TARTU KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA	
Õppekavarühm	Toiduainete töötlemine
Õppekava nimetus	Pagar
	Baker
	Пекарь
Õppekava kood EHIS-es	215047

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

Õppekava koostamise alus:
Vabariigi Valitsuse määrus 26.08.2013 nr 130 "Kutsehariduusstandard"
Kutsestandard "Pagar, tase 4", mis kinnitatud Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu 14.11.2019 otsusega nr 14 ja kehtib kuni 13.11.2024.

Õppekava õpiväljundid:
Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks avatud tööturul pagaritooteid tootvates või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning luuakse eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.
1. valmistab kvaliteetseid lihtpagari- ja valikpagaritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest;
2. külmutab, pakendab ja ladustab valmistatud pagaritooteid lähtudes toiduseadusest;
3. korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult lähtuvalt kutse-eetikast;
4. analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd pagaritooteid tootvates või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes;
5. väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt toiduainetööstuse või toitlustuse valdkonna arengust.

Õppekava rakendamine:
Õpe toimub statsionaarses (koolipõhises ja töökohapõhises õppes) ja mittestatsionaarses õppevormis. Antud õppekava üheks sihtrühmaks on keskhariduse baasil õpilased, kellel on suuremas mahus iseseisvat tööd ja e-õpet ning teiseks sihtrühmaks on põhihariduse baasil õpilased.

Nõuded õpingute alustamiseks:
Neljanda taseme esmaõppes õpingute alustamise tingimus on põhihariduse olemasolu.

Nõuded õpingute lõpetamiseks:
Õpingud neljanda taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga, mida võib sooritada osade kaupa. Juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks erialane lõpueksam.

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Pagar, tase 4

Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Puuduvad

Osakvalifikatsioonid:
Puuduvad

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:
Kooli lõputunnistus koos hinnetelehega

Õppekava struktuur
Põhiõpingute moodulid (51 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Toiduainetööstuse valdkonna alused	2 EKAP	mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel mõistab toiduainetööstuse keskkonnasäästlikku ressursside kasutamist
Toiduohutus	3 EKAP	mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust pagari- ja kondiitritöös puhastab tööpinnad, seadmed, vahendid ja tootmisruumid vastavalt juhendile mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust
Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas	5 EKAP	kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi

		ning piiranguid; mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi; kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses; mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama
Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast	5 EKAP	valib tehnoloogilise juhendi järgi lihtpagaritoodete valmistamiseks vajaminevad toorained valmistab tehnoloogilise juhendi alusel nisutainast lihtpagaritooteid
Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast	4 EKAP	kirjeldab rukkitaina valmistamise tehnoloogiaid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rukkitainast lihtpagaritooteid
Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine	4 EKAP	koostab tehnoloogilise juhendi erinevatest jahudest tainatootele valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest tainatooted
Valikpagaritoodete valmistamine	9 EKAP	valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid
Pagaritoodete külmutamine ja pakendamine	2 EKAP	valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid pagaritooteid pakendab, märgistab ja ladustab pagaritooteid
Pagari praktika	17 EKAP	planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist, planeerib oma praktika vastavalt ettevõtte töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid liht- ja valikpagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes

Pagari õppekava maht on 60 EKAP, millest 51 EKAP põhiõpingud ja 9 EKAP valikõpingud.

Valikõpingute moodulid (9 EKAP)

Nimetus	*Maht*
Trühvlite valmistamine	2 EKAP
Fruktodisain pagaritoodetele	2 EKAP
Pagaritoodete kujundus- ja kaunistusõpetus	3 EKAP
Pagaritoodete tootearendus	2 EKAP
Individuaalne valikõping	2 EKAP
Rahvusvaheline kogemus	3 EKAP
E-portfoolio koostamine	2 EKAP
Õpioskused	2 EKAP
Erialane inglise keel	2 EKAP
Rahvaste küpsetised	2 EKAP
Maitsvad küpsised	2 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:
Valikõpingud toetavad või täiendavad õppekava läbimisel omandatavaid kompetentse. Õppekavas on valikõpinguid on 9 EKAP. Valikõpingute moodul avatakse juhul, kui selle valivad vähemalt 50% õppegrupis õppivatest õpilastest, kuid mitte vähem kui 10 õpilast. Õpilasel on õigus valida valikõpinguteks mooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

Praktika:
Põhiõpingutest moodustab praktika 17.00 EKAPit.

