

TALLINNA TEENINDUSKOOI ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Toiduainetöötlus				
Õppekava nimetus		Abipagar				
		Assistant Baker				
		Пекарь				
Õppekava kood EHS-es		134964				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
	X					
Õppekava maht: 60 EKAP						
Õppekeel(ed): eesti, vene						
Õppekava koostamise alus: "Kutseharidusstandard" Vabariigi Valitsuse 26.08.2013.a määrus nr 130. https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013 Kutsestandard "Abipagar, tase 3" http://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10467942/pdf/abipagar-tase-3.6.et.pdf kinnitatud Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega 19/16.05.2013, kehtib kuni 15.05.2018. Toiduainetöötuse erialade riiklik õppekava https://www.riigiteataja.ee/akt/125072014012 Vastu võetud Vabariigi Valitsuse määrusega 18.07.2014 nr 66 lisa 2 Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia eriala põhiõpingute moodulid https://www.riigiteataja.ee/aktilisa/1250/7201/4012/HTM_m66_lisa2.pdf#						
Õppekava õpiväljundid: Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab kompetentsid, mis võimaldavad töötada oskustöolisena pagari ja/või kondiitri juhendamisel pagari- ja kondiitritooteid tootvates või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes, ning luuakse eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks. Pärast õppekava läbimist õpilane: 1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel ja juhendamisel kvaliteetseid pagari- ja kondiitritooteid, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest; 2. ladustab ja valmistab ette toorained tootmisprotsessiks töötades juhendaja käe all; 3. juhendamisel valmistab täidiseid ja viimistlusmaterjale; 4. töötab ratsionaalselt, iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult ning lähtub töös kutse-eeetikast; 5. analüüsib enda tööd meeskonnas, vastutab oma töö tulemuslikkuse eest; 6. väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed lähtuvalt toiduainetööstuse või toitlustuse valdkonna arengust; 7. mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult; 8. kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks; 9. mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest; 10. kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.						
Õppekava rakendamine: Õpe toimub statsionaarses ja/või mittestatsionaarses õppevormis.						
Nõuded õpingute alustamiseks: Õpingute alustajalt ei nõuta põhihariduse olemasolu. Vastuvõtutingimused ja – kord määratakse kindlaks Tallinna Teeninduskooli vastuvõtukomisjoni töökorra ja vastuvõtusisekorraeskirjadega.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud loetakse lõpetatuks pärast abipagari õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile või osakutsele vastavate õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse lõpueksamiga. Abipagari kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Abipagar						
Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Puuduvad						
Osakvalifikatsioonid: Puuduvad						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Lõputunnistus koos hinnetelehega						

Õppekava struktuur**Põhiõpingute moodulid (47 EKAP)**

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3 EKAP	mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis selgitab enda ja ettevõtte toimimist turumajanduse tingimustes mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas saab aru oma õigustest ja kohustustest töökeskkonnas tegutsedes käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil
Toidutööstuse valdkonna alused	2 EKAP	mõistab toidutööstuse tähtsust Eesti majanduses ning toidutööstuse valdkonna ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt toiduainete töötlemise tegevusaladest. selgitab toidutööstuse valdkonna ettevõtete toimimist lähtuvalt valdkonna ettevõtluskeskkonnast mõistab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid ja kutse taotleja hindamist lähtuvalt kutsestandardist ning eesmärgistab enda õppimist. orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas lähtudes enda kui õppija vajadustest ja eesmärkidest
Toiduohutus	2 EKAP	Mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toidutööstuses Mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis Mõistab ettevõtte enesekontrolli-süsteemi ja selle järgimise tähtsust
Pagaritoodete valmistamise alused, sh praktika	18 EKAP	kasutab pagaritöö tooraineid lähtudes juhendist kasutab taiginate valmistamisel seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest. valmistab juhendamisel taiginaid valmistab juhendamisel lihtsamaid täidiseid töötleb, vormib ja viimistleb juhendamisel pagaritooteid küpsetab juhendamisel pärmitaignast tooteid jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel pagaritooteid mõistab kehalise valmisoleku olulisust töötaja tervisele ja töövõmele ning liikumisuskuste osa selle saavutamises lähtuvalt eriala eripärast planeerib isiklike praktika eesmäärke lähtuvalt praktikajuhendist tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga lähtuvalt praktikajuhendist. töötab praktikaettevõttes juhendamisel, järgides ettevõtte töökorraldust, osaleb meeskonnatöös. töötab juhendamisel ettevõttes kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid. eeltöötleb tooraineid, valmistab ettevõtte nimekirjas olevaid tooteid juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid. pakendab ja ladustab juhendamisel valmistoodangut. koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist.
Lihtpagaritoodete valmistamine, sh praktika	17 EKAP	kasutab pagaritöö tooraineid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist valmistab juhendi alusel pärimi- ja rukkitaiganaideadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest töötleb, vormib ja viimistleb küpsetuseelselt pärimi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist küpsetab pärimi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist jahutab, viimistleb küpsetusjärgselt ja pakendab juhendi alusel pärimi ja rukkitaignast tooteid mõistab oma kehaliste võimete taset ja sobivaid vahendeid ning meetodeid nende arendamiseks planeerib isiklike praktika eesmäärke lähtuvalt praktikajuhendist. rakendab juhendamisel teoreetilisi teadmisi praktilises töös toitlustusteenuseid pakkavas ettevõttes.
Kehaline arendus	2 EKAP	osaleb aktiivselt erinevates mängudes, teades oma rolli meeskonnas käsitseb erinevaid sportmängude vahendeid õigesti on omandanud õiged tehnilised võtted vastava spordialaga tegelemiseks võrdleb erinevaid liikumismänge ja üldfüüsilisi harjutusi kasutades erinevaid infoallikaid teeb erinevaid üldfüüsilisi harjutusi kasutades õiget tehnikat ja sobivaid

Erialane matemaatika	3 EKAP	<p>sportvahendeid rakendab kutsetöös tervist parandavaid harjutusi</p> <p>õpilane teab erinevaid kaalu-, mahu- ja rahaühikuid ja teisendab neid vastavalt otstarbele ja ümardab andmed otstarbeka täpsuseni</p> <p>õpilane eristab toiduainete ühiku ja koguse hinda, arvutab kaupade ühikuhinda</p> <p>õpilane mõistab ja arvutab toote neto-, bruto- ja valmiskaalu ning kaoprotsenti.</p> <p>õpilane kasutab oma töö planeerimisel toote tehnoloogilist kaarti ja kalkulatsioonikaarti</p> <p>õpilane mõistab toorainete ja valmistoodangu arvestamise tähtsust ettevõtte tootmistegevuses</p>
----------------------	--------	---

Valikõpingute moodulid (13 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>
Kondiitritehnoloogia alused ja praktiline töö	10 EKAP
Kutsealane arvuti	2 EKAP
Kommide valmistamine	1 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:

Valikõpingud toetavad põhiõpingute õpiväljundite saavutamist. Valikõpingute loetelu määrab kool. Vastavalt olukorrale ja rühmale koostatakse igaks õppeaastaks vajadusel uute valikmoodulite rakenduskavad.

Praktika:

Põhiõpingutest moodustab praktika 0.00 EKAPit.

Õppekava kontaktisik:

Eha Martma
 Juhtivõpetaja
 Telefon 505 3120, eha.martma@teeninduskool.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:
https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=128
https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=128&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Abipagar

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	47	47
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3	3
Toidutööstuse valdkonna alused	2	2
Toiduohutus	2	2
Pagaritoodete valmistamise alused, sh praktika	18	18
Lihtpagaritoodete valmistamine, sh praktika	17	17
Kehaline arendus	2	2
Erialane matemaatika	3	3
Valikõpingute moodulid	13	13
Kondiitritehnoloogia alused ja praktiline töö	10	10
Kutsealane arvuti	2	2
Kommide valmistamine	1	1

Abipagar

Seosed kutsestandardi „Abipagar, tase 3“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid						
	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Toidutööstuse valdkonna alused	Toiduohutus	Pagaritoodete valmistamise alused, sh praktika	Lihtpagaritoodete valmistamine, sh praktika	Kehaline arendus	Eriala matemaatika
Toorainete ettevalmistamine	X	X	X	X	X	X	X
Tainaste vormimine ning küpsetuseelne ja -järgne viimistlemine	X	X	X	X	X	X	X
Toodete jahutamine ning lihtsamate pagaritoodete viimistlemine ja külmutamine	X	X	X	X	X	X	X
Toodete pakendamine ja ladustamine	X	X	X	X	X	X	X
Masinate ja seadmete kasutamine	X	X	X	X	X	X	

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Tallinna Teeninduskool
3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusnõudeta õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe, statsioonarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3	Diana Malkevitš, Niina Smirmina
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde		
54 t	24 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	-analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab oma tugevaid ja nõrku külgi; -seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega; -leiab iseseisvalt informatsiooni tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta; -leiab iseseisvalt informatsiooni praktika-ja töökohtade kohta; -koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente (CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus) lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast; -valmistab ette ja osaleb näidistööintervjuul; -koostab juhendamisel oma lühi-ja pikaajalise karjääriplaani.	Karjääri mõiste, karjääri planeerimine, karjäärinõustamine. Mina-pildi kujunemine, enesehinnang, hoiakud, eelarvamused. Positiivne mõtlemine ja suhtlemisoskuste arendamine. Töölane karjäär ja selle kujundamine. Otsustamis-, planeerimis-ja toimetulekuoskuste arendamine. Asjaajamise alused, tavad ja nõuded.	Suhtluspõhine loeng, testid, töö arvutiga, töö juhenditega, rühmatöö, rollimäng, analüüs, tagasiside	Mitteeristav
Hindamisülesanne: K koosneb iseseisvatest töödest ja näidisintervjuul osalemisest			Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine	

Lävend

Õppija on koostanud ja esitanud õpetajale eneseanalüüsi, sooritanud vastavalt etteantud juhendile veebipõhise infootsingu ning koostanud vastavalt juhendile kandideerimisdokumendid.

Iseseisvad tööd

Koduülesanne nr 1: Õppija koostab iseseisva eneseanalüüsi (1 tund) Kodutöö nr 2: Õppija otsib infot Internetist tööpakkumise kohta ja valib välja ühe huvipakkuva erialase töökuulutuse (1 tund) Koduülesanne nr 3: Õppija koostab internetist leitud kuulutusele vastuseks kandideerimisdokumendid: CV, avalduse, motivatsioonkirja (2 tundi)

Praktilised tööd

Õpilane valmistab ette ja osaleb näidistööintervjuul.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
selgitab enda ja ettevõtte toimimist turumajanduse tingimustes Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	-kirjeldab oma majanduslikke vajadusi, lähtudes ressursside piiratusest; -selgitab nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust; -koostab juhendi alusel elektrooniliselt enda leibkonna ühe kuu eelarve; -loetleb Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse; -täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni; -leiab iseseisvalt informatsiooni peamiste pangateenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta; -kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riigi portaali eesti.ee.	Majanduse põhiküsimused ja riigi osa majanduses. Erinevad majandussüsteemid. Majanduskeskkond. Vajadused ja ressursside piiratus. Alternatiivkulu. Tulude-kulude ringkäik majanduses. Turg. Tööhõive. Kasum. Nõudlus. Pakkumine.	Interaktiivne loeng Individaalne-ja rühmatöö Töö juhenditega Arutlev analüüs Tööleht Töö arvutiga Praktika töökohal Test	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Õpilane lahendab valikvastustega testi, kasutades vajadusel arvutit.

Hindamismeetod:

Test

Lävend

Õpilane on lahendanud valikvastustega testi, kasutades vajadusel arvutit. Test loetakse arvestatuks, kui õpilane on andnud testis esitatud kõikidest küsimustest vähemalt pooled õiged vastused.

Iseseisvad tööd

Juhendi alusel pere eelarve koostamine kahe nädala kohta ning selle analüüs. Hinnavõrdluse läbiviimine, ostukorvi maksumuse leidmine kaupluses ja tulemuste analüüs ning esitus.

Praktilised tööd

Koostab ettekande turumajanduse toimemehhanismide kohta ja esitleb seda rühmas. Sisukokkuvõtte koostamine interneti abil Eestis kehtivate maksude mõjust ettevõtluskeskkonnale õpitavas valdkonnas. Demonstreerib FIE tuludeklaratsiooni täitmist internetis.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	-kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis omas õpitavas valdkonnas; -võrdleb iseseisvalt oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötaja ja ettevõtjana, lähtudes ettevõtluskeskkonnast; -kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid; -selgitab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda; -kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuride vaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele; -kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt meeskonnatööna juhendi alusel meeskonnatööna elektrooniliselt lihtsustatud äriplaani.	Ettevõtlus. Käive. Konkurents. Deflatsioon. Inflatsioon. Raha. Tööpuudus. Turu olemus ja tasakaal. Ettevõtluse areng Eestis. Ettevõtluse vormid. Ettevõtte rahastamine. Äriplan. Riiklikud maksud. Majandusarvestuse alused.	Arutlev loeng Töö juhendiga Paaristöö Töölehed Iseseisev töö Analüüsi koostamine Töö arvutiga Ettekanne	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Valmistab meeskonna tööna ette lihtsustatud elektroonse äriplaani ja esitleb seda rühmale		Hindamismeetod: Ettekanne/esitlus		
Lävend				
Meeskonna töö tulemusena on valminud lihtsustatud äriplan ja äriplaani ettekanne rühmale.				
Iseseisvad tööd				
Koostab referaadi Eesti ettevõtluskeskkonna kohta õpitavas valdkonnas ja analüüsib seda paaristöös.				
Praktilised tööd				
Koostab rühmatööna ja esitleb uurimustööd, kus on välja toodud ühe vabalt valitud ettevõtte majandustegevuse näitajaid ettevõtluskeskkonnas. Teeb rühmatööna võrdluse ja selgitab EL riikide majanduslike näitajate erinevusi. Valmistab meeskonna tööna ette lihtsustatud elektroonse äriplaani ja esitleb seda rühmale.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
saab aru oma õigustest ja kohustustest töökeskkonnas tegutsedes Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	-loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel; -tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldisi füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks;	Tööohutuse ja töötervishoiu seadus. Töökorraldus riigi- ja ettevõtte tasandil. Töökeskkond. Tööandja ja töövõtja kohustused ja õigused. Töötervishoiu ja tööohutuse korraldus ettevõttes. Töötaja juhendamine ja väljaõpe töökohal. Tööõnnetus. Riskianalüüs.	Interaktiivne loeng Esitlus Arutlus Töö arvutiga Praktika töökohal	Mitteeristav

	<p>-tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt õigusaktides sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega;</p> <p>-kirjeldab tulekahju ennetamise võimalusi ja oma tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas;</p> <p>-leiab juhtumi näitel iseseisvalt erinevatest allikatest, sh elektrooniliselt töötervishoiu ja tööohutuse alast infot;</p> <p>-leiab iseseisvalt töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta;</p> <p>-nimetab töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu erinevusi ja kirjeldab töölepinguseadusest tulenevaid töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust;</p> <p>-arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto-ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist;</p> <p>-koostab ja vormistab juhendi alusel iseseisvalt elektroonilise algatus-ja vastuskirja ning e-kirja, sh allkirjastab digitaalselt;</p> <p>-kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega.</p>	<p>Esmaabivahendid töökohal. Kutsehaigestumine. Äritegevust reguleerivad õigusaktid sh.õpitava eriala reguleerivad õigusaktid. Töölepingu seadusest tulenevad üldised nõuded.</p>		
--	---	---	--	--

Hindamisülesanne:

Koostab meeskonnatööna juhendi alusel töökeskkonna riskianalüüsi.

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Analüüs

Lävend

Meeskonnatöö tulemusena, juhendi abil on valminud ja esitatud õpetajale kirjalikus vormis töökeskkonna riskianalüüs.

Iseseisvad tööd

Koostab juhendi alusel võrdlustabeli, kus võrdleb erinevaid lepinguid (tööleping, töövõtuleping ja käsundusleping), sealjuures tuues välja lepingute erinevused ja sarnasused. Koostab nimekirja töökohapõhistest dokumentidest, iseloomustab antud dokumente ning nende säilitamist ettevõttes.

Praktilised tööd

Rühmatöö esitluse ettevalmistamine ja koostamine töötajate õiguste, kohustuste ning vastutust käsitlevate dokumentide kohta. Lahendab elektroonilisi kanaleid kasutades situatsioonülesande. Arvestab juhendi alusel iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto-ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

<p>käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14</p>	<p>-suhtleb nii verbaalselt kui mitteverbaalselt tavapärastes suhtlemissituatsioonides sobivalt; -kasutab tavapärastes suhtlemissituatsioonides erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava; -kirjeldab ja järgib tavapärastes suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid; -lahendab meeskonnatööna juhendi alusel tulemuslikult tööalaseid probleeme tavapärastes töösituatsioonides; -kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel tööalast suhtlemist mõjutavaid kultuuriliste erinevuste aspekte; -väljendab selgelt ja arusaadavalt kliendina oma soove teenindussituatsioonis.</p>	<p>Suhtlemisvajadused ja– ülesanded. Suhtlemisahela komponendid. Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine. Suhtlemise alustamine ja lõpetamine. Positiivse esmamulje loomine. Suhtlemine telefoni ja interneti teel. Vahendatud ja vahetu suhtlemine. Ametlik ja mitteametlik suhtlemine. Suhtlemisbarjäär ja hirm. Erinevad käitumisviisid. Roll ja rollikäitumine. Veaolukorrad, nende tekkepõhjused ja nendega toimetulek. Kaebuste ja probleemide kliendikeskne käsitlemine. Meeskonnatöö olemus, tähtsus.</p>	<p>Kõitev loeng, rollimängud, töö arvutiga, meeskonnatöö, arutelu, probleemsituatsiooni lahendamine</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Lahendab iseseisvalt õpetaja poolt ette antud probleemsituatsiooni, järgides käitumistavasid ning kasutades oskuslikult erinevaid suhtlemisvahendeid.</p>		<p>Hindamismeetod: Suuline esitus Probleemsituatsiooni lahendamine</p>		
<p>Lävend</p>				
<p>Õpilane on andnud omapoolse lahenduse õpetaja poolt etteantud probleemsituatsioonile, on järginud head käitumistava ning kasutanud oskuslikult erinevaid suhtlemisvahendeid.</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Koostab meeskonnatööna esitluse ja ettekande erinevate kultuuride kohta, lähtudes kliendikesksest teenindusest.</p>				
<p>Praktilised tööd</p>				
<p>Rollimängud telefonisuhtluses. Vastab interneti teel ametikirjadele, kasutades korrektset kirjakeelt ning järgib internetisuhtluse head tava.</p>				

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Mooduli hindamine on mitteeristav. Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on 1,2,3,4 ja 5 õpiväljundi saavutamiseks sooritatud õpiülesanded.</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>mitteeristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Malkevitiš: 1. Riigi Teataja, www.eesti.ee, 2. https://www.juristaitab.ee/ru 3. https://www.ti.ee/est/avaleht/ 4. http://tooeu.ee Smirmina: 1. SA Innove, Karjääriõpetuse õpetajaraamat kutsekoolidele , MISA,2013</p>

2. Schumann, S., Suhtlemise alused lihtsas keeles, Tallinn, Innove, 2014
3. Schumann, S., Suhtlemise põhioskused lihtsas keeles, Tallinn, Innove 2012
4. Ettevõtlus õpik-käsiraamat; Kristi Suppi; 2013 Atlex AS
5. Ettevõtlikkusest ettevõtluseni; toimetanud Toomas Saal, Juhan Teder, Aili Ohlau, Aet Kull; 2012 Teadlik Valik SA
6. Väikeettevõtte raamatupidamine; Maire Otsus-Carpenter; 2014 Äripäev Kirjastus
7. Ettevõtluse alused; Monika Pramann Salu; 2014 Argo Kirjastus
8. Bolton, R., Igapäevaoskused: kuidas ennast kehtestada, teisi kuulata ja konflikte lahendada. Väike Vanker, 2007
9. Kidron, A., Suhtlemine: inimsuhted ja suhtlemispsühholoogia. Tallinn: Monde, 2004
10. Lehtsaar, T., Suhtlemiskonflikti psühholoogia. Tartu: Tartu Ülikooli Kirjastus, 2008
11. Patterson, K., Grenny, J., McMillon, R., Spitzler AI, Kuidas suhelda, kui panused on kõrged? Tallinn: Äripäeva Kirjastus, 2008
12. Sally B., Small Talk. Seltskondliku vestluse kunst. Tallinn: Kirjastus Kunst, 2008

Tallinna Teeninduskool
3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhihariduse nõudeta		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe, statsionaarne - töökohapõhine õpe, mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Toidutööstuse valdkonna alused	2	Aive Antson, Ljudmilla Iljina
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut toidutööstuse valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde		
72 t	32 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toidutööstuse tähtsust Eesti majanduses ning toidutööstuse valdkonna ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt toiduainete töötlemise tegevusaladest. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	Kirjeldab rühmatööna toidutööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest näitajatest ja suundumustest Eestis ning Euroopa Liidus. Kirjeldab rühmatööna toidutööstuse valdkonna ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt erinevate toiduainete töötlemise tegevusaladest, nagu liha-, kala-, piima, puu- ja köögiviljade, pagaritoodete, jookide tootmine. Kirjeldab rühmatööna juhendi alusel toidutööstuse valdkonna ettevõtete tähtsust toidu töötlemisel riigis	4 tundi 1.1. Toidutööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsus 1.2. Eesti toidutööstuse arengulugu 1.3. Kutsestandardid	Loeng, arutelu, rühmatöö, õppekäik	Mitteeristav
Hindamismeetod: Arutlus				
Lävend				
Tunneb toidutööstuse kohta Eesti majanduses.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>selgitab toidutööstuse valdkonna ettevõtete toimimist lähtuvalt valdkonna ettevõtluskeskkonnast</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 4</p>	<p>4.Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva toidutööstuse ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevusedLoetleb ja kirjeldab etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid nende kodulehekülgede põhjal.</p> <p>5.Kirjeldab rühmatööna Eesti toidutööstuse arengulugu ja ettevõtluskeskkonda.</p> <p>6.Leiab juhendi alusel informatsiooni toidutööstuse kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele.</p>	<p>2 tundi</p> <p>1.1. Toidutööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsus</p> <p>1.2. Eesti toidutööstuse arengulugu</p> <p>1.3. Kutsestandardid</p>	<p>Loeng, arutelu, rühmatöö, õppekäik, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Kokkuvõtte õppekäigust tootmisettevõttesse, vastavalt etteantud juhendile.</p>				
<p>Lävend</p>				
<p>Tunneb pagaritööstuse toimimist, kui hindamisülesanne on täidetud.</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Etteantud juhendi järgi teeb kokkuvõtte õppekäigust tootmisettevõttesse</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12</p>	<p>7. Iseloomustab juhendi alusel toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning mõju inimese tervisele.</p> <p>8. Selgitab rühmatööna seedimisprotsessi, energia- ja ainevahetuse olemust, toitainete lõhustumist ja kasutamist organismis ning toidu energeetilist väärtust.</p> <p>9. Selgitab rühmatööna tervisliku toitumise tähtsust ja põhimõtteid.</p> <p>10. Kirjeldab etteantud tootesordimendi põhjal erineva toitumisvajadustega inimeste nagu taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse, diabeedi all kannatavate inimeste toidu valikute võimalusi</p>	<p>2.Toitumise alused</p> <p>2 tundi</p> <p>2.1 Toitumise füsioloogiline mehhanism</p> <p>2.2 Toidu tähtsus. Esmavajalikud toiduained ja nende mõju organismile.</p> <p>6tundi</p> <p>2.3 Toitained, nende ülesanded, tähtsus vajadus</p> <p>2.4 Toiduring ja toidupüramiid</p> <p>2.5 Toiduenergia vajadus</p> <p>2.6 Toidu energeetiline väärtus</p> <p>2 tundi</p> <p>2.7 Eritoitumine</p>	<p>Loeng, arutelu, rühmatöö, esitluste ettekandmine, õppekäik, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Toitumissoovitused eritoitumist vajavatele inimestele</p>			<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö</p>	
<p>Lävend</p>				

