

**Rakvere Ametikool**  
**3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

|                                    |   |                            |                      |
|------------------------------------|---|----------------------------|----------------------|
| <b>Sihtrühm</b>                    | põhihariduse nõudeta õppija   |                            |                      |
| <b>Õppevorm</b>                    | statsionaarne - koolipõhine õpe   |                            |                      |
| <b>Mooduli nr</b>                  | <b>Mooduli nimetus</b>  | <b>Mooduli maht (EKAP)</b> | <b>Õpetajad</b>      |
| 1                                  | Sissejuhatus toiduainetetööstuse valdkonna õpingutesse  | 2                          |                      |
| <b>Nõuded mooduli alustamiseks</b> | puuduvad  |                            |                      |
| <b>Mooduli eesmärk</b>             | õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut toiduainetetööstuse valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest |                            |                      |
| <b>Teoreetiline töö</b>            |   |                            | <b>Iseseisev töö</b> |
| 40 t                               |   |                            | 12 t                 |

| <b>Õpiväljund 1</b>   | <b>Hindamiskriteeriumid</b>   | <b>Teemad/alateemad</b>   | <b>Õppemeetodid</b>               | <b>Hindamine</b> |
|---|---|---|-----------------------------------|------------------|
| mõistab toiduainetetööstuse tähtsust Eesti majanduses<br>Jaotus tundides:<br>teoreetiline töö: 8<br>iseseisev töö: 2<br>kokku: 10 | 1. nimetab toiduainetetööstustegevusalasid<br>2. kirjeldab rühmatööna toiduainetetööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis | Toidutööstuse üldiseloostus<br>Tegevusalad<br>Ettevõtete liigid<br>Toidutööstuse areng ja suundumused | Arutelu<br>rühmatöö iseseisev töö | Mitteeristav     |

|   |  |
|---|--|
| <b>Hindamisülesanne:</b><br>Rühmatöö: Miks on Eestis toodetud toit oluline? Miks eelistada eesti toitu?<br>Rühmatööna ühe valitud toidutööstusettevõtte tutvustuse loomine ja ette kandmine | <b>Hindamismeetod:</b><br>Iseseisev töö<br>Tööleht |
|---|--|

**Lävend**

Lävend on saavutatud, kui kõik hindamiskriteerium on täidetud, hindamisülesanded sooritatud. Mõistab toiduainetööstuse tähtsust.

**Iseseisvad tööd**

Kirjeldab kirjalikult lähikonnas olevaid toidutööstuse ettevõtteid.

| Õpiväljund 2   | Hindamiskriteeriumid   | Teemad/alateemad   | Õppemeetodid  | Hindamine           |
|--|--|--|---|---------------------|
| <p>orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12<br/>iseseisev töö: 4<br/>kokku: 16</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eeetikat</li> <li>2. leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni</li> <li>3. loetleb rühmatööna elukestvaõppimise võimalusi oma valdkonnas</li> <li>4. nimetab rühmatööna erialaõppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid</li> <li>5. hindab ette antud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks</li> </ol> | <p>Kutsestandard</p> <p>Valdkonna elukutsete kuvandid ja väärtustamine. Abipagari kutsestandard. Kutsealased infokanalid. Õppekava sisu ja ülesehitus.</p> | <p>Loeng</p> <p>Rühmatöö, Info otsing ja töötlemine, Eesmärgistamine, eneseanalüüs, ideekaart</p> | <p>Mitteeristav</p> |

|   |  |
|---|--|
| <b>Hindamisülesanne:</b><br>Küsimused kutse andmise kohta<br>Küsimused kutsestandardi kohta, sh tööks vajalikud isikuomadused, valmisolek erialal õppimiseks ja töötamiseks<br>Oma õpingute plaani koostamine<br>Ideekaart elukestva õppe kohta pagari valdkonnas | <b>Hindamismeetod:</b><br>Tööleht<br>Ideekaart |
|---|--|

**Lävend**

Oskab kirjeldada kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse eetikat leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni  
 loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas  
 Oskab nimetada rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid  
 Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks

**Iseseisvad tööd**

Eneseanalüüs juhendi alusel

| Õpiväljund 3   | Hindamiskriteeriumid  | Teemad/alateemad  | Õppemeetodid                                     | Hindamine    |
|--|---|---|--|--------------|
| tutvub tervisliku toitumise põhimõtete arvestamise olulisusega toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel<br>Jaotus tundides:<br>teoreetiline töö: 12<br>iseseisev töö:2<br>kokku: 14 | 1.loetleb juhendamisel toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning mõju inimese tervisele lähtuvalt juhendist<br>2.selgitab juhendamisel rühmatööna tervisliku toitumise tähtsust ja põhimõtteid<br>3.nimetab juhendamisel erineva toitumisvajadustega inimeste nagu laktoosi- ja gluteenitalumatuse, diabeedi all kannatavate inimeste toidu valikute võimalusi etteantud tootesortimendi põhjal | Toitumisõpetus<br>Toitumistavad<br>Toitained<br>Toidupüramiid<br>Toiduenergia<br>Tervislik toitumine<br>Eritoitumine: diabeet, laktoosi-ja gluteenitalumatus<br>Taimetoitlane | Loeng<br>Rühmatöö,<br>Info otsing ja töötlemine, | Mitteeristav |

**Hindamisülesanne:**

Iseseisev töö: toidupäevik, hinnang toitumisele juhendaja abil  
 Rühmatöö: tervislik toitumine  
 Tööleht: eritoitumise soovitus toote sordimendi alusel

**Lävend**

Hindamiskriteeriumite põhjal koostatud hindamisülesanded sooritatud

### Iseseisvad tööd

toidupäevik

| Õpiväljund 4   | Hindamiskriteeriumid  | Teemad/alateemad  | Õppemeetodid   | Hindamine    |
|--|---|---|--|--------------|
| orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas<br>Jaotus tundides:<br>teoreetiline töö: 8<br>iseseisev töö: 4<br>kokku: 12                | 1. leiab õppetöös vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist<br>2. nimetab rühmatööna vastavalt juhendile piirkonna praktikaettevõtteid<br>3. nimetab ja leiab üles oma koolierinevad teenindusüksused<br>4. nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele | Õpikeskkond<br>Õpperühmaga tutvumine. Kooli erinevad teenindusüksused.<br>Kooli infosüsteem. Kooli kodukord. Õpilase õigused ja kohustused. Õpilast puudutav dokumentatsioon. | Õppekäik, loeng, arutelu, info otsing<br>iseseisev töö | Mitteeristav |
| <b>Hindamisülesanne:</b><br>Tööleht: õpikeskkond<br>Nimetab piirkonna praktikaettevõtteid<br>Kooli e- maili keskkonnast kirja saatmine |   |   | <b>Hindamismeetod:</b><br>Tööleht<br>Iseseisev töö     |              |
| <b>Lävend</b>  |   |   |  |              |
| Leiab õppetöös ja praktikaks vajalikku informatsiooni.<br>Leiab kooli teenindusüksused.  |   |   |  |              |
| <b>Iseseisvad tööd</b>   |   |   |  |              |
| Nimetab õpilaste kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele.   |   |   |  |              |

|  |   |
|--|---|
| <b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b> | Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel  |
| <b>Mooduli hindamine</b>                   | mitteeristav hindamine  |
| <b>Õppematerjalid</b>                      | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kooli koduleht <a href="http://www.rak.edu.ee/">http://www.rak.edu.ee/</a></li><li>2. Õppekorralduseeskiri, Õppetoetuste kord</li><li>3. Leivaliidu koduleht</li><li>4. Kutsekoda (<a href="http://www.kutsekoda.ee">www.kutsekoda.ee</a>)</li><li>5. Abipagari õppekava</li></ol> |



**Rakvere Ametikool**  
**taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

|                                    |   |                            |                 |
|------------------------------------|---|----------------------------|-----------------|
| <b>Sihtrühm</b>                    | Põhihariduseta õppija   |                            |                 |
| <b>Õppevorm</b>                    | statsionaarne - koolipõhine õpe   |                            |                 |
| <b>Mooduli nr</b>                  | <b>Mooduli nimetus</b>  | <b>Mooduli maht (EKAP)</b> | <b>Õpetajad</b> |
| 2                                  | Õpitee ja töö muutuv keskkonnas   | 5                          |                 |
| <b>Nõuded mooduli alustamiseks</b> | puuduvad  |                            |                 |
| <b>Mooduli eesmärk</b>             | õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab juhendamisel oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest |                            |                 |

|                     |                             |                         |                  |
|---------------------|-----------------------------|-------------------------|------------------|
| <b>Õpiväljundid</b> | <b>Hindamiskriteeriumid</b> | <b>Teemad/alateemad</b> | <b>Hindamine</b> |
|---------------------|-----------------------------|-------------------------|------------------|

|   |  |  |                     |
|---|--|--|---------------------|
| <p>seab juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest kavandab juhendamisel omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses mõistab oma vastutust enesearendamisel ja tööalase karjääri kujundamisel</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>· kirjeldab juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga</li> <li>· sõnastab juhendamisel oma teadmistest, oskustest ja valitud erialast lähtuvad isiklikud õpieesmärgid</li> <li>· koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani</li> <li>· kirjeldab juhendamisel turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid</li> <li>· kirjeldab juhendamisel piirkonna ettevõtteid</li> <li>· kirjeldab juhendamisel tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi</li> <li>· valib oma eesmärkidega sobiva ametikoha ning kirjeldab juhendamisel enda võimalikke ülesandeid</li> <li>· kirjeldab juhendamisel keskkonnategureid enda valitud ametikohal</li> <li>· määratleb juhendamisel meeskonnatööna probleemi ühiskonnas</li> <li>· kavandab juhendamisel meeskonnatööna probleemile lahendusi, kasutades loovustehnikaid</li> <li>· kirjeldab juhendamisel meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust</li> <li>· valib juhendamisel meeskonnatööna lahenduse probleemile</li> <li>· koostab juhendamisel meeskonnatööna tegevuskava valitud jätkusuutliku lahenduse elluviimiseks</li> <li>· kirjeldab juhendamisel oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda oma eesmärkidega</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Enda tundmaõppimine</li> <li>Minapilt</li> <li>Isiksuseomadused</li> <li>Huvid</li> <li>Väärtused</li> <li>Teadmised, oskused, kogemused</li> <li>Õpitavat eriala toetavad isiksuseomadused, teadmised, oskused, kogemused</li> <li>2. Suhtlemisoskused</li> <li>2.1. Suhtlemise olemus</li> <li>Suhtlemise komponendid: info vahetamine, tajumine, mõjutamine</li> <li>Esmamulje. Esmamulje rikkujad</li> <li>Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine</li> <li>Suhtlemistõkked</li> <li>Suhtlemise baasoskused (kontakti loomine, aktiivne kuulamine, selge eneseväljendus) ja kompleksoskused</li> <li>Käitumisstiilid: agressiivne, alistuv ja kehtestav käitumine</li> <li>Enesekehtestamine</li> <li>2.2. Meeskonnatöö</li> <li>Grupp ja meeskond.</li> <li>Roll ja rolliootused meeskonnas</li> <li>Rollikonflikt</li> <li>Meeskonna arengufaasid</li> <li>Konfliktide liigi</li> <li>Konfliktidega toimetulek</li> <li>2.3. Õpioskused</li> <li>Mitteformaalne, formaalne ja informaalne õppimine</li> <li>Lõiming: Õpioskuste mooduliga</li> <li>3. Tegevuse planeerimine</li> <li>Eneseanalüüs</li> <li>Eesmärkide püstitamine</li> <li>Erinevad keskkonnategurid</li> </ol> | <p>Mitteeristav</p> |
|---|--|--|---------------------|



|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>· leiab ja kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale koostab juhendamisel praktikale või tööle kandideerimiseks vajalikud materjalid</li> <li>· kirjeldab juhendamisel oma karjääriteed mõjutavaid tegureid</li> <li>· kirjeldab juhendamisel enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas</li> </ul> | <p>4. Karjääri kujundamine<br/> Karjääri mõiste<br/> Elukestev õpe<br/> Töötamise tulevikutrendid<br/> Tööturu tööjõu- ja oskuste vajadus<br/> Õpitava eriala kutsestandard<br/> Tööandja ootused<br/> Töömotivatsioon</p> <p>5. Praktika- või töökoha leidmine<br/> Praktika- või töökoha leidmise võimalused sh erinevad infokanalid, e-kirja koostamine ja suhtlemine telefoni teel<br/> Õppimisvõimalused<br/> Kandideerimisdokumendid: CV, motivatsioonikiri, avaldus<br/> Tööintervjuu</p> <p>6. Karjäärivalikuid mõjutavad tegurid<br/> Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel: *Elukeskkond, *Muutustega kohanemine, *Enesearendamine, *Raha *Sisemine tasakaal *Hobid, puhkus *Töö *Sõbrad *Perekond *Ühiskondlik aktiivsus *Turvatunne</p> |  |
|  |  |  |  |

