

**TALLINNA TEENINDUSKOOLI ÕPPEKAVA**

<b>Õppekavarühm</b>	Toiduainetöötlus
<b>Õppekava nimetus</b>	Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia
	Technology of Bakery and Pastry-Cook
	Технология хлебобулочных и кондитерских изделий
<b>Õppekava kood EHS-es</b>	139281

ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		<b>X</b>				

**Õppekava maht:** 180 EKAP

**Õppekeel(ed):**

eesti, vene

**Õppekava koostamise alus:**

"Toiduainetöötuse erialade riiklik õppekava". Vastu võetud haridus- ja teadusministri määrusega 18.07.2014 nr 66  
<https://www.riigiteataja.ee/akt/125072014012>

Kutsestandard Pagar, tase 4. Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsus nr 19/16.05.2013.  
<http://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10467994/pdf/pagar-tase-4.5.et.pdf>

Kutsestandard Kondiiter, tase 4. Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsus nr 19/16.05.2013.  
<http://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10468068/pdf/kondiiter-tase-4.5.et.pdf>

"Kutseharidusstandard" Vabariigi Valitsuse 26.08.2013.a määrus nr 130. <https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013>

**Õppekava õpiväljundid:**

Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab kompetentsid, mis võimaldavad töötada oskustöolisena avatud tööturul pagari- ja kondiitritooteid tootvates või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes, ning luuakse eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.

Pärast õppekava läbimist õpilane:

- 1) valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid pagari- ja kondiitritooteid, lähtudes toidu- ja tööhutuse nõuetest;
- 2) korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult ning lähtub töös kutse-etikast;
- 3) analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd toiduainetööstuse või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes;
- 4) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed lähtuvalt toiduainetööstuse või toitlustuse valdkonna arengust;
- 5) mõistab loetud tekstide ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult;
- 6) suhtleb õpitavas võõrkeeles iseseisva keelekasutajana;
- 7) kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks;
- 8) mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid;
- 9) mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest;
- 10) kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.

**Õppekava rakendamine:**

Õppekava rakendatakse põhiharidusega isikutele või vähemalt 22-aastastele põhihariduseta isikutele, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.

**Nõuded õpingute alustamiseks:**

Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid

**Nõuded õpingute lõpetamiseks:**

Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on omandanud pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.

**Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:**

Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsetele „Pagar, tase 4” ja „Kondiiter, tase 4” vastavad kompetentsid.

**Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:**

Moodulite "Toiduainetöötuse valdkonna alused", "Toiduohutus", "Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused", "Pagaritoodete valmistamise alused", "Pagari praktika" õpiväljundite saavutamisel omandatakse osakutsele „Tainavalmistaja, tase 4” vastavad kompetentsid.

Moodulite "Toiduainetöötuse valdkonna alused", "Toiduohutus", "Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused", "Pagaritoodete valmistamise alused", "Lihtpagaritoodete valmistamine", "Abipagari praktika" õpiväljundite saavutamisel omandatakse kutsele

„Abipagar, tase 3” vastavad kompetentsid.

Moodulite "Toiduainetöötuse valdkonna alused", "Toiduohutus", "Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused", "Pagaritoodete valmistamise alused", "Lihtpagaritoodete valmistamine", "Valikpagaritoodete valmistamine", "Pagari praktika" õpiväljundite saavutamisel omandatakse kutsele „Pagar, tase 4” vastavad kompetentsid.

Moodulite "Toiduainetöötuse valdkonna alused", "Toiduohutus", "Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused", "valikpagaritoodete valmistamise alused", "Kondiitritoodete tehnoloogia", "Kondiitri praktika" õpiväljundite saavutamisel omandatakse kutsele „Kondiiter, tase 4” vastavad kompetentsid.

#### Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:

Õppekava täies mahus täitnud õpilastele väljastatakse kooli lõputunnistus.

#### Õppekava struktuur

##### Põhiõpingute moodulid (111 EKAP)

Nimetus	Maht	Õpiväljundid
Toidutööstuse valdkonna alused	2 EKAP	mõistab toidutööstuse tähtsust Eesti majanduses ning toidutööstuse valdkonna ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt toiduainete töötlemise tegevusaladest. selgitab toidutööstuse valdkonna ettevõtete toimimist lähtuvalt valdkonna ettevõtluskeskkonnast. mõistab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel. mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid ja kutse taotleja hindamist lähtuvalt kutsestandardist ning eesmärgistab enda õppimist. orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas lähtudes enda kui õppija vajadustest ja eesmärkidest.
Toiduohutus	2 EKAP	mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toidutööstuses. mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis. mõistab ettevõtte enesekontrolli-süsteemi ja selle järgimise tähtsust.
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused KK	6 EKAP	käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis
Pagaritoodete valmistamise alused sh praktika	18 EKAP	kasutab pagaritöö tooraineid lähtudes juhendist kasutab taiginate valmistamisel seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest valmistab juhendamisel taigaid valmistab juhendamisel lihtsamaid täidiseid töötleb, vormib ja viimistleb juhendamisel pooltooteid küpsetab juhendamisel pärimaigust tooteid jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel pagaritoodeteid mõistab kehalise valmisoleku olulisust töötaja tervisele ja töövõimele ning liikumisoskuste osa selle saavutamises lähtuvalt eriala eripärast planeerib isiklike praktika eesmärgid lähtuvalt praktikajuhendist. tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga lähtuvalt praktikajuhendist. töötab praktikaettevõttes juhendamisel, järgides ettevõtte töökorraldust, osaleb meeskonnatöös. töötab juhendamisel ettevõttes kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid. eeltöötleb tooraineid, valmistab ettevõtte nimekirjas olevaid tooteid juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid. pakendab ja ladustab juhendamisel valmistoodangut koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt praktiakjuhendist.
Valikpagaritoodete valmistamine	5 EKAP	valmistab juhendi alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaigaid töötleb, vormib ja viimistleb liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigaid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist küpsetab liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid sooritab eriala töövõime säilitamist ja tõstmist toetavaid kehalisi harjutusi

Kondiitritoodete tehnoloogia	28 EKAP	<p>kasutab juhendi alusel erinevaid kondiitritoodete valmistamise tooraineid kirjeldab kondiitritoodete pooltoodete ja toodete liigitust ja valmistamist valmistab kondiitritooteid juhendi alusel, kasutades ohutult seadmeid ja töövahendeid ning lähtudes ohutus- ja toiduhügieeni nõuetest selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt kondiitri erialast</p> <p>pakendab, ladustab ja külmutab juhendi alusel kondiitritoodete pool- ja valmistooteid</p> <p>koostab juhendi alusel tehnoloogilise ja kalkulatsioonikaardi lähtuvalt tehnoloogia nõuetest</p>
Pagari praktika	10 EKAP	<p>planeerib isiklikke praktika eesmärgid lähtuvalt juhendist</p> <p>töötab praktika ettevõttes osaliselt iseseisvalt järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös</p> <p>koostab praktika lõppedes praktika aruande lähtuvalt praktikajuhendist</p>
Kondiitri praktika	23 EKAP	<p>planeerib isiklikke praktika eesmärgid lähtuvalt juhendist</p> <p>töötab praktika ettevõttes osaliselt iseseisvalt järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös</p> <p>koostab praktika lõppedes praktika aruande lähtuvalt praktikajuhendist</p>
Lihtpagaritoodete valmistamine, sh praktika	17 EKAP	<p>kasutab pagaritöö tooraineid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist valmistab juhendi alusel pärimi- ja rukkitaigaid</p> <p>töötleb, vormib ja viimistleb küpsetuseelselt pärimi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist</p> <p>küpsetab pärimi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist.</p> <p>jahutab, viimistleb küpsetusjärgselt ja pakendab juhendi alusel pärimi- ja rukkitaignast tooteid.</p> <p>mõistab oma kehaliste võimete taset ja sobivaid vahendeid ning meetodeid nende arendamiseks</p> <p>planeerib isiklikke praktika eesmärgid lähtuvalt praktikajuhendist</p> <p>rakendab juhendamisel teoreetilisi teadmisi praktilises töös toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõttes</p>
<b>Üldõpingute moodulid (30 EKAP)</b>		
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Eesti keel ja kirjandus	6 EKAP	<p>Väljendab ennast eesti keeles nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, suhtlussituatsioonile sobivalt ja kirjakeele norme järgides.</p> <p>Koostab eri liiki tekste (tarbetekstid, arutus, kirjalik kokkuvõte, juhendid). Loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid.</p> <p>Valib ja hindab kriitiliselt infoallikaid ja neis esitatud teavet, kasutab saadud infot oma tekstides ja igapäevaelus.</p> <p>väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga</p> <p>Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega</p>
A Võõrkeel	4,5 EKAP	<p>suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti</p> <p>kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga</p> <p>kasutab võõrkeeles oskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega</p> <p>mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel</p> <p>on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööle asumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid</p>
Matemaatika	5 EKAP	<p>Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust</p> <p>Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest</p> <p>esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt</p>

ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi  
Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel

Loodusained	6 EKAP	Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, analüüsib keskkonnas toimuvaid nähtusi ning mõistab mudelite osa reaalsete objektide kirjeldamisel. Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäeva elu 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
Sotsiaalsained	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 vastastikusest mõjust mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi hindab üldnimikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu
Kunstiained	1,5 EKAP	õpilane eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid. õpilane tunneb maailma ja Eesti kunsti ning muusika olulisemaid teoseid ja oskab neid seostada ajalooaga. õpilane analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse. kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. õpilane väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse.

#### **Valikõpingute moodulid (39 EKAP)**

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>
Kutsealane inglise keel	3 EKAP
Eriala toetav arvutiõpetus	2 EKAP
Soome keel	3 EKAP
Eesti keel teise keelena I	3 EKAP
Eesti keel teise keelena II	5 EKAP
Eesti keel teise keelena III	5 EKAP
Klienditeenindus	1 EKAP
Riigikaitseõpetus	3 EKAP
Grillimine	3 EKAP
Eripuhastustööd	3 EKAP
Fruktodisain	3 EKAP
Lilleseade ja ruumikujundus	3 EKAP
Kompositsioon ja värvusõpetus	3 EKAP
Kehaline arendus	3 EKAP
Õpioskused	2 EKAP
Toiduvalmistamise alused	3 EKAP
Kommide valmistamine	2 EKAP

#### **Valikõpingute valimise võimalused:**

Valikõpingud toetavad põhiõpingute õpiväljundite saavutamist. Valikõpingute loetelu määrab kool. Vastavalt olukorrale ja rühmale koostatakse igaks õppeaastaks vajadusel uute valikmoodulite rakenduskaardid. Õpilasel on õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras. Vene emakeelega õppijad saavad soovi/vajaduse korral õppida eesti keelt teise keelena (mahuga 13 EKAP)

**Õppekava kontaktisik:**

Eha Martma

Juhtivõpetaja

Telefon 505 3120, eha.martma@teeninduskool.ee

**Märkused:**

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

[https://siseveeb.ee/teko/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=93](https://siseveeb.ee/teko/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=93)

[https://siseveeb.ee/teko/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=93&rakenduskavad=jah](https://siseveeb.ee/teko/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=93&rakenduskavad=jah) (koos moodulite rakenduskavadega)

## Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
<b>Põhiõpingute moodulid</b>	<b>111</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>31</b>
Toidutööstuse valdkonna alused	2	2		
Toiduohutus	2	1		1
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused KK	6	2	2	2
Pagaritoodete valmistamise alused sh praktika	18	18		
Valikpagaritoodete valmistamine	5		5	
Kondiitritoodete tehnoloogia	28		15	13
Pagari praktika	10		10	
Kondiitri praktika	23		8	15
Lihtpagaritoodete valmistamine, sh praktika	17	17		
<b>Üldõpingute moodulid</b>	<b>30</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>8</b>
Eesti keel ja kirjandus	6	2	2	2
A Võõrkeel	4,5	2	2,5	
Matemaatika	5	1	2	2
Loodusained	6	4		2
Sotsiaalsained	7	1,5	3,5	2
Kunstiained	1,5	1,5		
<b>Valikõpingute moodulid</b>	<b>39</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>21</b>
Kutsealane inglise keel	3	3		
Eriala toetav arvutiõpetus	2	2		
Soome keel	3	3		
Eesti keel teise keelena I	3	3		
Eesti keel teise keelena II	5			
Eesti keel teise keelena III	5			5
Klienditeenindus	1			1

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Riigikaitseõpetus	3			3
Grillimine	3			3
Eripuhastustööd	3			3
Fruktodisain	3			3
Lilleseade ja ruumikujundus	3			3
Kompositsioon ja värvusõpetus	3			3
Kehaline arendus	3		3	
Õpioskused	2		2	
Toiduvalmistamise alused	3		3	
Kommide valmistamine	2		2	

## Pagari- ja kondiitritoote tehnoloogia

Seosed kutsestandardi „ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid								Valikõpingute moodulid													
	Toidutööstuse valdkonna alused	Toiduohutus	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused KK	Pagaritoodete valmistamise alused sh praktika	Valikpagaritoodete valmistamine	Kondiitritoote tehnoloogia	Pagari praktika	Kondiitri praktika	Lihtpagaritoodete valmistamine, sh praktika	Kutsealane inglise keel	Eriala toetav arvutiõpetus	Soome keel	Eesti keel teise keelena I	Eesti keel teise keelena II	Eesti keel teise keelena III	Klienditeenindus	Riigikaitseõpetus	Grillimine	Eripuhastustööd	Fruktodisain	Lilleseade ja ruumikujundus	Kompositsioon ja värvusõpetus
Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine		X		X	X		X		X			X	X	X			X	X	X	X	X	X
Tainaste valmistamine, sh juuretise ja keedu valmistamine				X	X		X		X	X	X	X	X	X				X				
Tainaste käärimine, vormimine, kergitamine				X	X		X		X	X	X	X	X	X				X				
Toodete küpsetamine				X	X		X		X					X								
Toodete jahutamine ja viimistlemine		X		X	X		X		X					X	X				X			
Toodete külmutamine		X		X	X		X		X					X								
Toodete pakendamine ja ladustamine		X												X	X				X			
Juhtimine ja majandamine	X		X									X	X	X		X			X	X	X	
Valitav kompetents: Masinate ja seadmete kasutamine				X	X	X		X	X		X	X	X	X			X					
kondiiter: Tainaste valmistamine						X	X		X	X	X	X	X	X					X			
kondiiter: Tainaste vormimine ja kergitamine						X	X		X		X			X					X			
Kondiiter: Toodete küpsetamine						X	X							X								
Kondiiter: Toodete jahutamine ja viimistlemine		X				X	X		X		X			X	X				X			
Valikpagaritoodete külmutamine		X			X	X								X								
Toodete pakendamine ja ladustamine		X			X	X								X					X			

X – tähistatakse, millises õppekava moodulis arendatakse ja hinnatakse nimetatud kompetentsi

## Tallinna Teeninduskool

### 4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

#### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
1	Toidutööstuse valdkonna alused	2	Sirje Tenok, Ljudmilla Iljina, Ellen Lessel, Jana Tšernomorskaja
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib enda tööalast arengut toidutööstuse valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
36 t	16 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab toidutööstuse tähtsust Eesti majanduses ning toidutööstuse valdkonna ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt toiduainete töötlemise tegevusaladest.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 kokku: 6</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seostab rühmatööna toiduainete tänapäevast töötlemist ja kasutamist ajaloolise traditsiooniga lähtuvalt toiduainete töötlemise ajalooliste viiside kirjeldustest.</li> <li>• Nimetab Eestis toodetavaid toidutooteid eesti ja võõrkeeles.</li> <li>• Esitleb rühmatööna juhendi alusel üht toiduaine töötlemise valdkonda eesti ja võõrkeeles.</li> <li>• Kirjeldab rühmatööna toidutööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest näitajatest ja suundumustest Eestis ning Euroopa Liidus.</li> <li>• Kirjeldab rühmatööna toidutööstuse valdkonna ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt erinevate toiduainete töötlemise tegevusaladest, nagu liha-, kala-, piima, puu- ja köögiviljade, pagaritoodete, jookide tootmine.</li> <li>• Kirjeldab rühmatööna lähtuvalt juhendist Euroopa Liidu toiduainetööstuse trende ja toiduainetööstuse majanduslikku ja sotsiaalset mõju ühiskonnale.</li> </ul>	<p>Sissejuhatus erialaõpingutesse</p> <p>1.1. Toidutööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsus</p> <p>1.2. Eesti toidutööstuse arengulugu</p> <p>1.3. Kutsestandardid</p>	<p>Loeng, arutelu, rühmatöö, esitluste ettekandmine, analüüs, seminar, õppekäik, iseseisev töö, test</p>	<p>Mitteeristav</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirjeldab rühmatööna juhendi alusel toidutööstuse valdkonna ettevõtete tähtsust toidu töötlemisel riigis.</li> <li>• Selgitab rühmatööna Eesti Vabariigi õigusaktidest tulenevaid nõudeid toiduainetööstuse ettevõtte töökorraldusele.</li> </ul>			
--	--	--	--	--

#### Lävend

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>selgitab toidutööstuse valdkonna ettevõtete toimimist lähtuvalt valdkonna ettevõtluskeskonnast.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirjeldab uuendusi toiduainete töötlemisel ja selle olulisust seoses inimkonna hüppelise kasvuga maal.</li> <li>• Võrdleb toiduainete tehnoloogia ja teaduse omavahelisi seoseid.</li> <li>• Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva toidutööstuse ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused. Loetleb ja kirjeldab etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid nende kodulehekülgede põhjal.</li> <li>• Kirjeldab rühmatööna Eesti toidutööstuse arengulugu ja ettevõtluskeskkonda.</li> <li>• Leiab juhendi alusel informatsiooni toidutööstuse kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele.</li> </ul>	<p>1.1. Toidutööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsus</p> <p>1.2. Eesti toidutööstuse arengulugu</p> <p>1.3. Kutsestandardid</p>	<p>Loeng, arutelu, rühmatöö, esitluste ettekandmine, analüüs, seminar, õppekäik, iseseisev töö, test</p>	<p>Mitteeristav</p>

#### Hindamisülesanne:

Õppekäigu ja sortimendi analüüs

#### Lävend

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

#### Iseseisvad tööd

Pagari ettevõtte äriidee ja toodete sortiment- õppekäik suur- ja väiketootmisse. Õppekäigu ja sortimendi analüüs

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab tervisliku toitumise põhimõtetest arvestamise olulisust</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Iseloomustab juhendi alusel toiduainetes sisalduvaid põhitaitaineid, nende tähtsust ja</li> </ul>	<p>Toitumise alused</p> <p>2.1 Toitumise füsioloogiline mehhanism</p>	<p>Loeng, arutelu, rühmatöö, esitluste</p>	<p>Mitteeristav</p>

<p>toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 8 kokku: 14</p>	<p>vajadust organismis ning mõju inimese tervisele.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selgitab rühmatööna seedimisprotsessi, energia- ja ainevahetuse olemust, toitainete lõhustumist ja kasutamist organismis ning toidu energeetilist väärtust.</li> <li>• Selgitab rühmatööna tervisliku toitumise tähtsust ja põhimõtteid.</li> <li>• Kirjeldab etteantud tootesordimendi põhjal erineva toitumisvajadustega inimeste nagu taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse, diabeedi all kannatavate inimeste toidu valikute võimalusi.</li> <li>• Võrdleb rühmatööna toitumistavasid inimkonna arenguloo erinevatel etappidel.</li> <li>• Koostab juhendi alusel kokkuvõtte tervisliku toitumise teemast, vastates ajakohastele küsimustele, järgides autoriõiguse nõudeid ja viidates kasutatud allikatele.</li> <li>• Nimetab toidus leiduva võivaid saasteaineid ning võrdleb tava- ja mahepõllunduse saadusi ning geneetiliselt muundatud organisme (GMO).</li> </ul>	<p>2.2 Toidu tähtsus. Esmavajalikud toiduained ja nende mõju organismile. 2.3 Toitained, nende ülesanded, tähtsus vajadus 2.4 Toiduring ja toidupüramiid 2.5 Toiduenergia vajadus 2.6 Toidu energeetiline väärtus 2.7 Eritoitumine</p>	<p>ettekandmine, analüüs, seminar, õppekäik, iseseisev töö, test</p>	
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Iseseisvate tööde hindamine</p>				
<p><b>Lävend</b></p>				
<p>Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel</p>				
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>				
<p>Oma ühe päeva menüü analüüs. Toitumissoovitused eritoitumist vajavale inimesele.</p>				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid ja kutse taotleja hindamist lähtuvalt kutsestandardist ning eesmärgistab enda õppimist. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale.</li> <li>• Loetleb tööks vajalikke isikuomadusi ja kirjeldab valdkonna kutse-eesitikat toetudes kutsestandardile.</li> <li>• Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist toetudes kutse andmise korrale.</li> <li>• Loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas.</li> </ul>	<p>1.3. Kutsestandardid</p>	<p>Loeng, arutelu, rühmatöö, esitluste ettekandmine, analüüs, seminar, õppekäik, iseseisev töö, test</p>	<p>Mitteeristav</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid.</li> <li>• Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppeeesmärgid.</li> <li>• Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks.</li> </ul>			
--	--	--	--	--

**Hindamisülesanne:**

Iseseisvale tööle järgnevas arutelus osalemine

**Lävend**

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

**Iseseisvad tööd**

Õppekava aluseks olevate kutsestandarditega tutvumine ja seoste leidmine kooli õppekavaga

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas lähtudes enda kui õppija vajadustest ja eesmärkidest.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leiab juhendi abil kutseõppeasutuses ja lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid.</li> <li>• Leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kasutades kooli infosüsteemi.</li> <li>• Kirjeldab rühmatööna juhendi abil praktikaettevõtteid ja toodete sortimenti.</li> <li>• Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele.</li> <li>• Kasutab juhendamisel sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks lähtudes enda kui õppija eesmärkidest.</li> <li>• Analüüsib elukestva õppe vajadust, lähtudes tööalase karjääri plaanist.</li> <li>• Koostab ja esitleb rühmatööna nõuetekohase kooli esitluse eesti ja võõrkeeles.</li> </ul>	<p>Õppekava Õppekorralduseeskiri Sisekorraeeskirjad Kooli infosüsteem Praktika korraldus Kooli, õpperühma, õpetajate ja kooli personaliga tutvumine. Kooli meelepea. Erinevad õppimeetodid Kirjalike tööde koostamise, vormistamise, esitamise ja hindamise põhimõtted Õppematerjalid ja nende paljundamine</p>	<p>Loeng, arutelu, rühmatöö, esitluste ettekandmine, analüüs, seminar, õppekäik, iseseisev töö, test</p>	<p>Mitteeristav</p>

**Hindamisülesanne:**

Iseseisva töö sooritamine

**Lävend**

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

<b>Iseseisvad tööd</b>
Töö dokumentatsiooniga

<b>Õppemeetod</b>	Loeng, arutelu, rühmatöö, esitluste ettekandmine, analüüs, seminar, õppekäik, iseseisev töö, test
<b>Hindamisülesanne</b>	Õpilane on koostanud vastavalt juhendile ja esitlenud 5 iseseisvat tööd
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	
Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel, kui kõik kirjalikud tööd ja hindamisülesanded on lahendatud	
<b>Iseseisev töö</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Töö- Rühmatöö „Toidutööstuse areng Eestis ja EL“</li> <li>2. Töö- Isikliku õppeplani koostamine ja õppeesmärkide püstitamine.</li> <li>3. Töö – Oma ühe päeva menüü analüüs</li> <li>4. Töö – Toitumissoovitused eritoitumist vajavale inimesele</li> <li>5. Töö - Pagari ettevõtte äriidee ja toodete sortiment- õppekäik suur- ja väiketootmisse. Õppekäigu ja sortimendi analüüs.</li> </ol>
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kõik õpiväljundid on saavutatud kui kõik kirjalikud tööd ja hindamisülesanded on lahendatud, praktiline töö sooritatud
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://www.teeninduskool.ee">www.teeninduskool.ee</a> <a href="http://www.kutsekoda.ee">http://www.kutsekoda.ee</a> <a href="http://www.innove.ee">www.innove.ee</a> Teko väljaanne „Õpilase meelespea“ <a href="http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/?TERVISLIKU_TOITUMISE_ALUSED">http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/?TERVISLIKU_TOITUMISE_ALUSED</a> <a href="http://www.toitumine.ee/toidupuramiidi-pohimotted/">http://www.toitumine.ee/toidupuramiidi-pohimotted/</a>

## Tallinna Teeninduskool

### 4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

#### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - töökohapõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
2	Toiduohutus	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toiduohutuse, hügieeni järgimise tähtsust toidutoorme ja toodete ohutul käitlemisel ja säilitamisel.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
36 t	16 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toidutööstuses.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni eesmärgid ja ülesandeid lähtuvalt toidutööstuse eripärast.</li> <li>Selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel.</li> <li>Kirjeldab rühmatööna hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele.</li> <li>Kirjeldab rühmatööna käitlemisnõudeid toidutoorme lähtuvalt toidutööstuse eripärast.</li> <li>Selgitab juhendi alusel toidutoorme ja toodete füüsilise, keemilise ja mikrobioloogilise saastumise põhjused ja nendest tulenevad tagajärjed.</li> <li>Kirjeldab patogeensete mikroorganismide kasvu ja paljunemist mõjutavad tegurid toidutoorme käitlemisel näidete abil.</li> <li>Selgitab toidumürgistuste ja –nakkuste ning helmintooside põhjusi ja vältimise võimalusi näidete abil.</li> <li>Lahendab toidutöötlemisega seotud juhtumi kasutades toiduhügieeni</li> </ol>	<p>Toiduhügieen</p> <p>Toiduseadusandlus. Toiduseadus. Head hügieeni tavad</p> <p>Toiduohutust mõjutavad tegurid</p> <p>Mikroorganismid, nende kasvu ja paljunemist mõjutavad tegurid.</p> <p>Toiduainete riknemine. Mikroorganismide arengu piiramine.</p> <p>Nõuded toiduainete säilitamiseks.</p> <p>Toiduga levivad haigused- toidumürgitused, hallitused, toidu nakkushaigused, helmintoosid..</p> <p>Töötajatele esitatavad hügieeninõuded</p> <p>Hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele</p>	<p>Loeng, arutelu, rühmatöö, esitluste ettekandmine, õppekäik, iseseisev töö, test, kontrolltöö</p>	<p>Mitteeristav</p>

	puudutavaid õigusakte. 9. Nimetab toidusaastumise põhjusi ja neist tulenevaid tagajärgi võõrkeeles. 10. Selgitab rühmatööna toidukahjurite kontrolli ja tõrje vajalikkust toiduainetöötluses.		
<b>Hindamisülesanne:</b> Vastavalt iseseisva töö juhendile		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Kontrolltöö Test Ettekanne/esitlus	
<b>Lävend</b>			
õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel			
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Iseseisev töö vastavalt etteantud ülesandele (toiduseadus).			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	11. Leiab puhastusainete ohutuskaartidelt vajalikku infot nende kasutamise ja ohutu käitlemise kohta. 12. Valib koostise põhjal sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained erineva mustuse liigi eemaldamiseks. 13. Kirjeldab rühmatööna toidutööstusettevõttes kasutatavaid pesemis- ja desinfitseerimisaineid ja –meetodeid eesti ja võõrkeeles. 14. Koostab juhendi alusel etteantud tootmisruumi puhastusplaani. 15. Lahendab pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid. 16. Nimetab keemilise ja mikrobioloogilise puhtusekontrolli meetodeid toiduainetööstuses. 17. Määrab visuaalselt etteantud juhendi alusel töökoha puhtuse astme.	2. Puhastustööd 2.1 Mustus, mustuse esinemise vormid, eemaldamise vajadus. 2.2 Vesi, vee tähtsus. 2.3 Pindaktiivsed ained. 2.4 Koristusained. Koristusainete liigitus. Ainete pH. Kemikalide ohutus. Ohumärgid. 2.5 Koristusmeetodid, koristustarvikud 2.6 Tootmisruumide puhastusplaani. Töökoha puhtuse määramine.	Loeng, arutelu, rühmatöö, esitluste ettekandmine, õppekäik, iseseisev töö, test, kontrolltöö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> uurimustöö ja puhastusplaani koostamine		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Kontrolltöö Test Analüüs		

**Lävend**

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

**Iseseisvad tööd**

Uurimus müügivõrgus olevatest puhastusainetest. Puhastusplaani koostamine.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab ettevõtte enesekontrolli-süsteemi ja selle järgimise tähtsust. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<p>18. Selgitab ettevõtte enesekontrollikohustust ja selle rakendamise vajalikkust toiduseaduse alusel. 19. Nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitilised punktid ja kriitilised kontrollpunktid. 20. Kirjeldab etteantud toote käitlemisel esinevaid ohtusid ja nende vältimiseks vajalikke ennetavaid ja korrigeerivaid tegevusi. 21. Kirjeldab enesekontrollisüsteemi eesti ja võõrkeeles lähtuvalt juhendist.</p>	<p>3.Enesekontrollisüsteem 3.1 Toidukontrolli vajadus ja sisu. Toidukontrolli seaduslikud alused. 3.2 Enesekontroll ja HACCP põhimõtted. Enesekontrolli osa ettevõtte kvaliteedisüsteemis. 3.3 Enesekontrolliplaani koostamine. 3.4 Toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitiliste punktide ja kriitiliste kontrollpunktide määramine. Otsustepuu. 3.5 Seire, seirelehed 3.6 Toote käitlemisel esinevad ohud ja nende vältimiseks vajalikud ennetavad ja korrigeerivad tegevused.</p>	<p>Loeng, arutelu, rühmatöö, esitluste ettekandmine, õppekäik, iseseisev töö, test, kontrolltöö</p>	<p>Mitteeristav</p>

**Hindamisülesanne:**

Toote/ tooterühma enesekontrolliplaani koostamine.

