PÄRNUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA	
Õppekavarühm	Toiduainete töötlemine
Õppekava nimetus	Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia
	Technology of Bakery and Pastry-Cook
Õppekava kood EHIS-es	140904

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

Õppekava maht: 180 EKAP

Õppekava koostamise alus:
Toiduainetöötluse erialade riiklik õppekava, 18.07.2014, haridus- ja teadusministri määrus nr 66
Kutseharidusstandard, 26.08.2013, VV määrus nr 130
Pagar, tase 4 ja Kondiiter, tase 4 kutsestandardid, Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsus nr 14/ 14.11.2019
Pagari kutsestandardi tähis kutseregistris: 11-14112019-2.1.2/8k
Kondiitri kutsestandardi tähis kutseregistris: 11-14112019-2.2.1/8k

Õppekava õpiväljundid:
Pärast õppekava läbimist õpilane:
• valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid pagari- ja kondiitritooteid, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest;
• korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult ning lähtub töös kutse-eetikast;
• analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd toiduainetööstuse või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes;
• väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed lähtuvalt toiduainetööstuse või toitlustuse valdkonna arengust;
• mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult;
• suhtleb õpitavas võõrkeeles iseseisva keelekasutajana;
• kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks;
• mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid;
• mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest;
• kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.

Õppekava rakendamine:
Õppetöö toimub statsionaarses õppevormis.
Õppekava sihtgrupiks on põhiharidusega isikud.

Nõuded õpingute alustamiseks:
Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastased põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.

Nõuded õpingute lõpetamiseks:
Õpingud neljanda taseme kutseõppes 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.

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Pagar, tase 4 ja kondiiter, tase 4.

Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Abipagar, tase 3 kutsele vastavad kompetentsid omandatakse järgmiste põhiõpingute moodulite õpiväljundite saavutamisel:
Toiduainetöötluse valdkonna alused, Toiduohutus, Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused, Pagaritoodete valmistamise alused, Lihtpagaritoodete valmistamine ja Abipagari praktika
Pagar, tase 4 kutsele vastavad kompetentsid omandatakse järgmiste põhiõpingute moodulite õpiväljundite saavutamisel:
Toiduainetöötluse valdkonna alused, Toiduohutus, Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused, Pagaritoodete valmistamise alused, Lihtpagaritoodete valmistamine, Valikpagaritoodete valmistamine ja Pagari praktika

Osakvalifikatsioonid:
Tainavalmistaja, tase 4 kutsele vastavad kompetentsid omandatakse järgmiste põhiõpingute moodulite õpiväljundite saavutamisel:
Toiduainetöötluse valdkonna alused, Toiduohutus, Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused, Pagaritoodete valmistamise alused, Pagari praktika

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:
Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia kutsekeskhariduse õppekaval lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.

Õppekava struktuur

Põhiõpingute moodulid (111 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Toiduainetöötluse valdkonna alused	2 EKAP	mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses ning toiduainetööstuse ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt toiduainete töötlemise tegevusaladest selgitab toiduainetööstuse ettevõtete toimimist lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast mõistab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid ja vajadust hinnata kutsetaotlejat lähtuvalt kutsestandardist ning seab eesmärgid oma õpingutele orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes enda kui õpilase vajadustest ja eesmärkidest
Toiduohutus	2 EKAP	Õpilane mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toiduainetööstuses Õpilane mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis Õpilane mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust
Pagaritoodete valmistamise alused	10 EKAP	kasutab pagaritöö tooraineid lähtudes juhendist kasutab taignate valmistamisel seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest valmistab juhendamisel taignaid valmistab juhendamisel lihtsamaid täidiseid töötleb, vormib ja viimistleb juhendamisel pooltooteid küpsetab juhendamisel pärmitaignast tooteid jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel pagaritooteid mõistab kehalise vormisoleku olulisust töötaja tervisele ja töövõimele ning liikumisoskuste osa selle saavutamises lähtuvalt erialase eripärast
Lihtpagaritoodete valmistamine	10 EKAP	kasutab pagaritöö tooraineid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist valmistab juhendi alusel pärmi- ja rukkitaignaid töötleb, vormib ja viimistleb küpsetuseelselt pärmi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist mõistab oma kehaliste võimete taset ja sobivaid vahendeid ning meetodeid nende arendamiseks küpsetab pärmi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist jahutab, viimistleb küpsetusjärgselt ja pakendab juhendi alusel pärmi- ja rukkitaignast tooteid
Valikpagaritoodete valmistamine	5 EKAP	valmistab juhendi alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid töötleb, vormib ja viimistleb liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist sooritab erilala töövõime säilitamist ja tõstmist toetavaid kehalisi harjutusi küpsetab liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel liiva-, mure-, leht-ja pärmilehttaignast tooteid
Kondiitritoodete tehnoloogia	28 EKAP	kasutab juhendi alusel erinevaid kondiitritoodete valmistamise tooraineid kirjeldab kondiitritoodete pooltoodete ja toodete liigitust ja valmistamist selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt kondiitri erialast pakendab, ladustab ja külmutab juhendi alusel kondiitritoodete pool-ja valmistooted koostab juhendi alusel tehnoloogilise ja kalkulatsioonikaardi lähtuvalt tehnoloogianõuetest valmistab kondiitritooteid juhendi alusel, kasutades ohutult seadmeid ja töövahendeid ning lähtudes ohutus- ja toiduhügieeni nõuetest
Abipagari praktika	15 EKAP	planeerib isiklikke praktika eesmärke lähtuvalt juhendist töötab praktikaettevõttes juhendamisel, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist
Pagari praktika	10 EKAP	planeerib isiklikke praktika eesmärke lähtuvalt juhendist töötab praktikaettevõttes osaliselt iseseisvalt, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt. praktikajuhendist
Kondiitri praktika	23 EKAP	planeerib isiklikke praktika eesmärke lähtuvalt juhendist töötab praktikaettevõttes osaliselt iseseisvalt, järgides ettevõtte töökorraldust

