

Toiduainete 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		Hindamiskriteeriumid
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses 2) mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist 3) kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtete arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel 4) mõistab toiduainetööstuse keskkonnasäästlikku ressurside kasutamist 	<p>Õpilane:</p> <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-eetikast • 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 meeskonnatöena 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	Hindamiskriteeriumid	
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toiduainetööstuses 2) puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt juhendile 3) mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust 	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni ülesandeid lähtuvalt toiduainetööstuse eripärast • selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel • kirjeldab rühmatööna hügieeninõudeid toiduainetööstuse ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele • selgitab juhendi alusel toorainete ning valmistoote füüsilise, keemilise ja bioloogilise saastumise põhjusi ja sellest tulenevaid tagajärgi • selgitab rühmatööna toidukahjurit kontrolli ja tõrje vajalikkust pagari- ja kondiitritöös • kirjeldab rühmatööna toiduainete tootmisel 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 toiduainetööstuse ettevõtte enesekontrolliplaani juhendi alusel • koostab piima-, liha-, kala-, aedviljatoodete ja/või jookide valmistamise tehnoloogilised skeemid • nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kontrollpunktid ja kriitilised kontrollpunktid • nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal toiduohud, nende ennetavad ja korrigeerivad tegevused 	
3	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid 	<p>Õpilane:</p> <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 	

<p>2) mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi</p> <p>3) kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses</p> <p>4) mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 muutuv keskkonnas 	
4	Toiduainete tehnoloogia alused	15 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel liha-, kala-, piima-, aedviljatooteid ja jooke		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	
<p>Õpilane:</p> <p>1) mõistab taimsetele ja loomsetele toorainetele vastuvõtul esitatavaid nõudeid</p> <p>2) planeerib juhendamisel oma töökohta lähtudes ohutuse ja toiduhügieeni nõuetest</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab piima-, liha-, kala- ja aedviljatoodete ning jookide valmistamisel kasutatavaid tooraineid ja abimaterjale ning toorainete kvaliteedi mõju valmistoodetele • kirjeldab toorainete säilitusnõudeid lähtudes toiduohutusest • arvutab tehnoloogilise kaardi järgi toodete valmistamiseks vajalikud toorainete kogused • planeerib töökoha ja asjakohased vahendid vastavalt valmistatava toote tehnoloogilise protsessi nõuetele • valib toorained ja abimaterjalid, mida kasutatakse liha-, kala-, piima-, ja aedviljatoodete ning jookide valmistamisel 	

<p>3) valmistab ohutust järgides, juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel piima-, liha-, kala- ja aedviljatooteid ning jooke</p> <p>4) kontrollib toote vastavust nõuetele, pakendab ja märgistab toote</p>	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab ette tooraineid kasutades töövahendeid ja töövõtteid juhendist lähtuvalt • valmistab piimatooteid lähtudes kvaliteedinõuetest, säästlikkuse põhimõtetest vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile, kasutades vastavaid seadmeid ning järgides nende kasutusjuhendeid • valmistab lihatooteid lähtudes kvaliteedinõuetest, säästlikkuse põhimõtetest vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile, kasutades vastavaid seadmeid ning järgides nende kasutusjuhendeid • valmistab kalatooteid lähtudes kvaliteedinõuetest, säästlikkuse põhimõtetest vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile, kasutades vastavaid seadmeid ning järgides nende kasutusjuhendeid • valmistab aedviljatooteid lähtudes kvaliteedinõuetest, säästlikkuse põhimõtetest vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile, kasutades vastavaid seadmeid ning järgides nende kasutusjuhendeid • valmistab jooke lähtudes kvaliteedinõuetest, säästlikkuse põhimõtetest vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile, kasutades vastavaid seadmeid ning järgides nende kasutusjuhendeid • kogub ja käitleb toiduainete töötlemise biojätmed arvestades sortimise nõudeid ja keskkonna säästmist • arvutab retsepti alusel toiduainete toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades digi-andmebaase • hindab juhendamisel sensoorselt toote kvaliteedi vastavust nõuetele • pakendab ja märgistab tooted tehnoloogilisest kaardist lähtuvalt 	
5	Piimatoodete tehnoloogia	28 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab piimatooteid lähtuvalt tehnoloogilist juhendist		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	
<p>Õpilane:</p> <p>1) planeerib oma töökoha piimatoodete valmistamisel lähtudes ohutuse ja toiduhügieeni nõuetest</p> <p>2) käitleb piimatoodete tooraineid vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile</p> <p>3) valmistab piimatooted vastavate tehnoloogiliste vahendite ja seadmetega, jälgides tehnoloogilist protsessi ja õigusaktides sätestatud nõudeid</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab toorainetele ja piimatoodetele esitatavaid nõudeid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist ja õigusaktidest • kirjeldab piima keemilist koostist ja töötlust piimatoodete valmistamiseks • koostab piimatoodete valmistamise tehnoloogilise skeemi selgitades toimimise käiku • käitleb piimatoodete tooraineid, valmistab tooteid vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile, kasutades ohutult sobivaid seadmeid • võtab juhendis ettenähtud proovid toodete valmistamise protsessis ja käitleb vastavalt juhendile • valmistab täispiimatooted tehnoloogilise kaardi alusel kasutades sobivaid vahendeid ja seadmeid • valmistab fermenteeritud piimatooted tehnoloogilise kaardi alusel kasutades sobivaid vahendeid ja seadmeid • valmistab juustu tehnoloogilise kaardi alusel kasutades sobivaid vahendeid ja seadmeid • valmistab või ja võitooted tehnoloogilise kaardi alusel kasutades sobivaid vahendeid ja seadmeid 	