Õppekava kontaktisik:
Merle Truupõld

toiduainete tehnoloogia osakonna juhataja
Telefon 53437010, merle.truupold@khk.ee

Märkused:
Rakenduskavad on kättesaadavad Tartu Kutsehariduskeskuse kodulehel, aadressil https://khk.ee/oppetoo/oppekavad/

Pagar

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	**51**	**51**
Toiduainetööstuse valdkonna alused	2	2
Toiduohutus	3	3
Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas	5	5
Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast	5	5
Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast	4	4
Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine	4	4
Valikpagaritoodete valmistamine	9	9
Pagaritoodete külmutamine ja pakendamine	2	2
Pagari praktika	17	17
Valikõpingute moodulid	**9**	**9**
Trühvlite valmistamine	2	
Fruktodisain pagaritoodetele	2	
Pagaritoodete kujundus- ja kaunistusõpetus	3	
Pagaritoodete tootearendus	2	
Individuaalne valikõping	2	
Rahvusvaheline kogemus	3	
E-portfoolio koostamine	2	
Õpioskused	2	
Erialane inglise keel	2	
Rahvaste küpsetised	2	
Maitsvad küpsised	2	

Pagar

Seosed kutsestandardi „Pagar, tase 4“ kompetentside tegevusnäitajate ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid								
	Toiduainetööstuse valdkonna alused	Toiduohutus	Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas	Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast	Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast	Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine	Valikpagaritoodete valmistamine	Pagaritoodete külmutamine ja pakendamine	Pagari praktika
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
Lihtpagaritoodete valmistamine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist; 2. valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, lõikurid, kerkekapid, ahjud, külmseadmed), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab järgmisi tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist: juuretise või pärmiga nisujahust tainad ja tooted; juuretise ja keeduga või ainult juuretisega rukkijahust tainad ja tooted; mitmest erinevast jahust tainad ja tooted pärmiga või ilma, lähtudes tehnoloogilisest juhendist.				X	X	X	X	X	X
Valikpagaritoodete valmistamine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist; 2. valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, lõikurid, kerkekapid, ahjud; külmseadmed), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit;							X		X

3. valmistab soolased ja magusad täidised, lähtudes tehnoloogilisest juhendist; 4. valmistab pärmi-, pärmileht- ja leht-, muretainad ja neist tooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist.									
Külmutatud toodete valmistamine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest 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 tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära; 4. külmutab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid; 5. sulatab, kergitab, küpsetab külmutatud tooted vastavalt tootja juhendile.								X	X
Pagaritoodete pakendamine ja ladustamine 1. pakendab tooted, tuginedes teadmistele pakkemasinate tööpõhimõtetest, erinevatest pakkematerjalidest ning lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust pakendamise ajal; 2. markeerib ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust ladustamisel.								X	X

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Võrdlusanalüüsi koostaja **Merle Truupõld, toiduainete tehnoloogia osakonna juhataja**

Võrdlusanalüüsi koostamise kuupäev **13.02.2020**

Pagar

Õppekava moodulite ja kutseharidusstandardis kirjeldatud õpiväljundite sidusus

KHS § 22. Neljanda taseme kutseõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
Kutse- ja erialased teadmised: teab ja tunneb kutse- ja eriala põhjalikult, sealhulgas tunneb ja rakendab kutseala põhimõtteid, teooriaid, tehnoloogiaid nii tavapärastes kui ka uudsetes töösituatsioonides.	**Toiduainetööstuse valdkonna alused**: mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist **Toiduohutus**: mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust pagari- ja kondiitritöös; mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust **Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas**: mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi; **Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast**: valib tehnoloogilise juhendi järgi lihtpagaritoodete valmistamiseks vajaminevad toorained **Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast**: kirjeldab rukkitaina valmistamise tehnoloogiaid **Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine**: koostab tehnoloogilise juhendi erinevatest jahudest tainatootele **Valikpagaritoodete valmistamine**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid **Pagaritoodete külmutamine ja pakendamine**: pakendab, märgistab ja ladustab pagaritooteid **Pagari praktika**: planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist,
Kutse- ja erialased oskused ning iseseisvuse ja vastutuse ulatus: 1. oskab iseseisvalt täita oma kutse- või erialal keerukaid ja mitmekesiseid, uudseid lahendusi eeldavaid tööülesandeid; 2. vastutab oma tööülesannete täitmise eest.	**Toiduohutus**: puhastab tööpinnad, seadmed, vahendid ja tootmisruumid vastavalt juhendile **Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast**: valib tehnoloogilise juhendi järgi lihtpagaritoodete valmistamiseks vajaminevad toorained; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel nisutainast lihtpagaritooteid **Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rukkitainast lihtpagaritooteid **Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest tainatooted **Valikpagaritoodete valmistamine**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid **Pagaritoodete külmutamine ja pakendamine**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid pagaritooteid **Pagari praktika**: planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt

KHS § 22. Neljanda taseme kutseõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
	praktikajuhendist,; planeerib oma praktika vastavalt ettevõtte töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele;; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid liht- ja valikpagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid;
Õpipädevus: 1. õpib ja täiendab end iseseisvalt ja ennastjuhtivalt; 2. hindab ja analüüsib oma teadmiste taset.	**Toiduainetööstuse valdkonna alused**: mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses; mõistab toiduainetööstuse keskkonnasäästlikku ressursside kasutamist **Toiduohutus**: mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust **Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas**: kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid;; mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama **Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast**: valib tehnoloogilise juhendi järgi lihtpagaritoodete valmistamiseks vajaminevad toorained **Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast**: kirjeldab rukkitaina valmistamise tehnoloogiaid **Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine**: koostab tehnoloogilise juhendi erinevatest jahudest tainatootele **Pagari praktika**: analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes
Suhtluspädevus: 1. põhjendab oma seisukohti üksikasjalikult ja väljendab neid ka uudsetes situatsioonides nii suuliselt kui kirjalikult; 2. kasutab kutse- ja erialaste probleemide lahendamisel spetsiifilisi infoallikaid, hindab kasutatava informatsiooni usaldusväärsust ja tõesust.	**Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas**: kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid;; kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses; **Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel nisutainast lihtpagaritooteid **Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rukkitainast lihtpagaritooteid **Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest tainatooted **Valikpagaritoodete valmistamine**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid **Pagaritoodete külmutamine ja pakendamine**: pakendab, märgistab ja ladustab pagaritooteid **Pagari praktika**: planeerib oma praktika vastavalt ettevõtte töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele;; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid liht- ja valikpagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid;; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes
Enesemääratluspädevus: 1. kasutab enesehindamist oma käitumise muutmiseks;	**Toiduainetööstuse valdkonna alused**: mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist **Toiduohutus**: mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust pagari- ja kondiitritöös

KHS § 22. Neljanda taseme kutseõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
2. on võimeline tegema ettepanekuid töötulemuste parendamiseks.	**Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas**: kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses; **Pagari praktika**: analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes
Tegevuspädevus: 1. osaleb tulemuslikult erinevates meeskondades ning on suuteline neid vajaduse korral juhtima; 2. on võimeline osaliselt juhendama kaastöötajaid.	**Toiduohutus**: puhastab tööpinnad, seadmed, vahendid ja tootmisruumid vastavalt juhendile **Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas**: kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses; **Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel nisutainast lihtpagaritooteid **Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rukkitainast lihtpagaritooteid **Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest tainatooted **Valikpagaritoodete valmistamine**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid **Pagaritoodete külmutamine ja pakendamine**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid pagaritooteid **Pagari praktika**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid liht- ja valikpagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid;
Infotehnoloogiline pädevus: 1. teab infotehnoloogia rolli, võimalusi ja potentsiaalseid ohte; 2. oskab kriitiliselt hinnata saadaoleva teabe usaldusväärsust; 3. oskab kasutada peamisi arvutirakendusi ning interneti võimalusi nii isiklikel kui tööalastel eesmärkidel; 4. oskab rakendada abivahendeid teabe loomiseks, esitamiseks ja mõistmiseks ning kasutada internetipõhiseid otsingusüsteeme ja muid teenuseid.	**Toiduainetööstuse valdkonna alused**: kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel **Toiduohutus**: mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust **Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas**: kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid; **Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast**: valib tehnoloogilise juhendi järgi lihtpagaritoodete valmistamiseks vajaminevad toorained **Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast**: kirjeldab rukkitaina valmistamise tehnoloogiaid **Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine**: koostab tehnoloogilise juhendi erinevatest jahudest tainatootele **Valikpagaritoodete valmistamine**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid **Pagaritoodete külmutamine ja pakendamine**: pakendab, märgistab ja ladustab pagaritooteid **Pagari praktika**: planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist,; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes

KHS § 22. Neljanda taseme kutseõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
Algatusvõime ja ettevõtlikkuspädevus: 1. mõtleb süsteemselt ja loovalt ning oskab oma ideid kriitiliselt hinnata ja leida iseseisvalt võimalusi nende teostamiseks; 2. algatab, arendab ja rakendab ideid; 3. omab esmaseid teadmisi ettevõtlusest; 4. koostab juhendamisel endale lühi- ja pikaajalise karjääriplaani; 5. leiab iseseisvalt võimalusi erialaseks enesetäiendamiseks ja tööturul rakendumiseks; 6. seostab erialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendumise võimalustega.	**Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas**: kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid;; kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses;; mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama **Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel nisutainast lihtpagaritooteid **Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rukkitainast lihtpagaritooteid **Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest tainatooted **Pagari praktika**: planeerib oma praktika vastavalt ettevõtte töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele;; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid liht- ja valikpagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid;; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes