***Lisa 2***

***KOOSKÕLASTATUD***

***kooli nõukogu poolt 13.04.2020***

***protokoll nr 1-2/12***

***KINNITATUD***

***direktori 13.04 2020***

***käskkirjaga nr 1-9/12***

**KURESSAARE AMETIKOOLI PAGARI ÕPPEKAVA**

**MOODULITE RAKENDUSKAVA**

**60 EKAP**

**I. PÕHIÕPNGUTE MOODULID – 51 EKAP**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **Toiduainetööstuse valdkonna alused** | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Kristiina Rand, Irina Arhipova** | | | |  |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toiduainetööstuse tähtsust ja valdkonna keskkonnaohutut toimimist. | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** |
| **ÕV 1. mõistab toiduainetetööstuse tähtsust Eesti majanduses**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 6**  **iseseisev töö: 10**  **kokku: 16** | **HK 1.1. kirjeldab rühmatööna toiduainetööstuse kui majandusharu tähtsust Eestis ning Euroopa Liidus**  **HK 1.2. võrdleb toiduainetööstuse valdkonna ettevõtteid lähtuvalt erinevate toiduainete töötlemise tegevusaladest**  **HK 1.3. kirjeldab toiduseaduse põhjal toidu käitlemise aluseid toiduainetööstuses** | **Õppekäik. Koostab õpetaja juhendi järgi kirjaliku ettekande.** | **mitteeristav** | **SISSEJUHATUS ERIALASSE**   1. **Toidutööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsus** 2. **Eesti toidutööstuse arengulugu, ettevõtete mitmekesisus.** 3. **Õppekäik toidutööstuse valdkonna ettevõtetesse : mikro-, väike-, ja suurtootjad** |
| **ÕV 2. mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 8**  **iseseisev töö: 12**  **kokku: 20** | **HK 2.1. kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale**  **HK 2.2. toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat**  **HK 2.3. leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist**  **HK 2.4. loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas**  **HK 2.5. nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgid ja moodulite eesmärgid**  **HK 2.6. hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks** | **IT: koostab pagar kutsestandardi põhjal kirjaliku enesehinnangu ja seab õppe-eesmärgid SMART-mudeli alusel.** | **mitteeristav** | 1. **Pagari kutsestandarditega tutvumine** 2. **Pagari õppekava sisu ja ülesehitus** 3. **Õppetöö korraldus** |
| **ÕV 3. kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 6**  **iseseisev töö: 10**  **kokku: 16** | **HK 3.1. iseloomustab juhendi alusel toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning mõju inimese tervisele**  **HK 3.2. kirjeldab erinevate toitumisvajadustega inimeste toidu valikuvõimalusi etteantud toiduainetööstuse tootesortimendi põhjal** | **IT: koostab vastavalt juhendile toitumissoovitused eritoitumist vajavatele inimestele.** | **mitteeristav** | **TOITUMISE PÕHIMÕTTED**   1. **Toitumise füsioloogiline mehhanism** 2. **Toidu tähtsus. Esmavajalikud toiduained ja nende mõju organismile.** 3. **Toitained, nende ülesanded, tähtsus vajadus** 4. **Toiduring ja toidupüramiid** 5. **Toiduenergia vajadus** 6. **Toidu energeetiline väärtus** 7. **Eritoitumine** |
| **Õppemeetodid** | **Rühmatöö, loeng, õppekäik, esitlus, iseseisev töö** | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 2. Koostab kondiitri kutsestandardi põhjal kirjaliku enesehinnangu ja seab õppe-eesmärgid SMART-mudeli alusel.**  **ÕV 3. Koostab vastavalt juhendile toitumissoovitused eritoitumist vajavatele inimestele.** | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **Kujundatakse neljast arvestuslikust õpiülesandest:**   1. **Õppekäik – koostab õpetaja juhendi järgi kirjaliku ettekande.** 2. **Koostab kondiitri kutsestandardi põhjal kirjaliku enesehinnangu ja seab õppe-eesmärgid SMART-mudeli alusel.** 3. **Koostab vastavalt juhendile toitumissoovitused eritoitumist vajavatele inimestele.** | | | |
| **Õppematerjalid** | <http://www.toitumine.ee/toidupuramiidi-pohimotted/>  <http://www.toiduliit.ee/>  <https://www.innove.ee/>  <https://www.kutsekoda.ee/>  <https://ehrl.ee/>  <https://ametikool.ee/>  <http://www.leivaliit.ee/> | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2** | **Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas** | | | | | **5 EKAP / 130 tundi** |
| **Õpetajad:** | | | | |  |  |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuvas keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.** | | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 14**  **iseseisev töö: 16**  **kokku: 30** | **HK 1.1. analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga**  **HK 1.2. sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid**  **HK 1.3. koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega** | **IT: koostab juhendamisel eneseanalüüsi vastavalt hindamiskriteeriumitele.**  **Praktiline ülesanne: mina kui õppija – seab isiklikud eesmärgid lähtudes esialasest tegevusest.** | | **mitteeristav** | **INDIVIDUAALNE ÕPITEE**   1. **Õpilase huvid, väärtused, oskused ja isikuomadused** 2. **Õppe eesmärgistamine lähtudes eneseanalüüsist** 3. **Kooli õppeinfosüsteem** 4. **Õpingutega toimetulek** 5. **Õppimist toetavad õpikeskkonnad** 6. **Õpitee** 7. **VÕTA-süsteem** | |
| **ÕV 2. mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja**  **organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 16**  **iseseisev töö: 19**  **kokku: 35** | **HK 2.1. selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid**  **HK 2.2. kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda**  **HK 2.3. selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi**  **HK 2.4. kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkides**  **HK 2.5. valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli** | **Meeskonnatöö (töö arvutiga): selgitab ja kirjeldab turumajanduse toimimist (nõudluse ja pakkumise mõjust lähtuvalt) ja piirkondlikku ettevõtluskeskkonda.**  **IT: selgitab lähtuvalt Töölepingu seadusest tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi**  **IT: kirjeldab oma võimalikku rolli sobivas organisatsioonis.** | | **mitteeristav** | **MAJANDUS JA ETTEVÕTLUS**   1. **Turumajanduse olemus** 2. **Ettevõtluskeskkonda mõjutavad tegurid** 3. **Tööandja ja töövõtja rollid, õigused ja kohustused** | |
| **ÕV 3. kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel**  **enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või**  **rahalises tähenduses**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 16**  **iseseisev töö: 19**  **kokku: 35** | **HK 3.1. seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused**  **HK 3.2. analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas**  **HK 3.3. kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid**  **HK 3.4. kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust**  **HK 3.5. valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile**  **HK 3.6. koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks** | **Meeskonnatöö projekt: koostab tegevuskava pagaritoodete valmistamiseks ja turundamiseks; teostab, dokumenteerib ja analüüsib valminud tooteid.**  **IT: koostab vastavalt juhendile e-portfoolio.** | | **mitteeristav** | **VÄÄRTUSLOOME JA PANUSTAMINE**   1. Tööturg – trendid, arengusuunad, prognoosid 2. Nõutud kompetentsid tööturul 3. Tööandjate ootused 4. Elukestev õpe 5. Karjääri planeerimine ja otsuste tegemine 6. Karjääriteenused ja -nõustamine 7. Tööotsimise viisid 8. Tarbetekstid: avaldus, CV, motivatsioonikiri 9. Tööintervjuu | |
| **ÕV 4. mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri**  **kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 14**  **iseseisev töö: 16**  **kokku: 30** | **HK 4.1. analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes**  **HK 4.2. kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid**  **HK 4.3. selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist**  **HK 4.4. selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuvas keskkonnas** | | **IT: Koostab analüüsi „Mina kui tulevane ettevõtja“.**  **IT: Koostab praktikale kandideerimise avalduse, CV, motivatsioonikirja.**  **IT: Koostab lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.** | **mitteeristav** | **ENESEARENGUT VÄÄRTUSTAV HOIAK**   1. Praktika 2. Praktika roll karjääritee kujundamisel 3. Praktika dokumentatsioon 4. Tagasivaade läbitud õpiteele 5. Võimalikud kutse- ja karjäärivalikud 6. Õpitavate oskuste edasiarendamise ja rakendamise võimalusi muutuvas keskkonnas | |