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Iseseisev töö  
Praktiline töö

**Lävend**

õpiväljundid loetakse arvestatuks kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

**Iseseisvad tööd**

Iseseisvad tööd: Enesehindamise ja õpitava eriala tundmise küsimustike ning mõttearenduslehtede täitmine  
Ettevalmistus töövestluseks . Ülevaate koostamine maakonna ettevõtetest, mis on seotud õpitava erialaga

|  |  |
|--|--|
| <b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b> | Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel |
| <b>Mooduli hindamine</b>                   | mitteeristav hindamine   |
| <b>Õppematerjalid</b>                      | Õpetaja koostatud materjalid   |

**Rakvere Ametikool**  
**3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

|                                    |   |                            |                 |
|------------------------------------|---|----------------------------|-----------------|
| <b>Sihtrühm</b>                    | põhihariduse nõudeta õppija   |                            |                 |
| <b>Õppevorm</b>                    | statsionaarne - koolipõhine õpe   |                            |                 |
| <b>Mooduli nr</b>                  | <b>Mooduli nimetus</b>  | <b>Mooduli maht (EKAP)</b> | <b>Õpetajad</b> |
| 3                                  | Toiduohutus   | 2                          |                 |
| <b>Nõuded mooduli alustamiseks</b> | puuduvad  |                            |                 |
| <b>Mooduli eesmärk</b>             | õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toiduohutuse järgimise tähtsust toidu käitlemisel |                            |                 |
| <b>Teoreetiline töö</b>            |   | <b>Iseseisev töö</b>       |                 |
| 40 t                               |   | 12 t                       |                 |

|                     |                             |                         |                     |                  |
|---------------------|-----------------------------|-------------------------|---------------------|------------------|
| <b>Õpiväljund 1</b> | <b>Hindamiskriteeriumid</b> | <b>Teemad/alateemad</b> | <b>Õppemeetodid</b> | <b>Hindamine</b> |
|---------------------|-----------------------------|-------------------------|---------------------|------------------|

|   |  |  |   |                     |
|---|--|--|---|---------------------|
| <p>mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toiduainetööstuses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 2 kokku: 18</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>kirjeldab rühmatööna toiduhügieenieesmärgid ja ülesandeid lähtuvalt toiduainetööstuse eripäradest</li> <li>selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel</li> <li>kirjeldab rühmatööna hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele</li> <li>kirjeldab rühmatööna toidu käitlemisnõudeid lähtuvalt toiduainetööstuse eripäradest</li> <li>selgitab juhendi alusel toidutoorme ja toidu saastumise põhjusi ja nendest tulenevaid tagajärgi</li> <li>selgitab rühmatööna toidukahjurite kontrolli ja tõrje vajalikkust toiduainetööstuses</li> <li>lahendab juhendamisel toidutöötlemisega seotud juhtumi kasutades toiduhügieeni puudutavaid õigusakte</li> </ol> | <p>Toiduhügieen<br/>Isiklik hügieen<br/>Toidutööstusettevõtte ruumid, nõuded ruumidele ja sisseseadele<br/>Mikroorganismid, kahjurid<br/>Toidukäitlemine<br/>Toiduseadus<br/>, sellest tulenevad toiduainete käitlemise nõuded<br/>Toidukaupade pakendid ja märgistus<br/>Märgistusele esitatavad nõuded<br/>Toidutoorme ja toidu liigitus ja säilitamine<br/>Toidutoorme ja toidu hoiunõuded<br/>Toidukaupade realiseerimisajad</p> | <p>Kombineeritud loeng, ideekaart, arutelu, töölehed, test, kordamisküsimused ja mängud digitaalses keskkonnas, info otsimine internetist, videode vaatamine, juhtumi analüüs</p> | <p>Mitteeristav</p> |
|---|--|--|---|---------------------|

**Hindamisülesanne:**  
test isikliku hügieeni kohta toiduainetöötlemisega seotud juhtumi lahendamine

**Hindamismeetod:**  
Rühmatöö  
Test  
Juhtumi analüüs

**Lävend**

- kirjeldab toiduhügieeni eesmärgid ja ülesandeid lähtuvalt toiduainetööstuse eripäradest
- selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel
- kirjeldab hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele
- kirjeldab toidu käitlemise nõudeid lähtuvalt toiduainetööstuse eripäradest
- selgitab juhendi alusel toidutoorme ja toidu saastumise põhjusi ja nendest tulenevaid tagajärgi
- selgitab toidukahjurite kontrolli ja tõrje vajalikkust toiduainetööstuses
- lahendab juhendamisel toidutöötlemisega seotud juhtumi kasutades toiduhügieeni puudutavaid õigusakte

**Iseseisvad tööd**

Töölehed  
kordamisküsimused  
Testid

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

|   |  |   |  |                     |
|---|--|---|--|---------------------|
| <p>mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemis protsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 iseseisev töö: 6 kokku: 20</p>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. leiab puhastusainete ohutuskaartidelt vajalikku infot nende kasutamise ja ohutu käitlemise kohta</li> <li>2. valib sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained koostisosade ja omaduste põhjal teatud mustuse liigi eemaldamiseks</li> <li>3. kirjeldab rühmatööna toiduainetööstusettevõttes kasutatavaid pesemis- ja desinfitseerimismeetodeid</li> <li>4. koostab juhendi alusel etteantud tootmisruumi puhastusplaani</li> <li>5. lahendab pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid</li> <li>6. nimetab puhtusekontrolli meetodeid toiduainetetööstuses</li> <li>7. määrab visuaalselt etteantud juhendialusel töökoha puhtuse astme</li> </ol> | <p>Puhastustööd<br/>Mustus, liigid<br/>Mustuse eemaldamise viisid toidutööstuses<br/>Koristustarvikud, värvikoodid<br/>Koristusseadmed<br/>Puhastusained, vesi<br/>Desinfitseerimisained, lahuste valmistamine<br/>Ohutusnõuded, ohutuskaart puhastusainete kasutamisel<br/>Puhastusplaan, koristuskaardid<br/>Puhtusastmed ja nende määramise võimalused</p> | <p>Kombineeritud loeng, ideekaart, arutelu, praktiline töö, töölehed, kordamisküsimused ja mängud digitaalses keskkonnas, info otsimine internetist, videode vaatamine, arvutusülesanded</p> | <p>Mitteeristav</p> |
| <p><b>Hindamisülesanne:</b><br/>I määrab visuaalselt puhtusastme, eriliigilise mustuse leidmine tootmisruumis, selle kaardistamine, mustuse eemaldamiseks puhastusainete, koristustarvikute ja koristusmeetodi valik<br/><br/>II puhastuslahuste valmistamine: vajaliku vee ja puhastusaine koguse arvestamine</p>  |  | <p><b>Hindamismeetod:</b><br/>Ülesanne/harjutus<br/>Probleemsituatsiooni lahendamine</p>  |  |                     |
| <p><b>Lävend</b></p>  |  |   |  |                     |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. leiab puhastusainete ohutuskaartidelt vajalikku infot nende kasutamise ja ohutu käitlemise kohta</li> <li>2. valib sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained koostisosade ja omaduste põhjal teatud mustuse liigi eemaldamiseks</li> <li>3. kirjeldab toiduainetööstusettevõttes kasutatavaid pesemis- ja desinfitseerimismeetodeid</li> <li>4. koostab etteantud tootmisruumi puhastusplaani</li> <li>5. lahendab pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid</li> <li>6. nimetab puhtusekontrolli meetodeid toiduainetetööstuses</li> <li>7. määrab visuaalselt etteantud juhendi alusel töökoha puhtuse astme</li> </ol> |  |   |  |                     |
| <p><b>Iseseisvad tööd</b></p>   |  |   |  |                     |
| <p>töölehed<br/>kordamisküsimused<br/>arvutusülesanded</p>  |  |   |  |                     |
| <p><b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b></p>   | <p>Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel</p>  |   |  |                     |

| Õpiväljund 3   | Hindamiskriteeriumid  | Teemad/alateemad   | Õppemeetodid   | Hindamine           |
|--|---|--|--|---------------------|
| <p>mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14</p>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. selgitab ettevõtte enesekontrolli kohustust ja selle rakendamise vajalikkust toiduseaduse alusel</li> <li>2. kirjeldab enesekontrollisüsteemi eestikeeles lähtuvalt juhendist</li> <li>3. nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitilised punktid ja kriitilised kontrollpunktid</li> <li>4. kirjeldab etteantud toote käitlemisel esinevaid ohtusid ja nende vältimiseks vajalikke ennetavaid ja korrigeerivaid tegevusi</li> </ol> | <p>Enesekontroll</p> <p>Enesekontrollisüsteemi loomine</p> <p>HACCP põhimõtted</p> <p>Vajalikkus</p> <p>Rakendamine</p> <p>Tehnoloogilise skeemi ülesehitus</p> <p>Kriitilised kontrollpunktid</p> <p>Toidutoorme käitlemisest tulenevad ohud ja nende vältimine</p> | <p>Kombineeritud loeng, ideekaart, arutelu, töölehed, kordamisküsimused ja mängud digitaalses keskkonnas, info otsimine internetist, videote vaatamine</p> | <p>Mitteeristav</p> |
| <p><b>Hindamisülesanne:</b></p> <p>1 tootele tehnoloogilise skeemi koostamine, ohtude analüüs, KKP-de määramine, ennetavate tegevuse määramine, korrigeerivate tegevuse määramine, seire määramine</p>   |   |  | <p><b>Hindamismeetod:</b></p> <p>Analüüs</p>   |                     |
| <p><b>Lävend</b></p>   |   |  |  |                     |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. selgitab ettevõtte enesekontrollkohustust ja selle rakendamise vajalikkust toiduseaduse alusel</li> <li>2. kirjeldab enesekontrollisüsteemi eesti keeles lähtuvalt juhendist</li> <li>3. nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitilised punktid ja kriitilised kontrollpunktid</li> <li>4. kirjeldab etteantud toote käitlemisel esinevaid ohtusid ja nende vältimiseks vajalikke ennetavaid ja ennetavaid ja korrigeerivaid tegevusi</li> </ol> |   |  |  |                     |
| <p><b>Iseseisvad tööd</b></p>  |   |  |  |                     |
| <p>töölehed</p> <p>kordamisküsimused</p>   |   |  |  |                     |
| <p><b>Mooduli hindamine</b></p>  |   | <p>mitteeristav hindamine</p>  |  |                     |

## Õppematerjalid

1. Toiduseadus (RT I 1999, 30, 415)
2. MÄÄRUS (EÜ) nr 852/2004, 29. aprill 2004, toiduainete hügieeni kohta
3. MÄÄRUS (EÜ) nr 1169/2011, 25. oktoober 2011, toidualase teabe esitamine
4. <http://www.pta.agri.ee>
5. <http://www.agri.ee>
6. [www.toitumine.ee](http://www.toitumine.ee)
7. <https://toiduteave.ee>
8. Tervise Arengu Instituut Eesti Toitumisteaduse Selts Eesti toitumis- ja toidusoovitused, Tallinn 2006
9. HACCP käsiraamat toidukäitlejale 2002
10. Toidu säilitamisnõuded (RTL2002,92.1418)
11. Koristaja ABC, 2000
12. Puhastustööde juhi käsiraamat, 2007
- 12 Puhastusteenindus, 2003
13. Näitvahendid - puhastusained ja –vahendid  
Ohutegurid, tööga seotud haigused ja nende vältimine toiduainetetööstuses, õppematerjal kutsekoolidele

