

HAAPSALU KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Toiduainete töötlemine				
Õppekava nimetus		Pagar				
		Baker				
		Пекарь				
Õppekava kood EHS-es		214801				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
			X			
Õppekava maht: 60 EKAP						
Õppekava koostamise alus: Kutsestandard Pagar, tase 4, kinnitatud Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega nr 14, 14.11.2019, Kutseharidusstandard, Vabariigi Valitsuse määrus nr 130, vastu võetud 26.08.2013.						
Õppekava õpiväljundid: 1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid pagaritooteid, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest; 2. töötab iseseisvalt, tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult, lähtuvalt kutseetikast; 3. analüüsib ja parendab enda ning meeskonna tööd toiduainetööstustes või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes; 4. väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed toiduainetööstuses või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes.						
Õppekava rakendamine: Mittestatsionaarne ja statsionaarne koolipõhine ja töökohapõhine õpe						
Nõuded õpingute alustamiseks: Õppekaval õppima asumise eelduseks on põhihariduse olemasolu.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on omandanud eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel ja sooritanud kutseeksami. Juhul, kui kutseksam ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks erialane kooli lõpueksam.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Pagar, tase 4						
Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Abipagar, tase 3 kutsele vastavad kompetentsid omandatakse järgmiste põhiõpingute moodulite õpiväljundite saavutamisel: Toiduainetöötlemise valdkonna alused, Toiduohutus, Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused, Pagaritoodete valmistamise alused, Lihtpagaritoodete valmistamine ja Abipagari praktika.						
Osakvalifikatsioonid: puuduvad						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Kooli lõputunnistus koos hinnetelehega						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (45 EKAP)						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Toiduainetöötlemise valdkonna alused	2 EKAP	orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes enda kui õpilase vajadustest ja eesmärkidest mõistab pagari ja kondiitri eriala kutsestandardist ja õpingutele seatud eesmärkidest lähtuvalt mõistab tervisliku toitumise põhimõtete arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel				
Toiduohutus	2 EKAP	mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toiduainetööstuses mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust				
Pagaritoodete valmistamise alused	7 EKAP	kasutab pagaritöö tooraineid, lähtudes juhendist kasutab taigate valmistamisel seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest valmistab juhendamisel pärmitaignast tooteid ja pooltooteid, kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest valmistab juhendi alusel täidiseid				

töötleb, vormib ja viimistleb juhendi alusel pooltooteid
küpsetab juhendi alusel pärmitaignast tooteid
jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel pagaritooteid

Lihtpagaritoodete valmistamine	8 EKAP	kasutab juhendi alusel nisu- ja rukkitaaignast toodete valmistamiseks vajaminevaid tooraineid lähtuvalt juhendist valmistab juhendi alusel nisutaaignast lihtpagari pooltooteid ja -tooteid, kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest valmistab juhendi alusel rukkitaaignast lihtpagaritooteid, kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest
Valikpagaritoodete valmistamine	5 EKAP	valmistab juhendi alusel kihistatud pärmitaignast tooteid kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest valmistab juhendi alusel pärmilehttaaignast pooltooteid ja tooteid valmistab juhendi alusel lehttaaignast pooltooteid ja tooteid valmistab juhendi alusel liiva-/ muretaaignast pooltooteid ja tooteid
Abipagari praktika	5 EKAP	planeerib isiklikke praktika eesmärgid lähtuvalt juhendist töötab praktikaettevõttes iseseisvalt, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt praktika juhendist
Pagari praktika	10 EKAP	planeerib isiklikke praktika eesmärgid lähtuvalt juhendist töötab praktikaettevõttes iseseisvalt, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt praktika juhendist
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6 EKAP	Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis. Mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist. Mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas. Mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel. Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil.

Valikõpingute moodulid (15 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Rahvaste küpsetised	2 EKAP	kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi valmistab eri rahvaste küpsetisi, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid
Pagaritoodete kujundus- ja kaunistusõpetus	3 EKAP	kaunistab ja kujundab toote, kasutades erinevaid pumateid ja glasuure valmistab küpsetatud pooltoodetest erinevaid kaunistusi valmistab želeest erinevaid kaunistusi
Äriplaani koostamine	10 EKAP	mõistab ettevõtluse olemust ja riske reaalses ärikeskkonnas kavandab ettevõtte tegevuse koostab turundusplaani prognoosib ettevõtte finantstegevuse
Loovus	3 EKAP	omab esmaseid teadmisi loomeprotsessist omab teadmisi värvimaailma põhitõdedest kujundab oma elukeskkonda (ruumikujundus)
Teeninduse alused	5 EKAP	Õpilane mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid Õpilane lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele. Õpilane arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta Õpilane arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta Õpilane kirjeldab turundustegevusi toitlustusettevõttes Õpilane teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades
Arvutiõpetus	2 EKAP	teab infotehnoloogia põhimõisteid ja oskab hallata faile. oskab kasutada teksti- ja tabelitöötluse põhivõtteid. oskab kasutada esitluse tegemise põhivõtteid. oskab leida informatsiooni veebist ja suhelda veebis kultuuriselt. oskab kasutada veebikeskkondi kodulehe koostamiseks ja ühistöövahendeid

Valikõpingute valimise võimalused:

Õpilane valib valikaineid 15 EKAP ulatuses. Koolil õigus on otsustada valikõpingute valikud arvestades kooli võimalusi ja õpilase soove.

Valikõpingute moodulite, Teeninduse alused ja Äriplaani koostamine, läbimisel on võimalik tõestada Pagar, tase 4 kutsestandardis

kirjeldatud kompetentse, Teenindus ja müügitöö ning Väikeettevõtte majandamine.

Praktika:

Põhiõpingutest moodustab praktika 15.00 EKAPit.

Spetsialiseerumise võimalused:

puuduvad

Õppekava kontaktisik:

Enna Kallasvee

Turismi, toitlustuste ja majutusteeninduse osakonna juhataja

Telefon , enna.kallasvee@hkhk.edu.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://hkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=148

https://hkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=148&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Pagar

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	45	45
Toiduainetöötluste valdkonna alused	2	2
Toiduohutus	2	2
Pagaritoodete valmistamise alused	7	7
Lihtpagaritoodete valmistamine	8	8
Valikpagaritoodete valmistamine	5	5
Abipagari praktika	5	5
Pagari praktika	10	10
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	6
Valikõpingute moodulid	15	15
Rahvaste küpsetised	2	
Pagaritoodete kujundus- ja kaunistusõpetus	3	
Äriplaani koostamine	10	
Loovus	3	
Teeninduse alused	5	
Arvutiõpetus	2	

Pagar

Seosed kutsestandardi „Pagar, tase 4“ kompetentside tegevusnäitajate ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid							Valikõpingute moodulid			
	Toiduainetöötamise valdkonna alused	Toiduohutus	Pagaritoodete valmistamise alused	Lihipagaritoodete valmistamine	Valikpagaritoodete valmistamine	Abipagari praktika	Pagari praktika	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Rahvaste küpsetised	Pagaritoodete kujundus- ja kaunistusõpetus	Äriplaani koostamine
Pagar, tase 4 üldoskused 1. hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, sh enesekontrolliplaani; 2. töötab ergonoomiliselt, järgides tööohutusnõudeid; 3. hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest; 4. planeerib toodete valmistamise, arvestades tellimust ja tootmisressursse (nt seadmed, vahendid, töötajad, aeg, toorained) otstarbekalt ja keskkonda säästes; 5. osaleb meeskonnatöös, vajadusel juhendab teisi töötajaid, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; 6. tunneb tootmisprotsessi tervikuna, mõistab oma rolli selles; 7. tunneb väikeettevõtluse põhimõtteid; 8. kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel B1 ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel A2 (Lisa 1); 9. kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 2) tasemele "Algtasemel kasutaja"	X		X	X		X				X	
Pagaritoodete viimistlemine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist; 2. valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab ja kasutab puisteid, želeesid, glasuure, määrded ja kaunistustainaid, lähtudes toote		X	X	X	X	X	X			X	

valmistamise juhistest.													
<p>Lihtpagaritoodete valmistamine</p> <p>1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist;</p> <p>2. valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, lõikurid, kerkekapid, ahjud, külmseadmed), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit;</p> <p>3. valmistab järgmisi tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist:</p> <p>- juuretise või pärmiga nisujahust tainad ja tooted (Lisa 3);</p> <p>- juuretise ja keeduga või ainult juuretisega rukkijahust tainad ja tooted (Lisa 3);</p> <p>- mitmest erinevast jahust tainad ja tooted pärmiga või ilma (Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist.</p>		X	X	X		X	X			X		X	
<p>Valikpagaritoodete valmistamine</p> <p>1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist;</p> <p>2. valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, lõikurid, kerkekapid, ahjud; külmseadmed), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit;</p> <p>3. valmistab soolased ja magusad täidised, lähtudes tehnoloogilisest juhendist;</p> <p>4. valmistab pärimi-, pärmileht- ja leht-, muretainad ja neist tooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist.</p>		X	X	X	X	X	X						X
<p>Külmutatud pagaritoodete valmistamine</p> <p>1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist ning arvestades külmutatavate toodete eripära;</p> <p>2. valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi (sh temperatuur) ning seadme kasutusjuhendit;</p> <p>3. valmistab külmutatavad tainad ja pooltooted, eelküpsetatud tooted, valmistooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära;</p> <p>4. külmutab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid;</p> <p>5. sulatab, kergitab, küpsetab külmutatud tooted vastavalt tootja juhendile.</p>		X	X	X	X	X	X		X				X
<p>Pagaritoodete pakendamine ja ladustamine</p> <p>1. pakendab tooted, tuginedes teadmistele pakkemasinate tööpõhimõtetest, erinevatest pakkematerjalidest ning lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust pakendamise ajal;</p> <p>2. markeerib ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust ladustamisel.</p>	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X
<p>Valitav kompetents: Teenindus ja müügitöö</p> <p>1. loob kliendiga positiivse kontakti, selgitab välja kliendi soovid ja vajadused;</p> <p>2. tutvustab sortimendis olevaid tooteid, lähtudes toote koostisest ning tuues välja allergeenid; pakub tooteid degustatsiooniks;</p> <p>3. lahendab iseseisvalt kliendi teenindusega seotud probleeme oma vastutusala piires;</p> <p>4. müüb tooteid, arveldades kliendiga, kasutades erinevaid maksevahendeid ja -liike (sularaha, maksekaardid, arved); edastab nõuetele vastava ja tõese teabe müüdava kauba kohta;</p>										X	X	X	

5. teeb lisamüüki, kasutades erinevaid müügitehnikaid;												
6. kogub klientidelt tagasisidet toodete kohta kogu teenindusprotsessi vältel ja edastab tagasisidet vastavalt töökorraldusele;												
7. lõpetab teenindus- ja müügisituatsiooni positiivselt.												
Valitav kompetents: Väikeettevõtte majandamine	X		X				X			X	X	X
1. koostab äriplaani vastavalt algkapitali olemasolule ja võimalustele;												
2. hindab tegutsemise eesmärgist lähtuvalt ettevõtluse võimalusi; valib talle sobiva ettevõtlusvormi;												
3. korraldab oma tegevust, arvestades kutsealast teavet ja õigusakte ning lähtudes väikeettevõtluse põhitõdedest;												
4. koostab enesekontrolliplaani, lähtudes ettevõtte tootmisruumidest, seadmetest, toodete spetsiifikast ning jälgides toiduohutusnõudeid;												
5. kujundab hinnad, lähtudes tegevuskuludest ja turusituatsioonist; koostab eelarve, arvestades kulusid ja tulusid;												
6. järgib eelarve täitmist; organiseerib vajalike töö- ja kulumaterjalide hankimise;												
7. haldab kliendibaasi, jälgides õigusakte;												
8. planeerib turundustegevused;												
9. optimeerib tööaja kulu, arvestades tootmises kasutatavaid tehnoloogiaid ja seadmeid.												

