

Rakvere Ametikool

3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse nõudeta õppija/ töökohapõhine õpe		
Õppevorm	statsioonarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Sissejuhatus toiduainetetööstuse valdkonna õpingutesse	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut toiduainetetööstuse valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		
Teoreetiline töö	Iseseisev töö		
24 t	80 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toiduainetetööstuse tähtsust Eesti majanduses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 3 iseseisev töö: 10 kokku: 13	1. nimetab toiduainetetööstuse tegevusalasid 2. kirjeldab rühmatööna toiduainetetööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis	Toidutööstuse üldiseloostus Tegevusalad Ettevõtete liigid Toidutööstuse areng ja suundumused	Loeng rühmatöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: I Tööleht: toiduainetetööstus			Hindamismeetod: Arutus	
Lävend				
Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				
Iseseisvad tööd				
Leia infot erinevate Eesti toiduainetetööstuse ettevõtete kohta				

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: 3 iseseisev töö: 10 kokku: 13</p>	<p>1. kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat</p> <p>2. leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni</p> <p>3. loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas</p> <p>4. nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid</p> <p>5. hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks</p>	<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</p>	<p>Mitteeristav</p>
--	---	--	--	---------------------

Hindamisülesanne:

Eneseanalüüs

Hindamismeetod:

Enesehindamine

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Iseseisvad tööd

Eneseanalüüs
Tutvub Leivaliidu kodulehel kutse andmise tingimustega
Leiab edasiõppimise võimalusi oma valdkonnas

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>tutvub tervisliku toitumise põhimõtete arvestamise olulisusega toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 3 iseseisev töö: 10 kokku: 13</p>	<p>1. loetleb juhendamisel toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning mõju inimese tervisele lähtuvalt juhendist</p> <p>2. selgitab juhendamisel rühmatööna tervisliku toitumise tähtsust ja põhimõtteid</p> <p>3. nimetab juhendamisel erineva toitumisvajadustega inimeste nagu laktoosi- ja gluteenitalumatuse, diabeedi all kannatavate inimeste toidu valikute võimalusi etteantud tootesortimendi põhjal</p>	<p>Toitumisõpetus</p> <p>Toitumistavad</p> <p>Toitained</p> <p>Toidupüramiid</p> <p>Toiduenergia</p> <p>Tervislik toitumine</p> <p>Eritoitumine: diabeet, laktoosi- ja gluteenitalumatuse</p> <p>Taimetoitlane</p>	<p>Loeng</p> <p>Rühmatöö, Info otsing ja töötlemine,</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne:

III Iseseisev töö: toidupäevik, hinnang toitumisele juhendaja abil
IVRühmatöö: tervislik toitumine
V Tööleht: eritoitumise soovitus tootesordimendi alusel

Hindamismeetod:

Analüüs

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele
Iseseisvad tööd
toidupäevik

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 3 iseseisev töö: 10 kokku: 13	1. leiab õppetöös vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist 2. nimetab rühmatöona vastavalt juhendile piirkonna praktikaetevõtteid 3. nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused 4. nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele	Õpikeskkond Õpperühmaga tutvumine. Kooli erinevad teenindusüksused. Kooli infosüsteem. Kooli kodukord. Õpilase õigused ja kohustused. Õpilast puudutav dokumentatsioon.	Õppekäik, loeng, arutelu, info otsing	Mitteeristav
Hindamisülesanne: VI Tööleht: õpikeskkond			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				
Iseseisvad tööd				
Leiab piirkonnas erinevaid praktika ettevõtteid Tutvub kooli sisekorraeeskirjaga tutvub kooli koduleheküljega				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded 1-6 on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	1. Kooli koduleht http://www.rak.edu.ee/ 2. Õppekorralduseeskiri, Õppetoetuste kord 3. Leivaliidu koduleht (4. Kutsekoda (www.kutsekoda.ee) 5. Abipagari õppekava

Rakvere Ametikool

3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse nõudeta õppija/ töökohapõhine õpe		
Õppevorm	stационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toiduohutus	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toiduohutuse järgimise tähtsust toidu käitlemisel		
Teoreetiline töö			Praktika
12 t			92 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toiduainetööstuses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktika: 15 kokku: 17	1. kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni eesmärgid ja ülesandeid lähtuvalt toiduainetööstuse eripärast 2. selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel 3. kirjeldab rühmatööna hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele 4. kirjeldab rühmatööna toidu käitlemise nõudeid lähtuvalt toiduainetööstuse eripärast 5. selgitab juhendi alusel toidutoorme ja toidu saastumise põhjusi ja nendest tulenevaid tagajärgi 6. selgitab rühmatööna toidukahjurite kontrolli ja tõrje vajalikkust toiduainetööstuses 7. lahendab juhendamisel toidutöötlemisega seotud juhtumi kasutades toiduhügieeni puudutavaid õigusakte	Toiduhügieen Isiklik hügieen Toidutööstusettevõtte ruumid, nõuded ruumidele ja sisseseadele Mikroorganismid, kahjurid Toidukäitlemine Toiduseadus , sellest tulenevad toiduainete käitlemise nõuded Toidukaupade pakendid ja märgistus Märgistusele esitatavad nõuded Toidutoorme ja toidu liigitus ja säilitamine Toidutoorme ja toidu hoiunõuded Toidukaupade realiseerimisajad	Loeng, arutelu, rühmatöö, iseseisev töö, juhtumi analüüs	Mitmeeristav
Hindamisülesanne: Test isikliku hügieeni kohta Probleemülesande lahendamine			Hindamismeetod: Rühmatöö	