**Rakvere Ametikool**  
**3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

|                                    |  |                            |                 |
|------------------------------------|--|----------------------------|-----------------|
| <b>Sihtrühm</b>                    | põhihariduse nõudeta õppija  |                            |                 |
| <b>Õppevorm</b>                    | stационаarne - koolipõhine õpe   |                            |                 |
| <b>Mooduli nr</b>                  | <b>Mooduli nimetus</b>   | <b>Mooduli maht (EKAP)</b> | <b>Õpetajad</b> |
| 4                                  | Pagaritoodete valmistamise alused  | 10                         |                 |
| <b>Nõuded mooduli alustamiseks</b> | puuduvad   |                            |                 |
| <b>Mooduli eesmärk</b>             | Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel taigaid ja tooteid, teab põhitooraineid, oskab valida ja valmistada ette tooraineid pagari- ja kondiitritoodete tootmiseks lähtudes toiduainete hoiunõuetest, realiseerimisajadest ja säästlikkust kasutamiseest töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid. |                            |                 |
| <b>Teoreetiline töö</b>            | <b>Praktiline töö</b>  | <b>Iseseisev töö</b>       |                 |
| 64 t                               | 156 t  | 40 t                       |                 |

| Õpiväljund 1   | Hindamiskriteeriumid   | Teemad/alateemad   | Õppemeetodid   | Hindamine    |
|--|--|--|--|--------------|
| kasutab juhendamisel pärimisainast toodete ning täidiste valmistamiseks vajaminevaid tooraineid lähtudes juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 praktiline töö: 14 iseseisev töö: 8 kokku: 38 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. nimetab põhitoorained ja nende kasutamise põhimõtted</li> <li>2. tunneb ära ja nimetab pagari töös kasutatavad nisujahu tüübid</li> <li>3. tunneb ära pagari töös kasutatavaid tooraineid: tangained, rasvained, munad ja munatooted, lõhna- ja maitseained, suhkru, kergitusained, lihad, aedviljad, puuviljad, marjad, piimatooted, täiendused, tarrendained</li> <li>4. teab põhitoorainete säilitamise nõudeid vastavalt toiduohutusele</li> <li>5. loeb põhilise info toiduaine pakendilt</li> <li>6. valib õiged töövahendid</li> <li>7. järgib töökorraldust ja etteantud juhiseid</li> <li>8. täidab toiduhügieeni ja -ohutuse nõuded</li> </ol> | <b>TOORAINED</b><br>Jahu<br>Suhkur ja magusained<br>Kergitusained<br>Muna ja munasaadused<br>Toidurasvad<br>Piim ja piimatooted<br>Köögiviljad<br>Marjad ja puuviljad<br>Liha ja kala<br>Kakao, šokolaad<br>Toorainete ettevalmistamine tootmiseks: kaalumise, sõelumise, segamise, lahustamise, sulatamise, doseerimise<br>Töökorraldus<br>Toiduhügieen | Loeng, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitus | Mitteeristav |



|  |  |
|--|--|
| <p><b>Hindamisülesanne:</b><br/>Tööleht: erinevate toiduainegruppide omadused, säilitamise nõuded ja kasutamine pagaritöös.<br/>Info leidmine juhendi alusel toiduaine pakendilt.<br/>Praktilise töö demonstratsioon: kaalub juhendamisel tehnoloogilise kaardi järgi toote valmistamiseks vajalikud toorained ja valmistab need ette pagaritoote valmistamiseks.</p>  | <p><b>Hindamismeetod:</b><br/>Praktiline töö<br/>Ülesanne/harjutus<br/>Ettekanne/esitlus</p> |
| <p><b>Lävend</b></p>   |  |
| <p>nimetab põhitoorained ja nende kasutamise põhimõtted<br/>tunneb ära ja nimetab pagari töös kasutatavaid nisujahu tüübid<br/>tunneb ära pagari töös kasutatavaid tooraineid: tangained, rasvained, munad ja munatooted, lõhna- ja maitseained, suhkrud, kergitusained, lihad, aedviljad, puuviljad, marjad, piimatooted, tärkliised, tarrendained teab põhitoorainete säilitamise nõudeid vastavalt toiduohutusele loeb põhilise info toiduaine pakendilt valib õiged töövahendid järgib töökorraldust ja etteantud juhiseid täidab toiduhügieeni ja -ohutuse nõuded</p> |  |
| <p><b>Iseseisvad tööd</b></p>  |  |
| <p>Sooritatud õpitööde kogumine õpimappi, struktureerimine ja täiendamine.</p>   |  |
| <p><b>Praktilised tööd</b></p>   |  |
| <p>Praktiliste võtete harjutamine põhitoorainete tundmisel ja ettevalmistamisel. Õigete töövahendite kasutamine järgides töökorraldust ja etteantud juhiseid.</p>  |  |

| Õpiväljund 2  | Hindamiskriteeriumid   | Teemad/alateemad   | Õppemeetodid   | Hindamine           |
|---|--|--|--|---------------------|
| <p>valmistab lihtsamad soolased ja magusad täidised lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 16 iseseisev töö: 4 kokku: 26</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. valmistab juhise järgi soolased (hakkliha-, kapsa vm) täidised</li> <li>2. valmistab juhise järgi magusad (kohupiima vm) täidiseid</li> <li>3. täidab toiduhügieeni ja -ohutuse nõuded</li> <li>4. kasutab tööpinda eesmärgipäraselt ja hoiab selle korras</li> <li>5. töötab juhendamisel seadmetega vastavalt kasutusjuhendile ja järgides ohutus- ja tööhügieeni nõudeid</li> <li>6. puhastab juhendamisel tööpinnad peale töö lõpetamist kasutades õigeid töövõtteid, koristustarvikuid ja puhastuslahuseid</li> </ol> | <p>SOOLASED JA MAGUSAD TÄIDISED<br/>Täidiste valmistamine<br/>Tehnoloogiline kaart<br/>Toorainete eeltöötlemine, kuumtöötlemine, jahutamine<br/>Täidiste maitsestamine<br/>Pulbrilised ja valmistäidised<br/>Säilitamine<br/>PUHASTUSTÖÖD<br/>Koristustarvikud<br/>Puhastusained<br/>Töökoha ja töövahendite puhastamine</p> | <p>Kombineeritud loeng, praktiline töö, iseseisev töö, õppevideo</p> | <p>Mitteeristav</p> |

|  |   |
|--|---|
| <b>Hindamisülesanne:</b><br>Praktiline ülesanne: II osa<br>valmistab ühe soolase ja ühe magusa täidise juhendamisel, kasutades õigeid töövahendeid ja puhastab tööpinna  | <b>Hindamismeetod:</b><br>Praktiline töö<br>Ülesanne/harjutus |
| <b>Lävend</b>  |   |
| valmistab juhise alusel soolaseid ja magusaid täidiseid<br>kasutab tööpinda eesmärgipäraselt ja hoiab selle korras<br>täidab toiduhügieeni-ja ohutuse nõudeid<br>puhastab juhendamisel tööpinnad, kasutades õigeid töövõtteid, koristustarvikuid ja puhastuslahuseid |   |
| <b>Iseseisvad tööd</b>   |   |
| Koostada juhendi abil puhastus-ja hooldusjuhend enda valitud pagariseadmele. Tuua välja kasutatavad puhastusained (vajadusel puhastusaine kogus kasutuslahuse valmistamiseks) ja puhastusvahendid ning vajalikud enesekaitsevahendid. Esitada töökäik.               |   |
| <b>Praktilised tööd</b>  |   |
| Praktiline töö õppekõrgis. Soolaste ja magusate täidiste valmistamine tehnoloogilise kaardi alusel. Praktilised harjutusülesanded tööpindade puhastamiseks kasutades õigeid töövõtteid ja sobivaid koristustarvikuid.  |   |

| Õpiväljund 3 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--------------|----------------------|------------------|--------------|-----------|
|--------------|----------------------|------------------|--------------|-----------|

|  |  |   |   |                     |
|--|--|---|---|---------------------|
| <p>valmistab juhendamisel pärmitaignast tooteid ja pooltooteid, kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26<br/>praktiline töö: 80<br/>iseseisev töö: 20<br/>kokku: 126</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. nimetab valmistaigna tunnused</li> <li>2. kirjeldab käärinud taigna tunnused</li> <li>3. kirjeldab taigna valmistamisel tekkinud vigu lähtuvalt toiduainetes toimuvatest protsessidest</li> <li>4. valmistab juhendamisel pärmitaignast tooteid valides sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid</li> <li>5. valmistab ja külmutab juhendamisel pärmitaignast pooltooteid ja tooteid: kukleid, pirukaid, lihtsamaid kihistatud väikesaiu</li> <li>6. määratleb organoleptiliselt valmistoodete vastavust nõuetele</li> <li>7. töötab juhendamisel seadmetega vastavalt kasutusjuhendile ja järgides ohutus- ja hügieeni nõudeid</li> <li>8. puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökohad</li> </ol> | <p>NISUTAIGNA VALMISTAMINE</p> <p>Eeltaignaga meetod<br/>Eeltaignata meetod<br/>Eeltaignata meetod jahuparendajatega<br/>Nisutaigna segamisprotsess<br/>Taigna konsistents<br/>Taigna valmiduse määramine<br/>Vee koguse arvutamine<br/>Taigna kääritsemine<br/>Taigna allalöömine<br/>Käärimise mõjutamine</p> <p>TAIGNA TÖÖTLEMINE</p> <p>Taigna töötlemine, sh kihistamine<br/>Taigna tükeldamine<br/>Taigna vormimine<br/>Lõppkerkimine<br/>Lõppviimistlemine<br/>Toodete küpsetamine<br/>Toote mahu suurenemine<br/>Küpsetamist mõjutavad tegurid<br/>Temperatuur<br/>Küpsetusaeg<br/>Taigna vigade parandamine küpsetusrežiimiga<br/>Niiskuse mõju toodetele<br/>Küpsetamise vead<br/>Toote valmiduse määramine<br/>Küpsemiskadu ja jahtumiskadu</p> <p>PAGARITOODETE HOIDMINE JA SÄILITAMINE</p> <p>Toodete jahutamine<br/>Toodete viimistlemine:<br/>Viimistlusmaterjalid<br/>Toodete kvaliteedi määramine<br/>Toodete pakendamine, markeerimine, ladustamine</p> <p>SEADMED</p> <p>taignasegajad, vahustajad, taigatükeldajad ja –ümardajad, taignarullimismasinad, vormimismasinad, kerkekapid ja ahjud, jahutus- ja külmutusseadmed, pakkimismasinad</p> <p>VÄIKETÖÖVAHENDID</p> <p>kaalud, krabad, noad, lõikurid, spaatlid, visplid, kausid, sõelad, ahjuplaadid, termomeetrid, lõikelauad, mõõtevahendid, käsikärud (togid), riivid, ahju- ja küpsetusvormid</p> <p>Tööohutus seadmete ja väiketöövahendite kasutamisel<br/>Seadmete ja töökoha puhastamine<br/>Ergonoomika</p> | <p>Kombineeritud loeng, õppevideo, töölehed, praktiline töö, e-õpe, iseseisev töö</p> | <p>Mitteeristav</p> |
|--|--|---|---|---------------------|

**Hindamisülesanne:**

Praktiline töö:

I valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel pärmitaigna

II tükeldab, vormib, viimistleb kukleid, rullsaid, põmikuid, pirukaid, kihilisi pärmitaignast pagaritooteid III küpsetab, jahutab ja pakendab tooted

Seadmed hinnatakse praktilises töös koos teiste ÕV

Koostab õpimapi enamlevinud pagaritöödel kasutatavatest väikevahenditest

**Lävend**

valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel pärmitaigna

töötleb ja vormib pärmitaignast toote

valib tööks sobivad seadmed ja väiketöövahendid järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid

pakendab, markeerib ja ladustab valmistooted

annab hinnangu oma töötulemusele lähtudes etteantud ülesandest

**Iseseisvad tööd**

Eeltaignaga pärmitaignatoote retsepti otsimine internetist või kokaraamatust.