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

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

Võrdlusanalüüsi koostamise kuupäev **30.12.2019**

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppijad		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Toiduainetöötuse valdkonna alused	2	Enna Kallasvee, Pille Õlekõrs, Lea Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib enda tööalast arengut toiduainetöötuse valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes enda kui õpilase vajadustest ja eesmärkidest	leiab õppetöös vajaliku informatsiooni kasutades kooli infosüsteemi; tutvub kutseõppeasutuse õppekeskkonna erinevate teenindusüksustega; nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele	Õpikeskkond Õpperühmaga ja kooliga tutvumine Kooli infosüsteem Õpilase õigused ja kohustused Õpilast puudutav dokumentatsioon	Rühmatöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Koostada paaristööna infokiri teemal „Info esmakursuslasele“, lähtudes õppetööd reguleerivatest dokumentidest ning infosüsteemist.		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö		
Lävend				
Leiab õppetöös vajaliku informatsiooni kasutades kooli infosüsteem				
Iseseisvad tööd				
Koostab juhendi alusel nutiülesande õpilast puudutava dokumentatsiooni põhjal				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab pagari ja kondiitri eriala kutsestandardist ja õpingutele seatud	kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna	Kutsestandard Pagar- ja kondiitri kutsestandard	Õppekäik Loeng	Mitteeristav

eesmärkidest lähtuvalt	töötajale; toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat, lähtudes kondiitri kutsestandardist; analüüsib elukestva õppe vajadust lähtuvalt tööalase karjääri planeerimisest.	Kutsealased infokanalid Õppekava sisu ja ülesehitus	Rühmatöö Infootsing ja töötlemine Eesmärgistamine ja eneseanalüüs Iseseisev töö Esitlus
Hindamisülesanne: Koostada essee teemal „Mina kui pagar“, võttes aluseks vastava kutsestandardi		Hindamismeetod: Iseseisev töö Arutlus Essee	
Lävend			
Esitab juhendile vastava essee			
Iseseisvad tööd			
Essee teemal „Mina kui pagar“, võttes aluseks kutsestandardi Kirjalik aruanne õppekäigust			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel	seloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning mõju inimese tervisele lähtuvalt juhendist; selgitab rühmatööna seedimisprotsessi, energia- ja ainevahetuse olemust, toitainete lõhustumist ja kasutamist organismis ning toidu energeetilist väärtust; selgitab rühmatööna tervisliku toitumise tähtsust ja põhimõtteid; kirjeldab erineva toitumisvajadustega inimeste nagu laktoosi- ja gluteenitalumatuse ning diabeedi all kannatavate inimeste toidu valikute võimalusi etteantud tootesortimendi põhjal.	Toitained Tervislik toitumine Toidutalumatus Seedesüsteem Toitainete imendumine, lagundamine ja tähtsused organismis Toitumisharjumused ja nende kujunemine Toiduainete kalorsus ja energeetilised väärtused Toitumisega seotud päriliku eelsoodumusega haigused Eritoitumine Toit ja treening Lisandid ja lisaained Mahetoit	Arutelu Paaris- ja rühmatöö Videod Töölehed Probleemõpe E-õpe Ideekaart	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kirjalik töö organismi ainevahetus ning toitumisega seotud haigustest; Tervisliku toitumise teemast juhendi alusel kokkuvõtte tegemine, viidates kasutatud allikatele, järgides autoriõiguse kaitse nõudeid ja vastates asjakohastele küsimustele		Hindamismeetod: Iseseisev töö		
Lävend				
Esitab juhendile vastavad kirjalikud tööd				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui hindamisülesanded on sooritatud ja iseseisvad tööd esitatud.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Kooli koduleht http://www.hkhk.ee/ Kooli õppekorralduseeskiri Leivaliidu koduleht http://www.leivaliit.ee/ Kutsekoda (www.kutsekoda.ee) Kooli õppekava

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Toiduohutus	2	Kaire Raba
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toiduohutuse järgimise tähtsust toidu käitlemise		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toiduainetööstuses	kirjeldab hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ning olulisust toiduohutuse tagamisel; nimetab toidu käitlemise nõudeid, lähtudes toiduhügieeni puudutavatest õigusaktidest ja toiduainetööstuse eripärast; nimetab toidu saastumise põhjuseid ja neist tulenevaid tagajärgi.	TOIDUHÜGIEEN Isiklik hügieen Nõuded tootmisettevõttele, ruumidele ja sisseseadele Mikroorganismid, kahjurid Toiduseadus, sellest tulenevad toiduainete käitlemise nõuded Toidukaupade pakendid ja märgistus Märgistusele esitatavad nõuded Toiduainete ja valmistoodangu hoiustamisnõuded ja realiseerimisajad Toidu saastumise põhjused	Interaktiivne loeng ja arutelu Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Test: toiduhügieeni järgimise kohta Riskianalüüsi koostamine juhendi alusel		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö		
Lävend				
Sooritab testi positiivsele tulemusele Koostab riskianalüüsi juhendi alusel				
Iseseisvad tööd				
Riskianalüüsi koostamine juhendi alusel				

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

mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis	leiab puhastusainete ohutuskaartidelt vajalikku infot nende kasutamise ja ohutu käitlemise kohta; valib sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained koostisosade ja omaduste põhjal teatud mustuse liigi eemaldamiseks; kirjeldab toiduainetööstusettevõttes kasutatavaid pesemis- ja desinfitseerimismeetodeid; koostab juhendi alusel etteantud tootmisruumi puhastusplaani.	PUHASTUSÕPETUS Puhastustööd Mustus, liigid Mustuse eemaldamise viisid toidutööstuses Koristustarvikud, värvikoodid Koristusseedmed Puhastusained, vesi Desinfitseerimisained, lahuste valmistamine Pesemis- ja desinfitseerimismeetodid Ohutusnõuded koristustöödel Puhastusainete ohutuskaart Puhastusplaani olemus Puhtusastmed Arvutusülesannete lahendamine Kahjurid toiduainetööstuses Kahjuritõrje	Interaktiivne loeng ja arutelu Iseseisev töö Praktiline töö	Mitteeristav
---	--	--	---	--------------

Hindamisülesanne:

Tootmisruumi puhastusplaani koostamine juhendi alusel
Pesemis- ja desinfitseerimisainete valimine konkreetse mustuse liigi eemaldamiseks

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Praktiline töö

Lävend

Koostab puhastusplaani etteantud juhendi alusel
Valib õige pesemis- ja desinfitseerimisaine konkreetse mustuse liigi eemaldamiseks

Iseseisvad tööd

Tootmisruumi puhastusplaani koostamine juhendi alusel

Praktilised tööd

Pesemis- ja desinfitseerimisainete valimine konkreetse mustuse liigi eemaldamiseks

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust	selgitab ettevõtte enesekontrollikohustust ja selle rakendamise vajalikkust toiduseaduse alusel; nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitilised punktid ja kontrollpunktid.	KVALITEEDIÕPETUSE ALUSED Enesekontroll Enesekontrollisüsteemi loomine HACCP põhimõtted Vajalikkus Rakendamine Tehnoloogilise skeemi ülesehitus Kriitilised kontrollpunktid Toidutoorme käitlemisest tulenevad ohud ja nende vältimine	Interaktiivne loeng ja arutelu, Iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kriitiliste kontrollpunktide määramine tehnoloogilisel skeemil juhendi alusel ning enesekontrolliplaani koostamine		Hindamismeetod: Iseseisev töö Arutlus		

Lävend
Määrab juhendi alusel kriitilised kontrollpunktid ning koostab enesekontrolliplaani
Iseseisvad tööd
Kriitiliste kontrollpunktide määramine tehnoloogilisel skeemil juhendi alusel ning enesekontrolliplaani koostamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui praktilised tööd ja hindamisülesanded on sooritatud ja iseseisvad tööd esitatud
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	http://www.riigiteataja.ee/ Puhastusainete ohutuskaardid Roasto, M, Tamme, T, Juhkam, K. Toiduhügieen ja ohutus. Tartu: Eesti Põllumajandusülikool, 2004 Roasto, M., Breivel, M., Dreimann, P. Toiduainetööstuse tootmishügieen. Tartu, 2011 Pärn, J. HACCP - käsiraamat toidukäitlejale. Tallinn, 1998 www.vet.agri.ee

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

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Pagaritoodete valmistamise alused	7	Elo Jürise, Pille Õlekõrs, Lea Rand, Aliide Hints
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel taigaid ja tooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab pagaritöö tooraineid, lähtudes juhendist	nimetab põhi-ja abitoorained ja nende kasutamise põhimõtted; kirjeldab pagari töös kasutatavaid tooraineid ja määratleb organoleptiliselt tooraine kvaliteedi vastavust kvaliteedinõuetele; arvestab juhendi alusel tooraine kulu	PAGARITOODETE TOORAINETE ÕPETUS Nisujahu Sool Vesi Suhkur ja magusained Kergitusained Muna ja munasaadused Toidurasvad Piim ja piimatooted Köögiviljad Marjad ja puuviljad Keedis Liha ja kala Kakao, šokolaad Toorainete ettevalmistamine tootmiseks ARVESTUS JA ARUANDLUS Toorainete koguste arvestused tehnoloogilise kaardi alusel Mahuühikute teisendamine kaaluühikuteks Toorainete asendused	Mõistekaart toorainetest Etteantud teemal kirjalik töö Tooraine kulu arvutusülesanded	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Test; Kirjalik töö etteantud teemal		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus		

Lävend

Test sooritatud positiivsele tulemusele;
Esitab juhendile vastava kirjaliku töö

Iseseisvad tööd

Mõistekaart toorainetest Etteantud teemal kirjalik töö Tooraine kulu arvutusülesanded

