RAKVERE AMETIKOOLI ÕPPEKAVA	
Õppekavarühm	Toiduainete töötlemine
Õppekava nimetus	Abipagar
	Assistant Baker, level 3
Õppekava kood EHIS-es	135417

ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk-haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
	X					

Õppekava maht: 60 EKAP

Õppekeel(ed):
eesti, vene

Õppekava koostamise alus:
Kutsestandard Abipagar, tase 3 Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsus 14/14.11.2019
Kutseharidusstandard nr 130, 17.04.2019

Õppekava õpiväljundid:
1. Töötab pagari juhendamisel ettevõttes, kus valmistatakse lihtpagari- ja/või valikpagaritooteid
2. Hoiab korras oma töökoha järgides toiduohutus- ja hügieeninõudeid, sh enesekontrolliplaani
3. Valmistab juhendamisel ette toorainеid, viimistleb tooteid, vormib liht- ja valikpagaritooteid, valmistab soolaseid ja magusaid täidiseid, pakendab tooteid, markeerib ja ladustab valmistooteid
4. Kasutab oma töös kohaseid erialaseid töövahendeid, masinaid ja seadmeid ning koristusvahendeid ja -seadmeid
5. Töötab ergonoomiliselt , järgides tööohutusnõudeid
6. Kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes
7. Osaleb meeskonnatöös
8. Väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt toiduainetööstuse arengust

Nõuded õpingute alustamiseks:
Haridusnõudeta

Nõuded õpingute lõpetamiseks:
Õpingud loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile või osakutsele vastavate õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseeksamiga.

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Abipagar, tase 3

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:
Tunnistus

Õppekava struktuur
Põhiõpingute moodulid (51 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Sissejuhatus toiduainetetööstuse valdkonna õpingutesse	2 EKAP	mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist tutvub tervisliku toitumise põhimõtete arvestamise olulisusega toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas
Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas	5 EKAP	seab juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest kavandab juhendamisel omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses mõistab oma vastutust enesearendamisel ja tööalase karjääri kujundamisel
Toiduohutus	2 EKAP	mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toiduainetööstuses mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust

Pagaritoodete valmistamise alused	10 EKAP	kasutab juhendamisel pärmitainast toodete ning täidiste valmistamiseks vajaminevaid tooraineid lähtudes juhendist valmistab lihtsamad soolased ja magusad täidised lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest. valmistab juhendamisel pärmitaignast tooteid ja pooltooteid, kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest pakendab tooteid, markeerib ja ladustab valmistooteid
Lihtpagaritoodete valmistamine	10 EKAP	kasutab pagaritöö tooraineid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist valmistab juhendamisel nisutainast lihtpagaritooteid kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest valmistab juhendamisel rukkitainast lihtpagaritooteid kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest
Abipagari praktiline töö	5 EKAP	valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid pärmi- ja rukkitainast tooteid ja pooltooteid, kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest
Abipagari praktika	15 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärke töötab praktikaettevõttes juhendamisel, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös koostab juhendamisel praktika praktikaaruande

Valikõpingute moodulid (9 EKAP)

Nimetus	*Maht*
Valikpagaritoodete valmistamine	5 EKAP
Arvutiõpetus	2 EKAP
Õpioskused	2 EKAP
Klienditeeninduse alused	2 EKAP
Kutsealane vene keel	2 EKAP
Kutsealane inglise keel	2 EKAP
Pagaritoodete kujundus ja kaunistamine	2 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:
Valikõpingud ja nende valimise võimalused: Kohustuslik valikõpingute moodul on valikpagaritoodete valmistamine 5 EKAP, arvutiõpetus 2 EKAP, Ülejäänud moodulitest valib õppija valikaineid 6 EKAP-i ulatuses (valikaine loetakse valituks õpperühmale kui 51% õpilastest soovib antud valikainet)

Praktika:
Põhiõpingutest moodustab praktika 15.00 EKAPit.

Õppekava kontaktisik:
Moonika Veedla
Õpetaja
Telefon , moonika.veedla@rak.ee

Märkused:
Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:
https://www.rak.ee/et/erialad/abipagar#abipagar

Abipagar

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	**51**	**51**
Sissejuhatus toiduainetetööstuse valdkonna õpingutesse	2	2
Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas	5	5
Toiduohutus	2	2
Pagaritoodete valmistamise alused	10	10
Lihtpagaritoodete valmistamine	10	10
Abipagari praktiline töö	5	5
Abipagari praktika	15	15
Valikõpingute moodulid	**9**	**9**
Valikpagaritoodete valmistamine	5	
Arvutiõpetus	2	
Õpioskused	2	
Klienditeeninduse alused	2	
Kutsealane vene keel	2	
Kutsealane inglise keel	2	
Pagaritoodete kujundus ja kaunistamine	2	

Abipagar

Seosed kutsestandardi „Kutsestandard Abipagar, tase 3 Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsus 14/14.11.2019“ kompetentside tegevusnäitajate ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid							Valikõpingute moodulid						
	Sissejuhatus toiduainetetööstuse valdkonna õpingutesse	Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas	Toiduohutus	Pagaritoodete valmistamise alused	Lihtpagaritoodete valmistamine	Abipagari praktiline töö	Abipagari praktika	Valikpagaritoodete valmistamine	Arvutiõpetus	Õpioskused	Klienditeeninduse alused	Kutsealane vene keel	Kutsealane inglise keel	Pagaritoodete kujundus ja kaunistamine
Pagaritoodete viimistlemine Tegevusnäitajad: 1. valmistab juhendamisel ette tooraineid, kasutades vajalikke seadmeid; 2. viimistleb juhendamisel tooted, kasutades puisteid, želeesid, glasuure, määrdeid ja kaunistustainaid ning lähtudes toote valmistamise juhistest			x	x	x	x	x	x						x
Lihtpagaritoodete valmistamine Tegevusnäitajad: 1. valmistab juhendamisel ette tooraineid, kasutades vajalikke seadmeid; 2. vormib juhendamisel lihtpagaritooteid: leivad, saiad, sepikud, kuklid.			x	x	x	x	x	x						x
Valikpagaritoodete valmistamine Tegevusnäitajad: 1. valmistab juhendamisel ette tooraineid, kasutades vajalikke seadmeid; 2. valmistab juhendamisel soolased ja magusad täidised, lähtudes tehnoloogilisest juhendist; 3. vormib juhendamisel valikpagaritooted: pirukad ja väikesaiad.			x	x	x	x	x	x						x