**Hindamismeetod:**

Kontrolltöö  
Test  
Arutus  
Suuline esitus  
Ettekanne/esitlus

**Lävend**

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel.

**Iseseisvad tööd**

Enesekontrolliplaani koostamine.

**Õppemeetod**

Loeng, arutelu, rühmatöö, esitluste ettekandmine, õppekäik, iseseisev töö, test, kontrolltöö

**Hindamine**

Mitteeristav

**Lävend**

Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel

<b>Iseseisev töö</b>	1.Töö- Probleemi lahendamine (Mikrobioloogiline saastumine. Patogeensed mikroorganismid) 2.Töö – Puhastusplaani koostamine 3.Töö – Toote/ tooterühma enesekontrolliplaani koostamine.
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	kõik õpiväljundid on saavutatud kui kõik kirjalikud tööd ja hindamisülesanded on lahendatud
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine

## Tallinna Teeninduskool

### 4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

#### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
3	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused KK	6	Diana Malkevits, Eda Odar, Niina Smirina, Kaie Toomet, Maie Ründva, Jana Vaarik, Liina Nurme, Kaia Laansoo
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
96 t	60 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist nii ema- kui võõrkeeles</li> <li>• kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava</li> <li>• järgib üldtunnustatud käitumistavasid</li> <li>• selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi</li> <li>• kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel</li> </ul>	<p>Suhtlemise alused Kommunikatsiooni põhiskeem ja alaliigid. Suhtlusprotsessi komponendid, Tagasiside, suhtlustökked. Verbaalne suhtlemine (Sõnad. Dialog. Monoloog ) Mitteverbaalne suhtlemine (visuaalsed, taktiilsed, akustilised, ruumisuhed, kineesika, olfaktoorsed ). Suhtlemisvahendid Vaheühtlemine (rääkimine, viipekeel, kehakeel) telefoni- ja internetisuhtlus ( telefonikõne, sms, mms, e-mail, e-kaart, foorum, skype, veebikaamera, jututuba ) Suhtlemissituatsioonid, hea suhtlemise tavad. Esmamulje ning kontakti loomine ja lõpetamine. Kuulamisoskus. Selge eneseväljendus. Enesekehtestamine. Suhtlemisvahendid, telefoni- ja internetisuhtlus. Suhtlemissituatsioonid, hea suhtlemise tavad. Kultuurilised erinevused suhtlemisel.</p>	<p>Seletus- ja virgutusmeetod Rühmatöö Harjutus Iseseisevtöö Kõitev loeng Video, harjutus, Iseseisevtöö Arutamine, Video, Harjutus, Iseseisev töö Seletus- ja virgutusmeetod, rühmatöö, Harjutus Video Rühmatöö Probleemisituatsiooni lahendamine Kõitev loeng</p>	Mitteeristav

			Video harjutus	
<b>Hindamisülesanne:</b> Teemaline õpimapp link juhendile Kõik teised hindamisülesanded on õpimapi osad  Essee teemal „Suhtlemise roll inimese elus“ Küsimustele vastamine teemal “Suhtlemisvahendid“ Arvustustöö „Aktiivne kuulamine“ Test „Konflikt“ PowerPoint ettekande koostamine suhtlemise põhioskuste kohta vastavalt etteantud teemale ja kirjandusallikale				
<b>Lävend</b>				
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab oma majanduslikke vajadusi lähtudes ressursside piiratusest</li> <li>• selgitab nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust</li> <li>• koostab juhendi alusel elektrooniliselt oma leibkonna ühe kuu eelarve</li> <li>• loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse</li> <li>• täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni</li> <li>• leiab iseseisvalt informatsiooni peamiste pangateenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta</li> <li>• kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi „e-riik“</li> </ul>	Majanduse olemus. Inimese majanduslikud vajadused, ressursid, ressursside piiratus. Turg. Nõudmine ja pakkumine. Turumajandus. Eelarve ja selle koostamine. Maksud, otsesed ja kaudsed maksud. Tulud ja kulud. Tulude deklareerimine. Pangad ja pankade teenused. E-riik, portaali kasutamise võimalused.	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö, interaktiivne loeng, arutelu	Mitmeeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Koostab majandusuudiste analüüsi  Sooritab testi		<b>Hindamismeetod:</b> Test Analüüs		
<b>Lävend</b>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

<p>mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast</li> <li>• võrdleb iseseisvalt oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötaja ja ettevõtjana, lähtudes ettevõtluskeskkonnast</li> <li>• kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid</li> <li>• selgitab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda</li> <li>• kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele</li> <li>• kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt, meeskonnatööna, juhendi alusel lihtsustatud äriplaani</li> </ul>	<p>Ettevõtluskeskkond Eestis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ettevõtluse olemus ja definitsioon</li> <li>• Ettevõtjaks kujunemine</li> <li>• Poliitiline, majanduslik, sotsiaalne, tehnoloogiline keskkond</li> <li>• Ettevõtluse areng Eestis</li> </ul> <p>Ettevõtja, palgatööline.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ettevõtlikkus</li> <li>• Ettevõtja palgatöötaja</li> <li>• Ettevõtja küsitlusleht</li> <li>• Töötaja küsitlusleht</li> </ul> <p>Ettevõtluskeskkond õpitavas valdkonnas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ettevõtte nimetus</li> <li>• Asukoht</li> <li>• Ettevõtlusvorm</li> <li>• Asutamise aeg ja ajalugu</li> <li>• Tegevusvaldkond</li> <li>• Ettevõtte kaubad ja teenused</li> <li>• Turg, konkurendid</li> <li>• Ettevõtte tööjõud</li> <li>• Ülesehitus</li> </ul> <p>Kultuurilised erinevused ettevõtluskeskkonna mõjutajana.</p> <p>Äriidee, äriplaani, äriplaani koostamine.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ettevõtte algab äriideest</li> <li>• Äriidee leidmise võimalused</li> <li>• Äriplaani ja selle ülesehitus</li> <li>• Ettevõtte äriplaani struktuur</li> <li>• Lisasoovitusi äriplaani koostamiseks</li> </ul>	<p>Kõitev loeng, diskussioon, iseseisev töö arvutis, arutus, praktiline ülesanne, iseseisevtöö arvutis, seletus- ja virgutusemeetod, probleemisituatsiooni lahendamine, iseseisevtöö</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Kontrolltöö: Ettevõtluse vormid Lihtsustatud äriplaani koostamine ja esitlus</p>		<p><b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Kontrolltöö Suuline esitus</p>		
<p><b>Lävend</b></p>				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 32 iseseisev töö: 20 kokku: 52</p>	<p>Odar, Ründva:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate peamisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel</li> <li>• tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldisi füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende</li> </ul>	<p>Odar, Ründva:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Töötervishoiu ja tööohutuse korraldamine ettevõttes.</li> <li>4.2. Töökeskkonna ohutegurid ja töötingimused</li> <li>4.3. Tööõnnetused ja kutsehaigused. Elektriõhusus. Elektrihaigused. Elektrivoolu toime inimorganismile. Isikukaitsevahendid. Käitumine õnnetusel ja ohuolukorras.</li> <li>4.4. Tuleohutus</li> <li>4.5. Töötervishoiu ja töökeskkonnaalase info leidmine</li> </ol>	<p>Odar:</p> <p>Loeng, iseseisev töö, aktiveerimisülesanded, video, rühmatöö, arutelu, probleemisituatsiooni lahendamine:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• infootsing riikliku töötervishoiu ja</li> </ul>	<p>Mitteeristav</p>

	<p>vähendamiseks</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega</li> <li>• kirjeldab meeskonnatööna tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas</li> <li>• leiab juhtumi näitel iseseisvalt eri allikatest sh elektrooniliselt töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• leiab iseseisvalt töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta</li> <li>• nimetab töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu peamisi erinevusi ja kirjeldab töölepinguseadusest tulenevaid töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust</li> <li>• arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise tööõimetuse hüvitist</li> <li>• koostab ja vormistab juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e- kirja sh allkirjastab digitaalselt</li> <li>• kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega</li> </ul>	<p>Tööseadusandlus. Töölepingud. Ajatöö ja tükitöö. Bruto- ja netopalk. Ajutine tööõimetus. Dokumendihaldus, dokumentide koostamine, vormistamine, säilitamine.</p>	<p>tööohutuse strateegia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rühmatööna mõttekaardi loomine töökeskkonna ohutegurite kohta.</li> <li>• protsessi skeemi joonistamine tuleõnnetuse korral (koolis/ töökohal olemasolevate ohutusjuhendite alusel)</li> </ul> <p>Ründva: loeng, rühmatöö, arutelu, juhtumi analüüs, iseseisev töö.</p>	
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Odar: Koostada ettekanne ja analüüs "Riskianalüüs õnnetusjuhtumi kohta TEs/või töökohal"</p> <p>Ründva: Analüüsida töökeskkonna ohutegureid töökohas(õppekõrgis) ja vormistada etteantud tabelisse</p>		<p><b>Hindamismeetod:</b> Analüüs Ettekanne/esitlus</p>		
<p><b>Lävend</b></p>				
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>				
<p>Odar: Koostada riskianalüüs oma töökohale, analüüsida ohutegurid vastavalt töötervishoiu ja tööohutuse seadusele. Ründva: Analüüsida töökeskkonna ohutegureid töökohas(õppekõrgis) ja vormistada etteantud tabelisse</p>				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• analüüsib juhendamisel oma isiksust ja kirjeldab enda tugevaid ja nõrku külgi</li> <li>• seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega</li> <li>• leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta</li> <li>• leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta</li> <li>• koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumentide (CV, sh võõrkeelse motivatsioonikirja, sooviaavalduse) lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast</li> <li>• valmistab ette ja osaleb näidistöövõttes intervjuul</li> <li>• koostab juhendamisel oma lühi- ja pikaajalise karjääriplaani</li> </ul>	<p>Sissejuhatus. Tutvumine õpiväljundi, hindamiskriteeriumite, teemade, õppemeetodite, hindamisega. Seosed teiste õpiväljunditega.</p> <p>Õpilaste ootuste kaardistamine. Koostöö põhimõtted, kokkulepped. Senise karjääritee kaardistamine.</p> <p>Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel.</p> <p>Sissejuhatus. Johari aken, mudeli seos karjääriplaneerimisega. Isikuomadustega seotud mõisted.</p> <p>Närvisüsteemitüüp, temperament, iseloom.</p> <p>Ekstravertsus, introvertsus. Eelistused ametitele, töö iseloomule, keskkonnale.</p> <p>Suur Viisik, põhiskaalad, seosed erinevate ametite, valdkondade, töö keerukusega.</p> <p>Isiklike omaduste kirjeldamine, analüüsimine.</p> <p>Ettevõtjale vajalikud isikuomadused, oskused. Ettevõtja, palgatöötaja sarnasused, erinevused. Isiklik huvi, potentsiaal.</p> <p>Väärtused, väärtushinnangud. Väärtuste mõju ja tähtsus isikliku karjääri planeerimisel ja tööelus. Isiklike baasväärtuste sõnastamine. Väärtuskonflikt. Vajadused, seosed karjääriplaneerimisega.</p> <p>Motivatsioon. Sisemine ja väline motivatsioon, vooiseisund. Enese motiveerimine. Hoiakud, nende iseloom ja mõju. Emotsioonid, eneseteadlikkus.</p> <p>Võimed. Tugevuste kaardistamine, seosed valitud eriala, karjääriplaneerimisega. Huvid, eelistused, seosed valitud eriala, karjääriplaneerimisega.</p> <p>Planeerimine ja karjääriotsuste tegemine. Lühiajaline karjääriplan. Kandideerimisprotsess. Kandideerimisdokumendid</p> <p>Tööotsimine. Tööotsija vajaduste/küsimuste sõnastamine. Tööportaalid ja nende kasutamine.</p> <p>Töövõtte simulatsioon. Personalijuhtide, tööandjate soovitusel noortele.</p> <p>Kokkuvõte, tagasiside.</p>	<p>Sotsiomeetrised meetodid</p> <p>Küsimuste esitamine ja vastamine</p> <p>Arutelu</p> <p>Väitlus</p> <p>Testid, küsimustikud</p> <p>Analüüs</p> <p>Video, film</p> <p>Mõiste- ja ideekaardid</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Coachingu meetodid</p> <p>Rollimäng</p> <p>Intervjuu</p> <p>Ajurünnak</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b></p> <p>I Teema: isiksuseomadused.</p> <p>a) Leia juhendamisel, märksõnade abil etteantud skaaladel viis isikuomadust</p> <p>b) Hinda numbrite abil nende tugevust/nõrkust</p> <p>c) Kirjelda ühe konkreetse näite abil isiksuseomaduse esinemist reaalses elus.</p> <p>d) Kirjelda ühte vabalt valitud tugevust kaaslasele/rühmale/õpetajale</p> <p>(Lisaülesanne andekatele: sõnasta arenguülesande ühe vabalt valitud isiksuseomaduse juures, mis hindasid skaalal hinnatud väärtusega „alla keskmise“).</p> <p>II Teema: ettevõtja/isiksuseomadused, oskused</p> <p>1. Protsessi tutvustamine, rühmade moodustamine, rollide, tööülesannete tutvustamine, jagamine</p>		<p><b>Hindamismeetod:</b></p> <p>Õpimapp/portfoolio</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Enesehindamine</p> <p>Arutlus</p> <p>Suuline esitus</p> <p>Probleemsituatsiooni lahendamine</p> <p>Intervjuu</p>		

2. I rühm – leia etteantud juhendi alusel filmist ettevõtjale vajalikud isiksuseomadused, illustreeri näidetega.

II rühm – leia etteantud juhendi alusel filmist ettevõtjale vajalikud oskused, illustreeri näidetega.

3. Esitlus, arutelu

4. Rühmatöö analüüs

5. Enesehindamine

III Teema: motivatsioon.

1. Individuaalne töö. Koosta kaks nimekirja (1. tegevused, mida teed meeled. 2. tegevused milleks pead end sundima)

2. Paaristöö. Leia kaaslane, kelle arvamusest lugu pead. Tutvusta nimekirja, põhjenda.

3. Anna kaaslasele vähemalt 5 ideed, mida ette võtta selleks, et tulla paremini toime olukordade/tegevustega, mis ei ole meeldivad.

Vali kaaslase antud viiest ideest välja kaks, mis sulle enam sobivad. Põhjenda oma valikut.

4. Arutelu, kokkuvõte.

5. Anna etteantud juhist järgides kaaslasele koostöö kohta tagasisidet.

IV Teema: kandideerimisdokumendid

1. Leia etteantud CVdest üles vead.

2. Arutelu, kokkuvõte.

2. Mõtlemisülesanne: sõnasta ja põhjenda, millised muudatused, täiendused teed iseseisvalt isiklikus CVs.

V Teema: tööotsimine, kandideerimine, tööintervjuu

1. Protsessi selgitamine.

2. Individuaalne töö: leia tööportaalist oma isiksust, võimeid, huvisid, oskuseid, teadmisi, vajadusi arvestav tööpakkumine

3. Sõnasta küsimused, mis tekkisid kandideerimise, töö, tingimuste, organisatsiooni, jne kohta.

4. Paaristöö: tööintervjuu simulatsioon (juhendi alusel) + õpilase ettevalmistatud küsimused

Tagasiside

Enesehindamine

## Lävend

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

## Iseseisvad tööd

Töölehed: „Positiivsed, negatiivsed isiksuseomadused“, „Enesehinnang iseloomuomaduste põhjal“, „Väärtushinnangud“, „Vajadused“, „Sammud üles - tehnika eesmärgistamisel“, „Eneseteadlikkus“, „Messitest“. Isikliku CV täiendamine. Õpimapi vormistamine.

## Praktilised tööd

Individuaalne töö: isikuomaduste ära tundmine ja märkimine viiel etteantud skaalal. Isikuomaduste kirjeldamine, ühe omaduse/tugevuse esitlemine. Rühmatöö: ettevõtjale vajalike isiksuseomaduste ja oskuste märkamine, näidete leidmine filmist. Rühmatöö esitlemine. Rühmatöö analüüs. Rühmatöö: „Väärtustering“, arutelu. Individuaalne/paaristöö: „Motivatsioon“, arutelu. Individuaalne töö: Lühiajaline karjääriplaan Rühmatöö: vigade leidmine näidisCVdest, isikliku olemasoleva (eesti/ inglise keele, arvutiõpetuse tunnis loodud) CV täiendamisevajaduste ära tundmine, ülesande sõnastamine. Individuaalne töö: sobiva töökuulutuse leidmine tööportaalist, intervjuuks valmistumine, küsimuste sõnastamine Paaristöö: tööintervjuu simulatsioon

## Hindamisülesanne

Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde teostamine lävendi tasemel

## Hindamismeetod

Õpimapp/portfoolio  
Analüüs  
Juhtumi analüüs

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde teostamine lävendi tasemel
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Nurme, Smirnina:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://www.innove.ee/et/kutseharidus/materjalid/ettevotlusope">http://www.innove.ee/et/kutseharidus/materjalid/ettevotlusope</a></li> <li>2. Ettevõtlus õpik-käsiraamat; Kristi Suppi; 2013 Atlex</li> <li>3. AS Ettevõtlikkusest ettevõtluseni; toimetanud Toomas Saal, Juhan Teder, Aili Ohlau, Aet Kull; 2012 Teadlik Valik</li> <li>4. SA Väikeettevõtte raamatupidamine; Maire Otsus-Carpenter; 2014 Äripäev Kirjastus</li> <li>5. Ettevõtluse alused; Monika Pramann Salu; 2014 Argo Kirjastus</li> <li>6. Ettevõtlusarendamise Sihtasutus <a href="http://www.eas.ee">www.eas.ee</a></li> <li>7. Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused <a href="http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tekst.pdf">http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tekst.pdf</a></li> </ol> <p>Odar:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Töötervishoiu ja töötervishoiu seadus <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/834134">https://www.riigiteataja.ee/akt/834134</a></li> <li>2. Elektriõhutusseadus <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/12894666">https://www.riigiteataja.ee/akt/12894666</a></li> <li>3. Töötervishoiu – ja tööohutuse väljaõppe ja täiendõppe kord <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/23105">https://www.riigiteataja.ee/akt/23105</a></li> <li>4. Ohumärguannete kasutamise nõuded töökohas <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/709136?leiaKehtiv">https://www.riigiteataja.ee/akt/709136?leiaKehtiv</a></li> <li>5. Tint, P. Töökeskond ja ohutus, Tallinn 2010</li> <li>6. Benjamin, O. Alli. Töötervishoiu ja tööohutuse põhimõtted. Rahvusvaheline tööbüroo-Genf. EV Sots.min 2002</li> <li>7. Tööinspektsiooni kodulehekülg <a href="http://www.ti.ee">www.ti.ee</a></li> <li>8. Infoportaal "Tööelu" <a href="http://www.tooelu.ee">www.tooelu.ee</a></li> <li>9. Töökeskkonnaalast infot koondav portaal "Tööbik" <a href="http://www.toobik.ee">www.toobik.ee</a></li> <li>10. Euroopa Tööohutuse ja Töötervishoiu Agentuuri kodulehekülg <a href="http://osh.sm.ee/">http://osh.sm.ee/</a></li> </ol> <p>Ründva:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://www.teeninduskool.ee/index.php/ohutusjuhendid">http://www.teeninduskool.ee/index.php/ohutusjuhendid</a></li> <li>2. Tööinspektsiooni kodulehekülg <a href="http://www.ti.ee">http://www.ti.ee</a></li> <li>3. S.Rekkor, A.Kersna, I. Kivisalu, " Toiduvalmistamine suurköögis", 2010, kirjastus Agro</li> </ol> <p>Malkevitš:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Riigi Teataja, <a href="http://www.eesti.ee">www.eesti.ee</a>,</li> <li>2. <a href="https://www.juristaitab.ee/ru">https://www.juristaitab.ee/ru</a></li> <li>3. <a href="https://www.ti.ee/est/avaleht/">https://www.ti.ee/est/avaleht/</a></li> <li>4. <a href="http://tooelu.ee">http://tooelu.ee</a></li> </ol>

## Tallinna Teeninduskool

### 4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

#### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
4	Pagaritoodete valmistamise alused sh praktika	18	Eha Martma, Sirje Tenok, Heikki Eskusson, Ellen Lessel
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel taignaid ja tooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Praktika</b>
116 t	80 t	72 t	200 t
<b>Teemad ja alateemad</b>	Rakendab juhendamisel teoreetilisi teadmisi praktilises töös tootlusteemuseid pakkuvast ettevõttes.		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab pagaritöö tooraineid lähtudes juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 24 kokku: 64	1. Nimetab pagari töös kasutatavad jahu tüübid 2. Tunneb ära ja kirjeldab pagari töös kasutatavaid tooraineid - tangained, rasvained, munad ja munatooted, lõhna- ja maitseained, suhkru, kergitusained, lihad, aedviljad, puuviljad, marjad, piimatooted, tärkliised, tarrendained 3. Valmistab toorained tootmiseks ette, korraldades oma tööd otstarbekalt ja töötades säästlikult 4. Määratleb organoleptiliselt tooraine kvaliteedi vastavust kvaliteedinõuetele 5. Arvestab juhendi alusel tooraine ja materjali kulu	Tooraineteõpetus 1 teravili, keemiline koostis, jahvatus 1.2 jahud, jahu liigid ja tüübid, jahu säilitamine. 1.2.1 linnased, liigid 1.3 suhkur, liigid, tootmine, kvaliteet, säilitamine 1.4 sool, liigid, kvaliteet 1.5 vesi, tema omadused, karedus, pH 1.6 kergitusained, biokeemilised ja keemilised 1.7 munad, munatooted, kvaliteet, säilitamine 1.8 toidurasvad, liigid, kvaliteet, säilitamine 1.9 piim, piimatooted, liigid, kvaliteet, säilitamine 1.10 liha, liha liigid, keemiline koostis, säilitamine 1.11 kala, kala liigid, keemiline koostis, säilitamine 1.12 aedviljad, säilitamine 1.13 puuviljad-marjad, kvaliteet, säilitamine 1.14 tärkliised, tarrendained, kvaliteet ja säilitamine 1.15 toorainete ettevalmistamine tootmisprotsessiks 1.16 toorainete külmtootlemiskao arvutamine 1.17 toorainete asendamine 1.18 toorainete sensoorne hindamine	Toorainete sensoorne hindamine, loeng, arutelu, rühmatöö, paaritöö, esitluste ettekandmine, demonstartsioon, loovtöö,	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> iseseisvate tööde esitlused		<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Teab pagaritöös kasutatavaid tooraineid , nende kvaliteedinõudeid. valmistab toorained ette iseseisvalt.	Teab pagaritöös kasutatavaid tooraineid , nende kvaliteedinõudeid. valmistab toorained ette iseseisvalt.Arvestab iseseisvalt toorainete kulu
<b>Iseseisvad tööd</b>		
uurimistöö vastavalt etteantud juhendile- toorainete küpsetusomadused Magustusained. Funktsionaalne toit: Probiotilised piimatooted.		
<b>Praktilised tööd</b>		
Toiduainete kvaliteedi hindamine sensoorselt.		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab taiginate valmistamisel seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26	6. Kasutab juhendamisel taigasegamisemasinaid, vahustajaid, taigatükeldajaid ja –ümardajaid, vormimismasinaid, kerkekappe ja ahjusid, jahutamisseadmeid, pakkimismasinaid ja külmutamisseadmeid. 7. Kasutab juhendamisel erinevateks tööoperatsioonideks vajaminevaid töövahendeid, nagu kaalusid, krabasid, nuge, spaatleid, vispleid, kausse, sõelu, ahjuplaate, termomeetreid, lõikelaudu, mõõtevahendeid, käsikarusid (togisid), riive, ja ahju ning küpsetusvorme 8. Töötab seadmetega vastavalt kasutusjuhendile, järgides ohutus- ja tööhügieeni nõudeid 9. Tunneb seadmete ohutusnõudeid kinnitades seda oma allkirjaga. 10. Peab kinni hügieeninõuetest seadmetega töötades 11. Puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökohad	Seadmete õpetus, 2.1 tööohutusnõuded pagaritööstuse elektriseadmetele 2.2 kasutusjuhendid pagaritööstuse seadmetele 2.3 taigasegamisemasinad ja vahustajad, tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele 2.4 taigatükeldajad , taignaümdajad,vormimismasinaid tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele 2.5 kerkekapid, ahjud ja pliivid , tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele 2.6 jahutus- ja külmutusseadmed , tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele 2.7 pakkeseadmete liigitus ja tööpõhimõtted. 2.8 pagaritööstuses kasutatavad väikevahendid – kaalud, krabad, noad, spaatlid, kausid, sõelad, küpsetusplaadid, termomeetrid, mõõtevahendid, lõikelauad, riivid, küpsetusvormid jt töövahendid 2.9 pagaritööstuses kasutatavate seadmete ja masinate lisatarvikud ja nende tööpõhimõtted- lõikeristad, visplid, jne	Loeng, arutelu, rühmatöö, paaris töö, esitluste ettekandmine, demonstartsioon, loovtöö,	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Iseseisvate tööde esitlemine		<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Tunneb seadmeid ja töövahendeid , nende kasutamise ohutuid	Tunneb seadmeid ja töövahendeid , nende kasutamise ohutuid