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab taiginate valmistamisel seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest	kasutab erinevaid seadmeid ja väikevahendeid vastavalt kasutusjuhendile, järgides ohutus- ja hügieeninõudeid	SEADMETE ÕPETUS Jahu säilitus- ja transpordiseadmed Jahu ettevalmistusseadmed Veedosaaator Taignasegami masinad, vahustajad Taignatükeldajad ja –ümarajad, taigaruullimis masinad, vormimis masinad, kerkekapid, ahjud, jahutus- ja külmutusseadmed, väikevahendid. Hakklihamasin, saumikser, köögikombain Tööohutusnõuded seadmete ja töövahendite kasutamisel Seadmete puhastamise põhimõtted	Interaktiivne loeng, Video, Iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Seadmete ohutusnõudeid ja puhastuspõhimõtteid hõlmav test on sooritatud positiivsele tulemusele; Õpimapi koostamine vastavalt juhendile			Hindamismeetod: Iseseisev töö Test Õpimapp/portfoolio	
Lävend				
Sooritab testi positiivsele tulemusele; Esitab vastavalt juhendile õpimapi				
Iseseisvad tööd				
Elektroniilise õpimapi koostamine enamlevinud pagaritöödel kasutatavatest töövahenditest ja seadmetest vastavalt juhendile; Koostab töölehe enamlevinud pagaritöödel kasutatavatest väikevahenditest				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel pärimaigast tooteid ja pooltooteid, kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest	valmistab tehnoloogilise kaardi alusel pärimaigast, valides sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid korraldades oma tööd otstarbekalt ja säästlikult; kirjeldab taigna valmistamisel tekkinud vigu lähtuvalt toimuvatest protsessidest	PAGARITOODETE TEHNOLOOGIA Taigna valmistamise tehnoloogilised protsessid - nisutaigna valmistamine, eeltaignaga ja eeltaignata meetod, nisutaigna segamisprotsess, taigna konsistents, taigna valmiduse määramine, taigna saagis ehk väljatulek, taigna käärimine, taigna allalöömine, käärimise vead ja mõjutamine PAGARITOODETE VALMISTAMINE Kukkel, Rullisai, Soolased ja magusad pirukad	Loeng, Õppevideo, Töölehed, Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne:			Hindamismeetod:	

Tehnoloogilise kaardi alusel hinnatakse pärmitaigna (kuklid, pirukad, rullsaiaid) valmistamist Test pärmitaigna valmistamise protsesside kohta	Iseseisev töö Praktiline töö Test
Lävend	
Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel pärmitaigna, jälgides valmitaigna tunnuseid; Sooritab testi positiivsele tulemusele	
Iseseisvad tööd	
Praktiliste tööde töölehed Elektrooniline õpimapp vastavalt juhendile	
Praktilised tööd	
Pärmitaigna ja -toodete (rullsaiaid, pirukad, kuklid) valmistamine	

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendi alusel täidiseid	valmistab tehnoloogilise kaardi alusel soolaseid ja magusaid täidiseid, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid; kasutab täidiste valmistamiseks vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid, järgides seadmete kasutus- ja ohutusnõudeid; puhastab juhendi alusel töö lõppedes seadmed ja töökoha.	PAGARITOODETE TEHNOLOOGIA Täidiste valmistamine - toorainete eeltöötlemine, kuumtöötlemine, jahutamine, täidiste maitsestamine Täidiste liigid - pulbrilised ja valmistäidised Täidiste säilitamine Töökoha ja töövahendite puhastamine Rasvaküpsedised PAGARITOODETE VALMISTAMINE Rasvaküpsedised Pitsad Küpsetatud pirukad	Iseseisev töö Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Probleemsituatsiooni lahendamine täidise valmistamisega pagaritoodetele järgides tehnoloogilisi parameetreid			Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Lahendab probleemülesande juhendile vastavalt				
Iseseisvad tööd				
Probleemsituatsiooni lahendamine täidise valmistamisega pagaritoodetele järgides tehnoloogilisi parameetreid; Õpimapp - töölehed praktikumis sooritatud töödest				
Praktilised tööd				
Tehnoloogilise kaardi alusel täidise valmistamine Pärmitaigna ja -toodete (soolased ja magusad pirukad, pitsad, rasvaküpsedised) valmistamine				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötleb, vormib ja viimistleb juhendi alusel pooltooteid	tükeldab käsitsi või masinaga tooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist; vormib kukleid, pirukaid ja lihtsaiu (rullsaid) lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist; viimistleb pooltooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist; määratleb organoleptiliselt pooltoodete vastavust nõuetele.	PAGARITOODETE TEHNOLOOGIA Taigna töötlemine Taigna түкeldamine Taigna vormimine Lõppkerkimine Pooltoodete viimistlemine Tainaku töötlemise ja kerkimise vead TÖÖKORRALDUS Töökoha korraldamine Tööde järjestamine ja ajastamine Tööprotsessi etapid Organisatsiooni eesmärgid Asukoha valik ettevõttele Tootmisettevõtte põhifunktsioonid Strateegia Hankimine	Iseseisev töö, Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rullsaidade түкeldamine, vormimine ja viimistlemine valides tööde teostamiseks õiged töövõtted Töölehtede täitmine praktiliste tööde kohta Töölehe täitmine teemal töökoha korraldamine ning tööde järjestamine ja ajastamine			Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö	
Lävend				
Valmistab juhendile vastavad tooted järgides tööoperatsioonide ladusust				
Iseseisvad tööd				
Õpimapp-töölehed praktikumis sooritatud töödest; Tööleht- juhendist lähtuvalt õigete tööoperatsioonide järjestamine				
Praktilised tööd				
Kuklite, pirukate ja rullsaidade түкeldamine, vormimine ja viimistlemine				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
küpsetab juhendi alusel pärmitaignast tooteid	küpsetab tehnoloogilise juhendi alusel pärmitaignast tooteid; määratleb organoleptiliselt küpsetatud toodete vastavust nõuetele	PAGARITOODETE TEHNOLOOGIA Toodete küpsetamine: toote mahu suurenemine, kooriku moodustumine tootele, toote sisu moodustumine, küpsetamist mõjutavad tegurid, küpsetamise temperatuur ja aeg, taigna vigade parandamine küpsetusrežiimiga, niiskuse mõju toodetele, küpsetamise vead, toote valmiduse määramine, küpsemiskadu ja jahtumiskadu	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne:			Hindamismeetod:	

Organoleptiline hindamine küpsetatud toodetele vastavalt juhendile	Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus
Lävend	
Esitab juhendile vastava iseseisva töö (organoleptilise analüüsi)	
Iseseisvad tööd	
Organoleptiline hindamine lähtuvalt teooriast Õpimapp	
Praktilised tööd	
Pärmitaignast kuklite, pirukate ja rullsaiaide küpsetamine	

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel pagaritooteid	jahutab pagaritooted lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist; viimistleb küpsetatud tooted lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist; määratleb organoleptiliselt pärmitaignast toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid; pakendab, markeerib ja ladustab tooted, lähtudes ette antud juhistest ja töökorraldusest.	PAGARITOODETE TEHNOLOOGIA Toodete jahutamine Toodete viimistlemine: viimistlusmaterjalid Toodete kvaliteedi määramine PAKENDIÕPETUS Pagaritoodete pakendid ja pakkematerjalid Toodete pakendamine, markeerimine, ladustamine	Õpimapp/ portfolio	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Õpimapi koostamine vastavalt juhendile	Hindamismeetod: Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio
--	---

Lävend	
Esitab juhendile vastava õpimapi	
Iseseisvad tööd	
Õpimapp Tööleht - erinevatest võimalustest pagaritoodete pakenditest ja pakendite markeerimisest	
Praktilised tööd	
Kuklite, pirukate või rullsaiaide jahutamine, viimistlemine ja pakendamine	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb arvestusliku praktilise töö hindamisest (valmistab tehnoloogilise kaardi alusel hinnatavad tooted), testist ja iseseisvast tööst
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

Õppematerjalid

E.Kiisman, M.Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitrite“. Atlex, Tartu 2012
<http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/>
<http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/>
21/91
Tehnoloogilised kaardid
Ohutusjuhendid

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Lihtpagaritoodete valmistamine	8	Elo Jürise, Pille Õlekõrs, Lea Rand, Aliide Hints
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised lihtpagaritoodete valmistamisest ja valmistab lihtpagaritooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab juhendi alusel nisu- ja rukkitaignast toodete valmistamiseks vajaminevaid tooraineid lähtuvalt juhendist	nimetab pagaritöös kasutatavad rukkijahu sordid; kirjeldab rukkijahu ja nisujahu erinevusi; teab mugandusaineid; arvutab juhendi alusel pagaritoote valmistamiseks vajaminevad toorained; koostab juhendi alusel etteantud vormile tehnoloogilise kaardi, kasutades erialast terminoloogiat; arvutab juhendi alusel koostisosade kogused ühe tooraine asendamiseks teisega.	TOORAINETE ÕPETUS Teraviljad ja teraviljasaadused: Linnased Rukkijahud Taignaparendajad Mugavusained Viimistlusmaterjalid PAGARITOODETE ARVESTUS JA ARUANDLUS Dokumentatsiooni liigid ettevõttes: retsept, tehnoloogiline kaart, kalkulatsioonikaart, akt, tellimisleht, saateleht, arve/saateleht Dokumentatsiooni vormistamine ja kasutamine Inventuur Kalkulatsioonikaardi koostamine Omahind, müügihind, käibemaks, juurdehindlus Kaod tootmises: külmtöötlemiskadu, kuumtöötlemiskadu Taigna väljatulek, toodangu väljatulek Toorainete asendused ja teisendamine retseptides Toitainete sisaldus toiduainetes (valgud, rasvad, süsivesikud) Energiasisalduse arvutamine Toiduvärvide sisalduse arvutamine	Loeng, Arutelu, Iseseisev töö, Harjutusülesanded	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Toorainete asendus ja arvestus tootele;
Etteantud tootele tehnoloogilise- ja kalkulatsioonikaardi koostamine

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Arutlus
Ülesanne/harjutus

Lävend

Esitab vastavalt juhendile koostatud õpimapi;
 Koostab ideekaardi etteantud juhendile;
 Koostab tehnoloogilise-ja kalkulatsioonikaardi vastavalt juhendile;
 Arvutab toitainete sisalduse vastavalt juhendile

Iseseisvad tööd

Ideekaart erinevate toorainete kohta; Elektroonilise õpimapi koostamine vastavalt juhendile; Tehnoloogilise- ja kalkulatsioonikaardi koostamine; Toitainete sisalduse arvutamine; Toiduvärvide sisalduse kohta

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendi alusel nisutaignast lihtpagari pooltooteid ja -tooteid, kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest	valmistab juhendi ja tehnoloogilise kaardi alusel ette toorained, lihtpagari pooltooteid ja tooteid, kasutades sobivaid seadmeid ning järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid; valmistab ja külmutab juhendi alusel nisutaignast pooltooteid ja tooteid; määratleb organoleptiliselt valmistoodete vastavust nõuetele.	PAGARITOODETE TEHNOLOOGIA Nisutaignast toodete valmistamine: Nisutaigna valmistamine Tükeldamine Vormimine Viimistlemine Küpsetamine Küpsetamist mõjutavad tegurid Küpsemis-ja jahtumiskadu Külmutatud toodete küpsetamine Jahutamine Pakendamine Eelküpsetatud pärmitaignast toodete külmutamine: hoiutingimused, temperatuur, realiseerimisaeg Nisutaignast tooted: Vormitooted Lauasaiaid, sepikud Kuklid Punutised Plaadisaiaid ja plaadikoogid	Loeng Rühmatöö Töölehed Praktiline töö Ettekanne/esitus Iseseisev töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Valmistab juhendamisel lauasaia, punutisi, kukleid;
 Elektroonilise õpimapi koostamine