**Praktilised tööd**

Pärmitaignast pagaritoodete valmistamine juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel.

| Õpiväljund 4   | Hindamiskriteeriumid  | Teemad/alateemad   | Õppemeetodid  | Hindamine           |
|--|---|--|---|---------------------|
| <p>pakendab tooteid, markeerib ja ladustab valmistooted Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 praktiline töö: 46 iseseisev töö: 8 kokku: 70</p>  | <p>1. kirjeldab juhendamisel muretaignavalmistamise tehnoloogilist protsessi</p> <p>2. valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel muretaignaid, kasutades sobivad seadmed ja töövahendid</p> <p>3. valmistab juhendamisel muretaignast küpsiseid ja pirukaid vastavalt tehnoloogilisele juhendile järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid</p> | <p>Muretaigen</p> <p>Liivataigen</p> <p>Pärmimuretaigen</p> <p>Piparkoogitaigen</p> <p>Küpsised</p> <p>Pirukad</p> | <p>Kombineeritud loeng</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Iseseisev töö</p> | <p>Mitteeristav</p> |
| <p><b>Hindamisülesanne:</b><br/>Mooduli hindamiseks tuleb sooritada integreeritud ülesannetest koosnev praktiline töö ning esitada kogutud õpitööde, iseseisva tööde ja enesehinnanguga õpimapp.</p> |   | <p><b>Hindamismeetod:</b><br/>Praktiline töö<br/>Õpimapp/portfoolio<br/>Ülesanne/harjutus<br/>Tööleht</p>          |   |                     |
| <b>Lävend</b>  |   |  |   |                     |

|   |
|---|
| eeltötleb toiduained ja valmistab muretaina<br>valmistab lisandeid, vormib ja küpsetab muretainast tooteid juhendi alusel<br>järgib toiduainetele ja valmistoodetele esitatavaid säilitusnõudeid annab hinnangu toodete kvaliteedile enne küpsetamist ja küpsetamise järel<br>annab hinnangu enda tegevusele praktilisel tööl |
| <b>Iseseisvad tööd</b>  |
| Abimaterjalidega kirjalik töö töölehe alusel- planeerida muretaina kasutamine soolaste ja magusate suupistete valmistamisel.  |
| <b>Praktilised tööd</b>   |
| Muretaigna valmistamine juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel.   |

|  |  |
|--|--|
| <b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b> | Hindamise eelduseks on praktilistest tundidest osavõtt<br>Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel<br>Praktiline ülesanne 1: hinnatakse ÖV-d 1-3; valib ja kaalub toorained, valmistab täidise, valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel pärmitaigna, tükeldab, vormib 2 erinevat toodet, viimistleb pagaritoodet, küpsetab tooted, jahutab ja viimistleb, ja pakendab tooted täites tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid, puhastab töökoha, töövahendid ja käitlemisruumi<br>Praktiline ülesanne 2: hinnatakse ÖV 4; valmistab juhendamisel muretaigna ja sellest 2 toodet tehnoloogilise kaardi abil |
| <b>Mooduli hindamine</b>                   | mitteeristav hindamine   |
| <b>Õppematerjalid</b>                      | E.Kiisman, M.Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitriks“. Atlex, Tartu 2012 <a href="http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/">http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/</a><br><a href="http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/">http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/</a><br>Tehnoloogilised kaardid<br>Seadmete ohutusjuhendid  |

### Rakvere Ametikool

### 3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“

### MOODULI RAKENDUSKAVA

|                   |                                |                            |                 |
|-------------------|--------------------------------|----------------------------|-----------------|
| <b>Sihtrühm</b>   | põhihariduse nõudeta õppija    |                            |                 |
| <b>Õppevorm</b>   | stacionaarne - koolipõhine õpe |                            |                 |
| <b>Mooduli nr</b> | <b>Mooduli nimetus</b>         | <b>Mooduli maht (EKAP)</b> | <b>Õpetajad</b> |

|                                    |   |                      |  |
|------------------------------------|---|----------------------|--|
| 5                                  | Lihtpagaritoodete valmistamine  | 10                   |  |
| <b>Nõuded mooduli alustamiseks</b> | puuduvad  |                      |  |
| <b>Mooduli eesmärk</b>             | õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised lihtpagaritoodete valmistamisest ja valmistab juhendamisel lihtpagaritooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid. |                      |  |
| <b>Teoreetiline töö</b>            | <b>Praktiline töö</b>   | <b>Iseseisev töö</b> |  |
| 76t                                | 120 t   | 64t                  |  |

| Õpiväljund 1  | Hindamiskriteeriumid  | Teemad/alateemad   | Õppemeetodid  | Hindamine    |
|---|---|--|---|--------------|
| kasutab pagaritöö tooraineid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 42 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 68   | 1. nimetab pagari töös kasutatavad jahusordid<br>2. nimetab peamised pagaritoodete toorained<br>3. valmistab toorained tootmiseks ette, lähtudes juhendist<br>4. korraldab oma tööd otstarbekalt ja töötab säästlikult<br>5. arvestab juhendamisel tooraine ja materjali kulu | Toorained<br>Teraviljad ja teraviljasaadused<br>Linnased<br>Taignaparendajad<br>Mugavdusained (kuivjuuretis, valmissegud)<br>Viimistlusmaterjalid<br>Seemned, pähklid<br>Tooraine arvestus | Kombineeritud loeng, ideekaart, arutelu, praktiline töö, töölehed, kordamisküsimused ja mängud digitaalses keskkonnas, info otsimine internetist, videode vaatamine, arvutusülesanded | Mitteeristav |
| <b>Hindamisülesanne:</b><br>Praktiline ülesanne:<br>Tehnoloogilise kaardi kasutamine tooraine arvestuses- kaalub juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel toote valmistamiseks vajalikud toorained ja valmistab tootmiseks ette korraldades oma tööd otstarbekalt ja säästlikult<br>ÕV I ja II kohta on üks hindamisülesanne<br>Praktilise töö lõpus toimub õpilase enesehindamine.<br>Vestluse käigus õpilane kirjeldab erinevate probleemsituatsioonide lahendamist. |   |  | <b>Hindamismeetod:</b><br>Praktiline töö<br>Enesehindamine<br>Probleemsituatsiooni lahendamine  |              |
| <b>Lävend</b>   |   |  |   |              |
| Kõik praktilised tööd teostatud. Iseseisvad töö esitatud. Hindamisülesanne positiivselt sooritatud.   |   |  |   |              |
| <b>Iseseisvad tööd</b>  |   |  |   |              |

|   |
|---|
| Õpimapp<br>Töölehed<br>Tagasiside praktika ja teooria kohta |
| <b>Praktilised tööd</b>                                     |
| Valmistab pärimaigust tooteid                               |

| Õpiväljund 2  | Hindamiskriteeriumid  | Teemad/alateemad  | Õppemeetodid  | Hindamine    |
|---|---|---|---|--------------|
| valmistab juhendamisel nisutainast lihtpagaritooteid kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest<br>Jaotus tundides:<br>teoreetiline töö: 10<br>praktiline töö: 60<br>iseseisev töö: 20 kokku:<br>90  | 1. valib tööks vajalikud toorained juhendialusel<br>2. valmistab juhendi alusel ette tooraineid tootmiseks<br>3. valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel nisutaigna<br>4. valib juhendamisel taiginate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid<br>5. vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab, viimistleb juhendamisel nisutaignast tooted<br>6. järgib taiginate valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid<br>7. puhastab töövahendid, seadmed, tööpinnad ja käitlemisruumid | Nisutaignast toodete valmistamine: Nisutaigna valmistamine taigna käärivamine<br>Tükeldamine<br>Eelkergitamine<br>Vormimine<br>Viimistlemine<br>Kergitamine<br>Küpsetamine<br>Jahutamine<br>Pakendamine<br>Külmutamine<br>Nisutaignast tooted:<br>Lauasaiaid, sepikud<br>Kuklid (lõigetega / muustriga/ puistega)<br>Punutised<br>Plaadisaiad<br>Vormitooted<br>Juuretisesaiad<br>Kooriktooted<br>Rahvustooted<br>Pooltooted<br>Seadmed | Kombineeritud loeng, ideekaart, arutelu, praktiline töö, töölehed, kordamisküsimused ja mängud digitaalses keskkonnas, info otsimine internetist, videote vaatamine, õppekäik | Mitteeristav |
| <b>Hindamisülesanne:</b><br>Praktiline töö:<br>I valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel pärimaigust<br>II tükeldab, vormib, viimistleb, kergitab<br>III küpsetab, jahutab ja pakendab tooted<br>ÕV I ja II kohta on üks hindamisülesanne<br>Praktilise töö lõpus toimub õpilase enesehindamine.<br>Vestluse käigus õpilane kirjeldab erinevate probleemsituatsioonide lahendamist. |   |   | <b>Hindamismeetod:</b><br>Praktiline töö<br>Enesehindamine<br>Probleemsituatsiooni lahendamine  |              |
| <b>Lävend</b>   |   |   |   |              |

|  |
|--|
| Kõik praktilised tööd teostatud. Iseseisvad tööd esitatud. Hindamisülesanne positiivselt sooritatud. |
| <b>Iseseisvad tööd</b>   |
| Õpimapp<br>Töölehed<br>Tagasiside praktika ja teooria kohta  |
| <b>Praktilised tööd</b>  |
| Valmistab pärmitaignast tooteid  |

| Õpiväljund 3  | Hindamiskriteeriumid   | Teemad/alateemad  | Õppemeetodid  | Hindamine    |
|---|--|---|---|--------------|
| valmistab juhendamisel rukkitaigast lihtpagaritooteid kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest<br>Jaotus tundides:<br>teoreetiline töö: 50<br>praktiline töö: 38<br>iseseisev töö: 14 kokku:<br>102  | 1. valib tööks vajalikud toorained juhendialusel<br>2. valmistab juhendi alusel ette tooraineid tootmiseks<br>3. valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel rukkitaigna<br>4. valib juhendamisel taiginate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid<br>5. vormib, eelviimistleb, kergitab, küpsetab, jahutab, viimistleb juhendamisel rukkitaigast tooted<br>6. järgib taiginate valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid<br>7. puhastab töövahendid, seadmed, tööpinnad ja käitlemisruumid | Rukkitaigna valmistamine<br>Toorained<br>Juuretis, valmistamine ja liigid<br>Keet, valmistamine ja liigid<br>Rukkitaigna segamine<br>Rukkitoodete vormimine ja kergitamine<br>Rukkitoodete küpsetamine<br>Toote kvaliteet<br>Toote kvaliteedi vead<br>Leivahaigused, säilitamine ja defektid<br>Rukkitaigast tooted<br>Vormileivad<br>Põrandaleivad<br>Peenleivad<br>Kiirleivad<br>Koorikleivad<br>Näkileivad<br>Toodete pakendamine, markeerimine, ladustamine | Kombineeritud loeng, ideekaart, arutelu, praktiline töö, töölehed, kordamisküsimused ja mängud digitaalses keskkonnas, info otsimine internetist, videode vaatamine, arvutusülesanded, õppekäik | Mitteeristav |
| <b>Hindamisülesanne:</b><br>Praktiline ülesanne:<br>Tehnoloogilise kaardi kasutamine tooraine arvestuses- kaalub juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel toote valmistamiseks vajalikud toorained ja valmistab tootmiseks ette korraldades oma tööd otstarbekalt ja säästlikult<br>I valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel rukkitaigna<br>II tükeldab, vormib, viimistleb<br>III küpsetab, jahutab ja pakendab tooted<br>Praktilise töö lõpus toimub õpilase enesehindamine.<br>Vestluse käigus õpilane kirjeldab erinevate probleemsituatsioonide lahendamist. |  |   | <b>Hindamismeetod:</b><br>Praktiline töö<br>Enesehindamine<br>Probleemsituatsiooni lahendamine  |              |
| <b>Lävend</b>   |  |   |   |              |



|   |
|---|
| Kõik praktilised tööd teostatud. Iseseisvad töö esitatud. Hindamisülesanne positiivselt sooritatud. |
| <b>Iseseisvad tööd</b>  |
| Õpimapp<br>Töölehed<br>Tagasiside praktika ja teooria kohta   |
| <b>Praktilised tööd</b>   |
| Valmistab rukkitaignast tooteid   |

|  |   |
|--|---|
| <b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b> | Hindamise eelduseks on praktilistest tundidest osavõtt<br>Moodulihinne kujuneb kahe erineva toote hindamisest(nisutaignast ja rukkitaignast) ja iseseisvast tööst   |
| <b>Mooduli hindamine</b>                   | mitteeristav hindamine  |
| <b>Õppematerjalid</b>                      | E.Kiisman, M.Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitritele“. Atlex, Tartu 2012 <a href="http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/">http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/</a><br><a href="http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/">http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/</a><br>Tehnoloogilised kaardid<br>Seadmete ohutusjuhendid |

