega, kes tegelevad erinevates välja toodud valdkondades. 4. Selgitab pildile toetudes multikultuursus meie ümber ja milliseid emotsioone see põhjustab ning miks. 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik ülesanded on saanud positiivse hinnangu.	

Õppemeetodid	Õppekäik, vaatlus, arutelu, analüüs, probleemõpe, esitlus.
Hindamise meetodid	Arutelu, analüüs, plakati loomine, töölehe koostamine, demonstratsioon.

Lõimitud teemad	Meeskonnatöö; Suhtlemisõpetus; töö võõrkeelses keskkonnas; klienditeenindus.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik mooduli teemade hindamise ülesanded on sooritatud lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanne on sooritatud õpiväljundite tasemel.
Õppematerjalid	<p>“Ühiskonnaõpetuse õppesisu”, HTM: https://projektid.edu.ee/pages/viewpage.action?pageId=211454799</p> <p>“Maailma Religioonide Õpetamine”: https://www.storyboardthat.com/et/articles/e/maailma-religioonid</p> <p>“Õppimine ja õpetamine mitmekultuurilises õpikeskkonnas” M. Muldma, J. Nõmm 2011, TÜ</p>

Astangu Kutser rehabilitatsiooni Keskus
Abipagar (431 Kolmanda taseme kutseõpe) moodulite rakenduskava

Sihtrühm	Tööealised toevajadusega põhiharidusnõudeta inimesed.
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Erialaõpingute alused	5	Tea Vallimäe
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija on teadlik enda õpieesmärkidest ja pagaritööstuse töötajale esitatavatest ootustest ja nõuetest ning pideva enesearengu vajadusest.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
38 tundi		9 tundi	
Praktiline töö			
83 tundi			

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Orienteerub õpikeskkonnas ning juhendamisel kasutab sobivaid õpistiile ja strateegiaid.	1.1 visualiseerib juhendamisel enda õpitee ja lõimingukohad igapäevaelu, üldainete ja erialaõpingute vahel ning planeerib üldjuhul iseseisvalt enda tegevusi, et täita võetud kohustusi; 1.2 kasutab iseseisvalt talle sobilike õpistiile ja aja planeerimise meetodeid, olles teadlik ka digitaalsetest võimalustest.	Mitteeristav hindamine
2. Teab kutsestandardi nõudeid ning mõistab nende nõuete järgimise tähtsust.	2.1 hindab etteantud erialanõuete alusel enda isikuomaduste ja võimete arendamise vajadust edukaks erialal töötamiseks; 2.2 kirjeldab rühmatööna juhendi abil pagariettevõtteid.	Mitteeristav hindamine
3. Kasutab eesti keelt sh. mõistab erialatermineid ning kasutab matemaatilisi oskusi igapäevaelu situatsioonides ja eesmärgipäraselt tööülesannete täitmisel.	3.1 loob juhendamisel tekstilist sisu, mis on kooskõlas eesmärgi ja sihtrühmaga; 3.2 selgitab matemaatilisi tehteid ja nende vajalikkust igapäevaelus; 3.3 oskab leida erineva vormistusega retseptuuridest vajaliku info ja seda praktiliselt rakendada.	Mitteeristav hindamine
4. Kasutab digivahendeid ja -keskkondi ohutult ning sihipäraselt	4.1 kasutab osaliselt juhendamisel uutes või iseseisvalt tuttavates olukordades enamlevinud IT- tehnoloogiaid turvaliselt ning nimetab minimaalselt kolm erinevat ohtu digitaalsetes keskkondades; 4.2 kasutab osaliselt juhendamisel uutes- või iseseisvalt tuttavates	Mitteeristav hindamine

olukordades kontoritarkvara, et lahendada ette antud ülesanne tulemuslikult.

Mooduli jagunemine

Digioskuste arendamine Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 40	Alateemad 1. Infootsing • Google'i ja ChatGPT kasutamine õppeprotsessis; • Otsingusõna valik. 2. Rakendustarkvara kasutamine • Kontoritarkvara kasutamine tekstitöötamiseks; • CV ja Avaldus; e-maili koostamise reeglid, õigekeelsuskontrolli rakendamise võimalused (autocorrector) ja kasutamine; • Esitluse koostamine: ruumiline paigutus/mahutamine, pilditöötlus; • Excel: kalkulasioonide tegemine, valemite kasutamine arvutamiseks. 3. Internetiturvalisus • Andmete kaitsmine internetis; • Ohtudest teadlik olemine ja nende vältimine; • Privaatsuse ja turvalisuse seadistamine internetis; • Andmete kaitsmine sotsiaalmeedias ja veebilehtedel; • E-kaubandus; • Turvalised ostud internetis; • Meetodid petuste ja raha kaotamise vältimiseks; • Meedia kriitiline hindamine; • Tõese ja vale info eristamine internetis; • Usaldusväarsuse kontrollimise kriteeriumid.	Seos õpiväljundiga Orienteerub õpikeskkonnas ning juhendamisel kasutab sobivaid õpistiile ja strateegiaid. Kasutab eesti keelt sh. mõistab erialatermineid ning kasutab matemaatilisi oskusi igapäevaelu situatsioonides ja eesmärgipäraselt tööülesannete täitmisel. Kasutab digivahendeid ja -keskkondi ohutult ning sihipäraselt
Iseseisev töö	1. Loob ja vormistab kirjalike töid ja jagab e-keskkonnas (Word, Excel, Google rakendused, Canva). Lõiming teiste moodulitega.	
Praktiline töö	1. Sooritab etteantud malli alusel ülesanded erinevates programmides ja keskkondades, kasutades sobiliku sõnavara ja pildikeelt.	
Hindamisülesanded	1. Otsib erialast infot koos Google ja ChatGPT lisavõimaluste kasutamisega. Selgitab internetikeskkonna ohtusid ning tagajärgi.	

	<p>2. Vormistab tekstidokumendi- CV , avaldus, vastavalt juhendile kasutades korrektset eesti keelt.</p> <p>3. Koostab Interneti abiga leitud erialase esitluse korrektset eesti keeles. Vajadusel küsib abi.</p> <p>4. Sisestab materjali kuluarvestuse Exceli tabelisse, koostab retsepti koostisosade kalkulatsiooni, lisab valemi, tõlgendab tulemusi ja salvestab andmed vastavasse kausta. Vajadusel küsib abi.</p> <p>5. Komplekteerib e-toidukauplusest vastavalt retseptile toidukorvi ja selgitab oma tegevust.</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: “A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on saanud positiivse hinnangu.</p> <p>„MA“ saamise tingimus: Kõik ülesanded ei ole saanud positiivset hinnangut.</p>	
Elukutse kuvand Auditoorne õpe 7 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 4	Alateemad 1. Elukutse kuvand • Kutsestandard: nõuded töötajale, tööosad ja läbivad nõuded • Toidutööstus- ettevõtete tüübid • Elukestev õpe ja meeskonnatöö 2. Õppekäik ettevõttesse	Seos õpiväljundiga Teab kutsestandardi nõudeid ning mõistab nende nõuete järgimise tähtsust.
Iseseisev töö	1. Leiab 2 erinevat pagariettevõtet ning kirjeldab nende erisusi töötajate arvu, töö sisu ja toodetavast sortimendist lähtuvalt.	
Praktiline töö	1. Osaleb ettevõtte külastusel ning täidab töölehe külastuse kohta.	
Hindamisülesanded	1. Osaleb aktiivselt arutelus erinevates ettevõtetes töötamise eeliste ja raskuste üle. 2. Leiab 2 erinevat pagariettevõtet ning kirjeldab nende erisusi töötajate arvu, töö sisu ja toodetavast sortimendist lähtuvalt. 3. Osaleb ettevõtte külastusel ning täidab töölehe külastuse kohta.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: “A” saamise tingimus: Kõik ülesanded on saanud positiivse hinnangu.</p> <p>„MA“ saamise tingimus: Kõik ülesanded ei ole saanud positiivset hinnangut.</p>	
Erialane eesti keel Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 18	Alateemad 1. Suhtluskeel • Suhtlusviisid eri situatsioonides, tööl, koolis, sõpradega, suhtlusviisid telefonis, e-keskkondades; • Eneseväljendusoskus, emotsioonisõnavara.	Seos õpiväljundiga Orienteerub õpikeskkonnas ning juhendamisel kasutab sobivaid õpistiile ja strateegiaid. Kasutab eesti keelt sh. mõistab erialatermineid ning kasutab matemaatilisi oskusi igapäevaelu situatsioonides ja eesmärgipäraselt tööülesannete täitmisel.

Iseseisev töö	1. Koostab erinevas sõnastusesse ja vormis enesetutvustused eakaaslastele ja potentsiaalsele tööandjale.	
Praktiline töö	1. Leiab tekstist võtmesõnad ja määrab stiili, kas see on näiteks erialane tekst, meediatekst või midagi muud. 2. Eristab teksti osad ja nimetab nende otstarbe, mis on selle osa eesmärk.	
Hindamisülesanded	1. Koostab sihtrühmale sobiva sisuga teksti mis on vormindatud lähtudes näidisest. 2. Leiab erialatekstist võtmesõnad.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: “A” saamise tingimus: Kõik ülesanded on saanud positiivse hinnangu. „MA“ saamise tingimus: Kõik ülesanded ei ole saanud positiivset hinnangut.	
Erialane matemaatika Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 14	<p>Alateemad</p> <p>1. Arvutamine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arvude võrdlemine. Komakoht. Kahekohaline arv kümneliste ja üheliste summana; • Liitmine, lahutamine saja piires üleminekuta. Korrutamine ja jagamine saja piires. <p>2. Hinna kujunemine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ülesandeid ostu-müügi temaatikast. (hindades orienteerumine, ostuvalikud); • Omahind ja müügihind, nende kujunemine. <p>3. Osa ja terviku mõiste</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terviku jagamine osadeks. Silmamõõt. Harilik murd ja selle mõiste; • Protsentary, selle mõiste ja seos harilike murdudega (50%, -1/2, pool, kolmveerand, neljandik jne). <p>4. Matemaatika kasutamine igapäevases elus ja töös</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mõõtkavaühik. Päevaplaan. Ajatelg erialases töös; • Temperatuuriühikud (Celsius ja Fahrenheit), mõõtmine ja kirjeldamine; • Raskusühikud, toiduainete kaalumise (kaaluühikud); • Mahuühikud, vedelike mõõtmine. <p>5. Kasulik tarkvara</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Orienteerub õpikeskkonnas ning juhendamisel kasutab sobivaid õpistiile ja strateegiaid.</p> <p>Kasutab eesti keelt sh. mõistab erialatermineid ning kasutab matemaatilisi oskusi igapäevaelu situatsioonides ja eesmärgipäraselt tööülesannete täitmisel.</p>

	Excel, timer/stopper/meeldetuletus, teisenduskeskkonnad.	
Iseseisev töö	1. Arvutab retseptuuri põhjal toorainete hinnad ja toote omahinna ning kujundab müügihinna koos põhjendustega.	
Praktiline töö	1. Tunneb töösituatsioonis ära erinevad mahu, massi ja temperatuuri ühikud ning vajadusel teisendab. Vajadusel küsib abi. 2. Jagab töösituatsioonis terviku ette nähtud osadeks. Vajadusel küsib abi. 3. Kasutab erinevaid, endale sobilike ajaplaneerimise vahendeid otstarbekalt.	
Hindamisülesanded	1. Tunneb ära erinevad mahu ja massi ühikud ning vajadusel teisendab. 2. Jagab töösituatsioonis terviku ette nähtud osadeks. 4. Kasutab erinevaid, endale sobilike ajaplaneerimise vahendeid otstarbekalt. 5. Kirjeldab temperatuurivahemike erinevusi seirelehe ja tehnoloogilise kaardi alusel.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: “A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on saanud positiivse hinnangu. „MA“ saamise tingimus: Kõik ülesanded ei ole saanud positiivset hinnangut.	
Õpikeskkond ja õpistiilid Auditoorne õpe 5 Iseseisev õpe 1 Praktiline töö 7	Alateemad 1. Õpikeskkond ja õppe sisu <ul style="list-style-type: none"> • Õpperühma ja õpetajatega tutvumine, sh osalus tutvumislaagris; • Õppekava sisu ja ülesehitus; • Tundide/moodulite jaotus nädalas ja aastas. 2. Mina õppijana: õpistiilid, taju ja mälu, toetavad meetmed <ul style="list-style-type: none"> • Pakutavad tugisüsteemid Astangu Kutserehabilitatsiooni Keskuses. 3. Arengumapp, selle otstarve ja kasulikkus	Seos õpiväljundiga Teab kutsesstandardi nõudeid ning mõistab nende nõuete järgimise tähtsust. Kasutab eesti keelt sh. mõistab erialatermineid ning kasutab matemaatilisi oskusi igapäevaelu situatsioonides ja eesmärgipäraselt tööülesannete täitmisel.
Iseseisev töö	1. Teeb minimaalselt 6-lauselise erialatutvustuse sissekande arengumappi. Soovi korral täiendab juttu piltidega.	
Praktiline töö	1. Osaleb tutvumislaagri, meeskonnaloome ja erialastes tegevustes.	
Hindamisülesanded	1. Võtab osa tutvumislaagrist ja annab juhendamisel tagasisidet selle kasulikkusest õppijale endale ja grupile. 2. Järgib korralduslike juhendeid. 3. Teeb meeskonnatöös õpitava õppekava sisust ülevaate.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud positiivsele tulemusele.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: “A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on saanud positiivse hinnangu. „MA“ saamise tingimus: Kõik ülesanded ei ole saanud positiivset hinnangut.

Õppemeetodid	Analüüs, arutelu, praktiline töö, kirjalik töö, paaristöö, meeskonnatöö.
Hindamiseetodid	1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul 2. Enesehindamine 3. Vastastikhindamine 4. Väljundipõhine hindamine
Lõimitud teemad	Abipagari praktiline töö - ettevõtte enesekontrolliplaan, kehaline arendamine ja ennast säästev kehakasutus. Klienditeeninduse alused. Lõiming teemadega, kus iseseisvad tööd eeldavad arvuti kasutamist.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik mooduli teemade hindamisülesanded on sooritatud.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	https://arhiiv.err.ee/video/vaata/meediapadevuste-oppevideod-kuidas-valeuudist-ara-tunda Abipagar, tase 3 kutsestandard: https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/11330697 AGARPagar erialakeele töövihik: https://drive.google.com/file/d/13oG6eDkEnQoFehRn6ZXS_vnnBB16pM-g/view?usp=drive_link

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

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
---------------------	-----------------------------	------------------

<p>1. Seab juhendamisel endale õpiesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid.</p>	<p>1.1 analüüsib ennast kui suhtlejat erinevates suhtlussituatsioonides tuues välja tugevad ja arendamist vajavad küljed; 1.2 algatab sobival viisil kontakti nii igapäevastes kui ka ametlikes suhtlussituatsioonides ja väljendab end suheldes selgelt; 1.3 loetleb suhtlemistõrgete põhjuseid ja lahendab konfliktsituatsioone juhindudes heast tavast ja kasutades ennast juhtivat käitumisviisi.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>2. Saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest.</p>	<p>2.1 leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta; 2.2 koostab juhendi alusel elektroonilise CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus, lähtuvalt dokumentide vormistamise heast tavast; 2.3 valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidis tööintervjuul nii nagu tegemist oleks päris intervjuuga; 2.4 koostab juhendi alusel eelarve arvestades Eestis kehtivaid makse; 2.5 leiab töölepingult informatsiooni töötaja ja tööandja õiguste ja kohustuste kohta.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>3. Kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses.</p>	<p>3.1 määratleb juhendamisel meeskonnatööna probleemi ühiskonnas; 3.2 kavandab juhendamisel meeskonnatööna probleemile lahendusi, kasutades loovustehnikaid; 3.3 kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava; 3.4 kirjeldab juhendamisel meeskonnatööna erinevate lahenduste väärtust kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>4. Mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel.</p>	<p>4.1 kirjeldab juhendamisel oma kutsealast arengut õpingute välitel, seostades seda oma eesmärkidega; 4.2 leiab ja kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale kooolitus-, praktika- või töökoha leidmisel; 4.3 koostab juhendamisel praktikale või tööle kandideerimiseks vajalikud materjalid; 4.4 kirjeldab juhendamisel oma karjääriteed mõjutavaid tegureid;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

4.5 kirjeldab juhendamisel enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas.