Lävend
Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktika: 15 kokku: 17</p>	<ol style="list-style-type: none"> leiab puhastusainete ohutuskaartidelt vajaliku infot nende kasutamise ja ohutu käitlemise kohta valib sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained koostisosade ja omaduste põhjal teatud mustuse liigi eemaldamiseks kirjeldab rühmatööna toiduainetööstusettevõttes kasutatavaid pesemis- ja desinfitseerimismeetodeid koostab juhendi alusel etteantud tootmisruumi puhastusplaani lahendab pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid nimetab puhtusekontrolli meetodeid toiduainetööstuses määrab visuaalselt etteantud juhendi alusel töökoha puhtuse astme 	<p>Puhastustööd</p> <p>Mustus, liigid</p> <p>Mustuse eemaldamise viisid toidutööstuses</p> <p>Koristustarvikud, värvikoodid</p> <p>Koristuseseadmed</p> <p>Puhastusained, vesi</p> <p>Desinfitseerimisained, lahuste valmistamine</p> <p>Ohutusnõuded, ohutuskaart puhastusainete kasutamisel</p> <p>Puhastusplaani, koristuskaardid</p> <p>Puhtusastmed ja nende määramise võimalused</p>	<p>Loeng, arutelu, matemaatilised ülesanded, labor</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne:</p> <p>Praktiline töö: määrab visuaalselt puhtusastme, eriliigilise mustuse leidmine tootmisruumis, selle kaardistamine, mustuse eemaldamiseks puhastusainete, koristustarvikute ja koristusmeetodi valik</p> <p>Vormistab töölehe</p> <p>II puhastuslahuste valmistamine: vajaliku vee ja puhastusaine koguse arvestamine</p>			<p>Hindamismeetod:</p> <p>Praktiline töö</p>	
Lävend				
Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktika: 16 kokku: 18</p>	<ol style="list-style-type: none"> selgitab ettevõtte enesekontrollikohustust ja selle rakendamise vajalikkust toiduseaduse alusel kirjeldab enesekontrollisüsteemi eesti keeles lähtuvalt juhendist nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitilised punktid ja kriitilised kontrollpunktid 	<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>loeng, arutelu, tööleht</p>	<p>Mitteeristav</p>

	4. kirjeldab etteantud toote käitlemisel esinevaid ohtusid ja nende vältimiseks vajalikke ennetavaid ja korrigeerivaid tegevusi	Toidutoorme käitlemisest tulenevad ohud ja nende vältimine		
Hindamisülesanne: Tööleht: enesekontroll õpiväljundi hindamiskriteeriumite alusel		Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Toiduseadus (RT I 1999, 30, 415) 2. MÄÄRUS (EÜ) nr 852/2004, 29. aprill 2004, toiduainete hügieeni kohta 3. http://www.terviseamet.ee 4. http://www.vet.agri.ee 5. http://www.agri.ee 6. www.toitumine.ee 7. Tervise Arengu Instituut Eesti Toitumisteaduse Selts Eesti toitumis- ja toidusoovitused, Tallinn 2006 8. HACCP käsiraamat toidukäitlejale 2002 9. Toidu säilitamisnõuded (RTL2002,92.1418) 10. Koristaja ABC, 2000 11. Puhastustööde juhi käsiraamat, 2007 12 Puhastusteenindus, 2003 13. Näitvahendid - puhastusained ja –vahendid <p>Toiduohutus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=80bg#euni_repository_10895</p> <p>Toiduhügieeni algkursus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6u5i#euni_repository_10895</p> <p>Toidupatogeenide ja toidumikrobioloogia algkursus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7zfp#euni_repository_10895</p> <p>Toidulisandid ja lisaained toidus- https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=77lj#euni_repository_10895</p> <p>Ohutegurid, tööga seotud haigused ja nende vältimine toiduainetetööstuses, õppematerjal kutsekoolidele http://osh.sm.ee/good_practice/juhend-%20ohutegurid%20toidutoostuses.pdf</p>

Rakvere Ametikool

3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse nõudeta õppija/töökohapõhine õpe		
Õppevorm	stационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Pagaritoodete valmistamise alused	10	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel taigaid ja tooteid, teab põhitooraineid, oskab valida ja valmistada ette tooraineid pagari- ja kondiitritoodete tootmiseks lähtudes toiduainete hoiunõuetest, realiseerimisaegadest ja säästlikkust kasutamise tötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.		
Praktiline töö	Praktika		
104 t	360 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab juhendamisel pärmi- ja muretaignast toodete ning täidiste valmistamiseks vajaminevaid tooraineid lähtudes juhendist Jaotus tundides: praktiline töö: 13 praktika: 45 kokku: 58	1. nimetab põhitoorained ja nende kasutamise põhimõtted 2. tunneb ära ja nimetab pagari töös kasutatavad nisujahu tüübid 3. tunneb ära pagari töös kasutatavaid tooraineid: tangained, rasvained, munad ja munatooted, lõhna- ja maitseained, suhkrud, kergitusained, lihad, aedviljad, puuviljad, marjad, piimatooted, tärklised, tarrendained 4. teab põhitoorainete säilitamise nõudeid vastavalt toiduohutusele 5. loeb põhilise info toiduaine pakendilt 6. valib õiged töövahendid 7. järgib töökorraldust ja etteantud juhiseid 8. täidab toiduhügieeni ja -ohutuse nõuded	Toorained Jahu Suhkur ja magusained Kergitusained Muna ja munasaadused Toidurasvad Piim ja piimatooted Köögiviljad Marjad ja puuviljad Liha ja kala Kakao, šokolaad Toorainete ettevalmistamine tootmiseks: kaalumise, sõelumise, segamine, lahustamine, sulatamine, doseerimine Töökorraldus Toiduhügieen	Loeng, rühmatöö, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö	Mitmeeristav
Hindamisülesanne: Rühmatöö: ideekaart (toiduained) Tööleht (toiduainete tundmine ja säilitamine)			Hindamismeetod: Praktiline töö	

