

Pagari- ja kondiitritoote tehnoloogia põhiõpingute moodulid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Maht Eesti kutsehariduse arvestuspunktides (EKAP)
1	Toiduainetöötuse valdkonna alused	2 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toiduainetööstuse tähtsust ja valdkonna keskkonnaohutut toimimist		
Õpiväljundid Õpilane:	Hindamiskriteeriumid Õpilane:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses 2. mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist 3. kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel 4. mõistab toiduainetööstuse keskkonnasäästlikku ressursside kasutamist 	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab rühmatöona toiduainetööstuse kui majandusharu tähtsust Eestis ning Euroopa Liidus • võrdleb toiduainetööstuse valdkonna ettevõtteid lähtuvalt erinevate toiduainete töötlemise tegevusaladest • kirjeldab toiduseaduse põhjal toidu käitlemise aluseid toiduainetööstuses • kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele toiduainetööstuse töötajale lähtudes valdkonna kutse-eeskikast • leiab internetist toiduainetööstuse valdkonna töökuulutused ja valib endale sobiva põhjendades valikut • iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitaitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning mõju inimese tervisele juhendi alusel • kirjeldab erinevate toitumisvajadustega inimeste toidu valikuvõimalusi etteantud toiduainetööstuse tootesortimendi põhjal • kirjeldab toiduainete, vee- ja energiaressursside säästliku kasutamist • selgitab meeskonnatöona keskkonna probleeme toiduainetööstuses • kirjeldab toiduainetööstuse biojätmete ja jäätmete sortimise ning jäätmekäitluse nõudeid keskkonnaohutuse seisukohalt 	
2	Toiduohutus	3 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toiduohutuse järgimise tähtsust toidu käitlemisel		

Õpiväljundid Õpilane:	Hindamiskriteeriumid Õpilane:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust pagari- ja kondiitritöös 2. puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt juhendile 3. mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust 	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni ülesandeid lähtuvalt pagari- ja kondiitritöö eripäradest • selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel • kirjeldab rühmatööna hügieeninõudeid pagari- ja kondiitritöö ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele • selgitab juhendi alusel toorainete ning pagari- ja kondiitritoodete füüsikalise, keemilise ja bioloogilise saastumise põhjusi ja sellest tulenevaid tagajärgi • selgitab rühmatööna toidukahjurite kontrolli ja tõrje vajalikkust pagari- ja kondiitritöös • kirjeldab rühmatööna pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid puhtusekontrolli ning pesemis- ja desinfitseerimismeetodeid • määrab visuaalselt etteantud juhendi alusel töökoha puhtuse astme • selgitab puhastusainete ohutut kasutamist ohutuskaartidelt saadava info põhjal • valib mustuse eemaldamiseks sobivad puhastusvahendid ning pesemis- ja desinfitseerimisained arvestades ainete omadusi ja valmistab lahused • puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt puhastusplaanile, töötades ergonoomiliselt järgides tööohutust • kirjeldab pagari- ja kondiitriettevõtte enesekontrolliplaani juhendi alusel • koostab etteantud pagari- ja kondiitritoodete valmistamise tehnoloogilised skeemid kasutades digivahendeid arvutab • nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kontrollpunktid ja kriitilised kontrollpunktid • nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal toiduohud, nende ennetavad ja korrigeerivad tegevused 	
3	Õpitee ja töö muutavas keskkonnas	
5 EKAP		
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutavas keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
Õpiväljundid Õpilane:	Hindamiskriteeriumid Õpilane:	

<ol style="list-style-type: none"> 1. kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid 2. mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi 3. kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses 4. mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama 	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga; • sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid; • koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega • selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid; • kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda; • selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi; • kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkides; • valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli; • seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused; • analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas; • kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid; • kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust; • valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile; • koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks; • analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes; • kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid; • selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist; • selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas; 	
4	Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast	9 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel nisutainast lihtpagaritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni		
Õpiväljundid Õpilane:	Hindamiskriteeriumid Õpilane:	