**Rakvere Ametikool**  
**3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

|                                    |   |                            |                 |
|------------------------------------|---|----------------------------|-----------------|
| <b>Sihtrühm</b>                    |   |                            |                 |
| <b>Õppevorm</b>                    |   |                            |                 |
| <b>Mooduli nr</b>                  | <b>Mooduli nimetus</b>  | <b>Mooduli maht (EKAP)</b> | <b>Õpetajad</b> |
| 6                                  | Abipagari praktiline töö  | 5                          |                 |
| <b>Nõuded mooduli alustamiseks</b> | Osaliselt läbitud moodulid pagaritoodete valmistamise alused või lihtpagaritooted   |                            |                 |
| <b>Mooduli eesmärk</b>             | Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel pagaritooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid |                            |                 |
| <b>Praktiline töö</b>              |   | <b>Iseseisev töö</b>       |                 |
| 110 t                              |   | 20 t                       |                 |

|                     |                             |                         |                     |                  |
|---------------------|-----------------------------|-------------------------|---------------------|------------------|
| <b>Õpiväljundid</b> | <b>Hindamiskriteeriumid</b> | <b>Teemad/alateemad</b> | <b>Õppemeetodid</b> | <b>Hindamine</b> |
|---------------------|-----------------------------|-------------------------|---------------------|------------------|

|  |  |  |  |                     |
|--|--|--|--|---------------------|
| <p>valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid pärmi- ja rukkitaigast tooteid ja pooltooteid, kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest</p> <p>Jaotus tundides:<br/> praktiline töö: 110<br/> iseseisev töö: 20<br/> kokku: 130</p>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. käitleb juhendamisel tooraineid säästlikult ja lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest</li> <li>2. korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid</li> <li>3. järgib isikliku hügieeni nõudeid kogutööpäeva jooksul</li> <li>4. valmistab juhendamisel pärmitaigna, sellest tooteid ja pooltooteid</li> <li>5. valmistab juhendamisel rukkitaigast tooteid</li> <li>6. valmistab muretaigna, sellest tooteid ja pooltooteid</li> <li>7. kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule</li> <li>8. töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt õppekõogi töökorralduse põhimõtetele</li> <li>9. suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt</li> <li>10. annab hinnangu oma töötegevusele lähtuvalt etteantud ülesandest</li> </ol> | <p>Õppekõogi sisekorraeeskirjad</p> <p>Tööohutus</p> <p>Seadmete ohutus</p> <p>Tuleohutus</p> <p>Toiduohutus: toiduhügieen, isiklik hügieen</p> <p>Töökorraldus</p> <p>Tehnoloogiline kaart</p> <p>Toorained ja nende ettevalmistamine</p> <p>Pärmitaigna ja sellest toodete valmistamine</p> <p>Rukkitaigen ja sellest toodete valmistamine</p> <p>Muretaigen ja sellest toodete valmistamine</p> <p>Toodete küpsetamine, jahutamine, viimistlemine, pakendamine</p> <p>Seadmed ja väikevahendid, kasutamine, puhastamine</p> <p>Tootmisruumide puhastamine</p> <p>Meeskonnatöö</p> | <p>Praktiline töö, iseseisev töö, enesehinnang</p> | <p>Mitteeristav</p> |
| <p><b>Hindamisülesanne:</b><br/> Iseseisev töö: eneseanalüüs ,õpimapi koostamine.</p> <p>Praktiline töö: valmistab hindamiseks juhendi alusel 2 toodet.</p>  |  | <p><b>Hindamismeetod:</b><br/> Iseseisev töö<br/> Praktiline töö<br/> Õpimapp/portfoolio</p>   |  |                     |
| <p><b>Lävend</b></p>   |  |  |  |                     |
| <p>Valmistab juhendamisel pagaritooteid. Kasutab seadmeid ja väikevahendeid õigesti ja lähtuvalt ohutusnõuetest. Järgib pagaritöökojas hügieeni- ja tööohutusnõudeid; Valmistatud toode peab olema söödav ja ja müügilõbulik.</p>  |  |  |  |                     |
| <p><b>Iseseisvad tööd</b></p>  |  |  |  |                     |
| <p>Iseseisev töö: eneseanalüüs (abistavaks materjaliks enesehinnangu küsimustik) ja õpimapi koostamine</p>   |  |  |  |                     |
| <p><b>Praktilised tööd</b></p>   |  |  |  |                     |
| <p>Toorained ja nende ettevalmistamine</p> <p>Pärmitaigna ja sellest toodete valmistamine</p> <p>Rukkitaigen ja sellest toodete valmistamine</p> <p>Muretaigen ja sellest toodete valmistamine</p> <p>Toodete küpsetamine, jahutamine, viimistlemine, pakendamine</p> <p>Seadmed ja väikevahendid, kasutamine, puhastamine</p> |  |  |  |                     |

|  |  |
|--|--|
| <b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b> | Mooduli hindamise eelduseks on praktilise töö sooritamine. Mooduli hinne kujuneb<br>I õpilase õpimapp ja eneseanalüüs<br>II praktilise töö hindamise alusel, hindamiskriteeriumite järgi, kus valmistatakse 3 erinevast taigast tooteid  |
| <b>Mooduli hindamine</b>                   | mitteeristav hindamine   |
| <b>Õppematerjalid</b>                      | E.Kiisman, M.Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitritele“. Atlex, Tartu 2012 <a href="http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/">http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/</a><br><a href="https://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/">https://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/</a><br>Tehnoloogilised kaardid<br>Seadmete ohutusjuhendi |

### Rakvere Ametikool

### 3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“

### MOODULI RAKENDUSKAVA

|                                    |   |                            |                 |
|------------------------------------|---|----------------------------|-----------------|
| <b>Sihtrühm</b>                    | põhihariduse nõudeta õppija   |                            |                 |
| <b>Õppevorm</b>                    | statsionaarne - koolipõhine õpe   |                            |                 |
| <b>Mooduli nr</b>                  | <b>Mooduli nimetus</b>  | <b>Mooduli maht (EKAP)</b> | <b>Õpetajad</b> |
| 7                                  | Abipagari praktika  | 15                         |                 |
| <b>Nõuded mooduli alustamiseks</b> | Osaliselt läbitud moodulid lihtpagaritoodete valmistamine või pagaritoodete valmistamise alused                                     |                            |                 |
| <b>Mooduli eesmärk</b>             | õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib isiklikke praktikaeesmärke, töötab juhendamisel ettevõttes ning koostab praktikaaruande |                            |                 |
| <b>Teoreetiline töö</b>            | <b>Praktika</b>   | <b>Iseseisev töö</b>       |                 |
| 16t                                | 340 t   | 34t                        |                 |

|                     |                             |                         |                     |                  |
|---------------------|-----------------------------|-------------------------|---------------------|------------------|
| <b>Õpiväljund 1</b> | <b>Hindamiskriteeriumid</b> | <b>Teemad/alateemad</b> | <b>Õppemeetodid</b> | <b>Hindamine</b> |
|---------------------|-----------------------------|-------------------------|---------------------|------------------|

|   |   |  |   |              |
|---|---|--|---|--------------|
| planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmäärke Jaotus tundides: Teoreetiline töö: 6 kokku: 6 | 1. koostab materjali praktikale asumiseks (lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvuskiri tööandjale) lähtuvalt praktikajuhendist<br>2. koostab juhendi abil keeleliselt ja vormiliselt korrektse CV ja avalduse<br>3. teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse lähtuvalt praktikajuhendist | Praktika planeerimine<br>Praktika eesmärgid<br>Praktika dokumentatsioon<br>Praktikakoha valik, kokkulepped<br>Praktikapäevik | Kombineeritud loeng, eesmärgistamine, iseseisev töö | Mitteeristav |
|---|---|--|---|--------------|

**Hindamisülesanne:**

Praktika eesmärkide püstitamine juhendamisel

**Lävend**

Õlipane käib praktika juhendajaga ettevõttes kohtumas või suhtleb telefoni teel.  
 Hindab, kas ettevõtte sobib praktika sooritamiseks.  
 Koostab keeleliselt ja vormilt korrektse CV.  
 Täitab praktikapäevikut.

**Iseseisvad tööd**

Praktika päeviku täitmine

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

|  |  |   |   |                     |
|--|--|---|---|---------------------|
| <p>töötab praktikaettevõttes juhendamisel, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös Jaotus tundides:<br/> praktika: 340<br/> iseseisev töö: 34<br/> kokku: 374</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. kirjeldab praktikaettevõtet kui organisatsiooni lähtuvalt praktikajuhendist</li> <li>2. kirjeldab ettevõtte toodete sortimenti lähtuvalt praktikajuhendist</li> <li>3. töötab juhendamisel ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorraeeskirju, ergonoomia põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid ja isikukaitsevahendeid</li> <li>4. valmistab juhendamisel ette toorained tootmiseks sh avab pakendid, kaalub, sõelub, puhastab toorained</li> <li>5. valmistab juhendamisel pagaritooteid lähtuvalt toote tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid tooraineid, väikevahendeid</li> <li>6. valmistab juhendamisel pagaritoodete täidiseid</li> <li>7. pakendab, markeerib, külmutab ja ladustab juhendamisel pool- ja valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid</li> <li>8. puhastab juhendamisel töö lõppedesseadmed ja töökoha</li> <li>9. töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega ja suheldes vastastikku toetaval viisil</li> <li>10. kirjeldab tooraine ja pakendite ning tehnoloogia ja ettevõtte keskkonnasõbralikkust ning jäätmekäitlust</li> <li>11. kirjeldab jäätmete sorteerimist praktikaettevõtte näitel</li> </ol> | <p>Praktikaettevõtte<br/> Toodete sortiment<br/> Töö sisekorraeeskirjad<br/> Tööohutus<br/> Toorainete ettevalmistus<br/> Tehnoloogilised kaardid<br/> Pagaritoodete valmistamine<br/> Täidiste valmistamine<br/> Toodete pakendamine, markeerimine, ladustamine<br/> Seadmed<br/> Puhastustööd<br/> Jäätmekäitlus<br/> Koostöö</p> | <p>Praktiline töö,<br/> Iseseisev töö</p> | <p>Mitteeristav</p> |
|--|--|---|---|---------------------|

**Hindamisülesanne:**

Juhendaja poolt täidetud hinnanguleht

Õpilase poolt täidetud praktikapäevik

**Lävend**

Praktika sooritatud täies mahus. Hindamiskriteeriumid täidetud lävendi tasemel.

|                                       |
|---------------------------------------|
| <b>Iseseisvad tööd</b>                |
| Õpilase poolt täidetud praktikapäevik |

| Õpiväljund 3   | Hindamiskriteeriumid  | Teemad/alateemad  | Õppemeetodid   | Hindamine    |
|--|---|---|--|--------------|
| koostab juhendamisel praktika praktikaaruande<br>Jaotus tundides:<br>teoreetiline töö: 10<br>kokku: 10 | 1. koostab kirjalikult korrektse eesti keeles praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist<br>2. annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele lähtuvalt praktikajuhendist<br>3. esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt, IT-lahendusi kasutades | Praktikaaruande koostamine ja vormistamine arvutil 16<br>Esitluse koostamine<br>Praktikaaruande kaitsmine 4 | Kombineeritud loeng, Aruande koostamine, enesehinnang, esitlus | Mitteeristav |

**Hindamisülesanne:**  
Praktikaaruande ja selle kaitsmine

**Lävend**

Korrektse eesti keeles praktikaaruande koostatud ja kaitsstud.

|  |  |
|--|--|
| <b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b> | Praktika on sooritatud täies mahus.<br>Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded (kirjalik -ja, praktiline) on sooritatud vähemalt lävendi tasemel<br>I praktikaaruande<br>II juhendaja poolt täidetud hinnanguleht,<br>III praktikapäevik<br>IV praktika aruanne ja kaitsmine |
| <b>Mooduli hindamine</b>                   | mitteeristav hindamine   |
| <b>Õppematerjalid</b>                      | Praktikajuhend<br>Praktika dokumentatsioon, praktikapäevik, hinnanguleht<br>Sissejuhatus tootmispraktikasse - <a href="https://www.e-ope.ee/repository/otsing?@=6br7#euni_repository_10895">https://www.e-ope.ee/repository/otsing?@=6br7#euni_repository_10895</a>  |

**Rakvere Ametikool**  
**3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

|                                    |  |                            |                 |
|------------------------------------|--|----------------------------|-----------------|
| <b>Sihtrühm</b>                    | põhihariduse nõudeta õppija  |                            |                 |
| <b>Õppevorm</b>                    | stационаarne - koolipõhine õpe   |                            |                 |
| <b>Mooduli nr</b>                  | <b>Mooduli nimetus</b>   | <b>Mooduli maht (EKAP)</b> | <b>Õpetajad</b> |
| 8                                  | Valikpagaritoodete valmistamine  | 5                          |                 |
| <b>Nõuded mooduli alustamiseks</b> | Läbitud osaliselt moodulid Toiduohutus, Lihtpagaritoodete valmistamine või Pagaritoodete valmistamise alused                   |                            |                 |
| <b>Mooduli eesmärk</b>             | Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel valikpagaritooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid. |                            |                 |
| <b>Teoreetiline töö</b>            | <b>Praktiline töö</b>  | <b>Iseseisev töö</b>       |                 |
| 20 t                               | 90 t   | 20 t                       |                 |

| <b>Õpiväljund 1</b>  | <b>Hindamiskriteeriumid</b>   | <b>Teemad/alateemad</b>  | <b>Õppemeetodid</b>                 | <b>Hindamine</b> |
|--|---|--|-------------------------------------|------------------|
| valmistab juhendamisel kihistatud pärmitaignast tooteid<br>Jaotus tundides:<br>teoreetiline töö: 16<br>praktiline töö: 40<br>iseseisev töö: 6<br>kokku: 62 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. valib tööks vajalikud toorained juhendialusel</li> <li>2. valmistab juhendi alusel ette tooraineid tootmiseks</li> <li>3. valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel kihistatud pärmitaigna</li> <li>4. valib juhendamisel taiginate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid</li> <li>5. vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab, viimistleb juhendamisel kihistatud pärmitaignast tooted</li> <li>6. järgib taiginate valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid</li> </ol> | <p>Kihistatud pärmitaigen<br/>Toorained<br/>Tehnoloogia<br/>Kihistatud taigast saiad, väikesaiad, pirukad</p> <p>Taigna valmistamine, kihistamine, vormimine, kergitamine, küpsetuseelne viimistlemine, küpsetamine, jahutamine, küpsetusjärgne viimistlemine<br/>pakendamine<br/>Tooted:<br/>Väikesaiad<br/>Pirukad<br/>Pitsad<br/>Rasvaküpsetised<br/>Punutised (soolased ja magusad stritslid/ kringlid/pärjad)</p> | kombineeritud loeng, praktiline töö | Mitteeristav     |