Ühe toiduaine pakendi abil töölehe täitmine
Praktiline ülesanne: I osa kaalub juhendamisel tehnoloogilise kaardi järgi toote valmistamiseks vajalikud toorained ja valmistab need ette toote valmistamiseks
Lävend
Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele
Praktilised tööd
Toorainete kvaliteedi hindamine Toorainete kaalumine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab lihtsamad soolased ja magusad täidised lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest. Jaotus tundides: praktiline töö: 13 praktika: 45 kokku: 58	<ol style="list-style-type: none"> 1. valmistab juhise järgi soolased (hakkliha-, kapsa vm) täidised 2. valmistab juhise järgi magusad (kohupiima vm) täidiseid 3. täidab toiduhügieeni ja -ohutuse nõuded 4. kasutab tööpinda eesmärgipäraselt ja hoiab selle korras 5. töötab juhendamisel seadmetega vastavalt kasutusjuhendile ja järgides ohutus- ja tööhügieeni nõudeid 6. puhastab juhendamisel tööpinnad peale töö lõpetamist kasutades õigeid töövähendeid, koristustarvikuid ja puhastuslahuseid 	Täidiste valmistamine Tehnoloogiline kaart Toorainete eeltöötlemine, kuumtöötlemine, jahutamine Täidiste maitsestamine Pulbrilised ja valmistäidised Säilitamine Puhastustööd Töökoha ja töövahendite puhastamine	Kombineeritud loeng, praktiline töö, Iseseisev töö, õppevideo	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne: II osa valmistab ühe soolase ja ühe magusa täidise juhendamisel, kasutades õigeid töövahendeid ja puhastab tööpinna		Hindamismeetod: Praktiline töö		
Lävend				
Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				
Praktilised tööd				
Täidiste valmistamine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel pärmitaignast tooteid ja pooltooteid, kasutades	<ol style="list-style-type: none"> 1. nimetab valmistaigna tunnused 2. kirjeldab käärinud taigna tunnused 	Taigna valmistamise tehnoloogilised protsessid Nisujahu küpsetusomadused	Kombineeritud loeng, õppevideo, töölehed,	Mitteeristav

<p>seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest Jaotus tundides: praktiline töö: 13 prakтика: 45 kokku: 58</p>	<p>3. kirjeldab taigna valmistamisel tekkinud vigu lähtuvalt toiduainetes toimuvatest protsessidest 4. valmistab juhendamisel pärmitaignast tooteid valides sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid 5. valmistab ja külmutab juhendamisel pärmitaignast pooltooteid ja tooteid: kukleid, pirukaid, lihtsamaid kihistatud väikesaiu 6. määratleb organoleptiliselt valmistoodete vastavust nõuetele 7. töötab juhendamisel seadmetega vastavalt kasutusjuhendile ja järgides ohutus- ja hügieeni nõudeid 8. puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökohad</p>	<p>Nisutaigna valmistamine Eeltaignaga meetod Eeltaignata meetod Eeltaignata meetod jahuparendajatega Nisutaigna segamisprotsess Taigna konsistents Taigna valmiduse määramine Taigna saagis ehk väljatulek Vee koguse arvutamine Taigna kääritamine Gaasi moodustumine taignas Taigna allalöömine Käärimise mõjutamine Taigna töötlemine, s.h kihistamine Taigna tükeldamine Taigna vormimine Lõppkerkimine Lõppviimistlemine Rasvaküpsetis Toodete küpsetamine Toote mahu suurenemine Kooriku moodustumine tootele Toote sisu moodustumine Küpsetamist mõjutavad tegurid Temperatuur Küpsetusaeg Taigna vigade parandamine küpsetusrežiimiga Niiskuse mõju toodetele Küpsetamise vead Toote valmiduse määramine Küpsemiskadu ja jahtumiskadu Toodete jahutamine Toodete viimistlemine: Viimistlusmaterjalid Toodete kvaliteedi määramine Toodete pakendamine, markeerimine, ladustamine Seadmed taignasegamismasinad, vahustajad, taignatükeldajad ja –ümmardajad, taignarullimismasinad, vormimismasinad, kerkekapid ja ahjud, jahutus- ja külmutusseadmed, pakkimismasinad Väiketöövahendid kaalud, krabad, noad, lõikurid, spaatlid, visplid, kausid, sõelad, ahjuplaadid, termomeetrid, lõikelauad, mõtevahendid, käsikärud (togid), riivid, ahju-ja küpsetusvormid Tööohutus seadmete ja väiketöövahendite kasutamisel Seadmete ja töökoha puhastamine Ergonoomika</p>	<p>praktiline töö, e-õpe, iseseisev töö</p>
---	---	---	---

Hindamisülesanne:

Praktiline töö:
I valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel pärmitaigna
II tükeldab, vormib, viimistleb kukleid, pirukaid,

Hindamismeetod:

Praktiline töö

lihtsamaid kihistatud väikesaiu
 III küpsetab, jahutab ja pakendab tooted
 Seadmed hinnatakse praktilises töös koos teiste ÕV
 Koostab elektroonilise õpimapi enamlevinud pagaritöödel kasutatavatest väikevahenditest

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Praktilised tööd

Pärmitaignast pagaritoodete valmistamine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel muretaignast pooltooteid ja tooteid Jaotus tundides: praktiline töö: 13 praktika: 45 kokku: 58	1. kirjeldab juhendamisel muretaigna valmistamise tehnoloogilist protsessi 2. valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel muretaignaid, kasutades sobivad seadmed ja töövahendid 3. valmistab juhendamisel muretaignast küpsiseid ja pirukaid vastavalt tehnoloogilisele juhendile järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid	Muretaigen Liivataigen Pärmimuretaigen Piparkoogitaigen Präänikud Küpsised Pirukad	Kombineeritud loeng Praktiline töö Iseseisev töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Tööleht: muretaigna valmistamine Praktilised tööd: I taignad II küpsised III pirukad (šotsnik, pärmimuretaignast pirukad)- (vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab, viimistleb juhendamisel muretaignast tooted)	Hindamismeetod: Praktiline töö
--	--

Lävend

Praktilised tööd

Muretaignast toodete valmistamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on praktilistest tundidest osavõtt Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel Praktiline ülesanne osad I-VI 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 Praktiline ülesanne: valmistab juhendamisel muretaigna ja sellest 2 toodet tehnoloogilise kaardi abil
--	---

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	E.Kiisman, M.Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitrile“. Atlex, Tartu 2012 http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/ http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/ Tehnoloogilised kaardid Ohutusjuhendid

