

RAKVERE AMETIKOOLI ÕPPEKAVA						
<b>Õppekavarühm</b>		Toiduainete töötlemine				
<b>Õppekava nimetus</b>		Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia				
		Technology of Bakery and Pastry-Cook				
<b>Õppekava kood EHS-es</b>		219843				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		X				
<b>Õppekava maht:</b> 180 EKAP						
<b>Õppekava koostamise alus:</b> Toiduainetöötuse erialade riiklik õppekava, vastu võetud 13.04.2020 nr 8, Kutseharidusstandard, vastu võetud 26.08.2013 nr 130; Kutsestandard Pagar, tase 4 kutseõukogu 14.11.2019 otsus nr 14; Kutsestandard Kondiiter, tase 4 kutseõukogu 14.11.2019 otsus nr 14;						
<b>Õppekava õpiväljundid:</b> 1) valmistab lihtpagari-, valikpagari- ja kondiitritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest; 2) külmutab, pakendab ja ladustab valmistatud pagari- ja kondiitritooteid lähtudes õigusaktidest; 3) korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult lähtuvalt kutse-eeetikast; 4) analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd toiduainetööstuses või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes; 5) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt toiduainetööstuse või toitlustuse valdkonna arengust; 6) mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult; 7) suhtleb õpitavas võõrkeeles iseseisva keelekasutajana; 8) kasutab oma matemaatika teadmisi nii erialasel kui elus edukalt toimetulekuks; 9) omab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid; 10) mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest; 11) kasutab kunstialaseid teadmisi, oskusi ja kogemusi õpitud erialal ja oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks						
<b>Õppekava rakendamine:</b> Statsionaarne koolipõhine õpe, põhiharidusega õppija.						
<b>Nõuded õpingute alustamiseks:</b> õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid						
<b>Nõuded õpingute lõpetamiseks:</b> õpingud loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile vastavate õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane kooli lõpueksam						
<b>Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:</b> Pagar, tase 4 Kondiiter, tase 4						
<b>Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:</b> Tunnistus						
<b>Õppekava struktuur</b> <b>Põhiõpingute moodulid (120 EKAP)</b>						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Toiduainetöötuse valdkonna alused	2 EKAP	mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel mõistab toiduainetööstuse keskkonnasäästlikku ressurside kasutamist				
Toiduohutus	3 EKAP	mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust pagari- ja kondiitritöös puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt juhendile mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust				
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5 EKAP	kavandab oma õpitee, arvestades isiklike, sotsiaalseid ja töölaseid võimalusi ning piiranguid;				

mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi;  
kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses;  
mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama;

Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast	9 EKAP	valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette toorained nisutainast lihtpagaritoodete valmistamiseks valmistab tehnoloogilise juhendi alusel nisutainast lihtpagaritooteid
Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast	7 EKAP	Valib tehnoloogilise juhendi alusel ette toorained rukkitainast lihtpagaritoodete valmistamiseks Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rukkitainast lihtpagaritooteid
Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine	5 EKAP	eristab küpsetusomaduste põhjal erinevaid jahusid toodete valmistamiseks valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest pagaritooted
Valikpagaritoodete valmistamine	8 EKAP	valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette toorained ja pooltooted valikpagaritoodete valmistamiseks valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid
Kondiitritoodete tehnoloogia	13 EKAP	valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoodete ja pooltoodete valmistamiseks valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pool- ja kondiitritooteid
Kookide ja tortide valmistamine	20 EKAP	valmistab kondiitritoodetele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kooke Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte
Maiustuste valmistamine	4 EKAP	valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trühvleid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel komme
Külmutamine ja pakendamine	4 EKAP	valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid pagaritooted valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust küpsetab sügavkülmutatud pagaritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära valmistab sügavkülmutatud kondiitritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära pakendab tooted, märgistab ja ladustab lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest
Pagari praktika	20 EKAP	planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid liht- ja valikpagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes
Kondiitri praktika	20 EKAP	planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes
<b>Üldõpingute moodulid (30 EKAP)</b>		
Nimetus	Maht	Õpiväljundid
Keel ja kirjandus	6 EKAP	väljendab ennast õppekeeles selgelt, arusaadavalt ning suhtlussituatsioonile sobivalt nii suuliselt kui ka kirjalikult

koostab eri liiki tekste (tarbetekst, arutus, kirjalik kokkuvõte, referaat, juhend jt) loeb ja mõistab nii seotud kui sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), teeb järeldusi ja loob uusi seoseid  
kasutab saadud infot oma tekstides ja igapäevaelus  
väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga  
tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost,  
arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal

Võõrkeel	4,5 EKAP	suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga kasutab võõrkeeles oskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid
Matemaatika	5 EKAP	kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel
Loodusained	6 EKAP	mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel
Sotsiaalsained	7 EKAP	omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärlikus, võrdõigluslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu
Kunstiained	1,5 EKAP	eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid; tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajaloo ja kultuuriga; analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse; kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks; väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse

Põhiõpingud 120 EKAP  
Üldõpingud 30 EKAP  
Valikõpingud 30 EKAP

**Valikõpingute moodulid (30 EKAP)**

Nimetus

Maht

Arvutiõpetus	2 EKAP
Kutsealane inglise keel	3 EKAP
Kutsealane vene keel	3 EKAP
Klienditeeninduse alused	2 EKAP
Toitlustusteenindus	2 EKAP
Toiduvalmistamine	4 EKAP
Pagaritoodete tehnoloogilised kaardid	2 EKAP
Kondiitritoodete tehnoloogilised kaardid	2 EKAP
Pagari praktiline töö	7 EKAP
Kondiitri praktiline töö	7 EKAP
Tootearendus	4 EKAP
Pagaritoodete tehnoloogia lõpphindamine	1 EKAP
Kondiitritoodete tehnoloogia lõpphindamine	1 EKAP
Pagaritoodete kujundus ja kaunistamine	2 EKAP
Kondiitritoodete kaunistamine	2 EKAP

**Valikõpingute valimise võimalused:**

Valikõpingute moodulid ja nende valimise võimalused (nimetus ja maht):30 EKAP, õpperühm õpib valikus olevat kui seda soovib vähemalt 51% õpilastest

**Praktika:**

Põhiõpingutest moodustab praktika 40.00 EKAPit.

**Õppekava kontaktisik:**

Moonika Veedla

Õpetaja

Telefon , moonika.veedla@rak.ee

**Märkused:**

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

<https://www.rak.ee/et/pagari-ja-kondiitritoodete-tehnoloogia>

## Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
<b>Põhiõpingute moodulid</b>	<b>120</b>	<b>42</b>	<b>43</b>	<b>35</b>
Toiduainetöötamise valdkonna alused	2	2		
Toiduohutus	3	2		1
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	2	2	1
<i>Enda tundmaõppimine</i>				
<i>Suhtlemisoskused</i>				
<i>Õpioskused</i>				
<i>tegevuse planeerimine</i>				
Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast	9	9		
Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast	7	7		
Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine	5		5	
Valikpagaritoodete valmistamine	8	5	3	
Kondiitritoodete tehnoloogia	13		8	5
Kookide ja tortide valmistamine	20		10	10
Maiustuste valmistamine	4		2	2
Külmutamine ja pakendamine	4	3		1
Pagari praktika	20	12	8	
Kondiitri praktika	20		5	15
<b>Üldõpingute moodulid</b>	<b>30</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
Keel ja kirjandus	6	2	2	2
Võõrkeel	4,5	2	2,5	
Matemaatika	5	2	3	
Loodusained	6	1	2	3
Sotsiaalsained	7			7

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Kunstiained	1,5		1,5	
<b>Valikõpingute moodulid</b>	<b>30</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>15</b>
Arvutiõpetus	2			
Kutsealane inglise keel	3			
Kutsealane vene keel	3			
Klienditeeninduse alused	2			
Toitlustusteenindus	2			
Toiduvalmistamine	4			
Pagaritoodete tehnoloogilised kaardid	2			
Kondiitritoodete tehnoloogilised kaardid	2			
Pagari praktiline töö	7			
Kondiitri praktiline töö	7			
Tootearendus	4			
Pagaritoodete tehnoloogia lõpphindamine	1			
Kondiitritoodete tehnoloogia lõpphindamine	1			
Pagaritoodete kujundus ja kaunistamine	2			
Kondiitritoodete kaunistamine	2			

## Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia

Seosed kutsestandardi „Kutsestandard pagar tase 4 Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsus 14/14.11.2019; Kondiiter, tase 4 Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse

Kutsenõukogu otsus 14/14.11.2019“ kompetentside tegevusnäitajate ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid											Valikõpingute moodulid											
	Toiduainetööstuse valdkonna alused	Toiduohutus	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast	Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast	Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine	Valikpagaritoodete valmistamine	Kondiitritoodete tehnoloogia	Kookide ja tortide valmistamine	Mainustuste valmistamine	Külmutamine ja pakendamine	Pagari praktika	Kondiitri praktika	Arvutiõpetus	Kutsealane inglise keel	Kutsealane vene keel	Pagari praktiline töö	Kondiitri praktiline töö	Tootearendus	Pagaritoodete tehnoloogia lõpphindamine	Kondiitritoodete tehnoloogia lõpphindamine	Pagaritoodete kujundus ja kaunistamine	
<p>Toodete viimistlemine</p> <p>1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist;</p> <p>2. valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit;</p> <p>3. valmistab ja kasutab puisteid, želeesid, glasuure, määrded ja kaunistustainaid, lähtudes toote valmistamise juhistest.</p>				X	X	X	X					X					X	X	X	X	X	X	X
<p>Lihtpagaritoodete valmistamine</p> <p>1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist;</p>				X	X	X	X					X					X		X				X







X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia

## Õppekava moodulite ja kutseharidusstandardis kirjeldatud õpiväljundite sidusus

KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
<p>Kutse- ja erialased teadmised:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. teab ja tunneb kutse- ja eriala põhjalikult, sealhulgas tunneb ja rakendab kutseala põhimõtteid, teooriaid, tehnoloogiaid nii tavapärastes kui ka uudsetes töösituatsioonides;</li> <li>2. seostab kutse- ja erialaseid teadmisi teaduslike meetodite, loodusteaduse ja matemaatika põhiprintsiipide ja -protsessidega;</li> <li>3. mõistab teaduslike teooriate, rakenduste ja tehnoloogia arengut ja sellega seotud ohte, väärtustab turvalisust ja säästlikku arengut.</li> </ol>	<p><b>Toiduainetööstluse valdkonna alused:</b> mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist; mõistab toiduainetööstuse keskkonnasäästlikku ressursside kasutamist</p> <p><b>Toiduohutus:</b> mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust pagari- ja kondiitritöös; puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt juhendile; mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust</p> <p><b>Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast:</b> valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette toorained nisutainast lihtpagaritoodete valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel nisutainast lihtpagaritooteid</p> <p><b>Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast:</b> Valib tehnoloogilise juhendi alusel ette toorained rukkitainast lihtpagaritoodete valmistamiseks; Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rukkitainast lihtpagaritooteid</p> <p><b>Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine:</b> eristab küpsetusomaduste põhjal erinevaid jahusid toodete valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest pagaritooteid</p> <p><b>Valikpagaritoodete valmistamine:</b> valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette toorained ja pooltooted valikpagaritoodete valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid</p> <p><b>Kondiitritoodete tehnoloogia:</b> valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoodete ja pooltoodete valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pool- ja kondiitritooteid</p> <p><b>Kookide ja tortide valmistamine:</b> valmistab kondiitritoodetele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kooke; Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte</p> <p><b>Maiustuste valmistamine:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trühvleid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel komme</p> <p><b>Külmutamine ja pakendamine:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid pagaritooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust; küpsetab sügavkülmutatud pagaritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära; valmistab sügavkülmutatud kondiitritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära; pakendab tooted, märgistab ja ladustab lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhustest</p>

KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
	<p><b>Pagari praktika:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid liht- ja valikpagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p><b>Kondiitri praktika:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p><b>Arvutiõpetus:</b> mõistab teksti- ja tabelitöötuse, ja esitluse loomise põhimõtteid ning kasutab neid praktiliselt; mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja edastamiseks</p> <p><b>Klienditeeninduse alused:</b> mõistab kliendi vajadustele ja soovidele orienteeritud teenuse ja teenindamise olemust; mõistab teenindaja erinevaid rolle teenindusprotsessis</p> <p><b>Kondiitritoote tehnoloogilised kaardid:</b> mõistab tehnoloogilise kaardi vajalikkust pagaritoote valmistamisel ja oskab seda edaspidi kasutada</p> <p><b>Kondiitritoote tehnoloogia lõpphindamine:</b> Kondiitritoote tehnoloogia õpiväljundite hindamine</p>
<p>Kutse- ja erialased oskused ning iseseisvuse ja vastutuse ulatus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. oskab iseseisvalt täita oma kutse- või erialal keerukaid ja mitmekesiseid, uudseid lahendusi eeldavaid tööülesandeid;</li> <li>2. vastutab oma tööülesannete täitmise eest;</li> <li>3. kasutab matemaatika teadmisi ja meetodeid erinevates eluvaldkondades;</li> <li>4. väljendab ennast, esitab ja põhjendab oma seisukohti nii suuliselt kui kirjalikult korrektses emakeeles ja võõrkeeles iseseisva keelekasutaja tasemel arvestades suhtlusolukordi ja -partnereid.</li> </ol>	<p><b>Toiduohutus:</b> puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt juhendile</p> <p><b>Lihtpagaritoote valmistamine nisutainast:</b> valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette toorained nisutainast lihtpagaritoote valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel nisutainast lihtpagaritooteid</p> <p><b>Lihtpagaritoote valmistamine rukkitainast:</b> Valib tehnoloogilise juhendi alusel ette toorained rukkitainast lihtpagaritoote valmistamiseks; Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rukkitainast lihtpagaritooteid</p> <p><b>Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine:</b> eristab küpsetusomaduste põhjal erinevaid jahusid toote valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest pagaritooteid</p> <p><b>Valikpagaritoote valmistamine:</b> valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette toorained ja pooltooted valikpagaritoote valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid</p> <p><b>Kondiitritoote tehnoloogia:</b> valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoote ja pooltoote valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pool- ja kondiitritooteid</p> <p><b>Kookide ja tortide valmistamine:</b> valmistab kondiitritootele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kooke; Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte</p> <p><b>Maiustuste valmistamine:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trühvleid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel komme</p> <p><b>Külmutamine ja pakendamine:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid pagaritooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust; küpsetab sügavkülmutatud pagaritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära; valmistab</p>

KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
	<p>sügavkülmutatud kondiitritoodeid tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära; pakendab tooted, märgistab ja ladustab lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhustest</p> <p><b>Pagari praktika:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid liht- ja valikpagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p><b>Kondiitri praktika:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p><b>Klienditeeninduse alused:</b> rakendab teenindusprotsessis sobivat suhtlemistehnikat ja käitumist</p> <p><b>Kondiitritoode tehnoloogilised kaardid:</b> teostab lihtsamaid tooraine arvutamise ülesandeid; mõistab tehnoloogilise kaardi vajalikkust pagaritoode valmistamisel ja oskab seda edaspidi kasutada</p> <p><b>Kondiitri praktiline töö:</b> valmistab juhendi alusel tellitud kondiitritooteid erinevatest taigatest ja pooltoodetest järgides toiduohutuse ja tööohutuse nõudeid; valmistab juhendamisel kondiitritoodele kaunistusi</p> <p><b>Kondiitritoode tehnoloogia lõpphindamine:</b> Kondiitritoode tehnoloogia õpiväljundite hindamine</p>
<p>Õpipädevus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. õpib ja täiendab end iseseisvalt ja ennastjuhtivalt;</li> <li>2. hindab ja analüüsib oma teadmiste ja oskuste taset, vajaduse korral otsib nõu, teavet ja tuge;</li> <li>3. oskab kasutada õpitud, sealhulgas õpioskusi ja -strateegiaid erinevates kontekstides ning probleeme lahendades;</li> <li>4. väärtustab põhjenduste otsimist ja oskab hinnata nende paikapidavust.</li> </ol>	<p><b>Toiduainetööstuse valdkonna alused:</b> mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses; mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist; kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtete arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel; mõistab toiduainetööstuse keskkonناسäästlikku ressursside kasutamist</p> <p><b>Toiduohutus:</b> mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust pagari- ja kondiitritöös; puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt juhendile; mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust</p> <p><b>Lihtpagaritoode valmistamine nisutainast:</b> valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette toorained nisutainast lihtpagaritoode valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel nisutainast lihtpagaritooteid</p> <p><b>Lihtpagaritoode valmistamine rukkitainast:</b> Valib tehnoloogilise juhendi alusel ette toorained rukkitainast lihtpagaritoode valmistamiseks; Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rukkitainast lihtpagaritooteid</p> <p><b>Erinevatest jahudest tainatoode valmistamine:</b> eristab küpsetusomaduste põhjal erinevaid jahusid toode valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest pagaritooteid</p> <p><b>Valikpagaritoode valmistamine:</b> valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette toorained ja pooltooted valikpagaritoode valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid</p> <p><b>Kondiitritoode tehnoloogia:</b> valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoode ja pooltoode valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pool- ja kondiitritooteid</p> <p><b>Kookide ja tortide valmistamine:</b> valmistab kondiitritoodele kaunistuselemente arvestades</p>

KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
	<p>kompositsiooni põhimõtteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kooke; Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte</p> <p><b>Maiustuste valmistamine:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trühvleid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel komme</p> <p><b>Külmutamine ja pakendamine:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid pagaritooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust; küpsetab sügavkülmutatud pagaritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära; valmistab sügavkülmutatud kondiitritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära; pakendab tooted, märgistab ja ladustab lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest</p> <p><b>Pagari praktika:</b> planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid liht- ja valikpagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p><b>Kondiitri praktika:</b> planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes</p>
<p>Suhtluspädevus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. põhjendab oma seisukohti üksikasjalikult ja väljendab neid ka uudsetes situatsioonides nii suuliselt kui kirjalikult;</li> <li>2. kasutab kutse- ja erialaste probleemide lahendamisel spetsiifilisi infoallikaid, otsib, kogub ja töötleb teavet ning hindab kasutatava teabe usaldusväärsust ja tõesust;</li> <li>3. sõnastab ja väljendab oma suulisi ja kirjalikke argumente veenvalt ja kontekstikohaselt.</li> </ol>	<p><b>Toiduainetööstluse valdkonna alused:</b> mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses; mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist; kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel; mõistab toiduainetööstuse keskkonناسäästlikku ressurside kasutamist</p> <p><b>Toiduohutus:</b> mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust pagari- ja kondiitritöös; mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust</p> <p><b>Pagari praktika:</b> planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes</p> <p><b>Kondiitri praktika:</b> planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes</p> <p><b>Klienditeeninduse alused:</b> mõistab kliendi vajadustele ja soovidele orienteeritud teenuse ja teenindamise olemust; mõistab teenindaja erinevaid rolle teenindusprotsessis; rakendab teenindusprotsessis sobivat suhtlemistehnikat ja käitumist</p>
<p>Enesemääratluspädevus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. kasutab enesehindamist oma käitumise muutmiseks;</li> <li>2. on võimeline tegema ettepanekuid töötulemuste parendamiseks;</li> </ol>	<p><b>Toiduainetööstluse valdkonna alused:</b> kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel</p> <p><b>Toiduohutus:</b> puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt juhendile</p> <p><b>Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast:</b> valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab</p>

<p>KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. oskab tajuda ja väärtustada enda seotust oma ja teiste maade ning rahvaste kultuuripärandiga ja nüüdiskultuuri sündmustega;</li> <li>4. oskab väärtustada ja nautida loomingut ning ennast loominguliselt väljendada;</li> <li>5. väärtustab õigekeelsust ja väljendusrikast keelt;</li> <li>6. teab ja väärtustab tervislike eluviise, oskab hoida ja vajaduse korral taastada oma vaimset ja füüsilist vormi.</li> </ol>	<p>Õppekava moodulite õpiväljundid</p> <p>ette toorained nisutainast lihtpagaritoodete valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel nisutainast lihtpagaritooteid</p> <p><b>Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast:</b> Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rukkitainast lihtpagaritooteid</p> <p><b>Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest pagaritooteid</p> <p><b>Valikpagaritoodete valmistamine:</b> valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette toorained ja pooltooted valikpagaritoodete valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid</p> <p><b>Kondiitritoode tehnoloogia:</b> valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoode ja pooltoodete valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pool- ja kondiitritooteid</p> <p><b>Kookide ja tortide valmistamine:</b> valmistab kondiitritoodele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid; Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte</p> <p><b>Maiustuste valmistamine:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trühvleid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel komme</p> <p><b>Külmutamine ja pakendamine:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid pagaritooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust; valmistab sügavkülmutatud kondiitritoode tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära</p> <p><b>Pagari praktika:</b> planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes</p> <p><b>Kondiitri praktika:</b> planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p>
<p>Tegevuspädevus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. suudab ennast teostada, toimida teadliku ja vastutustundliku kodanikuna ning dialoogivõimelise ühiskonnaliikmena, käitub tolerantselt;</li> <li>2. osaleb tulemuslikult erinevates meeskondades ning on suuteline neid vajaduse korral juhtima;</li> <li>3. on võimeline osaliselt juhendama kaastöötajaid;</li> <li>4. kasutab tehnoloogilisi vahendeid ning teaduslikke andmeid eesmärgi saavutamiseks või otsuse või järelduse tegemiseks.</li> </ol>	<p><b>Toiduohutus:</b> puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt juhendile; mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust</p> <p><b>Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel nisutainast lihtpagaritooteid</p> <p><b>Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast:</b> Valib tehnoloogilise juhendi alusel ette toorained rukkitainast lihtpagaritoodete valmistamiseks; Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rukkitainast lihtpagaritooteid</p> <p><b>Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine:</b> eristab küpsetusomaduste põhjal erinevaid jahusid toodete valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest pagaritooteid</p> <p><b>Valikpagaritoodete valmistamine:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast</p>

KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
	<p>tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid</p> <p><b>Kondiitritoote tehnoloogia:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pool- ja kondiitritooteid</p> <p><b>Kookide ja tortide valmistamine:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kooke; Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte</p> <p><b>Külmutamine ja pakendamine:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust; küpsetab sügavkülmutatud pagaritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära; valmistab sügavkülmutatud kondiitritoodeid tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära; pakendab tooted, märgistab ja ladustab lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest</p> <p><b>Pagari praktika:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid liht- ja valikpagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p><b>Kondiitri praktika:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p><b>Klienditeeninduse alused:</b> mõistab teenindaja erinevaid rolle teenindusprotsessis; rakendab teenindusprotsessis sobivat suhtlemistehnikat ja käitumist</p>
<p>Infotehnoloogiline pädevus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. teab infotehnoloogia rolli, võimalusi ja potentsiaalseid ohte;</li> <li>2. oskab kriitiliselt hinnata saadaoleva teabe usaldusväärsust;</li> <li>3. oskab kasutada peamisi arvutirakendusi ning interneti võimalusi nii isiklikel kui tööalastel eesmärkidel;</li> <li>4. oskab rakendada abivahendeid teabe loomiseks, mõistmiseks ja esitamiseks korrektses keeles ning kasutada internetipõhiseid otsingusüsteeme ja muid teenuseid.</li> </ol>	<p><b>Toiduainetöötlemise valdkonna alused:</b> mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses; mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist; kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtete arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel; mõistab toiduainetööstuse keskkonناسäästlikku ressursside kasutamist</p> <p><b>Kookide ja tortide valmistamine:</b> valmistab kondiitritoodele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kooke; Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte</p> <p><b>Maiustuste valmistamine:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trühvleid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel komme</p> <p><b>Külmutamine ja pakendamine:</b> valmistab sügavkülmutatud kondiitritoodeid tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära; pakendab tooted, märgistab ja ladustab lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest</p> <p><b>Pagari praktika:</b> analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes</p> <p><b>Kondiitri praktika:</b> analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes</p> <p><b>Arvutiõpetus:</b> mõistab teksti- ja tabelitöötlemise, ja esitluse loomise põhimõtteid ning kasutab neid praktiliselt; mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja edastamiseks</p> <p><b>Kondiitritoote tehnoloogilised kaardid:</b> teostab lihtsamaid tooraine arvutamise ülesandeid; mõistab tehnoloogilise kaardi vajalikkust pagaritoodete valmistamisel ja oskab seda edaspidi kasutada</p>
Algatusvõime ja ettevõtlikkuspädevus:	<b>Toiduainetöötlemise valdkonna alused:</b> mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid

KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. mõtleb süsteemselt ja loovalt ning oskab oma ideid kriitiliselt hinnata ja leida iseseisvalt võimalusi nende teostamiseks;</li> <li>2. algatab, arendab ja rakendab ideid;</li> <li>3. omab esmaseid teadmisi ettevõtlusest;</li> <li>4. koostab juhendamisel endale lühi- ja pikaajalise karjääriplaani;</li> <li>5. leiab iseseisvalt võimalusi erialaseks enesetäiendamiseks ja tööturul rakendumiseks;</li> <li>6. seostab erialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendumise võimalustega.</li> </ol>	<p>lähtuvalt kutsestandardist</p> <p><b>Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel nisutainast lihtpagaritooteid</p> <p><b>Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast:</b> Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rukkitainast lihtpagaritooteid</p> <p><b>Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest pagaritooteid</p> <p><b>Valikpagaritoodete valmistamine:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid</p> <p><b>Kondiitritoode tehnoloogia:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pool- ja kondiitritooteid</p> <p><b>Kookide ja tortide valmistamine:</b> valmistab kondiitritoodele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kooke; Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte</p> <p><b>Maiustuste valmistamine:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trühvleid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel komme</p> <p><b>Külmutamine ja pakendamine:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid pagaritooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust; küpsetab sügavkülmutatud pagaritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära; valmistab sügavkülmutatud kondiitritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära; pakendab tooted, märgistab ja ladustab lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest</p> <p><b>Pagari praktika:</b> planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid liht- ja valikpagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p><b>Kondiitri praktika:</b> planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p>