**Hindamisülesanne:**

Töölehed: toorained ja taigna valmistamise tehnoloogia

Praktiline töö: juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel kihistatud pärmitaigna ja sellest ühe toote valmistamine

Õpimapp: praktiliste tööde retseptid ja tehnoloogilised kirjeldused

**Lävend**

juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel kihistatud pärmitaigna ja sellest ühe toote valmistamine, toode peab olema söödav ja müüdav

**Praktilised tööd**

Taigna valmistamine, kihistamine, vormimine, kergitamine, küpsetuseelne viimistlemine, küpsetamine, jahutamine, küpsetusjärgne viimistlemine pakendamine Tooted:

Väikesaiad

Pirukad

Pitsad

Rasvaküpsetised

Punutised (soolased ja magusad stritslid/ kringlid/pärjad)

| Õpiväljund 2   | Hindamiskriteeriumid   | Teemad/alateemad   | Õppemeetodid                                       | Hindamine    |
|--|--|--|--|--------------|
| valmistab juhendamisel pärmilehttaignast tooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 praktiline töö: 50 iseseisev töö: 4 kokku: 68 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. valib tööks vajalikud toorained juhendialusel</li> <li>2. valmistab juhendi alusel ette tooraineid tootmiseks</li> <li>3. valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel kihistatud pärmitaigna</li> <li>4. valib juhendamisel taignite valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid</li> <li>5. vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab, viimistleb, juhendamisel kihistatud pärmitaignast tooted</li> <li>6. järgib taignite valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid</li> </ol> | Pärmi-lehttaigen<br>Toorained<br>Tehnoloogia<br>Tooted: küpsised, väikesaiad, kringlid, Croissant` id, Viini saiad<br><br>Toodete sügavkülmutamine | Kombineeritud loeng, praktiline töö, iseseisev töö | Mitteeristav |

**Hindamisülesanne:**

Töölehed: toorained ja taigna valmistamise tehnoloogia

Praktiline töö: juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel pärmilehttaigna ja sellest ühe toote valmistamine

Õpimapp: praktiliste tööde retseptid ja tehnoloogilised kirjeldused

|   |  |
|---|--|
| <b>Lävend</b>   |  |
| juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel pärmilehttaigna ja sellest ühe toote valmistamine, toode peab olema söödav ja müüdav. Õpimapp koostatud. Kirjalikud hindamisülesanded sooritatud. |  |
| <b>Praktilised tööd</b>   |  |
| Pärmi-lehttaigna valmistamine juhendamisel<br>Tooted: küpsised, väikesaiad, kringlid, Croissant` id, Viini saiad  |  |
| <b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>  | Mooduli hindamise eelduseks on praktilistel töödel osalemine.<br>Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded (kirjalik -ja, praktiline) on sooritatud vähemalt lävendi tasemel |
| <b>Mooduli hindamine</b>  | mitteeristav hindamine   |
| <b>Õppematerjalid</b>   | E. Kiisman, M. Piirman, 2005, "Küpsetuskunst" Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex<br>Pagariõppe põhikursuse õppematerjal <a href="http://www.innove.ee">www.innove.ee</a><br>Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid      |

**Rakvere Ametikool**  
**3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

|                                    |   |                            |                 |
|------------------------------------|---|----------------------------|-----------------|
| <b>Sihtrühm</b>                    | põhihariduse nõudeta õppija   |                            |                 |
| <b>Õppevorm</b>                    | statsionaarne - koolipõhine õpe   |                            |                 |
| <b>Mooduli nr</b>                  | <b>Mooduli nimetus</b>  | <b>Mooduli maht (EKAP)</b> | <b>Õpetajad</b> |
| 9                                  | Arvutiõpetus  | 2                          |                 |
| <b>Nõuded mooduli alustamiseks</b> | puuduvad  |                            |                 |
| <b>Mooduli eesmärk</b>             | õpetusega taotletakse, et õppija mõistaks lihtsamat arvutialast sõnavara, teksti- ja tabelitöötluse, veebis navigeerimise ja esitluse loomise põhimõtteid ning kasutab neid informatsiooni hankimiseks, töötlemiseks, edastamiseks, tööks vajalikuks suhtluseks |                            |                 |
| <b>Teoreetiline töö</b>            | <b>Iseseisev töö</b>  |                            |                 |
| 40 t                               | 12 t  |                            |                 |

| <b>Õpiväljund 1</b>  | <b>Hindamiskriteeriumid</b>  | <b>Teemad/alateemad</b>   | <b>Õppemeetodid</b>                                    | <b>Hindamine</b> |
|--|--|---|--|------------------|
| mõistab teksti- ja tabelitöötluse, ja esitluse loomise põhimõtteid ning kasutab neid praktiliselt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 8 kokku: 32 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. kasutab lihtsamat arvutialast sõnavara</li> <li>2. järgib ohutusnõudeid kuvariga töötamisel</li> <li>3. koostab ja vormistab juhendi alusel dokumendi</li> <li>4. koostab ja vormistab juhendi alusel tabeli5. koostab ja vormistab juhendi alusel esitluse</li> </ol> | <p>Arvutialased põhimõisted: riistvara ja tarkvara, Arvuti kasutamine ja korrashoid - töölaud, failihaldus, otsingute tegemine, failide lihtne redigeerimine, prindihaldus. Ohutus kuvariga töötamisel.</p> <p>Tekstitöötlus: põhioperatsioonid, dokumendi muutmine, andmete sisestamine, andmete märgistamine, kopeerimine, teisaldamine ja kustutamine, teksti ja lehekülje kujundamise põhivõtted, dokumendi viimistlemine, päis ja jalus, printimine, objektide lisamine dokumendile - tabelid, pildid</p> <p>Tabelitöötlus: dokumendi loomine ja muutmine, põhioperatsioonid, andmete märgistamine, kopeerimine, teisaldamine, kustutamine, read ja veerud, valemid ja funktsioonid, kujundamine, diagrammid ja objektid, printimine</p> | Kombineeritud loeng, praktiline töö, harjutusülesanded | Mitteeristav     |

**Hindamisülesanne:**

Koostab ja vormistab juhendamisel praktikale kandideerimise nõutavad dokumendid, kirjaliku praktikaaruande ja esitluse

Töö sisaldab

1. Sissejuhatus
2. Ettevõtte tutvustus
3. Ruumide kirjeldus
4. Toodete sortiment
5. Tööde kirjeldus

## Rakvere Ametikool

### 3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“ VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

6. Kokkuvõttev analüüs

7. Kasutatud allikad

Edastab töö elektrooniliselt praktikajuhendajale ja arvutiõpetajale kasutades korrektset eesti keelt

**Lävend**

Koostab ja vormistab arvuti abil praktika aruande ja esitluse

| Õpiväljund 2   | Hindamiskriteeriumid   | Teemad/alateemad   | Õppemeetodid   | Hindamine    |
|--|--|--|--|--------------|
| mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja edastamiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 4 kokku: 20 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. kirjeldab turvalist interneti kasutamist</li> <li>2. sooritab internetis lihtsamaid erialase infootsinguid</li> <li>3. hindab ja töötleb internetist leitud infot</li> <li>4. kasutab elektronposti, vastab kirjadele</li> </ol> | <p>Veebi kasutamine: veebis navigeerimine, otsing, elektronposti kasutamine, kirjavahetus, adresseerimine, postkasti haldamine, listid ja uudisgrupid, turvalisus, andmekaitse</p> <p>Interneti kasutusvõimalused ja turvalisus.</p> | Kombineeritud loeng, praktiline töö, harjutusülesanded | Mitteeristav |

**Hindamisülesanne:**

Tööleht: interneti kasutamise turvalisus

**Lävend**

Tööleht sooritatud. Leiab internetist infot etteantud teemal ja saadab need e- postiga

|  |  |
|--|--|
| <b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b> | Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel. Koostab ja vormistab praktikaaruande   |
| <b>Mooduli hindamine</b>                   | mitteeristav hindamine   |
| <b>Õppematerjalid</b>                      | Tekstidokumendi loomine Word 2007 - 2010 abil" Riina Reinumägi; "Excel 2007 - 2010 käsiraamat" Riina Reinumägi; "MS Excel raamatupidaja ja finantsjuhi teenistuses" Riina Reinumägi; Praktikaaruande koostamise juhend |

**Rakvere Ametikool**  
**3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

|                                    |   |                            |                      |
|------------------------------------|---|----------------------------|----------------------|
| <b>Sihtrühm</b>                    | põhihariduse nõudeta õppija   |                            |                      |
| <b>Õppevorm</b>                    | statsionaarne - koolipõhine õpe   |                            |                      |
| <b>Mooduli nr</b>                  | <b>Mooduli nimetus</b>  | <b>Mooduli maht (EKAP)</b> | <b>Õpetajad</b>      |
| 10                                 | Õpioskused  | 2                          |                      |
| <b>Nõuded mooduli alustamiseks</b> | puuduvad  |                            |                      |
| <b>Mooduli eesmärk</b>             | õpetusega taotletakse, et kasvab õppija teadlikkus oma õppimist paremini korraldada – tulemuslikumaks ja nauditavamaks muuta, olla motiveeritum ja enesekindlam |                            |                      |
| <b>Teoreetiline töö</b>            |   |                            | <b>Iseseisev töö</b> |
| 36 t                               |   |                            | 16 t                 |

| <b>Õpiväljund 1</b>  | <b>Hindamiskriteeriumid</b>   | <b>Teemad/alateemad</b>  | <b>Õppemeetodid</b>  | <b>Hindamine</b> |
|--|---|--|--|------------------|
| kirjeldab ennast kui õppijat (õpistiil, mälutüüp, multiintelligentsus, õpiraskus) ja toob välja soovitusi õppimise efektiivsemaks muutmiseks. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26 | <ol style="list-style-type: none"> <li>koostab koostöös õpetajaga testidel põhineva enese kui õppija analüüsi ja soovitusel, millega selline õppijatüüp võiks arvestada.</li> <li>nimetab ja kasutab erinevaid õppimisvõtteid.</li> <li>nimetab õpioskusi, rakendab erinevaid eesmärgistamise ja eneserefleksiooni võtteid</li> <li>uurib nädala jooksul oma ajakasutust ning selle kokku kõla enda prioriteetidega ja tutvustab võimalikke endale sobivaid tegevuskavade vorme.</li> </ol> | <p>Sissejuhatus (häälestus kursuseks, ajurünnak, ootused kursusele, rühma kokkulepped)</p> <p>Mina kui õppija (õppimise mõiste, eesmärk, õpistiilid, eneseanalüüs)</p> <p>Õpilase ja õpetaja roll (isiksuse ja rolli eristamine, rollikaart)</p> <p>Õpioskused ja eesmärgid</p> <p>Õppimisvõtted (mnemotehnilised võtted, lugemine kui protsess, idee-, mõiste- ja mõttekaart, konspekteerimine, loovus)</p> <p>Õppimise saboteerimine ja valikud</p> <p>Intelligentsus ja õppimine (multiintelligentsus, kirjatöö alustamine)</p> | <p>loeng, rühma- ja paaristöö, iseseisev töö, rollimäng, situatsioonianalüüs, ajurünnak, loovusharjutused, ideeja mõistekaardi koostamine, miniprojekt, õpimapp, esitlus, mõttega lugemine, diskussioon, juhtumi uurimine, intervjuu, SWOT-analüüs, draama</p> | Mitteeristav     |

# Rakvere Ametikool

## 3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“

### VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

**Hindamisülesanne:**

1. Osaleb vähemalt 50 % kontakttundidest.
2. Esitab õpimapi: tunnis kogutud-koostatud materjalidega, teeb selle põhjal esitluse.
3. Koostab koostöös õpetajaga testidel põhinev enese kui õppija analüüsi ja soovitused, millega selline õppijatüüp võiks arvestada.