Rakvere Ametikool

3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse nõudeta õppija/ töökohapõhine õpe		
Õppevorm	stационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Lihtpagaritoodete valmistamine	10	
Nõuded mooduli alustamiseks	Pagaritoodete valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised lihtpagaritoodete valmistamisest ja valmistab juhendamisel lihtpagaritooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.		
Praktiline töö	Praktika	Iseseisev töö	
72 t	156 t	88 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab pagaritöö tooraineid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 14 kokku: 26	<ol style="list-style-type: none"> 1. nimetab pagari töös kasutatavad rukkijahu sordid 2. nimetab rukkijahu ja nisujahu erinevused 3. valmistab toorained tootmiseks ette, lähtudes juhendist 4. korraldab oma tööd otstarbekalt ja töötab säästlikult 5. arvestab juhendamisel tooraine ja materjali kulu 	Toorained Teraviljad ja teraviljasaadused Linnased Taignaparendajad Mugavdusained (kuiivjuuretis, valmissegud) Viimistlusmaterjalid Seemned, päklikid Arvestus, aruandlus	Kombineeritud loeng, ideekaart, arutelu, praktiline töö, iseseisev töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Ideekaart toorained

Praktiline ülesanne:

Tehnoloogilise kaardi kasutamine tooraine arvestuses- kaalub juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel toote valmistamiseks vajalikud toorained ja valmistab tootmiseks ette korraldades oma tööd otstarbekalt ja säästlikult

Hindamine toimub ÕV 2 ja ÕV 3 ühiselt

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Iseseisvad tööd

Iseseisvalt kaubanduses leiduvate toorainetega tutvumine ja toorainete asenduste leidmine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel nisutaignast lihtpagaritooteid kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 14 kokku: 26	1. valib tööks vajalikud toorained juhendi alusel 2. valmistab juhendi alusel ette tooraineid tootmiseks 3. valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel nisutaigna 4. valib juhendamisel taiginate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid 5. vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab, viimistleb juhendamisel nisutaignast tooted 6. järgib taiginate valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid 7. puhastab töövahendid, seadmed, tööpinnad ja käitlemisruumid	Nisutaignast toodete valmistamine: Nisutaigna valmistamine Tükeldamine Vormimine Viimistlemine Küpsetamine Jahutamine Pakendamine Külmutamine Nisutaignast tooted Lauasaiad, sepikud Kuklid (lõigetega / mustri- / puistega) Punutised Plaadisaiad Pärimaignast plaadikoogid sh puistega Väikesaiad Pirukad Seadmed	Kombineeritud loeng, ideekaart, arutelu, praktiline töö, iseseisev töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Praktiline töö:

I valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel nisutaigna

II tükeldab, vormib, viimistleb lauasaiu, sepikuid, punutisi (juubelisi, moonipõimik)

III küpsetab, jahutab ja pakendab tooted

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Iseseisvad tööd

Õpimapp

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel rukkitaigast lihtpagaritooteid kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 16	1. valib tööks vajalikud toorained juhendi alusel 2. valmistab juhendi alusel ette tooraineid tootmiseks 3. valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel rukkitaigna	Rukkitaigna valmistamine Toorained Juuretis, valmistamine ja liigid Keet, valmistamine ja liigid Leotis Rukkitaigna segamine	Kombineeritud loeng, ideekaart, arutelu, praktiline töö	Mitteeristav

kokku: 28	4. valib juhendamisel taiginate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid 5. vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab, viimistleb juhendamisel rukkitaignast tooted 6. järgib taiginate valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid 7. puhastab töövahendid, seadmed, tööpinnad ja käitlemisruumid	Rukkitoodete vormimine ja kergitamine Rukkitoodete küpsetamine Toote kvaliteet Toote kvaliteedi vead Leivahaigused, säilitamine ja defektid Rukkitaignast tooted Vormileivad Põrandaleivad Peenleivad Kiirleivad Koorikleivad Toodete pakendamine, markeerimine, ladustamine		
-----------	--	---	--	--

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Iseseisvad tööd

Õpimapp

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on praktilistest tundidest osavõtt Moodulihinne kujuneb viie praktilise töö hindamisest ja iseseisvast tööst Valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel viis erinevat toodet: lauasai, sepik, punutis, vormileib, segaleib
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	E.Kiisman, M.Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitritele“. Atlex, Tartu 2012 http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/ http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/ Tehnoloogilised kaardid Ohutusjuhendid

Rakvere Ametikool

3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	töökohapõhine õpe, haridusnõudeta õppija		
Õppevorm	stационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Abipagari praktiline töö	5	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid pagaritoodete valmistamise alused ja lihtpagaritooted		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel pagaritooted töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid		
Praktiline töö			Praktika
60 t			200 t

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid pärmitaignast, rukkitaignast ja muretaignast tooteid ja pooltooteid, kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest Jaotus tundides: praktiline töö: 30 praktika: 100 kokku: 130	1. käitleb juhendamisel tooraineid säästlikult ja lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest 2. korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid 3. järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul 4. valmistab juhendamisel pärmitaigna, sellest tooteid ja pooltooteid 5. valmistab juhendamisel rukkitaignast tooteid 6. valmistab muretaignast, sellest tooteid ja pooltooteid 7. kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule 8. töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt õppekõogi töökorralduse põhimõtetele 9. suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektset 10. annab hinnangu oma töötegevusele lähtuvalt etteantud ülesandest	Õppekõogi sisekorraeeskirjad Tööohutus Seadmete ohutus Tuleohutus Toiduohutus: toiduhügieen, isiklik hügieen Töökorraldus Tehnoloogiline kaart Toorained ja nende ettevalmistamine Pärmitaigna ja sellest toodete valmistamine Rukkitaigen ja sellest toodete valmistamine Muretaigen ja sellest toodete valmistamine Toodete küpsetamine, jahutamine, viimistlemine, pakendamine Seadmed ja väikevahendid, kasutamine, puhastamine Tootmisruumide puhastamine Meeskonnatöö	Praktiline töö, iseseisev töö, enesehinnang	Mitmeeristav

Hindamisülesanne: Iseseisev töö: enesehinnangu töölehtede täitmine Praktiline töö: Ühe nädala praktilise töö hindamine hindamiskriteeriumite alusel	Hindamismeetod: Praktiline töö
Lävend	
Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele	
Iseseisvad tööd	
Iseseisev töö: enesehinnangu töölehtede täitmine	
Praktilised tööd	
Valmistab pagaritoteid	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on praktilise töö sooritamine. Mooduli hinne kujuneb I õpilase enesehinnangulehed II 5 praktilise päeva töö hindamise alusel, hindamiskriteeriumite järgi kus valmistatakse 3 erinevast taignast tooteid
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Tehnoloogilised kaardid Ohutusjuhendid Enesehinnangulehed