<p>1. Valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette toorained nisutainast lihtpagaritoodete valmistamiseks</p> <p>2. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel nisutainast lihtpagaritooteid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • liigitab lihtpagaritoodete valmistamisel kasutatavad toorained vastavalt toiduaine rühmadele • eristab pagaritöös kasutatavad toorained määratledes sensoorselt tooraine kvaliteeti • arvutab tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu kasutades digivahendeid • valib toorained ja valmistab tootmiseks ette järgides säästlikkust • kirjeldab nisutainaste valmistamise tehnoloogiaid, kergitamise ja küpsetamise põhimõtteid, tuues välja sarnasused ja erinevused • kirjeldab nisujuuretise valmistamist ja kvaliteeti mõjutavaid tegureid • planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökoha, järgides tööohutuse nõudeid, osaledes meeskonnatöös • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pärmiga nisutainast klassikalise lauasaia, röstsaia, vormisaia, palmiku, kuklid ja pitsapõhjad, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutust • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel juuretisega nisutainast lihtpagaritooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutust • määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades nisutainatoodete valmistamise ja küpsetamise vigu • arvutab tehnoloogilise juhendi alusel taina massi, valmistoote kaalu, küpsemis- ja jahtumiskao 	
5	Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast	7 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab rukkitainast lihtpagaritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni		
Õpiväljundid Õpilane:	Hindamiskriteeriumid Õpilane:	

<p>1. Valib tehnoloogilise juhendi alusel ette toorained rukkitainast lihtpagaritoodete valmistamiseks</p> <p>2. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rukkitainast lihtpagaritooteid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab rukkitainast lihtpagaritoodete valmistamisel kasutatavad toorained arvestades küpsetusomadusi • eristab ja valib rukkitainas kasutatavad toorained, määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti • arvutab digivahendeid kasutades tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu, valib toorained • kirjeldab rukkitainaste valmistamise tehnoloogiaid, kergitamise ja küpsetamise põhimõtteid, tuues välja sarnasused ja erinevused • kirjeldab rukkijuuretise ja keetude valmistamist ning kvaliteeti mõjutavaid tegureid • planeerib meeskonnas juhendi alusel rukkitaina toodete valmistamise ja korraldab oma töökoha, järgides tööohutuse nõudeid • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel toorained tootmiseks ette järgides säästlikkust • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erineva tehnoloogiaga rukkitainast rukkileiva, peenleiva, lisanditega leiva, tera- ja seemneleiva, koorikleiva, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust • määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades rukkitainatoodete valmistamise ja küpsetamise vigu • arvutab juhendi alusel taina väljatuleku ja lisatava vee koguse 	
6	Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine	5 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab erinevatest jahudest pagaritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni		
Õpiväljundid Õpilane:	Hindamiskriteeriumid Õpilane:	

<ol style="list-style-type: none"> 1. Eristab küpsetusomaduste põhjal erinevaid jahusid toodete valmistamiseks 2. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest pagaritooteid 	<ul style="list-style-type: none"> • iseloomustab meeskonnatöona erinevatest jahudest tainatoodete valmistamisel kasutatavad põhitoorained, abitoorained ja jahuparendajad • nimetab eesti keeles gluteenivabade toodete valmistamisel kasutatavad toorained • asendab ja arvutab tehnoloogilise juhendi järgi toodete toorainete kulu kasutades digivahendeid • eristab ja valib toodete valmistamiseks kasutatavaid jahusid määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti • kirjeldab pagaritoodete valmistamise tehnoloogiaid võrreldes erinevate jahude omadusi • kirjeldab gluteenivabade toodete valmistamist ja kvaliteeti mõjutavaid tegureid nimetades ristsaastumise ohud ning nende vältimise võimalused • planeerib juhendi alusel pagaritoodete valmistamist, korraldades oma töökoha • valmistab ette toorained järgides säästlikkust • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest sepiku, karaski ja gluteenivaba pagaritootet, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust • määratleb sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades erinevatest jahudest tainatoodete valmistamise ja küpsetamise vigu 	
7	Valikpagaritoodete valmistamine	8 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab valikpagaritooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni		
Õpiväljundid Õpilane:	Hindamiskriteeriumid Õpilane:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette toorained ja pooltooted valikpagaritoodete valmistamiseks 2. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid 3. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid 4. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid 	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab meeskonnatöona valikpagaritoodete valmistamisel kasutatavad toorained, liigitades neid toidurühmade • eristab ja valmistab ette valikpagaritoodetes kasutatavad toorained määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti • arvutab digivahendeid kasutades tehnoloogilise juhendi alusel valikpagaritoodete toorainete kulu, asendab toorained vastavalt kliendi soovile • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel soolaseid ja magusaid täidiseid • kirjeldab pärmitainast valikpagaritoodete tehnoloogiaid ja küpsetusnõudeid, tuues välja erinevused • planeerib ja valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitamata pärmitainast plaadipirukad, kuklid, rullsaid, pirukad ja pitsad, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud pärmitainast magusate täidistega väikesaiad, stritslid, kringlid, pärjad, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust 	