Mõistab tervisliku toitumise põhimõtteid kui hindamisülesanne on esitatud

Iseseisvad tööd

Etteantud tootesortimendi põhjal kirjeldada toitainelist koostist ja energeetilist väärtust

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid ja kutse taotleja hindamist lähtuvalt kutsestandardist ning eesmärgistab enda õppimist. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 4	11. Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale. 12. Loetleb tööks vajalikke isikuomadusi ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat toetudes kutsestandardile. 13. Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist toetudes kutse andmise korrale. 14. Loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas. 15. Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid. 16. Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid. 17. Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks.	2 tundi Kutsestandard - Abipagar, tase 3 Õppekava - Abipagar, tase 3	Loeng, arutelu, rühmatöö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Juhendi järgi leiab vajaliku info kutsestandardist ja kooli õppekavast.

Lävend

Mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid kui püstitatud eesmärgid ja hindamisülesanne on täidetud

Iseseisvad tööd

individuaalse õppe-eesmärgi püstitamine õppeaastaks lähtudes Abipagari õppekavast ja kutsestandardist.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas lähtudes enda kui õppija vajadustest ja eesmärkidest Jaotus tundides:	18. Leiab juhendi abil kutseõppeasutuses ja lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid. 19. Leiab õppetööks vajaliku informatsiooni	2 tundi Õppekorralduseeskiri 2 tundi Sisekorraeeskirjad	Loeng, arutelu, rühmatöö, iseseisev töö	Mitteeristav

teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	kasutades kooli infosüsteemi. 20. Kirjeldab rühmatööna juhendi abil praktikaettevõtteid ja toodete sortimenti. 21. Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele. 22. Kasutab juhendamisel sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks lähtudes enda kui õppija eesmärkidest.	2tundi Kooli infosüsteem 4 tundi Praktika korraldus 2 tundi Tugisüsteem Kooli, õpperühma, õpetajate ja kooli personaliga tutvumine. Kooli meelespea. 2 tundi Erinevad õppimismeetodid 4 tundi Kirjalike tööde koostamise, vormistamise, esitamise ja hindamise põhimõtted Õppematerjalid ja nende paljundamine		
---	---	---	--	--

Hindamisülesanne: Juhendi järgi leiab koolikeskkonnast tugispetsialistid, juhtkonna liikmed, õpetajad ja rühmajuhendaja	Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus
---	---

Lävend

Orienteerub koolikeskkonnas ja leiab vajaliku info õppetööks. Hindamisülesanne on täidetud.

Iseseisvad tööd

Ringkäik koolikeskkonnas. Leiab tunniplaani, õppekorralduseeskirja jm dokumendid IT vahendeid kasutades.
--

Hindamiskriteeriumid	Kirjeldab rühmatööna toidutööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest näitajatest ja suundumustest Eestis ning Europa Liidus. kirjeldab rühmatööna juhendi alusel toidutööstuse valdkonna ettevõtete tähtsust toidu töötlemisel riigis. Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva eestis tegutseva toidutööstuse ettevõtte äritdeed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused. Loetleb ja kirjeldab etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid nende kodulehekülgede põhjal. kirjeldab rühmatööna Eesti toidutööstuse arengulugu ja ettevõtluskeskkonda. leiab juhendi alusel informatsiooni toidutööstuse kohta asjakohastest teabeallikatest meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele. iseloomustab juhendi alusel toiduainetes sisalduvaid õppeülesande lahendamiseks lähtudes enda kui õppija eesmärkidest.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	kõik õpiväljundid on saavutatud kui kõik kirjalikud tööd ja hindamisülesanded on lahendatud, õppekäigu kokkuvõtte on esitatud
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Õppematerjalid Tallinna Teeninduskool Kasutamise kuupäev 20.10.2014 a. Allikas www.teeninduskool.ee Kutsestandard Kasutamise kuupäev 20.10.2014 a. Allikas http://www.kutsekoda.ee Teko väljaanne „Õpilase meelespea“ Tervisliku toitumise alused Kasutamise kuupäev 20.10.2014 a. Allikas http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/?TERVISLIKU_TOITUMISE_ALUSED Toitumine Kasutamise kuupäev 20.10.2014 a. Allikas http://www.toitumine.ee/toidupuramiidi-pohimotted

Tallinna Teeninduskool
3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidue nõudeta		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe, statsionaarne - töökohapõhine õpe, mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toiduohutus	2	Diana Malkeviš
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toiduohutuse, hügieeni järgimise tähtsust toidutoorme ja toodete ohutul käitlemisel ja säilitamisel		
Auditoorseid tunde			Iseseisva töö tunde
36 t			16 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toidutööstuses</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 4 kokku: 20</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni eesmärgid ja ülesandeid lähtuvalt toidutööstuse eripäradest. 2. Selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel. 3. Kirjeldab rühmatööna hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele. 4. Kirjeldab rühmatööna käitlemisnõudeid toidutoorme lähtuvalt toidutööstuse eripäradest. 5. Loetleb toidutoorme ja toodete füüsilise, keemilise ja mikrobioloogilise saastumise põhjused ja nendest tulenevad tagajärjed. 6. Kirjeldab patogeensete mikroorganismide kasvu ja paljunemist mõjutavad tegurid toidutoorme käitlemisel näidete abil. 7. Selgitab toidumürgistuste ja –nakkuste ning helmintooside põhjusi ja vältimise võimalusi näidete abil. 8. Lahendab toidutöötlemisega seotud juhtumi kasutades toiduhügieeni puudutavaid õigusakte. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Toiduhügieen 1.1 Toiduseadusandlus. Toiduseadus. Head hügieeni tavad 1.2 Toiduohutust mõjutavad tegurid 1.3 Mikroorganismid, nende kasvu ja paljunemist mõjutavad tegurid. 1.4 Toiduainete riknemine. Mikroorganismide arengu piiramine. 1.5 Nõuded toiduainete säilitamiseks. 1.6 Toiduga levivad haigused- toidumürgitused, hallitused, toidu nakkushaigused, helmintoosid.. 1.7 Töötajatele esitatavad hügieeninõuded 1.8 Hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele 	<p>Loeng, arutelu, rühmatöö, esitluste ettekandmine, õppekäik, iseseisev töö, test, kontrolltöö</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamismeetod: Probleemsituatsiooni lahendamine
Lävend
Iseseisvad tööd
Probleemi lahendamine (Mikrobioloogiline saastumine. Patogeensed mikroorganismid)

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 12	9. Leiab puhastusainete ohutuskaartidelt vajaliku info nende kasutamise ja ohutu käitlemise kohta. 10. Valib juhendi alusel sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained erineva mustuse liigi eemaldamiseks. 11. Kirjeldab rühmatööna toidutööstusettevõttes kasutatavaid pesemis- ja desinfitseerimisaineid ja –meetodeid. 12. Koostab rühmatööna juhendi alusel etteantud tootmisruumi puhastusplaani. 13. Lahendab pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid. 14. Nimetab keemilise ja mikrobioloogilise puhtusekontrolli meetodeid toiduainetetööstuses. 15. Määrab visuaalselt etteantud juhendi alusel töökoha puhtuse astme.	2. Puhastustööd 2.1 Mustus, mustuse esinemise vormid, eemaldamise vajadus. 2.2 Vesi, vee tähtsus. 2.3 Pindaktiivsed ained. 2.4 Koristusained. Koristusainete liigitus. Ainete pH. Kemikalide ohutus. Ohumärgid. 2.5 Koristusmeetodid, koristustarvikud 2.6 Tootmisruumide puhastusplaan. Töökoha puhtuse määramine.	Loeng, arutelu, rühmatöö, esitluste ettekandmine, õppekäik, iseseisev töö, test, kontrolltöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Arvutusülesanne: Lahendab pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid. Rühmatöö: Puhastusainete ohutuskaartidelt vajaliku info leidmine - puhastusainete ohutu kasutamine ja ohutu käitlemine. Desinfitseerimisained ja – meetodid.		Hindamismeetod: Rühmatöö Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Iseseisvad tööd				
Puhastusplaani koostamine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab ettevõtte enesekontrolli-süsteemi ja selle järgimise tähtsust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 iseseisev töö: 6 kokku: 20	16. Selgitab rühmatööna ettevõtte enesekontrollikohustust ja selle rakendamise vajalikkust toiduseaduse alusel. 17. Nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitilised punktid ja kriitilised kontrollpunktid. 18. Kirjeldab etteantud toote käitlemisel esinevaid ohtusid ja nende vältimiseks vajalikke ennetavaid ja korrigeerivaid tegevusi	3.Enesekontrollisüsteem 3.1 Toidukontrolli vajadus ja sisu. Toidukontrolli seaduslikud alused. 3.2 Enesekontroll ja HACCP põhimõtted. Enesekontrolli osa ettevõtte kvaliteedisüsteemis. 3.3 Enesekontrolliplaani koostamine. 3.4 Toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitiliste punktide ja kriitiliste kontrollpunktide määramine. Otsustepuu. 3.5 Seire, seirelehed 3.6 Toote käitlemisel esinevad ohud ja nende vältimiseks vajalikud ennetavad ja korrigeerivad tegevused.	Loeng, arutelu, rühmatöö, esitluste ettekandmine, õppekäik, iseseisev töö, test, kontrolltöö	Mitteeristav
Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus				
Lävend				
Iseseisvad tööd				
Toote/ tooterühma enesekontrolliplaani koostamine.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	kõik õpiväljundid on saavutatud
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Ruut, J. (2000) Toiduhügieeni käsiraamat. Tallinn Säär, R. (2002) Toiduhügieen, enesekontroll ja ettevõtte tunnustamine. Tallinn . Kann,A., Veskus,T., Tedersoo,E., Laasik,M. (2010) Toiduhügieeni täiendmaterjalid. TTÜ Toiduainete instituut Kestvuskatsete tegemise kord. VV Määrus nr 445, 30.12.1999. Toidukontroll, hügieenipakett. Kasutamise kuupäev 22.10.2014 a. Allikas www.vet.agri.ee Veskus T. (2003) Toiduohutus.TTÜ kirjastus