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
 Praktiline töö
 Õpimapp/portfoolio

Lävend

Valmistab juhendamisel nisutaignast lihtpagari pooltooteid ja -tooteid, kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest;
 valmistab juhendamisel lauasaia, punutise;
 Elektroonilise õpimapi koostamine

Iseseisvad tööd

Elektroonilise õpimapi koostamine; Ideekaart nisutaignast toodete küpsetamise kohta; Praktiliste tööde töölehed

Praktilised tööd

Valmistab juhendamisel lauasaiu, punutisi, sepikuid, plaadisaiu, kukleid ja plaadikooke; Külmutab juhendi alusel nisutaignast pooltooteid ja tooteid; Valmistoodete organoleptiline hindamine vastavalt nõuetele

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendi alusel rukkitaignast lihtpagaritooteid, kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest	kirjeldab rukkitaignast lihtpagaritoodete valmistamise tehnoloogiat; valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel rukkitaignast pagaritoeid kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid	PAGARITOODETE TEHNOLOOGIA Rukkitaigna valmistamine: Juuretis, keet Rukkitoode vormimine ja kergitamine Rukkitoode küpsetamine Toodete jahutamine Toodete viimistlemine: Viimistlusmaterjalid Toodete pakendamine, markeerimine, ladustamine Toodete kvaliteedi määramine Toote kvaliteedi vead Leivaigused, säilitamine ja defektid Rukkitaignast tooted: Vormileivad Põrandaleivad Peenleivad Kiirleivad Koorikleivad Seguleivad	Loeng Rühmatöö Töölehed Praktiline töö Ettekanne/esitus Iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Koostab ja esitleb etteantud juhendile vastava ettekande; Rukkitaignast toodete (peenleib, rukkileib, vormileib) valmistamine, küpsetamine tehnoloogilise kaardi alusel			Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus Tööleht	
Lävend				
Koostab ja esitleb etteantud juhendile vastava ettekande; Rukkitaignast toodete (peenleib, rukkileib, vormileib) valmistamine, küpsetamine tehnoloogilise kaardi alusel, kasutades seadmeid ja töövahendeid, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid; Esitab juhendile vastava õpimapi				
Iseseisvad tööd				
Koostab (rukkitaignast) etteantud teemade põhjal kirjaliku töö ja kaasõpilastele ülesande; Ideekaart rukkitaignast pagaritoodete valmistamine; Õpimapi koostamine juhendi alusel; Praktiliste tööde töölehed				
Praktilised tööd				
Rukkitaignast toodete (peenleib, rukkileib, koorikleib, vormileib, kiirleib) küpsetamine				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui õpilane valmistab nisutaignast lihtpagari pooltoote ja -toote ning rukkitaignast lihtpagaritoote.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitrite“. Atlex, Tartu 2012 http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/ http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/ Tehnoloogilised kaardid, Ohutusjuhendid

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhikooli lõpetanud õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Valikpagaritoodete valmistamine	5	Elo Jürise, Pille Õlekõrs, Lea Rand, Aliide Hints
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul pagaritoodete valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendi alusel valikpagaritooted töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendi alusel kihistatud pärmitaignast tooteid kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest	kirjeldab kihistamisprotsessi; valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel kihistatud pärmitaignast tooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid ning järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid	VALIKPAGARITOODETE TEHNOLOOGIA Kihistatud pärmitaignast toodete iseloomustus Tehnoloogiliste protsesside kirjeldus Taigna valmistamine Taigna kihistamine Taigna vormimine Toodete kergitamine Toodete küpsetuseelne viimistlemine Toodete küpsetamine Toodete jahutamine Toodete küpsetusjärgne viimistlemine Toodete pakendamine VALIKPAGARITOODETE VALMISTAMINE kihilised väikesaiad, kihilised pirukad, punutised	Interaktiivne loeng Ideekaart Praktiline töö Iseseisev töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Tehnoloogilise juhendi alusel kihistatud pärmitaignast toote valmistamine

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Praktiline töö

Lävend

Valmistab nõuetele vastava kihistatud pärmitaignast toote

Iseseisvad tööd

Ideekaardi koostamine erinevate pagaritoodete viimistlusmaterjalide ja viimistlusviiside kohta; Õpimapp, mis sisaldab teooria- ja praktikatundides antavaid ülesandeid, retsepte, toote kirjeldusi, tehnoloogilisi skeeme, ideekaarti, illustreerivat materjali

Praktilised tööd
Kihiliste väikesaiade, -pirukate ja punutiste valmistamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendi alusel pärmilehttaignast pooltooteid ja tooteid	kirjeldab pärmilehttaigna kihistamist ja erinevaid vormimisvõimalusi; valmistab juhendi alusel pärmilehttaignast tooteid valides sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid; määratleb organoleptiliselt valmistoodete vastavust nõuetele; kirjeldab pärmilehttaigna külmutusprotsessi ja tekkinud vigu; külmutab pärmilehttaignat ja vormitud tooteid kasutades külmutusseadmeid ning pakendeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile	VALIKPAGARITOODETE TEHNOLOOGIA Pärmilehttaigna valmistamine: taigna iseloomustus, tehnoloogilise protsessi kirjeldus, valmistamisviisid Pärmilehttaignast toodete vormimine: kihistamine, tükeldamine. Pärmilehttaignast toodete küpsetamine. Viimistlemine enne ja pärast küpsetamist Täidise valmistamine VALIKPAGARITOODETE VALMISTAMINE Väikesaiad (croissant, viini sai); pirukad (juustusarv, lehe-viineri pirukas); punutised (kringlid/stritslid/pärjad); struudlid. Pärmilehttaignast pooltoodete külmutamine Külmutatud toodete küpsetamine Valikpagaritoodete pakendamine Toodete pakendamise pakkematerjalid ja markeering Toidu säilitamise nõuded: hoiutingimused, temperatuur, realiseerimisaeg	Loeng Rühmatöö Praktiline töö Iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Tehnoloogilise juhendi alusel pärmileht-taignast toote (croissant) valmistamine ja pooltoote külmutamine			Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö	
Lävend				
Valmistab nõuetele vastava pärmi-lehttaignast toote; Külmutab juhendi alusel pooltoote kasutades õigeid seadmeid				
Iseseisvad tööd				
Tutvumine etteantud materjalidega ja enesekontrolli testi sooritamine teemal "Pärmilehttaigna kihistamine ja erinevad vormimisvõimalused"; Õpimapp, mis sisaldab teooria- ja praktikatundides antavaid ülesandeid, retsepte, toote kirjeldusi, tehnoloogilisi skeeme, ideekaarti, illustreerivat materjali; Mõistekaart erinevatest pakenditest ja kasutusvõimalustest.				
Praktilised tööd				
Pärmilehttaignast väikesaiad (croissandid, Viini saiad), pirukad, küpsised, punutised, struudlid				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendi alusel lehttaignast pooltooteid ja tooteid	kirjeldab lehttaigna kihistamist ja erinevaid vormimisvõimalusi; valmistab juhendi alusel lehttaignast tooteid	VALIKPAGARITOODETE TEHNOLOOGIA Lehttaigna valmistamine: taigna iseloomustus, tehnoloogilise protsessi kirjeldus, valmistamise viisid. Lehttaignast toodete küpsetamine.	Loeng, Rühmatöö, Praktiline töö, Stendiettekanne,	Mitteeristav

	valides sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid; määratleb organoleptiliselt valmistoodetevastavust nõuetele.	Küpsetamist mõjutavad tegurid: temperatuur, küpsetusaeg, taigna vigade parandamine küpsetusrežiimid, niiskuse mõju toodetele, küpsetamise vead, toote mahu suurenemine ja kooriku ning toote sisu moodustumine ning toote valmiduse määramine ja kvaliteedi vead. Küpsemis- ja jahtumiskadu. VALIKPAGARITOODETE VALMISTAMINE Lehttaignast pirukad, küpsised, koogipõhjad	Iseseisev töö
--	---	--	---------------

Hindamisülesanne:

Rühmatöö: stendiettekanne leht-taignast toodete vormimisel ja küpsetamisel esinevate vigade ja nende tekkepõhjust kohta

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Iseseisev töö
Praktiline töö

Lävend

Osaleb aktiivselt rühmatöös, esitlemisel vastab küsimustele ja kaitseb oma seisukohti lähtudes teooriast

Iseseisvad tööd

Õpimapp, mis sisaldab teooria- ja praktikatundides antavaid ülesandeid, retsepte, toote kirjeldusi, tehnoloogilisi skeeme, ideekaarti, illustreerivat materjali; Koostada erinevate toodete (kihistatud pärmitaignast toode, pärmilehttaignast toode, lehttaignast toode) küpsetustemperatuuride, -režiimide ja -aegade võrdlus tabel ning tuua välja põhjused (analüüs).

Praktilised tööd

Lehttaignast pooltooted, pirukad ja küpsised

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendi alusel liiva-/muretaignast pooltooteid ja tooteid	kirjeldab liiva- ja muretaigna valmistamist, toodete vormimist ja küpsetamist; valmistab juhendi alusel liiva- ja muretaignast pooltooteid ja tooteid, valides sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid; määratleb organoleptiliselt liiva-, muretaignast toodete vastavust kvaliteedinõuetele ja kirjeldab küpsetamisel esinevaid vigu ning nende tekkepõhjusteid.	VALIKPAGARITOODETE TEHNOLOOGIA Liiva- ja muretaigna valmistamine: taigna iseloomustus, tehnoloogilise protsessi kirjeldus, valmissegust taigen, pärmimuretaigen, valmistamise viisid, küpsetuseelne viimistlemine, küpsetamine Toodete jahutamine: temperatuur, aeg, tingimused Küpsetusjärgne viimistlemine Toodete pakendamise pakkematerjalid ja markeering Toidu säilitamise nõuded: hoiutingimused, temperatuur, realiseerimisaeg VALIKPAGARITOODETE VALMISTAMINE Liiva- ja muretaignast pooltooted, -pirukad, küpsised, koogid, päränikud, piparkoogid	Interaktiivne loeng Rühmatöö Praktiline töö Iseseisev töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Liiva- ja muretainast küpsiste valmistamine vastavalt tehnoloogiliste kaartidele;
Õpimapp

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Iseseisev töö
Praktiline töö

Lävend

Valmistab nõuetele vastavad liiva- ja/või muretaignast küpsised;
Esitab juhendile vastava õpimapi