	töövõtteid	töövõtteid. Töötab seadmetega iseseisvalt
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Tööd vastavalt juhendile: erinevate seadmete tööpõhimõte, käivitamine ja ohutud töövõtted		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel taiginaid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 24 kokku: 58	12. Valmistab juhendamisel pärmitaiginaid või lehttaiginaid või pärmilehttaiginaid või rukkitaiginaid, järgib taigna valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid 13. Valib juhendamisel taigna valmistamisel sobivad seadmed ja töövahendid 14. Arvutab taigna väljatulekut ja vee kogust, kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid 15. Kirjeldab taigna valmistamisel tekkida võivaid vigu lähtuvalt toiduainetes toimuvatest protsessidest 16. Nimetab ja tunneb ära valmistaigna tunnused ja kirjeldab käärinud taigna tunnused.	3. Taignate valmistamine, 3.1 tehnoloogilise juhendi alusel toorainete doseerimine nisu- ja rukkitaignatele järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid 3.2 taignavedeliku ja taigna väljatuleku arvutamine 3.3 taigna segamine, segamisel toimuvad protsessid, taigna valmiduse määramine 3.4 taigna käärimine ja käärimisprotsessi mõjutavad tegurid 3.5 pärmilehttaigna valmistamine, kihitamine 3.6 lehttaigna valmistamine, kihitamine 3.7 Võimalikud vead taigna valmistamisel ja käärimisel	Toorainete sensoorne hindamine, loeng, arutelu, rühmatöö, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsoon, loovtöö, praktiline taigna valmistamine	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Esitus, loovtöö, arvutamine, probleemõpe, referaadi koostamine ja esitlemine, sensoorne hindamine, intervjuu, kontrolltöö, tunnikontroll, test, praktikajuhendaja hinnang praktikale, praktika aruande koostamine			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Teab taigna valmistamisel tekkida võivaid vigu ja oskab neid ennetada	Teab taigna valmistamisel tekkida võivaid vigu ja oskab neid ennetada. Valmistab iseseisvalt taiginaid		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Arvutusülesanne -vee koguse arvestamine. Eri rahvuste tooted - uurimustöö Arvutusülesanne - Taigna/ toodete koguste arvutamine				
<b>Praktilised tööd</b>				
Etteantud retsepti järgi tainaste valmistamine				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel lihtsamaid täidiseid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6	17. Valmistab juhendamisel lihtsamaid soolaseid ja magusaid täidiseid 18. Järgib täidiste valmistamisel toiduhügieeni ja ohutuse nõudeid 19. Kasutab täidiste valmistamiseks	Taigna töötlemine, 4.1 taigna tükeldamine ja kaalumise, käsitsi või masinaga 4.2 nisu ja rukkitaignast kuklite ja lihtsaiade vormimine 4.3 lehttaignast ja pärmilehttaignast kihiliste saiade ja pirukate vormimine 4.4 magusate ja soolaste täidiste valmistamine pirukatele ja saiadele	Toorainete sensoorne hindamine, loeng, arutelu, rühmatöö, paaristöö, esitluste ettekandmine,	Eristav

iseseisev töö: 6 kokku: 16	vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid	4.5 viimistlusmaterjalide valmistamine (puisted, määrded, saialäiked)	demonstartsioon, loovtöö,
<b>Hindamisülesanne:</b> Esitus, loovtöö, arvutamine, probleemõpe, referaadi koostamine ja esitlemine, sensoorne hindamine, intervjuu, kontrolltöö, tunnikontroll, test, praktikajuhendaja hinnang praktikale, praktika aruande koostamine		<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Valmistab juhendi järgi täidiseid järgides toiduohutuse nõudeid	Valmistab juhendi järgi täidiseid järgides toiduohutuse nõudeid. Valmistab täidiseid iseseisvalt	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Loovtöö- uue kujundusega pagaritoote välja mõtlemine			
<b>Praktilised tööd</b>			
Soolaste ja magusate täidiste valmistamine			

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötleb, vormib ja viimistleb juhendamisel pooltooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 24	20. Tükeldab juhendamisel käsitsi või masinaga tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist 21. Vormib kukleid, pirukaid, kihilisi ja lihtsaiu lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist 22. Viimistleb pooltooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist 23. Määratleb organoleptiliselt pooltoodete vastavust nõuetele	4. Taigna töötlemine, 4.1 taigna tükeldamine ja kaalumine, käsitsi või masinaga 4.2 nisu ja rukkitaignast kuklite ja lihtsaiade vormimine 4.3 lehttaignast ja pärmilehttaignast kihiliste saiade ja pirukate vormimine 4.4 magusate ja soolaste täidiste valmistamine pirukatele ja saiadele 4.5 viimistlusmaterjalide valmistamine (puisted, määrded, saialäiked)	Toorainete sensoorne hindamine, loeng, arutelu, rühmatöö, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsioon, loovtöö,	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> iseseisev töö- esitlemine		<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Ülesanne/harjutus		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Töötleb, vormib ja viimistleb tooteid juhendi järgi	Töötleb, vormib ja viimistleb tooteid iseseisvalt		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
juhendi koostamine omaloomingulisele pagaritootetele				
<b>Praktilised tööd</b>				
Magusate ja soolaste täidistega pirukate valmistamine				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
küpsetab juhendamisel pärimaigust tooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 36	24. Küpsetab juhendamisel pärimaigust tooteid vastavas seadmes, lähtudes etteantud tehnoloogilisest juhendist 25. Määratleb organoleptiliselt küpsetatud toodete vastavust nõuetele	5. Taigna küpsetamine, 5.1 küpsetamisel toimuvad protsessid, toote sisu ja kooriku tekkimine. 5.2 küpsetusrežiimid 5.3 erinevate toodete küpsetuskadu ja selle aurutamine 5.4 küpsenud toodetele esitatavad nõuded	Toorainete sensoorne hindamine, loeng, arutelu, rühmatöö, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsioon, loovtöö,	Eristav
<b>Hindamismeetod:</b> Ülesanne/harjutus				
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Küpsetab tooteid juhendi alusel	Valib küpsetusrežiimi ja küpsetab tooteid iseseisvalt		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
küpsetuskao arvutus				
<b>Praktilised tööd</b>				
Toodete küpsetamine. Küpsetusrežiimid				

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel pagaritooted Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 18 kokku: 28	26. Jahutab pagaritooted lähtudes tehnoloogilisest juhendist 27. Viimistleb küpsetatud tooted lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist 28. Valib juhendamisel toodete pakendamiseks sobivad seadmed ja materjalid 29. Markeerib ja ladustab tooted lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest 30. Määratleb organoleptiliselt pärimaigust toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid	6. Jahutamine, viimistlemine, pakendamine, 6.1 toodete jahutamine, jahtumiskadu 6.2 toodete küpsetusjärgne viimistlemine 6.3 erinevad pakendamise võimalused 6.4 markeerimine ja ladustamine	Toorainete sensoorne hindamine, loeng, arutelu, rühmatöö, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsioon, loovtöö,	Eristav
<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Praktiline töö Ülesanne/harjutus				
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Määrab organoleptiliselt toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid.	Jahutab, viimistleb, prakeerib ja pakendab tooteid iseseisvalt		

Eristab kvaliteetsed ja praaktoodet.

### Iseseisvad tööd

Jahtumiskao arvutamine Pakendamine ja pakkematerjalid

### Praktilised tööd

Toodete jahutamine, küpsetusjärgne viimistlemine, pakendamine, markeerimine

Õpiväljund 8	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab kehalise valmisoleku olulisust töötaja tervisele ja töövõimele ning liikumisostuste osa selle saavutamises lähtuvalt eriala eripärast Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	31. Selgitab rühtatööna juhendi alusel regulaarse kehalise aktiivsuse olulisust inimese tervisele ja töövõimele 32. Kirjeldab juhendi alusel erialase tööga seotud kehalise koormuse mõju organismis toimuvatele muutustele 33. Selgitab juhendi alusel kehalise valmisoleku olulisust toidutööstuse töötaja tervisele ja töövõimele 34. Kirjeldab rühtatööna juhendi alusel liikumisvõimalusi ja – oskusi, mis toetavad erialasel tööl töövõime säilitamist ja parandamist 35. Kirjeldab juhendi alusel töövõime säilitamiseks liikumisharjutusi ja –oskusi 36. Leiab juhendi alusel seoseid enda tervisliku seisundi ja töövõime ning kehalise aktiivsuse vahel	loeng, arutelu, rühtatöö, paaritöö, demonstartsoon,	Eristav
<b>Hindamismeetod:</b> Ülesanne/harjutus			
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Arendab oskusi erialase töövõime parandamiseks	Sooritab kehalisi harjutusi tagamaks hea tervislik seisund ja töövõime	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Liikumisharjutused töövõime säilitamiseks			

Õpiväljund 9	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib isiklikke praktika eesmärged lähtuvalt praktikajuhendist. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 kokku: 2	37. Komplekteerib materjali praktikale asumiseks (leping, praktikapäevik, praktika programm, tervisetõend, hügieenikoolitustõend, jm), arvestades praktikajuhendit 38. koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti ametliku tutvustuskirja tööandjale 39. teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit	7. Ettevõtte praktika toidutööstusvaldkonna ettevõttes 7.1 Praktikalepingute sõlmimine, dokumentatsiooni täitmine (tervisetõend, hügieenitõend) 7.2 Praktiliste tööülesannete täitmine. 7.3 Praktika aruande kaitsmine ja tagasiside.	Praktiline töö	Eristav

<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Ülesanne/harjutus		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Komplekteerib juhendamisel praktika dokumendid ja planeerib praktilised tegevused	Komplekteerib praktika dokumendid iseseisvalt ja planeerib praktilised tegevused toetudes praktika programmile

Õpiväljund 10	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga lähtuvalt praktikajuhendist.	40. kirjeldab praktika kaitsmisel praktikaettevõtte töökorraldust (äriideed) praktikaettevõtte alusel 41. kirjeldab praktika kaitsmisel tootmisruumide paigutust praktikaettevõtte alusel 42. kirjeldab toodete sortimenti praktikaettevõtte alusel	7. Ettevõtte praktika toidutööstusvaldkonna ettevõttes 7.1 Praktikalepingute sõlmimine, dokumentatsiooni täitmine (tervisetõend, hügieenitõend) 7.2 Praktiliste tööülesannete täitmine. 7.3 Praktika aruande kaitsmine ja tagasiside.	Praktiline töö	Eristav

<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Ülesanne/harjutus		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Kirjeldab praktikaettevõtte töökorraldust ja oma osa meeskonnatöös	Analüüsib praktikaettevõtte töökorraldust ja oma osa meeskonnatöös
<b>Praktika</b>		
Praktiline töö töökeskkonnas		

Õpiväljund 11	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes juhendamisel, järgides ettevõtte töökorraldust, osaleb meeskonnatöös.	43. orienteerub ettevõtte toodete sortimendis 44. järgib ettevõtte sisekorraeeskirju 45. oskab lugeda toote tehnoloogilist kaarti 46. tunneb pagaritoodete valmistamiseks vaja minevaid vajalikke tooraineid ja oskab neid kasutada 47. tunneb täidiste valmistamiseks vajaminevaid tooraineid ja oskab neid kasutada 48. järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid 49. töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega, sh suhtleb sõbralikult	7. Ettevõtte praktika toidutööstusvaldkonna ettevõttes 7.1 Praktikalepingute sõlmimine, dokumentatsiooni täitmine (tervisetõend, hügieenitõend) 7.2 Praktiliste tööülesannete täitmine. 7.3 Praktika aruande kaitsmine ja tagasiside.	Praktiline töö	Eristav

<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Valmistab ettevõtte toodangut tehnoloogia kaartide järgi, ei vaja pidevat juhendamist	Töötab praktikaettevõtte meeskonnas iseseisvalt tehnoloogiakaartide järgi
<b>Praktika</b>		
Praktiline töö töökeskkonnas		

Õpiväljund 12	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel ettevõttes kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid.	50. tunneb tööprotsessis sobilikke väikevahendeid ja oskab neid kasutada( nt kaalud, pritskott,nuga jne ) 51. valmistab käsitsi lihtsamaid pagaritooteid (leiva ja saia käsitsi vormimine, väike-saiade vormimine) ja küpsetab 52. järgib töötades tööhügieeninõudeid 53. kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid 54. töötab seadmetega vastavalt kasutusjuhenditele 55. puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha vastavalt puhastusnõuetele	7.Ettevõtte praktika toidutööstusvaldkonna ettevõttes 7.1 Praktikalepingute sõlmimine, dokumentatsiooni täitmine (tervisetõend, hügieenitõend) 7.2 Praktiliste tööülesannete täitmine. 7.3 Praktika aruande kaitsmine ja tagasiside.	Praktiline töö	Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Tunneb seadmeid ja töötab nendega vastavalt kasutusjuhendile, arvestades tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid	Töötab iseseisvalt seadmetega vastavalt tööohutuse ja toiduhügieeni nõuetele		
<b>Praktika</b>				
Praktiline töö töökeskkonnas				

Õpiväljund 13	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eeltöötleb tooraineid, valmistab ettevõtte nimekirjas olevaid tooteid juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.	56. arvutab toodete valmistamiseks vajalike toorainete koguseid tehnoloogilise kaardi järgi kalkulaatori abil 57. valmistab ette toorained tootmiseks ( avab pakendid, kaalub, sõelub, puhastab jms.) 58. eeltöötleb tooraineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid	7.Ettevõtte praktika toidutööstusvaldkonna ettevõttes 7.1 Praktikalepingute sõlmimine, dokumentatsiooni täitmine (tervisetõend, hügieenitõend) 7.2 Praktiliste tööülesannete täitmine. 7.3 Praktika aruande kaitsmine ja tagasiside.	Praktiline töö	Eristav

	59. eel- ja lõppviimistleb pagaritooteid vastavalt juhendile 60. tükeldab taignaid käsitis või masinaga 61. hoiab oma töökoha puhtana kogu tööpäeva vältel		
<b>Hindamisülesanne:</b> praktika programm			
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Rakendab teoreetilisi teadmisi praktilises töös, ei vaja pidevat juhendamist	Töötab tehnoloogiliste juhendite järgi iseseisvalt	
<b>Praktika</b>			
Praktiline töö töökeskkonnas			

Õpiväljund 14	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
pakendab ja ladustab juhendamisel valmistoodangut	62. kasutab ettenähtud seadmeid, pakkematerjale ja töövõtteid vastavalt juhendile 63. pakendab vastavalt toote kirjeldusele ja juhendile	7. Ettevõtte praktika toidutööstusvaldkonna ettevõttes 7.1 Praktikalepingute sõlmimine, dokumentatsiooni täitmine (tervisetõend, hügieenitõend) 7.2 Praktiliste tööülesannete täitmine. 7.3 Praktika aruande kaitsmine ja tagasiside.	Praktiline töö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> praktika ülesanded			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Rakendab teoreetilisi teadmisi praktilises töös, ei vaja pidevat juhendamist	Töötab tehnoloogiliste juhendite järgi iseseisvalt		
<b>Praktika</b>				
praktiline töö töökeskkonnas				

Õpiväljund 15	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt praktiakjuhendist. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 kokku: 6	66. koostab kirjalikult IKT vahendeid kasutades korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile 67. kirjeldab praktika aruandes praktikaettevõtte töökorraldust, äriideed, toodete sortimenti.	7. Ettevõtte praktika toidutööstusvaldkonna ettevõttes 7.1 Praktikalepingute sõlmimine, dokumentatsiooni täitmine (tervisetõend, hügieenitõend) 7.2 Praktiliste tööülesannete täitmine. 7.3 Praktika aruande kaitsmine ja tagasiside.	Praktiline töö, praktika aruande koostamine, eneseanalüüs.	Eristav

	68. esitleb praktikal saadud kogemusi, andes hinnangu eesmärkide saavutatusele 69. tutvustab edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt		
<b>Hindamismeetod:</b> Analüüs Ettekanne/esitlus			
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Koostab praktika aruande ja kirjeldab praktikal täidetud tööülesandeid ja annab oma tööle hinnangu	Koostab praktika aruande ja analüüsib oma praktiliste oskuste arengut	

<b>Hindamiskriteeriumid</b>	Õpiväljundid 9.-15.		
<b>Hindamisülesanne</b>	Hindamiskriteeriumid 37-69.		
<b>Hindamismeetod</b>	Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Analüüs		
<b>Hindamine</b>	Eristav		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Rakendab teoreetilisi teadmisi praktilises töös, ei vaja pidevat juhendamist	Töötab tehnoloogiliste juhendite järgi iseseisvalt	
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	kõik õpiväljundid on saavutatud kui kõik kirjalikud tööd ja hindamisülesanded on lahendatud, praktilised tööd ja ettevõtte praktika on sooritatud		
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine		
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf">http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf</a> H.Kikas, E.Koger .Toidukaubad. Tallinn, 2004 Õppekirjandus, õppematerjalid 1. Toiduseadus -kehtiv. 2. Pakendiseadus - kehtiv. 3. Toiduga kokkupuutuda lubatud materjalid. Määrus. – kehtiv Toote valmistamise töölehed- Tehnoloogia kaardid .J. Hoog. Leivaküpsetus IV. Tallinn:Valgus, 1972, E.Kiisman, M.Piirman. Küpsetuskuns. Tartu: AS Atlex, 2005 M. Maser, A.Zirkel. "Leivaraamat" Tartu 2006 Tammkivi.M. Jahuliste kondiitritoodete valmistamisel- IV. 1986.a <a href="http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/">http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/</a> 2013.a L.Taavet. Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine. MKK trükikoda, 1996 a.		

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
5	Valikpagaritoodete valmistamine	5	Eha Martma, Sirje Tenok, Ljudmilla Iljina, Riina Vonda, Ellen Lessel
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel valikpagaritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
54 t	40 t	36 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
valmistab juhendi alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 8 kokku: 26	1. Nimetab valikpagaritoodete valmistamisel kasutatavaid tooraineid 2. Eristab leht- ja pärmilehttaigna valmistamisel kasutatavaid margariine, kergitusaineid, jahuparandajaid 3. Valmistab juhendi alusel ette tooraineid tootmiseks 4. Arvestab juhendi alusel tooraine kulu, korraldades oma tööd ratsionaalselt 5. Arvutab juhendamisel taigna väljatulekut ja veekogust, kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid 6. Annab organoleptilise hinnangu toorainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest 7. Kirjeldab taignate liigitust valmistusviiside alusel ja liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamise tehnoloogiad 8. Nimetab ja kirjeldab juhendi alusel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamise tehnoloogiad 9. Loetleb ja kirjeldab liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamisel tekkinud vigu 10. Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste	4 tundi Valikpagaritoote mõiste ja kasutatavad spetsiifilised toorained. Juhendi järgi valikpagaritoodete tainaste valmistamine. Kihiline pärmitaigen, töötlemine, toodete vormimine. 4 tundi Pärmilehttaigna valmistamise tehnoloogiline protsess. Kihitamine. Toodete vormimine. 4 tundi Taignate valmistamisel tekkinud vead ja nende ennetamine.	loeng, esitlus, praktiline töö, demonstratsioon, sensoorne hindamine	Eristav

	kaartide alusel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignaid 11. Valib juhendamisel taiginate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid 12. Teeb lühikokkuvõtte seadme võõrkeelse kasutusjuhendi sisust 13. Järgib taiginate valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid			
--	---	--	--	--

**Hindamisülesanne:**

Tehnoloogilise juhendi järgi toote valmistamine

<p><b>Hinne 3</b></p> <p>Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud. Juhendamisel valmistab taiginaid.</p>	<p><b>Hinne 4</b></p> <p>Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud tähtaegselt. Valmistab juhendi abil erinevaid taiginaid.</p>	<p><b>Hinne 5</b></p> <p>Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud tähtaegselt. Valmistab tehnoloogiakaartide järgi iseseisvalt taiginaid.</p>
---	---	--

**Iseseisvad tööd**

Arvutusülesanded, Praktilises tundides valmistatud toodete retseptikogu koostamine

**Praktilised tööd**

Valmistab juhendi alusel kihitatud pärmitaigna ja vormib tooteid. 6 tundi

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>töötleb, vormib ja viimistleb liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignaid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist</p> <p>Jaotus tundides:            teoreetiline töö: 12            praktiline töö: 12            iseseisev töö: 8            kokku: 32</p>	<p>14. Kirjeldab erinevaid leht- ja pärmilehttaignate kihistamiseetodeid</p> <p>15. Kihitab juhendamisel leht- ja pärmilehttaigna, lähtudes tehnoloogilisest juhendist</p> <p>16. Kirjeldab liiva- ja muretaignast küpsiste, pirukate vormimist</p> <p>17. Kirjeldab erinevate täidistega leht- ja pärmilehttaignast tooteid (pirukad, küpsised, croissantid, viinisaiad, kringlid, strudlid)</p> <p>18. Loetleb liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna toodete vormimisel antavaid kujusid</p> <p>19. Valmistab juhendamisel liiva- ja muretaignast küpsiseid vastavalt tehnoloogilisele juhendile</p> <p>20. Valmistab juhendamisel muretaignast soolaste ja magusate täidistega pirukaid vastavalt tehnoloogilisele juhendile</p> <p>21. Tükeldab juhendamisel taiginaid retsepti ja tehnoloogilise juhendi alusel</p>	<p>4 tundi Lehttaigna valmistamine</p> <p>4 tundi Pärimi-lehttaigna ja lehttaigna erinevate kihistamiseetodid.</p> <p>4 tundi Pärimi-leht- ja lehttaignast tooted (küpsised, pirukad, croissant jt), enamlevinud vead. Tooted soolaste ja magusate täidistega.</p>	<p>loeng, esitlus, praktiline töö, demonstratsioon, sensoorne hindamine, iseseisev töö</p>	<p>Eristav</p>

22. Kirjeldab pärmilehttaignast toodete kergitamist			
23. Nimetab ja kirjeldab juhendamisel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna ning toodete vead			
24. Valmistab juhendamisel magusaid ja soolaseid täidiseid			
25. Külmutab juhendamisel leht- ja pärmilehttaignat ja vormitud tooteid kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile			
26. Kirjeldab leht- ja pärmilehttaigna külmutusprotsessi ja tekkinud vigu			

#### Hindamisülesanne:

Etteantud tehnoloogilise juhendi järgi taigna/toote valmistamine

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud. Valmistab juhendaja abil erinevaid taigaid.	Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud tähtaegselt. Valmistab juhendi abil erinevaid tooteid.	Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud tähtaegselt. Valmistab iseseisvalt juhendi abil erinevaid taigaid ja tooteid.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
loovtöö. Praktiliselt valmistatud toodete retseptikogu koostamine		
<b>Praktilised tööd</b>		
juhendi järgi toodete valmistamine 2x6 tundi		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
küpsetab liiva-, mure-, leht-ja pärmilehttaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 8 kokku: 26	27. Viimistleb küpsetuseelselt liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid 28. Kirjeldab liiva-, mure-, leht-ja pärmilehttaignast toodete küpsetamisel kasutatavaid küpsetusrežiime 29. Võrdleb erinevate toodete küpsetustemperatuure ja aegu 30. Arvutab juhendi alusel küpsemis- ja jahtumiskadu 31. Küpsetab juhendamisel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid, lähtudes etteantud tehnoloogilisest režiimist 32. Kirjeldab lühidalt võõrkeeles toodete küpsetamist lähtuvalt juhendist 33. Määratleb organoleptiliselt küpsetatud toodete vastavust nõuetele 34. Kirjeldab liiva-, mure-, leht-ja	2 tundi Lehttaignast, muretaignast ja pärimi-lehttaignast toodete vormimine, toodete viimistlemine enne küpsetamist 2 tundi Erinevate taigate ja toodete küpsetamisrežiimid. Küpsemis ja jahtumiskadu, neid mõjutavad tegurid 2 tundi Toote valmiduse määramine sensoorselt. Valmistoodetele esitatavad kvaliteedinõuded	loeng, esitlus, praktiline töö, demonstratsioon, sensoorne hindamine	Eristav

	pärmilehttaignast toodete küpsetamisel esinevaid vigu ja nende tekkepõhjuseid		
<b>Hindamisülesanne:</b> Tehnoloogilise juhendi järgi toote küpsetamine, viimistlemine . Toote valmiduse määramine ja sensoorne kvaliteedi hindamine.			
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud. Küpsetab juhendaja juhendamisel erinevaid tooteid.	Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud tähtaegselt. Küpsetab juhendi abil erinevaid tooteid.	Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud tähtaegselt. Valib küpsetusrežiimi ja küpsetab iseseisvalt tooteid	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
uurida erinevate toodete küpsetusrežiime. Küpsetusrežiimide kirjeldused ja nende lisamine retseptikogusse			
<b>Praktilised tööd</b>			
toodete küpsetamine ja küpsetamisel toimuvate protsesside jälgimine. Protsesside kirjeldused lisada retseptikogusse. 2x6 tundi			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 8 kokku: 20	35. Viimistleb küpsetusjärgselt liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile 36. Loetleb toodete valmiduse määramise võimalusi 37. Kirjeldab toodete jahutamist ja küpsetusjärgset viimistlemist 38. Jahutab liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid vastavalt juhisele 39. Valib juhendi alusel toodetele pakendid 40. Pakendab, markeerib, ladustab tooted 41. Määratleb organoleptiliselt liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast toodete vastavuse kvaliteedinõuetele	Toote valmiduse määramine. 2 tundi Toote küpsemisjärgne jahutamine. Jahtumiskadu ja seda mõjutavad tegurid 2 tundi Küpsetamisjärgne viimistlemine 2 tundi Toodetele esitatavad kvaliteedinõuded. Valmistoodete markeerimine.	loeng, esitlus, praktiline töö, demonstratsioon, sensoorne hindamine	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Tehnoloogilise juhendi järgi toote valmistamine ja jahutamine, jahtumiskao arvestamine. Retseptikogumik			
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud tähtaegselt. Jahutab ja viimistleb juhendaja juhendamisel erinevaid tooteid.	Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud tähtaegselt. Jahutab ja viimistleb juhendi abil erinevaid tooteid.	Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud tähtaegselt. Jahutab ja viimistleb iseseisvalt juhendi abil erinevaid tooteid.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Jahtumiskao arvestamine.			
<b>Praktilised tööd</b>			

Küpsenud toodete jahutamine ja viimistlemine 6 tundi

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
sooritab eriala töövõime säilitamist ja tõstmist toetavaid kehalisi harjutusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	42. Sooritab juhendamisel töötaja töövõime säilitamist ja tõstmist toetavaid kehalisi harjutusi 43. Sooritab juhendamisel tervist tugevdavaid ja kehalist võimekust arendavaid kehalisi harjutusi 44. Järgib harjutuste sooritamisel ohutus- ja hügieeninõudeid 45. Parandab oma töövõimet regulaarse treeningu abil	loeng, demonstratsioon, esitlus	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Tervist tugevdavad harjutused			
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel			
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Tervist tugevdavad harjutused			

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
6	Kondiitritoodete tehnoloogia	28	Sirje Tenok, Ljudmilla Iljina, Ellen Lessel
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab, pakendab, ladustab ja väljastab individuaalselt ja meeskonna liikmena valmistatavaid kondiitritooteid, lähtudes kondiitri ettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovidest, vajadustest ja ootustest.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
264 t	224 t	240 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab juhendi alusel erinevaid kondiitritoodete valmistamise tooraineid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	1. Loetleb ja kirjeldab kondiitritainaste, viimistlusmaterjaleide ja kaunistuste valmistamisel kasutatavaid tooraineid 2. Valib ja kasutab tooraineid vastavalt etteantud juhendile 3. Arvutab koostisosade kogused ühe tooraine asendamiseks teisega juhendi alusel 4. Tõlgib võõrkeelest lihtsamaid tehnoloogilisi kaarte, lähtudes erialasest sõnavarast 5. Annab hinnangu toorainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest	Tooraineteõpetus, 2 tundi Vahukooreasendajad 2 tundi Kreemistabilisaatorid 2 tundi Tarrendained ja zeled 4 tundi Martsipan, dekoormass, toiduvärvid ja aroomained 4 tundi Puuviljad ja marjad, keedised. 2 tundi Kakao, šokolaad, rasvaglasuur 2 tundi toorainete sensoorne hindamine Tõlgib võõrkeelest tehnoloogia kaarte, kasutades erialast sõnavara ja toorainete nimetusi.	loeng, demonstratsioon, esitus, degusteerimine	Eristav

**Hindamisülesanne:**  
 kvaliteedi hindamine sensoorselt

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel kui tunneb kondiitritoodetele kasutatavat toorainet, kvaliteedinõudeid, saab aru võõrkeelsest tehnoloogia kaardist.	Tunneb kondiitritoodete valmistamise ja viimistlemise tooraineid ja nende kvaliteedinõudeid, oskab kasutada tehnoloogia kaarte ja vajadusel teha ümberarvestusi. Tõlgib tehnoloogia kaarte võõrkeelest.	Tunneb toorainete organoleptilisi omadusi ja oskab valida õigeid koostisosi kondiitritoodete valmistamiseks ja viimistlemiseks. Koostab tehnoloogiakaarte. Valdab võõrkeelset erialast terminoloogiat

**Iseseisvad tööd**

Juhendi järgi säilitustingimuste ja tooraine kvaliteedi omavaheliste seoste uurimine.