Tallinna Teeninduskool
3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhihariduse nõudeta		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe, statsionaarne - töökohapõhine õpe, mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Pagaritoodete valmistamise alused, sh praktika	18	Sirje Tenok, Eda Odar, Riina Vonda, Hille Teesalu, Jevgeni Kirilahha, Jaanika Peeba
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel taigaid ja tooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	Praktika
106 t	82 t	80 t	208 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab pagaritöö tooraineid lähtudes juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 24 kokku: 68	1. Nimetab pagari töös kasutatavad jahu tüübid. 2. Kirjeldab pagari töös kasutatavaid tooraineid - nisujahu, rasvained, munad ja munatooted, lõhna- ja maitseained, suhkrud, kergitusained, lihad, aedviljad, puuviljad, marjad, piimatooted, tärkliised, tarrendained. 3. Valmistab juhendi alusel toorained tootmiseks ette, korraldades oma tööd otstarbekalt ja töötades säästlikult. 4. Määratleb sensoorselt tooraine kvaliteedi vastavust kvaliteedinõuetele. 5. Arvestab juhendi alusel tooraine ja materjali kulu	1. Tooraineteõpetus, 1.1 nisu, keemiline koostis, jahvatus 1.2 nisujahu liigid ja tüübid, jahu säilitamine. 1.3 suhkur, liigid, tootmine, kvaliteet, säilitamine 1.4 sool, liigid, kvaliteet 1.5 vesi, tema omadused, karedus, ph 1.6 kergitusained, biokeemilised ja keemilised 1.7 munad, munatooted, kvaliteet, säilitamine 1.8 toidurasvad, liigid, kvaliteet, säilitamine 1.9 piim, piimatooted, liigid, kvaliteet, säilitamine 1.10 liha, liha liigid, keemiline koostis, säilitamine 1.11 kala, kala liigid, keemiline koostis, säilitamine 1.12 aedviljad, säilitamine 1.13 puuviljad-marjad, kvaliteet, säilitamine 1.14 tärkliised, tarrendained, kvaliteet ja säilitamine 1.15 toorainete ettevalmistamine tootmisprotsessiks 1.16 toorainete külmtootlemiskao arvutamine 1.17 toorainete asendamine 1.18 toorainete sensoorne hindamine	Toorainete sensoorne hindamine, loeng, arutelu, rühmatöö, paaritöö, demonstartsoon,	Mitmeeristav

Hindamismeetod:
 Intervjuu

Lävend
Tunneb tooraineid ja oskab neid sensoorselt hinnata
Iseseisvad tööd
Etteantud juhendi järgi tutvuda toorainete nähtavate omadustega.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab taiginate valmistamisel seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 8 kokku: 30	6. Kasutab juhendamisel taigasegamisemasinaid, vahustajaid, taigatükeldajaid ja –ümarajaid, vormimisemasinaid, kerkekappe ja ahjusid, jahutamisseadmeid, pakkimisemasinaid ja külmutamisseadmeid. 7. Kasutab juhendamisel erinevateks tööoperatsioonideks vajaminevaid töövahendeid, nagu kaalusid, krabasid, nuge, spaatleid, vispleid, kausse, sõelu, ahjuplaate, termomeetreid, löikelaudu, mõõtevahendeid, käsikarusid (togisid), riive, ja ahju ning küpsetusvorme 8. Töötab seadmetega vastavalt kasutusjuhendile, järgides ohutus- ja tööhügieeni nõudeid 9. Tunneb seadmete ohutusnõudeid kinnitades seda oma allkirjaga. 10. Peab kinni hügieeninõuetest seadmetega töötades 11. Puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökohad	Seadmete õpetus, 2.1 tööhutusnõuded pagaritööstuse elektriseadmetele 2.2 kasutusjuhendid pagaritööstuse seadmetele 2.3 taigasegamisemasinad ja vahustajad, tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele 2.4 taigatükeldajad , taignaümarajad, vormimisemasinad tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele 2.5 kerkekapid, ahjud ja pliivid , tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele 2.6 jahutus- ja külmutusseadmed , tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele 2.7 pagaritööstuses kasutatavad väikevahendid 2.8 pagaritööstuses kasutatavate seadmete ja masinate lisatarvikud ja nende tööpõhimõtted-	loeng, arutelu, demonstratsioon, probleemsituatsiooni lahendamine	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Tööleht "Valida vajalikud töövahendid ja seadmed etteantud pagaritoote valmistamiseks."	Hindamismeetod: Intervjuu
---	-------------------------------------

Lävend
Õpilane on esitanud kõik iseseisvad tööd vastavalt juhendile ja nõuetekohaselt vormistatuna.
Iseseisvad tööd
koostab juhendi alusel meespea pagariseadmete kasutamise kord
Praktilised tööd
Praktiline tutvumine pagariseadmetega õppelaboris

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel taigaid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 12 kokku: 30	12. Valmistab juhendamisel pärmitaignaid või lehttaigaid või pärmilehttaigaid või rukkitaigaid, järgib taigna valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid 13. Valib juhendamisel taigna valmistamisel sobivad seadmed ja töövahendid 14. Arvutab taigna väljatulekut ja vee kogust, kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid 15. Kirjeldab taigna valmistamisel tekkida võivaid vigu lähtuvalt toiduainetes toimuvatest protsessidest 16. Nimetab ja tunneb ära valmistaigna tunnused ja kirjeldab käärinud taigna tunnused.	3. Taignate valmistamine, 3.1 tehnoloogilise juhendi alusel toorainete doseerimine nisu- ja rukkitaignatele järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid 3.2 taigavedeliku ja taigna väljatuleku arvutamine 3.3 taigna segamine, segamisel toimuvad protsessid, taigna valmiduse määramine 3.4 taigna käärimine ja käärimisprotsessi mõjutavad tegurid 3.5 pärmilehttaigna valmistamine, kihitamine 3.6 lehttaigna valmistamine, kihitamine 3.7 Võimalikud vead taigna valmistamisel ja käärimisel	arutelu, loeng, esitlus	Mitteeristav
Lävend				
Oskab valmistada juhendi järgi taigaid				
Iseseisvad tööd				
Juhendi järgi tehnoloogilise kaardi koostamine ja valmistatud toote tehnoloogia kirjeldamine				
Praktilised tööd				
Etteantud retsepti järgi tainaste valmistamine 12 tundi				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel lihtsamaid täidiseid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 12 kokku: 22	17. Valmistab juhendamisel lihtsamaid soolaseid ja magusaid täidiseid 18. Järgib täidiste valmistamisel toiduhügieeni ja ohutuse nõudeid 19. Kasutab täidiste valmistamiseks vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid	Magusate ja soolaste täidiste valmistamine pirukatele ja saiaadele (liha, kala, seened, köögiviljad, õunad, kohupiim jt) Viimistlusmaterjalide valmistamine (puisted, määrded, saialäiked)	Toorainete sensoorne hindamine, loeng, arutelu, demonstartsioon	Mitteeristav
Hindamismeetod: Intervjuu				
Lävend				
Juhendamisel valmistatud soolased ja magusad täidised vastavad kehtestatud nõuetele.				
Iseseisvad tööd				

Loovtöö- omaloominguline täidis
Praktilised tööd
Soolaste ja magusate täidiste valmistamine 6 tundi

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötleb, vormib ja viimistleb juhendamisel pagaritooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 12 kokku: 46	15. Rullib juhendamisel käsitsi või masinaga etteantud suuruse ja paksusega taigna. 16. Tükeldab juhendamisel käsitsi või masinaga tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist. 17. Valmistab tehnoloogilise juhendi järgi soolaseid ja magusaid täidiseid, viimistlusmaterjale 18. Vormib kukleid, pirukaid, kihilisi ja lihtsaiu lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist. 19. Viimistleb pooltooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist määratledes sensoorselt pooltoodete vastavust nõuetele. 20. Selgitab pagaritoodete rullimise, tükeldamise, vormimise ja viimistlemise põhimõtteid suulises või kirjalikus vormis.	4 Taigna töötlemine, 4.1 taigna tükeldamine ja kaalumine, käsitsi või masinaga 4.2 lehtaignast ja pärmilehtaignast kihiliste saiade ja pirukate vormimine 4.3 magusate ja soolaste täidiste valmistamine pirukatele ja saiadele 4.4 viimistlusmaterjalide valmistamine (puisted, määrded, saialäiked)	Toorainete sensoorne hindamine, loeng, arutelu, rühmatöö, paaritöö, praktiline töö, demonstartsoon, loovtöö	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö Intervjuu				
Lävend				
Õpilane on esitanud kõik iseseisvad tööd vastavalt juhendile ja nõuetekohaselt vormistatuna. Valmistatud tooted vastavad kehtestatud nõuetele				
Iseseisvad tööd				
7.Töö – Loovtöö, 12 tundi				
Praktilised tööd				
Töötleb, vormib ja viimistleb pagaritooteid vastavalt etteantud juhendile. 12 tundi				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
küpsetab juhendamisel pärmitaignast tooteid	21. Valib juhendamisel õige küpsetusrežiimi vastavalt valmistatavatele pagaritoodetele ja	5. Taigna küpsetamine 6 tundi 5.1 küpsetamisel toimuvad protsessid, toote sisu ja kooriku tekkimine.	Toorainete sensoorne hindamine, loeng,	Mitteeristav

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 32	küpsetab tooted. 22. Määratleb juhendamisel sensoorselt küpsetatud toodete vastavust nõuetele. 23. Analüüsib juhendamisel kõrvalekaldeid mittevastavuse korral. 24. Kirjeldab küpsetamisel toimuvaid protsesse suulises või kirjalikus vormis.	5.2 küpsetusrežiimid 5.3 erinevate toodete küpsetuskadu ja selle aurutamine 5.4 küpsenud toodetele esitatavad nõuded	arutelu, rühmatöö, demonstartsoon, loovtöö
Hindamismeetod: Praktiline töö Test Analüüs			
Lävend			
Õpilane on esitanud iseseisvad tööd vastavalt juhendile ja nõuetekohaselt vormistatuna. Valmistatud tooted vastavad kehtestatud nõuetele			
Iseseisvad tööd			
Küpsetuskao arvutamine etteantud juhendi järgi			
Praktilised tööd			
Toodete küpsetamine, küpsemisel toimuvad protsessid, toote valmiduse määramine 18 tundi			

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel pagaritooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 18 kokku: 22	25. Jahutab pagaritooted lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist. 26. Viimistleb küpsetatud tooted lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist valib juhendamisel toodete pakendamiseks sobivad seadmed ja materjalid. 27. Pakendab juhendi alusel pagaritooteid. 28. Markeerib juhendamisel tooted lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest. 29. Ladustab juhendamisel tooted lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest. 30. Hindab juhendamisel sensoorselt pagaritoodete vastavust nõuetele. 31. Kirjeldab toodete ettevalmistamise protsessi kaubastamiseks kirjalikus vormis	6. Jahutamine, viimistlemine, pakendamine, 4 tundi 6.1 toodete jahutamine, jahtumiskadu 6.2 toodete küpsetusjärgne viimistlemine 6.3 erinevad pakendamise võimalused 6.4 markeerimine ja ladustamine	Toorainete sensoorne hindamine, loeng, arutelu, rühmatöö, demonstartsoon, loovtöö	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö Test Intervjuu				

Lävend
Tooted on jahutatud, pakendatud ja markeeritud nõuetekohaselt.
Praktilised tööd
Toodete jahutamine, viimistlemine peale küpsetamist. Jahtumiskao arvestamine. Pakendamine ja markeerimine. 18 tundi

Õpiväljund 8	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
mõistab kehalise valmisoleku olulisust töötaja tervisele ja töövõimele ning liikumisoskuste osa selle saavutamises lähtuvalt eriala eripärast Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	31. Selgitab rühmatööna juhendi alusel regulaarse kehalise aktiivsuse olulisust inimese tervisele ja töövõimele 32. Kirjeldab juhendi alusel erialase tööga seotud kehalise koormuse mõju organismis toimuvatele muutustele 33. Selgitab juhendi alusel kehalise valmisoleku olulisust toidutööstuse töötaja tervisele ja töövõimele 34. Kirjeldab rühmatööna juhendi alusel liikumisvõimalusi ja – oskusi, mis toetavad erialasel tööl töövõime säilitamist ja parandamist 35. Kirjeldab juhendi alusel töövõime säilitamiseks liikumisharjutusi ja –oskusi 36. Leiab juhendi alusel seoseid enda tervisliku seisundi ja töövõime ning kehalise aktiivsuse vahel	Liikumisharjutused töövõime säilitamiseks	Mitteeristav
Lävend			
Õpilane on esitanud kõik iseseisvad tööd vastavalt juhendile ja nõuetekohaselt vormistatuna.			