| **Õppemeetodid** | **Rühmatööd, töölehed, interaktiivne loeng, infootsing internetist, eneseanalüüs, rollimängud, integreeritud põhiõpingutes ettevõtete külastus.** | | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 1. Koostab juhendamisel eneseanalüüsi vastavalt hindamiskriteeriumitele.**  **ÕV 2. Selgitab lähtuvalt Töölepingu seadusest tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi; kirjeldab enda karjääri eesmärkidest lähtuvalt oma võimalikku rolli sobivas organisatsioonis.**  **ÕV 4. Koostab analüüsi „Mina kui tulevane ettevõtja“, vormistab praktikale kandideerimiseks vajalikud dokumendid (sooviavaldus, CV, motivatsioonikiri), koostab lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.** | | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **Mooduli hinde saamise eelduseks on, et õppija on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel ja sooritanud kõik iseseisvad tööd ning hindamisülesanded.** | | | | | |
| **Õppematerjalid** | Randma, T., Raiend, E., Rohelaan, R. jt (2007) *Ettevõtluse alused*. SA Innove <https://www.innove.ee/oppevara-ja-metoodikad/>  Sirkel, R., Uiboleht, K., jt (2008). *Ideest eduka ettevõtteni*. SA Innove <https://www.digar.ee/arhiiv/nlib-digar:43426>  Pärna, O. (2016). *Töötamise tulevikutrendid.* SA Kutsekodoa <https://oska.kutsekoda.ee/tulevikutrendid/tootamine/>  Töölepingu seadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/119032019094>  Lään, K. *Mis on karjäär ja karjääriplaneerimine?*  <https://dspace.ut.ee/bitstream/handle/10062/15978/mis_on_karjr_ja_karjriplaneerimine.html>  Eesti Töötukassa. Minu karjäär. <https://www.minukarjaar.ee/>  Eesmärkide sõnastamine. <https://leanway.ee/smart-mudel>  Keskkonnaharidus <https://www.keskkonnaharidus.ee/foto-ja-video-pank/keskkonnahariduslikud-oppeklipid/keskkonnaprobleemid/page/2/>  **Kallas, E. (2015). *Loovustehnikad. 99 viisi ideede leidmiseks.* Tartu: Sinekuur OÜ** | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3** | **Toiduohutus** | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Lemmi Heero, Reena Smidt** | | | |  |  |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toiduohutuse, hügieeni järgimise tähtsust toidutoorme ja toodete ohutul käitlemisel ja säilitamisel.** | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toidutööstuses**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 6**  **iseseisev töö: 10**  **kokku: 16** | **HK 1.1. kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni eesmärke ja ülesandeid lähtuvalt toidutööstuse eripärast**  **HK 1.2. selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel**  **HK 1.3. kirjeldab rühmatööna hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele**  **HK 1.4. selgitab toidumürgistuste ja -nakkuste ning helmintooside põhjusi ja vältimise võimalusi näidete abil**  **HK 1.5. lahendab toidutöötlemisega seotud juhtumi kasutades toiduhügieeni puudutavaid õigusakte** | **Toiduhügieeni test.**  **IT: probleemi lahendamine (mikrobioloogiline saastumine, patogeensed mikroorganismid)** | **mitteeristav** | **TOIDUHÜGIEEN**   1. **Toiduseadusandlus** 2. **Toiduseadus. Head hügieeni tavad** 3. **Toiduohutust mõjutavad tegurid** 4. **Mikroorganismid, nende kasvu ja paljunemist mõjutavad tegurid** 5. **Toiduainete riknemine. Mikroorganismide arengu piiramine** 6. **Nõuded toiduainete säilitamiseks** 7. **Toiduga levivad haigused – toidumürgitused, hallitused, toidu nakkushaigused, helmintoosid** 8. **Töötajatele esitatavad hügieeninõuded** 9. **Hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele** | |
| **ÕV 2. puhastab tööpinnad, seadmed, vahendid ja tootmisruumid vastavalt juhendile**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 8**  **iseseisev töö: 12**  **kokku: 20** | **HK 2.1. leiab puhastusainete ohutuskaartidelt vajalikku infot nende kasutamise ja ohutu käitlemise kohta**  **HK 2.2. valib juhendi alusel sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained erineva mustuse liigi eemaldamiseks**  **HK 2.3. kirjeldab rühmatööna toidutööstusettevõttes kasutatavaid pesemis- ja desinfitseerimisaineid ja –meetodeid**  **HK 2.4. koostab rühmatööna juhendi alusel etteantud tootmisruumi puhastusplaani**  **HK 2.5. lahendab pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid**  **HK 2.6. määrab visuaalselt etteantud juhendi alusel töökoha puhtuse astme** | **IT: lahendab etteantud juhendi alusel pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid.**  **Paaristöö: pesemis- ja desinfitseerimisvahendi ohutuskaartidega tutvumine ning selle alusel mõistekaardi koostamine.**  **Rühmatöö: koostada juhendi alusel puhastusplaan tootmisruumile.** | **mitteeristav** | **PUHASTUSE ALUSED**   1. **Pesemine ja desinfitseerimine** 2. **Pesemis- ja desinfitseerimisvahendid, töölahuste valmistamine – toiduhügieeni ja ohutuse tagamine** 3. **Kahjuritõrje** | |
| **ÕV 3. mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 6**  **iseseisev töö: 10**  **kokku: 16** | **HK 3.1. selgitab rühmatööna ettevõtte enesekontrollikohustust ja selle rakendamise vajalikkust toiduseaduse alusel**  **HK 3.2. nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitilised punktid ja kriitilised kontrollpunktid**  **HK 3.3. kirjeldab etteantud toote käitlemisel esinevaid ohtusid ja nende vältimiseks vajalikke ennetavaid ja korrigeerivaid tegevusi** | **Rühmatöö: tehnoloogilise skeemi järgi toote käitlemisel esinevad ohud, kriitilised punktid ja ohtude vältimiseks ennetavad tegevused.**  **IT: koostab toote/ tooterühma enesekontrolliplaani.** | **mitteerisatv** | 1. **Toidukontrolli vajadus ja sisu** 2. **Toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitiliste punktide ja kriitiliste kontrollpunktide määramine** 3. **Seire, seirelehed** 4. **Toote käitlemisel esinevad ohud ja nende vältimiseks vajalikud ennetavad ja korrigeerivad tegevused.** | |
| **Õppemeetodid** | **Rühmatöö, loeng, õppekäik, esitlus, iseseisev töö** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 1. Probleemi lahendamine (mikrobioloogiline saastumine, patogeensed mikroorganismid)**  **ÕV 2. Lahendab etteantud juhendi alusel pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid.**  **ÕV 3. Koostab toote/ tooterühma enesekontrolliplaani.** | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  ÕV 1–3 loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on sooritanud hügieenitesti, rühmatööd ja kirjalikud tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele. | | | | |
| **Õppematerjalid** | **Ruasto, M., Breivel, M., Dreimann, P. (2011). *Toiduainetööstuse tootmishügieen.* Tartu: Halo Kirjastus**  <http://www.efsa.europa.eu>  <http://www.agri.ee/toiduohutus>  <http://www.vet.agri.ee>  <http://www.bakterirakuehitusjaendospoorid.edicypages.com>  <http://toiduhygieenialgkursus.edicypages.com/et>  <http://termofiilsedkampylobakterid.weebly.com>  <http://veehygieen.edicypages.com> | | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **4** | **Pagaritoodete valmistamise alused** | | | **8 EKAP / 208 tundi** |
| **Õpetajad: Halliki Väli, Lemmi Heero, Reena Smidt, Tiiu Tamsalu** | | | |  |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel taignaid ja tooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid. | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** |
| **ÕV 1. kasutab pagaritöö tooraineid lähtudes juhendist**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 12**  **iseseisev töö: 14**  **kokku: 26** | **HK 1.1. liigitab pagaritöö toorained, nimetades nende kasutusvõimalused**  **HK 1.2. kirjeldab laktoosi-, gluteeni- ja suhkruvabade toorainete kasutamist pagaritoodetes arvestades eritoitumist**  **HK 1.3. eristab pagaritöös kasutatavad toorained määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti** | **Test: liigitab pagaritoodete toorained, nimetades nende**  **kasutusvõimalused; eristab pagaritöös kasutatavad toorained määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti.**  **IT: hindab etteantud juhendi alusel erinevate toorainete kvaliteeti.** | **mitteeristav** | **TOORAINED**   1. Teraviljad ja teraviljasaadused 2. Nisujahu, rukkijahu, alternatiivjahud 3. Suhkur ja magusained 4. Kergitusained 5. Muna, munasaadused ja munaasendajad 6. Toidurasvad, piim, piimatooted ja alternatiivpiimad 7. Köögiviljad 8. Liha ja kala 9. Kakao |
| **ÕV 2. kasutab taignate valmistamisel seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 12**  **iseseisev töö: 14**  **kokku: 26** | **HK 2.1. valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadmete kasutusjuhendit**  **HK 2.2. oskab töötada seadmetega vastavalt kasutusjuhendile, järgides ohutus- ja hügieeninõudeid**  **HK 2.3. juhendi alusel puhastab töö lõppedes seadmed ja töökohad** | **IT: koostab elektroonilise õpimapi enamlevinud pagaritöödel kasutatavatest väikevahenditest.**  **Praktiline töö: seab etteantud juhendi järgi seadme töökorda.** | **mitteeristav** | **SEADMED**   1. **Taignasegamismasinad, vahustajad, taignatükeldajad ja ümardajad, taignarullimismasinad, vormimismasinad, kerkekapid ja ahjud, jahutus- ja külmutusseadmed, värvipritsid, želeepritsid, mikrolaineahjud, soojendusplaadid, pakkimismasinad** 2. **Väiketöövahendid: kaalud, krabad, noad, lõikurid, spaatlid, visplid, tülled, pritskotid, kausid, sõelad, ahjuplaadid, termomeetrid, lõikelauad, mõõtevahendid, käsikärud (togid), riivid, ahju-ja küpsetusvormid** 3. **Tööohutus seadmete ja väiketöövahendite kasutamisel** 4. **Töökoha puhastus** |