Rakvere Ametikool

3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse nõudeta õppija/ töökohapõhine õpe		
Õppevorm	statsionaarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Abipagari praktika	15	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul lihtpagaritooted ja osaliselt abipagari praktiline töö		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib isiklikke praktikaeesmärke, töötab juhendamisel ettevõttes ning koostab praktikaaruande		
Praktika			
390 t			

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärke Jaotus tundides: praktika: 10 kokku: 10	1. koostab materjali praktikale asumiseks (lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale) lähtuvalt praktikajuhendist 2. koostab juhendi abil keeleliselt ja vormiliselt korrektse CV ja avalduse 3. teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse lähtuvalt praktikajuhendist	Praktika planeerimine Praktika eesmärgid Praktika dokumentatsioon Praktikakoha valik, kokkulepped Praktikapäevik	Kombineeritud loeng, eesmärgistamine, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktika eesmärkide püstitamine juhendamisel				
Lävend				
Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes juhendamisel, järgides ettevõtte töökorraldust ja	1. kirjeldab praktikaettevõtet kui organisatsiooni lähtuvalt praktikajuhendist	Praktikaettevõtte Toodete sortiment	Praktiline töö, iseseisev töö	Mitteeristav

osaledes meeskonnatöös Jaotus tundides: praktika: 360 kokku: 360	2. kirjeldab ettevõtte toodete sortimenti lähtuvalt praktikajuhendist 3. töötab juhendamisel ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorraeeskirju, ergonoomia põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid ja isikukaitsevahendeid 4. valmistab juhendamisel ette toorained tootmiseks sh avab pakendid, kaalub, sõelub, puhastab toorained 5. valmistab juhendamisel pagaritooted lähtuvalt toote tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid tooraineid, väikevahendeid 6. valmistab juhendamisel pagaritoodete täidiseid 7. pakendab, markeerib, külmutab ja ladustab juhendamisel pool- ja valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid 8. puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökoha 9. töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega ja suheldes vastastikku toetaval viisil 10. kirjeldab tooraine ja pakendite ning tehnoloogia ja ettevõtte keskkonnasõbralikkust ning jäätmekäitlust 11. kirjeldab jäätmete sorteerimist praktikaetevõtte näitel	Töö sisekorraeeskirjad Tööohutus Toorainete ettevalmistus Tehnoloogilised kaardid Pagaritoodete valmistamine Täidiste valmistamine Toodete pakendamine, markeerimine, ladustamine Seadmed Puhastustööd Jäätmekäitlus Koostöö		
---	---	--	--	--

Hindamisülesanne:

Juhendaja poolt täidetud hinnanguleht

Õpilase poolt täidetud praktikapäevik

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Iseseisvad tööd

Õpilase poolt täidetud praktikapäevik

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendamisel praktika praktikaaruande Jaotus tundides: praktika: 20	1. koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist 2. annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele lähtuvalt praktikajuhendist	Praktikaaruande koostamine ja vormistamine arvutil 16 Esitluse koostamine Praktikaaruande kaitsmine 4	Kombineeritud loeng, Aruande koostamine, enesehinnang, esitlus	Mitteeristav

kokku: 20	3. esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt, IT-lahendusi kasutades			
Hindamisülesanne: Praktikaaruanne ja selle kaitsmine				
Lävend				
Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				

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

Rakvere Ametikool

3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse nõudeta õppija/ töökohapõhine õpe		
Õppevorm	statsionaarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Valikpagaritoodete valmistamine	5	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel valikpagaritooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.		
Teoreetiline töö	Praktika	Iseseisev töö	
12 t	62 t	120 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel kihistatud pärmitaignast tooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 3 iseseisev töö: 30 kokku: 33	<ol style="list-style-type: none"> 1. valib tööks vajalikud toorained juhendi alusel 2. valmistab juhendi alusel ette tooraineid tootmiseks 3. valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel kihistatud pärmitaigna 4. valib juhendamisel taignate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid 5. vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab, viimistleb juhendamisel kihistatud pärmitaignast tooted 6. järgib taignate valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid 	<p>Kihistatud pärmitaigna Toorained Tehnoloogia Kihistatud taignast saiad, väikesaiad, pirukad</p> <p>Taigna valmistamine, kihistamine, vormimine, kergitamine, küpsetuseelne viimistlemine, küpsetamine, jahutamine, küpsetusjärgne viimistlemine pakendamine Tooted: Väikesaiad Pirukad Pitsad Rasvaküpsetised 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

Iseseisvad tööd
Leiab internetist kihistatud pärmitaignast tooteid ja retsepte
Praktilised tööd
Taigna valmistamine, kihistamine, vormimine, kergitamine, küpsetuseelne viimistlemine, küpsetamine, jahutamine, küpsetusjärgne viimistlemine pakendamiseks 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: 3 teoreetiline töö: 3 iseseisev töö: 30 kokku: 33	<ol style="list-style-type: none"> 1. valib tööks vajalikud toorained juhendi alusel 2. valmistab juhendi alusel ette tooraineid tootmiseks 3. valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel kihistatud pärmitaigna 4. valib juhendamisel taiginate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid 5. vormib, eelviimistleb, küpsetab, jahutab, viimistleb, juhendamisel kihistatud pärmitaignast tooted 6. järgib taiginate valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid 	Pärmi-lehttaigen Toorained Tehnoloogia Tooted: küpsised, väikesaiad, kringlid, Croissant`id, Viini saiad 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

Lävend

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

Iseseisvad tööd

Leiab internetist erinevaid pärmi- lehttaigna vormimise viise

Tutvub pärmi- lehttaigna erinevate kihitamise meetoditega

Praktilised tööd

Pärmi-lehttaigna valmistamine juhendamisel
Tooted: küpsised, väikesaiad, kringlid, Croissant`id, Viini saiad

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on praktilistel töödel osalemine. Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded (kirjalik -ja, praktiline) on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman, 2005, "Küpsetuskunst" Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex Pagariõppe põhikursuse õppematerjal www.innove.ee Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid

Rakvere Ametikool

3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse nõudeta õppija/töökohapõhine õpe		
Õppevorm	stационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Pagaritoodete tehnoloogilised kaardid	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud osaliselt moodul pagaritoodete valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija oskab kasutada edaspidises praktilises töös tehnoloogilist kaarti		
Teoreetiline töö			Praktika
24 t			80 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teostab juhendamisel lihtsamaid tooraine arvutamise ülesandeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline: 20 kokku: 26	1. teostab juhendamisel tooraine koguste arvestusi retseptide alusel 2. nimetab kaod tootmisprotsessis 3. arvutab juhendamisel toorainete kadusid 4. teostab juhendamisel lihtsamaid tooraine asendusi	Mõõtühikud Protsentiarvutus Kaonormid Küpsetus- ja jahtumiskaod Toorainete asendused Asendusnormid Vedeliku arvutamine toodetele Toorainete koguste arvutused retseptide alusel	Kombineeritud loeng Harjutusülesanded, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kirjalik ülesanne: I tooraine koguse arvestamine II mõõtühikute kasutamine III tooraine kao arvestamine IV nimetab kaod tootmisprotsessis			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Ülesanded ja harjutused positiivselt sooritatud				

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

mõistab tehnoloogilise kaardi vajalikkust pagaritoodete valmistamisel ja oskab seda edaspidi kasutada Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktika: 20 kokku: 26	1. koostab juhendamisel retsepti järgi tehnoloogilise kaardi 2. seletab tehnoloogilise kaardi alusel toorainete vajadust ja toote valmistamist 3. kirjeldab tehnoloogilisest kaardist kinnipidamise vajadust	Kalkulatsioonikaart Tehnoloogiline kaart, vormistuse nõuded Arvutusvead, ümardamine, kaalumisvead	Kombineeritud loeng, harjutusülesanded, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne: retsepti alusel tehnoloogilise kaardi koostamine ja kaitsmine			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Ülesanded ja harjutused positiivselt sooritatud				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded (kirjalik -ja, praktiline) on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman, 2005, "Küpsetuskunst" Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex Pagariõppe põhikursuse õppematerjal www.innove.ee Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid

Rakvere Ametikool

3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

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

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab teksti- ja tabelitöötluste, ja esitluse loomise põhimõtteid ning kasutab neid praktiliselt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 40 kokku: 52	<ol style="list-style-type: none"> 1. kasutab lihtsamat arvutialast sõnavara 2. järgib ohutusnõudeid kuvariga töötamisel 3. koostab ja vormistab juhendi alusel dokumendi 4. koostab ja vormistab juhendi alusel tabeli 5. koostab ja vormistab juhendi alusel esitluse 	Arvutialased põhimõisted: riistvara ja tarkvara, Arvuti kasutamine ja korrashoid -töölaud, failihaldus, otsingute tegemine, failide lihtne redigeerimine, prindihaldus. Ohutus kuvariga töötamisel. Tekstitöötlus: põhioperatsioonid, dokumendi muutmise, andmete sisestamine, andmete märgistamine, kopeerimine, teisaldamine ja kustutamine, teksti ja lehekülje kujundamise põhimõtted, dokumendi viimistlemine, päis ja jalus, printimine, objektide lisamine dokumendile - tabelid, pildid Tabelitöötlus: dokumendi loomine ja muutmise, põhioperatsioonid, andmete märgistamine, kopeerimine, teisaldamine, kustutamine, read ja veerud, valemid ja funktsioonid, kujundamine, diagrammid ja objektid, printimine	Kombineeritud loeng, praktiline töö, harjutusülesanded	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Tööleht: interneti kasutamise turvalisus

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

6. Kokkuvõttev analüüs

7. Kasutatud allikad

Edastab töö elektrooniliselt praktikajuhendajale ja arvutiõpetajale kasutades korrektset eesti keelt

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja edastamiseks	1. kirjeldab turvalist interneti kasutamist 2. sooritab internetis lihtsamaid erialase info otsinguid 3. hindab ja töötleb internetist leitud infot 4. kasutab elektronposti, vastab kirjadele	Veebi kasutamine: veebis navigeerimine, otsing, elektronposti kasutamine, kirjavahetus, adresseerimine, postkasti haldamine, listid ja uudisgrupid, turvalisus, andmekaitse Interneti kasutusvõimalused ja turvalisus.	Kombineeritud loeng, praktiline töö, harjutusülesanded	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Tööleht: interneti kasutamise turvalisus

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

6. Kokkuvõttev analüüs

7. Kasutatud allikad

Edastab töö elektrooniliselt praktikajuhendajale ja arvutiõpetajale kasutades korrektset eesti keelt

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel. Koostab ja vormistab praktikaaruande
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Tekstdokumendi 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

Sihtrühm	põhihariduse nõudeta õppija/töökohapõhine õpe		
Õppevorm	statsionaarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Õpioskused	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et kasvab õppija teadlikkus oma õppimist paremini korraldada – tulemuslikumaks ja nauditavamaks muuta, olla motiveeritum ja enesekindlam		
Teoreetiline töö	Praktika	Iseseisev töö	
8 t	28 t	16 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab ennast kui õppijat (õpistiil, mälutüüp, multiintelligentsus, õpiraskus) ja toob välja soovitusi õppimise efektiivsemaks muutmiseks. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktika: 14 iseseisev töö: 8 kokku: 26	1. koostab koostöös õpetajaga testidel põhineva enese kui õppija analüüsi ja soovitusid, millega selline õppijatüüp võiks arvestada. 2. nimetab ja kasutab erinevaid õppimisvõtteid. 3. nimetab õpioskusi, rakendab erinevaid eesmärgistamise ja eneserefleksiooni võtteid 4. uurib nädala jooksul oma ajakasutust ning selle kokkukõla enda prioriteetidega ja tutvustab võimalikke endale sobivaid tegevuskavade vorme.	Sissejuhatus (häälestus kursuseks, ajurünnak, ootused kursusele, rühma kokkulepped) Mina kui õppija (õppimise mõiste, eesmärk, õpistiilid, eneseanalüüs) Õpilase ja õpetaja roll (isiksuse ja rolli eristamine, rollikaart) Õpioskused ja eesmärgid Õppimisvõtted (mnemotehnoloogilised võtted, lugemine kui protsess, idee-, mõiste- ja mõttekaart, konspekteerimine, loovus) Õppimise saboteerimine ja valikud Intelligentsus ja õppimine (multiintelligentsus, kirjatöö alustamine)	loeng, rühma- ja paaristöö, iseseisev töö, rollimäng, situatsioonianalüüs, ajurünnak, loovusharjutused, idee- ja mõistekaardi koostamine, miniprojekt, õpimapp, esitlus, mõttega lugemine, diskussioon, juhtumi uurimine, intervjuu, SWOT-analüüs, draama	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