Õpiväljund 9	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
planeerib isiklikke praktika eesmärgid lähtuvalt praktikajuhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	32. Komplekteerib materjali praktikale asumiseks (leping, praktikapäevik, praktika programm, tervisetõend, hügieenikoolitustõend, jm), arvestades praktikajuhendit. 33. Koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti ametliku tutvustuskirja tööandjale. 34. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit Komplekteerib materjali praktikale asumiseks (leping, praktikapäevik, praktika programm, tervisetõend, hügieenikoolitustõend, jm), arvestades praktikajuhendit. 35. Koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti ametliku tutvustuskirja tööandjale. 36. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.	Praktikalepingute sõlmimine, dokumentatsiooni täitmine (tervisetõend, hügieenitõend) 7.2 Praktiliste tööülesannete täitmine. 7.3 Praktika aruande kaitsmine ja tagasiside.	Mitteeristav

Hindamismeetod: Intervjuu
Lävend
Õpilane on endale seadnud isiklikud praktikaeesmärgid vastavalt praktika programmile
Iseseisvad tööd
9.Töö - Eneseanalüüsi vormistamine (praktika aruannet täidetakse praktika käigus jooksvalt)
Praktika
Pagaritoodete valmistamine vastavalt praktika programmile

Õpiväljund 10	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga lähtuvalt praktikajuhendist. Jaotus tundides: praktika: 8 kokku: 8	35. Kirjeldab praktika kaitsmisel praktikaettevõtte töökorraldust (äriideed) praktikaettevõtte alusel. 36. Kirjeldab praktika kaitsmisel tootmisruumide paigutust praktikaettevõtte alusel. 37. Kirjeldab toodete sortimenti praktikaettevõtte alusel.	7.Ettevõtte praktika toidutööstusvaldkonna ettevõttes Praktiliste tööülesannete täitmine.	Ettevõtte külastus, info hankimine internetist	Mitteeristav

Hindamismeetod: Praktiline töö
Lävend
Õpilane tunneb praktikaettevõtte töökorraldust ja töökeskkonda
Praktika
Tutvumine praktikaettevõtte töökeskkonnaga

Õpiväljund 11	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes juhendamisel, järgides ettevõtte töökorraldust, osaleb meeskonnatöös. Jaotus tundides: praktika: 80 kokku: 80	38. Orienteerub ettevõtte toodete sortimendis. 39. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju. 40. Oskab lugeda toote tehnoloogilist kaarti. 41. Tunneb pagaritoodete valmistamiseks vaja minevaid vajalikke tooraineid ja oskab neid kasutada. 42. Tunneb täidiste valmistamiseks	7.Ettevõtte praktika toidutööstusvaldkonna ettevõttes	Praktiline töö	Mitteeristav

	vajaminevaid tooraineid ja oskab neid kasutada. 43. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. 44. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega, sh suhtleb sõbralikult.			
Hindamismeetod: Praktiline töö				
Lävend				
Praktika on sooritatud				
Praktika				
Praktiliste tööülesannete täitmine vastavalt praktika programmile				

Õpiväljund 12	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel ettevõttes kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid. Jaotus tundides: praktika: 80 kokku: 80	50. tunneb tööprotsessis sobilikke väikevahendeid ja oskab neid kasutada(nt kaalud, pritskott,nuga jne) 51. valmistab käsitsi lihtsamaid pagaritooteid (leiva ja saia käsitsi vormimine, väike-saiade vormimine) ja küpsetab 52. järgib töötades tööhügieeninõudeid 53. kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid 54. töötab seadmetega vastavalt kasutusjuhenditele 55. puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha vastavalt puhastusnõuetele	7.Ettevõtte praktika toidutööstusvaldkonna ettevõttes	praktiline töö	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö				
Lävend				
Praktika on sooritatud				
Praktika				
Valmistab pagaritooteid vastavalt praktika programmile, kasutades selleks vajalikke seadmeid.				

Õpiväljund 13	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
eeltöötleb tooraineid, valmistab ettevõtte nimekirjas	56. arvutab toodete valmistamiseks vajalike toorainete	7.Ettevõtte praktika toidutööstusvaldkonna ettevõttes	Mitteeristav

olevaid tooteid juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid. Jaotus tundides: prakтика: 20 kokku: 20	koguseid tehnoloogilise kaardi järgi kalkulaatori abil 57. valmistab ette toorained tootmiseks (avab pakendid, kaalub, sõelub, puhastab jms.) 58. eeltötleb tooraineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid 59. eel- ja lõppviimistleb pagaritooteid vastavalt juhendile 60. tükeldab taignaid käsitis või masinaga 61. hoiab oma töökoha puhtana kogu tööpäeva vältel		
--	---	--	--

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Lävend

Prakтика on sooritatud

Prakтика

Valmistab ette toorained tootmisprotsessiks- kaalub, sõelub jms. Hindab toormaterjali kvaliteeti sensoorselt.

Õpiväljund 14	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
pakendab ja ladustab juhendamisel valmistoodangut. Jaotus tundides: prakтика: 20 kokku: 20	62. kasutab ettenähtud seadmeid, pakkematerjale ja töövõtteid vastavalt juhendile 63. pakendab vastavalt toote kirjeldusele ja juhendile	7.Ettevõtte prakтика toidutööstusvaldkonna ettevõttes	Mitteeristav

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Lävend

Prakтика on sooritatud

Prakтика

praktiline töö töökonnas- valib õiged pakkeseadmed ja vahendid. Pakendab tooteid.

Õpiväljund 15	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab prakтика lõppedes prakтикаaruande lähtuvalt prakтикаjuhendist. Jaotus tundides: iseseisev töö: 2 kokku: 2	66. koostab kirjalikult IKT vahendeid kasutades korrektses eesti keeles prakтикаaruande vastavalt etteantud juhendile 67. kirjeldab prakтика aruandes prakтикаettevõtte töökorraldust, äriideed, toodete sortimenti.	7.Ettevõtte prakтика toidutööstusvaldkonna ettevõttes 7.1 Praktikalepingute sõlmimine, dokumentatsiooni täitmine (tervisetõend, hügieenitõend) 7.2 Praktiliste tööülesannete täitmine. 7.3 Prakтика aruande kaitsmine ja tagasiside.	Praktiline töö, prakтика aruande koostamine, eneseanalüüs.	Mitteeristav

68. esitleb praktikal saadud kogemusi, andes hinnangu eesmärkide saavutatusele
69. tutvustab edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt

Hindamisülesanne:

Praktikajuhendaja hinnang praktikale, intervjuu, praktika aruande koostamine ja esitlus

Hindamismeetod:

Analüüs
Ettekanne/esitlus
Intervjuu

Lävend

Praktika on sooritatud, praktika päevik ja .aruanne koostatud ning kaitstud

Iseseisvad tööd

Täidab praktikapäeviku ja koostab praktika aruande

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	kõik õpiväljundid on saavutatud kui kõik kirjalikud tööd ja hindamisülesanded on lahendatud, praktilised tööd ja ettevõtte praktika on sooritatud
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Hoog, J. (1972) Leivaküpsetus IV. Tallinn: Valgus Kiisman, E.; Piirman, M. (2005) Küpsetuskunst. Tartu, AS Atlex Maser M., Zirkel A. (2006) Leivaraamat. Tartu Tammkivi, M. (1986) Jahuliste kondiitritoodete valmistamine I- IV Pagariõppe põhikursus. Kasutamise kuupäev 22.10.2014, allikas http://pagariõppe-pohikursus.innove.ee/ Taavet L. (1996) Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine. Tallinn : HTM

Tallinna Teeninduskool
3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhihariduse nõudeta		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe, statsionaarne - töökohapõhine õpe, mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Lihtpagaritoodete valmistamine, sh praktika	17	Sirje Tenok, Eda Odar, Jevgeni Kirilahha, Jaanika Peeba
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel taigaid ja tooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	Praktika
124 t	86 t	72 t	160 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab pagaritöö tooraineid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 iseseisev töö: 14 kokku: 28	1. Nimetab lihtpagaritoodete valmistamiseks kasutatavad rukkijahu sorte. 2. Võrdleb juhendi alusel erinevaid rukkijahu sorte ja nisujahu tüüpe 3. Valmistab juhendi alusel toorained tootmiseks ette korraldades oma tööd otstarbekalt ja töötades säästlikult 4. Määratleb sensoorselt lihtpagaritoodete tooraine kvaliteedi vastavust kvaliteedinõuetele	1. Tooraineteõpetus, 1.1 rukis, keemiline koostis, jahvatus 1.2 rukkijahu liigid, jahu säilitamine. 1.3 linnased, liigid 1.4 terad ja seemned 1.5 taigna- ja jahuparandajad 1.6 toorainete ettevalmistamine tootmisprotsessiks 1.7 toorainete külmtöötlemiskao arvutamine 1.8 toorainete asendamine 1.9 toorainete sensoorne hindamine	Toorainete sensoorne hindamine, loeng, arutelu, rühmatöö, demonstartsoon, loovtöö,	Mitteeristav
Lävend				
Iseseisvad tööd				
Tutvuda kaupluseriiviltel olevate toorainete sortimendiga.				
Praktilised tööd				
Paaris või rühmatööna toorainete sensoorne hindamine				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab juhendi alusel pärmi- ja rukkitaignaideadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 38 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 18 kokku: 68</p>	<p>6. Kasutab juhendamisel rukkitaignate valmistamisel kasutatavaid seadmeid</p> <p>7. Kasutab juhendamisel juuretise ja keedu valmistamiseks kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid</p> <p>8. Kasutab juhendamisel erinevate tööoperatsioonideks vajaminevaid töövahendeid</p> <p>9. Töötab seadmetega vastavalt kasutusjuhendile ja järgides ohutus- ja tööhügieeni nõudeid</p> <p>puhastab juhendi alusel töö lõppedes seadmed, töövahendid ja töökohad</p>	<p>Seadmete õpetus 16 t</p> <p>tööohutusnõuded pagaritööstuse seadmetele</p> <p>seadmete kasutusjuhendid</p> <p>pagaritööstuse väikevahendid, mõõteseadmed, kaalud</p> <p>eeltöötlemisseadmed</p> <p>külmkapp</p> <p>soojusseadmed</p> <p>kerkekapid, ahjud, ehitus, tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine</p> <p>nõudepesumasin</p> <p>Tehnoloogia</p> <p>Sissejuhatus</p> <p>Lihtpagaritoodete klassifikatsioon 4t</p> <p>Jahu klassifikatsioon, omandused ja n.e. Nisujahu</p> <p>Teised toorained nisutaigas ja parendajad 2t</p> <p>Tehnoloogilised etapid tootmisel 2t</p> <p>Nisupärmitaigen. Erinevad meetodid ja protsessid 4t</p> <p>Nisutaigna segamine ja tükeldamine 4t</p> <p>Pärmitaigna kerkemine, käärimine, vormimine ja küpsetamine</p> <p>Küpsetuskadu, arvestamine 2t</p> <p>Jahutamine. Küpsetusjärgne viimistlemine Jahutamise tähtsus, jahtumisel toimuvad protsessid Viilutamine Pakendamine markeerimine 2t</p> <p>Organoleptika ja defektid 2t</p> <p>Defekti põhjused ja lahendused</p>	<p>loeng, arutelu, rühmatöö, paaristöö, demonstartsoon</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Esitlus etteantud töövahendite kohta</p>		<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Referaat</p>		
<p>Lävend</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Seadmete kasutusjuhenditega tutvumine</p>				
<p>Praktilised tööd</p>				
<p>Kodusai 6t Kodusai eeltaignaga 6t</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
töötleb, vormib ja viimistleb küpsetuseelselt pärmi- ja	Kirjeldab pärmi- ja rukkitaignast toodete küpsetamisel	Kvaliteedikontroll 4t	Eristav