Iseseisvad tööd
Valmistoote analüüs: liiva-, muretaignast pooltoodete ja toodete valmistamisel esinevatest vigadest ning tekkepõhjustest; Õpimapp, mis sisaldab teooria- ja praktika tundides antavaid ülesandeid, retsepte, toote kirjeldusi, tehnoloogilisi skeeme, ideekaarti, illustreerivat materjali.
Praktilised tööd
Liiva- ja muretainast pooltoodete ja toodete valmistamine vastavalt tehnoloogiliste kaartidele, päräniku- ja/või piparkoogitaignast toodete valmistamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on praktikumides osalemine. Moodul loetakse arvestatuks kui arvestuslikud praktilised tööd (kihistatud pärmitaignast ja pärmileht-taignast toote valmistamine ja pooltoote (croissant) külmutamine; liiva- ja muretaignast küpsiste valmistamine) ja hindamisülesanded (rühmatöö: stendietekanne leht-taignast toodete vormimisel ja küpsetamisel esinevate vigade ja nende tekkepõhjust kohta) on sooritatud ning iseseisvad tööd (ideekaart viimistlusmaterjalide ja viimistlusviiside kohta; enesekontrollitised; mõistekaart erinevatest pakenditest ja kasutusvõimalustest; küpsetustemperatuuride, -režiimide ja -aegade võrdlus tabel; valmistoote analüüs; õpimapp) esitatud.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman, 2005, "Küpsetuskunst" Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex Sille Põldmaa "Agar pagar" (raamat, elektrooniline raamat, videomaterjal) Pagariõppe põhikursuse õppematerjal www.innove.ee Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhikooli lõpetanud õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Abipagari praktika	5	Annika Armipaik-Nukki, Pille Õlekõrs, Lea Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: Pagaritoodete valmistamise alused, Lihtpagaritoodete valmistamine		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd ning töötab osaliselt iseseisvalt pagaritooteid tootvates või toidlusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ja osaleb meeskonnatöös		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib isiklike praktika eesmärged lähtuvalt juhendist	koostab materjali praktikale asumiseks (praktikalepingu sõlmimine, oskuste ja teadmiste nimistu koostamine, CV ja motivatsioonikirja koostamine) lähtuvalt praktikajuhendist;	Praktika eesmärgistamine Motivatsioonikirja CV koostamine Ametikirja koostamine ja vormistamine	Info kogumine Enesehindamine Praktiline ülesanne juhendi alusel	Mitteeristav
Hindamisülesanne: CV ja motivatsioonikirja koostamine Töölehed		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö		
Lävend				
Iseseisvad tööd esitatud				
Iseseisvad tööd				
Motivatsioonikirja ja CV koostamine				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes iseseisvalt, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös	töötab juhendamisel ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorraeskirju, ergonoomia põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid ja isikukaitsevahendeid;	Ettevõttega tutvumine Sisekorraeskirja Tööohutuse- ja hügieeninõuded Isikukaitsevahendite kasutamine	Praktiline töö	Mitteeristav

	<p>valmistab juhendamisel ette toorained, pagaritoodete täidiseid ja pagaritooted lähtuvalt toote tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid tooraineid; pakendab, markeerib, külmutab ja ladustab juhendamisel pool- ja valmistooted, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid; puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökoha; töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega ja suheldes vastastikku toetaval viisil.</p>	<p>Toorained Tooraine ettevalmistamine tootmiseks Ettevõtte tehnoloogiline juhend Taigna valmistamine juhendamisel Taigna tükeldamine juhendamisel Taigna vormimine juhendamisel Toodete küpsetuseelne ja -järgne viimistlemine juhendamisel Toodete pakendamine juhendamisel Toodete markeerimine ja ladustamine juhendamisel Ettevõttes kasutatavad puhastusained ja töövahendid Tootmisruumi puhastusplaan Meeskonnatöö</p>		
--	--	--	--	--

Hindamisülesanne:
Praktiliste tööde hindamine

Hindamismeetod:
Praktiline töö

Lävend

Ettevõttepoolse juhendaja hinnang on positiivne
Tööülesanded on täidetud vähemalt lävendi tasemel

Iseseisvad tööd

Materjali kogumine praktikaaruande koostamiseks

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt praktika juhendist	koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist, viidates kasutatud allikatele; esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks IT-lahendusi kasutades.	PRAKTIKASEMINAR Nõuded kirjalike tööde vormistamisele Tartu KHK-s Praktikaaruande koostamise juhend Nõuded esitluse koostamiseks	Loeng Materjali kogumine ja süstematiseerimine	Mitteeristav

Hindamisülesanne:
Praktikaaruande ja esitluse koostamine

Lävend

Esitab praktika dokumentatsiooni
Koostab praktika aruande ja esitluse
Kaitseb praktikaaruannet

Iseseisvad tööd

Praktika Aruanne. Esitlus

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui õpilane on täitnud praktika eesmärgid, koostanud ja kaitsnud praktikaaruande
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Tehnoloogilised kaardid Ohutusjuhendid Sisekorraeeskirjad www.cvkeskus.ee Ettevõtete kodulehed Haapsalu KHK kirjalike tööde vormistamise juhend

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhikooli lõpetanud õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Pagari praktika	10	Annika Armipaik-Nukki, Pille Õlekõrs, Lea Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: Pagaritoodete valmistamise alused, Lihtpagaritoodete valmistamine ja Abipagari praktika		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd, töötab iseseisvalt pagari- või valikpagaritooteid tootvates või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ja osaleb meeskonnatöös		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib isiklikke praktika eesmärgi lähtuvalt juhendist	koostab materjali praktikale asumiseks (praktikalepingu sõlmimine, CV ja motivatsioonikirja koostamine) lähtuvalt praktika juhendist	SISSEJUHATUS PRAKTIKASSE Praktika dokumentatsioon: praktikataotlus, CV, avaldus, praktika leping, praktikajuhend, praktikaettevõtete nimekiri, praktikapäevik, hinnanguleht, tööohutuse alane juhend Õpilase enesehindamine ja praktika eesmärgistamine	Loeng Info otsing	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Eneseanalüüs Praktika eesmärgid				
Lävend				
Esitab eneseanalüüsi Püstitab praktika eesmärgid				
Iseseisvad tööd				
Eneseanalüüs. Praktika eesmärgid				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes iseseisvalt, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös	töötab juhendi alusel ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorra eeskirju, ergonoomika põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid ja isikukaitsevahendeid;	PRAKTIKA Ettevõttega tutvumine Sisekorraeeskiri Tööohutuse- ja hügieeninõuded	Praktiline töö	Mitteeristav

	<p>valmistab juhendi alusel ette toorained ja pagaritoodete täidised lähtuvalt toote tehnoloogilisest kaardist; valmistab juhendi alusel pagaritooteid lähtuvalt toote tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid tooraineid; pakendab, markeerib, külmutab ja ladustab juhendi alusel pool- ja valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid; puhastab juhendi alusel töö lõppedes seadmed ja töökoha; töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega ja suheldes vastastikku toetaval viisil.</p>	<p>Isikukaitsevahendite kasutamine Toorained Tooraine ettevalmistamine tootmiseks Ettevõtte tehnoloogiline juhend Taigna valmistamine juhendi alusel Taigna tükeldamine juhendi alusel Taigna vormimine juhendi alusel Toodete küpsetuseelne ja -järgne viimistlemine juhendi alusel Toodete pakendamine juhendi alusel Toodete markeerimine ja ladustamine juhendi alusel Ettevõttes kasutatavad puhastusained ja töövahendid Tootmisruumi puhastusplaan Meeskonnatöö</p>		
--	--	--	--	--

Hindamisülesanne:

Praktikaaruandeks materjali kogumine ja läbitöötamine
Praktikaettevõttes etteantud praktiliste tööde sooritamine, lähtudes õpilase individuaalsest praktikajuhendist

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Lävend

Täidab praktika eesmärgid ja juhendaja poolt määratud tööülesanded
Valmistab tooteid lähtuvalt ettevõtte toodete sortimendist, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaleb meeskonnatöös
Kogub materjali praktikaaruande koostamiseks

Iseseisvad tööd

Praktikaaruandeks materjali kogumine ja läbitöötamine

Praktika

Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine
Tainaste valmistamine, vormimine, kergitamine, tükeldamine ja kaalu jälgimine
Toodete küpsetamine, jahutamine ja viimistlemine
Toodete külmutamine
Toodete pakendamine, markeerimine ja ladustamine

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt praktika juhendist</p>	<p>koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist, viidates kasutatud allikatele; esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks IT-lahendusi kasutades.</p>	<p>PRAKTIKASEMINAR Nõuded kirjalike tööde vormistamisele Tartu KHK-s Praktikaaruande koostamise juhend Nõuded esitluse koostamiseks</p>	<p>Loeng Materjali kogumine ja süstematiseerimine</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Praktikaaruande ja esitluse koostamine</p>		<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö</p>		

Lävend
Esitab praktikadokumentatsiooni Koostab praktikaaruande ja esitluse Kaitseb praktikaaruannet
Iseseisvad tööd
Praktikaaruande ja esitluse koostamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui õpilane on täitnud praktika eesmärgid, koostanud ja kaitsnud praktikaaruande
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Praktikajuhend Praktikaleping Praktikapäevik Haapsalu KHK kirjalike tööde koostamise juhend Ettevõttes valmistatavate pagaritoodete tehnoloogilised kaardid Ettevõtte seadmete kasutus- ja ohutusjuhendid