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

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teadvustab õppimist soodustavaid ja raskendavaid tegureid nii grupis kui individuaalselt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktika: 14 iseseisev töö: 8 kokku: 26	1. nimetab ebaeduga toimetuleku erinevaid viise, 2. tunneb ära stressi ilminguid 3. toob näiteid efektiivsete ja ebaefektiivsete viiside kohta pingetest vabanemiseks. 4. koostab situatsioonist lähtuva kolmeosalise kehtestava minasõnumi 5. nimetab grupi arengufaase, rolle grupis, kirjeldab koostöö kujunemist. 6. harjutab koostöist probleemilahendamist 7. märkab ebaefektiivseid probleemilahendusviise 8. esitleb ennast	Tunded ja mõtlemine (tunnete väljendamine, juhtimine, tunded ja mõtlemine, aju kolmene jaotus) Edu ja ebaedu (stressi mõiste, ebaeduga toimetuleku viisid) Hea kuulamise oskused (aktiivne kuulamine, ümbersõnastamine, tunnete peegeldamine, kommunikatsioon). Eneseväljendamine (sina- ja minakeel, mina-teade, sildistamine, käitumise hinnanguvaba kirjeldamine) Enesekehtestamine (enesekehtestamise mõiste, kehtestava sõnumi koostamine) Koostöine probleemilahendamine (6-osaline probleemilahendusemudel, võitja-võitja meetod) Suhted ja suhtumised Eneseesitlemine (minu tugevad küljed, mina-keel, tagasiside andmine-saamine)	loeng, rühma- ja paaristöö, iseseisev töö, rollimäng, rollimäng, situatsioonianalüüs, ajurünnak, loovusharjutused, idee- ja mõistekaardi koostamine, miniprojekt, õpimapp, esitlus, mõttega lugemine, diskussioon, juhtumi uurimine, intervjuu, SWOT-analüüs, draama	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

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

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	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 soovitusel, millega selline õppijatüüp võiks arvestada. 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
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	1. Avatud Meele Instituut „Õppides loon ennast“ (K. Tani-Jürisoo, A. Loodus, K. Hango, V. Murutar) – õpetajaraamat, töö- ja infolehed ning jaotusmaterjalid õpilastele 2. http://www.syg.edu.ee/~peil/opi_oppima/

Rakvere Ametikool

3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse nõudeta õppija/ töökohapõhine õpe		
Õppevorm	statsionaarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Klienditeeninduse alused	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija rakendab teenindusprotsessis kliendikeskse teenindamise põhimõtteid		
Teoreetiline töö	Praktika		
6 t	46 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
PA mõistab kliendi vajadustele ja soovidele orienteeritud teenuse ja teenindamise olemust	1. selgitab rühmatööna külalislahkuse, teeninduskultuuri, teenindusliku mõttelaadi, teenuse ja teenindamise sisu ja tähtsust ettevõtte konkurentsivõimele 2. kirjeldab juhtumi näitel meeskonnatöö tähtsust tootlusteenevuse pakkumisel	Teeninduse mõiste ja olemus Teeninduse kvaliteet, mõjutavad tegurid Klienditeenindaja kuvand, kuvandi elemendid: Puhtus ja hügieen Meeskonnatöö klienditeeninduses	Kombineeritud loeng, arutelu, rühmatöö, juhtumi analüüs, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rühmatöö esitlus: Külastaja ootused ja soovid				
Lävend				
Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
PA mõistab teenindaja erinevaid rolle teenindusprotsessis	1. nimetab külastaja peamised ootused teenindajale teenindusprotsessis 2. nimetab tööandja peamised ootused teenindajale lähtudes kliendikesksest teenindamisest ja kutse-etikast	Klientide soovid ja ootused Eri kliendirühmade vajadused Soovide kindlakstegemine Ootuse tekkimise protsess Klienditeenindaja ja ettevõtte	Loeng, arutelu, rühmatöö	Mitteeristav

	3. selgitab rühmatööna teenindaja rolli ettevõtte maine kujundamisel 4. selgitab teenindaja vastutust teenindusprotsessi toimimise eest lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest	Kutse-eesitika Klienditeenindaja valmisolekud Klienditeenindaja vastutus		
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	1. alustab ja lõpetab teenindusolukorra kasutades sobivaid viisakusväljendeid luues positiivse õhkkonna 2. käitub juhendamisel kehtestavalt erinevates teenindusolukordades kasutades sobivaid sõnalisi ja mittedõnalisi suhtlusvahendeid 3. teenindab küllastajat lähtudes tema vajadustest, soovidest ja ootustest 4. kasutab korrektset eesti keelt	Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine Kliendikontakti loomine ja hoidmine Suhtlemistasandid, nende teadlik kasutamine klienditeeninduses Erinevad käitumisviisid Kehtestava käitumise tehnikad Korrektne keelekasutus suhtlemisel	Loeng, arutelu, rühmatöö, rollimäng, probleemülesannete lahendamine praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne: probleemne klient teenindussituatsioonis				
Lävend				
Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemise vastavalt hindamiskriteeriumitele				

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

Rakvere Ametikool

3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

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

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab lihtsat erialast teksti, saab aru igapäevatöoga seotud erialastest terminitest	<ol style="list-style-type: none"> 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 Lausete koostamine Pagaritooted Toorained Pooltooted Tööetapid Retseptid Mõõtühikud, kogused Väiketöövahendid, seadmed	lugemine, tõlkimine, kirjutamine, rühmatöö, töölehed, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne:				
I Kirjalik test –erialane sõnavara vastavalt hindamiskriteeriumitele				
II tõlgib retsepti kasutades abivahendeid				
Lävend				
Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

suhtleb lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides	1. suhtleb juhendamisel lihtsates töösituatsioonides, sõnastab oma mõtted arusaadavalt 2. saab aru lihtsamatest tööalastest korraldustest	Viisakusväljendid, tervitamine, pöördumised Ajad Tööruumid, olmeruumid	rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, arutelu, dialoog, iseseisev töö,	Mitteeristav
---	--	--	---	--------------

Hindamisülesanne:
Suhtlusülesanne: dialoog töösituatsioonist

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Ele Viilipus 2013 Turismi vene keel + CD http://www.e-ope.ee/repositoorium?@=88dy#euni_repository_10890 A.Mets "Sinu vestlukaaslane" 1 ja 2 osa; K. Allikmets " Kohtumised" 1 ja 2 osa; E. Raud " Vene keel minu sõber ja kaaslane" 1 ja 2 osa.