### Praktilised tööd

Toorainete kvaliteedi kontroll

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab kondiitritoodete pooltoodete ja toodete liigitust ja valmistamist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 90 praktiline töö: 108 iseseisev töö: 88 kokku: 286	6. Kirjeldab juhendi alusel biskviitaigna, võibiskviitaigna, muretaigna, bese, keedutaigna, piparkoogitaigna ja suhkrukulise taigna valmistamise viise ja põhilisi töövõtteid 7. Kirjeldab juhendi alusel võõrkeeles kondiitritainaste, kreemide ja viimistlusmaterjalide valmistamist 8. Kirjeldab võikreemide, munavalgekreemide ja koorekreemide liike ja valmistamist lähtudes juhendist 9. Kirjeldab viimistlusmaterjalide - siirupite, pumatite, glasuuride, tarretiste, puistete, puuvilja-marja-pähklitaidiste valmistamist, lähtudes juhendist 10. Kirjeldab juhendi alusel kondiitritoodete pooltoodete ja toodete sügavkülmutamist 11. Valib kondiitritoodete valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid lähtuvalt juhendist 12. Nimetab võõrkeeles enamlevinud töövahendeid, seadmeid, töövõtteid, pooltooteid ja tooteid 13. Kasutab juhendi alusel seadmete ja töövahendite puhastamiseks sobilikke töövahendeid ja puhastusaineid 14. Valmistab puhastuslahuse, arvutades puhastusaine koguse lahuse valmistamiseks vastavalt juhendile	Kondiitritainaste ja pooltoodete valmistamise tehnoloogilised protsessid. 54 tundi Pooltoodete valmistamine: 4 tundi- Liiva- ja muretaigen, segamine, vead. Küpsised ja koogid. 4 tundi- Piparkoogitaigen, töötlemine, vormimine, vead. Küpsised 4 tundi- Bese, päklikbese, makroonid, taigna vead, vigade vältimine, küpsised 4 tundi- Keedutaigen, vead, küpsetamine 6 tundi- Võibiskviitaigna erinevad valmistusviisid. Küpsised, keeksid ja muffinid. Taigna vead, nende vältimise põhjused. 8 tundi- Biskviitaigna erinevad valmistusviisid, küpsetamine, pooltooted. Taigna vead, tekkimise põhjused, vigade ennetamine. 2 tundi- Suhkrukulise taigen, vormimine, küpsetamine 4 tundi- Pooltoodete külmutamine 8 tundi- Kreemide valmistamine, liigitus. Võikreemid, munavalgekreemid, vahukoorekreemid, toorjuustukreemid, kohupiimakreemid jt. 2 tundi- Siirupid, zeled 4 tundi- Martsipanist kaunistuste valmistamine 4 tundi- Šokolaadist ja glasuurist kaunistuste valmistamine  Vene keel 36 tundi	loeng, esitlus, video, praktiline töö	Eristav

#### Hindamisülesanne:

retsepti järgi toodete valmistamine, viimistlemine kaunistamine.

#### Hinne 3

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel kui iseseisvad tööd ja praktilised tööd on sooritatud tähtaegselt

#### Hinne 4

Tunneb kondiitritoodete valmistamise ja viimistlemise tehnoloogiat, teab tootmisprotsessis tekkida võivaid vigu. Teab kondiitriseadmeid ja nende tööpõhimõtet. Teab puhastus- ja desinfitseerimislahuste valmistamist.

#### Hinne 5

Valdab kondiitritainaste valmistamise ja viimistlemise tehnoloogiat, oskab analüüsida tootmisprotsessis tekkida võivaid vigu. Tunneb seadmeid, nende ohutut kasutamist ja puhastamiseks ettenähtud puhastusaineid. Valdab erialast võõrkeelset sõnavara.

**Iseseisvad tööd**

Arvutusülesanded, loovtöö, tootearendus - omaloomingutoote idee ja eskiis, Praktiliselt valmistatud toodete sensoorne hindamine, toote valmistamise ja vigade analüüsimine. Retseptikogu koostamine.

**Praktilised tööd**

Juhendi järgi tainaste ja toodete valmistamine 12 tundi- Liiva- ja muretaignast küpsised 12 tundi- Liiva ja muretaignast tooted (korvikesed, liivariba jt) 12 tundi- Piparkoogitaigna valmistamine, vigurpiparkookide vormimine ja kaunistamine 12 tundi- Bese- ja keedutaignast tooted 6 tundi- Profitroolid soolaste täidistega 12 tundi- Võibiskiitaignast pritsküpsised 12 tundi- Võibiskiitaignast kihilised küpsised 12 tundi- Keeksid ja muffinid 12 tundi- Suhkrulisest taignast tooted ja kaunistused 6 tundi- Omaloomingutoote valmistamine

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab kondiitritooteid juhendi alusel, kasutades ohutult seadmeid ja töövahendeid ning lähtudes ohutus- ja toiduhügieeni nõuetest</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 84 praktiline töö: 132 iseseisev töö: 96 kokku: 312</p>	<p>15. Valmistab juhendi alusel kondiitritooteid, lähtudes kvaliteedinõuetest, säästlikkuse põhimõtetest, kasutades õigesti seadmeid ja töövahendeid ja järgides ohutus ja hügieeninõudeid</p> <p>16. Valmistab juhendi alusel kaunistuspooltooteid šokolaadist ja martsipanist</p> <p>17. Valmistab juhendi alusel valikpagaritooteid sügavkülmutamiseks</p> <p>18. Arvestab värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid valikpagaritoodete kavandamisel ja valmistamisel</p> <p>19. Korraldab oma tööd kondiitritoodete valmistamisel otstarbekalt ja osaleb meeskonnatöös, arvestades kaastöötajatega</p> <p>20. Leiab erialast eesti ja võõrkeelset informatsiooni ja annab hinnangu selle usaldusväärsusele</p>	<p>Kondiitritoodete valmistamine:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• erinevatest küpsetatud pooltoodetest;</li> <li>• erinevate kreemide ja kaunistusmaterjalidega kookide ja tortide valmistamine</li> <li>• kaunistuspooltooted šokolaadist ja martsipanist</li> <li>• värvusõpetuse ja kompositsiooni alused</li> </ul>	<p>loeng, esitlus, praktiline töö</p>	<p>Eristav</p>

**Hindamisülesanne:**

retsepti järgi temaatilise kondiitritoote valmistamine

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel</p>	<p>Valmistab kondiitritooteid ja kaunistusmaterjale juhendamisel, kasutades juhendmaterjale. Oskab valida ja kasutada seadmeid vajalike tööoperatsioonide tegemiseks. Tunneb erialast terminoloogiat.</p>	<p>Valmistab kondiitritooteid ja kaunistusmaterjale iseseisvalt. Oskab klienti nõustada. Valdab eriala piires võõrkeelt</p>

**Iseseisvad tööd**

tooted erinevateks tähtpäevadeks- loovtöö

**Praktilised tööd**

Kaunistatud kondiitritoodete valmistamine vastavalt kliendi soovidele. Kaunistusmaterjalide valmistamine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt kondiitri erialast Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	21. Kirjeldab meeskonnatööna keskkonna probleeme ja nende seotust erialaga 22. Selgitab juhendi alusel erialase tegevuse otsesest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a. jäätmemajandus) 23. Selgitab juhendi alusel säästmise olulisust kondiitritöö valdkonnas	Keskkonnaõpetus ja jäätmemajandus	loeng, esitlus, probleemõpe, paaristöö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> iseseisva töö esitlus				
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel kui iseseises töö on sooritatud ja esitletud	Teab erialase tegevuse otsesest ja kaudset mõju keskkonnale. Oskab tootmisprotsessis keskkonda säästvalt valmistada kondiitritooteid	Valdab loodussäästlikku tootmist ja jäätmete sorteerimise põhimõtteid		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Kuidas vähendada keskkonna saastatust. uurimus				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
pakendab, ladustab ja külmutab juhendi alusel kondiitritoote pool- ja valmistooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	24. Arvutab tellitava tooraine kogust ja pakendite suurust lähtuvalt tootmisplaanist 25. Valib juhendi alusel kondiitritoote pool- ja valmistootele pakendamiseks sobivad seadmed ja materjalid 26. Pakendab ja markeerib juhendi alusel kondiitritooteid vastavalt tootmisplaanile 27. Ladustab ja vajadusel külmutab juhendi alusel kondiitritoote pool- ja valmistooteid lähtuvalt toiduseaduse nõuetest ja enesekontrollisüsteemist 28. Määratleb organoleptiliselt kondiitritoote vastavust kvaliteedinõuetele	Pakendamine ja pakkematerjalid. Toote külmutamine, säilitamine ja ladustamine.	loeng, esitlus, rühmatöö,	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> iseseisva töö analüüs				
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	pakendab, ladustab ja külmutab kondiitritoote pool- ja valmistooteid, lihtsamate poeratsioonide puhul töötab iseseisvalt	pakendab, ladustab ja külmutab iseseisvalt kondiitritoote pool- ja valmistooteid		

**Iseseisvad tööd**

vabalt valitud pakendi analüüs

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendi alusel tehnoloogilise ja kalkulatsioonikaardi lähtuvalt tehnoloogia nõuetest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	29. Koostab juhendi ja kirjaliku või elektroonilise vormi alusel tehnoloogilise ja kalkulatsioonikaardi, kasutades erialast terminoloogiat 30. Arvutab juhendi alusel kalkulatsioonikaardi 31. Tõlgib tehnoloogilise kaardi teksti oma emakeelest võõrkeelde ja võõrkeelest emakeelde, kasutades erialast terminoloogiat	Arvestuse ja kalkulatsiooniõpetus Tehnoloogia ja kalkulatsioonikaartide koostamine. Hinnaarvutus Toorainete vajaduse arvutamine. Möödühikute teisendamine % ülesanded	loeng, rühmatöö, demonstratsioon	Eristav

**Hindamisülesanne:**  
hinnakalkulatsiooni koostamine**Hinne 3****Hinne 4****Hinne 5**

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel kui iseseisvad tööd ja arvutusülesanded ning kalkulatsioonikaart on koostatud tähtaegselt

koostab juhendi alusel osalislt iseseisvalt tehnoloogilise ja kalkulatsioonikaardi lähtuvalt tehnoloogia nõuetest

koostab iseseisvalt tehnoloogilise ja kalkulatsioonikaardi lähtuvalt tehnoloogia nõuetest

**Iseseisvad tööd**

tehnoloogia kaardi ja kalkulatsioonikaardi koostamine, kauba tellimine

**Praktilised tööd**

Arvutusülesanded Kalkulatsioonikaartide koostamine

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
7	Pagari praktika	10	
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd, töötab osaliselt iseseisvalt pagari- või valikpagaritooteid tootvates või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ja osaleb meeskonnatöös.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktika</b>	
8 t	12 t	240 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		<b>Hindamine</b>
planeerib isiklikke praktika eesmärgid lähtuvalt juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 kokku: 2	<ol style="list-style-type: none"> <li>Koostab materjali praktikale asumiseks (lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale) lähtuvalt praktika juhendist</li> <li>Koostab juhendi abil keeleliselt ja vormiliselt korrektse CV ja avalduse</li> <li>Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse lähtuvalt praktikajuhendist</li> <li>Kirjeldab praktika ettevõtet kui organisatsiooni lähtuvalt praktikajuhendist</li> <li>Kirjeldab ettevõtte toodete sortimenti lähtuvalt praktikajuhendist</li> </ol>		Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Komplekteerib juhendamisel, osaliselt iseseisvalt praktika dokumendid ja planeerib praktilised tegevused	Komplekteerib praktika dokumendid iseseisvalt ja planeerib praktilised tegevused toetudes praktika programmile	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
dokumentatsiooni koostamine			

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
töötab praktika ettevõttes osaliselt iseseisvalt järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös	6. Töötab osaliselt iseseisvalt ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorraeskirju, ergonoomia põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid ja isikukaitsevahendeid	Praktiline töö vastavalt praktikajuhendile	käeline tegevus	Eristav

Jaotus tundides: praktika: 240 kokku: 240	7. Valmistab juhendi alusel ette toorained tootmiseks, sh avab pakendid, kaalub, sõelub, puhastab toorained 8. Valmistab juhendi alusel pagaripooltooteid ja erinevatest taigaliikidest tooteid, kasutades sobivaid tooraineid, väikevahendeid 9. Hindab juhendamisel toodete vastavust kvaliteedinõuetele 10. Seadistab juhendamisel tootmisliini ja küpsetab tooted 11. Pakendab, markeerib, külmutab ja ladustab juhendi alusel pool- ja valmistootmeid, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid 12. Puhastab juhendi alusel töö lõppedes seadmed ja töökoha 13. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega ja suheldes vastastikku toetaval viisil 14. Kirjeldab tooraine ja pakendite ning tehnoloogia ning ettevõtte keskkonna sõbralikkust ja jäätmekäitlust 15. Kirjeldab jäätmete sorteerimist praktika ettevõtte näitel			
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Valmistab ettevõtte toodangut tehnoloogia kaartide järgi, töötab meeskonnas. Tootmisprotsessis töötab säästlikult ja järgib ohutuid töövõtteid, Töötab keskkonnasõbralikult. ei vaja pidevat juhendamist.	Töötab praktikaetevõtte meeskonnas iseseisvalt , järgides ettevõtte sisekorraeeskirju, ergonoomia põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid		
<b>Praktilised tööd</b>				
praktiline töö töökeskkonnas juhendaja juhendamisel				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
koostab praktika lõppedes praktika aruande lähtuvalt praktikajuhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 12 kokku: 18	16. Koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktika aruande lähtuvalt praktikajuhendist viidates kasutatud allikatele 17. Annab hinnangu praktika eesmärkide saavutatusele, teeb ettepanekuid töötulemuste parendamiseks 18. Esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks, kasutades IT-lahendusi 19. Esitleb praktika aruande kokkuvõtet võõrkeeles 20. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele ning kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks	Aruande koostamine Aruande esitlemine, tagasiside	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> eneseanalüüs		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Koostab praktika aruande ja kirjeldab praktikal täidetud tööülesandeid ja annab oma tööle hinnangu, kirjeldab oma edasisi plaane tööalaseks arenguks	Koostab praktika aruande ja analüüsib läbi ettevõttes täidetud tööülesannete oma praktiliste oskuste arengut. Oskab analüüsida võõrkeeles

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Hindamisülesanne: <ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile</li> <li>• analüüsib saavutatud praktikaeesmärke</li> <li>• esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist</li> <li>• teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks</li> </ul>
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Praktikajuhend, praktikaleping, tagasiside leht

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
8	Kondiitri praktika	23	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud valikpagaritoodete ja kondiitritehnoloogia moodulid		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd ning töötab osaliselt iseseisvalt valikpagari- või kondiitritooteid tootvates või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ja osaleb meeskonnatöös.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktika</b>	
16 t	22 t	560 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib isiklikke praktika eesmärgid lähtuvalt juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4	Koostab materjali praktikale asumiseks (lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale) lähtuvalt praktika juhendist Koostab juhendi abil keeleliselt ja vormiliselt korrektse CV ja avalduse Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse lähtuvalt praktikajuhendist Kirjeldab praktika ettevõtet kui organisatsiooni lähtuvalt praktikajuhendist Kirjeldab ettevõtte toodete sortimenti lähtuvalt praktikajuhendist	Praktika eesmärgistamine ja dokumentide komplekteerimine (tervisetõend, hügieenitõend, leping, CV jm)	Loeng	Eristav

**Hindamismeetod:**  
Praktiline töö

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Koostab korrektset keeles praktika dokumendid, seab isiklikud praktikaeesmärgid vastavalt praktika programmile.	Koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti praktika dokumendid. Praktika programmist lähtuvalt seab isiklikud praktikaeesmärgid

**Iseseisvad tööd**

Praktika portfoolio loomine, täiendamine, analüüsimine lähtuvalt praktilistest teostatud töödest.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>töötab praktika ettevõttes osaliselt iseseisvalt järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös</p> <p>Jaotus tundides: praktika: 560 kokku: 560</p>	<p>Töötab osaliselt iseseisvalt ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorraeskirju, ergonoomia põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid ja isikukaitsevahendeid</p> <p>Valmistab juhendi alusel ette toorained tootmiseks, sh avab pakendid, kaalub, sõelub, puhastab toorained</p> <p>Valmistab juhendi alusel valikpagaritoodete pooltooteid ja erinevatest taigaliikidest valikpagari- või kondiitritooteid, kasutades sobivaid tooraineid, väikevahendeid</p> <p>Hindab juhendamisel toodete vastavust kvaliteedinõuetele</p> <p>Seadistab juhendamisel tootmisliini ja küpsetab tooted lähtuvalt juhendist</p> <p>Pakendab, markeerib, külmutab ja ladustab juhendi alusel pool- ja valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid</p> <p>Puhastab juhendi alusel töö lõppedes seadmed ja töökoha</p> <p>Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega ja suheldes vastastikku toetaval viisil</p> <p>Kirjeldab tooraine ja pakendite ning tehnoloogia ning ettevõtte keskkonna sõbralikkust ja jäätmekäitlust</p> <p>Kirjeldab jäätmete sorteerimist praktika ettevõtte näitel</p>	<p>Praktiline töö vastavalt praktikajuhendile.</p>	<p>Praktiline töö, aruande koostamise juhendamine, arutelu.</p>	<p>Eristav</p>
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
<p>Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel</p>	<p>Valmistab ettevõtte toodangut tehnoloogia kaartide järgi, töötab meeskonnas. Tootmisprotsessis töötab säästlikult ja järgib ohutuid töövõtteid, Töötab keskkonnasõbralikult, pakendab ja ladustab vajadusel külmutab toodangut. Ei vaja pidevat juhendamist</p>	<p>Valmistab ettevõtte toodangut tehnoloogia kaartide järgi, töötab meeskonnas. Tootmisprotsessis töötab säästlikult ja järgib ohutuid töövõtteid, Töötab keskkonnasõbralikult. Pakendab, markeerib, ladustab toodangut. Töötab iseseisvalt</p>		
<b>Praktika</b>				
Praktiline töö vastavalt praktikajuhendile.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab praktika lõppedes praktika aruande lähtuvalt praktikajuhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 22 kokku: 34	Koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktika aruande lähtuvalt praktikajuhendist viidates kasutatud allikatele Annab hinnangu praktika eesmärkide saavutatusele, teeb ettepanekuid töötulemuste parendamiseks Esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks, kasutades IT-lahendusi Esitleb praktika aruande kokkuvõtet võõrkeeles Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele ning kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks	Aruande koostamine Aruande esitlemine, tagasiside	aruande koostamise juhendamine, arutelu	Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Koostab praktika aruande IT vahendeid kasutades. Kirjeldab praktikal täidetud tööülesandeid ja annab oma tööle hinnangu, kirjeldab oma edasisi plaane tööalases arengus. Vahendab oma praktikal saadud kogemusi.	Koostab praktika aruande IT vahendeid kasutades. Tutvustab praktikal täidetud tööülesandeid ja analüüsib oma tööalast arengut. Analüüsib oma praktiliste oskuste arengut võõrkeeles		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Praktika aruande ja eneseanalüüsi koostamine.				

<b>Hindamisülesanne</b>	Hindamisülesanne: koostab praktika lõppedes praktikaaruande <ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile</li> <li>• analüüsib saavutatud praktikaeesmärke</li> <li>• esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist</li> <li>• teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks</li> </ul>
<b>Hindamismeetod</b>	Praktiline töö Arutlus Analüüs Ettekanne/esitus
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Hindamisülesanne: <ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile</li> <li>• analüüsib saavutatud praktikaeesmärke</li> <li>• esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist</li> <li>• teeb edasisi plaane tööalaseks arenguk</li> </ul>
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine



**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
9	Lihtpagaritoodete valmistamine, sh praktika	17	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised lihtpagaritoodete valmistamisest ja valmistab juhendamisel lihtpagaritooteid, töötades ohutult ja toiduhügieeni nõudeid järgides.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Praktika</b>
114 t	96 t	72 t	160 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab pagaritöö tooraineid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 16 kokku: 28	Nimetab pagaritöös kasutatavad rukkijahu sordid. Võrdleb erinevaid rukkijahu sorte ja nisujahu tüüpe Valmistab toorained tootmiseks ette juhendist lähtudes Korraldab oma tööd otstarbekalt ja töötab säästlikult Määratleb organoleptiliselt lihtpagaritoodete tooraine kvaliteedi vastavust kvaliteedinõuetele Arvestab juhendi alusel tooraine ja materjali kulu	Tooraineteõpetus, rukis, keemiline koostis, jahvatus rukkijahu liigid, jahu säilitamine. linnased, liigid terad ja seemned taigna- ja jahuparandajad toorainete ettevalmistamine tootmisprotsessiks toorainete külmtöötlemiskao arvutamine toorainete asendamine toorainete sensoorne hindamine	Loeng, arutelu, sensoorne hindamine, esitlused.	Eristav

**Hindamisülesanne:**

Teadmiste kontroll vastavalt rühma eripärale (test/kontrolltöö vms)

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Teab pagaritöös kasutatavaid tooraineid, nende kvaliteedinõudeid. valmistab toorained ette iseseisvalt.	Arvestab iseseisvalt toorainete kulu

**Iseseisvad tööd**

Iseseisevtöö - jahude ja suhkru kvaliteedi hindamine sensoorselt, töölehe täitmine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendi alusel pärimi- ja rukkitaignaid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 10 kokku: 52	Kirjeldab pärmitaignate liigitust valmistusviiside alusel Kirjeldab lühidalt võõrkeeles pärmitaignate valmistamist lähtuvalt juhendist Selgitab juuretiste ja keetude valmistamisel tehnoloogilisi protsesse Valmistab juhendamisel juuretised, keedud vastavalt tehnoloogilisele juhendile Kirjeldab juuretiste kvaliteeti mõjutavaid tegureid Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartite alusel pärimi- ja rukkitaignaid Kirjeldab juuretise ja keedu valmistamiseks kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid Kasutab erinevateks tööoperatsioonideks vajaminevaid seadmeid ja väikevahendeid Teeb lühikokkuvõtte seadmete võõrkeelse kasutusjuhendi sisust Loetleb ja kirjeldab pärimi- ja rukkitaigna valmistamisel tekkinud vigu ja nende tekkepõhjuseid Kirjeldab pärmitaigna külmutusprotsessi Külmutab pärmitaigna, kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile	Seadmete õpetus, tööohutusnõuded pagaritööstuse elektriseadmetele kasutusjuhendid pagaritööstuse seadmetele taigatükeldajad, taignaümdajad, vormimismasinad tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele kerkekapid ja tunnelahjud, tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele	Loeng, arutelu, esitlus, analüüs, praktiliselt valmistatud toodete sensoorne hindamine.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Kontrolltöö				
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Teab taigna valmistamisel tekkida võivaid vigu, teab juuretises ja keedus toimuvaid keemilisi protsesse	Valmistab iseseisvalt taignaid, teab taigna valmistamisel tekkida võivaid vigu ja oskab neid ennetada		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Kirjalik töö - juuretise ja keetude valmistamisel toimuvate protsesside uurimine.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Taignite ja toodete valmistamine kasutades vajaminevaid seadmeid vastavalt ohutustehnikale.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötleb, vormib ja viimistleb küpsetuseelselt pärimi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 22 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 22 kokku: 56	Kirjeldab pärimi- ja rukkitaignast toodete küpsetamisel kasutatavaid küpsetusrežiime Loetleb küpsetusajal toimuvaid protsesse Võrdleb erinevate toodete küpsetustemperatuure ja aegu Arvutab juhendi alusel küpsemis- ja jahtumiskadu Küpsetab juhendamisel pärimi- ja rukkitaignast tooteid, lähtudes etteantud tehnoloogilisest režiimist Määratleb organoleptiliselt küpsetatud toodete vastavust nõuetele Loetleb pärimi- ja rukkitaignast toodete küpsetamisel esinevaid vigu ja nende tekkepõhjuseid	Taignate valmistamine, tehnoloogilise juhendi alusel toorainete doseerimine rukki- ja segajahust taignatele järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid taignavedeliku ja taigna väljatuleku arvutamine taigna segamine, segamisel toimuvad protsessid, taigna valmiduse määramine taigna käärimine ja käärimisprotsessi mõjutavad tegurid keedud Taigna töötlemine, taigna tükeldamine ja kaalumise, käsitsi või masinaga rukkitaignast leibade vormimine segajahust toodete vormimine Jahutamine, pakendamine, külmutamine	Loeng, arutelu, esitlus, analüüs, praktiliselt valmistatud toodete sensoorne hindamine.	Eristav

**Hindamisülesanne:**

valmistada erinevad rukkitaignast tooted

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Töötleb, vormib ja viimistleb tooteid juhendi alusel	Töötleb, vormib ja viimistleb tooteid iseseisvalt.

**Iseseisvad tööd**

Kirjalik töö - võrdleb erinevate toodete küpsetustemperatuure ja aegu.