| **ÕV 3. koostab tehnoloogilise juhendi ja kalkulatsioonikaardi**  **erinevatest jahudest tainatootele**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 12**  **iseseisev töö: 14**  **kokku: 26** | **HK 3.1. koostab ja vormistab juhendi alusel elektrooniliselt tehnoloogilise juhendi ning kalkulatsioonikaardi, kasutades erialast terminoloogiat**  **HK 3.2.** teeb tehnoloogilistes juhendites vajalikud toorainete asendused ja ümberarvestused, kasutades digivahendeid  **HK 3.3.** arvutab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest tainatoote valmistamiseks vajamineva toorainete koguse, koostades kalkulatsioonikaardi | **IT: koostab ja vormistab juhendi alusel ning etteantud retseptide järgi elektrooniliselt kalkulatsioonikaardi ja keemilise koostise arvutustabeli.**  **IT:** arvestab tehnoloogilise juhendi alusel tooraine ja materjali kulu. | **mitteeristav** | **KALKULATSIOON**   1. **Retsept, tehnoloogiline kaart, kalkulatsioonikaart, akt, nõudeleht, saateleht, arve-saateleht, inventuur** 2. **Tehnoloogia ja kalkulatsioonikaartide koostamine pagaritoodetele** (omahind, müügihind, käibemaks, juurdehindlus) 3. **Mõõtühikute teisendamine** 4. Külm- ja kuumtöötlemiskaod tootmises 5. Taina ja toodangu väljatulek 6. Toorainete asendused ja ümberarvestamine retseptides |
| **ÕV 4. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest tainatooteid**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 6**  **praktiline töö: 8**  **iseseisev töö: 20**  **kokku: 34** | **HK 4.1. kirjeldab erinevatest jahudest tainaste valmistamise tehnoloogiaid, kergitamise ja küpsetamise põhimõtteid, tuues välja sarnasused ja erinevused**  **HK 4.2. valmistab enda koostatud tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest tainatoote, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid, järgides toiduhügieeni ning tööohutust** | **Praktiline töö: valmistab erinevatest jahudest tainatooteid: sepikuid, karaskeid, gluteenivabu tooteid jms.**  **IT: koostab tehnoloogilise juhendi gluteenivabale tainatootele.**  **Hindeline ülesanne:** valmistab enda koostatud tehnoloogilise juhendi alusel gluteenivaba tainatoote, planeerides ja korraldades oma tööd ja töökohta ning järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid. | **mitteeristav** | **TAINASTE VALMISTAMINE**   1. **Toodete vormimine, kergitamine, küpsetamine, jahutamine, viimistlemine** 2. **Gluteenivabade toodete valmistamise tehnoloogiad** 3. **Gluteeniga ristsaastumine** 4. **Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine** |
| **ÕV 5. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid täidiseid**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 6**  **praktiline töö: 8**  **iseseisev töö: 20**  **kokku: 34** | **HK 5.1. valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid soolaseid ja magusaid täidiseid, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust** | **Praktiline ülesanne**: valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel ühe soolase ja ühe magusa täidise, kasutades õigeid töövahendeid, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid. | **mitteeristav** | **TÄIDISTE VALMISTAMINE**   1. Tehnoloogiline kaart 2. Toorainete eel- ja kuumtöötlemine, jahutamine 3. Täidiste maitsestamine 4. Pulbrilised ja valmistäidised 5. Säilitamine |
| **ÕV 6. töötleb, vormib ja viimistleb tehnoloogilise juhendi alusel pooltooteid**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 6**  **praktiline töö: 10**  **iseseisev töö:20**  **kokku:36** | **HK 6.1. tükeldab käsitsi või masinaga tooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist**  **HK 6.2. vormib kukleid, pirukaid ja lihtsamaid kihistatud väikesaiu, lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist**  **HK 6.3. viimistleb pooltooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist** | **Praktiline ülesanne: tükeldab, vormib, viimistleb kukleid, pirukaid, lihtsamaid kihistatud väikesaiu.** | **mitteeristav** | **TOODETE VORMIMINE**   1. Taigna töötlemine, sh kihistamine, tükeldamine, vormimine 2. Lõppkerkimine 3. Pooltoodete viimistlemine |
| **ÕV 7. jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel pagaritooteid**  **Jaotus tundides:**  **praktiline töö: 12**  **iseseisev töö:14**  **kokku:26** | **HK 7.1. jahutab pagaritooted lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist**  **HK 7.2. viimistleb küpsetatud tooted lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist**  **HK 7.3. määratleb organoleptiliselt pärmitaignast toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid**  **HK 7.4. pakendab, markeerib ja ladustab tooted lähtudes etteantud juhistest ja töökorraldusest** | **Praktiline ülesanne: jahutab, viimistleb ja pakendab tooteid.** | **mitteeristav** | **ETTEVALMISTUS MÜÜGIKS**   1. **Toodete jahutamine, viimistlemine, viimistlusmaterjalid** 2. **Toodete kvaliteedi määramine, pakendamine, markeerimine, ladustamine** |
| **Õppemeetodid** | **Köitev loeng, praktiline töö, degustatsioon, iseseisev töö, uurimistöö, video** | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 1. Hindab etteantud juhendi alusel erinevate toorainete kvaliteeti.**  **ÕV 2. Koostab elektroonilise õpimapi enamlevinud pagaritöödel kasutatavatest väikevahenditest.**  **ÕV 3. Koostab ja vormistab juhendi alusel ning etteantud retseptide järgi elektrooniliselt kalkulatsioonikaardi ja keemilise koostise arvutustabeli.** Arvestab tehnoloogilise juhendi alusel tooraine ja materjali kulu.  **ÕV 4. Koostab tehnoloogilise juhendi gluteenivabale tainatootele.** | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **ÕV 1–7 loetakse arvestatuks, kui kõik moodulis olevad kirjalikud tööd, iseseisvad tööd ja hindamisülesanded on lahendatud ning praktilised tööd on sooritatud.** | | | |
| **Õppematerjalid** | **Tatar, V. (2018). *Toiduainete tehnoloogia õpik.* Tartu: Eesti Maaülikool**  **Aavik, Õ. (2011). Kalkulatsiooniõpetus. Tallinn: Argo**  <http://web.ametikool.ee/anne-li/kalk/>  **Kiisman, E., Piirman, M. (2012). *Küpsetuskunst – õppematerjal pagar-kondiitrile*. Tartu: Atlex**  <http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/>  <http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/>  **Tehnoloogilised kaardid, ohutusjuhendid**  <https://www.hoogne.com/koumloumlk/category/fazer/2> | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **5** | **Lihtpagaritoodete valmistamine** | | | | **9 EKAP / 234 tundi** |
| **Õpetajad: Kristiina Rand, Tiiu Tamsalu** | | | |  |  |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel rukki ja nisutainast lihtpagaritooteid, töötades ohutult ja toiduhügieeni nõudeid järgides. | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. valib pagaritöö tooraineid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 8**  **praktiline töö: 10**  **iseseisev töö: 36**  **kokku: 54** | **HK 1.1. nimetab erinevatest jahudest tainatoodete, sh gluteenivabade toodete valmistamisel kasutatavaid tooraineid ning lisaaineid;**  **HK 1.2. eristab pagaritöös kasutatavaid tooraineid, määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti** | **IT: esitlus toorainete kohta vastavalt juhendile.**  **Test: toorainete kohta.** | **mitteeristav** | **NISUTAINAS**   1. **Nisu- ja rukkitaina valmistamise tehnoloogiline protsess** 2. **Toorainete realiseerimisajad ja hoiustamistingimused** 3. **Toorainete ettevalmistamine tootmiseks: kaalumine, sõelumine, segamine, lahustamine, sulatamine, doseerimine** 4. **Linnased** 5. **Taignaparendajad** 6. **Mugavdusained: kuivjuuretis, valmissegud** 7. **Viimistlusmaterjalid: seemned, pähklid** | |
| **ÕV 2.** valmistab tehnoloogilise kaardi alusel nisutainast lihtpagaritooteid  **Jaotus tundides:**  **praktiline töö: 42**  **iseseisev töö: 42**  **kokku: 84** | **HK 2.1. valmistab juhendi ja tehnoloogilise kaardi alusel ette toorained ja lihtpagaritooteid, kirjeldades nisutainaste valmistamise tehnoloogiaid, kergitamise ja küpsetamise põhimõtteid**  **HK 2.2. valmistab tehnoloogilise kaardi alusel pärmiga nisutainast lihtpagaritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust** | **Praktiline töö: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel**  **kukleid, vormisaia, lauasaia ja põimiksaia**  **IT: täidab töölehe seadmete kasutamise, ohutustehnika ja puhastamise kohta.** | **mitteeristav** | 1. **Nisutaina valmistamine** 2. **Eeltainata meetod** 3. **Juuretisega nisutainas** 4. **Nisutaina segamisprotsess, konsistents, valmiduse määramine, saagis ehk väljatulek, käärimine, alla löömine, käärimise vead ja mõjutamine, töötlemine, tükeldamine, vormimine, lõppkerkimine** 5. **Nisutainast lihtpagaritoodete valmistamine: kuklid, pirukad, rullsaiad, lauasaiad, röstsaiad, juuretisega saiad, vormisaiad, põimiksaiad, pitsapõhjad, plaadipirukad** | |