	<ul style="list-style-type: none"> • määrab sensoorselt valikpagaritoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu • esitleb valmistatud valikpagaritooteid, lähtudes toote koostisest ning nimetades allergeenid • nimetab leht- ja pärmilehttaina kihitamismeetodeid kirjeldades erinevaid vormimisvõimalusi • planeerib ja valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid, kasutades sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja tööohutust • määrab sensoorselt leht- ja pärmilehttainast toodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu • kirjeldab liiva- ja muretaina valmistamise tehnoloogiaid tuues välja erinevused • planeerib ja valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid, valides sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid • määrab sensoorselt liiva- ja muretainast toodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu
--	--

8	Kondiitritoodete tehnoloogia	13 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja valmistab pool- ja kondiitritooteid, arvestades tellimust ja töökorraldust		
Õpiväljundid Õpilane:	Hindamiskriteeriumid Õpilane:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoodete ja pooltoodete valmistamiseks 2. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pool- ja kondiitritooteid 	<ul style="list-style-type: none"> • liigitab kondiitritoodete toorained, nimetades nende kasutusvõimalused • kirjeldab laktoosi-, gluteeni- ja suhkruvabade toodete kasutamist kondiitritoodetes arvestades eritoitumist • eristab kondiitritöös kasutatavad toorained määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti • arvutab tehnoloogilise juhendi alusel digivahendeid kasutades kondiitritoodete valmistamise toorainete kulu, lähtudes pakendite suurusest, tootmisplaanist ning järgides säästlikkust • kirjeldab biskviittaina, võibiskviittaina, muretaina, õhulise taina, mandlitaina, keedutaina, suhkrulise taina valmistamist, tuues välja sarnasused ja erinevused • planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta kondiitritoodete valmistamiseks, järgides töökorraldust meeskonnas ja tööohutuse nõudeid • valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained ja valmistab tootmiseks ette, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel küpsetatud pooltooteid ja kondiitritooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust 	