**Praktilised tööd**

Valmistab rukkitaignast tooteid ning arvutab taignavedeliku ja taigna väljatulekut.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
küpsetab pärimi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 20 kokku: 76	Kirjeldab pärimi- ja rukkitaignast toodete küpsetamisel kasutatavaid küpsetusrežiime Loetleb küpsetusajal toimuvaid protsesse Võrdleb erinevate toodete küpsetustemperatuure ja aegu Arvutab juhendi alusel küpsemis- ja jahtumiskadu Küpsetab juhendamisel pärimi- ja rukkitaignast tooteid, lähtudes etteantud tehnoloogilisest režiimist Määratleb organoleptiliselt küpsetatud toodete vastavust nõuetele	Küpsetamisel toimuvad protsessid. Küpsetustemperatuurid ja -ajad. Toodete küpsetamisel tekkivad vead ja tekkepõhjused analüüsimine. Küpsetuskadu.	Loeng, arutelu, esitlus, analüüs, praktiliselt valmistatud toodete sensoorne hindamine.	Eristav

	Loetleb pärimi- ja rukkitaignast toodete küpsetamisel esinevaid vigu ja nende tekkepõhjuseid		
--	--	--	--

**Hindamisülesanne:**

iseseisev töö ja praktiliselt valmistatud tooted

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Küpsetab tooteid juhendi alusel, teab küpsetusrežiime ja enamlevinud küpsetusvigu	Valib küpsetusrežiimi ja küpsetab tooteid iseseisvalt

**Iseseisvad tööd**

Kirjalik töö - erinevate toodete küpsetustemperatuuride ja -aegade võrdlemine.

**Praktilised tööd**

Küpsetab juhendamisel pärimi- ja rukkitaignast tooteid, lähtudes etteantud tehnoloogilisest režiimist.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>jahutab, viimistleb küpsetusjärgselt ja pakendab juhendi alusel pärimi- ja rukkitaignast tooteid.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 12 kokku: 42</p>	<p>Kirjeldab toodete jahutamist ja küpsetusjärgset viimistlemist</p> <p>Jahutab pärimi- ja rukkijahust tooteid vastavalt juhisele</p> <p>Kirjeldab toodete jahutamist enne viilutamist</p> <p>Määratleb organoleptiliselt pärimi- ja rukkitaignast toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid</p> <p>Külmutab vajadusel eelküpsetatud pärmitaignast tooteid</p> <p>Kirjeldab eelküpsetatud pärmitaignast toodete külmutusprotsessi</p> <p>Valib juhendi alusel toodetele pakendid</p> <p>Loetleb pakendid ja nende kasutamise põhimõtted</p> <p>Kirjeldab toodete pakendamise nõudeid</p> <p>Pakendab, markeerib, ladustab tooted</p> <p>Loetleb markeeringul esitatavad andmed</p>	<p>Taigna töötlemine, taigna tükeldamine ja kaalumise, käsitsi või masinaga rukkitaignast leibade vormimine segajahust toodete vormimine. Jahutamine, pakendamine, külmutamine</p>	<p>Loeng, arutelu, esitlus, analüüs, praktiliselt valmistatud toodete sensoorne hindamine.</p>	<p>Eristav</p>

**Hindamisülesanne:**

praktiliselt valmistatud tooted

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Määrab organoleptiliselt toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid. Eristab kvaliteetset ja praaktoodet. Teab külmutamise režiime.	Jahutab, viimistleb ja pakendab tooteid iseseisvalt. Vajadusel külmutab

<b>Iseseisvad tööd</b>
Kirjalik töö - külmutusrežiimid. Pakendamine, pakkematerjalid, pakendamise nõuded.
<b>Praktilised tööd</b>
Määratleb organoleptiliselt pärmi- ja rukkitaignast toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid. Valmistab, jahutab ja vajadusel külmutab pärmitaigast tooteid.

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab oma kehaliste võimete taset ja sobivaid vahendeid ning meetodeid nende arendamiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	Analüüsib juhendamisel oma kehalise ja tööalase võimekuse taset. Selgitab rühmatööna juhendi alusel tervist tugevdava ja töövõimet parandava liikumise võimalusi Selgitab rühmatööna juhendi alusel töökohas liikumisharjutuste sooritamise võimalusi Selgitab juhendi alusel töökohas liikumisharjutuste ohutu sooritamise nõudeid Kirjeldab juhendamisel oma kehalist valmisolekut	Kehaline ja tööalane tegevus, võimekus. Praktilised liikumisharjutused ja nende ohutu sooritamise nõudeid.	Loeng, arutelu, esitlus, analüüs, kehaline tegevus.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> kehaline tegevus				
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Arendab oskusi erialase töövõime parandamiseks	Oskab sooritada kehalisi harjutusi, et tagada hea tervislik seisund ja töövõime		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Analüüsib juhendamisel oma kehalise ja tööalase võimekuse taset.				

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib isiklikke praktika eesmäärke lähtuvalt praktikajuhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 14 kokku: 22	Komplekteerib materjali praktikale asumiseks (leping, praktikapäevik, praktika programm, tervisetõend, hügieenikoolitustõend, jm), arvestades praktikajuhendit. Koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti ametliku tutvustuskirja tööandjale. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.	Vastavalt praktikajuhendile. Korrektnete keelekasutus dokumentide vormistamisel.	Loeng, arutelu, esitlus, analüüs.	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> aktikal sooritatud tegevuste analüüsimine		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Komplekteerib juhendamisel praktika dokumendid ja planeerib praktilised tegevused	Komplekteerib praktika dokumendid iseseisvalt ja planeerib praktilised tegevused toetudes praktika programmile
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Praktika portfoolio loomine, täiendamine, oma töö analüüsimine.		

Õpiväljund 8	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab juhendamisel teoreetilisi teadmisi praktilises töös toitlustusteenuseid pakkuvas ettevõttes Jaotus tundides: praktika: 160 kokku: 160	Kasutab lihtpagaritoodete valmistamiseks tooraineid lähtudes juhendist Kasutab rukkitaiginate valmistamisel seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest Valmistab juhendamisel rukkitaiginaid Toodab juhendamisel lihtpagaritooteid Küpsetab juhendamisel lihtpagaritooteid Valmistab juhendi alused tooted ette kaubastamiseks	Lihtpagaritooted rukkijahust.	Praktiliselt valmistatud toodete sensoorne hindamine.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> praktika ülesanded				
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Rakendab teoreetilisi teadmisi praktilises töös, ei vaja pidevat juhendamist	Töötab tehnoloogiliste juhendite järgi iseseisvalt		
<b>Praktika</b>				
Vastavalt praktikajuhendile.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	kõik õpiväljundid on saavutatud kui kõik kirjalikud tööd ja hindamisülesanded on lahendatud, praktilised tööd ja ettevõtte praktika on sooritatud
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf">http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf</a> H.Kikas, E.Koger „Toidukaubad” Tallinn 2004 Õppekirjandus, õppematerjalid 1. Toiduseadus -kehtiv. 2. Pakendiseadus - kehtiv. 3. Toiduga kokkupuutuda lubatud materjalid. Määrus. – kehtiv  Toote valmistamise töölehed- Tehnoloogia kaardid .J. Hoog, “Leivaküpsetus IV.” Tallinn 1972, Kirjastus “Valgus” E.Kiisman, M.Piirman. “Küpsetuskunst.” Tartu 2005, AS Atlex

M. Maser, A.Zirkel. "Leivaraamat" Tartu 2006  
Tammkivi.M „Jahuliste kondiitritoodete valmistamine”I- IV 1986.a  
<http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/> 2013.a  
L.Taavet - Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine. !996 a.MKK trükikoda

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
10	Eesti keel ja kirjandus	6	Annely Raudsepp
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava eesti keele ja kirjanduse valdkonna eesti keele ja kirjanduse õppeainetega.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
108 t		48 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
Väljendab ennast eesti keeles nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, suhtlussituatsioonile sobivalt ja kirjakeele norme järgides. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile</li> <li>• Eristab kõne- ja kirjakeelt</li> <li>• Järgib kirjutamisel õigekirjareegleid</li> </ul>	Keel suhtlus- ja tunnetusvahendina. Teksti erinevused. Kirjakeel ja kõnekeel, murdekeel ja släng. Keeleline etikett, sh virtuaalkeskonnas. Oskuskeele erinevus. Eesti sõnavara. Sõnavara rikastamise võimalused. Õigekirja tundmine.	Praktiline harjutus Loeng Rühmatöö Iseseisev töö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Arutlev kirjand. Kontrolltöö. Esitlus.		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Kontrolltöö Suuline esitus Ettekanne/esitlus		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Teksti sõnastuses on väiksemaid vajakajäämisi. Kirjutatud loetava käekirjaga, selles pole rohkem kui 10 õigekirjaviga. Sõnavara on piisav.	Tekst on kirja pandud heas keeles, loetava käekirjaga. Selles ei ole üle 6 õigekirjavea. Sõnavara on mitmekülgne.	Tekst on kirja pandud heas keeles, loetava käekirjaga ja võib sisaldada 1-2 õigekirjaviga. Sõnavara on rikkalik.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				

Slängiteksti, murdeteksti või argikeelse teksti ümbersõnastamine kirjakeelde. Arutlus. Esitluse tegemine.

#### Praktilised tööd

Korrektne enesetutvustus, sobivate keelenormide kasutamine, sõnaraamatu kasutamine, õigekirja tundmine. E-kirja vormistamine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Koostab eri liiki tekste (tarbetekstid, arutlus, kirjalik kokkuvõte, juhendid). Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"><li>• Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile</li><li>• Järgib kirjutamisel õigekirjareegleid</li><li>• Kasutab tarbetekstides ametlikku stiili</li><li>• Kirjutab alusteksti põhjal arutluse</li></ul>	Kirjutamise eesmärk. Teksti ülesehitus ja selle sidusus. Arutleva teksti kirjutamine alusteksti põhjal. Oma teksti toimetamine ja pealkirjastamine. Tüüpilised stiilivead. Teabeotsing. Lihtsamad tarbetekstid. Õigekirjaoskuse parandamine ja kinnistamine.	Praktiline töö Iseseisev töö Rühmatöö Loeng	Eristav

#### Hindamisülesanne:

Kontrolltöö  
Arutleva teksti koostamine  
Tarbetekstide koostamine ja vormistamine

#### Hindamismeetod:

Rühmatöö  
Iseseisev töö  
Praktiline töö  
Kontrolltöö

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Töö on üldjoontes rahuldavalt sõnastatud. Töö on vormistatud korrektselt. Arutlevas tekstis on ortograafiavigu 7-10.	Töö on kirjutatud üldjoontes korrektselt. Töö on vormistatud korrektselt. Arutleva teksti ülesehituses esineb üksikuid ebatäpsusi keelekasutuses ja ortograafiavigu on 4-6.	Töö on ladiusalt sõnastatud, selgesti arusaadav, hea keelekasutusega ja argumenteeritud. Töö on korrektselt vormistatud. Töö on analüüsiv. Arutlevas tekstis on ortograafiavigu 0-3.

#### Iseseisvad tööd

Arutleva teksti kirjutamine alusteksti põhjal. Tarbetekstide koostamine.

#### Praktilised tööd

Tarbetekstide ja teabetekstide koostamine: avaldus, CV, seletuskiri, motivatsioonikiri, juhend. Harjutused õigekirjaoskuse ja stiili parandamiseks.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides</li><li>• Koostab etteantud faktide põhjal lihtsama tabeli või diagrammi</li><li>• Järgib kirjutamisel õigekirjareegleid</li></ul>	Funktsionaalne lugemine ja kirjutamine. Arutleva teksti kirjutamine alusteksti põhjal. Oma teksti toimetamine ja pealkirjastamine. Tüüpilised stiilivead. Teabeotsing. Seotud ja sidumata tekstid (nimestikud, tabelid, graafikud). Õigekirjaoskuse parandamine ja kinnistamine.	Rühmatöö Teksti analüüs Tekstiloom	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Kontrolltööd Arutleva teksti koostamine		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Kontrolltöö Arutlus Suuline esitus Ettekanne/esitlus
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Töö on üldjoontes rahuldavalt sõnastatud. Töö on vormistatud korrektselt. Arutlevas tekstis on ortograafiavigu 7-10.	Töö on kirjutatud üldjoontes korrektselt. Töö on vormistatud korrektselt. Arutleva teksti ülesehituses esineb üksikuid ebatäpsusi keelekasutuses ja ortograafiavigu on 4-6.	Töö on ladusalt sõnastatud, selgesti arusaadav, hea keelekasutusega ja argumenteeritud. Töö on korrektselt vormistatud. Töö on analüüsiv. Arutlevas tekstis on ortograafiavigu 0-3.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Tabelite ja diagrammide analüüs, teksti koostamine tabeli või diagrammi põhjal. Kirjandi kirjutamine.		
<b>Praktilised tööd</b>		
Praktiline harjutus Harjutused õigekirjaoskuse ja stiili parandamiseks		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Valib ja hindab kriitiliselt infoallikaid ja neis esitatud teavet, kasutab saadud infot oma tekstides ja igapäevaelus. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nimetab infootsingu võimalusi</li> <li>Põhjustab infoallika valikut</li> <li>Kasutab saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus</li> <li>Järgib kirjutamisel õigekirjareegleid</li> </ul>	Meedia ja mõjutamine. Meediateksti tunnused. Reklaami erandlik keelekasutus. Kriitilise reklaamitarbija kujundamine. Olulisemad meediažanrid (uudis, reportaaž, intervjuu, arvamus). Sotsiaalmeedia — kvaliteetajakirjanduse ja meelelahutusaja-kirjanduse erinevused. Sihtgruppidest lähtuvalt tähtsamad meediakanalid Eestis: meediakanali eesmärk, info edastamise eesmärk, teemade skaala, peamised teemad, info edastamisviis, argumenteerimine ja demagoogia meediakanalites. Kriitiline ja teadlik lugemine. Fakti ja arvamuse eristamine. Oma seisukoha eetiline ja asjakohane sõnastamine.	Rühmatöö, iseseisev töö, praktiline töö, loeng, rollimäng	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Meediatekstid		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Ettekanne/esitlus		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Tunneb põhilisi meediatekste, aga eksib 2-3 mõistega. Koostab lihtsamaid meediatekste. Oma seisukohad loetu ja kuuldu kohta pole piisavalt põhjendatud. Kirjalikes töodes on 7-10 õigekirjaviga.	Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamad infokanalid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Põhjustab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta. Töös võib esineda 4-6 õigekirjaviga.	Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamaid infokanaleid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Põhjustab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta. Töös võib esineda kuni 3 õigekirjaviga.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Meediatekstide loomine (intervjuu, reklaam või muu)				

<b>Praktilised tööd</b>
Meediatekstide loomine (intervjuu, reklaam või muu)

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Põhjab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi</li> <li>• Seostab teksti oma kogemuse ja mõtetega</li> <li>• Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid</li> <li>• Avaldab ja põhjab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate</li> </ul>	Ilukirjandus kui kunst. Ilukirjanduse põhiliigid. Kirjandusvoolud. Autori koht ajas, traditsioonis, rahvuskirjanduses. Kirjandusteose ja lugeja suhe. Lugejaoskused: teadlik lugeja ja tema isiklik elukogemus, põlvkondlik ja sotsiaal-kultuuriline kuulusus. Proosateksti analüüs ja tõlgendamine. Lemmikraamat. Kirjandusküsimuste käsitlemisel kasutatakse õpetaja ja õpilaste valikul erinevate autorite teoseid nii maailmakirjandusest kui eesti kirjandusest.	Iseseisev töö Loeng	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Ilukirjandusteksti analüüs		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Arutlus Suuline esitus Ettekanne/esitlus		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Analüüsib ilukirjandusteost, põhiprobleemi ja peamõtte sõnastamisega on raskusi. Põhjab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid tekstist.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjab oma seisukohti, ei leia piisavalt näiteid tekstist.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjab oma seisukohti, toob rohkesti sobivaid näiteid tekstist.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Teoste lugemine				
<b>Praktilised tööd</b>				
Ilukirjandusteksti lugemine ja analüüs, etteantud küsimustele vastamine ja oma arvamuse esitamine tekstinäidete põhjal.				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust</li> <li>• Selgitab ja kasutab teksti analüüsiks tarvilikke põhimõisteid</li> <li>• Põhjab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi</li> <li>• Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab</li> </ul>	Ilukirjandus kui kunst. Ilukirjanduse põhiliigid. Kirjandusvoolud. Autori koht ajas, traditsioonis, rahvuskirjanduses. Kirjandusteose ja lugeja suhe. Lugejaoskused: teadlik lugeja ja tema isiklik elukogemus, põlvkondlik ja sotsiaal-kultuuriline kuulusus. Proosateksti analüüs ja tõlgendamine. Lemmikraamat. Kirjandusküsimuste käsitlemisel kasutatakse õpetaja ja õpilaste valikul erinevate autorite teoseid nii maailmakirjandusest kui eesti kirjandusest.	Iseseisev töö Loeng	Eristav

	hinnanguid • Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi		
<b>Hindamisülesanne:</b> Ilukirjandusteksti analüüs		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Arutlus Ettekanne/esitlus	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Analüüsib ilukirjandusteost, põhiprobleemi ja peamõtte sõnastamisega on raskusi. Põhjustab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid tekstist.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjustab oma seisukohti, ei leia piisavalt näiteid tekstist.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjustab oma seisukohti, toob rohkesti sobivaid näiteid tekstist.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Teoste lugemine			
<b>Praktilised tööd</b>			
Ilukirjandusteksti lugemine ja analüüs, etteantud küsimustele vastamine ja oma arvamuse esitamine tekstinäidete põhjal.			

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb kõikide teemade hinnete kaalutud keskmisena.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	"Eesti õigekeelsussõnaraamat ÕS 2013" Eesti Keele Sihtasutus 2013; Tiiu Ereli "Eesti ortograafia" Eesti Keele Sihtasutus 2005; Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Künnamees. 10. klass 1., 2., 3. vihik; Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Künnamees. 11. klass 1., 2., 3. vihik; Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Künnamees. 12. klass 1., 2. vihik; Annika Kilgi, Viivi Maanso "Keeleviit" Koolibri 2004; Epp Priimägi, Anne Kivimäe "Teksti vastuvõtt ja tekstiloome" OÜ Maurus kirjastus 2011; Külliki Kask "Meedia mõju" Avita 2013; Merike Kuhhi "Eesti ametikeel" Ilo 2006; Mihkel Rebane "Eesti kirjanduslugu kutseõppeasutustele" Ilo 2003; Mihkel Rebane "Maailmakirjandus kutseõppeasutustele" Ilo 2003; Märta Hennoste "Väike kirjanduslugu" Koolibri 1997 Jüri Talvet "Maailmakirjanduse lugemik" Koolibri 1993 Interneti andmebaasid: <a href="http://www.eki.ee/knab/knab.htm">http://www.eki.ee/knab/knab.htm</a> <a href="http://portaal.eki.ee/">http://portaal.eki.ee/</a> <a href="http://www.keelevara.ee/login/">http://www.keelevara.ee/login/</a>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
11	A Võõrkeel	4,5	Roman Fokin
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonnaga.		
<b>Auditorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
81 t		36 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<p>- kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt õiget keelt</p> <p>- esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes</p> <p>- kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades</p>	<p>What makes me unique - 2 t. My family and friends - 2 t. Describing people and things - 2t.</p> <p>Travelling 2 t. EU country 2 t.</p> <p>My home 2t. My school 2t.</p> <p>Health and diseases 2 t. Sports 2 t.</p>	<p>Lugemis-ja kuulamisülesanded. Dialog/rollimäng. Fimi vaatamine ja arutelu. Mõistekaardid.</p>	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Hindamisülesanne: EL maa suuline esitlus. Kirjalik töö tervise teemal.			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Suuline esitus Ülesanne/harjutus	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Mõistab lihtsamat ingliskeelset keskkonnaalast teksti. Vastab teksti kasutades küsimustele. Hindab oma eluviisi ja nimetab Eestis sagedasti esinevaid terviseprobleeme. Annab vähemalt viis nõuannet	Mõistab keskmise raskusastmega ingliskeelset keskkonnaalast teksti ja toob näiteid tekstis nimetatud keskkonna probleemidest. Moodustab teksti kohta küsimusi.	Mõistab keskmise raskusastmega ingliskeelset keskkonnaalast teksti ja arutleb keskkonna probleemide üle. Analüüsib oma eluviisi ja võrdleb seda eakaaslaste		

tervisliku eluviisi järgimiseks. Leiab Euroopa Liiduga seotud informatsiooni Internetist (ette antud juhendi põhjal).	Analüüsib oma eluviisi ja nimetab Eestis sagedasti esinevaid terviseprobleeme. ia nende põhjusi. Leiab Internetist Euroopa Liiduga seotud informatsiooni ja tutvustab seda.	omaga. Vestleb soravalt Eestis sagedasti esinevate terviseprobleemide teemal ja nimetab ennetusvõimalusi. Leiab Internetist kiiresti Euroopa Liiduga seotud informatsiooni ja tutvustab seda.
---	---	---

<b>Iseseisvad tööd</b>
EL maa esitluse kokkupanemine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	-tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast -koostab oma kooli (lühit) tutvustuse -põhjab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks	Mina ja eakaaslaste/kutseõppurid - 6 t. Mina reisijana 4 t. Mina kui teenindaja 4. Teenindajale vajalikud isikuomadused ja oskused. 4t.	Vestlus. Intervjuu/rollimäng. Rühmatöö. Küsimustik/test. Analüüs.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Hindamisülesanne: Koostab juhendamisel esseed oma koolist, kus on põhjendatud ka enda eriala valik. Suuliselt tutvustab iseennast ja eakaaslast, vastab lisaküsimustele.			<b>Hindamismeetod:</b> Essee Tööleht Intervjuu	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Tutvustab oma kooli, eriala, ennast, eakaaslast arusaadavas keeles, saab aru lisaküsimustest, vastab nendele.	Detailselt tutvustab kooli, valitud eriala, iseennast ja eakaaslast. Põhjab erialavalikut, loogiliselt vastab lisaküsimustele soravas keeles,	Põhjalikult tutvustab ja analüüsib kooli ja valitud eriala. Kirjutab ja räägib kooli ja eriala tugevatest ja nõrkadest küljedest, analüüsib enda eeliseid ja puudujääke teenindajana. Pisasjalikult tutvustab iseennast isiksuse- ja teenindajana. Analüüsib enda tugevaid ja nõrku küljeid, võrdleb enda omadused teise isiku omadustega. Põhjab.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Erialaga seotud teksti tõlge ja analüüs. Grammatika harjutusleht.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab võõrkeelesõnastust arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva	- Hindab oma võõrkeelesõnastuse taset. - Põhjab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega. - Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust.	Inglise keele rakenduskeskkonnad igapäevases elus, nii töölalased, kui ka olmelised. 2t. Tänapäeva võimalused keeleõppeks. 1t. Mina võõrkeeleõppijana. 1t. Kool ja kooli korraldus. 2. Rahvusvahelised keeletestid. 3t.	Loeng/selgitus. Probleemõpe. Ajurünnak. Õpistrateegia test/analüüs. Vestlus.	Eristav

õppega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 9 iseseisev töö: 4 kokku: 13			Internetiotsingu ülesanded.
<b>Hindamisülesanne:</b> Hindab juhendi abil oma võõrkeele oskuse taset. Tunneb virtuaalseid keeleõppimise võimalusi ja teabeallikaid. info otsimiseks, hindab nende usaldusväärsust. Mõistab elukestva õppe osatähtsust suhtlemisalase ja erialase võõrkeeleoskuse arendamiseks.		<b>Hindamismeetod:</b> Enesehindamine Tööleht Intervjuu	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Kasutades internetipõhist keeletesti hindab oma inglise keele taset. Toob mõned näited võõrkeele õppimise vajalikkusest tänapäeval. Nimetab võõrkeelseid teabeallikaid, milliseid kasutab info otsimiseks. Nimetab Google Translate'i eeliseid ja puudusi.	Kasutades Internetipõhist keeletesti hindab oma inglise keele taset. Kasutades ette antud teksti põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust. Toob lisaks erialase keelega seotud näiteid. Loetleb võõrkeelseid infoallikaid; nimetab erinevate võõrkeelsete teabeallikate plusse ja miinuseid, hindab nende usaldusväärsust.	Analüüsib soravas inglise keeles oma erinevate võõrkeelte oskuse taset. Põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega ning toob näiteid. Analüüsib erinevaid võõrkeelseid teabeallikaid (min 3), mida kasutab info otsimiseks ja hindab nende usaldusväärsust.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Grammatika harjutusleht. Keeletestid.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga - tutvustab (oma eakaaslasele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta. - võrdleb sihtkeele/emakeele maa(de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja -norme	Erinevad inimesed ja rahvad. 4 t. Inglisekeelne maailm. 4 t. Kultuuride ristumine. 4t. Mina ja Eesti. 6t.	Lugemis/kuulamisül esaned. Video vaatamine ja sisukokkuvõtte koostamine (juhendi alusel). Arutelu. Tekstide lugemine ja analüüs.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Tutvustab eakaaslasele välismaal Eestit. Tutvustab (ette antud juhendi alusel) varasemate teadmiste ja täiendavate iseseisvalt leitud materjalide alusel kahte inglise keelt kõnelevat riiki - elukeskkonda, kultuuritraditsioone, vaatamisväärsusi, tuntud inimesi jne.		<b>Hindamismeetod:</b> Suuline esitus Ettekanne/esitlus		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Nimetab olulisemaid Eestit puudutavaid fakte ja	Tutvustab enamasti korrektset inglise keeles Eestit	Tutvustab ladusas inglise keeles Eestit kasutades audiovisuaalseid		

tutvustab Eestit. Tutvustab ühte vabalt valitud inglise keelt kõnelevat riiki ning koostab loetelu olulisematest elukeskkonda ja kultuuritraditsioone puudutavatest "keeldudest ja käskudest".	kasutades näitlikke vahendeid . Teeb põhjaliku ettekande ühest inglise keelt kõnelevast riigist.	vahendeid. Vastab kuulajate küsimustele. Teeb põhjaliku ettekande ühest inglise keelt kõnelevast riigist pöörates tähelepanu selle riigi kommetele ja tavadele. Kasutab kõnekäände ja/või nalju, anekdoote.
---	---	--

<b>Iseseisvad tööd</b>
Ettevalmistus suuliseks esitluseks. Õpimapp.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööle asumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- kirjeldab võõrkeeles tööga seonduvaid olukordi, räägib võimalikest töövõimalustest - tutvustab õpitavas võõrkeeles hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi. - analüüsib erinevaid karjääri võimalusi, arutleb erinevate töökohtade plusse ja miinuseid - valib võimalikest töökoha kandidaatidest sobivaima, põhjendab oma valikut - väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel)	Mina tööturul. 6 t. Karjäär. 6 t. Töölased omadused ja oskused. 6t.	Eneseanalüüs. Lugemis/kuulamisül esanded. Rollimäng. Videoklipi arutelu. Iseseisev töö.	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Kirjeldab mõne töökohaga seotud omadusi ja oskusi. Sooritab töövestluse inglise keeles.	<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Intervjuu
--	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Tuleb toime tööalaste kohustuste kirjeldamisega. Mõistab esitatud küsimusi ja vastab neile viisakalt ja arusaadavalt. juhendi abil kirjeldab oma oskusi/isikuomadusi, mis on vajalikud valitud töökoha jaoks.	Iseseisvalt kirjeldatakse tööalaseid kohustusi. Vastab esitatud küsimustele täislausetega. Orienteerub töökohtade loetelus. toob välja ka tööülesanded. Nimetab oma sotsiaalseid ja organisatoorseid oskusi.	Saab väga hästi hakkama tööalaste kohustuste kirjeldamisega. Vastab ladusalt esitatud küsimustele; toob näiteid ja esitab ka ise küsimusi. Koostab põhjaliku kirjeldamise oma tööalaste oskuste ja isikiomaduste kohta. Oma oskusi kirjeldades toob näiteid ning põhjendusi. Kasutab pikemaid lauseid.