Rakvere Ametikool

3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse nõudeta õppija/ töökohapõhine õpe		
Õppevorm	stационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Kutsealane inglise keel	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate inimestega töösituatsioonides, kasutab erialast sõnavara		
Teoreetiline töö	Iseseisev töö		
10 t	42 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab lihtsat erialast teksti, saab aru igapäevatööga seotud erialastest terminitest	<ol style="list-style-type: none"> 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 Lausete koostamine Pagaritooted Toorained Pooltooted Tööetapid Retseptid Mõõtühikud, kogused Väiketöövahendid, seadmed	lugemine, tõlkimine, kirjutamine, rühmatöö, töölehed, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: I Kirjalik test –erialane sõnavara vastavalt hindamiskriteeriumitele II tõlgib retsepti kasutades abivahendeid				
Lävend				
Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

vestleb lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides	1. suhtleb juhendamisel lihtsates töösituatsioonides, sõnastab oma mõtted arusaadavalt 2. saab aru lihtsamatest tööalastest korraldustest	Viisakusväljendid, tervitamine, pöördumised Ajad Tööruumid, olmeruumid	rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, arutelu, dialoog, iseseisev töö,	Mitteeristav
---	--	--	---	--------------

Hindamisülesanne:
Suhtlusülesanne: dialoog töösituatsioonist

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

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

Rakvere Ametikool

3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija, töökohapõhine õpe		
Õppevorm	stационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Kutsealane eesti keel	2	
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate inimestega töösituatsioonides, kasutab erialast sõnavara		
Teoreetiline töö	Iseseisev töö		
10 t	42 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab lihtsat erialast teksti, saab aru igapäevatöoga seotud erialastest terminitest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 iseseisev töö: 21 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 Lausete koostamine Pagaritooted Toorained Pooltooted Tööetapid Retseptid Mõõdühikud, kogused Väiketöövahendid, seadmed	lugemine, tõlkimine, kirjutamine, rühmatöö, töölehed, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamismeetod: Suuline esitus				
Lävend				
Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				
Iseseisvad tööd				
Retseptide ja tehnoloogilise kaardi tõlkimine Mõõtühikute tõlkimine Toorainete nimetuste tõlkimine				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vestleb lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 iseseisev töö: 21 kokku: 26	1. suhtleb juhendamisel lihtsates töösituatsioonides, sõnastab oma mõtted arusaadavalt 2. saab aru lihtsamatest tööalastest korraldustest	Viisakusväljendid, tervitamine, pöördumised Ajad Tööruumid, olmeruumid	rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, arutelu, dialoog, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamismeetod: Suuline esitus				
Lävend				
Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				
Iseseisvad tööd				
Suulise ettekande koostamine pagaritootte valmistamise teemal				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Õpetaja koostatud õppematerjalid

Rakvere Ametikool

3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse nõudeta õppija		
Õppevorm	statsioonaarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Pagaritoodete kujundus ja kaunistamine	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab pagaritoodetele erinevaid kaunistuselemente, valides selleks sobivad toorained ja töövahendid		
Teoreetiline töö	Praktika		
10 t	42 t		
Teemad ja alateemad	Kujundamise põhitõed Valikute tegemine toote kaunistamisel/kujundamisel Pumat Glasuurid Puisted Soolataigen Kaunistuspärmitaigen Rukkikaunistustaigen Kuumutamise teel valmistatavad želeed erikujulised pagaritooted (pühadetooted, lastepärased saiad) piparkoogid ja küpsised suhkruglasuur lõigete tegemine kergituskorvide kasutamine shabloonide valmistamine ja kasutamine		
Hindamiskriteeriumid	kaunistab ja kujundab toote kasutades erinevaid pumateid, glasuure, puisteid ja zeleeid ning järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid valmistab juhendi alusel taigast kaunistuselemente, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid; kasutab toote kujunduses erinevaid kaunistusi ja loob neist kompositsiooni valmistab värvilisi taigaid kasutades värvilisi tooraineid ja toiduvärve valmistab erikujulisi pagaritooted kaunistab piparkooke või küpsiseid suhkruglasuuriga kasutab pärmitaignatoodete ja rukkitaigatoodete kergitamisel kergituskorve		

	kaunistab pärmitaignatooteid ja rukkitaignatooteid lõigetega kaunistab pagaritooteid kasutades shabloone
Õppemeetod	Praktiline töö
Hindamismeetod	Praktiline töö
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele	
Iseseisev töö	internetist kaunistuste näidiste/juhendite leidmine
Praktilised tööd	juhendi alusel erinevate pagaritoodete kaunistamine kasutades pumatit ja/või glasuuri ja/või zeleed ja/või puisteid juhendi alusel tootele soolataignast, rukkikaunistustaignast või kaunistuspärmitaignast kaunistuste valmistamine Värviliste tainaste valmistamine Erikujuliste toodete valmistamine Piparkookide/küpsiste kaunistamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Eeldus mooduli hindamisele pääsemiseks : sooritatud praktilised tööd täies mahus Iseseisvad tööd esitatud
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitrite“, Tartu 2005 Pagariõppe põhikursuse õppematerjal: http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/%C3%95ppekava/Pagari%C3%B5ppe%20p%C3%B5hikursuse%20%C3%B5ppematerjal_%C3%B5pik.pdf Pagariõppe põhikursus: http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/