Mooduli jagunemine

<p>Individuaalne õpitee (karjäär) Auditoorne õpe 12 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 8</p>	<p>Alateemad 1. Eneseteadlikkus ja selle tähtsus karjääri kujundamisel • Võimaluste tundmine ja selle tähtsus karjääri kujundamisel • Otsustamine ja planeerimine • Tegutsemine – plaani elluviimine • Avalduse, elulookirjelduse (CV), iseloomustuse, koostamise ja vormistamise nõuded arvutil ja paber kandjal. 2. Minu elu 10 aasta pärast ja mida ma selleks teen.</p>	<p>Seos õpiväljundiga Seab juhendamisel endale õpieesmärgid, arvestades oma võimalusi ning piiranguid. Mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel.</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>1. Koostab juhendi alusel karjääriplaani ja kandideerimisdokumendid (CV, portfoolio).</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>1. Eneseanalüüs - isiksuseomadused, motivatsioon. 2. Valikute tegemine - õppima, tööle. 3. Töölaste mõistete leidmine ja lahti seletamine. 4. Kandideerimisdokumendid - avaldus, CV, motivatsioonikiri. 5. Õppekäik - (2-3)</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>1. Osaleb vestlusel kutsealal töötamise eelduste ja tööturul rakendamise võimaluste kohta ning toob vähemalt kaks näidet antud teemal õppekäikudel ja vaatluspäevadel kogetu põhjal. 2. Osaleb vestlusel järgides töölase käitumise etiketti. 3. Demonstreerib juhendamisel valmisolekut tööintervjuuks. 4. Leiab iseseisvalt IT vahendeid kasutades infot tööturul pakutavate erialaste töökohtade ja õppimisvõimaluste kohta ning esitab selle seminaril.</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Kõik hindamisülesanded on sooritatud hindamiskriteeriume täitvalt.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: “A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriume täites.</p>	
<p>Majanduse alused Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 4</p>	<p>Alateemad 1. Majanduse ja tööturu toimimine • turumajanduse alused (majandusringlus, turg,</p>	<p>Seos õpiväljundiga Seab juhendamisel endale õpieesmärgid, arvestades oma võimalusi ning piiranguid.</p>

Praktiline töö 14	<p>nõudlus-pakkumine, konkurents);</p> <ul style="list-style-type: none"> • töölepinguseaduse üldmõisted (tööandja, töövõtja, nende rollid, õigused ja kohustused). <p>2. Ettevõtluskeskkond</p> <ul style="list-style-type: none"> • ettevõtluse olemus ja ettevõtte toimimise põhimõtted, sh ettevõtte tegevusega seotud kulud ja tulud; • ettevõtluse võimaluste analüüsimine erinevates kontekstides; • ettevõtluse alustamine (äriidee, turg, sihtrühm, ettevõtte loomine); • ootused töötajale ja meeskonnaliikmetele. <p>3. Isiklike rahaasjade tark korraldamine</p> <ul style="list-style-type: none"> • eelarvestamine, sh töötasu komponendid ja kujunemine; • säästmise, sh meelerahufond; • investeerimine, sh riskide analüüsimine; • pensionid; • laenamine; • kindlustamine. 	<p>Saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest.</p> <p>Kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses.</p> <p>Mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel.</p>
Iseseisev töö	1. Koostab juhendamisel iseenda sissetulekute ja väljaminekute tasakaalustatud eelarve, arvestades säästmise ja investeerimise võimalusi.	
Praktiline töö	<p>1. Koostab juhendamisel ja grupitööna lihtsa ärimudeli, hindab vajalikke ressursse ja kirjeldab eeldusi ettevõtlusega alustamiseks.</p> <p>2. Leiab sõnapilvest töötasu kujunemise komponendid.</p> <p>3. Selgitab juhendamisel ettevõtte tulusid ja kulusid.</p>	
Hindamisülesanded	<p>1. Hangib teabeallikaid kasutades teavet ja kirjeldab paaristööna Eesti ettevõtluskeskkonna aktuaalseid teemasid.</p> <p>2. Leiab juhendamisel infot internetist hoiustamise, pensionifondide ja laenamise kohta.</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriume täites.	
Suhtlemise alused Auditoorne õpe 2 Iseseisev õpe 6	Alateemad 1. Meeskond: mina ja teised <ul style="list-style-type: none"> • Positiivne hoiak; 	Seos õpiväljundiga Seab juhendamisel endale õpieesmärged, arvestades oma võimalusi ning piiranguid.

<p>Praktiline töö 18</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Suhtlustökked; • Aktiivne kuulamine; • Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine; • Vahetu- ja vahendatud suhtlemine; • Virtuaalne suhtlemine; • Suhtlemisbarjäär ja hirm; • Käitumisviisid – agressiivne, alistuv ja kehtestav käitumine; • Käitumine erinevates suhtlemissituatsioonides. <p>2. Suhtlemine eri keskkondades.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selge eneseväljendus, enesekehtestamine; • Vealukorrad suhtluses ja nende tekkepõhjused. <p>Toimetulek vealukordadega ja konfliktidega;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stress ja seda põhjustavad tegurid. Tööstress, läbipõlemine ja nendega toimetulek. 	<p>Saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest.</p> <p>Kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses.</p> <p>Mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel.</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>1. Koostab plaani meeskonnatöö stressisituatsioonide ennetamiseks.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>1. Täidab juhendamisel küsimustiku eneseanalüüsi.</p> <p>2. Selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi ja enda rolli meeskonnas.</p> <p>3. Analüüsib meeskonnatöös erinevaid suhtlemissituatioone.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>1. Analüüsib juhendamisel valikuid, nende tagajärgi ja mõju meeskonnatööle.</p> <p>2. Lahendab juhendamisel igapäevaelu ja töösituatioone leides sobiva käitumis- ja suhtlemisviisi olukordade lahendamiseks. Analüüsib juhendamisel võimalikke tagajärgi.</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Kõik hindamisülesanded on esitatud.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriume täites.</p>	
<p>Tervislik eluviis</p> <p>Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 14 Praktiline töö 28</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Minapilt</p> <ul style="list-style-type: none"> • Endast teadlik olek: mina kuvand, sõltuvused ja eneseleidmine • Ennast juhtiv käitumine: toetavad võtted, tugimeetmed ja võrgustik <p>2. Tervislik eluviis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toitumine • Uni 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Seab juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid.</p> <p>Kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses.</p> <p>Mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Liikumine • Suhted 	
Iseseisev töö	1. Täidab “ Vaimse tervise esmaabi “ töövihikut, unepäevikut ja ühe nädala jooksul nädalaplaani.	
Praktiline töö	<ol style="list-style-type: none"> 1. Osaleb tutvumislaagris ja võtab osa rühmategevustest. 2. Täidab SEC4VET töölehed ja harjutused. 3. Osaleb vaimse tervise nädala tegevustes. 4. Kuulamisoskuse harjutamine, arutelu. 	
Hindamisülesanded	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sooritab kuulamisoskuse testi. 2. Osaleb selge eneseväljenduse harjutuses. 3. Lahendab meeskonnatöona keerulise olukorra ja konfliktiga toimetuleku ülesande. 4. Analüüsib rollijaotust meeskonnas. 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud hindamiskriteeriume täitvalt.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: “A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on saanud positiivse hinnangu. „MA“ saamise tingimus: Kõik ülesanded ei ole saanud positiivset hinnangut.	

Õppemeetodid	Vestlus, selgitus, probleemne dialoog, esitlus, diskussioon rühmatöö vormis, näitlikustamine, õppekäik, kirjalik töö, suuline esitlus, info hankimine ja vormistamine, ülesannete lahendamine, analüüs, rühmatöö, iseseisev töö töölehtede põhjal, rollimäng.	
Hindamismeetodid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul 2. Enesehindamine 3. Vastastikhindamine 4. Väljundipõhine hindamine 	
Lõimitud teemad	Elukutse kuvand; Töökeskkond ja toiduohutus; Erialaoskuste harjutamine ja kinnistamine; Lõpueksam; Praktika; Praktika sissejuhatus ja kokkuvõte.	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundav ja kokkuvõttev hindamine. Kõik mooduli teemade hindamisülesanded on sooritatud.	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.	

Õppematerjalid	<ul style="list-style-type: none"> • https://www.minuraha.ee/ • Haapsalu KHK „Kirjalike tööde vormistamise juhend“ • Veebileht “Tööelu” • https://tervisekassa.ee/inimesele/huvitised/haigushuvitis • http://www.sm.ee/tegevus/too-ja-toimetulek/toosuhted/tooleping/tootasu.html • Palgaarvestuse kalkulaator • https://web.hkhk.ee/eope/suhtlemine4/ • http://www.rajaleidja.ee/ • http://www.tootukassa.ee/ • http://www.cvkeskus.ee/ • https://hr.cv.ee/motivatsioonikirja-naidis#page-block-jz2r4feeofm • https://sisu.ut.ee/wp-content/uploads/sites/238/kaaskiri_ja_motivatsioonikiri.pdf • https://www.tootukassa.ee/et/tootsijale/too-kaotamine • https://www.cvkeskus.ee/karjaarikeskus/cv-ja-motivatsioonikiri/motivatsioonikiri-ja-kaaskiri • https://harno.ee/sites/default/files/documents/2021-02/2.-taseme-baasmoodul-2017_0.pdf • https://www.thk.ee/bw_client_files/thk/public/img/File/Oppematerjal/Ettev_alused.pdf • https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/33012-Edu-ja-Tegu-Ettevotluspadevust-ning-rahatarkest-loimivad-materjalid-lihtsustatud-oppekaval-oppivatele-opilastele • https://www.opiq.ee/kit/42/chapter/1968 • Igapäevaoskused“ Robert Bolton Ph.D 2002 • https://kasvatus.print.ee/app/uploads/2018/11/igapa%CC%88evaoskused-algus.pdf
-----------------------	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Lihtpagaritoodete valmistamine	8	Tea Vallimäe
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel erinevaid lihtpagaritooteid töötades säästlikult, ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
38 tundi		32 tundi	
		Praktiline töö	
		138 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Mõistab töökeskkonna kohandamise ning töö- ja toiduohutuse	1.1 eristab organoleptiliselt riknenud tooraineid ja tooteid, arvestades nende maitset, lõhna ja välimust; 1.2 korraldab oma töö säästlikult, järgides juhendamist, ja kasutab tööks	Mitteeristav hindamine

järgimise tähtsust toiduainete ja toidu käitlemisel	sobivaid töövahendeid ning töökoha, lähtudes kehakasutuse õigetest printsiipidest; 1.3 puhastab töövahendid, seadmed, tööpinnad ja käitlemisruumid, järgides enesekontrolliplaani nõudeid; 1.4 järgib isikuhügieeni reegleid, kasutab sobivaid tööriideid ja enesekaitsevahendeid toidu- ja tööohutuse tagamiseks, samuti täidab juhendamise järgi ennetavaid ülesandeid, mis on määratud enesekontrolliplaanis.	
2. Valib ja valmistab ette põhi- ja abitooraineid nisu,- rukki,- ja segajahudest toodete ning eriküpsetiste valmistamiseks	2.1 tunneb ära pagaritööstuses enim kasutatavad põhi- ja abitoorained; 2.2 leiab toote etiketilt olulise info: nimetus, säilivusaeg, kogus, säilitustingimused; 2.3 leiab tehnoloogiliselt kaardilt vajaliku info, laost nimetatud toorained ja valmistab need töötamiseks ette lähtudes juhendist ja hügieeni ning toiduohutuse reeglitest; 2.4 meeskonnatöös nimetab toiduettevõtetes esinevad ohud kliendile ja ettevõttele, mis on seotud toiduallergia ja toidutalumatusesega ning kuidas neid ennetada.	Mitteeristav hindamine
3. Valmistab nisu,- rukki- ja segajahust, sh gluteenivaba taigna ning vormib, töötleb ja küpsetab juhendamisel lihtpagaritooteid	3.1 valib tehnoloogilise kaardi alusel toorained; 3.2 valib juhendamisel taignate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid; 3.3 vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja viimistleb juhendamisel lihtpagaritooteid nii, et need on tootele omase välimuse ja maitsega ning hindab lõpptulemust mudeli põhjal	Mitteeristav hindamine
4. Juhendamisel pakendab, markeerib ja säilitab tooteid vastavalt nõuetele ning mõistab selle tegevuse vajalikkust	4.1 kirjeldab toodete pakendamise nõudeid ja loetleb markeeringul esitatavad andmed; 4.2 valib juhendi alusel toodetele pakendid; 4.3 pakendab, markeerib ja ladustab tooted vastavalt juhendile.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Nisujahust tooted Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 56	Alateemad 1. Nisujahust toodete valmistamise protsess <ul style="list-style-type: none"> • Seadmed • Väiketöövahendid • Vead, ennetamine 2. Toodete liigid	Seos õpiväljundiga Mõistab töökeskkonna kohandamise ning töö- ja toiduohutuse järgimise tähtsust toiduainete ja toidu käitlemisel Valib ja valmistab ette põhi- ja abitooraineid nisu,- rukki,- ja segajahudest toodete ning eriküpsetiste valmistamiseks
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Lauasaiad, sepikud • Kuklid • Punutised • Plaadisaiad • Plaadikoogid • Eritooted • Etnilised küpsetised 	Valmistab nisu,- rukki- ja segajahust, sh gluteenivaba taigna ning vormib, töötleb ja küpsetab juhendamisel lihtpagaritooteid Juhendamisel pakendab, markeerib ja säilitab tooteid vastavalt nõuetele ning mõistab selle tegevuse vajalikkust
Iseseisev töö	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koostab pildiseeria minimaalselt 3st poes müüdavast erinevast jahu pakendist koos lühikirjeldusega: mis värvi, kus saab/kasutatakse või oleme kasutanud. 2. Leiab temaatilise lihtpagaritoote retsepti milles on olemas nimetus, mitu toodet tuleb, toorained, õpetus ja pilt ning lisab selle enda arengumappi. 	
Praktiline töö	1. Valmistab teema all nimetatud tooteliigist minimaalselt 2 erinevat toodet ning analüüsib juhendamisel enda hakkama saamist ning arengukohti.	
Hindamisülesanded	<ol style="list-style-type: none"> 1. Valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel nisu- ja/ või segajahust taigna. 2. Tükeldab, vormib ja viimistleb juhendamisel, tehnoloogilisest kaardist lähtuvalt tooteid nii, et need on tootele omase vormi ja kujuga. 3. Juhendamisel küpsetab nisu- ja/ või segajahust lihtpagari tooteid. 4. Korrastab ja puhastab oma töökoha. 5. Analüüsib juhendamisel oma võimekust ja toob välja arengukohti. 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.	
Pagaritoodete valmistamise alused Auditoorne õpe 12 Iseseisev õpe 8 Praktiline töö 32	<p>Alateemad</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Toorained <ul style="list-style-type: none"> • Liigitamine põhi ja lisaiaineteks; • Koostis sh. pakendite siltidelt info tuvastamine- allergenid, säilitustingimused; • Allergenid, toidukäitleja käitumine ja ohud kliendile ning ettevõttele; • Ettevalmistusvõtted. 2. Kalkulatsioonikaart ja aruandlus pagaritööstuses; <ul style="list-style-type: none"> • Retsept, tehnoloogiline kaart, kalkulatsioonikaart: neto, bruto, kadu. 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Mõistab töökeskkonna kohandamise ning töö- ja toiduohutuse järgimise tähtsust toiduainete ja toidu käitlemisel Valib ja valmistab ette põhi- ja abitooraineid nisu,- rukki,- ja segajahudest toodete ning eriküpsetiste valmistamiseks Valmistab nisu,- rukki- ja segajahust, sh gluteenivaba taigna ning vormib, töötleb ja küpsetab juhendamisel lihtpagaritooteid</p>