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppijad		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	Valdo Nõlvak, Eneli Uiibo
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		
Teemad ja alateemad	<p>KARJÄÄRI PLANEERIMINE Eneli Uiibo Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel. Õppimisvõimaluste ja töömaailma tundmine ning selle tähtsus karjääriplaneerimisel. Planeerimine ja otsustamine Isikliku karjääriplaani koostamine: lühi- ja pikaajaline MAJANDUSÕPETUS Ülle Moks Majanduslikud valikud piiratud ressursside tingimustes. Tulude ja kulude planeerimine ning eelarve koostamine. Turu roll majanduse toimimises. Maksusüsteemi olemus ja maksud, tuludeklaratsiooni koostamine. Säästmine, investeerimine ja laenamine. Riikliku infosüsteemi e-riik kasutamine ETTEVÕTLUSE ALUSED Ülle Moks Ettevõtliku inimese portree. Väliskeskond ja selle mõju ettevõtte tegevusele. Kultuuridevaheliste erinevuste mõju majandustegevusele. Vastutustundliku ettevõtluse põhimõte. Äriidee ja selle ellu viimine TÖÖKESKKOND Urmas Käär Töövõime säilitamise olulisus Töökeskkonnaalase töö korraldus. Tööandja ja töötaja õigused ja kohustused. Riskianalüüs vastaval eriala näitel Töökeskkonna füüsilised, keemilised, bioloogilised, füsioloogilised ja psühhosotsiaalsed ohutegurid vastava eriala näitel Meetmed ohutegurite mõju vähendamiseks Töökeskkonnaalane teave. Erinevad töökeskkonnaalase teabe allikad Tööõnnetused . Õigused ja kohustused seoses tööõnnetusega. Tuleohutus .Tulekahju ennetamine. Tegutsemine tulekahju puhkemisel Riiklik töötervishoiu ja tööohutuse strateegia. Töökeskkonna ohutuse ja töötervishoiu alane seadusandlus. Tervisekontroll, töötervishoiu- ja töökeskkonnaalased teabematerjalid. Riskianalüüs, tööõnnetus, käitumine tööõnnetuse korral TÖÖSEADUSANDLUS Ülle Mustkivi Lepingulised suhted töö tegemisel. Töölepingu pooled, nende kohustused ja õigused, töökorraldus, töö ja puhkeaeg, puhkuste liigid. Töö tasustamine ja sotsiaalsed tagatised ASJAAJAMINE Valdo Nõlvak Asjaajamise, dokumendi ja dokumendihalduse mõiste; asjaajamise õiguslik keskkond; dokumentide loomine, dokumentide säilitamine, säilitustähtaeg, dokumentide säilitamine Isiklikud dokumendid, isikut tõendavad dokumendid, kuuluvust tõendavad dokumendid, tunnistused, lepingud ning nende säilitamine. Kalendrid ja kodulehed SUHTLEMISOSKUSED Eneli Uiibo Suhtlemine. Suhtlemisvajadused ja –ülesanded. Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine. Suulise esitluse läbiviimine grupile. Ametlik ja mitteametlik suhtlemine. Telefonisuhtlus. Internetisuhtlus ja suhtlusvõrgustikud. Kirjalik suhtlemine. Erinevad suhtlemissituatsioonid. Suhtlemine erinevate kulutuuri esindajatega,</p>		

kultuuridevahelised erinevused ja nende arvestamine suhtlemissituatsioonides. Suhtlemisbarjäär ja selle ületamise võimalused. Isikutaju eripära ja seda mõjutavad tegurid. Tõepärane enesehinnang suhtlemisostkuste kohta
 Käitumine suhtlemissituatsioonides .Töölase käitumise etikett. Positiivse mulje loomine. Käitumisviisid. Kehtestav käitumine. Konfliktid ja veaolukorrad ning nende tekkepõhjused. Toimetulek konfliktidega. Meeskonnatöö põhimõtted. Meeskonda kuulumise positiivsed ja negatiivsed küljed. Loovus ja isiklik areng meeskonnas
 KLIENDITEENINDUS integreeritud moodulise 2 ja 3
 Kliendikeskse teeninduse põhimõtted. Teenindussituatsioonid ja nende lahendamine

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis.	Analüüsib juhendamisel oma 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, sh võõrkeelse, motivatsioonikirja, sooviavalduse), lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast. Valmistab ette ja osaleb näidistööintervjuul. Koostab juhendamisel oma lühi- ja pikaajalise karjääri plaani.	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist.	Kirjeldab oma majanduslikke vajadusi, lähtudes ressursside piiratusest. Selgitab nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust. Koostab juhendi alusel elektrooniliselt oma 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 riigiportaali eesti.ee.	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas.	Kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis oma 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 kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele. Kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab juhendi alusel	Mitteeristav

meeskonnatööna elektrooniliselt lihtsustatud äriplaani.

Lävend

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel.	<p>Loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate peamisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel.</p> <p>Tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldisi füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ning meetmeid nende vähendamiseks.</p> <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 eri allikatest, sh elektrooniliselt töötervishoiu ja tööohutuse alast informatsiooni.</p> <p>Leiab iseseisvalt töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööaja korralduse ja puhkuse kohta.</p> <p>Nimetab töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu peamisi erinevusi ja kirjeldab töölepinguseadusest tulenevaid töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust.</p> <p>Arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netotöötasu ning ajutise töövõimetuse hüvitist.</p> <p>Koostab ja vormistab juhendi alusel iseseisvalt elektrooniliselt algatus- ja vastuskirja ning e-kirja, sh allkirjastab digitaalselt.</p> <p>Kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega.</p>	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil.	<p>Kasutab situatsiooniga sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist nii õppe- kui võõrkeeles.</p> <p>Kasutab eri suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava.</p> <p>Järgib üldtunnustatud käitumistavasid.</p> <p>Selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel.</p>	Mitteeristav
Lävend		

Õppemeetod	Analüüs, arutelu, õppekäik, infootsing, rollimängud, lühiloeng, praktilised harjutused, kohtumine, rollimäng, situatsioonülesannete lahendamine, meeskonnatöö, õpimapp, videotreening
------------	---

Hindamisülesanne	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>Õpiväljundid hinnatakse erinevate hindamisülesannetega, mis hõlmavad mitut hindamiskriteeriumi.</p> <p>Hindamisülesanne</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Õpimapp. Õpilane esitab õpimapi, mis sisaldab järgmisi kirjaliku juhendi alusel koostatud töid (elektroonilises keskkonnas Google Drive või Moodle). Mitteeristav hinne“ arvestatud“ või „mitte arvestatud“ kujuneb juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel 2. Näidisintervjuul osalemine <p>Õpilane osaleb näidisintervjuul, milleks valmistub kirjaliku juhendi alusel. Mitteeristav hinne“ arvestatud“ või „mitte arvestatud“ kujuneb juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Meeskonnatööna lihtsustatud äriplaani koostamine <p>Meeskond koostab esitluse kirjaliku juhendi alusel. Mitteeristav hinne“ arvestatud“ või „mitte arvestatud“ kujuneb juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel</p>
Hindamismeetod	<p>Iseseisev töö</p> <p>Õpimapp/portfoolio</p> <p>Probleemsituatsiooni lahendamine</p> <p>Juhtumi analüüs</p>
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Mooduli hinne on arvestatud, kui õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid 1-5 lävendi tasemel	
Iseseisev töö	<p>Monitoorib karjääriinfot: koostab kirjaliku ülevaate karjääriteenustest enda maakonnas</p> <p>Koostab juhendi alusel CV, motivatsioonikiri, sooviavalduse.</p> <p>Koostab isikliku tegevuskava oma karjääriplaanide teostamiseks pidades silmas nii pikema- kui lühemaajalisi eesmärke</p> <p>Analüüsib etteantud andmete põhjal erinevaid võimlusi varade finantseerimiseks,</p> <p>Koostab meeskonnatööna oma tegevusvaldkonna makrokeskkonna analüüsi</p> <p>Kirjutab kokkuvõtte vastutustundliku ettevõtluse põhimõtetest</p> <p>Koostab meeskonnatööna juhendi alusel äriplaani ja äriplaani esitluse</p> <p>koostab meeskonnatööna kokkuvõtte võimalustest vähendada ohutegurite mõju töökeskkonnas vastava eriala näitel</p> <p>Vormistab etteantud juhendi abil töölepingu.</p> <p>Digitaalselt allkirjastatud algatus- ja vastuskirja koostamine ja vormistamine vastavalt juhendile ning edastamise e-kirjaga</p> <p>Lahendab juhendi alusel tavapärase teenindussituatsiooni iseseisvalt</p>
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hinne on arvestatud, kui õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid 1-5 lävendi tasemel.</p> <p>Mitteeristav hindamine</p> <p>Õpiväljundid hinnatakse erinevate hindamisülesannetega, mis hõlmavad mitut hindamiskriteeriumi.</p> <p>Hindamisülesanne</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Õpimapp. Õpilane esitab õpimapi, mis sisaldab järgmisi kirjaliku juhendi alusel koostatud töid (elektroonilises keskkonnas Google Drive või Moodle). Mitteeristav hinne“ arvestatud“ või „mitte arvestatud“ kujuneb juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel 2. Näidisintervjuul osalemine <p>Õpilane osaleb näidisintervjuul, milleks valmistub kirjaliku juhendi alusel. Mitteeristav hinne“ arvestatud“ või „mitte arvestatud“ kujuneb juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Meeskonnatööna äriplaani koostamine <p>Meeskond koostab esitluse kirjaliku juhendi alusel. Mitteeristav hinne“ arvestatud“ või „mitte arvestatud“ kujuneb juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel</p>
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Tervis ja karjäär : inimese tervis – eriala valiku ja tööalase karjääri mõjutaja [Võrguteavik] / [koostanud: Annika Kүүdorf, Eda Merisalu, Mare Lehtsalu] Ilmunud Tallinn : Elukestva Õppe Arendamise Sihtasutus Innove, 2008</p>

Vaatame koos tulevikku : gruppide kogumik põhikooli ja gümnaasiumi kutseuunitajatele, aineõpetajatele, klassijuhatajatele ja karjäärinõustajatele / [koostajad Imbi Kuusik ... jt.] [Tallinn] : Sihtasutus Eesti Kutsehariduse Reform, 2003 ([Tabasalu] : Serica Disain) 74, [6] lk. : ill. ; 30 cm

Karjääriõppe sidumine praktikaga soovituslikud abimaterjalid / [Võrguteavik] : SA Innove karjääriteenuste arenduskeskus, Haridus- ja Teadusministeerium ; koostaja: Terje Paes

Internetileheküljed: www.eures.ee, www.rmp.ee, <http://europa.eu/youth>, www.ti.ee, www.rajaleidja.ee, www.mitteformaalne.ee

Ettevõtluse alused SA Innove, Haridus- ja Teadusministeerium ; koostajad: Tiia Randmaa, Ester Raiend, Riina Rohelaan, Aive Kupp, Jane Mägi 2007

Ideest eduka ettevõtte SA Innove, Haridus- ja Teadusministeerium ; koostajad: Rein Sirkel, Kaire Uiboleht, Juhan Teder, Monika Nikitina-Kalamäe 2008

Füüsilisest isikust ettevõtja käsiraamat Kirjastus Ilo; Olavi Kärsna 2008

Internetileheküljed www.minuraha.ee, www.eas.ee, www.emta.ee

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

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

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

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab eri rahvaste küpsetisi, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid	valmistab juhendi alusel eri rahvaste küpsetisi järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid	Eesti, Euroopa, Lõunamaade ja Põhjamaade küpsetised. Näiteks pärmitaignast pannkoogid, pärmita taignast pannkoogid, krepid, karask, lavašš, pelmeenid, ravioolid, vareenikud,	praktiline töö	Mitteeristav

pärmi-taignast, struudlid, rastegaid, kulebjaakad, naan jne	
Hindamisülesanne: juhendi alusel pärmitaignast pannkookide ja pelmeenide valmistamine	Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö
Lävend	
Valmistab pannkooke ja pelmeene vastavalt nõuetele	
Praktilised tööd	
juhendi alusel pärmitaignast pannkookide ja pelmeenide valmistamine	