<p>4) pakib, märgistab, ladustab piimatooted vastavalt toiduhügieeni- ja kvaliteedinõuetele</p>	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab kondenseeritud ja kuivatatud piimatooted tehnoloogilise kaardi alusel kasutades sobivaid vahendeid ja seadmeid • valmistab jäätist tehnoloogilise kaardi alusel kasutades sobivaid vahendeid ja seadmeid • peseb ja desinfitseerib piimatoodete käitlemise seadmed ja tootmisruumid, arvestades toiduohutust • kogub ja käitleb piimatoodete valmistamise biojätmed arvestades sortimise nõudeid ja keskkonna säästmist; • hindab sensoorselt piimatoodete kvaliteedi vastavust tehnoloogilistele kaartidele; • valib piimatootele sobiva pakendi ja pakendab toote, jälgides ohutust ja keskkonna säästmist • koostab etiketid vastavalt märgistuse nõuetele ja märgistab piimatooted; • ladustab piimatooted vastavalt säilitusnõuetele, dokumenteerides seiretulemused vastavalt kehtestatud korrale 	
6	Lihatoodete tehnoloogia	28 EKAP
<p>Eesmärk: õpetusega taotletakse , et õpilane valmistab lihatooteid lähtuvalt tehnoloogilist juhendist</p>		
<p>Õpiväljundid</p>	<p>Hindamiskriteeriumid</p>	
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) planeerib oma töökoha liha töötlemisel ja lihatoodete valmistamisel lähtudes ohutuse ja toiduhügieeni nõuetest 2) käitleb värsket liha vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile 3) valmistab lihatooted vastavate tehnoloogiliste vahendite ja seadmetega, jälgides tehnoloogilist protsessi ja õigusaktides sätestatud nõudeid 4) pakib, märgistab, ladustab toote vastavalt toiduhügieeni- ja kvaliteedinõuetele 	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab toorainetele ja lihatoodetele esitatavaid nõudeid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist ja õigusaktidest • kirjeldab liha keemilist koostist ja põllumajandusloomade tapaprotsessi • kirjeldab lihatoodete valmistamise tehnoloogilisi protsesse • koostab lihatoodete valmistamise tehnoloogilise skeemi selgitades toimumise käiku • tükeldab rümbad valmistades liha ette erinevate lihasaaduste tootmiseks kasutades ohutult sobivaid vahendeid ja seadmeid • konditustab, soonetustab, sorteerib liha vastavalt kvaliteediklassidele ja pakendab värsket liha • valmistab lihavalmistisi tehnoloogilise kaardi alusel kasutades sobivaid vahendeid ja seadmeid • valmistab lihakulinaariatooteid tehnoloogilise kaardi alusel kasutades sobivaid vahendeid ja seadmeid • valmistab vorstitooteid tehnoloogilise kaardi alusel kasutades sobivaid vahendeid ja seadmeid • valmistab sinke tehnoloogilise kaardi alusel kasutades sobivaid vahendeid ja seadmeid • kogub ja käitleb lihatöötlemise biojätmed arvestades sortimise nõudeid ja keskkonna säästmist; • peseb ja desinfitseerib värsket liha ja lihatoodete käitlemise seadmed ja tootmisruumid, arvestades toiduohutust 	