	<p>3. Seadmed ja väikevahendid pagariettevõttes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kasutamine ja ohutus; • Ergonoomika töötamisel. <p>4. Praktiline töö</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erinevate jahude kasutamine taigas: toodete valmistamine ja võrdlemine (pärmilihhtaigen, karask, sepik, juuretisega tooted, gluteenivaba). 	
Iseseisev töö	1. Leiab retsepti milles on ära toodud toote nimi, kui palju küpsetisi tuleb, toorained, valmistamisõpetus ning pilt. Saadab retsepti korrektse e-kirjana õpetajale.	
Praktiline töö	<p>1. Kasutab pagaritöö tooraineid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist rakendades toiduohutuse nõudeid.</p> <p>2. Kasutab juhendamisel masinaid ja väikevahendeid tuginedes töökaitsealasele juhendamisele.</p>	
Hindamisülesanded	<p>1. Eristab erinevaid jahu tüüpe ning sorte.</p> <p>2. Valmistab toorained tootmiseks ette juhendist lähtudes.</p> <p>3. Määratleb organoleptiliselt tooraine kvaliteedi vastavust kvaliteedinõuetele.</p> <p>4. Korraldab oma tööd otstarbekalt ja ergonoomiliselt, töötab säästlikult.</p> <p>5. Leiab tehnoloogiliselt kaardilt neto ja bruto kaalu ning oskab seletada miks need on erinevad ja millist numbrit peab kaalumisel kasutama.</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriume täites.	
<p>Rukkitaigast tooted</p> <p>Auditoorne õpe 4</p> <p>Iseseisev õpe 4</p> <p>Praktiline töö 18</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Rukkitaigna valmistamise protsess, sh pärmiga, juuretise/keeduga</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rukkitaigna segamine; • Rukkitoodete vormimine ja kergitamine; • Rukkitoodete küpsetamine. <p>2. Toote kvaliteet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toote kvaliteedi vead; • Säilitamine. <p>3. Rukkitaigast tooted</p> <ul style="list-style-type: none"> • Põrandaleivad; • Vormileivad; 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Mõistab töökeskkonna kohandamise ning töö- ja toiduohutuse järgimise tähtsust toiduainete ja toidu käitlemisel</p> <p>Valib ja valmistab ette põhi- ja abitooraineid nisu,- rukki,- ja segajahudest toodete ning eriküpsetiste valmistamiseks</p> <p>Valmistab nisu,- rukki- ja segajahust, sh gluteenivaba taigna ning vormib, töötleb ja küpsetab juhendamisel lihtpagaritooteid</p> <p>Juhendamisel pakendab, markeerib ja säilitab tooteid vastavalt nõuetele ning mõistab selle tegevuse vajalikkust</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Koorikleivad; • Näkileib 	
Iseseisev töö	1. Leiab internetist rukkileiva valmistamise video, mis kirjeldab kogu protsessi ning lisab selle enda arengumappi. Kirjutab video juurde, mis on õppija arvates kõige keerulisem osa leiva tegemisel.	
Praktiline töö	1. Valmistab tehnoloogilisest kaardist lähtudes ja juhendamisel rukkijahust tooteid minimaalselt kolm korda.	
Hindamisülesanded	1. Valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel rukkitaigna. 2. Juhendamisel tükeldab, vormib ja viimistleb tooteid. 3. Eristab jahtunud, müügikõlbuliku toote ning pakendab ning markeerib vastavalt juhendile. 4. Korrastab ja puhastab oma töökoha ning kasutatud seadmed, väikevahendid. 5. Analüüsib oma võimekust ja toob välja arengukohti.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud hindamiskriteeriumeid täites.	
Töökeskkond ja toiduohutus Auditoorne õpe 12 Iseseisev õpe 8 Praktiline töö 32	Alateemad 1. Toiduhügieen <ul style="list-style-type: none"> • Isiklik hügieen, tervisetõend; • Nõuded tootmisruumidele ja seadmetele: mikroorganismid, kahjurid; • Toidu kaudu levivad haigused, ennetamine; • Kauba vastuvõtt ja ladustamine: saateleht, toidukaupade pakendid ja märgistus, hoiustamisnõuded, realiseerimisajad. 2. Toiduohutus <ul style="list-style-type: none"> • Allergeenid: märkimine pakendil, ladustamine, käitlemine tööprotsessis; • Ristsaastumine toiduainete ja valmistoitude käitlemisel, markeerimise olulisus; • Allergeenidest teavitamine ja ohud/ tagajärjed tarbijale ning ettevõttele, ennetusvõtted. 3. Töökeskkonna ohutegurid, nende ennetamine ja vältimine <ul style="list-style-type: none"> • Töökaitsealane juhendamine; • Ennast säästev kehakasutus sh. kõrgused, tõstmised. 	Seos õpiväljundiga Mõistab töökeskkonna kohandamise ning töö- ja toiduohutuse järgimise tähtsust toiduainete ja toidu käitlemisel Valib ja valmistab ette põhi- ja abitooraineid nisu,- rukki,- ja segajahudest toodete ning eriküpsetiste valmistamiseks Juhendamisel pakendab, markeerib ja säilitab tooteid vastavalt nõuetele ning mõistab selle tegevuse vajalikkust
Iseseisev töö	1. Kordab ja töötab läbi tunnis käsitletud toiduhügieeni alast õppematerjali.	

Praktiline töö	<ol style="list-style-type: none"> 1. Võtab juhendamisel vastu kaupa: leiab info saatelehel, pakendilt ning märgib vajadusel üles realiseerimisaja. 2. Ladustab toorained vastavalt säilitusnõuetele, sh. avatud toorainete markeerimis ja säilitusnõudeid järgides. 3. Täidab juhendamisel seirelehti. 4. Hoiab korras ning puhastab enda töökoha ning seadmed ja vahendid mida töökeskkonnas kasutatakse. 5. Järgib isikliku hügieeni reegleid ning kasutab erialaseid tööriideid ja kaitsevahendeid.
Hindamisülesanded	<ol style="list-style-type: none"> 1. Põhjendab toiduhügieeni ja ohutuse järgimise tähtsust toiduainetöötuses lähtudes ohuteguritest ja toiduohutuse nõuetest. 2. Teostab puhastustöid vastavalt toiduohutuse- ja hügieeni nõuetele. 3. Põhjendab, miks peab täitma seirelehti ning oskab neid täita ja hinnata näitude vastavust. 4. Ladustab toorained vastavalt säilitusnõuetele, sh. avatud toorainete markeerimis ja säilitusnõudeid järgides. 5. Toiduohutuse test on sooritatud positiivselt.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud hindamiskriteeriumeid täites.

Õppemeetodid	Analüüs, arutelu, praktiline töö, kirjalik töö, paaritöö, meeskonnatöö.
Hindamismeetodid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul 2. Enesehindamine 3. Vastastikhindamine 4. Väljundipõhine hindamine
Lõimitud teemad	<p>Erialaõpingute alused - arvutiõpetus, erialane eesti keel, erialane matemaatika, õpikeskkond ja õpistiilid.</p> <p>Õpitee ja töö muutuv keskkonnas - eneseareng, keskkond, mõju ja mõistmine, väärtusloome ja panustamine.</p> <p>Abipagari praktiline töö - erialaoskuste harjutamine ja kinnistamine, ettevõtte enesekontrolliplaan, kehaline arendamine ja ergonoomika, lõpueksam.</p> <p>Valikpagaritoodete valmistamine - täidised ja toodete viimistlemine.</p> <p>Praktika - praktika.</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik mooduli teemade hindamisülesanded on sooritatud hindamiskriteeriume täitvalt.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	<p>“Toorainete ettevalmistus tootmisprotsessiks”: https://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/toorainete-ettevalmistus-tootmisprotsessiks/</p> <p>SA Innove “Gluteenivabad jahud”: https://kiisukeauh1.blogspot.com/2017/06/gluteenivabad-jahud.html</p>

	Mida ma pean teadma töökeskkonnast? : https://www.tooelu.ee/et/224/mida-ma-pean-teadma-tookeskkonnast Tööinspeksioon Toiduohutus: https://toiduteave.ee/toiduohutus/
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Valikpagari- ja kondiitritoote valmistamine	11	Tea Vallimäe
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on mooduli “Lihtpagaritoote valmistamine” teema “Pagaritoote valmistamise alused”		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel kvaliteedile vastavaid valikpagari- ja kondiitritooteid, töötades säästlikult, ohutult ja ergonoomiliselt ning järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
38 tundi		40 tundi	208 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Valmistab valikpagari- ja kondiitritoote tegemiseks ette toorained järgides tehnoloogilist kaarti	1.1 tunneb ära pagaritööstuses enim kasutatavad põhi- ja abitoorained; 1.2 leiab toote etiketilt olulise info: nimetus, säilivusaeg, kogus; 1.3 leiab tehnoloogiliselt kaardilt vajaliku info, laost nimetatud toorained ja valmistab need töötamiseks ette, lähtudes juhendist ja toidu hügieeni ning -ohutuse reeglitest; 1.4 nimetab erinevaid soolaseid ja magusaid täidiseid ja kreeme, nende valmistamise võtteid ning juhendamisel valmistab neid tehnoloogilise kaardi alusel; 1.5 teeb meeskonnatööd hea ja kiire töötulemuse saavutamiseks, toetab vajadusel teisi ja vastutab endale võetud ülesannete eest.	Mitteeristav hindamine
2. Valmistab juhendamisel kihitatud ja kihitamata lihtpärimainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti	2.1 järgib iseseisvalt toiduhügieeni reegleid ja juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid; 2.2 valib juhendamisel taiginate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid; 2.3 leiab tehnoloogiliselt kaardilt iseseisvalt vajalikud toorained ja nende kogused, tööjuhendi; 2.4 kasutab juhendamisel seadmeid järgides iseseisvalt tööohutuse reegleid; 2.5 vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja viimistleb juhendamisel kihitatud ja lihtpärimainast tooteid;	Mitteeristav hindamine

	<p>2.6 kasutab juhendamisel tooraineid, vett ja elektrit säästlikult ning sorteerib prügi vastavalt juhendile;</p> <p>2.7 juhendamisel määrab organoleptiliselt toodete vastavuse kvaliteedinõuetele;</p> <p>2.8 juhendamisel serveerib ja/või pakendab toote tootele sobilikul viisil.</p>	
<p>3. Valmistab juhendamisel leht- ja pärmilehttainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti</p>	<p>3.1 järgib iseseisvalt toiduhügieeni reegleid ja juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid;</p> <p>3.2 valib juhendamisel taignate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid;</p> <p>3.3 leiab tehnoloogiliselt kaardilt iseseisvalt vajalikud toorained ja nende kogused, tööjuhendi;</p> <p>3.4 kasutab juhendamisel seadmeid, järgides iseseisvalt tööohutuse reegleid;</p> <p>3.5 vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja viimistleb juhendamisel erinevaid leht- ja pärmilehttainast tooteid;</p> <p>3.6 kasutab juhendamisel tooraineid, vett ja elektrit säästlikult ning sorteerib prügi vastavalt juhendile;</p> <p>3.7 juhendamisel määrab organoleptiliselt toodete vastavuse kvaliteedinõuetele;</p> <p>3.8 juhendamisel serveerib ja/või pakendab toote tootele sobilikul viisil;</p> <p>3.9 markeerib ja ladustab tooteid korrektselt, vastavalt toiduohutuse nõuetele.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>4. Valmistab juhendamisel liiva- ja muretainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti.</p>	<p>4.1 järgib iseseisvalt toiduhügieeni reegleid;</p> <p>4.2. järgib juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid;</p> <p>4.3 valib juhendamisel taignate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid;</p> <p>4.4 leiab tehnoloogiliselt kaardilt iseseisvalt vajalikud toorained ja nende kogused, tööjuhendi;</p> <p>4.5 kasutab juhendamisel seadmeid, järgides iseseisvalt tööohutuse reegleid;</p> <p>4.6 vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja viimistleb juhendamisel erinevaid liiva- ja muretainast tooteid;</p> <p>4.7 kasutab juhendamisel tooraineid, vett ja elektrit säästlikult ning sorteerib prügi vastavalt juhendile;</p> <p>4.8 juhendamisel määrab organoleptiliselt toodete vastavuse kvaliteedinõuetele;</p> <p>4.9 juhendamisel serveerib ja/või pakendab toote tootele sobilikul viisil;</p> <p>4.10 markeerib ja ladustab tooteid korrektselt, vastavalt toiduohutuse nõuetele.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

<p>5. Valmistab juhendamisel erinevaid biskviit- ja võibiskviit tooteid</p>	<p>5.1 järgib iseseisvalt toiduhügieeni reegleid ja juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid; 5.2 valib juhendamisel taiginate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid ning leiab tehnoloogiliselt kaardilt iseseisvalt vajalikud toorained ja nende kogused, tööjuhendi; 5.3 kasutab juhendamisel seadmeid järgides iseseisvalt tööohutuse reegleid; 5.4 vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja viimistleb juhendamisel biskviittaiglast pooltooteid ja erinevaid kooke; 5.5 vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja viimistleb juhendamisel võibiskviittaiglast erinevaid keekse, muffineid ja kooke; 5.6 kasutab juhendamisel tooraineid, vett ja elektrit säästlikult ning sorteerib prügi vastavalt juhendile; 5.7 juhendamisel määrab organoleptiliselt toodete vastavuse kvaliteedinõuetele; 5.8 juhendamisel serveerib ja/või pakendab toote vastavalt toote liigile, keskkonnasäästlikkust ja toiduohutust silmas pidades; 5.9 markeerib ja ladustab tooteid korrektselt, vastavalt toiduohutuse nõuetele.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>6. Valmistab juhendamisel erinevatest taigaliikidest ja erinevate vormimisvõtetega küpsiseid</p>	<p>6.1 järgib iseseisvalt toiduhügieeni reegleid; 6.2 järgib juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid; 6.3 valib juhendamisel taiginate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid; 6.4 leiab tehnoloogiliselt kaardilt iseseisvalt vajalikud toorained ja nende kogused, tööjuhendi; 6.5 kasutab juhendamisel seadmeid järgides iseseisvalt tööohutuse reegleid; 6.6 vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja viimistleb juhendamisel pritsküpsiseid, rullitavast tainasküpsiseid ja käsitööküpsiseid müügikõlbuliku lõpptooteni; 6.7 kasutab juhendamisel tooraineid, vett ja elektrit säästlikult ning sorteerib prügi vastavalt juhendile; 6.8 juhendamisel määrab organoleptiliselt toodete vastavuse kvaliteedinõuetele; 6.9 juhendamisel serveerib ja/või pakendab toote vastavalt toote liigile, keskkonnasäästlikkust ja toiduohutust silmas pidades; 6.10 markeerib ja ladustab tooteid korrektselt, vastavalt toiduohutuse nõuetele.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

Mooduli jagunemine

<p>Biskviit- ja võibiskviit ning tooted nendest</p> <p style="text-align: right;">Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 20</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Valmistab erinevaid biskviittooted, sh erijahudest</p> <ul style="list-style-type: none"> • Töövahendi ja võtted; • Viimistlusvõtted. <p>2. Valmistab erinevaid võibiskviittooted</p> <ul style="list-style-type: none"> • Töövahendi ja võtted; • Lisandid taigas ja nende mõju tehnoloogilisele protsessile; • Viimistlusvõtted. 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Valmistab valikpagari- ja kondiitritoodete tegemiseks ette toorained järgides tehnoloogilist kaarti</p> <p>Valmistab juhendamisel erinevaid biskviit- ja võibiskviit tooteid</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>1. Leia 2 retsepti, üks biskviit- ja teine võibiskviit taigast ja lisa enda õpimappi õige teema alla.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>1. Valmistab erinevaid biskviittooteid.</p> <p>2. Valmistab erinevaid võibiskviittooteid.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>1. Koostab tööplaani ja valmistab juhendi järgi erinevaid biskviit ja võibiskviit tooteid.</p> <p>2. Serveerib ja/või pakendab juhendamisel tooted säilitades toote nõuetekohase välimuse.</p> <p>3. Analüüsib enda tegevusi ülesannete täitmisel ja lõpptulemust.</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Kõik hindamisülesanded on esitatud.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud hindamiskriteeriumeid täites.</p>	
<p>Küpsiste valmistamine</p> <p style="text-align: right;">Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 38</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Pritsküpsised</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pritsitavad taigad: biskviit, võibiskviit, õhuline taigen; • Töövahendid ja -võtted. <p>2. Rullitvast taigast küpsised</p> <ul style="list-style-type: none"> • Liivataigast, erinevatest muretaignatest; • Lehttainast; • Töövahendid ja -võtted. <p>3. Käsitöö küpsised</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lõigatavad küpsised: šokolaadi kihiline, pähklilõik; 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Valmistab valikpagari- ja kondiitritoodete tegemiseks ette toorained järgides tehnoloogilist kaarti</p> <p>Valmistab juhendamisel erinevatest taigaliikidest ja erinevate vormimisvõtetega küpsiseid</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Kreemiga liidetud: Olümpia; • Ameerika stiilis küpsised; • Töövahendid ja -võtted. <p>4. Kaunistusvõtted</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enne küpsetamist: mustrid, puisted; • Peale küpsetamist: glasuurid, kreemid, puisted. 	
Iseseisev töö	1. Lisab enda digitaalsesse arengumappi ühe endale meelepärase retsepti pritsküpsiste kohta ja ühe muretaignast küpsiste kohta koos kommentaariga, mis on lihtsat ja mis on keerulist selle toote valmistamise juures ning miks soovitada seda teha.	
Praktiline töö	1. Valmistab vähemalt 4 erinevat sorti pritsküpsiseid. 2. Valmistab vähemalt 4 erinevat sorti küpsiseid rullitavast taignast. 3. Valmistab vähemalt 1 liiki käsitööküpsiseid.	
Hindamisülesanded	1. Koostab tööplaani ja valmistab juhendi järgi erinevaid küpsiseid. 2. Serveerib ja/või pakendab juhendamisel tooted säilitades toote nõuetekohase välimuse ning ladustab nii nagu juhend ette näeb. 3. Analüüsib enda tegevusi ülesannete täitmisel ja lõpptulemust.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud hindamiskriteeriumeid täites.	
Leht- ja pärmilehttaigen ning tooteid nendest Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 8 Praktiline töö 38	Alateemad 1. Lehttaigen <ul style="list-style-type: none"> • Toorained • Tehnoloogiline protsess • Toodete vormimis- ja viimistlusvõtted • Pooltooted • Säilitamine ja pakendamine 2. Pärimi-lehttaigen <ul style="list-style-type: none"> • Toorained • Tehnoloogiline protsess • Toodete vormimis- ja viimistlusvõtted • Pooltooted • Säilitamine ja pakendamine 	Seos õpiväljundiga Valmistab valikpagari- ja kondiitritoodete tegemiseks ette toorained järgides tehnoloogilist kaarti Valmistab juhendamisel leht- ja pärmilehttainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti

	<p>3. Külmutatud tooted</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pooltooted • Külmutatud toodete küpsetamine • Pooltoodete ettevalmistamine küpsetamiseks • Pakendamine ja hoiustamine 	
Iseseisev töö	1. Teeb sissekande õpimappi kus võrdleb poe/kohviku leht- või pärmilehttaigna toodet enda valmistatud tootega.	
Praktiline töö	<p>1. Valmistab leht- ja pärmilehttaigent käsitsi.</p> <p>2. Valmistab leht- ja pärmilehttaigent taigna rullimise masinaga.</p> <p>3. Vormib erineva kujuga tooteid, viimistleb ja serveerib/pakendab neid.</p> <p>4. Toodete külmutamine ja külmutatud toodete küpsetamine.</p>	
Hindamisülesanded	<p>1. Valmistab 2 erinevat lehttaignast toodet.</p> <p>2. Valmistab 3 erinevat pärmi-lehttaignast toodet.</p> <p>3. Koostab juhendamisel enda õpimappi mõlema taigna kohta eneseanalüüsid.</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud hindamiskriteeriumeid täites.	
<p>Liht- ja kihiline pärmitaigen ning tooted nendest</p> <p>Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 60</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Küpsetatud valikpagaritooted:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Väikesaiad ja pirukad liht pärmitaignast nt: viineripirukas, teesai, korp; • Väikesaiad ja pirukad kihitatud pärmitaignast nt: võiroos, kreemisai; • Plaadikoogid nt: õuna plaadikook, teekook. <p>2. Frititud tooted</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fritüüri kasutamine, ohutus; • Rasvküpsetatud tooted, täidisega ja ilma. <p>3. Pooltooted</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jahutatud või külmutatud taignakud; • Vormitud sügavkülmutatud tooted, küpsetamata ja küpsetatud. 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Valmistab valikpagari- ja kondiitritoodete tegemiseks ette toorained järgides tehnoloogilist kaarti</p> <p>Valmistab juhendamisel kihitatud ja kihitamata lihtpärmitaignast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti</p>
Iseseisev töö	1. Koostab töölehe ja selle vastuste lehe kus on 1 teooria küsimus, 1 piltidega küsimus ja üks video kohta tehtud ülesanne.	

	2. Teeb poe küpsetusletist pildi ja eristab müüdavate toodete hulgast liht pärmitaignast, kihilisest pärmitaignast ja rasvküpsetatud tooted ning esitab Exceli tabelis süstematiseeritud nimekirja.	
Praktiline töö	1. Valmistab ja pakendab erinevast taignast tooteid ja pooltooteid.	
Hindamisülesanded	1. Valmistab ja esitab eneseanalüüsi 3 erinevat sorti kringli valmistamise kohta. 2. Valmistab ja esitab eneseanalüüsi 6 erinevat sorti väikesaia valmistamise kohta. 3. Valmistab ja esitab eneseanalüüsi 4 erinevat sorti piruka valmistamise kohta. 4. Valmistab ja esitab eneseanalüüsi 2 erinevat sorti rasvküpsetise valmistamise kohta.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud hindamiskriteeriumeid täites.	
Liiva- ja muretaigen ning tooted nendest. Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 34	Alateemad 1. Liiva ja muretaigen <ul style="list-style-type: none"> • Toorained ja nende ettevalmistamine • Valmistusviisid • Vormimine 2. Pooltooted liiva ja muretaignast <ul style="list-style-type: none"> • Pooltoodete pakendamine ja säilitamine 	Seos õpiväljundiga Valmistab valikpagari- ja kondiitritoodete tegemiseks ette toorained järgides tehnoloogilist kaarti Valmistab juhendamisel liiva- ja muretainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti.
Iseseisev töö	1. Leiab internetist mõne temaatilise liiva- või muretaigna retsepti milles on olemas nimetus, mitu toodet tuleb, toorained, õpetus ja pilt ning lisab selle õpimappi.	
Praktiline töö	1. Valmistab juhendamisel tehnoloogilisele kardile toetudes erinevaid liiva ja muretaigna tooteid.	
Hindamisülesanded	1. Valmistab juhendamisel, tehnoloogiliste kaartide alusel, sobivaid töövõtteid kasutades liiva- ja muretaignast tooteid. 2. Serveerib ja / või pakendab juhendamisel tooted säilitades toote nõuetekohase välimuse järgides toiduohutuse ja -hügieeni põhimõtteid. 3. Esitab õpimapi töö analüüsidega vähemalt 6 erineva muretaignast toote või pooltoote valmistamise kohta.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud hindamiskriteeriumeid täites.	
Täidised, kreemid ja toodete viimistlemine Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 4	Alateemad 1. Valmis- ja eeltöötusega täidised <ul style="list-style-type: none"> • Magusad • Soolased 	Seos õpiväljundiga Valmistab valikpagari- ja kondiitritoodete tegemiseks ette toorained järgides tehnoloogilist kaarti

Praktiline töö 18	<p>2. Kreemid</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pulbrilised • Väi- ja vahukreemid <p>3. Eelviimistlusvõtted: lõiked, puisted, määrded</p> <p>4. Lõppviimistlusvõtted: puisted, glasuurid, želee</p>	<p>Valmistab juhendamisel kihitatud ja kihitamata lihtpärimtainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti</p> <p>Valmistab juhendamisel leht- ja pärmilehttainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti</p> <p>Valmistab juhendamisel liiva- ja muretainast tooteid järgides tehnoloogilist kaarti.</p> <p>Valmistab juhendamisel erinevaid biskviit- ja võibiskviit tooteid</p> <p>Valmistab juhendamisel erinevatest taignaliikidest ja erinevate vormimisvõtetega küpsiseid</p>
Iseseisev töö	1. Leiab internetist või raamatutest 3 erineva täidise või kreemi retseptid ja paneb need õpimappi koos põhjendusega miks ta need valis.	
Praktiline töö	<p>1. Juhendamisel tükeldab, riivib ja hakib erinevaid tooraineid täidiste jaoks nii käsitsi kui masinaga.</p> <p>2. Valmistab juhendi alusel erinevaid kuumtöödeldud täidiseid (liha, singi, porgandi, kapsa jne).</p> <p>3. Valmistab ja kasutab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel erinevaid kreeme, kasutab paletti, pritskotti ja tülli.</p> <p>4. Valmistab ja kasutab juhendi ja tehnoloogilise kaardi alusel erinevaid puisteid nt streisel.</p> <p>5. Valmistab ja kasutab juhendamisel ja tehnoloogilist kaarti järgides pumatit, sulatab ja kasutab kaunistamiseks glasuure.</p> <p>6. Viimistleb juhendamisel tooteid.</p>	
Hindamisülesanded	<p>1. Valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid soolaseid ja magusaid täidiseid toiduhügieeni ja ohutusnõudeid järgides.</p> <p>2. Valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel erinevaid kreeme.</p> <p>3. Tööosa ja tööpäeva lõppedes korrastab ning puhastab seadmed ning töökohad.</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.	
sh hindakriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud hindamiskriteeriumeid täites.	

Õppemeetodid	Praktiline töö, analüüs, vaatlus.
Hindamismeetodid	<p>1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul</p> <p>2. Enesehindamine</p> <p>3. Vastastikhindamine</p> <p>4. Väljundipõhine hindamine</p>

Lõimitud teemad	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas: individuaalne õpitee; keskkond, mõju ja mõistmine; väärtusloome ja panustamine; eneseareng. Lihtpagaritoodete valmistamine. Abipagari praktiline töö: ettevõtte enesekontrolliplaan; erialaoskuste harjutamine ja kinnistamine; lõpueksam; kehaline arendamine ja ergonoomika. Erialaõpingute aluse: õpikeskkond ja õpistiilid; elukutse kuvand; erialane matemaatika; erialane eest keel; arvutiõpetus. Praktika.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundav ja kokkuvõttev hindamine. Kõik mooduli teemade hindamisülesanded on sooritatud.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	“Pagariõppe põhikursus” SA Innove, 2019: https://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/ “Kondiitritoodete tehnoloogia: praktilised tööd ja ülesanded” R. Liiva, I. Vanaveski, 2011: https://kristinjurioo.weebly.com/uploads/1/2/1/8/121820060/kondiitritoodete_tehnoloogia__1_.pdf

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Praktika	13	Tea Vallimäe
Nõuded mooduli alustamiseks	Alustatud on õpinguid moodulites “Lihtpagaritoodete valmistamine”, “Abipagari praktiline töö” ja “Valikpagaritoodete valmistamine”.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija töötab ettevõttes järjepidevalt ning stabiilselt ning arutleb ja kavandab juhendamisel oma erialast arengut.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktika	Praktiline töö
10 tundi	14 tundi	312 tundi	2 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Planeerib juhendamisel isiklikud praktika eesmärgid lähtuvalt õppekava eesmärkidest ning praktika lõpul hindab enda tööalast arengut	1.1 sõnastab oma eesmärgid; 1.2 hindab oma eesmärkide saavutatust, võrreldes seatud eesmärki ja tulemust; 1.3 praktika juhendist lähtuvalt teeb igapäevaseid sissekandeid praktikapäevikusse; 1.4 koostab praktikast juhendi alusel ülevaatliku praktikaaruande kirjeldades ettevõtet, enda tegevusi ja eesmärgipärasust.	Mitteeristav hindamine