	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel küpsiseid ja keekse, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust 	
9	Kookide ja tortide valmistamine	20 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab ja kaunistab kooke ja torte, arvestades tellimust ja töökorraldust		
Õpiväljundid Õpilane:	Hindamiskriteeriumid Õpilane:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Valmistab kondiitritoodetele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid 2. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kooke 3. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte 	<ul style="list-style-type: none"> • koostab kondiitritoote kaunistamise kavandi arvestades kliendi soove, kompositsiooni põhimõtteid ja kasutades loovustehnikaid • valmistab loovustehnikaid kasutades kaunistusi martsipanist ja dekoormassist • valmistab etteantud kujundite järgi kaunistusi šokolaadist ja glasuurist • valmistab kavandi järgi puuviljadest ja marjadest kaunistusi • kirjeldab kreemide valmistamist sh laktoosivabade, liigitades tooraine ja tehnoloogia alusel • kirjeldab täidiste, žele, siirupite valmistamist nimetades kasutusvõimalused • arvutab tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu kookide valmistamiseks • valmistab želeesid ja siirupeid tehnoloogilise juhendi alusel • valmistab erinevaid täidiseid ning võikreeme, munavalgekreeme, vahukoorekreemi, kohupiimakreemi, toorjuustukreemi, hapukoorekreemi, keedukreemi, taimsete rasvade baasil kreeme, laktoosivabu kreeme tehnoloogilise juhendi alusel • planeerib oma tööd ja valmistab biskviitkooke, muretainakooke, keedutainakooke, beseekooke, mandlikooke, purumassist kooke, üleküpsetatud kooke tehnoloogilise juhendi alusel, järgides tööohutuse nõudeid • kaunistab juhendi alusel kooke kasutades kavandatud kaunistuselemente • liigitab torte kirjeldades valmistamise erinevaid võimalusi • arvutab tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu tortide valmistamiseks • valib toorained ja valmistab tootmiseks ette järgides säästlikkust • planeerib oma tööd ja valmistab tehnoloogilise juhendi alusel puuviljatorte, martsipanitorte, puistega torte, sefiiritorte, vahukooretorte, beseetorte, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust ning osaleb meeskonnatöös • kujundab ja kaunistab tordi vastavalt teemale ning kasutades kavandatud kaunistuselemente 	
10	Maiustuste valmistamine	4 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab trühvleid ja komme, arvestades tellimust ja töökorraldust		

Õpiväljundid Õpilane:	Hindamiskriteeriumid Õpilane:	
1. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trühvleid 2. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel komme	<ul style="list-style-type: none"> • arvutab digivahendeid kasutades tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu trühvlite valmistamiseks • valib toorained ja valmistab tootmiseks ette järgides säästlikkust • planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökoha maiustuste valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid, osaledes meeskonnatöös • valib tehnoloogilise juhendi alusel trühvlite valmistamiseks vajalikud töövahendid • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel ja viimistleb suhkrusiirupist ja kakaost trühvleid • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel ja viimistleb ganachest trühvleid • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel ja viimistleb täidistega trühvleid • pakendab trühvlid kasutades sobivaid pakkematerjale, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest • arvutab tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu kommide valmistamiseks • valib toorained ja valmistab tootmiseks ette järgides säästlikkust • valib tehnoloogilise juhendi alusel kommide valmistamiseks vajalikud töövahendid • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel ja viimistleb komme, sh vahukomme • pakendab kommid, tuginedes teadmiste erinevatest pakkematerjalidest, pakkemasinate tööpõhimõtetest ning lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest 	
11	Külmutamine ja pakendamine	4 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab sügavkülmutatud tooted, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid ning pakendab tooted keskkonda säästes		
Õpiväljundid Õpilane:	Hindamiskriteeriumid Õpilane:	

<ol style="list-style-type: none"> 1. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid pagaritooteid 2. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust 3. Küpsetab sügavkülmutatud pagaritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära 4. Valmistab sügavkülmutatud kondiitritoodeid tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära 5. Pakendab tooted, märgistab ja ladustab lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest 	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab pagaritoodete külmutamise, sulatamise, kergitamise ja küpsetamise põhimõtteid nimetades tekkivaid vigu ja nende vältimist • valmistab külmutatavad tainad ja pooltooted, kasutades asjakohaseid seadmeid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära • valmistab külmutatavad eelküpsutatud pagaritooted, valmistooted, kasutades sügavkülmakindlaid tooraineid, kasutades asjakohaseid seadmeid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära • külmutab pagaritooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid • kirjeldab kondiitritoodeid külmutamise, sulatamise põhimõtteid nimetades tekkivaid vigu ja nende vältimist • valmistab külmutatavad kondiitritooteid, kasutades sügavkülmakindlaid tooraineid, asjakohaseid seadmeid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära • külmutab kondiitritooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid • sulatab ja/või kergitab ning töötleb külmutatud tooted vastavalt juhendile • küpsetab külmutatud tooted vastavalt juhendile • valmistab külmutatud tainast, pooltoodetest tooteid kasutades asjakohaseid seadmeid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära • sulatab ja kaunistab külmutatud tooted vastavalt juhendile • loetleb pakendamata ja pakendatud toidu toidualase teabe esitamise nõuded vastavalt pakendiseadusele • pakendab tooted, kasutades erinevaid pakkematerjale, säästes keskkonda ning lähtudes etteantud juhistest • märgistab ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja toidu märgistamise korrale, järgides külmutatud toodete puhul külmaahela katkematus ladustamisel. 	
12	Pagari praktika	20 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel praktikaettevõttes tehnoloogiliste juhendite alusel erinevaid pagaritooteid		
Õpiväljundid Õpilane:	Hindamiskriteeriumid Õpilane:	

<p>1. Planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist</p> <p>2. Planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele</p> <p>3. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid liht- ja valikpargaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p>4. Analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • koostab isiklikud praktikadokumendid arvestades praktikajuhendit • koostab digivahendeid kasutades praktikaeesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit • planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded koostöös ettevõtte praktika juhendajaga järgides individuaalset praktikakava • planeerib oma töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid • järgib tööd tehes ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid, ergonoomia põhimõtteid • täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi • kasutab sobivaid tooraineid ja seadmeid toodete valmistamisel • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel meeskonnas lihtpargaritooteid käsitööna ja/või kasutades seadmeid • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel meeskonnas valikpargaritooteid käsitööna ja/või kasutades seadmeid • hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, seadmed ja vahendid, järgides ettevõtte puhastusplaani • määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele • mõistab oma rolli tootmisprotsessis, vastutades oma töö tulemuse eest • teeb praktikajuhendi alusel sissekanded praktikapäevikusse • kirjeldab praktikaettevõtte erinevate tööloikude tööd, toodete sortimenti ning oma osa tootmise ahelas • hindab oma eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, vastavalt individuaalsele praktikakavale • koostab ja esitleb praktikaaruande eesti keeles vastavalt etteantud juhendile, viidates kasutatud allikatele, kasutades digivahendeid • esitleb praktiliselt saadud kogemusi eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid 	
13	Kondiitri praktika	20 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel praktikaettevõttes tehnoloogiliste juhendite alusel erinevaid kondiitritooteid		
Õpiväljundid Õpilane:	Hindamiskriteeriumid Õpilane:	

<ol style="list-style-type: none"> 1. Planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist 2. Planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele 3. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid 4. Analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes 	<ul style="list-style-type: none"> • koostab isiklikud praktikadokumendid arvestades praktikajuhendit • koostab digivahendeid kasutades praktikaeesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit • planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded koostöös ettevõtte praktika juhendajaga järgides individuaalset praktikakava • planeerib oma töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid • järgib tööd tehes ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid, ergonoomia põhimõtteid • täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi • kasutab sobivaid tooraineid ja seadmeid kondiitritoote valmistamisel • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel meeskonnas biskviitkooke, muretainakooke, keedutainakooke, beseekooke, mandlikooke, purumassist kooke, üleküpsetatud kooke käsitööna ja/või kasutades seadmeid • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel meeskonnas küpsiseid ja keekse käsitööna ja/või kasutades seadmeid • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel meeskonnas puuviljatorte, martsipanitorte, puistega torte, sefiiritorte, vahukooretorte, beseetorte • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid maiustusi käsitööna ja/või kasutades seadmeid • hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, seadmed ja vahendid, järgides ettevõtte puhastusplaani • määrab sensoorselt valmistatud kondiitritoote vastavuse kvaliteedinõuetele • mõistab oma rolli kondiitritoote tootmisprotsessis, vastutades oma töö tulemuse eest • teeb praktikajuhendi alusel sissekanded praktikapäevikusse • kirjeldab oma osa praktikaettevõtte tootmise ahelas • hindab oma eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, vastavalt individuaalsele praktikakavale • koostab ja esitleb rühmale praktikaaruande eesti keeles vastavalt etteantud juhendile, viidates kasutatud allikatele, kasutades digivahendeid
---	--