<b>Iseseisvad tööd</b>
Kirjeldab isikuomadused ja oskused, vajalikud valitud töökoha jaoks.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud peavad olema ka kõik iseseisva töö ülesanded.
<b>Õppematerjalid</b>	English Grammar in Use Raymond Murphy, Cambridge University Press 2002

Market Leader Pre-intermediate David Cotton, David Falvey, Simon Kent, Pearson Education Limited 2009  
Click On, Virginia Evans, Neil O'Sullivan, Express Publishing 2003  
Enterprise 4, Virginia Evans, Jenny Dooley; Express Publishing 2002

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
12	Matemaatika	5	Tatjana Pravdjukova, Maija Prokofjev, Svetlana Brjazova
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava matemaatika valdkonnaga.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
90 t		40 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid</li> <li>- Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust</li> <li>- Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks</li> <li>- Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust</li> <li>- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid</li> <li>- Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info</li> <li>- Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille</li> <li>- Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi</li> </ul>	<p>ARVUTAMINE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tehted ratsionaalarvudega, arvuhulgad (N, Z, Q, I, R)</li> <li>- Ümardamine</li> <li>- Arvu absoluutväärtus (mõiste ja geomeetiline tähendus)</li> <li>- Arvutamine taskuarvutiga</li> </ul> <p>MÕÖTÜHIKUD</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine</li> </ul> <p>PROTSENDID</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Osa ja tervik, protsent, promill</li> </ul>	Esitlus, ülesannete lahendamine, peastarvutamine, infootsing internetist	Eristav

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi</li> <li>- Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks</li> <li>- Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid</li> </ul>		
<b>Hindamismeetod:</b> Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio Tunnikontroll			
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid. Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Arvutab promilli (nt. alkoholisaldust veres). Vormistab korrektselt lahenduskäigu.  Lahendab konspekti abil rutiinseid ülesandeid (mida klassis on tehtud teatud konkreetsete tehnikate harjutamiseks).	Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutil. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid. Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Arvutab promilli (nt. alkoholisaldust veres). Vormistab korrektselt lahenduskäigu.  Iseseisvalt lahendab rutiinseid ülesandeid	Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutil. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid. Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Arvutab promilli (nt. alkoholisaldust veres). Vormistab korrektselt lahenduskäigu.  Lahendab iseseisvalt ja loovalt mitterutiinseid ülesandeid. Vajadusel põhjendab ja hindab saadud tulemust.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Õpimapp teemade ja konspektidega, harjutusülesannete lahendamine			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid</li> <li>- Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust</li> <li>- Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks</li> <li>- Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust</li> <li>- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii</li> </ul>	<b>ARVUTAMINE</b> - Arvu aste. Tehted astmetega ja juurtega, arvu 10 astmed. Arvu standardkuju - Elulise sisuga tekstülesanded  <b>MÕÕTÜHIKUD</b> - Elulise sisuga tekstülesanded  <b>PROTSENDID</b> - Elulise sisuga tekstülesanded	Esitlus, ülesannete lahendamine, peastarvutamine, infootsing internetist	Eristav

	<p>paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info</li> <li>- Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille</li> <li>- Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi</li> <li>- Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi</li> <li>- Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks</li> <li>- Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid</li> </ul>		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Teisendab etteantud pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid. Lahendab konspekti/näidete abil elulisi tekstülesandeid.</p>	<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Teisendab tekstülesannetes mõõtühikuid vastavalt teksti sisule. Lahendab iseseisvalt elulisi sõnalisi tüüpülesandeid. Lahendab kolme tehtega elulisi protsentülesandeid (näiteks niiskusekadu, lahuse ülesanded, suuruste muutumise ülesanded). Vormistab korrektselt lahenduskäigu.</p>	<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Koostab ja lahendab elulisi mõõtühikute teisendamist nõudvaid tekstülesandeid. Teisendab tekstülesannetes mõõtühikuid vastavalt teksti sisule. Lahendab iseseisvalt ja loovalt vähemalt kolme tehtega elulisi protsentülesandeid. Vormistab korrektselt lahenduskäigu ja annab tõepärase vastuse. Vajadusel põhjendab saadud tulemust. Valib erinevate võimaluste vahel ökonoomsema lahenduskäigu.</p>	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Õpimapp teemade ja konspektidega, harjutusülesannete lahendamine			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused</li> <li>toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid</li> <li>- Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust</li> <li>- Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks</li> <li>- Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust</li> </ul>	<p><b>AVALDISED. VÖRRANDID JA VÖRRATUSED</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alavaldiste lihtsustamine</li> <li>- Võrre. Võrdeline jaotamine. Valemite teisendamine</li> <li>- Võrdeline suurendamine ja vähendamine (möötkava, plaan)</li> <li>- Lineaarvõrrand. Ruutvõrrand</li> <li>- Arvtelje erinevad piirkonnad</li> <li>- Lineaarvõrratuse mõiste ja omadused ning lahendamine</li> <li>- Elulise sisuga ülesanded</li> </ul>	<p>Esitlus, ülesannete lahendamine, mõistekaardi koostamine, rühmatöö</p>	<p>Eristav</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid</li> <li>- Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info</li> <li>- Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi</li> <li>- Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi</li> <li>- Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks</li> <li>- Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid</li> </ul>			
--	---	--	--	--

**Hindamismeetod:**

Kontrolltöö  
 Õpimapp/portfoolio  
 Tunnikontroll

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Lihtsustab ja tegurdab hulkliikmeid kasutades korrutamise abivalemeid. Kasutab võrde põhiomadust. Lahendab ühe tundmatuga lineaar- ja ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratuse, esitab lahendihulgad graafiliselt. Lahendab lihtsamaid, sh tegelikkusest tulenevaid tekstülesandeid võrrandite abil.</p> <p>Lahendab konsekti abil rutiinseid ülesandeid (mida klassis on tehtud teatud konkreetsete tehnikate harjutamiseks).</p>	<p>Lihtsustab ja tegurdab hulkliikmeid kasutades korrutamise abivalemeid. Kasutab võrde põhiomadust. Lahendab ühe tundmatuga lineaar- ja ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratuse, esitab lahendihulgad graafiliselt. Lahendab lihtsamaid, sh tegelikkusest tulenevaid tekstülesandeid võrrandite abil.</p> <p>Iseseisvalt lahendab rutiinseid ülesandeid</p>	<p>Lihtsustab ja tegurdab hulkliikmeid kasutades korrutamise abivalemeid. Kasutab võrde põhiomadust. Lahendab ühe tundmatuga lineaar- ja ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratuse, esitab lahendihulgad graafiliselt. Lahendab lihtsamaid, sh tegelikkusest tulenevaid tekstülesandeid võrrandite abil.</p> <p>Lahendab iseseisvalt ja loovalt mitterutiinseid ülesandeid. Vajadusel põhjendab ja hindab saadud tulemust.</p>

**Iseseisvad tööd**

Õpimapp teemade ja konsektidega, harjutusülesannete lahendamine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>seostab matemaatikate teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi</p> <p>Jaotus tundides:          teoreetiline töö: 18          iseseisev töö: 8          kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid</li> <li>- Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu</li> </ul>	<p>TRIGONOMEETRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pythagorase teoreem</li> <li>- Teravnurga siinus, koosinus, tangens</li> <li>- Täisnurkse kolmnurga lahendamine</li> <li>- Elulise sisuga tekstülesanded</li> </ul> <p>JOONED TASANDIL</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Punkti asukoha määramine tasandil</li> </ul>	<p>Loeng-arutelu, praktiline töö, ülesannete lahendamine, paaris töö, kujundite joonestamine.</p>	<p>Eristav</p>

	<p>õigsust</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks</li> <li>- Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust</li> <li>- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid</li> <li>- Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info</li> <li>- Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille</li> <li>- Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi</li> <li>- Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi</li> <li>- Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks</li> <li>- Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus, vektori mõiste ja tähistamine, pikkus, nullvektor, ühikvektor, vastandvektor, vektorite geomeetiline liitmine</li> <li>- Sirge, parabooli ja ringjoone võrrand</li> <li>- Sirge joonestamine võrrandi järgi</li> </ul> <p>PLANIMEETRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tasapinnaliste geomeetriliste kujundite, (kolmnurk, ruut, ristkülik, rööpkülik, romb, trapets, korrapärane kuusnurk, ring) elemendid, ümbermõõdud, pindalad</li> <li>- Elulise sisuga tekstülesanded</li> </ul> <p>STEREOMEETRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Püstprisma, korrapärase püramiidi, silindri, koonuse ja kera (sfääri) elemendid, pindala, ruumala.</li> <li>- Elulise sisuga ülesanded,</li> </ul>		
--	--	--	--	--

**Hindamismeetod:**

Kontrolltöö  
Õpimapp/portfoolio  
Tunnikontroll

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada konspekti/näidete abil (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, ümbermõõdu ja pindala valemeid.</p> <p>Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja lahendab valemikaardi abil etteantud andmetega kujundi pindala ja ümbermõõdu.</p> <p>Õpilane lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid valemikaardi abi, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust.</p> <p>Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Joonestab võrrandi järgi sirge tasandil. Tunneb antud võrrandi järgi joone kuju (sirge, parabool, ringjoon).</p>	<p>Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Õpilane lahendab ühikute teisendamist ja trigonomeetria teadmisi nõudvaid (valemikaardi abiga) planimeetriaülesandeid ja vormistab lahenduskäigu korrektselt. Õpilane lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust. Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori koordinaate. Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Liidab vektoreid geomeetriselt. Joonestab võrrandi järgi sirge, parabooli.</p>	<p>Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja arvutab kujundite pindala ja ümbermõõdu. Lahendab iseseisvalt (abimaterjale kasutamata) elulisi ülesandeid trigonomeetria-, ja planimeetria teadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust.</p> <p>Õpilane lahendab elulisi stereomeetria ülesandeid, esitab korrektselt lahenduskäigu, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust, suudab hinnata vastuse õigsust.</p> <p>Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi. Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Liidab vektoreid geomeetriselt. Joonestab võrrandi järgi sirge, parabooli. Koostab sirge võrrandi, kui sirge on antud: kahe punktiga; punkti ja sihivektoriga; punkti ja tõusuga; tõusu ja algordinaadiga.</p>

**Iseseisvad tööd**

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused</li> <li>toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid</li> <li>- Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust</li> <li>- Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks</li> <li>- Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust</li> <li>- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid</li> <li>- Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info</li> <li>- Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille</li> <li>- Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi</li> <li>- Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi</li> <li>- Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks</li> <li>- Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid</li> <li>- Teab ja kasutab matemaatilise statistika ja tõenäosusteooria elemente</li> <li>- Selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenudega seotud riske</li> <li>- Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid</li> <li>- Arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta</li> </ul>	<p>MAJANDUSMATEMAATIKA ELEMENDID</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Raha ja valuuta</li> <li>- Liht- ja liitintress. Laen ja hoiustamine, laenu tagasimaksegraafik</li> <li>- Palk ja kehtivad maksud töövõtjale ja tööandjale</li> <li>- Käibemaks, hind käibemaksuga ja ilma. Hinnamuutused (soodushind, hinnatõus jt.)</li> <li>- Diagrammide lugemine</li> </ul> <p>TÕENÄOSUSTEORIA JA STATISTIKA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sündmuse tõenäosus, tõenäosuse summa ja korrutis (sh. tõenäosus loteriis ja hasartmängudes)</li> <li>- Statistika põhimõisted ja arvkarakteristikud. Statistiline ja variatsioonrida, sagedustabel, suhteline sagedus, diagrammid, keskvärtus, kaalutud keskmine, mood, mediaan, maksimaalne ning minimaalne element, standardhälve</li> <li>- Statistiliste andmete kogumine, süstematiseerimine, statistiline andmetöötlus</li> </ul>	<p>Loeng-arutelu, internetis laenu- ja liisingukalkulaatorite kasutamine, väitlus, tabelite, graafikute lugemine, diagrammide lugemine ja koostamine, infootsing.</p>	<p>Mitteeristav</p>

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Õpimapp/portfoolio  
Essee

**Lävend**

Arvutab liht- ja liitintressi, hindab hoiuse tulusust ja laenu kulukust; kasutab internetis leiduvaid laenukalkulaatoreid.

Arvutab käibemaksu, kauba hinda käibemaksuga ja ilma ning hinnamuutusi. Arvutab bruto- ja netopalka, enamkasutatavaid makse kasutades internetis leiduvaid kalkulaatoreid. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. Selgitab laenudega seotud riske, arutleb säästmise vajalikkuse ja kiirlaenu üle.

Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal (õpik, käsiraamat, leksikon, ja muu) kui Internetis leiduvaid teabeallikaid.

Loeb ja koostab tabeleid, jooniseid, graafikuid, diagramme õpitud materjali ulatuses. Eristab juhuslikku, kindlat ja võimatut sündmust. Arvutab sündmuse tõenäosust. Teab ja kasutab matemaatilise statistika elemente. Selgitab valimi ja üldkogumi mõistet ning andmete süstematiseerimise ja statistilise otsustuse usaldatavuse tähendust.

**Iseseisvad tööd**

Õpimapp teemade ja konspektidega, harjutusülesannete lahendamine

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide arvestuslike tööde sooritamine vähemalt väljundi tasemel ja kõikide iseseisvate tööde esitamine. Mooduli hinne kujuneb kõikide arvestuslike hinnete aritmeetilise keskmisena.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>T. Leego, L. Vedler, S. Vedler. Matemaatika õpik kutseõppeasutusele. Tartu, Atlex 2002.</p> <p>T. Tõnso, A. Veelma. Matemaatika 10. klassile. Tallinn, Mathema 1996.</p> <p>L. Lepmann, T. Lepmann, K. Velsker. Matemaatika X klassile. Tallinn, Koolibri 1995.</p> <p>T. Tõnso, A. Veelma. Matemaatika 12. klassile. Tallinn, Mathema 1996.</p>

# Tallinna Teeninduskool

## 4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
13	Loodusained	6	Kaido Tiits
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Õpilane on läbinud põhikooli.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane omab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava loodusaine valdkonna bioloogia, geograafia, keemia, füüsika ainetega.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
108 t	48 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, analüüsib keskkonnas toimuvaid nähtusi ning mõistab mudelite osa reaalsete objektide kirjeldamisel. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 72 iseseisev töö: 32 kokku: 104	selgitab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel kirjeldab Maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid kirjeldab Maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid kirjeldab abiootiliste tegurite toimet, organismide vahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringeid kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljenemist ja arengut ning eristab rakutüüpe iseloomustab inimese keemilist koostist ja mõistab pärandumise seaduspärasusi kirjeldab mehaanika nähtusi, kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurus kirjeldab elektromagnetismi nähtusi, kasutades korrektseid mõisteid, füüsikalisi suurus ja nendevahelisi seoseid iseloomustab soojusenergia muutumise viise, nähtusi, seaduspärasusi	1. Universum ja selle kujunemine (18+8) I kursus 1.1 Maakera kui süsteem (Maa teke, areng ja geoloogiline ajaskaala; Maa sfäärid) 1.2 Universumi evolutsioon (evolutsiooniteooriate põhiseisukohad; mikro- ja makroevolutsioon) 1.3 Astronoomia 1.4 Kehad ja nende mõõtmed.(18+8) I kursus Mõõtühikute süsteemid ja teisendamised (liikumine ja selle mõõtmine; taustsüsteemid; vastasmõjud; jõud, mass, energia) 2. Mikromaailm ja aine ehitus (18+8) I kursus 2.1 Aatomi ja molekuli ehitus ja mudelid (keemilised elemendid Maal; keemiline side; anaorgaanilised aineklassid; metallid, mittemetallid) 3. Organism kui tervik (18+8) I kursus 3.1 Orgaanilised ained eluslooduses (organismide keemiline koostis; biomolekulide tähtsus eluslooduses; toiduainete toiteväärtus, lisaained ning tervislikkuse seos koostisega; organismi energiavajadus) 3.2 Organismi ehitus ja talitlus (rakkude ehitus ja talitlus; organismide aine- ja energiavahetus; paljunemine ja areng; pärilikkus; inimene kui tervikorganism)	Loeng, töö teabeallikatega, rühmatöö, probleemülesannete lahendamine, ülesannete lahendamine kasutades perioodilisustabelit, reaktsioonivõrrandite koostamine ja tasakaalustamine, ülesanded massi-, ruumala ning saagise ja kadu kohta, animatsioonid, demonstratsioonkatsed, laboratoorsed tööd, isoprotsesside demonstratsioonid ja simulatsioonid, graafikute koostamine ning lugemine, esitus, loodusteaduslike	Eristav

kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel selgitab evolutsiooni kulgu ning seostab protsesse looduses nähtavaga	udelite kasutamine, mõistekaart
--	---------------------------------

<b>Hindamisülesanne:</b> Esseevastustega arvestuslikud kontrolltööd. Mitteeristavalt hinnatud ülesanded/testid - evolutsiooniteooriad ja evolutsioon, kehad ja nende mõõtmed, mikromaailma ehitus, orgaanilised ained eluslooduses, organismide ehitus ja talitus, orgaanilised aineklassid.		<b>Hindamismeetod:</b> Kontrolltöö
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
1.Kirjeldab Päikesesüsteemi kujunemist, selle peamisi koostisosi, Maa sfääre 2.Kirjeldab mehaanika, elektromagnetismi, valguse ja soojusfüüsika nähtusi kasutades selleks õigesti füüsikaliste suuruste tähendusi ja mõisteid 3.Kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ja radioaktiivsust kasutades selleks õigesti füüsikaliste suuruste tähendusi ja mõisteid ja perioodilisuse tabelit 4.Kirjeldab organismide rakulist ehitust ja keemilist koostist, metabolismi, paljunemist, arengut	1.Kirjeldab Päikesesüsteemi kujunemist, selle peamisi koostisosi, Maa sfääre ja toob välja sfääridevahelised seosed. 2. Oskab lahendada mehaanika, soojusõpetuse, elektromagnetismi ja astronoomiaülesandeid. 3.Oskab leida aatomi eri komponentide arvu, määrata oksüdatsiooniastet ja koostada lihtsamaid valemeid. 4.Kirjeldab organismide rakulist ehitust ja keemilist koostist, metabolismi, paljunemist, arengut ja esitab inimese vererühmade pärandumisskeemid	1.Kirjeldab Päikesesüsteemi kujunemist, selle peamisi koostisosi, Maa sfääre ja toob välja sfääridevahelised seosed ning olulisemad aineriided Maal 2. Oskab koostada ise probleemülesandeid mehaanikas, soojusõpetuses, elektromagnetismis ja astronoomias. 3. Oskab lahendada moolülesandeid ja koostada reaktsioonivõrrandeid. 4.Kirjeldab organismide rakulist ehitust ja keemilist koostist, metabolismi, paljunemist, arengut ja esitab inimese vererühmade pärandumisskeemid ning toob 1 näite suguliitelisusest pärandumisest
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Enesekontrollitist - Maakera kui süsteem. Kosmoloogia test 1 Kosmoloogia test 2 Enesekontrollitist - Evolutsioon. Enesekontrollitistid - Kehad ja nende mõõtmed. Arvutusülesannete lahendamine. Enesekontrolliks ristsõna: Aatomiehitus. Enesekontrollitist - Anorgaaniline keemia. Iseseisev kodune töö: Vee karedus. Enesekontrollitistid - Mikromaailma ehitus. Enesekontrollitist - Organismide keemiline koostis ja metabolism. Enesekontrollitistid - Rakk, organismide paljunemine ja areng, pärilikkus.		
<b>Praktilised tööd</b>		
Ristsõnade lahendamine, töölehtede täitmine katsete ja vaatluste põhjal.		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimivate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 9	nimetab majandustegevusega kaasnevat looduskeskkonna probleeme selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid	1. Keskkond ja keskkonnakaitse 9+4 (IIIkursus) 1.1 Majanduskeskkond (globaliseerumine ja keskkonnaprobleemid) 1.2 Elukeskkond, selle süsteemid ja kaitse (ökoloogilised tegurid sh organismide omavahelised suhted; ökosüsteemid ja selle muutused; looduskaitse- ja keskkonnakaitse nüüdisaegsed suunad ning rahvusvaheline koostöö; liikide hävimist põhjustavad tegurid ning liikide kaitse võimalused ja vajadus)	loeng, rollimäng, ajurünnak, debatt, küsimuste koostamine ja neile vastamine, rühmatöö, võrdlustabelite koostamine	Eristav

iseseisev töö: 4 kokku: 13				
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpimapi koostamine/esitlus			<b>Hindamismeetod:</b> Õpimapp/portfoolio	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Analüüsib inimtegevuse osa liikide hävimises, toob välja inimese (enda) tegevuse looduskeskkonnas, bioloogilise mitmekesisuse väärtustamise ja vastutuse mitmekesisuse kaitses.	Analüüsib inimtegevuse osa liikide hävimises, toob välja inimese (enda) tegevuse looduskeskkonnas, bioloogilise mitmekesisuse väärtustamise ja vastutuse mitmekesisuse kaitses koos 2 looduspiirkonna (kliimavöötmel, millest 1 on parasvööde) kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku seoste võrdlustabeli esitamisega	Analüüsib inimtegevuse osa liikide hävimises, toob välja inimese (enda) tegevuse looduskeskkonnas, bioloogilise mitmekesisuse väärtustamise ja vastutuse mitmekesisuse kaitses koos 2 looduspiirkonna (kliimavöötmel, millest 1 on parasvööde) kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku seoste võrdlustabeli esitamisega ja lisab 3 rahvusvahelise koostöö näidet Eesti kohta.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Õpimapi koostamine (õpimapp peegeldab läbitud ÕV1 ja ÕV2 teemasid; esitatu on loogilises järjekorras, varustatud korrektsete kommentaaridega; lisatud õppetegevuse käigus kogunenud materjalid; eraldi välja toodud õpimapi koostamisest saadud kogemus ja enda areng ning seos õpitava erialaga)				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimesele ja keskkonnale kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest kirjeldab teaduse ning tehnoloogia võimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja majanduse arengu tagamiseks kirjeldab oma elukoha (loodus)keskkonda, uurides ja analüüsides seal esinevaid probleeme	1. Loodusteaduste rakendusvõimalusi 18+8 (IIIkursus) 1.1 Loodusteaduste rakendusvõimalused tehnoloogias ja majanduses (geeni- ja biotehnoloogia; transgeensed organismid; nakkushaigused ja nende vältimine; nanotehnoloogia ja kaasaegne materjaliteadus; bioenergeetika; organismi kahjustavad ained; alused, happed soolad igapäevaelus) 1.2 Tehnoloogiline ehk tehiskeskond (tehis- ja looduslikud ained)	loeng, vaatlus, laboratoorne töö, ülesannete lahendamine, võrdlustabelite koostamine, mõistekaart	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Esseevastustega arvestuslik kontrolltöö			<b>Hindamismeetod:</b> Kontrolltöö	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Võrdleb viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalust, ravi, kasutamist biotehnoloogias, kirjeldab keskkonnategurite rolli inimeste puuete ja haiguste tekkes.	Võrdleb viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalust, ravi, kasutamist biotehnoloogias, kirjeldab keskkonnategurite rolli inimeste puuete ja haiguste tekkes ja toob näiteid GMO-dest	Võrdleb viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalust, ravi, kasutamist biotehnoloogias, kirjeldab keskkonnategurite rolli inimeste puuete ja haiguste tekkes ja toob näiteid GMO-dest koos eeliste ja		

**Iseseisvad tööd**

Enesekontrollitist - Rakendusbioloogia

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 9 iseseisev töö: 4 kokku: 13</p>	<p>nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid ning võrdleb erinevaid eetilisi-moraalseid seisukohti ning nende usaldusväärst lahendab loodusteaduslikke ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid</p> <p>koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid</p> <p>kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega ülesandele õige lahendusmudeli ning fikseerib otsitavad suurused, kasutades õigesti mõõtühikute süsteeme</p> <p>arvutab õigesti, kontrollides saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektset</p>	<p>1. Erinevad loodusteaduslikud infoallikad 9+4 (IIIkursus) sh võõrkeelne ja elektrooniline (riskitegurid, kriitiline hindamine; loodusteaduste ja tehnoloogia saavutuste mõju prognoosimine keskkonnale)</p> <p>2. Mõõtühikute süsteemid ja teisendamised</p> <p>3. Tabelid, graafikud, diagrammid- nende koostamine ja tõlgendamine</p>	<p>loeng, probleemülesande lahendamine, esitlus, ülesanne, test, võrdlustabelite koostamine, graafikute, diagrammide koostamine ja tõlgendamine, mõõtmistulemuste vea hindamine</p>	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Probleemsituatsiooni lahendamise hindamine.			<b>Hindamismeetod:</b> Probleemsituatsiooni lahendamine	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Probleemsituatsioonile on leitud 5 erinevast infoallikast võimalikud tekkepõhjused ja on esitatud sellekohased usalduslikud andmed	Probleemsituatsioonile on leitud 5 erinevast infoallikast (sh 1 võõrkeelne) võimalikud tekkepõhjused ja on esitatud sellekohased usalduslikud andmed. Lisaks on esitatud korrektset loodusteaduslikku infot kasutades võimalikud lahendamisviisid koos toetava tabeli/graafigu/diagrammiga	Probleemsituatsioonile on leitud 5 erinevast infoallikast võimalikud tekkepõhjused ja on esitatud sellekohased usalduslikud andmed. Lisaks on esitatud korrektset loodusteaduslikku infot kasutades võimalikud lahendamisviisid koos toetava tabeli/graafigu/ diagrammi. Juurde on veel lisatud loodusteaduste ja tehnoloogia saavutuste võimaliku mõju prognoos antud probleemsituatsioonile		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Probleemsituatsiooni lahendamiseks andmete kogumine ja nende tõlgendamine. Enesekontrollitist - Kõige pikemad, sügavamad, kõrgemad				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne kujuneb eristavalt hinnatud suulise arvestuse või esseevastustega arvestusliku kontrollitöö alusel.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	1. J.Jõgi, M.Harak, A.Kont jt. Üldmaateadus gümnaasiumile. AS Bit 2003 2. Maailma atlas. Eesti Entsüklopeediakirjastus 2004 2.T.Sarapuu Bioloogia gümnaasiumile, 1.osa. Eesti Loodusfoto, 2003

3. H.Järvalt Bioloogia lühikursus gümnaasiumile, Avita 2003
- 4.T.Sarapuu, M.Viikmaa, I.Puura Bioloogia gümnaasiumile, 2.osa (Ökoloogia ja keskkonnakaitse. Evolutsioon). Eesti Loodusfoto, 2006
5. M.Viikmaa, U.Tartes Bioloogia gümnaasiumile, 2.osa (Rakendusbioloogia. Inimene), Eesti Loodusfoto 2008
6. Füüsika õpik kutsekoolidele, Enn Pärgmäe, kirjastus AS Atlex, 2002 Tartu
7. Mehaanika, Indrek Peil, Maurus, 2012
8. Üldine Keemia, H.Karik
9. Keemia õpik kutseõppeasutustele, Ene Külanurm, kirjastus ATLEX, 2003

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija (kutsekeskharidus)		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
14	Sotsiaalsained	7	Annely Kallo, Alari Põlm, Niina Smirmina
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid, teeb teadlikke valikuid seonduvalt iseenda ja sotsiaalse keskkonnaga, lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest ja moraalinormidest ning toimib kõlbelse ja vastutustundliku ühiskonnaliikmena. Õpilane on Eesti Vabariigi lojaalne kodanik. Moodul on seostatud gümnaasiumi õppekava kehalise kasvatuse valdkonna, riigikaitse valikkursuse ja sotsiaalsainete valdkonna ajaloo, ühiskonnaõpetuse, inimõpetuse, inimgeograafia õppeainetega.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
120 t		62 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 15 kokku: 39	- analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas - nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nende reageerimist ja ennetamise võimalusi - tegeleb teadlikult ja võimete kohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning sooritab treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi - kasutab kontekstis sotsiaalsainete põhimõisteid	Tervise õpetus 1. Kehalise aktiivsuse tähtsus ja mõju inimorganismile. 2 tundi 2. Vigastuste vältimine sportimisel, erinevate spordialade ohutusnõuded. 1 tund 3. Erinevad treeningud ja teadmised iseseisvalt sportimiseks. 3 tundi 4. Õiged koormused treenimisel. 3 tundi 5. Kooli ja lähikonna sportimisvõimalused. 4 tundi 6. Mitmekülgse arendamine spordis. 4 tundi 7. Harjutused lihaspingeteleevendamiseks. 1 tund 8. Kalorid ja tervislik toitumine. 1 tund 9. Sõltuvusained ja nendega kaasnevad riskid. 2 tundi 10. Seksuaalkasvatuse. 2 tundi 11. Enesehinnang ja vaimne tervis. 2 tundi	1. Aktiivne loeng, arutelu, diskussioon. 2. Väitlus tervisespordi teemal. 3. Praktiline situatsioonõpe. 4. Esmaabikapi tutvustamine. 5. Õpilaseltpõlasele õpe ja treenimise juhendamine. 6. Iseseisvate treeningkavade koostamine ja treeningkavade läbitegemine. 7. Praktiliste harjutuste ettenäitamine. 8. Liikumisapp-i	Eristav

			<p>tutvustamine.</p> <p>9. Liikumismängud.</p> <p>10. Arvamismäng tootumiseest „Müüt või tegelikkus“.</p> <p>11. Rühmatööna pakendi info analüüs (kartulikröpsud, energiajook, värvilised kommid, kokakoola, kiirnuudlid).</p> <p>12. Rühmatööna ühe päeva ideaalse menüü koostamine, arvestades toidupüramiidi ja soovituslikke portsjoneid.</p> <p>13. Paaristöö "Uimasti tarvitamise riski- ja kaitsefaktorid".</p> <p>14. Arvamismäng narkootikumidest „Müüt või tegelikkus“.</p> <p>15. Ajurünnak alkoholi tarvitamise riskidest.</p> <p>16. Paaristöö "Mis on õnn?"</p> <p>17. Rühmatöö „Pidu sõltuvusaineteta“.</p> <p>18. Väitlus „Kanep - legaliseerida või mitte?“</p> <p>19. Tubakateemaline viktoriin, hiljem arutelu.</p> <p>20. Arvamismäng seksuaalkasvatusest „Müüt või tegelikkus“.</p> <p>21. "Tuline tool".</p> <p>22. Filmide vaatamine.</p> <p>23. Näitlike õppevahendite kasutamine.</p> <p>24. Paaristööna üheöö- ja paarisuhte võrdlus –plussid ja miinused.</p>
--	--	--	--

**Hindamisülesanne:**

1. Õpilase elustiili kajastav toitumis- ja treeningpäevik kindla ajaperioodi kohta.
2. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“, kus on välja toodud õpilase tervisekäitumise õiged aspektid ja eksimused ning arvamus, kas ja mida peaks oma tervisekäitumises muutma.