| **ÕV 3.** kirjeldab rukkitaina valmistamise tehnoloogiaid  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 8**  **praktiline töö: 10**  **iseseisev töö: 36**  **kokku: 54** | **HK 3.1.** kirjeldab rukkitaina valmistamise tehnoloogiaid, kergitamise ja küpsetamise põhimõtteid  **HK 3.2.** kirjeldab rukkijuuretise valmistamist ning kvaliteeti mõjutavaid tegureid | **IT: valmistab kodustes tingimustes juuretise, koostab analüüsi.**  **Test** rukkitainast lihtpagaritoodete tehnoloogia kohta. | **mitteeristav** | **RUKKITAINAS**   1. **Rukkitaina valmistamise tehnoloogiline protsess** 2. **Juuretis ja keet** 3. **Rukkitoodete vormimine, kergitamine, küpsetamine, jahutamine, viimistlemine** 4. **Toodete pakendamine, markeerimine ja ladustamine** 5. **Toodete kvaliteedi määramine** | |
| **ÕV 4.** valmistab tehnoloogilise kaardi alusel rukkitainast lihtpagaritooteid  **Jaotus tundides:**  **praktiline töö: 42**  **kokku:42** | **HK 4.1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel juuretisega rukkileiva, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid, järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutust**  **HK 4.2. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel keeduga rukkitainast peenleiva, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid, järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutus** | **Praktiline töö: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kaks toodet: juuretisega rukkileiva ja keeduga rukkitainast peenleiva.** | **mitteeristav** | 1. **Rukkitainast lihtpagaritoodete valmistamine** 2. **Keedu valmistamine** 3. **Juuretise valmistamine** 4. **Juuretisega rukkileiva ja pärmiga rukkileiva valmistamine** 5. **Tera- ja seemneleiva valmistamine** 6. **Lisanditega leiva valmistamine** 7. **Koorikleiva valmistamine** 8. **Segudest rukkileiva valmistamine** 9. **Peenleiva valmistamine** 10. **Toodete pakendamine, markeerimine, ladustamine** 11. **Toodete kvaliteedi määramine** | |
| **Õppemeetodid** | **Loeng, e-õpe, arutelu, praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö, esitlus, töö arvutiga.** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 1. Esitlus toorainete kohta vastavalt juhendile.**  **ÕV 2. Täidab töölehe seadmete kasutamise, ohutustehnika ja puhastamise kohta.**  **ÕV 3. valmistab kodustes tingimustes juuretise, koostab analüüsi.** | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **ÕV 1–4 loetakse arvestatuks, kui õpilane on valmistanud tehnoloogilise juhendi alusel praktilised arvestustööd: juuretisega rukkileiva ja keeduga rukkitainast peenleiva, kukli, vormisaia, lauasaia ja põimiksaia.** | | | | |
| **Õppematerjalid** | **Tatar, V. (2018). *Toiduainete tehnoloogia õpik.* Tartu: Eesti Maaülikool**  **Kiisman, E., Piirman, M. (2012). *Küpsetuskunst – õppematerjal pagar-kondiitrile*. Tartu: Atlex**  **Martma, E., Semidor, J. Stimmer, K. jt (2013). *Pagariõppe põhikursuse õppematerjal.*** <https://www.digar.ee/arhiiv/et/raamatud/21846>  **Poikalainen, V., Tatar, V., Laikoja, K. jt (2017). *Toiduainete tehnoloogia.* Kõrgkooliõpik.** <http://dspace.emu.ee/xmlui/handle/10492/3770>  **Sootalu, T. (2013). *Lihtsamad taignatooted.* Haapsalu KHK** <https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21426-Lihtsamad-taignatooted> | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **6** | **Valikpagaritoodete valmistamine** | | | | **8 EKAP / 208 tundi** |
| **Õpetajad: Kristiina Rand, Tiiu Tamsalu** | | | |  |  |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja valmistab juhendamisel valikpagaritooteid** | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. valmistab tehnoloogilise juhendi**  alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 8**  **praktiline: 26**  **iseseisev töö: 35**  **kokku: 69** | **HK 1.1. kirjeldab pärmitainast valikpagaritoodete tehnoloogiaid ja küpsetusnõudeid, tuues välja erinevused**  **HK 1.2. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitamata pärmitainast valikpagaritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust**  **HK 1.3. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud pärmitainast valikpagaritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust** | **Praktiline töö: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rullsaiu ja pirukaid planeerides ja korraldades oma tööd ja töökohta ning järgides**  **küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid.**  **IT: uurib lähemalt pärmitaignast valikpagaritoodete küpsetusnõudeid, tuues välja erisused.** | **mitteeristav** | **KIHITATUD PÄRMITAINAS**   1. **Pärmitaina valmistamise tehnoloogia eeltainaga meetodil** 2. **Pärmitainast toodete kihitamine, vormimine, kergitamine, küpsetamine, jahutamine, viimistlemine** 3. **Valikpagaritoodete valmistamine** 4. **Kihitamata pärmitainast toodete valmistamine: plaadipirukad, kuklid, rullsaiad, pirukad, pitsad** 5. **Kihitatud pärmitainast toodete valmistamine: magusate täidistega väikesaiad, stritslid, pärjad, kringlid** | |
| **ÕV 2. valmistab tehnoloogilise juhendi** alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 8**  **praktiline: 26**  **iseseisev: 35**  **kokku: 69** | **HK 2.1. kirjeldab pärmileht- ja lehttaina**  **kihitamismeetodeid ja erinevaid**  **vormimisvõimalusi**  **HK 2.2. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pärmileht- ja lehttainast valikpagaritooteid, kasutades sobivad seadmeid ja töövahendeid**  **ning järgides toiduhügieeni ja tööohutust**  **HK 2.3. määrab sensoorselt pärmileht- ja lehttainast valikpagaritoodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu** | **Praktiline töö: valmistab** tehnoloogilise juhendi alusel pärmileht- ja lehttainast valikpagaritooteid planeerides ja korraldades oma tööd ja töökohta ning järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid  **IT: määrab sensoorselt l**eht- ja pärmilehttainast valikpagaritoodete tehnoloogia **vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu.** | **mitteeristav** | **PÄRMILEHT- JA LEHTTAINAS**   1. **Pärmileht- ja lehttaina valmistamise tehnoloogia: kihitamine, vormimine, kergitamine, küpsetamine, jahutamine, viimistlemine** 2. **Toodete kvaliteedi määramine** 3. **Pärmilehttainast toodete valmistamine: soolaste täidistega pirukad, magusate täidistega väikesaiad** 4. **Lehttainast toodete valmistamine: soolaste täidistega pirukad, magusate**   **täidistega väikesaiad, küpsised**   1. **Pärmileht- ja lehttainast pooltoodete valmistamine: suupistetele, kookidele ja tortidele** | |
| **ÕV 3. valmistab tehnoloogilise juhendi** alusel liiva- ja muretainast tooteid  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 8**  **praktiline: 26**  **iseseisev: 36**  **kokku: 70** | **HK 3.1. kirjeldab liiva- ja muretaina valmistamise tehnoloogiaid, tuues välja erinevused**  **HK 3.2. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva ja muretainast tooteid, valides sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid** | **IT: kirjeldab, milliseid l**iiva- ja muretainast pooltooteid on võimalik valmistada suupistetele, kookidele ja tortidele.  **Praktiline töö: valmistab** tehnoloogilise juhendi alusel liiva-/muretainast küpsiseid, planeerides ja korraldades oma tööd ja töökohta ning järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid |  | **LIIVA- JA MURETAINAS**   1. Liiva- ja muretainast toodete vormimine, küpsetamine, jahutamine, viimistlemine 2. Toodete pakendamine, markeerimine, ladustamine 3. Toodete kvaliteedi määramine 4. Liiva- ja muretainast toodete valmistamine: küpsised (sh piparkoogid) 5. Liiva- ja muretainast pooltoodete valmistamine: suupistetele, kookidele ja tortidele | |
| **Õppemeetodid** | **Loeng, arutelu, rühmatöö, juhtumianalüüs, töötamine arvutiga, praktiline töö.** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 1. Uurib lähemalt pärmitaignast valikpagaritoodete küpsetusnõudeid, tuues välja erisusi.**  **ÕV 2. Määrab sensoorselt l**eht- ja pärmilehttainast valikpagaritoodete tehnoloogia **vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu.**  **ÕV 3. Kirjeldab, milliseid l**iiva- ja muretainast pooltooteid on võimalik valmistada suupistetele, kookidele ja tortidele. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **ÕV 1 – 3 loetakse arvestatuks , kui õpilane osaleb aktiivselt kõikides praktilistes töö tundides ja esitab iseseisvad tööd.** | | | | |
| **Õppematerjalid** | **Kiisman, E., Piirman, M. (2012). *Küpsetuskunst – õppematerjal pagar-kondiitrile*. Tartu: Atlex**  **Martma, E., Semidor, J. Stimmer, K. jt (2013). *Pagariõppe põhikursuse õppematerjal.*** <https://www.digar.ee/arhiiv/et/raamatud/21846>  **Poikalainen, V., Tatar, V., Laikoja, K. jt (2017). *Toiduainete tehnoloogia.* Kõrgkooliõpik.** <http://dspace.emu.ee/xmlui/handle/10492/3770> | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7** | **Pagaritoodete külmutamine ja pakendamine** | | | | **2 EKAP /52 tundi** |
| **Õpetajad: Kristiina Rand, Tiiu Tamsalu, Lemmi Heero** | | | |  |  |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab sügavkülmutatud tooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid ning pakendab tooted keskkonda säästes. | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid pagaritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust**  **Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6**  **Praktiline töö: 12**  **iseseisev töö: 18**  **kokku: 36** | **HK 1.1. kirjeldab kondiitritoodete külmutamise, sulatamise põhimõtteid nimetades tekkivaid vigu ja nende vältimist**  **HK 1.2.**valmistab ja külmutab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavad tainad ja pooltooted, kasutades asjakohaseid seadmeid ning vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust  **HK 1.3.** valmistab ja külmutab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavad eelküpsetatud pagaritooteid ja valmistooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ning vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust  **HK 1.4.** sulatab ja/või kergitab, viimistleb ning küpsetab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatud tooted | **Praktiline töö: valmistab juhendi alusel sügavkülmutamiseks erinevatest jahudest tainad ja pooltooded; valmistab ja külmutab eelküpsetatud tooted.**  **IT: sulatab, kergitab, viimistleb ja küpsetab sügavkülmutatud pagaritooted etteantud juhendi järgi.** | **mitteeristav** | **VALMISTAMINE JA KÜLMUTAMINE**   1. **Sügavkülmakindlad toorained pagaritoodetele** 2. **Pagaritoodete külmutamine, säilitamine, sulatamine, kergitamine** 3. **Eelküpsetatud toodete külmutamine** 4. **Sügavkülmutatud pagaritoodete sulatamine, kergitamine, viimistlemine, küpsetamine** 5. **Sügavkülmutamiseks tainaste valmistamine: nisu- ja erinevatest jahudest tainad, pärmi-, pärmileht- ja lehttainad, muretainad** 6. **Sügavkülmutamiseks pooltoodete valmistamine: leht- ja pärmlehttainast tooted, muretainast tooted** 7. **Eelküpsetatud toodete valmistamine ja külmutamine: liht- ja valikpagari-tooted, mille küpsetamisprotsess on viidud 80%-ni** 8. **Sügavkülmutatud pagaritoodete sulatamine, kergitamine, viimistlemine ja küpsetamine** | |
| **ÕV 2. pakendab, märgistab ja ladustab pagaritooteid lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest**  **Jaotus tundides:**  **praktiline töö: 8**  **iseseisev töö: 8**  **kokku: 16** | **HK 2.1. loetleb pakendamata ja pakendatud toidu toidualase teabe esitamise nõuded**  **HK 2.2. pakendab pagaritooted, kasutades erinevaid pakkematerjale, säästes keskkonda ning lähtudes etteantud juhistest**  **HK 2.3. märgistab ja ladustab pagaritooted vastavalt toiduseadusele ja toidu märgistamise korrale, järgides külmutatud toodete puhul külmaahela katkematust ladustamisel** | **Praktiline töö: pakendab, märgistab ja ladustab pagaritooted, valides sobiva pakendi**  **IT: võrdleb ja analüüsib** pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavaid pakkematerjale. | **mitteeristav** | **PAKENDAMINE**   1. **Klassikalised ja polümeersed pakkematerjalid** 2. **Sügavkülmutamiseks sobivad pakkematerjalid** 3. **Pakendamine gaasikeskkonda** 4. **Pakendusseadmed** 5. **Pakendimärgistus** 6. **Pakendiseadus** 7. **Pakendiaktsiisi seadus** 8. **Toodete pakendamise pakkematerjalid ja markeering** 9. **Pakendatud toodete kvaliteedi hindamine** | |
| **Õppemeetodid** | **Töö arvutiga, individuaalne õpe, kirjalik esitlus.** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 1. Valmistab sügavkülmutatud tooteid etteantud juhendi järgi.**  **ÕV 2. Võrdleb ja analüüsib** pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavaid pakkematerjale. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **kõik praktilised tööd, iseseisvad tööd ja test on sooritatud lävendi tasemel** | | | | |
| **Õppematerjalid** | **Pakendiseadus (lühend – PakS)** <https://www.riigiteataja.ee/akt/113032019103>  **Külmutatud toidu käitlemise ja toidualase teabe esitamise nõuded** <https://www.riigiteataja.ee/akt/104122014017>  **Külmutatud toit** <https://www.agri.ee/et/eesmargid-tegevused/toiduohutus/bioloogiline-ohutus/kulmutatud-toit>  **Külmutamine** <https://toidutare.ohtuleht.ee/948700/kulmutamine>  Sügavkülmutatud pagaritoodete tehnoloogilise protsessi etapid  <https://e-ope.khk.ee/oo/2013/sygavkylmutamine_taignana/sgavklmutatud_pagaritoodete_tehnoloogilise_protsessi_etapid.html> | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **8** | **Pagari praktika** | | | | **15 EKAP / 390 tundi** |
| **Õpetajad: Tiiu Tamsalu, Anne-Li Tilk, Ülle Tamsalu** | | | |  |  |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane töötab praktikaettevõttes meeskonna liikmena ja valmistab ettevõtte sortimendis olevaid pagaritooteid.** | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist**  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 4  kokku: 8 | **HK 1.1. koostab isiklikud praktikadokumendid arvestades praktikajuhendit**  **HK 1.2. koostab digivahendeid kasutades praktikamapi arvestades praktikajuhendit** | **IT: koostab vormikohase praktikakava koos praktika eesmärkide loeteluga ja tööülesannetega.**  **IT: koostab vastavalt praktikajuhendile digitaalse praktikamapi.** | **mitteeristav** | **SISSEJUHATUS PAGARI PRAKTIKASSE**   1. **Praktika dokumentatsioon –**   praktika eesmärgistamine, praktikataotlus, praktika leping, praktika juhend, praktika päevik, hinnangulehed   1. Praktikapäeviku täitmine õppeinfosüsteemis | |
| **ÕV 2. korraldab oma tööd ja töökohta vastavalt ettevõtte töökorraldusele**  Jaotus tundides:  praktika: 4  iseseisev töö: 10  kokku: 14 | **HK 2.1. töötab iseseisvalt ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorraeeskirju, ergonoomika põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid** | **Praktiline töö: valmistab pagaritooteid vastavalt praktika kavale ja ettevõtte sortimendile.**  **IT:** täidab iga tööpäeva lõpus **praktikapäevikut.** | **mitteerisatv** | 1. **Praktiline töö vastavalt praktikakavale.** | |
| **ÕV 3.** valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid liht- ja valikpagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid  **Jaotus tundides:**  **praktika: 350** | **HK 3.1.** järgib tööd tehes ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, ergonoomika põhimõtteid  **HK 3.2.** valmistab tehnoloogilise juhendi alusel meeskonnas liht- ja valikpagari-tooteid  **HK 3.3.** määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele  **HK 3.4.** mõistab oma rolli tootmis-protsessis, vastutades oma töö tulemuse eest  **HK 3.5.** hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, seadmed ja vahendid, järgides ettevõtte puhastusplaani | **Praktiline töö: tööülesanded vastavalt praktikakavale.**  **IT: teeb iga tööpäeva lõpus sissekandeid praktikapäevikusse.** | **mitteeristav** | 1. **Praktikakava ja isiklike praktikaeesmärkide täitmine** | |
| **ÕV 4.** analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 8**  **iseseisev töö: 10**  **kokku: 18** | **HK 4.1.** kirjeldab praktikaettevõtte erinevate töölõikude tööd, toodete sortimenti ning oma osa tootmise ahelas  **HK 4.2.** hindab oma eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, vastavalt individuaalsele praktikajuhendile  **HK 4.3.** koostab ja esitleb praktikaaruande vastavalt praktikajuhendile, kasutades digivahendeid | **IT: koostab esitluse, milles analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist, ülesannete täitmist meeskonnas ja iseseisvalt töötades.** | **mitteeristav** | **PRAKTIKA SEMINAR**   1. **Praktikaaruande koostamine ja esitlemine** 2. **Tagasiside praktikale** 3. **Praktika hindamine** | |
| **Õppemeetodid** | **Arutelud, praktiline töö, analüüs, suuline esitlus.** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **Praktikaaruande koostamine, eneseanalüüs, praktikapäeviku täitmine, esitluseks ettevalmistamine.** | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **Moodul loetakse arvestatuks, kui praktika on täies mahus läbitud, isiklikud eesmärgid saavutatud, praktikaaruanne koostatud ja esitletud positiivsele tulemusele.** | | | | |