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

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhikooli lõpetanud õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Pagaritoodete kujundus- ja kaunistusõpetus	3	Tiina Sootalu, Elo Jürise, Lea Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab pagaritoodetele erinevaid kaunistuselemente, valides selleks sobivad toorained ja töövahendid		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
kaunistab ja kujundab toote, kasutades erinevaid pumateid ja glasuure	kaunistab ja kujundab toote kasutades erinevaid pumateid ja glasuure ning järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid	Kujundamise põhitõed Valikute tegemine toote kaunistamisel/kujundamisel Pumat Glasuurid Puisted	Mitteeristav
Hindamisülesanne: juhendi alusel erinevate pagaritoodete kaunistamine kasutades pumatit ja/või glasuuri		Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend			
kaunistab ja kujundab toote kasutades erinevaid pumateid ja glasuure ning järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid			
Praktilised tööd			
juhendi alusel erinevate pagaritoodete kaunistamine kasutades pumatit ja/või glasuuri			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab küpsetatud pooltoodetest erinevaid kaunistusi	valmistab juhendi alusel kaunistuselemente, järgides toiduhügieeni- ja ohu-tusnõudeid; kasutab toote kujunduses erinevaid kaunistusi ja loob neist kompositsiooni	Kaunistused küpsetatud pooltoodetest Soolataigen Piparkoogitaigen Kaunistuspärmitaigen Rukkikaunistustaigen	praktiline töö, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne:			Hindamismeetod:	

juhendi alusel kringlile: piparkoogitaignast, soolataignast või kaunistuspärmitaignast kaunistusi valmistamine	Iseseisev töö Praktiline töö
Lävend	
valmistab juhendi alusel kaunistuselemente, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid; kasutab toote kujunduses erinevaid kaunistusi ja loob neist kompositsiooni	
Iseseisvad tööd	
kompositsiooni kavandi ja tööplaani koostamine etteantud teemal	
Praktilised tööd	
juhendi alusel kringlile: piparkoogitaignast, soolataignast või kaunistuspärmitaignast kaunistuste valmistamine	

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab želeest erinevaid kaunistusi	valmistab juhendi alusel želeest erinevaid kaunistuselemente järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid; kasutab toote kujunduses želeed ja želeest kaunistuselemente	Želeed Külmželeed Kuumutamise teel valmistatavad želeed Želeekaunistused	praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: juhendi alusel väikesaiade või kringlite želeega katmine/ kaunistuste valmistamine			Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö	
Lävend				
valmistab juhendi alusel želeest erinevaid kaunistuselemente järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid; kasutab toote kujunduses želeed ja želeest kaunistuselemente				
Praktilised tööd				
juhendi alusel väikesaiade või kringlite želeega katmine/ kaunistuste valmistamine				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui õpilane on sooritanud järgmised praktilised tööd: juhendi alusel kaunistuselementide valmistamine glasuurist ja želeest, kaunistuste valmistamine küpsetatud pooltoodetest ja väikesaiade või kringli kujundamine ja esitanud iseseisva töö
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman, 2005, "Küpsetuskunst" Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex http://martsipanjasuhkrumass.weebly.com/ http://kaunistused.weebly.com/kasutatud-allikad.html http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impresum/

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhikooli lõpetanud õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Äriplaani koostamine	10	Ülle Moks, Pille Nool, Cynne Põldäär
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab baasteadmised ettevõtlusega alustamiseks koostades Töötukassa või EASi nõuetele vastava äriplaani		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ettevõtluse olemust ja riske reaalses ärikeskkonnas	teab ootusi, probleeme ja riske ettevõtluses; genereerib ja hindab äriideed; teostab ettevõtte ärikeskkonna analüüsi.	Ettevõtluse olemus, tähtsus Äriplaani olemus ja struktuur Äriidee leidmine, analüüs ja hindamine Ettevõtte rajamiseks vajalikud sammud (sh litsentsid ja tegevusload) Ettevõtjale olulised infokanalid ja tugistruktuurid Ärikeskkonna analüüs: mikro- ja makrokeskkond, SWOT-analüüs, riskianalüüs, andmete hankimine analüüsiks	Interaktiivne loeng, Rühmatöö, ajurünnak, Äriplaani vorm	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Ärikeskkonna analüüsi koostamine juhendi alusel		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö		
Lävend				
koostab ärikeskkonna analüüsi vastavalt juhendile				
Iseseisvad tööd				
Ärikeskkonna analüüsi koostamine reaalse äriidee põhjal				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kavandab ettevõtte tegevuse	määratleb ettevõtte missiooni, visiooni, eesmärgid; kavandab ettevõtte	Ettevõtte missioon, visioon, eesmärgid Toote/teenuse arendamine, tootmis-/teenindusprotsess Tegevuskava koostamine	Interaktiivne loeng, Rühmatöö, Töölehed (äriplaani vorm)	Mitteeristav

	tootmis-/teenindusprotsessi	Ettevõtte juhtimine sh personali planeerimine		
Hindamisülesanne: Tootmisprotsessi kirjeldus			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				
esitab nõuetele vastava tootmisprotsessi kirjelduse				
Iseseisvad tööd				
Tootmis- või teenindusprotsessi kirjeldus: ettevõtte juhtimine koostamine eelnevalt püstitatud realistliku äriidee põhjal, loodava ettevõtte tegevuskava koostamine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab turundusplaani	hindab turupotentsiaali ja kavandab ettevõtte turundustegevuse	Turu analüüs: turupotentsiaali hinnang, sihtturud ja sihtrühmad, konkurents Turundusplaani koostamine	Interaktiivne loeng, Rühmatöö, Töölehed (äriplaani vorm)	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Turundusplaani koostamine juhendi alusel			Hindamismeetod: Rühmatöö Tööleht	
Lävend				
esitab nõuetele vastava turundusplaani				
Iseseisvad tööd				
Turundusplaani osa äriplaanis				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
prognoosib ettevõtte finantstegevuse	koostab reaalsest äriideest lähtuvad finantsprognoosid, mõistab raamatupidamisarvestuse tähtsust, ja korraldab ettevõtte raamatupidamise	Stardikapitali vajadus ja allikad. Finantsprognoosid: bilanss, kasumiaruanne ja kassavoogude prognoos Omahinna kujunemine Tasuvuspunkti arvutus Raamatupidamise korraldus ettevõttes	Interaktiivne loeng, Töölehed (äriplaani vormi finantsprognooside osad)	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Finantsprognooside ja hinnakujunduse osa äriplaanis			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				
Koostab finantsprognooside ja hinnakujunduse osa äriplaanis				
Iseseisvad tööd				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui õpilasel on valminud ja kaitstud äriplaani. Äriplaani võib koostada rühmatööna.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	http://www.eesti.ee/ http://www.eas.ee/ http://www.tootukassa.ee/ http://www.looveesti.ee/ http://palk.crew.ee/ http://www.rmp.ee/ http://www.stat.ee/

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

Sihtrühm	Põhikooli lõpetanud õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Loovus	3	Marju Heldema, Jana Koel, Liisi Karydi
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane väärtustab õpitavat eriala ja tõstab läbi loovuse enesehinnangut, eneseanalüüsi võimet ja elukvaliteeti		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
omab esmaseid teadmisi loomeprotsessist	sõnastab tootedisaini mõiste tähenduse	Tootedisaini teke ja ajalugu	Rühmatöö, Iseseisev töö, loeng	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rahvusliku pagari- või kondiitritoote kavandamine		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö		
Lävend				
esitab rahvusliku pagari/ kondiitritoote toote kavandi				
Iseseisvad tööd				
Rahvusliku pagari- või kondiitritoote kavandamine				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
omab teadmisi värvimaailma põhitõdest	nimetab ja eristab kromaatilisi ja akromaatilisi värve; kasutab värve toote kujundamisel.	Kromaatilised ja akromaatilised värvid Värvipsühholoogia	Loeng Näitlikustamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: esitab värvusõpetuse arvestuslikud tööd		Hindamismeetod: Iseseisev töö		
Lävend				

esitab värvusõpetuse arvestuslikud tööd
Iseseisvad tööd
Värvusõpetuse tööd

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kujundab oma elukeskkonda (ruumikujundus)	teab ruumikujunduse põhitõdesid; koostab kujundusplaani	Oma kohviku kujundamine või olemasoleva kohviku/ pagariäri ümberkujundamine	Loeng Näitlikustamine Analüüs ja arutelu	Mitteeristav
Hindamisülesanne: esitab iseseisva töö „Kohviku kujundamine“			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				
esitab iseseisva töö „Kohviku kujundamine“				
Iseseisvad tööd				
esitab iseseisva töö „Kohviku kujundamine“				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks, kui õpilane esitab etteantud ülesannetest koosneva õpimapi ja esitab iseseisva töö „Kohviku kujundamine“
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Tammert, M. Värviopetus teoorias, Tallinna Tehnikakõrgkool, 2002 Starmer, A. Värviskeemide piibel, Sinisukk 2006 Hansen, A. Ornamenti kujundamise alustest, Kunst, 1965 Adamson, J. Adamson, A. Kunstiõpik gümnaasiumile, Argo, 2002

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppijad		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Teeninduse alused	5	Tiina Sootalu, Kersti Õim
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab tootlusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades		
Teemad ja alateemad	<p>Teeninduse alused I ja II õppeaastal</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lauakatmis- ja serveerimisvahendid 2. Laua katmine (istumisega laudades) ja teenindaja töövõtted 3. Klientide teenindamise protsess (istumisega laudades), erivajadustega klientide teenindamine 4. Selvelauad, catering teenus <p>Suhtlemine ja klienditeenindus II õa</p> <p>Kliendikeskse teeninduse põhimõtted, kliendikeskne teenindamine</p> <p>Kliendi ootused ja vajadused</p> <p>Suhtlemine kliendiga erinevates teenindussituatsioonides</p> <p>Telefoni- ja internetisuhtluse head tavad</p> <p>Erinevate rahvaste söömiskombed ja tavad</p> <p>Meeskond ja meeskonnatöö</p> <p>Integreeritud:</p> <p>Inglise keel- enese tutvustus, ettetellitud menüü tutvustamine, erialase info leidmine erinevatest allikatest</p> <p>Eesti keel- enesetutvustus</p> <p>Integreeritud:</p> <p>Inglise keel-Lauakatmis-ja serveerimisvahendid, Erialased suhtlemissituatsioonid</p> <p>Eesti keel- Kõnekultuur</p> <p>Kunstiõpetus - Värvid, Kaardid (menüü, lauakaart, kutse), Lille- ja taimeseaded</p> <p>Muusikaõpetus - Erinevad muusikaliigid ja nende mõju meelele</p> <p>Suhtlemine ja klienditeenindus - Teenindaja hoiakud, Suhtlemistsoonid, rollid, Suhtlemine kliendiga erinevates , teenindus situatsioonides</p> <p>Integreeritud:</p> <p>Eesti keel - Kõnekultuur, Info otsimine, infoallikad</p> <p>inimesegeograafia</p> <p>Erinevate traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile, söögi valmistamisele, laua katmisele</p> <p>Inimeseõpetus</p> <p>Isiksuste tüübid</p> <p>Rollid</p> <p>Teeninduse alused 2 õppeaasta</p>		