<p>2. Töötab praktikaettevõttes vastavalt ettevõtte töökorraldusele, järgides põhimõtteid, tehnoloogiaid, protsesse ja tehnikaid ning täites juhendaja antud tööülesandeid järjepidevalt ja stabiilselt</p>	<p>2.1 peab kinni töökohta sisekorraeeskirjadest; 2.2 töötab juhendamisel meeskonnaliikmena arvestades kaastöötajatega; 2.3 peab kinni toiduohutuse ja -hügieeni nõuetest; 2.4 kasutab pärast esmast juhendamist seadmeid ja väikevahendeid ohutult; 2.5 hoiab korras ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel; 2.6 pakendab pagaritooteid vastavalt juhendile; 2.7 valmistab juhendamisel pagaritooteid.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
---	--	-------------------------------

Mooduli jagunemine

<p>Praktika Praktika 312</p>	<p>Alateemad 1. Töö pagariettevõttes juhendamisel</p>	<p>Seos õpiväljundiga Planeerib juhendamisel isiklikud praktika eesmärgid lähtuvalt õppekava eesmärkidest ning praktika lõpul hindab enda tööalast arengut Töötab praktikaettevõttes vastavalt ettevõtte töökorraldusele, järgides põhimõtteid, tehnoloogiaid, protsesse ja tehnikaid ning täites juhendaja antud tööülesandeid järjepidevalt ja stabiilselt</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>-</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>1. Töötab juhendamisel praktikaettevõttes.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>1. Teeb igapäevaseid sissekandeid praktikapäevikusse lähtuvalt praktika juhendist. 2. Täidab juhendaja poolt antud ülesandeid, kasutades sobivaid isikukaitsevahendeid, järgides ettevõtte sisekorraeeskirja, ennast säästev kehakasutus ja tööohutuse põhimõtteid ning ettevõtte hügieeninõudeid. 3. Töötab juhendamisel meeskonnaliikmena, kes arvestab teiste töötajatega ning suhtleb teisi austaval ja toetaval viisil.</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Hindamisülesanded on sooritatud.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud hindamiskriteeriumeid täites.</p>	
<p>Praktika sissejuhatus ja kokkuvõte Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 14 Praktiline töö 2</p>	<p>Alateemad 1. Praktika ülesehitus • Eesmärk • Praktikapäevik, selle täitmine • Kohanemine</p>	<p>Seos õpiväljundiga Planeerib juhendamisel isiklikud praktika eesmärgid lähtuvalt õppekava eesmärkidest ning praktika lõpul hindab enda tööalast arengut</p>

	praktikaettevõttega 2. Praktika kaitsmine • Esitlusviisid	
Iseseisev töö	1. Õppija täidab juhendist lähtudes regulaarselt enda praktikapäevikut. 2. Praktikaaruande koostamine juhendi alusel.	
Praktiline töö	1. Praktikaaruande esitlemine ja küsimustele vastamine.	
Hindamisülesanded	1. Seab ja analüüsib juhendamisel praktika eesmärgid. 2. Esitleb enda praktikat õpetajatele ja kaasõpilastele kasutades arvutipõhiseid esitlusvahendeid.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud hindamiskriteeriumeid täites.	

Õppemeetodid	Analüüs, praktiline töö, jälgendamine, esitlus.	
Hindamismeetodid	1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul 2. Enesehindamine 3. Vastastikhindamine 4. Väljundipõhine hindamine	
Lõimitud teemad	Erialaõpingute alused - õpikeskkond ja õpistiilid, arvutiõpetus, elukutse kuvand, erialane eesti keel. Õpitee ja töö muutuv keskkonnas - eneseareng, keskkond, mõju ja mõistmine, väärtusloome ja panustamine, individuaalne õpitee. Lihtpagaritoodete valmistamine - nisujahust tooted, pagaritoodete valmistamise alused, rukkitaignast, tooted, töökeskkond ja toiduohutus. Abipagari praktiline töö - erialaoskuste harjutamine ja kinnistamine, ettevõtte enesekontrolliplaan, lõpueksam, kehaline arendamine ja ennast säästev kehakasutus. Valikpagaritoodete valmistamine - leht- ja pärmilehttaigen ning tooteid nendest, liht- ja kihiline pärmitaigen ning tooted nendest, liiva- ja muretaigen ning tooted nendest, täidised ja toodete viimistlemine.	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundav ja kokkuvõttev hindamine. Kõik mooduli teemade hindamisülesanded on sooritatud.	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.	
Õppematerjalid	Praktikapäevik õppeinfosüsteemis TAHVEL: tahvel.edu.ee Google vabavaraline esitlusprogramm	

Praktika on oluline - sõnum praktikandile ja praktika juhendajale. Arto Aas, Tööandjate Keskliit:
https://youtu.be/c9iwXuNGX_k?feature=shared

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Abipagari praktiline töö	9	Tea Vallimäe
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on kiirus ja vilumus, et valmistada kvaliteedile vastavad tooted järgides töökorraldust ning juhendeid.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
38 tundi	26 tundi	170 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Korraldab juhendamisel oma tööd järgides ettevõttes kehtestatud reegleid	1.1 järgib töötades ettevõtte sisekorraeskirju; 1.2 valmistab ette töökoha: valib tööks sobilikud seadmed ja väikevahendid; 1.3 peale tööd puhastab iseseisvalt töökoha, seadmed ja väikevahendid ning teeb ruumi korrastamisel meeskonnatööd.	Mitteeristav hindamine
2. Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid tooteid järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid	2.1 järgib iseseisvalt toiduhügieeni reegleid; 2.2 järgib juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid; 2.3 valib juhendamisel toodete valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid; 2.4 leiab tehnoloogiliselt kaardilt iseseisvalt vajalikud toorained ja nende kogused, tööjuhendi; 2.5 kasutab juhendamisel seadmeid järgides iseseisvalt tööohutuse reegleid; 2.6 vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab ja viimistleb juhendamisel erinevaid küpsetisi; 2.7 kasutab juhendamisel tooraineid, vett ja elektrit säästlikult ning sorteerib prügi vastavalt juhendile; 2.8 juhendamisel määrab organoleptiliselt toodete vastavuse kvaliteedinõuetele.	Mitteeristav hindamine
3. Pakendab, ladustab ja markeerib juhendamisel tooteid vastavalt tootele määratud säilitamistingimustele	3.1 eristab pakendamiseviise ja valib juhendamisel konkreetsele tootele sobiva pakendi;	Mitteeristav hindamine

	<p>3.2 teab iseseisvalt pakendatud toote markeerimise olulisust ja markeerib juhendamisel tooted ja pooltooted;</p> <p>3.3 juhendamisel ladustab tooted vastavalt toote säilitamistingimustele ja/või juhendile.</p>	
<p>4. On teadlik eriala füüsiliselt nõudlikust iseloomust ning võtetest kuidas oma keha tugevdada ja hoida</p>	<p>4.1 sooritab juhendamisel tervist tugevdavaid ja kehalist võimekust arendavaid kehalisi harjutusi;</p> <p>4.2 täidab liikudes ja sportides ohutus- ja hügieeninõudeid;</p> <p>4.3 kirjeldab esmaseid tegevusi kuidas toimida sporditraumade korral;</p> <p>4.4 koostab juhendamisel isikliku treeningkava, täidab kavandatud ja analüüsib toega selle jõukohasust ning kasulikkust;</p> <p>4.5 erialases töös rakendab juhendamisel ennast säästvaid töövõtteid.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

Mooduli jagunemine

<p>Erialaoskuste harjutamine ja kinnistamine</p> <p>Auditoorne õpe 22 Iseseisev õpe 14 Praktiline töö 94</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Köögi sisekorra eeskirjad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enesekontrolliplaani järgimine. Isikliku hügieeni nõuded pagari töökojas; • Töökorraldus: Koosolekud ja puhkepausid. Tööalane suhtlemine, rollid, tööjaotus, kokkulepetest kinnipidamine; • Rutiinitaluvus. Töötempo. Töötaja vastutus (seaduskuulekas käitumine). <p>2. Pagar-kondiitri eriala oskuste harjutamine ja kinnistamine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oma töökoha ettevalmistamine; • Peale tööd kasutatud seadmete, väikevahendite ja töökoha koristamine; • Tehnoloogilise kaardi järgi tooraine valimine ja kvaliteedi kontrollimine; • Taigna valmistamine (pärimi- ja rukki-, liiva-, mure-, leht-, ja pärmilehttaignad jne); • Täidiste, kreemide, lisandite valmistamine vastavalt juhendile; 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Korraldab juhendamisel oma tööd järgides ettevõttes kehtestatud reegleid</p> <p>Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid tooteid järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid</p> <p>Pakendab, ladustab ja markeerib juhendamisel tooteid vastavalt tootele määratud säilitamistingimustele</p> <p>On teadlik eriala füüsiliselt nõudlikust iseloomust ning võtetest kuidas oma keha tugevdada ja hoida</p>
---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Taigna töötlemine, vormimine ja viimistlemine; • Ergonoomika; • Küpsetamine; • Valmistoodete jahutamine, viimistlemine, tükeldamine; • Valmistoodangu serveerimine ja/või pakendamine, kaubastamine; • Markeerimine ja väljastus dokumendid e. saateleht; • Ladustamine, säilitustingimused. <p>3. Keskkonna säästmise võimalused erialases töös</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tooraine ja energia ratsionaalse kasutamise põhimõtted; • Vee, elektri kokkuhoiu võimalused; • Prügi sorteerimine pagaritöökojas. 	
Iseseisev töö	1. Teeb õpimappi sissekandeid. Õpimapis on 4 pildigaleriid pealkirjadega Lihtpagaritooted, Valikpagaritooted, Koogid ja Küpsised. Igas pildigaleriis on vähemalt 4 pilti enda tehtud toodetest.	
Praktiline töö	1. Töötab juhendamisel pagaritöökojas järgides töökoha enesekontrolliplaani.	
Hindamisülesanded	<p>1. Valmistab juhendamisel, tehnoloogilise kaardi alusel kvaliteetseid tooteid etteantud aja jooksul, kasutades tooraineid, vett ja elektrit säästlikult.</p> <p>2. Juhendamisel pakendab, markeerib ja ladustab tooted vastavalt toote säilitamistingimustele ning juhendile.</p> <p>3. Järgib töökoha sisekorraeskirju ja peab iseseisvalt kinni enesehügieeni ja toiduohutuse reeglitest.</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud hindamiskriteeriumeid täites.	
Ettevõtte enesekontrolliplaan Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 18	Alateemad 1. Ennetuse vajalikkus ja selle etapid <ul style="list-style-type: none"> • Koristusplaan: mustus, puhtusastme määramine, koristusained ja ohutusmärgistus, koristusvahendid. 2. Keskkonna teadlikkus ja säästlik vahendite kasutamine. Jäätmete sorteerimine ja utiliseerimine 3. Kahjurid ja kahjuritõrje 4. Seirelehed <ul style="list-style-type: none"> • Ohutusnõuete rikkumise tagajärjed: haigused/surm, rahaline kahju, minekahju. 	Seos õpiväljundiga Korraldab juhendamisel oma tööd järgides ettevõttes kehtestatud reegleid

Iseseisev töö	1. Kirjeldab etteantud riknenud toodete ja olukordade puhul, kuidas oleks saanud viga vältida ehk ennetada.	
Praktiline töö	1. Täidab juhendamisel seirelehti kus oskab leida normi vahemiku ja hinnata mõõdetud väärtuse vastavust ning edasiste tegevuste vajalikkust. 2. Pagaritöökoja koristamine vastavalt enesekontrolliplaanile.	
Hindamisülesanded	1. Õpimappi on lisa vormindatud ja erialakeelseid termineid kasutades kirjutatud iseseisev töö. 2. Täidab iseseivalt seirelehti ja oskab viidata kus on kirjas normi kirjeldavad kriteeriumid ja seire sagedus. 3. Koristab vastavalt juhendile ja kasutab koristamiseks sobilike töö- ja koristusvahendeid ning teeb seda ennast ning keskkonda säästval viisil.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesande on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud hindamiskriteeriumeid täites.	
Kehaline arendamine ja ennast säästev kehasutus Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 46	<p>Alateemad</p> <p>1. Enesehügieen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sobiliku riietuse valik vastavalt spordialale, ilmastiku ja keskkonna tingimustele • Pesemise vajalikkus peale kehaliste harjutuste tegemist <p>2. Ohutu liikumine kehalise arendamise tunnis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Käitumisreeglid ja nende järgimise olulisus kehalise arendamise tunnis • Ohutu ja kaaslaseid arvestav käitumine • Abivajaja märkamine, lihtsamad esmaabi võtted sporditrauma korral <p>3. Kehalise aktiivsus, tervis ja töövõime</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kehalise aktiivsuse olulisus tervise ja töövõime säilimisel • Teadmised iseseisvaks harjutamiseks, liikumissoovitused • Liikumiseks ettevalmistavad ja taastumist soodustavad tegevused • Liikumismängud sotsiaalsete oskuste arendamiseks • Meeskonnatöö, mängureglid, aus mäng • Kehaliste võimete arendamine lähtuvalt eriala vajadustest 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Korraldab juhendamisel oma tööd järgides ettevõttes kehtestatud reegleid</p> <p>Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid tooteid järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid</p> <p>On teadlik eriala füüsiliselt nõudlikust iseloomust ning võtetest kuidas oma keha tugevdada ja hoida</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Kehalise aktiivsuse ja vaimse tervise vaheline seos • Digivahendite võimaluste kasutamine iseseisvaks füüsiliseks tegevuseks <p>4. Ennast säästev kehakasutus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seismine, istumine, töoasendid ja -võtted, esemete tõstmine, kandmine, teisaldamine • Puhkepausid 	
Iseseisev töö	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kasutab ühe nädala jooksul ühte digivahendit iseseisvalt oma kehalise aktiivsuse monitoorimiseks. 2. Teeb kehalisi harjutusi iseseisvalt õpetaja koostatud tunnikava alusel. 	
Praktiline töö	<ol style="list-style-type: none"> 1. Osaleb erinevates liikumistegevustes ja mängudes individuaalselt või koos kaaslastega. 2. Kasutab ennast säästvaid töövõtteid. 3. Kasutab digivahendit/liikumispäevikut kehalise aktiivsuse monitoorimiseks. 4. Kirjeldab ja demonstreerib lihtsamaid esmaabi võtteid spordivigastuse puhul. 5. Kannab kehalise arendamise tunnis sportimiseks sobivaid riideid ning jalatseid. 	
Hindamisülesanded	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab juhendamisel regulaarse liikumise/sportimise tähtsust tervisele. 2. Oskab iseseisvalt sooritada soojendusharjutusi enne kehalist aktiivsust. 3. Demonstreerib ühte meelerahu harjutust (nt hingamisharjutus, keskendumisharjutus). 4. Demonstreerib juhendamisel ennastsäästvat kehakasutust, sh õigeid töoasendeid ja -võtteid seistes, esemete tõstmisel, kandmisel, teisaldamisel. 5. Demonstreerib 3 harjutust, mida kasutada sundasenditest tulenevate lihaspingete leevendamiseks. 6. Oskab juhendamisel kasutada vähemalt ühte digivahendit või liikumispäevikut oma kehalise aktiivsuse monitoorimiseks. 7. Oskab nimetada 2 tegevust, mida ette võtta kergema spordivigastuse puhul. 	
Hindamine	Mitmeeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõikide teemade hindamisülesanded on esitatud lävendi tasemel.	
Lõpueksam Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 4 Praktiline töö 12	Alateemad <ol style="list-style-type: none"> 1. Eksamikorraldus <ul style="list-style-type: none"> • hindamiskriteeriumid • ajaraam • hindajad 	Seos õpiväljundiga Korraldab juhendamisel oma tööd järgides ettevõttes kehtestatud reegleid Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid tooteid järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid Pakendab, ladustab ja markeerib juhendamisel tooteid vastavalt tootele määratud säilitamistingimustele

		On teadlik eriala füüsiliselt nõudlikust iseloomust ning võtetest kuidas oma keha tugevdada ja hoida
Iseseisev töö	1. Leiab toorainete ja tööjuhendi põhjal toote nimetuse ja millise taigna ning tooteliigiga on tegu. 2. Kirjutab toote nimetuse ja retsepti toorainete osale toetudes endale tööjuhendi. 3. Leiab enda õpimapile toetudes igale eksamitootele sarnase toote ning põhjendab milles sarnasus seisneb.	
Praktiline töö	1. Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavad tooted järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid ning kutseandja kehtestatud eksamijuhendit.	
Hindamisülesanded	1. Kirjutab tööjuhendi minimaalselt ühe eksamitoote valmistamiseks. 2. Sooritab proovieksami. 3. Analüüsib enda kutseeksami või koolieksami sooritust hindamisjuhendi alusel.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded on esitatud. Kooli ja/või kutseeksamil on osaletud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on esitatud lävendi tasemel ja eksam on sooritatud õpiväljundeid täitval määral.	