| **Õppematerjalid** | <https://ametikool.ee/praktika>  <https://ametikool.siseveeb.ee/index.php> | | | | |

**II: Valikõpingute moodulid – 9 EKAP**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **9** | **Eritoitlustus** | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Irina Arhipova** | | | |  |  |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid.** | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 6**  **iseseisev: 6**  **kokku: 12** | **HK 1.1. selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel**  **HK 1.2. selgitab füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel**  **HK 1.3. selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel**  **HK 1.4. selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel** | **Õppija täidab töölehe, milles kirjeldab erinevaid toitumisalaseid erisusi (toidutalumatus, toiduallergiad, taimetoitluse eriliigid).**  **IT: uurib füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi.** | **mitteeristav** | 1. **Toitumisel arvestada ealisi iseärasusi ja füüsilisest koormusest tulenevaid toitumise erisusi** 2. **Toidutalumatused, toiduallergiad** 3. **Taimetoitluse erinevad liigid** | |
| **ÕV 2. valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke**  **roogi ja jooke**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 4**  **praktiline: 2 x 6 /12**  **iseseisev: 24**  **kokku: 40** | **HK 2.1. valmistab etteantud juhendite järgi roogi ja jooke**  **HK 2.2. kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestusi**  **HK 2.3. rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid**  **HK 2.4. korraldab oma töökohta iseseisvalt** | **Praktiline töö: valmistab etteantud juhendi järgi toitumisalaste iseärasustega klientidele toitu.**  **IT: koostab roogade ja jookide analüüsi koos toidupiltidega.** | **mitteeristav** | 1. **Toitumisalaste erisustega klientidele roogade ja jookide valmistamine** 2. **Õigete töövõtete kasutamine ja maitsestamine** 3. **Toidu-ja tööohutuse jälgimine** 4. **Töökoha korraldamine** | |
| **Õppemeetodid** | **Loeng, rühmatöö, praktiline töö, uurimus, esitlus.** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 1. Uurib füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi.**  **ÕV 2. Koostab roogade ja jookide analüüsi koos toidupiltidega.** | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **ÕV 1–2 loetakse arvestatuks, kui õpilane osaleb aktiivselt praktilistes tundides, koostab ja esitab tähtajaks iseseisvad tööd.** | | | | |
| **Õppematerjalid** | <https://toitumine.ee/>  <https://tsoliaakia.ee/wp-content/uploads/2017/11/lubatud-keelatud-toiduained-mv.pdf>  **Vungi, S. (2017) *Gluteenivabad taimetoidud.* Tallinn: Varrak**  **Kalbri, I. (2007) *Toitumisõpetus.* Tallinn: Ilo** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **10** | **Toidufotograafia** | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Anzelika Toll** | | | | **Kursus II** |  |
| **Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õpilane käsitleb fotokaameraid, saab algteadmised fotograafiast, huvi toidu vahendamise vastu fotokaamera abil, tuleb toime iseseisvalt kaamera kasutamisel toidupiltide tegemisel ning juhendab kliente toidupiltide fotografeerimisel.** | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. selgitab fotograafia algtõdesid, fotokaamera omadusi, töö võimalusi ja funktsioone**  **Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4**  **iseseisev töö: 4**  **kokku: 8** | **HK 1.1. kirjeldab fotograafia algtõdesid, fotokaamera omadusi, töö võimalusi ja funktsioone** | **IT: uurib ja analüüsib varasemalt enda tehtud fotosid ja otsib kompositsiooni ebakõlasid toidufotodelt.** | **mitteeristav** | 1. **Sissejuhatus fotograafiasse ja fototehnikasse** 2. **Filmikaamerad ja digikaamerad, kaamera ehitus ja funktsioonid** 3. **Fotoaparaadi käsitsemine (avad, särid, tundlikkused, fookuskaugused, kuidas käes hoida, hooldus)** | |
| **ÕV 2. järgib fotode pildistamisel ja avaldamisel seadusandlust ning eetikareegleid**  **Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4**  **Iseseisev töö: 6**  **kokku: 10** | **HK 2.1. toimetab fotoaparaadiga järgides seadusandlust ja eetikareegleid** | **IT: õpib tundma oma kaamerat ja tutvub erinevate tehnikatega; harjutab fookuspunktide asetamist erinevatele kaugustele; analüüsib fotodel fookuskaugust ja jälgib sügavusteravuse erinevusi.** | **mitteeristav** | 1. **Eetikareeglid** 2. **Seadusandlus** | |
| **ÕV 3. kasutab kompositsioonireegleid, erinevaid fototöötlemise võtteid ja pildistava objekti omapära**  **Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8**  **kokku: 8** | **HK 3.1. planeerib praktilise töö toidukeskkonnas etteantud erinevate objektide pildistamiseks ja teostab võrdleva analüüsi** | **Meeskonnatöö: programmide, töölaudade ja tööriistade tutvustamine, võrdlemine ja kasutamine.** | **mitteeristav** | 1. **Tööprotsessi jäädvustamine töökeskkonnas, valgusega arvestamine** 2. **Kaamerate eripärad ja erinevad optikad Sügavusteravus ja fookuskaugus** 3. **Valgusega arvestamine** | |
| **ÕV 4. kasutab foto/digikaameraid erinevate objektide pildistamiseks**  **Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8**  **iseseisev töö: 18**  **kokku: 26** | **HK 4.1. pildistab erinevaid objekte foto/digikaameratega**  **HK 4.2. valmistab ette pildistatud objektid töötluseks, vormistab ning prindib need** | **IT: valmistab ette esitlemiseks 10 toidu fotot, mis on enda pildistatud, võtab kaasa fotofailid andmekandjal (mälupulk, mälukaart või kõvaketas). Püüab saavutada parima pildi ilma töötlemata, kui kasutab fotol töötlust, siis võtab kaasa ka töötlemata foto, et võrrelda erinevusi. Analüüsib fotosid ja koostab kokkuvõtte.** | **mitteeristav** | 1. **Fotode ülevaatus ja analüüs** 2. **Fotode arhiveerimine, esmane töötlus vabavaraliste programmidega Picasa, Canva, Googlefoto** | |
| **Õppemeetodid** | **Praktilised, iseseisev töö, meeskonnatöö, analüüs** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **Õpilane paneb kokku oma tehtud fotodest õpimapi arvestades kõiki fotograafiaalaseid teadmisi.** | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **ÕV 1 – 4 loetakse arvestatuks, kui õpilane osaleb praktilise õppe tundides ja harjutab fotografeerimisega seotud tegevusi. Esitleb ja analüüsib õpimapis olevaid fotosid.** | | | | |
| **Õppematerjalid** | **Pihelgas, A. (2014). *Praktiline fotograafia*. Tallinn: Varrak** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **11** | **Pagaritoodete kujundus ja kaunistusõpetus** | | | | **3 EKAP / 78 tundi** |
| **Õpetajad: Kristiina Rand** | | | |  |  |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab küpsetatud pooltoodetest erinevaid kaunistusi ning valmistab ja kujundab pärmitainast temaatilise kujundusega pagaritooteid, omandab kompositsiooni ja kujundamise oskused. | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1.** valmistab küpsetatud pooltoodetest erinevaid kaunistusi  **Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4**  **praktiline töö: 18**  **iseseisev töö: 18**  **kokku: 40** | **HK 1.1.** valmistab juhendi alusel kaunistuselemente, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid  **HK 1.2.** kasutab toote kujunduses erinevaid kaunistusi ja loob neist kompositsiooni | **IT:** joonistab kujundatava pagaritoote töökavandi.  **Praktiline töö: valmistab** küpsetatud pooltoodetest erinevaid kaunistuselemente ja kujundab toote. Pildistab valmistatud tooted. | **mitteeristav** | 1. **Kaunistused küpsetatud pooltoodetest** 2. **Soolatainas** 3. **Piparkoogitainas/ muretainas** 4. **Nisukaunistustainas** 5. **Rukkikaunistustainas** | |
| **ÕV 2.** valmistab pärmitainast temaatilise kujundusega pagaritooteid  **Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4**  **praktiline töö: 16**  **iseseisev töö: 18**  **kokku: 38** | **HK 2.1.** valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erikujulisi pärmitainas pagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid;  **HK 2.2.** valmistab tehnoloogilise juhendi alusel piduliku kujundusega pärmitainast pagaritooteid, järgides kujundamise põhitõdesid ning toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid | **IT:** joonistab temaatilise kujundusega pagaritoote töökavandi.  **Praktiline töö: valmistab** pärmitainast erikujulisi, temaatilisi ja piduliku kujundusega pagaritooteid. Pildistab valmistatud tooted. | **mitteeristav** | 1. **Kujundamise põhitõed** 2. **Temaatilised, piduliku kujundusega, erikujulised pagaritooted** 3. **Valikud toote kaunistamisel, kujundamisel** 4. **Pumat, glasuurid, puisted** 5. **Želeekaunistused: külmželeed; kuumutamise teel ja kontsentraadist valmistatavad želeed** | |