<p>rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 22 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 18 kokku: 52</p>	<p>kasutatavaid küpsetusrežiime</p> <p>Loetleb küpsetusajal toimuvaid protsesse</p> <p>Võrdleb erinevate toodete küpsetustemperatuure ja aegu</p> <p>Arvutab juhendi alusel küpsemis- ja jahtumiskadu</p> <p>Küpsetab juhendamisel pärimi- ja rukkitaignast tooteid, lähtudes etteantud tehnoloogilisest režiimist</p> <p>Määratleb organoleptiliselt küpsetatud toodete vastavust nõuetele</p> <p>Loetleb pärimi- ja rukkitaignast toodete küpsetamisel esinevaid vigu ja nende tekkepõhjuseid</p>	<p>Niiskus taigas.Vee koguse arvestamine 4t</p> <p>Taignate valmistamine, tehnoloogilise juhendi järgi 2t</p> <p>Retseptide korregeerimine ja üleaarvestamine 4t</p> <p>Eirahvastetooteid nisujahust 4t</p> <p>Taigna töötlemine ja erinevad tooteid nisutaigas, kaunistused taignast 4t</p>
---	---	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
----------------	----------------	----------------

--	--	--

Iseseisvad tööd

Kirjalik töö - võrdleb erinevate toodete küpsetustemperatuure ja aegu.
--

Praktilised tööd

Juustukuklid 6t Vormisai 6t

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>küpsetab pärimi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 14 kokku: 70</p>	<p>Kirjeldab pärimi- ja rukkitaignast toodete küpsetamisel kasutatavaid küpsetusrežiime</p> <p>Loetleb küpsetusajal toimuvaid protsesse</p> <p>Võrdleb erinevate toodete küpsetustemperatuure ja aegu</p> <p>Arvutab juhendi alusel küpsemis- ja jahtumiskadu</p> <p>Küpsetab juhendamisel pärimi- ja rukkitaignast tooteid, lähtudes etteantud tehnoloogilisest režiimist</p> <p>Määratleb organoleptiliselt küpsetatud toodete vastavust nõuetele</p> <p>Loetleb pärimi- ja rukkitaignast toodete küpsetamisel esinevaid vigu ja nende tekkepõhjuseid</p>	<p>Täidise valmistamine 2t</p> <p>Rukkijahu sordid ja omandused 2t</p> <p>Rukkitaigna toorained 2t</p> <p>Juuretis:omandused, klassifikatsioon. 4t</p> <p>Piima-happ.käärimine 2t</p> <p>Keet, klassifikatsioon ja omandused 2t</p> <p>Rukkitaigna omandused 2t</p> <p>Rukkitaigna segamine 2t</p> <p>Rukkitaigna vormimine ja kerkemine2t</p> <p>Rukkitaigna küpsetamine 2t</p> <p>Eirahvaste tooteid rukkijahust 2t</p>	Eristav

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
----------------	----------------	----------------

--	--	--

Iseseisvad tööd

Kirjalik töö - erinevate toodete küpsetustemperatuuride ja -aegade võrdlemine.
--

Praktilised tööd

Pitsa 6t Palmiksai 6t Palmiksai täidisega 6t Karavai 6t Suured pirukad 6t

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>jahutab, viimistleb küpsetusjärgselt ja pakendab juhendi alusel pärimi ja rukkitaignast tooteid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 6 kokku: 36</p>	<p>Kirjeldab toodete jahutamist ja küpsetusjärgset viimistlemist</p> <p>Jahutab pärimi- ja rukkijahust tooteid vastavalt juhisele</p> <p>Kirjeldab toodete jahutamist enne viilutamist</p> <p>Määratleb organoleptiliselt pärimi- ja rukkitaignast toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid</p> <p>Külmutab vajadusel eelküpsutatud pärmitaignast tooteid</p> <p>Kirjeldab eelküpsutatud pärmitaignast toodete külmutusprotsessi</p> <p>Valib juhendi alusel toodetele pakendid</p> <p>Loetleb pakendid ja nende kasutamise põhimõtted</p> <p>Kirjeldab toodete pakendamise nõudeid</p> <p>Pakendab, markeerib, ladustab tooted</p> <p>Loetleb markeeringul esitatavad andmed</p>	<p>Erirahvaste tooteid rukkijahust 2t</p> <p>Lihtpagaritoodete viimistlemine 4t</p> <p>Kasutusjuhendid tootmisel 4t</p> <p>Tootekaardid 2t</p>	<p>Toorainete sensoorne hindamine, loeng, arutelu, rühmatöö, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsioon, loovtöö,</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus Analüüs</p>				
<p>Lävend</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Kirjalik töö - külmutusrežiimid. Pakendamine, pakkematerjalid, pakendamise nõuded.</p>				
<p>Praktilised tööd</p>				
<p>Vormirukkileib 6t Ringirukkileib 6t Klassikaline rukkileib 6t</p>				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>mõistab oma kehaliste võimete taset ja sobivaid vahendeid ning meetodeid nende arendamiseks</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6</p>	<p>Analüüsib juhendamisel oma kehalise ja tööalase võimekuse taset.</p> <p>Selgitab rühmatööna juhendi alusel tervist tugevdava ja töövõimet parandava liikumise võimalusi</p> <p>Selgitab rühmatööna juhendi alusel töökohas liikumisharjutuste sooritamise võimalusi</p>	<p>Kehaline ja tööalane tegevus, võimekus. Praktilised liikumisharjutused ja nende ohutu sooritamise nõudeid.</p>	<p>Mitteeristav</p>

Selgitab juhendi alusel töökohas liikumisharjutuste ohutu sooritamise nõudeid
Kirjeldab juhendamisel oma kehalist valmisolekut

Hindamismeetod:

Praktiline töö
Analüüs

Lävend**Iseseisvad tööd**

Analüüsib juhendamisel oma kehalise ja tööalase võimekuse taset.

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
planeerib isiklike praktika eesmärged lahtuvalt praktikajuhendist. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 4 kokku: 6	20. Komplekteerib materjali praktikale asumiseks (leping, praktikapäevik, praktika programm, tervisetõend, hügieenikoolitustõend, jm), arvestades praktikajuhendit. 21. Koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti ametliku tutvustuskirja tööandjale. 22. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.	Praktikalepingute sõlmimine, dokumentatsiooni täitmine (tervisetõend, hügieenitõend)	Mitteeristav
Hindamismeetod: Ettekanne/esitlus			
Lävend			
Iseseisvad tööd			
Praktika portfoolio loomine, täiendamine, oma töö analüüsimine.			

Õpiväljund 8	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
rakendab juhendamisel teoreetilisi teadmisi praktilises töös tootlusteeneid pakkuvas ettevõttes. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktika: 160 iseseisev töö: 10 kokku: 176	• Kasutab lihtpagaritoote valmistamiseks tooraineid lähtudes juhendist 23. Kasutab rukkitaignate valmistamisel seadmeid lahtuvalt ohutusnõuetest 24. Valmistab juhendamisel rukkitaignaid 25. Toodab juhendamisel lihtpagaritooteid 26. Küpsetab juhendamisel lihtpagaritooteid 27. Valmistab juhendi alused tooted ette kaubastamiseks	5.2 Praktiliste tööülesannete täitmine. 5.3 Praktika aruande kaitsmine ja tagasiside	Mitteeristav

Hindamismeetod: Praktiline töö
Lävend

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	kõik õpiväljundid on saavutatud kui kõik kirjalikud tööd ja hindamisülesanded on lahendatud, praktilised tööd ja ettevõtte praktika on sooritatud
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Hoog, J. (1972) Leivaküpsetus IV. Tallinn: Valgus Kiisman, E., Piirman, M. (2005) Küpsetuskunst. Tartu: AS Atlex Maser, M., Zirkel A. (2006) Leivaraamat. Tartu Tammkivi.M (1986) Jahuliste kondiitritoodete valmistamine I- IV. Tallinn Pagariõppe põhikursus. Kasutamise kuupäev 22.10.2014, allikas http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/ Taavet L. (1996) Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine. Tallinn : HTM

Tallinna Teeninduskool
3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhihariduseta õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Kehaline arendus	2	Jaanika Peeba
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse õppija füüsilise koormuse taluvuse ja tervist toetavate harjutuste praktiseerimist toetamiseks ergonoomilisi võtteid abipagari töös		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde		
36 t	16 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
osaleb aktiivselt erinevates mängudes, teades oma rolli meeskonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	Mängib korvpalli kasutades erinevaid tehnilisi võtteid (püüdmisega, põrgatamisega). Mängib võrkpalli kasutades erinevaid tehnilisi võtteid (veeretamisega, püüdmisega, viskamisega) Mängib jalgpalli kasutades erinevaid tehnilisi võtteid (palli vedamine, jala siseküljega löök, täpsuslöök) Mängib liikumismänge (kullimänge) aktiivselt, näidates üles initsiatiivi Oskab iseseisvalt ja koos kaaslastega mängida ohutult erinevaid sportmänge (sulgpall, ringo, polo, saalihoki, indiaca)	Liikumismängud erinevates variatsioonides: Juurdeviivad lihtsustatud reeglitega mängud sportmängudega tegelemiseks. (4t.) korvpall (püüdmisega, põrgatamisega). (4t.) võrkpall(veeretamisega, püüdmisega). viskamisega). Jalgpall (4t.) Erinevad liikumis- ja kullimängud (osavus, koordineatsioon, strateegia arendamine, koostöö oskus, meeskonnatöö). (8t.) Indiaca, saalihoki, polo, ringo, sulgpall (6t.)	arutelu, meeskonnamängud, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstatsioon, loovtöö	Eristav
Hindamisülesanne: visuaalne vaatlus, praktiline tegevus, esitus			Hindamismeetod: Praktiline töö Ettekanne/esitus	
Hinne 3	Hinne 4		Hinne 5	

Iseseisvad tööd

Otsida iseseisvalt IKT vahendeid kasutades matejali: 3 liikumismängu saalis mängimiseks. (2t.) 3 liikumistegevust õues tegutsemiseks. (2t.) Leida 10 liikumisviisi palliga. (2t.) Leida 10 tuntud sportmängudega tegelevat sportlast. (2t.)