**Hindamismeetod:**

- Rühmatöö
- Praktiline töö
- Õpimapp/portfoolio
- Suuline esitus
- Ülesanne/harjutus
- Tööleht

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Toitumis-ja treeningpäevik on koostatud kindla perioodi kohta, kuid seal puuduvad märkmed mõne päeva kohta või on need ebatäpsed, piiratud on näiteks vaid infoga „olin trennis“, täpsustamata, mida tehti ja milliseid lihasgruppe treeniti. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“ on kirjeldav, välja on toodud õiged aspektid ja eksimused, kuid oma arvamused pole põhjendatud.	Toitumis-ja treeningpäevik on koostatud kindla perioodi kohta, käsitletud on täpselt kõik päevad. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“ on võrdlev, välja on toodud õiged aspektid ja eksimused, arvamused on põhjendatud, toodud on näited.	Toitumis-ja treeningpäevik on koostatud kindla perioodi kohta, lisatud on põhjendused, miks on valitud just need toidud ja treeningud. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“ on analüüsiv, välja on toodud õiged aspektid ja eksimused, arvamused on põhjendatud, toodud on näited ja selgitused, mida ja miks antud analüüsi alusel peaks õpilane oma elus muutma.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
1. Õpilase elustiili kajastav toitumis- ja treeningpäevik kindla ajaperioodi kohta. 2. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“, kus on välja toodud õpilase tervisekäitumise õiged aspektid ja eksimused ning arvamus, kas ja mida peaks oma tervisekäitumises muutma.		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 15 kokku: 39	- määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid sündmused muinasajast tänapäevani, paigutades tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti - toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta - arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel	1. Ajaloo periodiseerimine. 1 tund 2. Ajalooallikad ja allikakriitika. 1 tundi 3. Arheoloogia ja ajaloo teadus. 1 tund 4. Kultuuripärandi väärtustamine. 1 tund 5. Eesti mäluasutused ja seal leiduvad ajalooallikad. 1 tund 6. Muinasaeg Eestis ja maailmas. 1 tundi 7. Keskaeg Eestis ja maailmas. 2 tundi 8. Sõdade periood (Liivi sõda, Põhjasõda, sõjad Euroopas ja nende mõju siinsetele aladele). 2 tundi 9. Eesti erinevate riikide võimu all (Poola, Rootsi, Venemaa). 4 tundi 10. Eesti Vabariigi väljakuulutamise ja omariikluse areng. 4 tundi 11. II maailmasõda ja eestlaste erinevad saatused. 2 tundi 12. Nõukogude okupatsioon. 2 tundi 13. Taasiseseisvumine. 2 tundi	1. Eesti ajaloo ajatelje koostamine ja oluliste sündmuste määratlemine läbi diskussiooni. 2. Praktiline harjutus info otsimiseks ja erinevate infoallikate tutvustamine (nt ajaleht, ajaloo andmebaasid)-rühmatöö 3. Teaduslike või populaarteaduslike käsitluste lugemine. 4. Arutelu kultuuripärandi ja kultuurimälestiste väärtustamise vajalikkusest arutlus 5. Kodukoha ja kooli lähi piirkonnakultuurimälestist e otsimine ja tundmaõppimine kultuurimälestiste riikliku registri andmebaasi abil. 6. Seoste loomine maailma ajaloo läbi etteantud sündmuste-arutlus 7. Filmide ja dokumentaalsaadete vaatamine/kuulamine-rühmatöö/tunnikontoll info põhjal 8. Intervjuu läbiviimine	Eristav

				või mälestuste kogumine. 9. Mälestuse või päevikute lugemine 10. Muuseumi- või arhiivikülastus, virtuaalne avastusretk Eestimäluasutuste varasalvedes. 11. Virgutusharjutus „Orienteeru ajaloo”. 12. Ajalooliste sündmuste lavastamine/ läbi mängimine. 13. Kontrolltöö: pöördepunktid Eesti ajaloo
--	--	--	--	---

<b>Hindamisülesanne:</b> 1. Paaristööna lauamäng, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. 2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena, tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole.	<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Kontrolltöö Tunnikontroll Essee Ettekanne/esitlus
---	---

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1. Paaristööna on valminud lauamäng, näitus, etendusvms. Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. Meetodivalik pole põhjendatud, ära on toodud peamised pöördepunktid. On illustreerimata või illustreeritud mõne enamasti teemasse mitte puutuva näite/pildiga. 2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena on kirjeldav, puuduvad tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole.	1. Paaristööna on valminud lauamäng, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. Meetodivalik pole põhjendatud, ära on toodud peamised pöördepunktid ja leitud nende põhjused-miks ja mille tõttu midagi juhtus. On illustreeritud enamasti teemasse puutuvate näidete/piltidega. 2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena, tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole on üldsõnalised või selgitamata.	1. Paaristööna on valminud lauamäng, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. Põhjendatud on meetodivalik, ära on toodud peamised pöördepunktid ja leitud nende põhjused-miks ja mille tõttu midagi juhtus. On illustreeritud teemasse puutuvate näidete/piltidega. 2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena, tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole on selgitatud.

<b>Iseseisvad tööd</b> 1. Eesti ajaloo ajatelje koostamine ja oluliste sündmuste määratlemine. 2. Praktiline harjutus info otsimiseks ja erinevate infoallikate tutvustamine (nt ajaleht, ajaloo andmebaasid).
---

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

<p>mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid</li> <li>- kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid</li> <li>- analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas</li> <li>- selgitab Eesti rolli NATO, ELs ja ÜROs</li> <li>- kirjeldab Eestiriigikaitsestrateegiat, ülesehitust ja ressursse</li> <li>- demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördeid ja rivisammuning kontrollib juhendamisel relva ohutust ning kustutab tulekolde</li> <li>- kasutab teabeallikaid, sh. geograafilisi, poliitilisi ja topograafilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks, määrab enda asukohta kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti</li> </ul>	<p>Riigikaitse</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Riigikaitse taastamine Eestis taasiseseisvumise järel. 2 tundi</li> <li>2. ÜRO, NATO, ja EL asutamine ja funktsioonid täna päeval. 4 tundi</li> <li>3. Eesti riigikaitse struktuur ja juhtimine. 4 tund</li> <li>4. Kaitsejõud. 4 tundi</li> <li>5. Ajateenistus ja reservvägi. 8 tundi</li> <li>6. Riigikaitse strateegia ülesehitus ja ressursid. 4 tundi</li> <li>7. Julgeolekuriskid ja hädaolukorrad. 6 tundi</li> <li>8. Kriiside tekkimine, sõja ja mässu erinevused. 2 tundi</li> <li>9. Esmaabi. 2 tundi</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kaitseressursside Ameti esindaja loeng.</li> <li>2. Kaitsepolitseilase või naiskodukaitsja loeng.</li> <li>3. Kaitseväge väeosa külastus.</li> <li>4. Väeüksuste nimede otsiminesegipaisatud sõnade hulga.</li> <li>5. Situatsioonõpe/praktilised harjutused (kiirabi väljakutsumine, sidumine).</li> <li>6. Kehaliste võimete testi sooritamine vastavalt kaitseväge füüsilise ettevalmistuse nõuetele ja hindamise korrale.</li> <li>7. Ajateenistuse läbinud sõprade/sugulaste/tuttavate küsitlemine ja saadud informatsiooni jagamine kaasõpilastele, sh võimalusel võrdlus nõukogude perioodiga.</li> <li>8. Kaitseväge üksuste embleemide äraarvamismäng.</li> <li>9. „Siksak“ - NATO, ÜRO ja EL.</li> <li>10. Muuseumikülastus (Eesti Sõjakuuseum, KVÜÖA muuseum, Okupatsioonide muuseum).</li> </ol>	<p>Eristav</p>
--	--	---	--	----------------

			11. Filmide jadokumentaalsaadete vaatamine. 12. Praktiline relva tundmaõppimine ja riviharjutused. 13. Ajurünnak „Lahenda hädaolukord“. 14. Mõne konkreetse kriisi analüüs ajakirjanduse põhjal või välismissioonil käinud inimese loeng.
--	--	--	--

<b>Hindamisülesanne:</b> 1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus.	<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Kontrolltöö Test Arutlus Õpimapp/portfoolio Tunnikontroll
--	---

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus.	1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus põhjendused on selgitatud mõne näitega.	1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus, põhjendused on selgitatud konkreetsete näidetega.

<b>Iseseisvad tööd</b>
1. Mõistekaart teemal “Minu õigused ja kohustused”. 2. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	- analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas - analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus - toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta	Ühiskonnaõpetus 1. Ühiskonna areng ja moderniseerumine, info- ja teadmusühiskonna kujunemine. 2 tundi 2. Ühiskonnaelu reguleerivad normid ja väärtused. 1 tundi 3. Arengumaad ja arenenud riigid. 1 tundi 4. Maailma rassiline, rahvuslik ja religioosne mitmekesisus. 2 tundi 5. Tänapäeva Eesti ühiskonnakorraldus-valmitsemise põhimõtted 6 tundi 6. Valitsemiskorraldus Euroopa Liidus, NATO ja ÜRO ülesehitus 4 tundi	Ühiskonnaõpetus 1. Heaoluühiskonna ja arengumaade näidete põhjal erinevate ühiskonna korralduste võrdluse koostamine 2. Esitluste kohta arvamuste avaldamine meetodil “Vastasruumi nurk”	Eristav

- selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel

- selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna

- orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid

- kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid

- analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas

- selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs valitsemiskorraldusetoimemehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel

- selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs

- kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust

- tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike

7. Üleilmastumine 1 tundi

8. Kodanikuühiskond ja kodanikualgatus. 2 tundi

9. Eesti kodaniku õigused ja kohustused. 1 tundi

10. Inimõigused. 1 tundi

11. Perekonna roll ühiskonnas. 1 tundi

12. Kodu ja perekonnaelu, pereliikmete õigused ja kohustused, vajadused ja väärtused. 4 tundi

13. Õpilase õigused ja kohustused lähtuvalt Eesti Vabariigi õigusaktidest. 1 tundi

14. Tööandja ja töövõtja õigused ja kohustused. 2 tundi

15. Globaliseerumise mõju majandusele. 1 tund

16. Erinevate riikide rahvastiku- ja majandustrendid. 2 tundi

17. Eesti ja Euroopa rahvastiku muutumine ajas ja selle põhjused. 2 tundi

18. Tööturg, tööhõive ja tööränne, immigratsioon. 2 tundi

19. Ühiskonna jätkusuutlikkus. 1 tund

3. Mäng „Ringi vahetamine“ (erinevad väited riikide kohta).

4. Kontrolltöö: riigid ja nende peamised tunnused-rassid, religioonid, riigikord.

5. Eesti ühiskonnakorralduse kaardistamine rühmatööna, tuginedes põhiseadusele ja riigiportaalis eesti.ee Eesti Vabariigi kohta esitatud infole.

6. Kontrolltöö: Eesti valitsemiskorraldus

7. Riigiportaali eesti.ee külastamine ja praktiliste ülesannete lahendamine.

8. Eesti Statistika andmebaasi rahvastiku andmete uurimine.

9. Diskussioon või väitlus või arutlus teemal „Mida teha, kui rahvastik vananeb?“

10. Ajakirjanduses esitatud päevakajaliste sündmuste analüüs

11. Arutelu, kuidas mõjutab Eesti majandust, kui välismaa investorid ostavad meie firmasid.

12. Mõne suurfirma ajaloo uurimine (nt.Coca-Cola) - kuidas tootmist alustati ja kuhu on valdkond tänapäeval laienenud, mida see tööhõive ja majanduse arengu mõttes kaasa on toonud-rühmatöö

13. Mõistekaart -tänapäeva ideaalse perekonna rollid ja ülesanded

14. mõistekaart -vanemlus ja laps

			<p>areng.</p> <p>15. paaristöö -üheöö ja paarisuhte võrdlus - plussid ja miinused</p> <p>16. rühmatöö - seksuaalsuse tähendus ja mõtteviis.</p> <p>Seksuaalvähemused</p> <p>17. Juhtumi analüüs- Riigikohtu kaasuskonkursil pakutud juhtumite põhjal.</p> <p>18. Näidisprotsessi läbi mängimine.</p> <p>19. Info otsimine Riigi Teatajast.</p> <p>20. Poliitiliste erakondade tutvustus veebikeskkondade valijakompass ja parlamendikompass kaudu.</p> <p>21. Tunnikontroll ideoloogiad ja nende esindajad Eestis.</p>
--	--	--	--

**Hindamisülesanne:**

1. Essee Riigikohtu kaasuskonkursi juhtumi põhjal, kus kõigile kaasuse põhjendustele ning selgitustele on leitud õigusakt ja vastavad paragrahvid.
2. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“, kus on läbivalt võrdlus Eestiga, mis on meil hästi, mis võiks võrreldes uuritud riigiga paremini olla koos põhjendustega.

**Hindamismeetod:**

- Rühmatöö  
 Praktiline töö  
 Õpimapp/portfoolio  
 Tunnikontroll  
 Essee

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>1. Essee Riigikohtu kaasuskonkursi juhtumi põhjal, kus kõigile kaasuse põhjendustele ning selgitustele on leitud õigusakt ja vastavad paragrahvid, mõni paragrahv on liiga üldine või pole otseselt teemaga seotud.</p> <p>2. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“, kus on läbivalt võrdlus Eestiga, mis on meil hästi, mis võiks võrreldes uuritud riigiga paremini olla koos põhjendustega. Valitud riigi kui ka Eesti puhul on välja toodud riigikord, majanduslikud näitajad, rahvastiku ja religiooni üldtunnused. Võrdlus on põhjendatud mõne näitega, teise riigi valik pole põhjendatud, mõni etteantud tunnus pole käsitletud</p>	<p>1. Essee Riigikohtu kaasuskonkursi juhtumi põhjal, kus kõigile kaasuse põhjendustele ning selgitustele on leitud enamasti õige õigusakt ja vastavad paragrahvid, mõni paragrahv on liiga üldine.</p> <p>2. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“, kus on läbivalt võrdlus Eestiga, mis on meil hästi, mis võiks võrreldes uuritud riigiga paremini olla koos põhjendustega. Valitud riigi kui ka Eesti puhul on välja toodud riigikord, majanduslikud näitajad, rahvastiku ja religiooni üldtunnused. Võrdlus on põhjendatud üldiste näidetega, teise riigi valik pole põhjendatud. Kõigi etteantud tunnuste kohta on leitud infot.</p>	<p>1. Essee Riigikohtu kaasuskonkursi juhtumi põhjal, kus kõigile kaasuse põhjendustele ning selgitustele on leitud õigusakt ja vastavad paragrahvid.</p> <p>2. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“, kus on läbivalt võrdlus Eestiga, mis on meil hästi, mis võiks võrreldes uuritud riigiga paremini olla koos põhjendustega. Valitud riigi kui ka Eesti puhul on välja toodud riigikord, majanduslikud näitajad, rahvastiku ja religiooni üldtunnused. Võrdlus on põhjendatud konkreetsete näidetega. Teise riigi valik on põhjendatud. Kõigi etteantud tunnuste kohta on leitud infot, on lisatud võrdlevaid tegureid õpilaste huvist lähtuvalt.</p>

**Iseseisvad tööd**

1. Info leidmine "Riigi Teatajast." 2. Essee Riigikohtu kaasuskonkursi juhtumi põhjal. 3. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hindamine toimub kui on saavutatud kõik väljundid. Hindamisele pääsemiseks peavad olema esitatud ja sooritatud kõik jooksvad tööd ja ülesanded. Hindamisel osaleb vähemalt kaks Sotsiaalainet mooduli õpetajat. Õpilane tutvustab moodulhindamisel oma õpimappe ja esitlust ning loob seoseid Sotsiaalainete vahel, põhjendades oma valikuid ja võimalusi osaleda ühiskonnas aktiivse liikmena.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	1.S.Mäeltsemees Maailma ühiskonnageograafia gümnaasiumile, 1. osa. AS Bit 2003 3. 2.S.Mäeltsemees Maailma ühiskonnageograafia gümnaasiumile, 2.osa. AS Bit 2005 3. Maailma atlas. Eesti Entsüklopeediakirjastus 2004 4. Internet, teatmeteosed (EE kirjastus A ja O) 5. Andres Adamson "Eesti ajalugu"1999 6. Mart Laar, Lauri Vahtre "Lähiajalugu II" Avita 2007 7. Anu Toots, Katrin Olenko "Ühiskonnaõpetus, gümnaasiumiõpik" 2005 8. Sotsiaallained [Võrguteavik] : valdkonnaraamat gümnaasiumile / koostaja: Milvi Martina Piir ; sisutoimetajad: Milvi Martina Piir (ajalugu), Maidu Varik (ühiskonnaõpetus), Katri Pern 9. Perekonnaõpetus : Inimeseõpetuse õpik gümnaasiumile / Margit Kagadze, Inger Kraav, Katrin Kullasepp 10. Riigikaitse [Võrguteavik] : gümnaasiumi valdkonnaraamat : [juhendmaterjal gümnaasiumi õpetajatele] / koostajad ja sisutoimetajad Hellar Lill, Reelika Semjonov, 2012

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
15	Kunstiained	1,5	Karen Stimmer
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava kunsti valdkonna muusika, kunsti õppeainetega.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
24 t	9 t	6 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4	- võrdleb näidete alusel erinevaid kunstiliike ja muusikažanreid.	Kunstiajalugu Kujutavad kunstid: maal, graafika, skulptuur, tarbekunst, arhitektuur, disain, videokunst, kehakunst, performans. Eesti rahvakunst. Muusikaajalugu instrumentaal- ja vokaalmuusika žanrid ajalises perspektiivis nii Eesti kui maailma muusikas: gregooriuse laul ja keskaeg, polüfoonia ja renessanss, barokkooper ja oratoorium, sümfoonia ja klassitsism, rahvuslik romantism ja Eesti muusika, 20. saj erinevad muusika- ja kunstistiilid.	Arutlus - kunsti ja muusika mõisted, liigid ja nende vahelised seosed. Visuaalne vaatlus ja analüüs. Eri ajastute muusika kuulamine ja analüüsimine.	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

1. Kunstiajalugu

Õpilane määratleb kunstiliigid etteantud pildimaterjali ja kirjelduse abil.

2. Muusikaajalugu

Õpilane määratleb muusika žanrid ja perioodid esitatud muusikaliste näidete põhjal.

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö

Arutlus

Arvestustöö

**Lävend**

ARVESTATUD -

Õpilane määratleb kunstiliigid etteantud pildimaterjali ja kirjelduse abil.  
 Õpilane määratleb muusikažanrid ja perioodid muusika kuulamise seminaril.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õpilane tunneb maailma ja Eesti kunsti ning muusika olulisemaid teoseid ja oskab neid seostada ajalooa.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 kokku: 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel</li> <li>- tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid</li> <li>- uurib ja kirjeldab kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta</li> </ul>	<p>Eri ajastute kunst ja muusika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Antiikkultuur ja keskaeg: Kunsti tähendus vanadel kultuurrahvastel. Keskaegse arhitektuuri ja muusika paralleelid. Gregooriuse laul, rüütlialkultuur</li> <li>- Renessanss: ajastu suundumused kunstis ja muusikas. Leonardo da Vinci, Raffael, Michelangelo. Arhitektuur- Peetri kirik Vatikanis. Polüfoonilise muusika areng.</li> <li>- Barokk: ülevaade ajastust ja selle väljendus erinevates kunstiliikides. Euroopa suured lossiansamblid, Prantsuse park. Eestis Kadrioru loss. Barokkooper, Monteverdi, Vivaldi, Bach, Händel.</li> <li>- Klassitsism: mõistuspära kunstis ja muusikas. Sümfooniažanr, Viini klassikud.</li> <li>- Romantism: tunneteajastu ja selle väljendus kunstis.</li> <li>- Impressionism: muljete aeg heliloomingus ja kujutavas kunstis.</li> <li>- 20. sajand: ajastu muutustele kohane ülikirev loomestiilide sajand (ekspressionism, naivism, juugend, neoklassitsism, modernism, postmodernism).</li> <li>- Eesti kunst ja muusika: vanem ja uuem rahvalaul, olulisemad loomeisiksused eesti kujutavas- ja helikunstis.</li> </ul>	<p>Loeng, video.</p> <p>Visuaalne vaatlus ja analüüs.</p> <p>Eri ajastute muusika kuulamine ja analüüsimine.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b>                  Hindamisülesande juures on õpilasele ette antud ajatelg, kus märksõnadega on lahti kirjeldatud kunstistiilid-ajastud.                  Õpilased asetavad etteantud kunstiteosed ajateljele. ( 10 maailmaautorit ja 10 Eesti autorit)                  Oskab liigitada muusikažanre ja heliloojaid ning nende teoseid ajastute järgi.</p>			<p><b>Hindamismeetod:</b>                  Rühmatöö                  Arvestustöö                  Tööleht</p>	
<p><b>Lävend</b></p>				
<p>ARVESTATUD                  Õpilased asetavad etteantud kunstiteosed ajateljele.                  ( 10 maailmaautorit ja 10 Eesti autorit)                  Õpilased liigitavad kuulatud muusikapalad ajastute järgi.</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 5 kokku: 9	- koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost) - virtuaalse ajatelje koostamine: õppija leiab iga ajastu kohta maailmast 1 heliteose, 1 kunstiteose nii muusikast kui ka kunstist.	Kultuurilooline ajatelg ja selle koostamine.	Iseseisev töö  Seminar Virtuaalse ajatelje ettekanne: Õpilane esitleb oma tööd ja valikuid selgitades tööde žanreid ning kultuuri- ja ajaloolist tausta.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Virtuaalse ajatelje koostamine. Õppija leiab iga ajastu kohta maailmast 1 heliteose, 1 kunstiteose nii muusikast kui ka kunstist.  Koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost).			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Ettekanne/esitlus	
<b>Lävend</b>				
ARVESTATUD Korrektset vormistatud iseseisva töö esitamine ja ettekanne.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
1. Virtuaalse ajatelje koostamine: õppija leiab iga ajastu kohta maailmast 1 heliteose ja 1 kunstiteose. Õpilane vormistab korrektset teoste pealkirja, autori ja loomisaastad. Esitleb oma tööd ja valikuid selgitades sealjuures tööde žanreid ning kultuuri- ja ajaloolist tausta. 2. Koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost) asetab valitud teosed ja nende autorid "suuremasse pilti", analüüsides nende suhet vastava ajastu ja teiste autoritega.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	- kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust - mõistab ja esitleb ühte enda jaoks tähendusrikast muusika- või kunstiteost. Põhjendab oma valikut ning kirjeldab selle emotsionaalset mõju endale	Vahetu kultuurikogemus. Kontserdi või muusikaetenduse külastus. KUMU külastus Kunstinäituse külastus.	Õppekäik kultuuriasutustesse. Õppekäigu kokkuvõte: nähtu ja kuuldu analüüs kogetu põhjal. Praktiline muusika ja kunsti tunnetamine. Kogemuste vahetamine ja vestlus pildiseeria põhjal.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane analüüsib muusika ja kunstisündmuselt saadud emotsioone. Õpilasele on antud küsimustik, mis võimaldab analüüsida teoseid. Kirjeldab kogetud elamust ja selle emotsionaalset mõju. Analüüsib ja seostab nähtut ja kuuldu varasemate teadmiste pinnal.			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Arutus Tööleht	
<b>Lävend</b>				

ARVESTATUD - korrektselt vormistatud iseseisva töö esitamine; osalemine õppekäikudel ja saadud kogemuse analüüs. Koostab kirjaliku arvustuse kuulnud kontserdist või analüüsi oma lemmikteostest.
<b>Iseseisvad tööd</b>
Kunsti- ja muusikaelamuse analüüs. Koostab kirjaliku arvustuse kuulnud kontserdist või analüüsi oma lemmikteostest.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse. Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	Kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust ja omaloomingu eelistusi.	Joone- ja värvi karakterid. Kunstiliste väljendusvahendite lõimimine (joonistamine, maalimine ja muusika kuulamine).	Praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane väljendab ennast joonte ja värvide abil. Teemad: muusikaajalugu ja kunstiajalugu.			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Analüüs	
<b>Lävend</b>				
Õpilane väljendab ennast joonte ja värvide abil. Paneb emotsioonid paberile.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Joonistamine ja maalimine.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamisülesannete sooritamine lävendi tasemel.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://kunstiabi.weebly.com">http://kunstiabi.weebly.com</a> Loengukonspekt Maailma ja Eesti muusikaloo muusikanäited cd-lt, internetist. Muusikaajalugu antiikajast tänapäevani. M. Lord. 2009. Tallinn Öhtumaademuusikalugu I. T. Siitan. 1998. Tallinn, Avita. Öhtumaademuusikalugu III. I. Garšnek. 2004. Tallinn, Avita. "Kunstikultuuri ajalugu" 10., 11., 12. Klassile. 2003-2005. Tallinn, Kunst. "Lääne kunsti ajalugu" A. Mason. 2009. Tallinn, Varrak. "Külmetav Eesti kunstnik. 50 tähtsamat teost läbi aegade." A. Juske. 2006. Tallinn, Eesti Päevaleht. Maailma ajaloovertapostid. P. Clarke. 2007. Tallinn, Ersen.