**Lävend**

Hindamisülesanded sooritatud

| Õpiväljund 2  | Hindamiskriteeriumid   | Teemad/alateemad   | Õppemeetodid   | Hindamine    |
|---|--|--|--|--------------|
| teadvustab õppimist soodustavaid ja raskendavaid tegureid nii grupis kui individuaalselt<br>Jaotus tundides:<br>teoreetiline töö: 18<br>iseseisev töö: 8<br>kokku: 26 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. nimetab ebaeduga toimetuleku erinevaid viise,</li> <li>2. tunneb ära stressi ilminguid</li> <li>3. toob näiteid efektiivsete ja ebaefektiivsete viiside kohta pingetest vabanemiseks.</li> <li>4. koostab situatsioonist lähtuva kolmeosalise kehtestava minasõnumi</li> <li>5. nimetab grupi arengufaase, rolle grupis, kirjeldab koostöö kujunemist.</li> <li>6. harjutab koostööst probleemilahendamist</li> <li>7. märkab ebaefektiivseid probleemilahendusviise</li> <li>8. esitleb ennast</li> </ol> | <p>Tunded ja mõtlemine (tunnete väljendamine, juhtimine, tunded ja mõtlemine, aju kolmene jaotus)</p> <p>Edu ja ebaedu (stressi mõiste, ebaeduga toimetuleku viisid)</p> <p>Hea kuulamise oskused (aktiivne kuulamine, ümbersõnastamine, tunnete peegeldamine, kommunikatsioon).</p> <p>Eneseväljendamine (sina- ja minakeel, mina-teade, sildistamine, käitumise hinnanguvaba kirjeldamine)</p> <p>Enesekehtestamine (enesekehtestamise mõiste, kehtestava sõnumi koostamine)</p> <p>Koostöine probleemilahendamine (6-osaline probleemilahendusmudel, võitjavõitja meetod)</p> <p>Suhted ja suhtumised</p> <p>Eneseesitlemine (minu tugevad küljed, mina-keel, tagasiside andmine-saamine)</p> | <p>loeng, rühma- ja paaristöö, iseseisev töö, rollimäng, situatsioonianalüüs, ajurünnak, loovusharjutused, ideeja mõistekaardi koostamine, miniprojekt, õpimapp, esitlus, mõttega lugemine, diskussioon, juhtumi uurimine, intervjuu, SWOT-analüüs, draama</p> | Mitteeristav |

**Hindamisülesanne:**

4. Uurib nädala jooksul oma ajakasutust ning selle vastavust seatud prioriteetidega ja tutvustab võimalikke endale sobiva tegevuskava vorme.
5. sõnastab eneserefleksioonist lähtuvalt enda arengueesmärgid ja tegevuskava, kasutades õpitud võtteid.
6. Teeb kokkuvõtte kogetud õppimisvõtetest ja nende edasisest kasutamisevõimalustest õppijana

**Lävend**

Hindamisülesanded sooritatud

|  |   |
|--|---|
| <b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Osaleb vähemalt 50 % kontakttundidest.</li> <li>2. Esitab õpimapi: tunnis kogutud-koostatud materjalidega, teeb selle põhjal esitluse.</li> <li>3. Koostab koostöös õpetajaga testidel põhinev enese kui õppija analüüsi ja soovitused, millega selline õppijatüüp võiks arvestada.</li> <li>4. Uurib nädala jooksul oma ajakasutust ning selle vastavust seatud prioriteetidega ja tutvustab võimalikke endale sobiva tegevuskava vorme.</li> <li>5. sõnastab eneserefleksioonist lähtuvalt enda arengueesmärgid ja tegevuskava, kasutades õpitud võtteid.</li> <li>6. Teeb kokkuvõtte kogetud õppimisvõtetest ja nende edasisest kasutamisevõimalustest õppijana</li> </ol> |
| <b>Mooduli hindamine</b>                   | mitteeristav hindamine  |
| <b>Õppematerjalid</b>                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Avatud Meele Instituut „Õppides loon ennast“ (K. Tani-Jürisoo, A. Loodus, K. Hango, V. Murutar) – õpetajaraamat, töö- ja infolehed ning jaotusmaterjalid õpilastele</li> <li>2. <a href="http://www.syg.edu.ee/~peil/opi_oppima/">http://www.syg.edu.ee/~peil/opi_oppima/</a></li> </ol>  |

**Rakvere Ametikool**  
**3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

|                                    |  |                            |                 |
|------------------------------------|--|----------------------------|-----------------|
| <b>Sihtrühm</b>                    | põhihariduse nõudeta õppija  |                            |                 |
| <b>Õppevorm</b>                    | statsionaarne - koolipõhine õpe  |                            |                 |
| <b>Mooduli nr</b>                  | <b>Mooduli nimetus</b>   | <b>Mooduli maht (EKAP)</b> | <b>Õpetajad</b> |
| 11                                 | Klienditeeninduse alused   | 2                          |                 |
| <b>Nõuded mooduli alustamiseks</b> | puuduvad   |                            |                 |
| <b>Mooduli eesmärk</b>             | õpetusega taotletakse, et õppija rakendab teenindusprotsessis kliendikeskse teenindamise põhimõtteid |                            |                 |
| <b>Teoreetiline töö</b>            | <b>Iseseisev töö</b>   |                            |                 |
| 40 t                               | 12 t   |                            |                 |

|                     |                             |                         |                     |                  |
|---------------------|-----------------------------|-------------------------|---------------------|------------------|
| <b>Õpiväljund 1</b> | <b>Hindamiskriteeriumid</b> | <b>Teemad/alateemad</b> | <b>Õppemeetodid</b> | <b>Hindamine</b> |
|---------------------|-----------------------------|-------------------------|---------------------|------------------|

## Rakvere Ametikool

### 3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“

#### VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

|  |  |  |  |              |
|--|--|--|--|--------------|
| PA mõistab kliendi vajadustele ja soovidele orienteeritud teenuse ja teenindamise olemust<br>Jaotus tundides:<br>teoreetiline töö: 10<br>iseseisev töö: 4<br>kokku: 14 | 1. selgitab rühmatööna külalislahkuse, teeninduskultuuri, teenindusliku mõttelaadi, teenuse ja teenindamise sisu ja tähtsust ettevõtte konkurentsivõimele 2. kirjeldab juhtumi näitel meeskonnatöö tähtsust tootlustusteenuse pakkumisel | Teeninduse mõiste ja olemus<br>Teeninduse kvaliteet, mõjutavad tegurid<br>Klienditeenindaja kuvand, kuvandi elemendid:<br>Puhtus ja hügieen<br>Meeskonnatöö klienditeeninduses | Kombineeritud loeng, arutelu, rühmatöö, juhtumi analüüs, iseseisev töö | Mitteeristav |
|--|--|--|--|--------------|

**Hindamisülesanne:**  
 Rühmatöö esitlus: Küllastaja ootused ja soovid

**Lävend**

| Õpiväljund 2   | Hindamiskriteeriumid  | Teemad/alateemad  | Õppemeetodid             | Hindamine    |
|--|---|---|--------------------------|--------------|
| PA mõistab teenindaja erinevaid rolle teenindusprotsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10<br><br>iseseisev töö: 2<br>kokku: 12 | 1. nimetab küllastaja peamised ootused teenindajale teenindusprotsessis<br>2. nimetab tööandja peamised ootused teenindajale lähtudes kliendikesksest teenindamisest ja kutse-eeetikast<br>3. selgitab rühmatööna teenindaja rolli ettevõtte maine kujundamisel 4. selgitab teenindaja vastutust teenindusprotsessi toimimise eest lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest | Klientide soovid ja ootused<br>Eri kliendirühmade vajadused<br>Soovide kindlakstegemine<br>Ootuse tekkimise protsess<br><br>Klienditeenindaja ja ettevõtte<br>Kutse-eeetika<br>Klienditeenindaja valmisolekud<br>Klienditeenindaja vastutus | Loeng, arutelu, rühmatöö | Mitteeristav |

**Hindamisülesanne:**  
 Tööleht: klienditeenindaja rollid ja ülesanded

Rühmatöö: klienditeenindaja ettevõtte maine kujundaja

**Lävend**

| Õpiväljund 3 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--------------|----------------------|------------------|--------------|-----------|
|--------------|----------------------|------------------|--------------|-----------|



|   |  |  |   |              |
|---|--|--|---|--------------|
| PA rakendab teenindusprotsessis sobivat suhtlemistehnikat ja käitumist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. alustab ja lõpetab teenindusolukorra kasutades sobivaid viisakusväljendeid luues positiivse õhkkonna</li> <li>2. käitub juhendamisel kehtestavalterinevates teenindusolukordades kasutades sobivaid sõnalisi ja mittesõnalisi suhtlusvahendeid</li> <li>3. teenindab külastajat lähtudes temavajadustest, soovidest ja ootustest</li> <li>4. kasutab korrektset eesti keelt</li> </ol> | Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine<br>Kliendikontakti loomine ja hoidmine<br>Suhtlemistasandid, nende teadlik kasutamine klienditeeninduses<br>Erinevad käitumisviisid<br>Kehtestava käitumise tehnikad<br>Korrektnee keelekasutus suhtlemisel | Loeng, arutelu, rühmatöö, rollimäng, probleemülesannete lahendamine, praktiline töö | Mitteeristav |
|---|--|--|---|--------------|

**Hindamisülesanne:**

Praktiline ülesanne: probleemne klient teenindussituatsioonis

**Lävend**

|  |   |
|--|---|
| <b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b> | Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel  |
| <b>Mooduli hindamine</b>                   | mitteeristav hindamine  |
| <b>Õppematerjalid</b>                      | Esmamulje teeninduses - <a href="http://cmsimple.e-uni.ee/esmamulje_teeninduses/">http://cmsimple.e-uni.ee/esmamulje_teeninduses/</a> - VANKeR programmi raames<br>Teeninduskett - <a href="http://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/">http://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/</a> - VANKeR programmi raames<br>Veaolukorrad teeninduses - <a href="http://cmsimple.e-ope.ee/veaolukorrad/">http://cmsimple.e-ope.ee/veaolukorrad/</a> - VANKeR programmi raames<br>Klientide rühmitamine - <a href="http://cmsimple.e-ope.ee/klientide_ryhmitamine/">http://cmsimple.e-ope.ee/klientide_ryhmitamine/</a> - VANKeR programmi raames |
|  |   |

**Rakvere Ametikool**  
**3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

|                 |                                 |
|-----------------|---------------------------------|
| <b>Sihtrühm</b> | põhihariduse nõudeta õppija     |
| <b>Õppevorm</b> | statsionaarne - koolipõhine õpe |

**Rakvere Ametikool**  
**3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

| Mooduli nr                         | Mooduli nimetus  | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad             |
|------------------------------------|--|---------------------|----------------------|
| 12                                 | Kutsealane vene keel   | 2                   |                      |
| <b>Nõuded mooduli alustamiseks</b> | puuduvad   |                     |                      |
| <b>Mooduli eesmärk</b>             | õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate inimestega töösituatsioonides, kasutab erialast sõnavara |                     |                      |
| <b>Teoreetiline töö</b>            |  |                     | <b>Iseseisev töö</b> |
| 40 t                               |  |                     | 12 t                 |

| Õpiväljund 1  | Hindamiskriteeriumid  | Teemad/alateemad  | Õppemeetodid  | Hindamine    |
|---|---|---|---|--------------|
| mõistab lihtsat erialast teksti, saab aru igapäevatöoga seotud erialastest terminitest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26 | 1. loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele 2. nimetab pagaritöös kasutatavad põhitoorained 3. nimetab väiketöövahendid ja seadmed 4. tõlgib retsepti kasutades abivahendeid | Tähestik, hääldused<br>Lausete koostamine<br>Pagaritooted<br>Toorained<br>Pooltooted<br>Töötapid<br>Retseptid<br>Mõõtühikud, kogused<br>Väiketöövahendid, seadmed | lugemine, tõlkimine, kirjutamine, rühmatöö, töölehed, iseseisev töö | Mitteeristav |
| <b>Hindamisülesanne:</b><br>I Kirjalik test –erialane sõnavara vastavalt hindamiskriteeriumitele<br><br>II tõlgib retsepti kasutades abivahendeid       |   |   |   |              |
| <b>Lävend</b>   |   |   |   |              |
| Hindamisülesanded sooritatud. Loeb lihtsat erialast teksti ja mõistab seda. Nimetab tooraineid, töövahendeid ja seadmeid.                               |   |   |   |              |

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

|   |  |   |  |                     |
|---|--|---|--|---------------------|
| <p>suhtleb lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides<br/>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p> | <p>1. suhtleb juhendamisel lihtsates töösituatsioonides, sõnastab oma mõtted arusaadavalt<br/>2. saab aru lihtsamatest tööalastest korraldustest</p> | <p>Viisakusväljendid, tervitamine, pöördumised<br/>Ajad<br/>Tööruumid, olmeruumid</p> | <p>rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, arutelu, dialoog, iseseisev töö,</p> | <p>Mitteeristav</p> |
|---|--|---|--|---------------------|