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käsitseb erinevaid sportmängude vahendeid õigesti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	6. Tunneb ja teeb vahet erinevatel sportmängude pallidel ja vahenditel (korvpall, jalgpall, võrkpall, sulgpall, saalihoki pall, saalihokikepp, polo pall, polo kepp, indiacapall, ringo rõngas) 7. Kasutab heaperemehelikult kooli spordivahendeid ja –inventari.	Liikumismängud erinevates variatsioonides: Juurdeviivad lihtsustatud reeglitega mängud sportmängudega tegelemiseks. korvpall (püüdmisega, põrgatamisega). võrkpall(veeretamisega, püüdmisega). (2.) viskamisega). Jalgpall Erinevad liikumis- ja kullimängud (osavus, koordineatsioon, strateegia arendamine, koostöö oskus, meeskonnatöö). Indiacapall, saalihoki, polo, ringo, sulgpall	arutelu, meeskonnamängud, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsioon, loovtöö	Eristav
Hindamisülesanne: visuaalne vaatlus, praktiline tegevus, esitlus			Hindamismeetod: Praktiline töö Ettekanne/esitlus	
Hinne 3		Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
on omandanud õiged tehnilised võtted vastava spordialaga tegelemiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	8. Põrgatab palli parema käega, vasaku käega ja vaheldumisi 9. Söödab palli kahe käega rinnalt ja pörkelt 10. Pallihoie on püüdmisel tehniliselt õige 11. Pallihoie on pealeviskel tehniliselt õige 12. Lööb jalgpalli parema ja vasaku jala siseküljega 13. Lööb indiacapalli labakäega ülevalt ja alt 14. Püüab ringo rõngast ühe ja kahe käega 15. Viskab ühe käega ringo rõngast lapiti 16. Mängib liikumismänge aktiivselt	Liikumismängud erinevates variatsioonides: Juurdeviivad lihtsustatud reeglitega mängud sportmängudega tegelemiseks. korvpall (püüdmisega, põrgatamisega). võrkpall(veeretamisega, püüdmisega). (2.) viskamisega). Jalgpall Erinevad liikumis- ja kullimängud (osavus, koordineatsioon, strateegia arendamine, koostöö oskus, meeskonnatöö). Indiacapall, saalihoki, polo, ringo, sulgpall	arutelu, meeskonnamängud, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsioon, loovtöö	Eristav
Hindamisülesanne: visuaalne vaatlus, praktiline tegevus, esitlus				
Hinne 3		Hinne 4	Hinne 5	
Iseseisvad tööd				

Otsida iseseisvalt IKT vahendeid kasutades matejali: 3 liikumismängu saalis mängimiseks. 3 liikumistegevust õues tegutsemiseks. Leida 10 liikumisviisi palliga. Leida 10 tuntud sportmängudega tegelevat sportlast.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võrdleb erinevaid liikumismänge ja üldfüüsilisi harjutusi kasutades erinevaid infoallikaid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	17. Leiab kooli raamatukogu ja IKT vahendeid kasutades vajalikku informatsiooni liikumismängude ja üldfüüsilise harjutuste kohta 18. Esitleb saadud infot kaasõpilastele endale sobival viisil	Liikumismängud erinevates variatsioonides: Juurdeviivad lihtsustatud reeglitega mängud sportmängudega tegelemiseks. korvpall (püüdmisega, põrgatamisega). võrkpall(veeretamisega, püüdmisega). (2.) viskamisega). Jalgpall Erinevad liikumis- ja kullimängud (osavus, koordinatsioon, strateegia arendamine, koostöö oskus, meeskonnatöö). Indiaca, saalihoki, polo, ringo, sulgpall	arutelu, meeskonnamängud, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsioon, loovtöö	Eristav
Hindamisülesanne: esitlus			Hindamismeetod: Ettekanne/esitlus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Iseseisvad tööd				
Otsida iseseisvalt IKT vahendeid kasutades matejali: 3 liikumismängu saalis mängimiseks. 3 liikumistegevust õues tegutsemiseks. Leida 10 liikumisviisi palliga. Leida 10 tuntud sportmängudega tegelevat sportlast.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teeb erinevaid üldfüüsilisi harjutusi kasutades õiget tehnikat ja sobivaid sportvahendeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 kokku: 6	19. Demonstreerib kooli jõusaalis olemasolevaid vahendeid kasutades õiget tehnikat 20. Demonstreerib dünaamilisi jõuharjutusi kasutades õiget tehnikat 21. Demonstreerib staatilisi jõuharjutusi kasutades õiget tehnikat 22. Demonstreerib venitus- ja lihaspingeid vähendavaid harjutusi ja nende õiget läbiviimist 23. Demonstreerib raskuspallidega jõuharjutusi kasutades õiget tehnikat	Üldfüüsiline ettevalmistus: Kehalised harjutused üla- ja alakehale (dünaamilised, staatilised). Hüpped (erinevad variatsioonid, mängud). Tasakaaalu ja kordinatsiooni parandavad harjutused. Harjutused üksi, paaris, grupiga. Harjutused vahenditega (topispallid, hantlid). Jõusaali treening (vahendite tehniliselt õige sooritus, õiged põhimõtted jõusaali kasutamiseks). Venitusharjutused (harjutuste õige sooritamine, tähtsus).	arutelu, meeskonnamängud, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsioon, loovtöö	Eristav
Hindamismeetod: Praktiline töö				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab kutsetöös tervist parandavaid harjutusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	24. Selgitab kutsetöös esinevaid terviseriske 25. Demonstreerib erinevaid kutsetööga seotud õigeid töövõtteid	Üldfüüsiline ettevalmistus: Kehalised harjutused üla- ja alakehale (dünaamilised, staatilised). Hüpped (erinevad variatsioonid, mängud). Tasakaaalu ja kordinatsiooni parandavad harjutused. Harjutused üksi, paaris, grupiga. Harjutused vahenditega (topispallid, hantlid).	arutelu, meeskonnamängud, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstatsioon, loovtöö	Eristav
Hindamisülesanne: arutelu, meeskonnamängud, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstatsioon, loovtöö			Hindamismeetod: Praktiline töö Ettekanne/esitlus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Iseseisvad tööd				
Leiab 10 üldfüüsilist arendavat harjutust detailse kirjelduse ja piltide/joonistega ning esitleb neid õpilastele				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujuneb kõikide õpiväljundite saavutamisel.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	R.Jalak, I.Neissaar. „Jõu- ja venitusarjutusi igaühele“. 2004 Tln. F.Delavier. „Jõu, ilu ja tervise anatoomia“. 2001 Tln, Kirilill.

Tallinna Teeninduskool

3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhihariduse nõudeta		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe, statsioonarne - töökohapõhine õpe, mittestatsioonarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Erialane matemaatika	3	Diana Malkevitš
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab materjali ja valmistoodangu arvestamise vajalikkust, teeb töö käigus vajalikke arvutusi ja kasutab oma töös tooteinfot sisaldavaid vorme		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde		
108 t	48 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane teab erinevaid kaalu-, mahu- ja rahaühikuid ja teisendab neid vastavalt otstarbele ja ümardab andmed otstarbeka täpsuseni Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> Kasutab teisendusarvutustes põhiliste mahuühikute (l, dl, cl, ml) suhet. Kasutab teisendusarvutustes põhiliste kaaluühikute (kg, g) suhet Teeb arvutusi ja ümardab tulemusi rahasummadega õigesti. Käsitleb kaalu ja mahu mõõtmise vahendeid õigesti 	4 tundi: Arvutamine ja tehniliste vahendite kasutamine. 4 tundi: Ühikute süsteem: eesliited, pikkusühikud, mahuühikud, kaaluühikud, raha. 2 tundi: Põhiühikud. 4 tundi: Arvude esitamise täpsus. 4 tundi: Koguste teisendamine erinevatesse ühikutesse.	<ul style="list-style-type: none"> Õpimapi koostamine Loeng Ülesannete lahendamine Vestlus Praktiline töö 	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Test koguste teisendamise kohta erinevatesse ühikutesse . Praktiline töö tooraine kaalumise kohta.			Hindamismeetod: Praktiline töö Test	
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane eristab toiduainete ühiku ja	<ul style="list-style-type: none"> Arvutab kauba ühikuhinda koguse ja 	2 tundi: Ühikuhind.	<ul style="list-style-type: none"> Loeng 	Mitteeristav

koguse hinda, arvutab kaupade ühikuhinda Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	kogusehinna põhjal. • Arvutab kauba kogusehinna ühikuhinna ja kauba koguse põhjal. • Mõistab, mis on käibemaks ja kuidas see hinnale lisandub. • Arvutab müügihinna põhjal käibemaksuta kauba hinda.	2 tundi: Koguse hind. 2 tundi: Rahasummale vastav kogus. 2 tundi: Protsentarvutus. 2 tundi: Käibemaks.	• Arutlus • Ülesannete lahendamine • Informsing
---	---	---	---

Hindamisülesanne:

Test toiduainete ühiku, kogusehinna ja koguse arvutamise kohta.

Lävend

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane mõistab ja arvutab toote neto-, bruto- ja valmiskaalu ning kaoprotsenti. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	• Arvutab toiduainete bruto- ja netokaalu. • Teab, millal toiduainete bruto- ja netokaalud langevad kokku. • Arvutab kaoprotsenti kasutades toiduainete netokaalu	8 tundi: Toiduaine brutokaal, netokaal ja külmtootlemise kaal. 4 tundi: Protsentarvutus. 4 tundi: Kaoprotsent. 2 tundi: Toote valmiskaal	• Loeng • Arutlus • Ülesannete lahendamine • Praktiline töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Praktiline töö toiduainete neto-, bruto- ja kao kaalu määramise kohta. Kaoprotsendi arvutamine.

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Lävend

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
õpilane kasutab oma töö planeerimisel toote tehnoloogilist kaarti ja kalkulasioonikaarti		Õpiväljund 4: Õpilane kasutab oma töö planeerimisel toote tehnoloogilist kaarti ja kalkulasioonikaarti.	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane mõistab toorainete ja valmistoodangu arvestamise tähtsust ettevõtte tootmistegevuses	• Selgitab tehnoloogilise kaardi, kalkulasioonikaardi vajalikkust	8 tundi: Arvestuse ja aruandluse otstarve tootmises.	Arutlus seoses õpimapi esitlemisega	Mitteeristav

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12				
Hindamisülesanne: • Õpimapi koostamine				
Lävend				
Iseseisvad tööd				
4 tundi: Õpimapi koostamine				

Hindamiskriteeriumid	Kasutab teisendusarvutustes põhiliste mahuühikute (l, dl, cl, ml) suhet. • Kasutab teisendusarvutustes põhiliste kaaluühikute (kg, g) suhet • Teeb arvutusi ja ümardab tulemusi rahasummadega õigesti. • Käsitleb kaalu ja mahu mõõtmise vahendeid õigesti. Arvutab kauba ühikuhinda koguse ja kogusehinna põhjal. • Arvutab kauba kogusehinna ühikuhinna ja kauba koguse põhjal. • Mõistab, mis on käibemaks ja kuidas see hinnale lisandub. • Arvutab müügihinna põhjal käibemaksuta kauba hinda. Arvutab toiduainete bruto- ja netokaalu. • Teab, millal toiduainete bruto- ja netokaalud langevad kokku. • Arvutab kaoprotsenti kasutades toiduainete netokaalu. Selgitab tehnoloogilise kaardi, kalkulatsioonikaardi vajalikkust.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt. Moodulihinne kujuneb õpimapi põhjal, mis sisaldab 2 arvutustesti, 1 toiduainete kaalumise praktilise töö aruannet, ühe toote tehnoloogilise ja kalkulatsioonikaardi põhjal tehtud tooraine tellimise ja valmistoodangu üleandmise täidetud vorme.
Mooduli hindamine	mitmeeristav hindamine
Õppematerjalid	Aavik, Õile (2007) Kalkulatsiooniõpetus. Tallinn : Ilo 2. Aavik, Õile (2011). Kalkulatsiooniõpetus. Tallinn: Argo 3. Probleemsete toiduainete kalkuleerimine. Kasutamise kuupäev: 22.10. 2014.a. Allikas http://www.teeninduskool.ee/eope/probleemsete/ 4. Erialane matemaatika. Kasutamise kuupäev: 22.10. 2014.a Allikas http://web.zone.ee/objekt/erialamat/ 5. Kängsepp, Irja (2008) Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile . Tallinn : Ilo 6. Jobe T., Kytöaho M.; Rahkola M.(2010) Keittiön ja salin laskutaito. Helsinki: WSOYpro OY