	<ul style="list-style-type: none"> • hindab sensoorselt lihatoodangu kvaliteedi vastavust tehnoloogilistele kaartidele; • valib lihatootele sobiva pakendi ja pakendab toote, jälgides ohutust ja keskkonna säästmist • koostab etiketid vastavalt märgistuse nõuetele ja märgistab lihatooted; • ladustab lihatooted vastavalt säilitusnõuetele, dokumenteerides seiretulemused vastavalt kehtestatud korrale 	
7	Kalatoodete tehnoloogia	28 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab kalatooteid lähtuvalt tehnoloogilist kaardist		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) planeerib oma töökoha kala töötlemisel ja kalatoodete valmistamisel lähtudes ohutuse ja toiduhügieeni nõuetest 2) käitleb kala vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile 3) valmistab kalatooted vastavate tehnoloogiliste vahendite ja seadmetega jälgides tehnoloogilist protsessi ja õigusaktides sätestatud nõudeid 4) pakib, märgistab, ladustab kalatooted vastavalt toiduhügieeni- ja kvaliteedinõuetele 	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab toorainetele ja kalatoodetele esitatavaid nõudeid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist ja õigusaktidest • koostab kalatoodete valmistamise tehnoloogilise skeemi selgitades protsessi • kirjeldab kalatoodete valmistamise tehnoloogilisi protsesse • eeltötleb kala vastavalt tehnoloogilisele kaardile kasutades ohutult sobivaid seadmeid • valmistab soolatud kalatooteid tehnoloogilise kaardi alusel kasutades sobivaid vahendeid ja seadmeid • valmistab suitsutatud kalatooted tehnoloogilise kaardi alusel kasutades sobivaid vahendeid ja seadmeid • valmistab kalakonserve tehnoloogilise kaardi alusel kasutades sobivaid vahendeid ja seadmeid • valmistab kulinaariatooteid kalast tehnoloogilise kaardi alusel kasutades sobivaid vahendeid ja seadmeid • valmistab külmutatud kalatooteid tehnoloogilise kaardi alusel kasutades sobivaid seadmeid • valmistab kuivatatud/vinnutatud kalatooteid tehnoloogilise kaardi alusel kasutades sobivaid seadmeid • kogub ja käitleb kalatoodete valmistamise biojäätmel arvestades sortimise nõudeid ja keskkonna säästmist; • peseb ja desinfitseerib kalatoodete käitlemise seadmed ja tootmisruumid, arvestades toiduohutust; • hindab sensoorselt kalatoodete kvaliteedi vastavust tehnoloogilistele kaartidele • valib kalatootele sobiva pakendi ja pakendab toote, jälgides ohutust ja keskkonna säästmist • koostab etiketid vastavalt märgistuse nõuetele ja märgistab kalatooted • ladustab kalatooted vastavalt säilitusnõuetele, dokumenteerides seiretulemused vastavalt kehtestatud korrale 	
8	Aedviljatoodete tehnoloogia	28 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab aedviljatooted lähtuvalt tehnoloogilist kaardist		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) planeerib oma töökoha aedvilja töötlemisel ja aedviljatoodete valmistamisel lähtudes ohutuse ja toiduhügieeni nõuetest 2) käitleb aedvilja vastavalt etteantud tehnoloogilisele juhendile 3) valmistab aedviljatooted vastavate tehnoloogiliste seadmetega, jälgides tehnoloogilist protsessi vastavalt õigusaktides sätestatud nõuetele 4) pakib, märgistab, ladustab aedviljatoote vastavalt toiduhügieeni nõuetele 	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab toorainetele ja aedviljatoodetele esitatavaid nõudeid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist ja õigusaktidest • koostab aedviljatoodete valmistamise tehnoloogilise skeemi selgitades protsessi • eeltötleb aedvilju lähtudes tehnoloogilisest kaardist kasutades ohutult sobivaid seadmeid • valmistab toorsalateid tehnoloogilise kaardi alusel kasutades sobivaid vahendeid ja seadmeid • valmistab aedviljadest kulinaariatooteid tehnoloogilise kaardi alusel kasutades sobivaid vahendeid ja seadmeid • valmistab kuumtöödeldud aedviljakonserve tehnoloogilise kaardi alusel kasutades sobivaid vahendeid ja seadmeid • valmistab kiirkülmutatud aedviljade ja aedviljatooteid tehnoloogilise kaardi alusel kasutades sobivaid vahendeid ja seadmeid • valmistab soolatud, hapendatud ja marineeritud aedviljatooteid tehnoloogilise kaardi alusel kasutades sobivaid vahendeid ja seadmeid • valmistab kuivatatud aedviljatooteid tehnoloogilise kaardi alusel kasutades sobivaid vahendeid ja seadmeid; • kogub ja käitleb aedviljatoodete valmistamise biojätmed arvestades sortimise nõudeid lähtudes keskkonna ohutusest; • peseb ja desinfitseerib aedviljatoodete käitlemise seadmed ja tootmisruumid, arvestades toiduohutust; • hindab sensoorselt aedviljatoodete kvaliteedi vastavust tehnoloogilistele kaartidele • valib tootele sobiva pakendi ja pakendab toote, jälgides ohutust ja keskkonna säästmist • koostab etiketid vastavalt märgistuse nõuetele ja märgistab aedviljatooted • ladustab aedviljatooted vastavalt säilitusnõuetele, dokumenteerides seiretulemused vastavalt kehtestatud korrale 	
9	Jookide tehnoloogia	
28 EKAP		
<p>Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab mittealkohoolseid ja alkohoolseid jooke lähtuvalt tehnoloogilist juhendist</p>		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	