**Hindamisülesanne:**  
Suhtlusülesanne: dialoog  
töösituatsiooni

st

**Lävend**

Hindamisülesanded sooritatud.  
Saab aru lihtsamatest korraldustest, väljendab ennast töösituatsioonis.

|  |   |
|--|---|
| <b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b> | Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel  |
| <b>Mooduli hindamine</b>                   | mitteeristav hindamine  |
| <b>Õppematerjalid</b>                      | <p>Ele Viilipus 2013 Turismi vene keel + CD<br/>A.Mets "Sinu vestlukaaslane" 1 ja 2 osa; K. Allikmets " Kohtumised" 1 ja 2 osa;<br/>E. Raud " Vene keel minu sõber ja kaaslane" 1 ja 2 osa.</p> |

**Rakvere Ametikool**  
**3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**  
**Rakvere Ametikool**

**3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

|                                    |  |                            |                 |
|------------------------------------|--|----------------------------|-----------------|
| <b>Sihtrühm</b>                    | põhihariduse nõudeta õppija  |                            |                 |
| <b>Õppevorm</b>                    | statsionaarne - koolipõhine õpe  |                            |                 |
| <b>Mooduli nr</b>                  | <b>Mooduli nimetus</b>   | <b>Mooduli maht (EKAP)</b> | <b>Õpetajad</b> |
| 13                                 | Kutsealane eesti keel  | 2                          |                 |
| <b>Nõuded mooduli alustamiseks</b> | puuduvad   |                            |                 |
| <b>Mooduli eesmärk</b>             | õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate inimestega töösituatsioonides, kasutab erialast sõnavara |                            |                 |
| <b>Teoreetiline töö</b>            | <b>Iseseisev töö</b>   |                            |                 |
| 40 t                               | 12 t   |                            |                 |

| <b>Õpiväljund 1</b>   | <b>Hindamiskriteeriumid</b>   | <b>Teemad/alateemad</b>  | <b>Õppemeetodid</b>   | <b>Hindamine</b> |
|---|---|--|---|------------------|
| mõistab lihtsat erialast teksti, saab aru igapäevatööga seotud erialastest terminitest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26 | 1. loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele 2. nimetab pagaritöös kasutatavad põhitoorained 5. nimetab väiketöövahendid ja seadmed 6. tõlgib retsepti kasutades abivahendeid | Tähestik, hääldused<br>Lausete koostamine<br>Pagaritooted<br>Toorained<br>Pooltooted<br>Tööetapid<br>Retseptid<br>Mootühikud, kogused<br>Väiketöövahendid, seadmed | lugemine, tõlkimine, kirjutamine, rühmatöö, töölehed, iseseisev töö | Mitteeristav     |

**Hindamisülesanne:**

Kirjalik test –erialane sõnavara vastavalt hindamiskriteeriumitele  
tõlgib retsepti kasutades abivahendeid

**Lävend**

Hindamisülesanded sooritatud. Loeb lihtsat erialast teksti ja mõistab seda. Nimetab tooraineid, töövahendeid ja seadmeid.

| Õpiväljund 2  | Hindamiskriteeriumid   | Teemad/alateemad  | Õppemeetodid   | Hindamine           |
|---|--|---|--|---------------------|
| <p>suhtleb lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides<br/>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p> | <p>3. suhtleb juhendamisel lihtsates töösituatsioonides, sõnastab oma mõtted arusaadavalt<br/>4. saab aru lihtsamatest tööalastest korraldustest</p> | <p>Viisakusväljendid, tervitamine, pöördumised<br/>Ajad<br/>Tööruumid, olmeruumid</p> | <p>rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, arutelu, dialoog, iseseisev töö,</p> | <p>Mitteeristav</p> |
| <p><b>Hindamisülesanne:</b><br/>Suhtlusülesanne: dialoog<br/>töösituatsiooni</p>  |  |   |  |                     |
| <p><b>Lävend</b></p>  |  |   |  |                     |
| <p>Hindamisülesanded sooritatud.<br/>Saab aru lihtsamatest korraldustest, väljendab ennast töösituatsioonis.</p>                      |  |   |  |                     |

|  |  |
|--|--|
| <b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b> | Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel |
| <b>Mooduli hindamine</b>                   | mitteeristav hindamine   |
| <b>Õppematerjalid</b>                      |  |

**Rakvere Ametikool**  
**3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**  
**Rakvere Ametikool**

**3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

|                                    |  |                            |                 |
|------------------------------------|--|----------------------------|-----------------|
| <b>Sihtrühm</b>                    | põhihariduse nõudeta õppija  |                            |                 |
| <b>Õppevorm</b>                    | Statsionaarne- koolipõhine õpe   |                            |                 |
| <b>Mooduli nr</b>                  | <b>Mooduli nimetus</b>   | <b>Mooduli maht (EKAP)</b> | <b>Õpetajad</b> |
| 14                                 | Kutsealane inglise keel  | 2                          |                 |
| <b>Nõuded mooduli alustamiseks</b> | puuduvad   |                            |                 |
| <b>Mooduli eesmärk</b>             | õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate inimestega töösituatsioonides, kasutab erialast sõnavara |                            |                 |
| <b>Teoreetiline töö</b>            | <b>Iseseisev töö</b>   |                            |                 |
| 40 t                               | 12 t   |                            |                 |

| <b>Õpiväljund 1</b>   | <b>Hindamiskriteeriumid</b>   | <b>Teemad/alateemad</b>   | <b>Õppemeetodid</b>   | <b>Hindamine</b> |
|---|---|---|---|------------------|
| mõistab lihtsat erialast teksti, saab aru igapäevatööga seotud erialastest terminitest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26 | 1. loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele 2. nimetab pagaritöös kasutatavad põhitoorained 3. nimetab väiketöövahendid ja seadmed 4. tõlgib retsepti kasutades abivahendeid | Tähestik, hääldused<br>Lausete koostamine<br>Pagaritooted<br>Toorained<br>Pooltooted<br>Töötapid<br>Retseptid<br>Mõõtühikud, kogused<br>Väiketöövahendid, seadmed | lugemine, tõlkimine, kirjutamine, rühmatöö, töölehed, iseseisev töö | Mitteeristav     |

**Hindamisülesanne:**  
 I Kirjalik test –erialane sõnavara vastavalt hindamiskriteeriumitele  
 II tõlgib retsepti kasutades abivahendeid

**Lävend**

Hindamisülesanded sooritatud. Loeb lihtsat erialast teksti ja mõistab seda. Nimetab tooraineid, töövahendeid ja seadmeid.

| Õpiväljund 2  | Hindamiskriteeriumid   | Teemad/alateemad   | Õppemeetodid  | Hindamine    |
|---|--|--|---|--------------|
| vestleb lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides<br>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26 | 1. suhtleb juhendamisel lihtsates töösituatsioonides, sõnastab oma mõtted arusaadavalt<br>2. saab aru lihtsamatest tööalastest korraldustest | Viisakusväljendid, tervitamine, pöördumised<br>Ajad<br>Tööruumid, olmeruumid | rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, arutelu, dialoog, iseseisev töö, | Mitteeristav |

**Hindamisülesanne:**  
 Suhtlusülesanne: dialoog  
 töösituatsiooni

**Lävend**

Hindamisülesanded sooritatud.  
 Saab aru lihtsamatest korraldustest, väljendab ennast töösituatsioonis

|  |   |
|--|---|
| <b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b> | Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel  |
| <b>Mooduli hindamine</b>                   | mitteeristav hindamine  |
| <b>Õppematerjalid</b>                      | Stott, R.Revell "Highly Recommended English for the hotel and catering industry - õpik ja töövihik, 2004<br>T.Scott, A. Buckingham " At Your Service" 1997<br>V. Raid "Sõnavara restoranipidajale" 2000<br>A. Pikver "Increase Your Vocabulary" 1998<br>A. Jaagus, T.Libek "Kitchen Communication" 2005<br>S. Redman, R. Gairns " Test Your English Vocabulary in use" 2000 |

**Rakvere Ametikool**  
**3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

**Rakvere Ametikool**  
**3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

|                                    |                      |  |   |                 |  |
|------------------------------------|----------------------|--|---|-----------------|--|
| <b>Sihtrühm</b>                    |                      |  | põhihariduse nõudeta õppija   |                 |  |
| <b>Õppevorm</b>                    |                      |  | statsionaarne - koolipõhine õpe   |                 |  |
| <b>Mooduli nr</b>                  |                      | <b>Mooduli nimetus</b>                 | <b>Mooduli maht (EKAP)</b>  | <b>Õpetajad</b> |  |
| 15                                 |                      | Pagaritoodete kujundus ja kaunistamine | 2   |                 |  |
| <b>Nõuded mooduli alustamiseks</b> |                      |  | puuduvad  |                 |  |
| <b>Mooduli eesmärk</b>             |                      |  | õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab pagaritoodetele erinevaid kaunistuselemente, valides selleks sobivad toorained ja töövahendid |                 |  |
| <b>Teoreetiline töö</b>            |                      |  | <b>Praktika</b>   |                 |  |
| 10 t                               |                      |  | 42 t  |                 |  |
| Õpiväljundid                       | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad                       | Õppemeetodid  | Hindamine       |  |



|   |   |  |  |                     |
|---|---|--|--|---------------------|
| <p>kaunistab ja kujundab toote kasutades erinevaid töövõtteid, dekoormaterjale ja kaunistustaignaid</p> | <p>1.Valmistab juhendi alusel taigast kaunistuselemente järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid<br/>2..kasutab toote kujunduses erinevaid kaunistusi ja loob neist kompositsiooni<br/>3.valmistab värvilisi taigaid kasutades värvilisi tooraineid ja toiduvärv<br/>4.valmistab erikujulisi pagaritooted<br/>5.kaunistab piparkooke või küpsiseid suhkruglasuuriga<br/>6.kasutab pärmitaignatoodete ja rukkitaigatoodete kergitamisest kergituskorve<br/>7.kaunistab pärmitaignatooted ja rukkitaigatooted lõigetega<br/>8.kaunistab pagaritooted kasutades shabloone<br/>9.kaunistab ja kujundab toote kasutades erinevaid pumateid, glasuure, puisteid ja zelesid</p> | <p>Kujundamise põhitõed<br/>Valikute tegemine toote kaunistamisel/kujundamisel<br/>Pumat<br/>Glasuurid<br/>Puisted<br/>Soolataigen<br/>Kaunistuspärmitaigen<br/>Rukkikaunistustaignaigen<br/>Kuumutamise teel valmistatavad želed erikujulised pagaritooted (pühadetoode, lastepärased saiad)<br/>piparkoogid ja küpsised<br/>Suhkruglasuur<br/>lõigete tegemine<br/>kergituskorvide kasutamine<br/>shabloonide valmistamine ja kasutamine</p> | <p>Kombineeritud loeng, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus</p> | <p>Mitteeristav</p> |
|---|---|--|--|---------------------|

|   |   |
|---|---|
| <p><b>Iseseisev töö</b></p>   | <p>töölehed, internetist kaunistuste näidiste/juhendite leidmine</p>  |
| <p><b>Lävend</b></p>  |   |
| <p>Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele</p> |   |
| <p><b>Praktilised tööd</b></p>  | <p>juhendi alusel erinevate pagaritoodete kaunistamine kasutades pumatit ja/või glasuuri ja/või zeled ja/või puisteid<br/>juhendi alusel tootele soolataignast, rukkikaunistustaignast või kaunistuspärmitaignast kaunistuste valmistamine<br/>Värviliste tainaste valmistamine<br/>Erikujuliste toodete valmistamine<br/>Piparkookide/küpsiste kaunistamine<br/>Kergituskorvide, lõigete ja shabloonide kasutamine toodete kaunistamisel</p> |
| <p><b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b></p>   | <p>Eeldus mooduli hindamisele pääsemiseks :<br/>sooritatud praktilised tööd täies mahus<br/>Iseseisvad tööd esitatud</p>  |
| <p><b>Mooduli hindamine</b></p>   | <p>mitteeristav hindamine</p>   |

**Rakvere Ametikool**  
**3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Õppematerjalid</b> | E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitrite“, Tartu 2005 Pagariõppe põhikursuse õppematerjal:<br><a href="http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/%C3%95ppekava/Pagari%C3%B5ppe%20p%C3%B5hikursuse%20%C3%B5ppematerjal_%C3%B5pik.pdf">http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/%C3%95ppekava/Pagari%C3%B5ppe%20p%C3%B5hikursuse%20%C3%B5ppematerjal_%C3%B5pik.pdf</a><br>Pagariõppe põhikursus: <a href="http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/">http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/</a> |
|-----------------------|--|