		ja osaledes meeskonnatöös koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt. praktikajuhendist
Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused	6 EKAP	õppija mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis õppija mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist õppija mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas õppija mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel õppija käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil

Üldõpingute moodulid (30 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Keel ja kirjandus	6 EKAP	väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses; arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal; koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates; loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid; väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga; tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega
Loodusained	6 EKAP	mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel; mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel; mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele; leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel
Võõrkeel (inglise keel)	4,5 EKAP	Suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga kasutab võõrkeeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid
Kunstiained	1,5 EKAP	eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid; tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga; analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse; kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks; väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse
Sotsiaalained	7 EKAP	omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist; omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastikusest mõjust; mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi; hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu.
Matemaatika	5 EKAP	kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest

		matemaatilise info esitamise viisidest seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel

Valikõpingute moodulid (39 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Kutsealane liikumine	3 EKAP	tunneb inimese luustikku ja lihaskonda. tunneb ära treenimist vajava lihase. valib treenimist vajavatele lihastele sobivad harjutused. määratleb enda kehalist aktiivsust, täidab treeningpäevikut. jälgib oma rühti ja õiget kehahoiakut. valib kehahoidu ja rühti korrigeerivaid harjutusi.
Kutsealane inglise keel	3 EKAP	mõistab lihtsat erialast teksti ja kasutab suulisel suhtlemisel erialast võõrkeelset terminoloogiat vestleb juhendamisel igapäevastes tööalastes situatsioonides mõistab töökeskkonna hoiatavaid ning nõuandvaid silte, järgib neid kandideerib juhendamisel võõrkeelses keskkonnas kutsealasele tööle
Küpsetised erinevate toitumisvajadustega klientidele	2 EKAP	kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära. kohandab kohviku tavapärase toodete sortimendi ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks. koostab tehnoloogilisi kaarte arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega. valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke küpsetisi.
Maiustused	2 EKAP	valmistab sefiiri – õunapüreest, suhkrust ja munavalgest (munavalgepulbrist) järgides toiduhügieeni nõudeid valmistab erinevaid trühvleid, järgides toiduhügieeni nõudeid valmistab marmelaadi, järgides toiduhügieeni nõudeid
Kondiitritoodete kujundamine	6 EKAP	valmistab šokolaadist ja glasuurist erinevaid kaunistusi valmistab martsipanist ja suhkrumassist erinevaid kaunistusi valmistab royal icing´ust erinevaid kaunistusi
Tellitud pagaritoodete valmistamine	6 EKAP	valmistab juhendi alusel tellitud pagaritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid valmistab juhendi alusel vabalt valitud tähtpäevaga seotud pagaritoote järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid
Tellitud kondiitritoodete valmistamine	6 EKAP	valmistab juhendi alusel tellitud kondiitritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid valmistab juhendi alusel vabalt valitud tähtpäevaga seotud kondiitritoote, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid
Rahvaste küpsetised	3 EKAP	kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvuste küpsetisi valmistab eri rahvaste küpsetisi, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid
Pagaritoodete projektitöö	3 EKAP	mõistab ettevõtluse olemust ja riske reaalses ärikeskkonnas läbi praktilise kogemuse omandab juhtimise ja/või meeskonnatöö oskused
Kondiitritoodete projektitöö	3 EKAP	mõistab ettevõtluse olemust ja riske reaalses ärikeskkonnas läbi praktilise kogemuse omandab juhtimise ja/või meeskonnatöö oskused
Kutsealane soome keel	3 EKAP	mõistab lihtsat erialast teksti ja kasutab suulisel suhtlemisel erialast võõrkeelset terminoloogiat vestleb juhendamisel igapäevastes tööalastes situatsioonides mõistab töökeskkonna hoiatavaid ning nõuandvaid silte, järgib neid kandideerib juhendamisel võõrkeelses keskkonnas kutsealasele tööle
Fruktodisain	1 EKAP	õppija valib fruktodisainiks sobivad köögi-ja puuviljad ning töövahendid. õppija valmistab puu- ja köögiviljadest kaunistusi ning kasutab kompositsioonivõtteid.
Esmaabi	1 EKAP	annab vajadusel esmaabi, valdab tähtsamaid esmaabivõtteid