<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) planeerib oma töökoha jookide valmistamisel lähtudes ohutuse ja toiduhügieeni nõuetest 2) käitleb jookide tooraineid vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile 3) valmistab jooke vastavate tehnoloogiliste vahendite ja seadmetega, jälgides tehnoloogilist protsessi ja õigusaktides sätestatud nõudeid 4) pakib, märgistab, ladustab joogid vastavalt toiduhügieeni- ja kvaliteedinõuetele 	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab toorainetele ja jookidele esitatavaid nõudeid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist ja õigusaktidest • koostab jookide valmistamise tehnoloogilise skeemi vastavalt toote juhendile • kirjeldab joogivee keemilist koostist ja töötlust jookide valmistamisel • valmistab mittealkohoolseid jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile valides sobilikud toorained, vahendid ja seadmed • valmistab õlle vastavalt tehnoloogilisele kaardile valides sobilikud toorained, vahendid ja seadmed • valmistab veini vastavalt tehnoloogilisele kaardile valides sobilikud toorained, vahendid ja seadmed • valmistab piirituse ja piiritusjoogid vastavalt tehnoloogilisele kaardile valides sobiliku toorainete ja seadmed • peseb ja desinfitseerib jookide käitlemise vahendid, seadmed ja tootmisruumid, arvestades toiduohutust; • kogub ja käitleb jookide valmistamise biojätmed arvestades sortimise nõudeid ja keskkonna säästmist; • hindab sensoorselt jookide kvaliteedi vastavust tehnoloogilistele kaartidele • valib jookidele sobiva pakendi ja pakendab toote, jälgides ohutust ja keskkonna säästmist • koostab etiketid vastavalt märgistuse nõuetele ja märgistab joogid • ladustab joogid vastavalt säilitusnõuetele, dokumenteerides seiretulemused vastavalt kehtestatud korrale 	
10	Toiduainete tehnoloogia aluste praktika	10 EKAP
<p>Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel piima-, liha-, kala-, aedviljatooteid ja jooke</p>		
<p>Õpiväljundid</p>	<p>Hindamiskriteeriumid</p>	
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist 2) valmistab juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas piima-, liha-, kala-, aedviljatooteid ja jooke, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutuse nõudeid 3) kirjeldab oma praktikat lähtuvalt 	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab isiklikud praktika eesmärgid lähtuvalt praktikajuhendist ja õppekavast • planeerib juhendamisel oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele • valmistab tehnoloogilise kaardi järgi piima-, liha-, kala-, aedviljatooteid ja jooke juhendamisel, töötades ergonoomiliselt, säästlikult ja järgides ettevõtte sisekorraeskirju ja ohutuse nõudeid • teeb puhastus- ja korrastustöid ja käitleb toiduainetööstuse jäätmeid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile • koostab praktikapäeviku oma tööde kohta praktikaettevõttes • koostab esitluse praktika kohta kasutades digivahendeid 	

püsitatud eesmärkidest		
11	Toiduainete tehnoloogia praktika	30 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane täidab tööülesandeid vähemalt kahel valitud toiduainetehnoloogia suunal.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist 2) töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid 3) valmistab juhendamisel tooteid kahel erineval tehnoloogiasuunal, kasutades asjakohaseid vahendeid ja seadmeid 4) analüüsib ennast kui praktikanti ja oma praktikaeesmärkide saavutamist 	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab materjali praktikale asumiseks, arvestades praktikajuhendit • koostab praktikaeesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit • planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid • järgib tööd tehes ettevõtte sisekorraeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid, ergonoomia põhimõtteid • valmistab meeskonnas piima-, liha-, kala-, aedviljatooteid või jooke vastutades oma töö tulemuse eest • täidab juhendamisel praktikaettevõtte enesekontrolli tegevusi; • korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökohta, käitleb toiduainetööstuse jäätmeid • teeb praktikajuhendi järgi sissekanded praktikapäevikusse • koostab ja esitleb praktikaaruande korrektses eesti keeles vastavalt etteantud juhendile, viidates kirjalikes töödes kasutatud allikatele • kirjeldab praktikaettevõtte erinevate osakondade/töölõikude tööd ning oma osa tootmise ahelas • annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatussele • esitleb praktikal saadud kogemusi eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid. 	