| **Õppemeetodid** | **Loeng, õppevideo, praktiline töö, iseseisev töö.** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 1.** Joonistab kujundatava pagaritoote töökavandi.  **ÕV 2.** Joonistab temaatilise kujundusega pagaritoote töökavandi. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **ÕV 1 – 2 loetakse arvestatuks, kui on esitatud iseseisvad loovtööd ja fotod praktilistest töödest.** | | | | |
| **Õppematerjalid** | **Hobday, C., Denbury, J. (2011) *Garneerimise saladusi.* Tallinn: Tänapäev**  <https://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/>  <https://www.hoogne.com/koumloumlk/category/fazer/2> | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **12** | **Eriala toetav arvutiõpetus** | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Anne-Li Tilk** | | | |  |  |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija kasutab elementaartasemel arvutit, hallates enda faile ja meile ja vormistades arvutil kirjalikke töid vastavalt Kuressaare Ametikooli kirjalike tööde vormistamise juhendile.** | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. omandab elementaaroskused arvuti kasutamisel järgides arvutieetikat**  **Jaotus tundides: teoreetiline töö:4**  **praktiline töö 4**  **iseseisev töö: 8**  **kokku: 16** | **HK 1.1. teab arvutikasutuse elementaarseid põhimõisteid ning tunneb** arvutieetikat ja käitub sellele vastavalt  **HK 1.2.** haldab arvutis oma faile ja kaustu ning oskab neid kopeerida, teisaldada ja kustutata | **IT: sooritab veebipõhise testi.** | **mitteeristav** | **ARVUTIÕPETUS**   1. **Arvutikasutuse põhitõed ja kooli arvutikasutamise reeglid** 2. **Failihaldus (kaustad, failid)** 3. **Arvutieetika** | |
| **ÕV 2. kasutab baastasemel tekstitöötlus- ja tabeltöötlusprogramme**  **Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4**  **praktiline töö4**  **iseseisev töö: 8**  **kokku: 16** | **HK 2.1. loob tekstitöötlusprogrammis uue dokumendi vastavalt Kuressaare Ametikooli kirjalike tööde koostamise juhendile**  **HK 2.2. loob tabeltöötlusprogrammis uue dokumendi, sisestab andmeid ja loob valemeid**  **HK 2.3. kopeerib tabeltöötlus-programmist tabeleid tekstitöötlusprogrammi** | **IT: teksti- ja tabeltöötluse harjutusülesanded.** | **mitteeristav** | 1. **Tekstitöötlus**    1. **Kirjaliku töö vormistamine**    2. **Kuulutuse, sildi kujundamine** 2. **Tabeltöötlus**    1. **Andmete sisestamine, muutmine**    2. **Valemid, lihtsamad funktsioonid**    3. **Tabelite kopeerimine teksti­tööprogrammi** | |
| **ÕV 3. vormistab arvutil esitluse ja esitleb seda**  **Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2**  **praktiline töö: 6**  **iseseisev töö: 8**  **kokku: 16** | **HK 3.1. loob esitlusprogrammis uue dokumendi, lisab esitlusse erinevaid pilte ja objekte**  **HK 3.2. kujundab esitluse ja kasutab esitluse ajal navigeerimisnuppe** | **IT: koostab erialase esitluse ja kannab selle ette.** | **mitteeristav** | 1. **Esitlusprogramm**    1. **Teksti ja piltide sisestamine**    2. **Kujundamine**    3. **Animatsioonid** | |
| **ÕV 4.** kasutab veebi suhtlemisel ja leiab eriala puudutavat materjali veebis  **Jaotus tundides:**  **Iseseisev töö: 4** | **HK 4.1.** navigeerib veebis otsides erialast materjali, kopeerib selle tekstitöötlusprogrammi või esitlusprogrammi ja viitab sellele vastavalt Ametikooli tööde koostamise juhendile  **HK 4.2.** kasutab elektronposti info saamiseks ja edastamiseks | **IT:** **leiab internetist vastavalt juhendile erialast infot;**  **edastab kõik iseseisvad tööd elektronpostiga.** | **mitteeristav** | 1. **Veebi kasutamine** 2. **Elektronposti kasutamine** | |
| **Õppemeetodid** | **Iseseisev töö, praktiline töö** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 1. Sooritab veebipõhise testi.**  **ÕV 2. Teksti- ja tabeltöötluse harjutusülesanded.**  **ÕV 3. Koostab erialase esitluse ja kannab selle ette**  **ÕV 4. leiab internetist vastavalt juhendile erialast infot; edastab kõik iseseisvad tööd elektronpostiga.** | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **ÕV 1 – 4 loetakse arvestatuks, kui õpilane osaleb praktilistes tundides, koostab erialase esitluse, esitleb seda ning sooritab iseseisvad tööd.** | | | | |
| **Õppematerjalid** | **Kirjaliku töö vormistamine –** <http://web.ametikool.ee/anne-li/juhend/>  **Kalkulatsiooni koostamine –** <http://web.ametikool.ee/anne-li/kalk/>  Harjutusülesanded – <http://web.ametikool.ee/anne-li/kommunikatsioon> | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **13** | **Trühvlite valmistamine** | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Kristiina Rand, Tiiu Tamsalu** | | | |  |  |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab suhkrusiirupi baasil ning ganachest trühvleid, valides sobivad toorained ja töövahendid ning omandab põhiteadmised trühvlite valmistamiseks. | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1.** valmistab suhkrusiirupist ja kakaost  trühvleid, järgides toiduhügieeni  nõudeid  **Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8**  **iseseisev töö: 10**  **kokku: 18** | **HK 1.1. valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained ja töövahendid**  **HK 1.2. arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks**  **HK 1.3. valmistab ja viimistleb juhendi alusel trühvleid, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid** | **IT: koostab** suhkrusiirupist valmistatud trühvli retsepti.  **Praktiline töö:** valmistab juhendi aluselsuhkrusiirupist trühvleid. | **mitteeristav** | **TRÜHVLID**   1. Trühvlite valmistamise ajalugu 2. Toorained 3. Töövahendid 4. Viimistlusmaterjalid 5. Täidised 6. Trühvlid suhkrusiirupi baasil 7. Trühvlid kakaost | |
| **ÕV 2.** valmistab *ganachest* trühvleid, järgides toiduhügieeni nõudeid  **Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8**  **iseseisev töö: 10**  **kokku: 18** | **HK 2.1. valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained ja töövahendid**  **HK 2.2. arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks**  **HK 2.3. valmistab ja viimistleb juhendi alusel *ganachest* trühvleid, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid** | **Praktiline arvestuslik töö:** valmistab ja viimistleb juhendi alusel ***ganachest*** trühvleid. | **mitteeristav** | 1. *Ganache* 2. Šokolaad 3. Kuvertüür 4. Glasuurid | |
| **ÕV 3.** valmistab erinevate täidistega trühvleid, järgides toiduhügieeni  nõudeid  **Jaotus tundides: teoreetiline töö:**  **praktiline töö: 6**  **iseseisev töö: 10**  **kokku: 16** | **HK 3.1. valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained ja töövahendid**  **HK 3.2. arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks**  **HK 3.3. valmistab juhendi alusel trühvleid ja komme, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid** | **IT: koostab** täidisega valmistatud kommi retsepti.  **Praktiline töö: valmistab juhendi alusel täidisega komme.** | **mitteeristav** | **KOMMID**   1. Küpsetatud täidised 2. Puuviljad, pähklid, küpsised 3. Täidised 4. Korpuste valmistamine | |
| **Õppemeetodid** | **Iseseisev töö, praktiline töö, esitlus, analüüs** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 1. Koostab** suhkrusiirupist valmistatud trühvli retsepti.  **ÕV 2. V**almistab ja viimistleb juhendi alusel ***ganachest*** trühvleid.  **ÕV 3. valmistab juhendi alusel täidisega komme.** | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **ÕV 1 – 3 loetakse arvestatuks, kui õpilane osaleb aktiivselt praktilistes tundides, koostab ja esitab tähtajaks iseseisvad tööd.** | | | | |
| **Õppematerjalid** | Ruben, K. (2014). *Väike trühvliraamat.* Tallinn: Ajakirjade Kirjastus  Kang, A., Suitsu, M., Virkus, L. (2004/2007). *Šokolaadiraamat*. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus  Vihuri, M. (2008). *Kuldne šokolaadiraamat*. Tallinn: Varrak | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **14** | **Rahvaste küpsetised** | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Irina Arhipova** | | | |  |  |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi. | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvuste küpsetisi**  **Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12**  **iseseisev töö: 14**  **kokku: 26** | **HK 1.1. loetleb eesti rahvusküpsetisi**  **HK 1.2. kirjeldab juhendi alusel nende valmistamist**  **HK 1.3. loetleb enamkasutatavaid tooraineid**  **HK 1.4. võrdleb Eesti küpsetisi teiste rahvuste omadega** | **IT: kirjeldab** teise rahvuse küpsetist vastavalt juhendile.  **Esitlus: võrdleb Eesti küpsetisi teiste rahvuste omadega.** | **mitteeristav** | 1. Eesi rahvustoidud, sh küpsetised 2. Erinevate rahvaste toidukultuur 3. Küpsetiste valmistamise viisid | |