		kutsub abi, suhtleb päästeametiga asjakohaselt, vajadusel evakueerub hoonest ja abistab kannatanut evakueeruda
Toiduvalmistamine	2 EKAP	valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid. kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest. koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest.

Valikõpingute valimise võimalused:
Õpilane valib valikaineid 39 EKAP ulatuses. Koolil õigus on otsustada valikõpingute valikuid arvestades kooli võimalusi ja õpilase soove.

Õppekava kontaktisik:
Ingrid Ploom
kutseõpetaja
Telefon , ingrid.ploom@hariduskeskus.ee

Märkused:
Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:
https://hariduskeskus.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=482
https://hariduskeskus.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=482&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	**111**	**45**	**33**	**33**
Toiduainetöötluse valdkonna alused	2	2		
Toiduohutus	2	2		
Pagaritoodete valmistamise alused	10	10		
Lihtpagaritoodete valmistamine	10	10		
Valikpagaritoodete valmistamine	5		5	
Kondiitritoodete tehnoloogia	28	1	14	13
Abipagari praktika	15	15		
Pagari praktika	10	3	7	
Kondiitri praktika	23		5	18
Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused	6	2	2	2
Üldõpingute moodulid	**30**	**12**	**9**	**9**
Keel ja kirjandus	6	2	2	2
Loodusained	6	3	1,5	1,5
Võõrkeel (inglise keel)	4,5	1	1,5	2
Kunstiained	1,5	1,5		
Sotsiaalained	7	3	2	2
Matemaatika	5	1,5	2	1,5
Valikõpingute moodulid	**39**	**3**	**18**	**18**
Kutsealane liikumine	3			
Kutsealane inglise keel	3			
Küpsetised erinevate toitumisvajadustega klientidele	2			
Maiustused	2			
Kondiitritoodete kujundamine	6			
Tellitud pagaritoodete valmistamine	6			

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Tellitud kondiitritoodete valmistamine	6			
Rahvaste küpsetised	3			
Pagaritoodete projektitöö	3			
Kondiitritoodete projektitöö	3			
Kutsealane soome keel	3			
Fruktodisain	1			
Esmaabi	1			
Toiduvalmistamine	2			

Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia

Seosed kutsestandardi „“ kompetentside tegevusnäitajate ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid										Valikõpingute moodulid							
	Toiduainetöötluse valdkonna alused	Toiduohutus	Pagaritoodete valmistamise alused	Lihtpagaritoodete valmistamine	Valikpagaritoodete valmistamine	Kondiitritoodete tehnoloogia	Abipagari praktika	Pagari praktika	Kondiitri praktika	Karjäärilaneerimine ja ettevõtluse alused	Kutsealane liikumine	Maiustused	Tellitud pagaritoodete valmistamine	Rahvaste küpsetised	Pagaritoodete projektitöö	Kondiitritoodete projektitöö	Kutsealane soome keel	Toiduvalmistamine
Pagar, tase 4 ja Kondiiter, tase 4 üldoskused 1. hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, sh enesekontrolliplaani; 2. töötab ergonoomiliselt, järgides tööohutusnõudeid; 3. hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest; 4. planeerib toodete valmistamise arvestades tellimust ja tootmisressursse (nt seadmed, vahendid, töötajad, aeg,toorained) otstarbekalt ja keskkonda säästes; 5. osaleb meeskonnatöös, vajadusel juhendab teisi töötajaid, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; 6. tunneb tootmisprotsessi tervikuna, mõistab oma rolli selles; 7. tunneb väikeettevõtluse põhimõtteid; 8. kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel B1 ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel A2 (vastavalt standardile Lisa 1); 9. kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (vastavalt standardile Lisa 2) tasemele \"Algtasemel kasutaja \".	X	X	X	X	X		X	X	X		X	X	X	X	X		X	X