Pagaritoodete pakendamine ja ladustamine Tegevusnäitajad: 1. pakendab tooted, sh külmutatud tooted, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest; 2. markeerib ja ladustab juhendamisel tooted, sh külmutatud tooted.			x	x	x	x	x	x						x
Abipagar III tase, üldoskused 1. hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, sh enesekontrolliplaani; 2. töötab ergonoomiliselt, järgides tööohutusnõudeid; 3. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; 4. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes; 5. kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel A2 (Lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused); 6. kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 2) tasemele "Algtasemel kasutaja "	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Abipagar

Õppekava moodulite ja kutseharidusstandardis kirjeldatud õpiväljundite sidusus

KHS § 17. Kolmanda taseme kutseõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
Kutse- ja erialased teadmised: teab ja tunneb kutse- ja eriala oskussõnavara, põhimõtteid, tehnoloogiaid, protsesse, tehnikaid, materjale, töövahendeid, seadmeid ja terminoloogiat ning oskab neid kasutada ja rakendada.	**Sissejuhatus toiduainetetööstuse valdkonna õpingutesse**: mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses; orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist; tutvub tervisliku toitumise põhimõtete arvestamise olulisusega toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel; orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas **Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas**: seab juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest kavandab juhendamisel omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses mõistab oma vastutust enesearendamisel ja tööalase karjääri kujundamisel **Toiduohutus**: mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toiduainetööstuses; mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis; mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust **Lihtpagaritoodete valmistamine**: kasutab pagaritöö tooraineid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist; valmistab juhendamisel nisutainast lihtpagaritooteid kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest; valmistab juhendamisel rukkitainast lihtpagaritooteid kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest
Kutse- ja erialased oskused ning iseseisvuse ja vastutuse ulatus: 1. oskab oma kutse- või erialal iseseisvalt täita mitmekesiseid tööülesandeid; 2. suudab töötada iseseisvalt ja vastutada oma töö tulemuste eest töösituatsioonides, mis on üldjuhul stabiilsed või vähesel määral muutuvad; 3. vastutab oma tööülesannete täitmise eest.	**Lihtpagaritoodete valmistamine**: kasutab pagaritöö tooraineid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist; valmistab juhendamisel nisutainast lihtpagaritooteid kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest; valmistab juhendamisel rukkitainast lihtpagaritooteid kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest **Abipagari praktiline töö**: valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid pärmi- ja rukkitainast tooteid ja pooltooteid, kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest **Abipagari praktika**: töötab praktikaettevõttes juhendamisel, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös; koostab juhendamisel praktika praktikaaruande
Õpipädevus: õpib ja täiendab end iseseisvalt.	**Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas**: seab juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest kavandab juhendamisel omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses mõistab oma vastutust enesearendamisel ja tööalase karjääri kujundamisel **Abipagari praktika**: planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärke

KHS § 17. Kolmanda taseme kutseõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
Suhtluspädevus: 1. põhjendab oma seisukohti ja väljendab ennast erinevates olukordades nii suuliselt kui kirjalikult; 2. kutse- ja erialaste probleemide lahendamisel kasutab üldlevinud infoallikaid.	**Abipagari praktika**: töötab praktikaettevõttes juhendamisel, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös
Enesemääratluspädevus: on võimeline optimaalselt lahendama kutse- ja erialaseid probleeme ning muutma vastavalt vajadusele oma käitumist.	**Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas**: seab juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest kavandab juhendamisel omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses mõistab oma vastutust enesearendamisel ja tööalase karjääri kujundamisel **Abipagari praktika**: töötab praktikaettevõttes juhendamisel, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös
Tegevuspädevus: osaleb tulemuslikult erinevates meeskondades ning on suuteline täitma neis mitmekesiseid rolle.	**Abipagari praktika**: planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärke
Infotehnoloogiline pädevus: 1. teab infotehnoloogia peamisi võimalusi ja potentsiaalseid ohte; 2. oskab kasutada interneti peamisi võimalusi nii isiklikel kui tööalastel eesmärkidel.	**Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas**: seab juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest kavandab juhendamisel omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses mõistab oma vastutust enesearendamisel ja tööalase karjääri kujundamisel **Abipagari praktika**: planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärke; koostab juhendamisel praktika praktikaaruande
Algatusvõime ja ettevõtlikkuspädevus: 1. kasutab erinevaid vahendeid ideede leidmiseks ja teostamiseks; 2. avaldab arvamust kogetu kohta, kirjeldab, esitleb ja hindab oma ideid ja töid; 3. seab juhendamisel endale karjäärieesmärke; 4. leiab juhendamisel töökohtade kohta informatsiooni, sh elektrooniliselt; 5. seostab juhendamisel erialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega.	**Sissejuhatus toiduainetetööstuse valdkonna õpingutesse**: orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas **Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas**: seab juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest kavandab juhendamisel omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses mõistab oma vastutust enesearendamisel ja tööalase karjääri kujundamisel **Abipagari praktika**: planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärke; koostab juhendamisel praktika praktikaaruande