Õppemeetodid	Analüüs, arutelu, praktiline töö, kirjalik töö, paaristöö, meeskonnatöö.
Hindamiseetodid	1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul 2. Enesehindamine 3. Vastastikhindamine 4. Väljundipõhine hindamine
Lõimitud teemad	Erialaõpingute alused - arvutiõpetus, elukutse kuvand, erialane eest keel, erialane matemaatika. Õpitee ja töö muutavas keskkonnas - eneseareng, individuaalne õpitee, keskkond, mõju ja mõistmine, väärtusloome ja panustamine. Lihtpagaritoodete valmistamine - nisujahust tooted, pagaritoodete valmistamise alused, rukkitaigast tooted, töökeskkond ja toiduohutus. Valikpagaritoodete valmistamine - Leht- ja pärmilehttaigen ning tooteid nendest, liht- ja kihiline pärmitaigen ning tooted nendest, liiva- ja muretaigen ning tooted nendest, täidised ja toodete viimistlemine. Praktika - praktika, praktika sissejuhatus ja kokkuvõte.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundav ja kokkuvõttev hindamine. Kõik mooduli teemade hindamisülesanded on sooritatud.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	<ul style="list-style-type: none"> • “Toiduhügieen ja enesekontroll”: https://toiduteave.ee/toiduohutus/toiduhugieen-ja-enesekontroll/; • “Hea hügieenitava juhend pagarikoja jaoks”: https://heatavajuhend.epkk.ee/pagarikoda/

<ul style="list-style-type: none"> • Eesti põllumajandus- ja Kaubanduskoda; • https://liigun.ee/miks-on-liikumine-vajalik/ • https://peaasi.ee/tervislik-liikumine-ja-sport/ • Eesti toitumis- ja liikumissoovitused, lk 51: https://intra.tai.ee/images/prints/documents/149019033869_eesti%20toitumis-%20ja%20liikumissoovitused.pdf • Kuidas liikumisega alustada, liikumispüramiid: https://www.terviseinfo.ee/et/valdkonnad/liikumine/kuidas-liikumisega-alustada • Liikumispüramiid: https://lastetervisekool.ee/liikumispuramiid/ • Ergonoomika - tõstmine: https://www.youtube.com/watch?v=Gkf4-Y0KZhk • https://www.hiiumaale.ee/wp-content/uploads/2024/05/ergonoomika-juhend.pdf • https://tervisenurk.wordpress.com/2015/06/15/huppeliigese-venitus-ja-esmaravi/ • Kutsestandard: Abipagar, tase 3: https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/11330697 • Abipagar, tase 3 kutseksam: https://leivaliit.ee/kutseandmine/pagar-tase-3-kutseksam-duplicate-1/ • Abipagar, tase 3 hindamisleht: https://leivaliit.ee/wp-content/uploads/2021/08/Abipagar-tase-3-hindamisleht.pdf
--

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

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Oskab visuaalselt määrata eri rahvusköökkide traditsioonilisi küpsetisi ja nende eripära.	1.1 eristab meeskonnatöös rahvusküpsetisi nende päritolu järgi; 1.2 kirjeldab juhendi alusel küpsetiste serveerimist, kasutusvaldkonda ja populaarsust tänapäeval.	Mitteeristav hindamine
2. Valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevate rahvusköökkide sh. Eesti küpsetisi	2.1 tunneb visuaalselt ära eri rahvusküpsetiste põhi- ja abitoorained; 2.2 valmistab juhendi alusel erinevate rahvusköökkide küpsetisi kasutades piirkonnale omaseid töövõtteid ja tehnoloogiaid; 2.3 serveerib rahvusküpsetisi riigile omasel viisil.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Eri rahvaste küpsetised Auditoorne õpe 4	Alateemad 1. Eesti traditsioonilised rahvusküpsetised • ajalugu	Seos õpiväljundiga Oskab visuaalselt määrata eri rahvusköökkide traditsioonilisi küpsetisi ja nende eripära.

Iseseisev õpe 4 Praktiline töö 18	<ul style="list-style-type: none"> • toorained • tehnoloogilised eripärad <p>2. Teiste rahvaste traditsioonilised küpsetised</p> <ul style="list-style-type: none"> • ajalugu • toorained • tehnoloogilised eripärad 	Valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevate rahvusköökide sh. Eesti küpsetisi
Iseseisev töö	Leiab etnilise küpsetise retsepti milles on olemas nimetus, valmivate toodete kogus, toorained, valmistamise juhend ja pilt ning lisab selle enda arengumappi. Kirjeldab sarnasusi mõne teise sama tüüpi pagaritootega ja mille poolest erineb, mis teeb ta traditsiooniliseks rahvusküpsetiseks.	
Praktiline töö	Rahvusküpsetiste valmistamine ja analüüs tegevuste ning tulemuse üle.	
Hindamisülesanded	<ol style="list-style-type: none"> 1. Teeb õpimappi ülevaatliku sissekande ühe rahvusküpsetise kohta. 2. Valmistab toote ja analüüsib tehnoloogilisi protsesse Eesti rahvusküpsetiste valmistamisel. 3. Valmistab tooted ja analüüsib enda tegevusi minimaalselt 3 erineva rahvusküpsetise tegemisel. 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriume täites.	

Õppemeetodid	Analüüs, arutelu, praktiline töö, kirjalik töö, paarist töö, meeskonnatöö.
Hindamismeetodid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul 2. Enesehindamine 3. Vastastikhindamine 4. Väljundipõhine hindamine
Lõimitud teemad	Lihtpagaritooted; valikpagari ja kondiitritooted; Pagaritoodete valmistamise alused, sh erijahudest tooted.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõikide teemade hindamisülesanded on esitatud.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid lävendi tasemel.
Õppematerjalid	<ul style="list-style-type: none"> • Eesti köök” Lia Virkus, Harri Ilves • Eesti toidu lugu 19. sajandist kuni tänapäevani: https://www.youtube.com/watch?v=hEq5V4OyCRk • “450 retsepti kogu maailmast” Sarah Ainsley

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Esmaabi	1	Tea Vallimäe
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija kasutab esmaabisituatsioonis peamisi elupäästvaid esmaabivõtteid ja kutsub abi.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
10 tundi	10 tundi	6 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Tunneb põhilisi esmaabi vahendeid ja võtteid ning oskab neid kasutada	1.1 hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit; 1.2 annab juhendi alusel esmaabi erinevates olukordades; 1.3 teab ja nimetab kus asuvad esmaabivahendid; 1.4 kirjalik test esmaabi andmise kohta on sooritatud positiivsele tulemusele.	Mitteeristav hindamine
2. Teab käitumisjuhendit, mille alusel kutsuda õnnetuse korral abi	2.1 oskab valida hädaabi numbri nii tavatingimustel kui mobiililevi puudumisel; 2.2 teab millist infot hädaabiliinil küsitakse ja kuidas vastata; 2.3 oskab selgitada olukorda ja vastata päästekorraldaja esitatavatele küsimustele.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Esmaabi Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 6	Alateemad 1. Esmaabi olemus, abi kutsumine, kannatanu seisundi hindamine, esmaabi andmise taktika <ul style="list-style-type: none"> • Elustamine ja eluohtlikud seisundid; • Elustamine täiskasvanute ja laste juhtumite korral; • AED ja abistavad vahendid elustamise korral; • Võõrkeha eemaldamine hingamisteedest; • Teadvusetus ja selle olemus ning käsitlemine. 2. Välised verejooksud ja šokk <ul style="list-style-type: none"> • Verejooksu peatamise võtted; 	Seos õpiväljundiga Tunneb põhilisi esmaabi vahendeid ja võtteid ning oskab neid kasutada Teab käitumisjuhendit, mille alusel kutsuda õnnetuse korral abi

	<ul style="list-style-type: none"> • Šoki olemus ja selle tunnused; • Haavad; • Haavade tekemehhanismid; • Sidumise tehnika ja reeglid, praktiliste oskuste omandamine sidumisel. <p>3. Traumad ja luumurrud</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lahtiste ja kinniste luumurdude iseloomustus; • Luumurdudega kaasnevad ohud; • Liigesetraumad (nihestused, nikastused, põrutused); • Erinevate kehapiirkondade traumad ja nende kahjustused. <p>4. Välisfaktorite poolsed mõjutused</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mürgistused; • Söövitused; • Põletused; • Külmakahjustused; • Äkkhaigestumised; • Uppumine; • Poomine. 	
Iseseisev töö	<ol style="list-style-type: none"> 1. Loeb läbi eelnevalt jagatud õppematerjali. 2. Koostab juhendi alusel ohutegurite nimekirja toitlustusettevõttes ja kuidas neid ennetada. 	
Praktiline töö	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abi kutsumise simulatsioon. 2. Esmaabi osutamise praktiseerimine läbi situatsioonülesannetes harjutamise (elustamise ABC, teadvusetu asend, kiirevakuatsioon, põletused, haavad). 	
Hindamisülesanded	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sooritab kirjaliku testi. 2. Osaleb situatsioonülesannetes ja juhendamisel analüüsib neid. 3. Leiab esmaabivahendid ja osutab esmast abi. 4. Helistab ja/või saadab sõnumi 112 simulatsiooni. 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud. Osaleb 80% ulatuses auditoorsetes tundides.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriume täites.	

Õppemeetodid	Analüüs, arutelu, praktiline töö, kirjalik töö, paaritöö, meeskonnatöö.
---------------------	---

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

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Suhtlemine töökohal eri rahvustest inimestega	1	Tea Vallimäe
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab oskuse töötada koos eri rahvusest kaastöötajatega ning suhelda lihtsates igapäevastes olukordades vene ja inglise keeles.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
8 tundi		4 tundi	14 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Töötab tulemuslikult osaliselt võõrkeelses keskkonnas	1.1 tunneb vene ja inglise keeles ära esmatasandi viisakusväljendeid; 1.2 mõistab algtasemel nii vene kui inglise keeles lihtsaid juhiseid ja ohutusalasid sõnavara; 1.3 demonstreerib abimaterjali abil suhtlemist kaastöötajaga nii inglise kui vene keeles.	Mitteeristav hindamine
2. Tajub ja eristab rahvuslikke ning kultuurilisi eripärasid ning suudab nendega arvestada hinnanguvabalt	2.1 toob näiteid kultuurilistest eripäradest ja nende erinevast tõlgendamisest Eesti kultuuriruumis; 2.2 tunneb ära erinevad töökultuurid ja oskab põhjendada nende sobivust Eesti töömaastikule; 2.3 selgitab, kuidas sallimatuse või erinevuste eiramiste tõttu võivad töökohal tekkida pinged ja konfliktid.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Suhtlemine töökohal eri rahvustest inimestega Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 4 Praktiline töö 14</p>	<p>Alateemad</p> <ol style="list-style-type: none"> Viisakusväljendid inglise ja vene keeles <ul style="list-style-type: none"> teretamine, tänamine, lahkumisel kasutatavad väljendid, õnnitlemine; lihtsad korraldused ja juhised inglise ja vene keeles. Ohutuslane sõnavara lihtsas inglise ja vene keeles: <ul style="list-style-type: none"> toodete ja füüsilise keskkonnaga seotud olulisemad omadussõnad. Kehakeel ja kultuurilised ilmingud: <ul style="list-style-type: none"> erinev töökultuur - mida aktsepteerida ja mida mitte; suhtluspartneri paiknemise kaugus ja temperament. Praktiline töö: <ul style="list-style-type: none"> töö venekeelse juhendajaga/töökaaslasega; töö ingliskeelse juhendajaga/ töökaaslasega. 	<p>Seos õpiväljundiga Töötab tulemuslikult osaliselt võõrkeelses keskkonnas Tajub ja eristab rahvuslikke ning kultuurilisi eripärasid ning suudab nendega arvestada hinnanguvabalt</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Koostab endale etteantud mallile abimaterjali, kus on kirjas olulisemad töökohal kasutatavad sõnad ja väljendid eesti, inglise ja vene keeles.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<ol style="list-style-type: none"> Suhtleb venekeelse kaastöötajaga. Suhtleb ingliskeelse kaastöötajaga. 	
<p>Hindamisülesanded</p>	<ol style="list-style-type: none"> Koostab endale etteantud mallile abimaterjali, kus on kirjas olulisemad töökohal kasutatavad sõnad ja väljendid eesti, inglise ja vene keeles. Suhtlemisel praktilises töös eristab vene ja inglise keelseid viisakusväljendeid, ohutuslast sõnavara ja käsklusi. Töötab koos võõrkeelse kaastöötajaga tulemuslikult ja üksteist aktsepteeritaval ning toetaval viisil, kasutades enda koostatud või leitud abimaterjali. Analüüsib meeskonnatöös videonäiteid töösituatsioonidest. 	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Kõik hindamisülesanded on sooritatud.</p>	

sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: “A” saamise tingimus: Kõik ülesanded on saanud positiivse hinnangu. „MA“ saamise tingimus: Kõik ülesanded ei ole saanud positiivset hinnangut.
----------------------	---

Õppemeetodid	Memoreerimine, harjutamine.
Hindamise meetodid	Demonstreerimine, töölehe koostamine.
Lõimitud teemad	Meeskonnatöö; Suhtlemise alused; Töö võõrkeelses keskkonnas.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundav ja kokkuvõttev hindamine. Kõik mooduli teemade hindamise ülesanded on sooritatud hindamise kriteeriume täites.
sh lävend	“A” saamise tingimus: “A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud hindamiskriteeriume täitvalt. „MA“ saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud hindamiskriteeriume mitte täitvalt.
Õppematerjalid	<ul style="list-style-type: none"> • https://www.keelekliik.ee/ • Inglisekeelne töövihik: https://www.integratsioon.ee/sites/default/files/2022-09/Juhend%20iseseisvaks%20keele%C3%B5ppeks%20%28eesti%20ja%20inglise%20keeles%29.pdf • Venekeelne töövihik: https://www.integratsioon.ee/sites/default/files/2022-09/Juhend%20iseseisvaks%20keele%C3%B5ppeks%20%28eesti%20ja%20vene%20keeles%29.pdf