Lihtpagaritoodete valmistamine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainetekoostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist; 2. valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, lõikurid, kerkekapid, ahjud, külmseadmed), arvestades tootmiseksvajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab järgmisi tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist:- juuretise või pärmiga nisujahust tainad ja tooted (vastavalt standardile Lisa 3);- juuretise ja keeduga või ainult juuretisega rukkijahust tainad ja tooted (vastavalt standardile Lisa 3);- mitmest erinevast jahust tainad ja tooted pärmiga või ilma (vastavalt standardile Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	X	X	X	X			X	X	X				X	X	X			X
Valikpagaritoodete valmistamine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainetekoostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist; 2. valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, lõikurid, kerkekapid, ahjud; külmseadmed), arvestades tootmiseksvajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab soolased ja magusad täidised, lähtudes tehnoloogilisest juhendist; 4. valmistab pärmi-, pärmileht- ja leht-, muretainad ja neist tooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	X	X	X		X			X	X			X	X	X	X	X		X
Külmutatud toodete valmistamine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainetekoostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist ning arvestades külmutatavate toodete eripära; 2. valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi (sh temperatuur) ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab külmutatavad tainad ja pooltooted, eelküpsetatud tooted, valmistooted, lähtudes tehnoloogilisestjuhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära ;4. külmutab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid; 5. sulatab, kergitab, küpsetab külmutatud tooted vastavalt tootja juhendile.		X	X	X	X	X	X		X		X	X	X	X	X	X	X	X
Pagaritoodete pakendamine ja ladustamine 1. pakendab tooted, tuginedes teadmistele pakkemasinate tööpõhimõtetest, erinevatest pakkematerjalidestning lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest; külmutatud toodete		X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X

puhul jälgib külmaahela katkematustpakendamise ajal; 2. markeerib ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust ladustamisel.																		
Teenindus- ja müügitöö 1. loob kliendiga positiivse kontakti, selgitab välja kliendi soovid ja vajadused;2. tutvustab sortimendis olevaid tooteid, lähtudes toote koostisest ning tuues välja allergeenid; pakub tooteiddegustatsiooniks;3. lahendab iseseisvalt kliendi teenindusega seotud probleeme oma vastutusala piires;4. müüb tooteid, arveldades kliendiga, kasutades erinevaid maksevahendeid ja -liike (sularaha, maksekaardid,arved); edastab nõuetele vastava ja tõese teabe müüdava kauba kohta;5. teeb lisamüüki, kasutades erinevaid müügitehnikaid;6. kogub klientidelt tagasisidet toodete kohta kogu teenindusprotsessi vältel ja edastab tagasisidet vastavalttöökorraldusele;7. lõpetab teenindus- ja müügisituatsiooni positiivselt.	X		X	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X
Väikeettevõtte majandamine 1. koostab äriplaani vastavalt algkapitali olemasolule ja võimalustele;2. hindab tegutsemise eesmärgist lähtuvalt ettevõtluse võimalusi; valib talle sobiva ettevõtlusvormi;3. korraldab oma tegevust, arvestades kutsealast teavet ja õigusakte ning lähtudes väikeettevõtluse põhitõdedest;4. koostab enesekontrolliplaani, lähtudes ettevõtte tootmisruumidest, seadmetest, toodete spetsiifikast ning jälgidestoiduohutusnõudeid;5. kujundab hinnad, lähtudes tegevuskuludest ja turusituatsioonist; koostab eelarve, arvestades kulusid ja tulusid;6. järgib eelarve täitmist; organiseerib vajalike töö- ja kulumaterjalide hankimise;7. haldab kliendibaasi, järgides õigusakte;8. planeerib turundustegevused;9. optimeerib tööaja kulu, arvestades tootmises kasutatavaid tehnoloogiaid ja seadmeid.	X	X				X		X	X			X	X	X	X			
Kondiitritoodete valmistamine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele tooraineteekoostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist;2. valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, tainarullimismasin, lõikurid, kerkekapid, ahjud; külmseadmed),arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit;3. valmistab mure-,		X				X			X			X		X		X	X	

keedu-, biskviit-, võibiskviit, besee- ja mandlitainad ja suhkrulise taina (lisatud pool- jakondiitritoodete loetelu), lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning valmistab täidised, želeed, kreemid, siirupid (vastavalt standardile Lisa 3),lähtudes tehnoloogilisest juhendist;4. valmistab küpsiseid, keekse, kooke, torte, maiustusi (vastavalt standardile Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist.																		
Kaunistuste valmistamine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainetekoostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist;2. valmistab ette seadmed (nt tainarullimismasin, ahjud, külmseadmed, värviprits, tempereerija), arvestadestootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit;3. valmistab kaunistused glasuuridest, šokolaadist, martsipanist, puuviljadest, dekoormassist, lähtudestehnoloogilisest juhendist;4. kaunistab kondiitritooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile.			X	X	X	X		X	X			X	X	X	X	X		
Pagaritoodete viimistlemine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist; 2. valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab ja kasutab puisteid, želeesid, glasuure, määrded ja kaunistustainaid, lähtudes toote valmistamise juhistest.	X	X	X	X	X	X		X					X		X			

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Võrdlusanalüüsi koostamise kuupäev **06.04.2020**