Tallinna Teeninduskool
3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhihariduse nõudeta		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe, statsionaarne - töökohapõhine õpe, mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Kondiitritehnoloogia alused ja praktiline töö	10	Sirje Tenok, Riina Vonda
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel taigaid ja tooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	Praktika
54 t	48 t	54 t	104 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel muretaignast pooltooteid ja küpsiseid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 16 kokku: 52	1. Kirjeldab muretaigna valmistamise tehnoloogilist protsessi. 2. Valmistab juhendamisel tehnoloogia kaartide alusel muretaigaid, kasutades sobivad seadmed ja töövahendid 3. Valmistab juhendamisel muretaignast küpsiseid	Muretaigna valmistamine Taigna töötlemine, pooltoodete ja küpsiste vormimine Piparkoogitaigen ja piparkookide vormimine Küpsetamisrežiim	Sensoorne hindamine, loeng, arutelu, rühmatöö, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsioon, loovtöö	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö				
Lävend				
Praktilised tööd				
Valmistab juhendamisel tehnoloogia kaartide alusel muretaigaid, kasutades sobivad seadmed ja töövahendid Valmistab juhendamisel muretaignast küpsiseid				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

valmistab juhendamisel biskviitaignast pooltooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 16 kokku: 52	4. Kirjeldab biskviitaigna valmistamise erinevaid tehnoloogilisi protsesse. 5. Valmistab juhendamisel tehnoloogia kaartide alusel biskviitaignaid, kasutades sobivad seadmed ja töövahendid 6. Valmistab juhendamisel pooltooteid kookidele ja tortidele	Biskviitaigna valmistamise erinevad tehnoloogiad Pooltoodete vormimine kookidele ja tortidele Küpsetamine	Sensoorne hindamine, loeng, arutelu, rühmatöö, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsioon, loovtöö,	Mitteeristav
--	--	---	---	--------------

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Lävend

Praktilised tööd

Valmistab juhendamisel tehnoloogia kaartide alusel biskviitaignaid, kasutades sobivad seadmed ja töövahendid Valmistab juhendamisel pooltooteid kookidele ja tortidele

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel võibiskviitaignast keekse ja pritsitud küpsiseid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 16 kokku: 52	7. Kirjeldab võibiskviitaigna valmistamise erinevaid tehnoloogilisi protsesse. 8. Valmistab juhendamisel tehnoloogia kaartide alusel võibiskviitaignaid, kasutades sobivad seadmed ja töövahendid 9. Valmistab juhendamisel keekse ja muffineid 10. Valmistab juhendamisel pritsitud küpsiseid 11. Valmistab juhendamisel kihilisi küpsiseid	Võibiskviitaigna valmistamise erinevad tehnoloogilised protsessid Keekside ja muffinite vormimine Küpsiste pritsimine Küpsetamine	Sensoorne hindamine, loeng, arutelu, rühmatöö, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsioon, loovtöö	Mitteeristav

Lävend

Praktilised tööd

Valmistab juhendamisel tehnoloogia kaartide alusel võibiskviitaignaid, kasutades sobivad seadmed ja töövahendid Valmistab juhendamisel keekse ja muffineid Valmistab juhendamisel pritsitud küpsiseid Valmistab juhendamisel kihilisi küpsiseid

Hindamiskriteeriumid	Komplekteerib materjali praktikale asumiseks (leping, praktikapäevik, praktika programm, tervisetõend, hügieenikoolitustõend, jm), arvestades praktikajuhendit. Koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti ametliku tutvustuskirja tööandjale. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	kõik kirjalikud tööd ja hindamisülesanded on lahendatud, praktilised tööd ja ettevõtte praktika on sooritatud

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Toote valmistamise töölehed- Tehnoloogia kaardid E.Kiisman, M.Piirman. "Küpsetuskunst." Tartu 2005, AS Tammkivi.M „Jahuliste kondiitritoodete valmistamine”I- IV 1986.a

Tallinna Teeninduskool
3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhihariduse nõudeta		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe, statsionaarne - töökohapõhine õpe, mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Kutsealane arvuti	2	Ants Viljus
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija koostab ja vormistab arvutil kutsealaseid dokumente		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde		
36 t	16 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
oskab süstematiseerida ja otsida vajadusel infot oma arvutist ja internetist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	Õpilane oskab 1. kasutada arvuti riistvara ostarbekalt 2. avada ja salvestada erinevas formaadis faile. 3. otsida vajalikku infot 4. kirjutada e-kirja	Arvuti riistvara, arvuti ja interneti kasutamise reeglid, failid ja nende formaat, info otsimine internetis.	Sõnavara ja fraaside/väljendite õpetamine, mõttega lugemine, praktiline töö, iseseisev töö, rühmatöö,	Mitteeristav
Hindamisülesanne: kirjutada korralikult vormistatud e-kiri, e-kirja tuleb otsida vastuseid erinevatest andmebaasidest		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö		
Lävend				
pilane oskab 1. kasutada arvuti riistvara ostarbekalt 2. avada ja salvestada erinevas formaadis faile. 3. otsida vajalikku infot 4. kirjutada e-kirja				

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

koostab ja töötleb tekste levinumate tekstitöötlusprogrammide abil (Word, OpenOffice Writer) Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	1. Koostab tekstitöötlusprogrammi abil reklaamflaieri ja hinnapakkumise etteantud/vabalt valitud objektile.	Programmid Word, OpenOffice Writer	Sõnavara ja fraaside/väljendite õpetamine, mõttega lugemine, praktiline töö, iseseisev töö, rühmatöö,	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Reklaamflaieri ja hinnapakkumise koostamine			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
1. Koostab tekstitöötlusprogrammi abil reklaamflaieri ja hinnapakkumise etteantud/vabalt valitud objektile.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab etteantud andmete alusel skeeme ja arvutusi Exceli või OpenOfficeCalc abil Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	2. Koostab tehnoloogilise kaardi kasutades arvutusprogramme selliselt, et andmeid on pärast võimalik muuta.	programmid Excel ja OpenOfficeCalc	Sõnavara ja fraaside/väljendite õpetamine, mõttega lugemine, praktiline töö, iseseisev töö, rühmatöö,	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Koostab tehnoloogilise kaardi kasutades arvutusprogramme selliselt, et andmeid on pärast võimalik muuta.				
Lävend				
Koostab tehnoloogilise kaardi kasutades arvutusprogramme selliselt, et andmeid on pärast võimalik muuta.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab esitlusgraafika (MS Office või LibreOffice) abil esitlusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	3. Koostab esitluse objektist/tagasiside küsitluse tulemustest esitlusgraafika abil.	Programmid MS Office ja LibreOffice.	Sõnavara ja fraaside/väljendite õpetamine, mõttega lugemine, praktiline töö, iseseisev töö, rühmatöö,	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Koostab esitluse objektist/tagasiside küsitluse tulemustest esitlusgraafika abil.			Hindamismeetod: Praktiline töö Ettekanne/esitlus	
Lävend				

Koostab esitluse objektist/tagasiside küsitluse tulemustest esitlusgraafika abil.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduliülesanne on lahendatud, vastavalt hindamiskriteeriumitele hinnatud ning õpiväljundid on saavutatud
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Metshein, Marko „Kontoritarkvara“ veebiõpik, Kasutatud 03.09.2014. allikas http://metshein.com/index.php/kontoritarkvara Info otsimine, kasutatud 03.09.2014. Allikas http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/otsingud/index2.html 03.09.2014

Tallinna Teeninduskool
3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhihariduse nõudeta		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Kommide valmistamine	1	Ljudmilla Iljina
Nõuded mooduli alustamiseks	läbitud on toorainete õpetuse moodul		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab läbi teoreetilise õpetuse ja käelise tegevuse käsitöökommide valmistamise oskuse		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
4 t	8 t	14 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb ära ja nimetab kondiitritöö tooraineid lähtuvalt toodete sortimendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 kokku: 2	<ul style="list-style-type: none"> Tunneb ära ja iseloomustab kommide valmistamise põhitooraineid. Määratleb organoleptiliselt toorainete kvaliteedi vastavalt kvaliteedinõuetele. Valmistab toorained ette toodete valmistamiseks, korraldades tööd otstarbekalt ja töötades säästlikult 	Kommide valmistamise põhimõisted (trühvlid,pralineed, tempereerimine, ganache, vesivann) Kommide valmistamise toorained ja nende ettevalmistamine toodete valmistamiseks. Põhi-ja abitoorained. Šokolaadid, glasuurid,puuviljad, maitsetaimed, alkoholid, tuumalised. Uued toorained.	Loeng, arutelu	Mitteeristav
Hindamismeetod: Arutlus				
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
teab erinevaid täidiseid ja viimistlusmaterjale vastavalt tehnoloogia kaardile Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2	<ul style="list-style-type: none"> Teab erinevaid täidiseid kommidele vastavalt retseptile. Tunneb ja iseloomustab erinevaid viimistlusmaterjale vastavalt retseptile. Valib vastavalt vajadusele toorainetele asendusi 	Erikujuliste (koonused,liht-trühvlid, pralineed, tugevad kapslid)kommide täidised, kasutades erinevaid põhi-ja lisaaineid. Kommidele kaunistuste valimine. Kommidele viimistlusmaterjaline valimine. Tehnoloogia kaart.	Mitteeristav

kokku: 2	Kommide vormid: paber, silikoon, toiduga kokku puutuda lubatud materjalid.
Hindamismeetod: Arutus Tunnikontroll	
Lävend	

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
oskab valmistada erikujulisi komme vastavalt tehnoloogia kaardile. Jaotus tundides: praktiline töö: 14 iseseisev töö: 8 kokku: 22	<ul style="list-style-type: none"> Kasutab oskuslikult kommide valmistamise väikevahendeid. Valmistab erinevaid täidiseid arvestades maitse sobivust. Vormib erikujulisi pooltooteid (kapslid, koonused) vastavalt kommi tehnoloogiale. Järgib toodete valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid vastavalt eeskirjadele. Viimistleb pooltooteid vastavalt tehnoloogia kaardile 	Õpilane valmistab praktiliselt erikujulisi komme.	Arvutamine, paaritöö, praktiline töö, selgitus- ja virgutusmeetod, probleemsituatsiooni lahendamine. Arvestustöö	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö				
Lävend				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud, praktilised tööd sooritatud, omaloominguline toode presenteeritud
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> Toorainete õpetuse konspekt 2014. Põhi- ja abitoorained, viimistlusmaterjalid. www.belcolade.com Šokolaadide liigid; tempereerimine. Couture Chocolate William Curley, 2011.a. Šokolaadi kasutamine toodetes. www.weebly.com/ kakaoubade sordid, šokolaadist kaunistused, sõrmede abil šokolaadi kasutamine.