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Klienditeeninduse alused	2	Sirja Mäekivi
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija oskab juhendamisel teenindada erinevates suhtlussituatsioonides vastavalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetele.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
4 tundi		2 tundi	46 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Käitub teenindussituatsioonis vastavalt kliendikeskse teenindamise põhimõtetele	1.1 loob kliendiga positiivse kontakti ja teenindav sõbralikult ning abivalmilt; 1.2 reageerib kliendi küsimustele või muredele rahulikult ja keskendub lahenduse leidmisele; 1.3 saab aru tööjaotuse olulisusest klienditöös;	Mitteeristav hindamine

	1.4 oskab vajadusel leida infot sildilt, juhendist või küsida abi juhendajalt.	
2. Rakendab toodete välja panemisel parimaid esitluse viise ja järgib teenindussituatsioonis toiduohutuse ja hügieeni nõudeid	2.1 kasutab juhendamisel saatelehti oma töö korraldamiseks teeninduspunktis; 2.2 töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ennast säästeva kehakasutuse ja asutuse töökorralduse põhimõtetest; 2.3 liigitab juhendamisel kaubad vastavalt sortimendile, lähtudes kaubagruppide liigitamise põhimõtetest ja ettevõttes kehtestatud nõuetest; 2.4 valib juhendamisel sobiliku, isuäratava ja toiduohutust järgiva viisi toodete väljapanekuks.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
<p>Klienditeeninduse alused</p> <p>Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 46</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Teenindamine ja müümine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kliendiga suhtlemise põhimõtted – kliendi märkamise esimesena, viisakusvormelid, küsimused kliendi soove arvestava teenindamise tagamiseks; • Teenindamine letis - toodete soovitamine, toodete pakkimine; • Teenindamine kassas - kassatoimingd vastutusala piires, toodete kokku lugemine, töö kassa ja saatelehega, rahaga arveldamine. <p>2. Kaupade käitlemine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toodete tundmine - koostised, säilitamistingimused, allergeenid. Lõiming mooduliga 6 Abipagari praktiline töö; • Tooteleti üles seadmine - toodete väljapaneku viisid; sobivad töövahendid; • Toodete serveerimine kliendile - sobivad pakendid, taldrikud. Serveerimine kohapeal ja kaasa. Kliendi teenindamine lauas; • Toodete kirja panemine saatelehele, jääkide kokkulugemine ja kirja panek. Lõiming mooduliga 6 abipagari praktiline töö. 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Käitub teenindussituatsioonis vastavalt kliendikeskse teenindamise põhimõtetele</p> <p>Rakendab toodete välja panemisel parimaid esitluse viise ja järgib teenindussituatsioonis toiduohutuse ja hügieeni nõudeid</p>

	<p>3. Rollid teeninduses</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erinevate rollide kirjeldustest ja vajalikkusest aru saamine; • Erinevate rollide praktiline teostamine <p>teenindussituatsioonis – letiteenindaja, kassapidaja, abistaja, barista.</p> <p>4. Toiduhügieen ja -ohutus teeninduses</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hügieenipõhimõtted teenindamises. Lõiming mooduliga 6 abipagari praktiline töö <p>Info allergeenide kohta, toetavad infoallikad.</p>	
Iseseisev töö	1. Kirjeldab enda digitaalse arengumapis 4 tegevust mida kliendikeskse teenindamise juures tuleb kindlasti teha.	
Praktiline töö	1. Teenindab kliente kohvikus kliendikeskse teenindamise põhimõtetest lähtudes, toiduohutust jälgides.	
Hindamisülesanded	<p>1. Leiab saatelehel vajaliku info, paneb tooted välja, lisab kliendile vajaliku info, vastab juhendamisel kliendi küsimustele toodete kohta.</p> <p>2. Järgib praktilises tegevuses toiduohutuse ja -hügieeni nõudeid.</p> <p>3. Täidab juhendamisel erinevaid rolle klienditeeninduses: müügi ettevalmistamine, letiteenindaja, kassapidaja, abistaja, barista.</p> <p>4. Teenindab klienti, vastab (juhendaja abiga) kliendi küsimustele, suhtleb viisakalt.</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: “A” saamise tingimus: Kõik ülesanded on saanud positiivse hinnangu.</p> <p>„MA“ saamise tingimus: Kõik ülesanded ei ole saanud positiivset hinnangut.</p>	

Õppemeetodid	Rollimäng, vaatlus, analüüs, praktiline töö.
Hindamismeetodid	<p>1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul</p> <p>2. Enesehindamine</p> <p>3. Vastastikhindamine</p> <p>4. Väljundipõhine hindamine</p>
Lõimitud teemad	Erialaoskuste harjutamine ja kinnistamine; Ettevõtte enesekontrolliplaan; Suhtlusoskused; Suhtlemine töökohal eri rahvustest inimestega.
Mooduli hindamine	Mitmeeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.

Õppematerjalid	<ul style="list-style-type: none"> • “Klienditeeninduse alused lihtsas keeles” Sirje Schumann: http://arhmus.tlu.ee/tlibrary/f/text/58/Lihtsas_keeles_klienditeenindus_kutseharidus_113358.pdf • “Neljamõõtmeline teenindus ehk terviklik klienditeenindus” Piret Bärge: https://www.youtube.com/watch?v=ZcR6h-pmW24
-----------------------	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Tervislik toitumine	1	Sirja Mäekivi
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpingutega taotletakse, et õppija oskab leida ja hinnata toitumisalast teavet ja teha enda ning teiste tervisest lähtuvalt tervislike valikuid.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
8 tundi	2 tundi	16 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Eristab toiduainetes toitaineid ning mõistab juhendamisel nende erinevat mõju organismile	1.1 eristab tervislike ja ebatervislike toite ja nende koguseid toitumispüramiidist ja tervisliku toitumise põhitõdedest lähtudes; 1.2 toote etiketi tõlgendamisel nimetab kohustusliku info elemendid, toitumisalase teabe esitamise reegli ja põhilised toitainete grupid.	Mitteeristav hindamine
2. Mõistab tasakaalustatud menüü olulisust vaimse ja füüsilise tervise hoidmisel ja säilitamisel	2.1 tervislik menüü on soodne ja õpilase poolt teostatav, sisaldab 3 toidukorra retsepti ja põhineb TAI soovitusel; 2.2 toiduvalmistamisel järgib juhendit, toiduohutuse ja hügieeni reegleid ning tegevuse ja lõpptulemuse analüüsis toob välja kui jätkusuutlik see menüü on õpilase igapäevaelus.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Tervislik toitumine Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 16	Alateemad 1. Toitained <ul style="list-style-type: none"> • Toidus sisalduvad vajalikud ained ehk toitained (valgud, rasvad, süsivesikud, vitamiinid, mineraalained), milleks neid kehal vaja on. 2. Toidugrupid <ul style="list-style-type: none"> • Grupid (teraviljad, köögi- ja puuviljad, piim, liha, kala, rasvad, 	Seos õpiväljundiga Eristab toiduainetes toitaineid ning mõistab juhendamisel nende erinevat mõju organismile Mõistab tasakaalustatud menüü olulisust vaimse ja füüsilise tervise hoidmisel ja säilitamisel

	<p>magusained, seened) ja nende toitaineline koostis.</p> <p>3. Toidupüramiid</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toiduained, mida keha vajab rohkem, mida vähem. • Toitumise seos emotsioonidega. • Päevas vajalik toitainete kogus (portsjonid) ja vahekord. <p>4. Toidu lisaained</p> <ul style="list-style-type: none"> • E-ained toiduainetes, nende kasutamise tehnoloogiline vajadus ja ohud. • Pakendiinfo toiduainete valikul. • Energiajoogid. <p>5. Toiduallergiad ja toidutalumatuse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toiduallergia, selle põhjused, avaldumine, allergeenid; • Toidutalumatuse, selle põhjused, avaldumine, talumatust põhjustavad toiduained; • Toiduallergia ja toidutalumatuse vahe; • Toiduainete asendamine mitteallergeensete ja talumatust mittepõhjustavatega (Integreeritud teemaga “Töökeskond ja toiduohutus”). <p>6. Toitumisstiilid, nende head ja kahjulikud küljed</p> <ul style="list-style-type: none"> • Veganlus <p>7. Tervislik menüü ja selle koostamise põhimõtted</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eelnevalt õpitu kasutamine enda menüü koostamisel; • Toidukorrad - hommiku-, lõuna- ja õhtusöök, vahepalad; • Menüü koostamine toiduallergia ja -talumatuse korral; • Toiduretseptide leidmine ja kasutamine praktilisel toiduvalmistamisel. 	
Iseseisev töö	1. Koostab juhendamisel tervisliku päevamenüü.	
Praktiline töö	<p>1. Leiab toitainealase info pakenditelt ja otsustab toote tervislikkuse ulatuse.</p> <p>2. Liigutab toiduaineid toidupüramiidist lähtuvalt.</p> <p>3. Koostab meeskonnatöö raames tervisliku päevamenüü ja valmistab selle.</p>	

Hindamisülesanded	1. Koostab juhendamisel tervisliku toitumise põhimõtetest lähtudes päevamenüü. 2. Valmistab juhendamisel tervisliku toidu, põhjendab oma valikut toitainete sisaldusest ja toidupüramiidi nõuannetest lähtudes.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud.
sh hindekriteeriumid	„A” saamise tingimus: „A” saamise tingimus: Kõik ülesanded on saanud positiivse hinnangu. „MA” saamise tingimus: Kõik ülesanded ei ole saanud positiivset hinnangut.

Õppemeetodid	Praktiline töö, analüüs, vaatlus.
Hindamismeetodid	1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul 2. Enesehindamine 3. Vastastikhindamine 4. Väljundipõhine hindamine
Lõimitud teemad	Tervislik eluviis; Pagaritoodete valmistamise alused sh. erijahudest tooted; Kehaline arendamine ja ennast säästev kehakasutus.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundav ja kokkuvõttev hindamine. Kõik mooduli teemade hindamisülesanded on sooritatud.
sh lävend	„A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	https://toitumine.ee/ “Toitumisõpetuse alused” Pärnu Kutsehariduskeskuse õppematerjal: https://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/?AVALEHT

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Loovtegevused	4	Tea Vallimäe
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija arendab loominguliste tegevuste kaudu enda eneseväljendus- ja enesejuhtimisoskust ning kunstilist ja käelist võimekust, et toetada erialast arengut ja vaimset heaolu.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
14 tundi	14 tundi	76 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Mõistab peenmootorika ja käelise võimekuse olulisust enda tööalaseks edukaks toimetulekuks	1.1 juhendamisel ja teadlikult jäljendades kasutab erinevaid töövõtteid keraamikatööde valmistamisel; 1.2 juhendamisel oskab hinnata keraamikas omandatud käelise tegevuse oskuste positiivset mõju erialases töös.	Mitteeristav hindamine
2. Tajub oma käelis-kehalist jõudu ja tasakaalu, kasutab juhendamisel ennast säästva kehakasutuse põhimõtetel tuginevaid töövõtteid	2.1 jäljendab teadlikult ette näidatud keraamikas töötamise töövõtteid ja juhib oma käelis-kehalist jõudu; 2.2 juhendamisel järgib ennast säästev kehakasutuse võtteid ja kehahoiakut; 2.3 oskab juhendamisel välja tuua savitöö ja pagaritöö ennast säästva kehakasutuse sarnasusi ja seoseid.	Mitteeristav hindamine
3. Kasutab juhendamisel erinevates loov- ja käelistes tegevustes peenmootorikat ja kujundusoskusi ning mõistab loova tegevuse tasakaalustavat ja positiivset mõju vaimsele tervisele	3.1 juhendamisel kirjeldab, mille kaudu tunnetab enda loova tegevuse läbi tõusnud enesehinnangut ja rahustavat mõju emotsioonidele; 3.2 koostab eskiisjoonise kompositsiooni põhitõdede selgitamiseks; 3.3 kaunistab etteantud tooted sobivates tehnikates, jälgib värviõpetust ja kompositsiooni põhitõdesid..	Mitteeristav hindamine
4. Kasutab juhendamisel vormi-, värvi- ja kujundamise põhialuseid	4.1 kirjeldab värviringi põhjal erinevaid kooslusi tuues välja värvide mõju ja omadused; 4.2 valib ja põhjendab etteantud toodete kaunistamisviise lähtudes kompositsiooni põhitõdesid ning erinevatest võtetest; 4.3 kasutab loovtegevustes juhendamisel aastaajale, sündmusele ning lauakattele omaseid värve ja vahendeid ning nimetab erinevaid kasutatud kaunistamise võtteid ja võimalusi ning töövahendeid;	Mitteeristav hindamine
5. Käitub suhtlussituatsioonide veaolukordades ennastjuhtivalt	5.1 eristab suhtlussituatsioonide veaolukordi tuues juhendamisel välja kitsaskohad mis seostuvad suhtluse asukoha, suhtluspartnerite rollide ja kultuurilise eripäraga; 5.2 pakub juhendamisel välja erinevaid lahendusi kriitilise olukorra positiivseks lahendamiseks kasutades suhtlemissituatsioonide üldtunnustatud käitumistavasid; 5.3 demonstreerib ebaseadlikku olukorra positiivset lahenduskäiku järgides nõ. kirjutamata reegleid, kasutades eneseregulatsioonioskuseid ja eneseabi tehnikaid.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Keraamika Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 40</p>	<p>Alateemad 1. Keraamika kui tarbekunstiliik, materjalomadused, töövahendid, tööohutusnõuded. 2. Pisiplastika, sõrmitsemistehnika. 3. Saviplaadi rullimine: kahe käe, nägemis- ja kompimismeele koostöö, käelis-kehalise jõu tunnetamine. 4. Erinevate materjalidega jäljendid savil, kleepetehnika võtted, kompositsioon, saviplaadi koolutamine e. vormimine. 5. Õõnesvormi loomine: vormide kasutamine, pallitehnika (ketta vajutus), silumine, kleepetehnika võtted. 6. Vorstitehnika: 2 käe koostöö ja tunnetus, detailide liitmine, 3D vormi loomine, silumine, kleepetehnika võtted. 7. Kompositsioon, kaunistusvõtted (plaadil, vormil). 8. Glasuurimine: tööde ettevalmistus glasuurimiseks, madal- ja kõrgkuumus glasuurid, glasuurimistehnika harjutamine. 9. Keraamika põletustsükliid.</p>	<p>Seos õpiväljundiga Mõistab peenmotoorika ja käelise võimekuse olulisust enda tööalaseks edukaks toimetulekuks Tajub oma käelis-kehalist jõudu ja tasakaalu, kasutab juhendamisel ennast säästva kehakasutuse põhimõtetel tuginevaid töövõtteid Kasutab juhendamisel erinevates loov- ja käelistes tegevustes peenmotoorikat ja kujundusoskusi ning mõistab loova tegevuse tasakaalustavat ja positiivset mõju vaimsele tervisele</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>1. Kavandab serveerimiseks keraamilise eseme, lisab kavandid ja fotod töödest õpimappi.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>1. Erinevad praktilised tööd vastavalt alamteemadele.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>1. Vastavalt tunni teemadele on valminud keraamilised tööd. 2. Kasutab keraamiliste tööde valmistamisel erinevaid tehnikaid. 3. Teeb kompositsiooniliselt tervikliku kavandi ja valmistab juhendamisel vastava keraamilise töö. 4. Hoiab korras ja puhastab töö lõppedes töövahendid ja asetab oma kohale tagasi.</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitmeeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriume täites, sealjuures on õppija osalenud 2/3 tundides ning valminud on 2/3 töödest.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud hindamiskriteeriume täites.</p>	
<p>Kujundi- ja värvusõpetus Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 4 Praktiline töö 18</p>	<p>Alateemad 1. Loovuse arendamine • Loovtegevuse, eneseväljenduse kogemuste arendamine läbi visuaalsete väljendusvahendite kasutamise, minu loomingulised võimed ja isikupära, kasutab loovtöodes mitmekesiseid visuaalseid väljendusvahendeid, oma arvamuse kujundamine ja emotsioonide väljendamine. 2. Kunst ja kunstitehnikad</p>	<p>Seos õpiväljundiga Kasutab juhendamisel erinevates loov- ja käelistes tegevustes peenmotoorikat ja kujundusoskusi ning mõistab loova tegevuse tasakaalustavat ja positiivset mõju vaimsele tervisele Kasutab juhendamisel vormi-, värvi- ja kujundamise põhialuseid</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Individuaalselt ja rühmas lahendatavad uurimis- ja probleemülesanded eelnevalt korjatud infole toetuvalt. Info hankimine, analüüs/tõlgendamine ja kasutamine erinevates situatsioonides. Jõukohaste ülesannete loomine, sobivuse kontrollimine, kohandamine, harjutamine. Mina kui oma õpitegevuse juht; • Mitmesugused kunstitehnikad ja töövõtted (katsetamine ja loominguline rakendamine). <p>3. Kujundamine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kompositsiooniõpetus: kompositsiooni mõiste ja kasutamine oma erialal pagaritoodete kujundamisel, pinna ja elementide suhtes kompositsiooni kasutamine, suurusuhe, fookuse olemuse, elementide iseloomu ja sobivuse mõistmine, tähtpäevaliste toodete kavandamine; • Ilukirja stiilide uurimine ja isikupärase kirjastiili väljatöötamine menüütahvritel, piparkookidel ja teistel erialaga seotud töödel kasutamiseks; • Vormiõpetuses ruumitaju ja täpsuse arendamine pagaritoodete organiseerimiseks plaadil jt piiratud alustel, voolimine, punumine, voltimine jt vormilist kujundamist nõudvad tööd; • Värvusõpetuses toiduga seotud värvikoosluste tundmaõppimine. • Kultuuri taust- muuseumite ja näituste külastamine, vaatlemine ja aruteludes osalemine. 	
Iseseisev töö	1. Loob ja vormistab pagaritoote kujunduse ja lisab selle õpimappi.	
Praktiline töö	1. Sooritab etteantud malli alusel ülesandeid erinevates programmides ja keskkondades, kasutades sobilike tehnikaid, sõnavara ja pildikeelt.	
Hindamisülesanded	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tutvustab ennast kollaaži kaudu. 2. Kasutab juhendamisel erinevaid tehnikaid ja töövõtteid erialaste kunstiülesannete täitmisel. 3. Kavandab kondiitritoodetele visuaalselt kutsuva välimuse ning jäljendab planeeritud toote valmistamisel. 4. Koostab õpimapi ja kirjeldab enda arengut selle abil. 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesande on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: “A” saamise tingimus: Kõik ülesanded on saanud positiivse hinnangu.</p> <p>„MA“ saamise tingimus: Kõik ülesanded ei ole saanud positiivset hinnangut.</p>	