Toitlustusettevõtte teenindusstandard
 Turunduse ja müügitöö tähtsus
 Turundussõnumite koostamine
 Töökorraldus
 Arveldamine kliendiga
 Integreeritud:
 Inglise keel
 Teenindusalane sõnavara (nõud, toiduained, töövahendid)
 Teenindusolukordade lahendamine
 Erialase teksti koostamine
 Matemaatika
 Ruumi suuruse, laudade arvu ja serverimisvahendite arvutamine vastavalt inimeste arvule
 Arve koostamise matemaatilised tehted (ka. käibemaksu arvestamine)
 Muusikaõpetus
 Sobiva muusika valimine lähtuvalt ettevõtte äriideest ja sündmusest
 Mooduli hindamine I õppeaasta
 Hindamine II õppeaasta

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	Õpilane: - kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel - kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel - kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel - kirjeldab kliendi-teeninduse kliendikeskse teeninduse põhimõtetest lähtudes etteantud teenindusolukorrast	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele.	Õpilane: - valib suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest - kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt toitlustusettevõtte teenindusstandardist - pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine

Õpilane arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab ja selgitab globaliseerumisega seotud tegureid rühmatööna - kirjeldab erinevate riikide ja rahvuste traditsioone ja kombeid lähtudes nende kultuurilisest ja religioosest taustast - selgitab traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile, söögi valmistamisele, laua katmisele rühmatööna - kirjeldab religiooni mõju toitumisele ja toiduvalmistamisele ühe religiooni näitel - nimetab erialase infootsingu allikaid ja põhjendab infoallikate valikut juhendi alusel - leiab õpitava võõrkeele vahendusel infot erinevatest infoallikatest - kasutab saadud teavet suhtlemisel klienditeenindus-situatsioonides - lahendab teenindusolukorra erineva kultuurilise taustaga kliendist lähtudes valib sobiva muusikalise tausta lähtudes ettevõtte äriideest ja sündmusest 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab ja selgitab globaliseerumisega seotud tegureid rühmatööna - kirjeldab erinevate riikide ja rahvuste traditsioone ja kombeid lähtudes nende kultuurilisest ja religioosest taustast - selgitab traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile, söögi valmistamisele, laua katmisele rühmatööna - kirjeldab religiooni mõju toitumisele ja toiduvalmistamisele ühe religiooni näitel - nimetab erialase infootsingu allikaid ja põhjendab infoallikate valikut juhendi alusel - leiab õpitava võõrkeele vahendusel infot erinevatest infoallikatest - kasutab saadud teavet suhtlemisel klienditeenindus-situatsioonides - lahendab teenindusolukorra erineva kultuurilise taustaga kliendist lähtudes - valib sobiva muusikalise tausta lähtudes ettevõtte äriideest ja sündmusest 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane kirjeldab turundustegevusi toitlustusettevõttes	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - koostab turundussõnumi toitlustusettevõttele etteantud juhendi alusel kahes keeles keeleliselt õigesti kasutades võõrkeele sõnastikke ja võõrkeelseid teatmeteoseid - kirjeldab erinevaid turundustegevusi konkreetse ettevõtte näitel - valib ettevõtte sihtrühmadele sobivad turundustegevused konkreetse ettevõtte näitel 	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kujundab ja valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning taime- ja lauaseadeid etteantud juhendi alusel - valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad lähtudes menüüst ning värvide sobivusest - koostab toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja korrektses erialases keeles - katab igapäevasemaid selvelaudu juhendi alusel - katab istumisega söögilaudu, lähtuvalt menüüst ja juhendi alusel - serveerib toite ja jooke ning katab laudu arvestades värvide sobivust - valmistab ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks juhendi alusel - teenindab kliente kasutades teenindamise põhitehnikaid, järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid - arvutab ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse, laudade arvu ja paigutuse ning serveerimiseks vajalikud vahendid vastavalt inimeste arvule - nimetab võõrkeeles enamlevinud toiduaineid ja töövahendeid - koostab arveid ja arvutab müügihinnast maha käibemaksu juhendi alusel - arveldab kliendiga ja käsitleb nõuetekohaselt sularaha nii selle vastuvõtmisel kui ka tagastamisel 	Mitteeristav
Lävend		

Õppemeetod	Interaktiivne loeng, teemakohased juhtumipõhised ülesanded, probleemülesannete lahendamine, rühmatöö, paaritöö, praktiline töö, esitlus
Hindamisülesanne	<p>Mitteeristav kokkuvõttev hindamine</p> <p>Kokkuvõttev hindamine koosneb kahest tööst</p> <p>1.õppeaasta: Paneerib ja teostab individuaalse tööna 2-käigulise eine teenindusprotsessi etteantud juhendi (menüü) järgi.</p> <p>2 õppeaasta: Praktiline tööna planeerib ja teostab rühmatööna juhendi alusel kliendi ootustele ja vajadustele vastava teemaürituse teenindamise juhendi (menüü) alusel (muusika, lauakaunistused, lauakaardid), planeerib lauakatmise vahendid, serveerimisvahendid, teeb ettevalmistustööd, teenindab kliente ja hangib tagasiside</p>
Hindamismeetod	<p>Iseseisev töö</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Suuline esitus</p> <p>Ülesanne/harjutus</p> <p>Probleemsituatsiooni lahendamine</p>
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
<p>Sooritab praktilised teenindusülesanded kliendisõbralikult ja positiivselt, arvestades kliendi soovide ja vajadustega, lahendab erinevad teenindussituatsioonid positiivselt ja korrektses keeles, on valmis lahendama vajadusel veaolukordi.</p> <p>Koostab korrektselt vajaminevate töövahendite nimekirja, katab laua vastavalt planeeritud üritusele õigesti, kasutab serveerimisel õigeid ja ergonoomilisi töövõtteid ning serveerib toidud õiges järjekorras.</p>	

- Sooritatud kirjalikud tööd
- Teostatud ja esitletud rühmatöö
- Sooritatud praktilised ülesanded

Sooritatud lävendi tasemel individuaalse tööna 2 käigulise eine teenindusprotsess ja rühmatööna 3-käigulise eine teeninduse planeerimine ja teenindamine

Iseseisev töö	Teeninduse alused- lauakatmis- ja serverimisvahendid, laua katmisvahendite nimekiri etteantud menüü alusel, lõpliku eelkatte skeem etteantud menüü alusel
Praktilised tööd	Praktilise rühmatööna planeerib ja teostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi etteantud menüü alusel, valmistab ette laua katmisvahendid, teeb lõpliku eelkatte Planeerib ja teostab individuaalse tööna 2-käigulise eine teenindusprotsessi etteantud juhendi (menüü) järgi
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hindamine koosneb kahest tööst 1.õppeaasta: Paneerib ja teostab individuaalse tööna 2-käigulise eine teenindusprotsessi etteantud juhendi (menüü) järgi. 2 õppeaastal: Praktiline tööna planeerib ja teostab rühmatööna juhendi alusel kliendi ootustele ja vajadustele vastava teemaürituse teenindamise juhendi (menüü) alusel (muusika, lauakaunistused, lauakaardid), planeerib lauakatmise vahendid, serverimisvahendid, teeb ettevalmistustööd, teenindab kliente ja hangib tagasiside Sooritab praktilised teenindusülesanded kliendisõbralikult ja positiivselt, arvestades kliendi soovide ja vajadustega, lahendab erinevad teenindussituatsioonid positiivselt ja korrektses keeles, on valmis lahendama vajadusel veaolukordi. Koostab korrektselt vajaminevate töövahendite nimekirja, katab laua vastavalt planeeritud üritusele õigesti, kasutab serverimisel õigeid ja ergonoomilisi töövõtteid ning serverib toidud õiges järjekorras. • Sooritatud/hinnatud kirjalikud tööd • Teostatud ja esitletud rühmatöö • Sooritatud praktilised ülesanded Sooritatud lävendi tasemel individuaalse tööna 2 käigulise eine teenindusprotsess ja rühmatööna 3-käigulise eine teeninduse planeerimine ja teenindamine
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argo S.Rekkor, R.Eerik, T.Parm, A.Vainu Teenindamise kunst Argo 2013 õppefilmid, sõnaraamatud www.innove.ee www.kutsekoda.ee www.ehrl.ee

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

Sihtrühm	põhiharidusega õppijad		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Arvutiõpetus	2	Valdo Nõlvak
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppijal on Arvutikasutaja Oskustunnistuse AO1-AO7 pädevused		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab infotehnoloogia põhimõisteid ja oskab hallata faile.	Õppija oskab kasutada arvutit oma tööülesannete täitmiseks	1.Põhimõisted 2. Riistvara ja tarkvara 3. Turvalisus, õiguskaitse ja seadusandlus	Ülesannete lahendamine arvutiklassis. Iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: mitteeristav: arvestatud/mittearvestatud test mõistete peale			Hindamismeetod: Iseseisev töö Test	
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
oskab kasutada teksti- ja tabeltöötuse põhivõtteid.	õppija koostab tekstidokumente õppija vormindab teksti õppija küljendab teksti õppija prindib dokumente	1. Tekstidokumendi ja tabeli loomise põhioperatsioonid. 3. Kujundamine (vormindamine) 4. Dokumendi viimistlemine 5. Printimine	Ülesannete lahendamine arvutiklassis. Iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: mitteeristav: arvestatud/mittearvestatud tekstidokumendi ja tabeli vormistamine			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
oskab kasutada esitluse tegemise põhivõtteid.	õppija loob esitlusi power pointis õppija kujundab nõuetekohase powerpointi esitluse õppija lisab efekte esitlusele	1. Esitluse loomine ja salvestamine 2. Esitluse kujundamine 3. Efektide lisamine slaididele, slaidisiire	Ülesannete lahendamine arvutiklassis. Iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: mitteeristav: arvestatud/mittearvestatud esitluse koostamine ja kujundamine			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
oskab leida informatsiooni veebist ja suhelda veebis kultuurselt.	õppija leiab informatsiooni veebist õppija saadab ja võtab vastu elektronkirju õppija suhtleb veebis kultuurselt	1. Otsimootori kasutamine, lisavõimalused 2. Elektronkirja saatmine, failide lisamine kirjale, Netikett	Ülesannete lahendamine arvutiklassis. Iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: mitteeristav: arvestatud/mittearvestatud kirja saatmine, failide lisamine			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
oskab kasutada veebikeskkondi kodulehe koostamiseks ja ühistöövahendeid	õppija oskab kasutada kodulehe loomise keskkondi	1. Veebikeskkonnad ühistööks ja kodulehe kujundamiseks.	Ülesannete lahendamine arvutiklassis. Iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: mitteeristav: arvestatud/mittearvestatud Google Drive faili loomine, kodulehe loomine				
Lävend				

Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
mooduli väljunditel põhinevad ülesanded on täidetud ja oskused omandatud	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	õppeülesanded on sooritatud vastavalt väljunditele
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	www.metshein.ee