| **ÕV 2. valmistab eri rahvaste küpsetisi, järgides toiduhügieeni-**  **ja ohutusnõudeid**  **Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12**  **iseseisev töö: 14**  **kokku: 26** | **HK5. valmistab juhendi alusel eri rahvaste küpsetisi järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid** | **Praktilised ülesanded: valmistab juhendi alusel pärmitaignast pannkooke ja pelmeene.** | **mitteeristav** | 1. Euroopa, Lõunamaade ja   Põhjamaade küpsetised:  pärmitaignast pannkoogid, pärmita taignast pannkoogid, krepid, karask, lavašš, tšeburekid, pelmeenid, ravioolid, vareenikud, korbid,  mustika plaadikook, pärmitaignast,  struudlid, rastegaid, kulebjaakad | |
| **Õppemeetodid** | **Iseseisev töö, rühmatöö, esitlus, analüüs** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 1. Kirjeldab** teise rahvuse küpsetist vastavalt juhendile. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **ÕV 1 – 2 loetakse arvestatuks, kui õpilane osaleb aktiivselt praktilistes tundides, koostab iseseisva töö ja esitluse.** | | | | |
| **Õppematerjalid** | <http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/>  http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/itaalia\_toidukultuur.html  http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/ | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **15** | **Teenindus, arendus ja müügitöö** | | | | **3 EKAP / 78 tundi** |
| **Õpetajad: Kristiina Rand, Ülle Tamsalu** | | | |  |  |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane omandab algteadmised ja oskused kondiitritoodete tootearendusest ja müügitööst.** | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. mõistab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 8**  **iseseisev: 8**  **kokku: 16** | **HK 1.1. kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel**  **HK 1.2. kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel**  **HK 1.3. kirjeldab kliendi teekonda kliendikeskseteeninduse põhimõtetest lähtudes etteantud teenindusolukorrast** | **IT: koostab „Teenindaja meelespea – juhised iseendale“ koos esitlusega.**  **Juhtumianalüüs: kirjeldab kliendi teekonda vabalt valitud ettevõtte näitel.** | **mitteeristav** | **KLIENDITEENINDUS**   1. **Teenindaja isikuomadused, erinevad rollid ja ülesanded** 2. **Kliendikeskne teenindus, kliendi teekond** 3. **Toitlustusettevõtete erinevad liigid, teenindusviisid ja lauatüübid** | |
| **ÕV 2. koostab uue kondiitritoote kavandi**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 8**  **iseseisev: 10**  **kokku: 18** | **HK 2.1. kirjeldab tootearendust järjestades protsessi etapiviisi**  **HK 2.2. koostab kondiitritoote kavandi, võttes aluseks tarbijate vajadusi ja kohalikku turgu** | **IT: koostab etapiviisi pagaritoote kavandi.** | **mitteeristav** | **TOOTEARENDUSE KAVAND**   1. **Uudistooted** 2. **Toote kvaliteet, toote hind** 3. **SWOT-analüüs - tootearenduse eesmärk ja vajadus** 4. **Uue toote väljatöötamise etapid: ideede genereerimine, ideede sõelumine, kontseptsiooni väljatöötamine ja testimine, majandusanalüüs, turutestid, tehniline teostamine, toote tootmisesse andmine** 5. **Tootearendus ettevõttes: meeskond, planeerimine, toote väljatöötamine, katsetamine, pakendi valik** | |
| **ÕV 3. viib läbi tootearenduse**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 6**  **praktiline: 8**  **iseseisev: 12**  **kokku: 26** | **HK 3.1. rakendab tootearenduses erialaseid teadmisi, viies läbi tootearenduse protsessi**  **HK 3.2. leiab lahendusi tootearenduse käigus tekkida võivatele probleemidele**  **HK 3.3. koostab kondiitritootele tehnoloogilise juhendi digivahendeid kasutades ning lähtudes tarbija vajadustest** | **IT: koostab pagaritootele tehnoloogilise juhendi, teeb tootearenduse prooviküpsetustest kokkuvõtte koos illustreeriva materjaliga.** | **mitteeristav** | 1. **Tehnoloogiline juhend** 2. **Tootearenduse vead ja lahendused** | |
| **ÕV 4. valmistab tootearendusena**  **kondiitritoote**  **Jaotus tundides:**  **praktiline: 8**  **iseseisev: 10**  **kokku: 18** | **HK 4.1. valmistab kondiitritoote enda poolt koostatud tehnoloogilise juhendi alusel**  **HK 4.2. esitleb tootearendusena valminud kondiitritoodet põhjendades oma valikuid** | **Praktiline töö: valmistab pagaritoote enda poolt väljatöötatud tehnoloogilise juhendi alusel ja esitleb seda põhjendades oma valikut.** | **mitteeristav** | **PRAKTILINE TÖÖ**   1. **Kondiitritoote valmistamine** 2. **Kondiitritoote esitlemine** | |
| **Õppemeetodid** | **Ettekanded, grupitöö, arutelu, praktiline tegevus, esitlus** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 1. Koostab „Teenindaja meelespea – juhised iseendale“ koos esitlusega.**  **ÕV 2. Koostab etapiviisi pagaritoote kavandi.**  **ÕV 3. Koostab pagaritootele tehnoloogilise juhendi, teeb tootearenduse prooviküpsetustest kokkuvõtte koos illustreeriva materjaliga.**  **ÕV 4. Valmistab ette enda poolt väljatöötatud tehnoloogilise juhendi alusel pagaritoote, mida esitleb, põhjendades oma valikut.** | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **ÕV 1 – 4 loetakse arvestatuks, kui kõik hindamisülesanded on sooritatud.** | | | | |
| **Õppematerjalid** | **Rekkor, S; jt. (2013) *Teenindamise kunst*. Tallinn: Argo**  **Kivisalu, I., Ohvril, T. (2014). *Väiketootja tootearendusest*. Tartu: Ecoprint**  **Jõesaar, G. (2006). *Tootearendus.* Tartu Teaduspark**  **Aavik, Õ. (2011). *Kalkulatsiooniõpetus.* Tallinn: Argo** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **16** | **Erialane inglise keel** | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Elle Mäe** | | | |  |  |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija on omandanud iseseisva keelekasutaja väljendusoskusi ja sõnavara ning oskab neid kasutades kliente teenindada ning töötajaid juhendada tasemel A2.** | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1.** suhtleb igapäevases töökeskkonna suhtluses kõnes ja kirjas vähemalt A2 tasemel  **Jaotus tundides: teoreetiline töö:8**  **iseseisev töö: 12**  **kokku: 20** | **HK 1.1.** tutvustab iseennast ning oma eriala inglise keeles  **HK 1.2.** suhtleb iseseisvalt, kasutades inglise keelt põhisõnavarana | **IT: koostab nii erialase kui ka iseenda tutvustuse ja esitleb seda suuliselt.** | **mitteeristav** | 1. Eriala tutvustamine 2. Iseenda tutvustamine | |
| **ÕV 2. mõistab erialast teksti, tõlgib erinevaid**  **erialaseid retsepte, töökäsklusi ning**  **tehnoloogiaid**  **Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8**  **iseseisev töö: 12**  **kokku: 20** | **HK 2.1.** mõistab lühemaid ja lihtsamaid erialaseid tekste  **HK 2.2. tõlgib teksti ja saab aru tekstitöötluses sisust** | **IT: tõlgib etteantud retsepti, tehnoloogiat ja töökäsklusi inglise keelest eesti keelde.** | **mitteeristav** | 1. **Toiduainetööstuse ja toitlustusettevõtte erialased tekstid ja terminid igapäeva kasutuses** 2. **Informatsiooni leidmine tekstist, teksti ja terminoloogia tõlkimine** | |
| **ÕV 3. kasutab erialatermineid ning paigutab neid lausesse, suheldes igapäevases**  **töökeskkonnas**  **Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4**  **iseseisev töö: 8**  **kokku: 12** | **HK 3.1. kirjeldab oma eriala igapäeva töökeskkonnas**  **HK 3.2. suhtleb töökeskkonnas inglise keeles saades aru erinevates töökäsklustest** | **IT: koostab tehnoloogilise juhendi inglise keeles.**  **Hindamisülesanne:**  **1. Ingliskeelne vestlus**  **2. Ingliskeelne tehnoloogiline juhend** | **mitteeristav** | 1. **Tehnoloogilise juhendi koostamine inglise keeles** 2. **Praktiline suhtlemine, näidete toomine ning töökäskluste mõistmine** | |
| **Õppemeetodid** | **Iseseisev töö, praktiline töö,** praktiline paaristöö , videotreening, probleemülesande lahendamine | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 1. Koostab nii erialase kui ka iseenda tutvustuse ja esitleb seda suuliselt.**  **ÕV 2. Tõlgib etteantud retsepti, tehnoloogiat ja töökäsklusi inglise keelest eesti keelde.**  **ÕV 3. Koostab tehnoloogilise juhendi inglise keeles.** | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **ÕV 1–3 loetakse arvestatuks, kui on esitatud iseseisvad tööd ja sooritatud on hindamisülesanne.** | | | | |
| **Õppematerjalid** | **Evans, V., Dooley, J., Hallum, R. (2014). *Food Service Industries.* Express Publishing**  **Internet, õpetaja koostatud materjalid koolis õpitavate tehnoloogiate ning retseptide alusel**  **Liiv, H., Säde, A. (1997). *Praktiline inglise keele grammatika*. Tallinn: Koolibri** | | | | |