<p>Suhtlusoskused</p> <p>Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 4 Praktiline töö 18</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Prosotsiaalsed ehk koostöö- ja suhtlusoskused</p> <ul style="list-style-type: none"> • suhtlemise, koostöö- ja koosloomeoskused; • kuulamis-, vestlemis- ja arvamuste avaldamise oskus; • murede, konfliktide ja probleemide lahendamine grupis ja individuaalselt; • prosotsiaalsete tegevuste ja käitumisviiside rakendamine; • sotsiaalse ja avaliku suhtluse olukordade äratundmine; • ühiskondlike nn kirjutamata reeglite tundmine ning kontekstile ja situatsioonile; • viisaka suhtluse, eneseväljenduse ja esinemise aluspõhimõtted. <p>2. Kognitiivsed oskused, sh eneseregulatsiooni alusprotsessid</p> <ul style="list-style-type: none"> • enesekontrolli ja impulsside pidurduse, töömälu, teadlike valikute tegemise; planeerimise, keskendumise, tähelepanu hoidmise, suunamise ja ümberlülitamise arendamine ning enda eripärade mõistmine. <p>3. Emotsionaalsed protsessid ja nendega seotud oskused:</p> <ul style="list-style-type: none"> • emotsioonide ja keha seoste teadmine, nii enda kui teiste inimeste emotsioonide äratundmise, mõistmise, väljendamise ja reguleerimise ning kognitiivse empaatia arendamine; • endale sobivate stressi ennetavate ja leevendavate tegevuste ja harjutuste leidmine. <p>4. Arengu-mõtteviisi suunavad ja vaimse tervise alase teadlikkusega seotud oskused</p> <ul style="list-style-type: none"> • enesekindluse ja -usu arendamine; • positiivse hoiaku toetamine endasse ja kaaslastesse; • abi otsimine ja pakkumine; • põhilised ennetus- ja eneseabimeetodid; • toetavad veebilehed ja organisatsioonid. <p>5. Tolerantsusoskused, sh ligipääsetavuse alusmõisted</p> <ul style="list-style-type: none"> • erinevuste ja erivajaduste märkamise ja mõistmine; • ligipääsetavuse põhimõtete teadmine ja rakendamine; • endale vajalike ligipääsetavuse vahendite ja võimaluste teadlik 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Käitub suhtlussituatsioonide veaolukordades ennastjuhtivalt</p>
--	--	---

	<p>kasutamine;</p> <ul style="list-style-type: none"> • eetiliste põhimõtete järgmine tegevustes. <p>6. Kehakeel - mitteverbaalne suhtlemine</p> <ul style="list-style-type: none"> • silmside; • kehahoiak. <p>7. Kõne - monoloog vs. dialoog</p> <ul style="list-style-type: none"> • sõnajärje vaheldus; • paus või kandev vaikus, kuulamine?; • suhtluskeelega valik: otsesuhtlus, läbi telefoni; <p>8. Kriitiline suhtlusituatsioon</p> <ul style="list-style-type: none"> • veaolukorrad, eskaleerumise ennetamine; • verbaalne rünnak; • füüsiline rünnak. <p>9. Enese maandamise tehnikad</p>	
Iseseisev töö	<p>1. Kirjuta üles üks suhtlemisel tekkinud valesti mõistmine või kriitiline olukord, mida oled näinud. Minimaalselt 10 ja maksimaalselt 20 lauset.</p> <p>2. Kirjuta lahendus kaasõpilase loole, kuidas Sina selles situatsioonis oleksid käitunud. (Tunnis saab võrrelda, kuidas päris olukord lahenes).</p>	
Praktiline töö	<p>1. Kuulab juhtumit ja pakub lahendusi.</p> <p>2. Osaleb vähemalt 3 rollimängus erinevates rollides (vihakõne, rahulolematu klient, pahane ülemus).</p>	
Hindamisülesanded	<p>1. Eristab kehakeeles väljendatud rõõmu, kurbust, viha.</p> <p>2. Pakub juhendamisel välja 3-le suhtlussituatsiooni väärsti tõlgendamise juhtumile lahendused, mis hoiaks õppijat ennast ja teisi.</p> <p>3. Teeb enda videotutvustuse kandideerimaks pagaritööle jälgides juhendamisel enda kehahoiakut ja silmside hoidmise põhimõtteid .</p> <p>4. Juhendamisel vahendab ühte maandamise tehnikat teistele kaasõpilastele.</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: “A” saamise tingimus: Kõik ülesanded on saanud positiivse hinnangu.</p> <p>„MA“ saamise tingimus: Kõik ülesanded ei ole saanud positiivset hinnangut.</p>	

Õppemeetodid	Praktiline tegevus: individuaalne, paaristöö, koostöö. Tegevuse arutelu, analüüs, kokkuvõtted. Demonstratsioon, praktiline töö, analüüs, vaatlus. Rollimäng, juhtumianalüüs.
Hindamismeetodid	1. Individuaalne kujundav hindamine õppeprotsessi jooksul 2. Enesehindamine 3. Vastastikhindamine 4. Väljundipõhine hindamine
Lõimitud teemad	Suhtlemise alused; Klienditeenindus; Pagari praktiline töö; Meeskonnatöö.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundav ja kokkuvõttev hindamine. Kõik mooduli teemade hindamisülesanded on sooritatud.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Keraamika käsiraamat., Leo Rohlin Pagariõppe põhikursuse õppematerjal - Kujundusõpetus: http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impresum/ https://www.loovuspood.ee/kuidas-keramika-valmib/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Kultuur ja ühiskond	2	Tea Vallimäe
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija tunneb ennast ühiskonna ja kultuuri osana ning tajub enda rolli nende loomisel ja väärtushinnangute hoidmisel.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
16 tundi	6 tundi	30 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Mõistab ja kirjeldab milles väljendub kultuur ja kultuuritus	1.1 nimetab juhendamisel vähemalt 6 kultuuri ilmingut mille kaudu me saame erinevaid kultuure eristada; 1.2 kirjeldab meeskonnatöös kultuurset inimest vähemalt 3 näitaja kaudu ning kasutab omadus- ja tegusõnu ning seostab neid konkreetsete kultuuri ilmingutega.	Mitteeristav hindamine

<p>2. Märkab mitmekultuurilises ühiskonnas erinevate kultuuride ilminguid ja ühiskondlike käitumisnorme ning suhtub nendesse avatult ja hinnanguvabalt</p>	<p>2.1 loob juhendamisel esile vähemalt kaks mitmekultuurilise ühiskonna kitsaskohta, analüüsib nende mõju erinevatele inimrühmadele ning selgitab, millised kultuurilised elemendid võivad meie kultuuriruumis võõristust tekitada, tuues vähemalt ühe konkreetse näite;</p> <p>2.2 selgitab juhendamisel, kuidas erineva kultuurilise taustaga inimesed mõjutavad meie maailmavaadet ja inimeste vahelist mõistmist ning nimetab vähemalt kolm konkreetset näidet kultuurilisest rikastumisest;</p> <p>2.3 demonstreerib kultuuriteadlikkust käitudes Eesti ühiskonnast erinevates olukordades ennastjuhtivalt ja aktsepteerivalt.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
--	--	-------------------------------

Mooduli jagunemine

<p>Kultuur ja ühiskond Auditoorne õpe 16 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 30</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Mis on kultuur ja mis on ühiskond? • kultuuri ilmingud: kunst, muusika, teater, kirjandus, sport, toit, traditsioonid ja tähtpäevad; • ühiskonna ilmingud: ajalugu, keel, maa-ala, riigikord, suhtlusnormid, riietus, trendid ja suunamudijad; • külastused: raamatukogu, kultuurikeskus, teater, muuseum.</p> <p>2. Oma või võõras? • mis hirmutab ja miks?; • ühisosa leidmine eri kultuuride (religioonid) ja subkultuuride (trans, natsionalistid) vahel; • käitumine - mis on aktsepteeritav ja mis mitte, miks?</p> <p>3. Mina ja teised- viisakusreeglid • Võrdsus- vaimne, sooline, finantsiline jne; • Ruumi sisenemine ja lahkumine, vestluse alustamine ja lõpetamine; • Ühistranspordis ja avalikus ruumis käitumine: riidepood, kino, teater, söökla, kohvik, restoran.</p> <p>4. Õppekäigud: kino, restoran, riidepood.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Mõistab ja kirjeldab milles väljendub kultuur ja kultuuritus</p> <p>Märkab mitmekultuurilises ühiskonnas erinevate kultuuride ilminguid ja ühiskondlike käitumisnorme ning suhtub nendesse avatult ja hinnanguvabalt</p>
--	--	--

Iseseisev töö	<ol style="list-style-type: none"> 1. Leiab internetist maksimaalselt 10 min. video, mis näitab meie kultuuriruumist erinevat maailma ja toob välja millised asjad või tegevused sellest videost ei leiaks meie ühiskonnas heakskiitu ja miks. 2. Koostab juhendamisel, malli alusel õppekäikude analüüsi.
Praktiline töö	<ol style="list-style-type: none"> 1. Valib välja ja seostab meeskonnatöös eri kultuuri ilmingud õige kultuuri/ ühiskonnaga. 2. Täidab töölehe (nimetus, kirjeldus, pilt), kus on välja toodud vähemalt 5 etteantud riigi/ühiskonna/subkultuuri kirjeldavat elementi. 3. Kategoriseerib kultuurinähtusi omavahel sobivatesse gruppidesse ja põhjendab. 4. Nimetab tegevusi, mis lõhestavad ühiskonda ja meeskonnatöös analüüsib, kuidas selliseid olukordi leevendada.
Hindamisülesanded	<ol style="list-style-type: none"> 1. Esitab õppekäigu analüüsi. 2. Loob meeskonnatöona Eesti tähtpäevade ja lipupäevade kalendri. 3. Näitlikustab kultuuri ja ühiskonna teemakaarti isikutega, kes tegelevad erinevates välja toodud valdkondades. 4. Selgitab pildile toetudes multikultuursus meie ümber ja milliseid emotsioone see põhjustab ning miks.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud.
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: “A” saamise tingimus: Kõik ülesanded on saanud positiivse hinnangu.</p> <p>„MA“ saamise tingimus: Kõik ülesanded ei ole saanud positiivset hinnangut.</p>

Õppemeetodid	Õppekäik, vaatlus, arutelu, analüüs, probleemõpe, ettekanne/esitlus.
Hindamismeetodid	Arutelu, analüüs, plakati loomine, töölehe koostamine, demonstratsioon.
Lõimitud teemad	Meeskonnatöö; Suhtlemisõpetus; töö võõrkeelses keskkonnas; klienditeenindus.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik mooduli teemade hindamise ülesanded on sooritatud hindamise kriteeriume täites.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud õpiväljundite tasemel.
Õppematerjalid	<p>“Ühiskonnaõpetuse õppesisu”, HTM: https://projektid.edu.ee/pages/viewpage.action?pageId=211454799</p> <p>“Maailma Religioonide Õpetamine”: https://www.storyboardthat.com/et/articles/e/maailma-religioonid</p> <p>“Õppimine ja õpetamine mitmekultuurilises õpikeskkonnas” M. Muldma, J. Nõmm 2011, TÜ</p>