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
16	Kutsealane inglise keel	3	Roman Fokin
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Õppur on omandanud inglise keele grammatika ja sõnavara ulatuses, mis vastab Euroopa Nõukogu keeleoskustasemele A2		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpilane mõistab keerukat erialast mõttevahetust, suhtleb ladusalt inglise keelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, koostab selget ja üksikasjalikku erialast teksti, edastab oma erialases töös toitlustus- ja majutusettevõttega seotud suulist ja kirjalikku infot.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
54 t	24 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- loeb keerukat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele - koostab erialase teksti, kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt - edastab kirjalikku infot, sh elektrooniliselt, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid - koostab juhendi alusel enda CV ja kaaskirja	Sissejuhatus moodulisse. Töö majutus- ja toitlustusalal. Hotelliäri ja kultuuride ristumine. Erialase teksti analüüs. Ametlik kirjavahetus. Minu karjäär.	Iseseisev töö tekstiga Arutlus Intervjuu Rühmatöö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Erialane tekst Töövestlus Kinnituskiri CV ja kaaskiri			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Analüüs Intervjuu	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane mõistab erialase teksti sisu kuid keerukama teksti juures vajab abi. Mõistab erialast terminoloogiat. Koostab lihtsamaid korrektseid ametialaseid kirju. Saab hakkama töövestlusega ning CV koostamisega.	Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu ja arutleb selle üle toetudes ette antud küsimustele. Mõistab hästi erialast terminoloogiat. Koostab korrektseid ametialaseid kirju. Tuleb hästi toime töövestlusel kasutades selgitavaid näiteid. Koostab põhjaliku Europassi CV .	Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu, väljendab oma arvamust loetust ning teeb kokkuvõtte olulisemast. Mõistab ja kasutab ladusalt erialast terminoloogiat. Koostab keerukaid sobivas stiilis ametialaseid kirju. Töövestluse keelekasutus on ladus; pakub näiteid ning esitab küsimusi. Koostab		

põhjaliku Europassi CV kasutades pikemaid lauseid ning illustreerivad näiteid.

### Iseseisvad tööd

Majutus-toitlustusasutuse ja pakutavate teenuste kirjalik tutvustus. Kinnituskirja koostamine. Kaaskirja ja Europassi CV koostamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vestleb ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- suhtleb vabalt küllastajatega erinevates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendiga suhtlemisel oma mõtteid ladusalt - informeerib juhendamisel küllastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest - suhtleb juhendi alusel küllastajatega suuliselt, sh telefoni teel, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid - juhatab kliendile teed majutus-toitlustusettevõtte erinevatesse ruumidesse, kasutades ettevõtte ruumiplaani.	Toitlustus ja muud pakutavad teenused. Päringud. Ametlik telefonisuhtlus. Tee juhatamine majutus-toitlustusettevõttes.	Vestlus. Paaristöö. Rühmatöö. Rollimäng.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Rollimäng			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Suuline esitus	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane vestleb küllastajatega abivalmilt ja arusaadavalt igapäevastes tööalastes situatsioonides	Õpilane vestleb küllastajatega igapäevastes tööalastes situatsioonides viisakalt, abivalmilt ja ladusalt	Õpilane vestleb küllastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Tutvub suulisele esitlusele esitatavate nõuetega. Koostab põhjaliku esitluse konkreetse majutusasutuse ning pakutavate teenuste kohta				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- nimetab korrektsete inglise keelsete terminitega toite - loetleb etteantud menüü alusel lõuna- ja õhtusöögi menüü roagrupid ja joogid - nimetab etteantud menüü alusel, korrektsete inglise keelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lauanõud ja serveerimisvahendid - teenindab juhendi alusel küllastajaid toitlustusteeninduse olukorras inglise keeles arvestades nende eripära ja viisaka	Toitlustamine. Lauanõud ja serveerimisvahendid. Hommikusöök hotellis. Menüü. Restoranis teenindamine. Eritoitumisvajadused.	Loeng. Väitlus. Rühmatöö. Rollimäng. Vestlus.	Eristav

	suhtlemise reegleid - tutvustab juhendi ja etteantud menüü alusel kliendile pakutava toidu koostist ja valmistusviise - nimetab eritoitumise liigid ja toob etteantud menüü alusel näiteid neile sobivatest roogadest - arveldab külastajaga nii sularahas kui ka makseterminali kasutades			
--	---	--	--	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Rollimäng - kelner/ettekandja (laua eelkatmisest arve tasumiseni) Rühmatöö - eritoitumisvajadused	<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Praktiline töö
--	--

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
----------------	----------------	----------------

Teenindab abivalmilt inglise keelset menüüd kasutades külastajaid majutuasutuse restoranis. Oskab anda soovitusi ja selgitusi menüüs olevate roogade kohta.	Teenindab viisakalt ja abivalmilt korrektset inglise keelt kasutades külastajaid majutuasutuse restoranis. Selgitab piisava põhjalikkusega menüüs olevate roogade koostist ning tuleb hästi toime eritoitumisvajadustega klientidega.	Teenindab viisakalt ja abivalmilt ladusalt teenindusalast inglise keelt kasutades külastajaid majutuasutuse restoranis. Selgitab põhjalikult menüüs olevate roogade koostist ning tuleb edukalt toime eritoitumisvajadustega klientidega.
---	---	---

<b>Iseseisvad tööd</b>
------------------------

Koostab menüü eesti rahvustoitudest. Loeb ja tõlgib erialase teksti laiemalt levinud eritoitumisvajadustest; koostab kokkuvõtte
---

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud peavad olema ka kõik iseseisva töö ülesanded
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Be My Guest Francis O'Hara, Cambridge University Press 2008 English Grammar in Use Raymond Murphy, Cambridge University Press 2002 Welcome Leo Jones Cambridge University Press 2008

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega õppija (kutsekeskharidus)		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
17	Eriala toetav arvutiõpetus	2	Ants Viljus
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija kasutab elementaartasemel arvutit, hallates enda faile ja meile ja vormistades arvutil kirjalikke töid vastavalt TEKO kirjalike tööde vormistamise juhendile		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
36 t		16 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
omandab elementaaroskused arvuti kasutamisel järgides arvutieetikat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- teab arvutikasutuse elementaarseid põhimõistest</li> <li>- tunneb ja kasutab elementaarsel tasemel arvuti riistvara ja tarkvara</li> <li>- haldab arvutis oma faile ning oskab neid kopeerida, teisaldada ja kustutada</li> <li>- tunneb arvutieetikat ja käitub sellele vastavalt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arvutikasutuse põhitõed</li> <li>Arvuti riistvara ja tarkvara mõisted</li> <li>Failihaldud</li> <li>Arvutieetika</li> </ul>	Interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutiga.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane kopeerib vastavalt juhendile enda faile, salvestab neid arvutisse, leiab neid üles ja kustutab faile.			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Ülesanne/harjutus	
<b>Lävend</b>				
Õpilane kopeerib vastavalt juhendile enda faile, salvestab neid arvutisse, leiab neid üles ja kustutab faile, kuid teeb mõned vead, millele juhib õpetaja tähelepanu. Peale õpetaja tähelepanu juhtimist parandab vead. Esitab nõuetekohase iseseisva töö.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Töölehe täitmine vastavalt juhendile- arvuti riistvara ja tarkvara mõisted				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab baastasemel tekstitöötlus- ja tabelitöötlusprogramme Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>- loob tekstitöötlusprogrammis uue dokumendi, muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades teksti ning salvestades uue dokumendi vastavalt juhendil</li> <li>- kujundab teksti tekstitöötlusprogrammis vastavalt TEKO tööde koostamise juhendile</li> <li>- sisestab tekstitöötlusprogrammis dokumendile pilte, tabelleid ja objekte ja viitab nendele vastavalt TEKO tööde koostamise juhendile</li> <li>- loob tabelitöötlusprogrammis uue dokumendi, muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades ridadel ja veergudes andmeid ning salvestades uue dokumendi vastavalt juhendile</li> <li>- sisestab tabelitöötlusprogrammi erialaseid tabelleid, kasutades valemeid ja joonistades koostatud tabeli põhjal diagramme</li> <li>- kopeerib tabelitöötlusprogrammist tabelleid ja diagramme tekstitöötlusprogrammi</li> <li>- prindib dokumendi paberkandjale vastavalt etteantud juhendile</li> </ul>	Tekstitöötlus Tabelitöötlus Printimine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutiga.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Referaadi, koostamine vastavalt juhendile ja kasutades TEKO kirjalike tööde vormistamise juhendit		<b>Hindamismeetod:</b> Ülesanne/harjutus		
<b>Lävend</b>				
Õpilane koostab nõuetekohase referaadi ja iseseisva töö.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Tabelitöötlusprogrammi kasutamine vastavalt juhendile.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vormistab arvutil esitluse ja esitleb seda Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- loob esitlusprogrammis uue dokumendi, muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades andmeid ning salvestades uue esitluse vastavalt juhendile</li> <li>- lisab esitluse erinevaid pilte ja objekte</li> <li>- valib esitlusele erinevaid taustu ja lisab</li> </ul>	Esitlusprogrammi kasutamine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö	Mitteeristav

	erinevaid animatsioone ja kasutab slaidiseansi		
<b>Hindamisülesanne:</b> Esitleb oma esitlust kogu rühmale.		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Ettekanne/esitlus	
<b>Lävend</b>			
Koostab PowerPoint programmis esitluse, esitleb enda esitlust kasutades riistvara võimalusi.			
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Loob esitlusprogrammis vastavalt juhendile esitluse.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab veebi suhtlemisel ja leiab eriala puuduvat materjali veebist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	- navigeerib veebis otsides vastavalt juhendile veebist erialast materjali, kopeerib selle tekstitöötlusprogrammi või esitlusprogrammi ja viitab sellele vastavalt TEKO tööde koostamise juhendile - kasutab elektronposti ja haldab postkasti	Veebi kasutamine Elektronposti haldamine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Veebi kasutamine vastavalt ülesandele.		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Ülesanne/harjutus		
<b>Lävend</b>				
Navigeerub juhendamisel veebis ja haldab enda postkasti.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Elektronposti haldamine.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb kõigi hindamisülesannete ja iseseisvate tööde täitmise tulemusel
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	TEKO kirjalike tööde vormistamise juhend www.metshein.com <a href="http://office.microsoft.com/et-ee/word">http://office.microsoft.com/et-ee/word</a> <a href="http://office.microsoft.com/et-ee/excel">http://office.microsoft.com/et-ee/excel</a> <a href="http://office.microsoft.com/et-ee/products/?CTT=97">http://office.microsoft.com/et-ee/products/?CTT=97</a>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
18	Soome keel	3	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Erialane kutseharidus		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija on omandanud iseseisva keelekasutaja väljendusoskusi ja sõnavara ning oskab neid kasutades kliente teenindada ning töötajaid juhendada		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
54 t		24 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab erialast soome keelt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• saab aru lihtsatest erialastest tekstidest.</li> <li>• oskab leida ja mõista teavet igapäevatekstides.</li> <li>• saab aru teksti üldisest arutluskäigust</li> <li>• saab aru erialastest lausete mõttest</li> <li>• jälgib pikema mõttevahetuse põhipunkte selge häälduse korral</li> <li>• mõistab lihtsas sõnastuses erialast faktiteavet</li> <li>• jälgib erialast loengut lihtsas kõnes ning ülesehituses</li> <li>• mõistab ringhäälingus levivat erialast materjali</li> </ul>	Erialane terminoloogia, tooraine, töövahendid ja seadmed	loeng, diskussioon, kriitilised juhtumid, erinevate juhtumite uurimine, praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö	Mitteeristav

**Hindamismeetod:**

Kontrolltöö  
 Test  
 Analüüs

**Lävend**

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
räägib erialast soome keelt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjutab CV ja teeb suulise ettekande</li> <li>• kirjeldab erialaste sündmuste olulisemaid üksikasju</li> <li>• kirjeldab erialaseid arenemisvõimalusi</li> <li>• kirjeldab erialase teksti sisu, koostab retsepte</li> <li>• nõustab kliente ja võtab vastu tellimusi</li> </ul>	Erialase CV koostamine ja tööintervjuuks valmistumine ; retseptide koostamine Tellimuste vastuvõtmine ja klientide nõustamine	loeng, diskussioon, kriitilised juhtumid, erinevate juhtumite uurimine, praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Analüüs Probleemsituatsiooni lahendamine				
<b>Lävend</b>				

<b>Hindamisülesanne</b>	Praktiline töö: õpiväljundeid arvestades 1. viia läbi tööintervjuu 2. lähteülesande järgi teha retsept tellitud tootele 3. Võtta vastu tellimus soome keeles kõnelevalt kliendilt ja nõustada teda tordi valikul
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Praktiline töö: õpiväljundeid arvestades 1. viia läbi tööintervjuu 2. lähteülesande järgi teha retsept tellitud tootele 3. Võtta vastu tellimus soome keeles kõnelevalt kliendilt ja nõustada teda tordi valikul
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Õpetaja poolt koostatud materjalid pagar-kondiitri sõnavara, grammatika, harjutused, retseptid. Internetist: <a href="http://www.yle.fi/supisuomea">www.yle.fi/supisuomea</a> , <a href="http://www.readystudygo-project.net">www.readystudygo-project.net</a> , <a href="http://www.iloleipuri.com">www.iloleipuri.com</a> , <a href="http://www.mtv3.fi/ruoka">www.mtv3.fi/ruoka</a> . Klassis kasutamiseks õpik "Hyvä, parempi, paras"

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Eesti keelest erineva emakeelega õppijad		
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
19	Eesti keel teise keelena I	3	Kristina Johannes
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb eesti keeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keekekasutajana. Seoses gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonna eesti keele kui teise keelena õppeainega.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
54 t	24 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
<p>Õpilane kirjeldab eesti keeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga.</p> <p>Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 18  iseseisev töö: 8  kokku: 26</p>	<p>Õpilane kasutab iseseisvalt eestikeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt; esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes; väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel); tutvustab iseennast ja oma sõpra/eakaaslast; koostab oma kooli lühitutvustuse, esitleb seda oma kaaslastele; põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks; hindab oma eesti keele oskuse taset; põhjendab eesti keele õppimise vajalikkust, luues seoseid eriala ja elukestva õppega; eristab eestikeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust; kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid puudusi ja ohte) ja</p>	<p>Tutvumine. Enesetutvustus. Iseloomuomadused ja iseloomustus. Kehakeel ja välimus. Sõbrad. Perekond. Sugulased. Hobid. Vaba aja veetmine. Haridus ja õpingud. Elukestev õpe.</p>	<p>Õpimapp kui tööde kogu, materjali kogumine ja süstematiseerimine, mõiste- ja sõnakaardid, küsimuste esitamine ja vastamine, enesetestid, arutelu, info hankimine (lugemine, kuulamine) usaldusväärsustest allikatest ja kokkuvõtte tegemine (kirjutamine, rääkimine), analüüsiv kirjutamine, intervjuu.</p>	<p>Eristav</p>

	suhtlemist nendes keskkondades.		
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane komplekteerib mooduli lõpuks õpimapi ning osaleb mooduli lõpu vestlusel, kus esitleb õpimappi kaasõpilastele ning vastab teemakohastele küsimustele.		<b>Hindamismeetod:</b> Õpimapp/portfoolio	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Õpilane on komplekteerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele.	Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi, kuid vormistuses esineb mõningaid puudusi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.	Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Õpilane komplekteerib mooduli jooksul õpimapi, mis sisaldab nii tunnitöid kui iseseisvaid töid. Õpimapis sisalduvad iseseisvad tööd on: suhtluskeskkondade kaardistus - eelised ja puudused; enesetutvustus, sh iseloomustus, teemakohane väide ja essee (vt varasemaid riigieksamite materjale)			
<b>Praktika</b>			
Keelepraktika sooritatakse iseseisvalt õppekavaväliselt igapäevaelus.			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Õpilane kasutab eesti keeleoskuse arendamiseks endale sobivaid strateegiaid ja teabeallikaid, seostades keeleõpet elukestva õppega. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	Õpilane kasutab iseseisvalt eestikeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt; esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes; väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel); eristab eestikeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust.	Erinevad keeleõppestrateegiad. Juhised iseseisvaks keeleõppeks. Vajaliku teabe hankimine. Tee küsimine ja juhatamine. Asukoha kirjeldamine. Toimetulek võõras linnas/hotellis/õppeasutuses. Aastaajad. Ilmastik. Loomad. Tervis ja eluiga. Tervislik toitumine.	Õpimapp kui tööde kogu, materjali kogumine ja süstematiseerimine, mõiste- ja sõnakaardid, küsimuste esitamine ja vastamine, enesetestid, arutelu, info hankimine (lugemine, kuulamine) usaldusväärsustest allikatest ja kokkuvõtte tegemine (kirjutamine, rääkimine), analüüsiv kirjutamine, intervjuu.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane komplekteerib mooduli lõpuks õpimapi ning osaleb mooduli lõpu vestlusel, kus esitleb õpimappi kaasõpilastele ning vastab teemakohastele küsimustele.		<b>Hindamismeetod:</b> Õpimapp/portfoolio		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane on komplekteerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele.	Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi, kuid vormistuses esineb mõningaid puudusi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb	Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning		

õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.

esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.

### Iseseisvad tööd

Õpilane jätkab õpimapi komplekteerimist, lisades sinna nii tunnitöid kui iseseisvaid töid, samuti muid tunniväliseid, kuid teemakohaseid materjale, sh varasemate aastate riigieksamite abimaterjale, ülesandeid jm (vt varasemaid riigieksami materjale).

### Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamise meetodid	Hindekriteeriumid
<b>Lõimitud teemad</b>	Kõik Eesti keel teise keelena (I, II, III) moodulid on omavahel seotud ja toetavad B2-taseme riigieksamiks valmistumist.
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpilane demonstreerib õpimappi (kirjalik töö) ja selle sisu (verbaalne keelekasutus).
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Aino Siirak, Anneli Juhkama "Kõnele ja kirjuta õigesti", Koolibri 2007. Mare Kitsnik "Koka ja kelneri erialane eesti keel" õppekomplekt, MEIS 2009. Mare Kitsnik "Avatud ukseid. Eesti keele õppekomplekt kesk- ja kõrgtasemele", TEA Kirjastus, 2006. Roman Kallas "Kõik on korras!", J.Sarapuu Kirjastus 2001.

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	vene emakeelega õpilased		
<b>Õppevorm</b>	statsioonarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
20	Eesti keel teise keelena II	5	Valentina Korotkova, Kristina Johannes
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Mooduli Eesti keel teise keelena I õpiväljundid peavad olema saavutatud.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb eesti keeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keekekasutajana. Seoses gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonna eesti keele kui teise keelena õppeainega.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
90 t	40 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
õpilane mõistab Eesti elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega suhtlemisel. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 72 iseseisev töö: 32 kokku: 104	Õpilane kasutab iseseisvalt grammatiliselt üsna õiget eestikeelset põhisonavara vestluskäitumise ja etiketti teemal tuttavas olukorras; esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti elukeskkonna ja tarbimistemadel; väljendab enda emotsioone, muljeid viimasest reisikogemusest nii suuliselt kui kirjalikult (B1.2 tasemel); kasutab eestikeelseid teabeallikaid reisimise, vaatamisväärsuste ja kultuurisündmuste otsimiseks, hinnates allikate usaldusväärsust; kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades; võrdleb emakeele maa ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme; arvestab suhtlemisel eestlaste kultuurilise eripäraga; tutvustab (oma eakaaslastele välismaal)	Kultuuridevahelised erinevused. Vestluskäitumine ja etikett. Peretraditsiooni eesti, vene jm rahvuste kultuurikontekstis. Erinevad tähtpäevad ja nende tähistamine, sh rahvakalendri tähtpäevad. Riipühad. Eesti muuseumid, teatrid. Lühike kultuurilugu: tuntumad kultuuritegelased ja nende tähtsus Eesti ajaloos. Vaatamisväärsused kodulinna ja Eestis. Lühiülevaade Eesti geograafiast: jõed, järved, kõrgustikud, linnad, maakonnad (haldusjaotus). Reisimine ja turism. Elukeskkond ja tarbimine. Keskkonnaprobleemid Eestis ja keskkonnasõbralik käitumine. Säätsev eluviis ja taaskasutus.	Õpimapp kui tööde kogu, materjali kogumine ja süstematiseerimine, mõiste- ja sõnakaardid, küsimuste esitamine ja vastamine, enesetestid, arutelu, info hankimine (lugemine, kuulamine) usaldusväärsustest allikatest ja kokkuvõtte tegemine (kirjutamine, rääkimine), analüüsiv kirjutamine, intervjuu.	Eristav

	Eestit, soovitades külastada mõnda sihtkohta.		
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane komplekteerib mooduli lõpuks õpimapi ning osaleb mooduli lõpu vestlusel, kus esitleb õpimappi kaasõpilastele ning vastab teemakohastele küsimustele.		<b>Hindamismeetod:</b> Õpimapp/portfoolio	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Õpilane on komplekteerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele.	Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi, kuid vormistuses esineb mõningaid puudusi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.	Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Õpilane jätkab süsteemselt õpimapi komplekteerimist. Õpimapp sisaldab nii tunnitöid kui iseseisvaid töid, sh täidetud ja analüüsitud riigeksami teste.			
<b>Praktika</b>			
Keelepraktika sooritatakse iseseisvalt õppekavaväliselt igapäevaelus.			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane ; koostab tööleasumiseks vajalikud eestikeelsed taotlusdokumendid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	Õpilane kasutab iseseisvalt grammatiliselt üsna õiget eestikeelset põhisonavara CV, Europassi, kaaskirja jm asjakohase dokumentatsiooni koostamisel ning tööintervjuul; esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti eriala valikul ja karjääriplaneerimisel; väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1.2 tasemel); põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks ning ; hindab oma eesti keele oskuse taset konkureerimisel tööturul, võrreldes oma keeleoskuse taset töökuulutustes leiduvate nõudmistega; põhjendab eesti keele õppimise vajalikkust, luues seoseid eriala ja elukestva õppega; eristab eestikeelseid teabeallikaid (CV Keskus, Cv-online, Töötukassa jt) tööturule sisemiseks info otsimiseks ning hindab nende usaldusväärsust; kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab nt	Dokumentide koostamine (CV/Europass, kaaskiri, jm). Tööintervjuu. Enesetutvustus, sh erialase töökogemuse tutvustamine. Praktika, sh välispraktikal viibimise eelised. Õppimine ja haridus. Elukestev õpe. Noored ja karjäär. Võõrkeele õppimine. Tulevikuplaanid.	Õpimapp kui tööde kogu, materjali kogumine ja süstematiseerimine, mõiste- ja sõnakaardid, küsimuste esitamine ja vastamine, enesetestid, arutelu, info hankimine (lugemine, kuulamine) usaldusväärsetest allikatest ja kokkuvõtte tegemine (kirjutamine, rääkimine), analüüsiv kirjutamine, intervjuu.	Eristav

	blogi pidamiseks (nende eeliseid puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades; arvestab suhtlemisel nt foorumites ja Blogi pidamisel eestlaste kultuurilise eripäraga; kirjeldab eesti keeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles; tutvustab eesti keeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi;		
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane komplekteerib mooduli lõpuks õpimapi ning osaleb mooduli lõpu vestlusel, kus esitleb õpimappi kaasõpilastele ning vastab teemakohastele küsimustele.		<b>Hindamismeetod:</b> Õpimapp/portfoolio	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Õpilane on komplekteerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele.	Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi, kuid vormistuses esineb mõningaid puudusi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.	Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Õpilane komplekteerib mooduli jooksul õpimapi, mis sisaldab nii tunnitöid kui iseseisvaid töid.			
<b>Praktika</b>			
Keelepraktika sooritatakse iseseisvalt õppekavaväliselt igapäevaelus.			

#### Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamismeetodid	Hindekriteeriumid
<b>Lõimitud teemad</b>	Kõik Eesti keel teise keelena (I, II, III) moodulid on omavahel seotud ja toetavad B2-taseme riigieksamiks valmistumist.
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpilane demonstreerib õpimappi (kirjalik töö) ja selle sisu (verbaalne keelekasutus).
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Aino Siirak, Anneli Juhkama "Kõnele ja kirjuta õigesti", Koolibri 2007. Mare Kitsnik "Koka ja kelneri erialane eesti keel" õppekomplekt, MEIS 2009. Mare Kitsnik "Avatud ukсед. Eesti keele õppekomplekt kesk- ja kõrgtasemele", TEA Kirjastus, 2006. Roman Kallas "Kõik on korras!", J.Sarapuu Kirjastus 2001.

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	vene emakeelega õpilased		
<b>Õppevorm</b>	statsioonarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
21	Eesti keel teise keelena III	5	Valentina Korotkova, Kristina Johannes
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Moodulite Eesti keel teise keelena I ja Eesti keel teise keelena II õpiväljundid peavad olema saavutatud.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb eesti keeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keekekasutajana. Seoses gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonna eesti keele kui teise keelena õppeainega.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
90 t	40 t		

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
õpilane suhtleb õpitavas eesti keeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keekekasutajana, esitades ja kaitstes erinevates mõttevahetustes/ suhtlussituatsioonides oma seisukohti. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 90 iseseisev töö: 40 kokku: 130	Õpilane kasutab iseseisvalt eestikeelset põhisonavara grammatiliselt üsna korrektselt panganduse ja pangateenustega seotud teemadel; esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti turvalise ja heaoluga seotud teemadel, sh naabrivalve jm turvateenused; teeb läbi vähemalt kaks B2-taseme eksami näidistesti (st kirjutamisosa, lugemisosa, keelestruktuurid, kuulamine) ning analüüsib tulemusi; hindab oma suulise eesti keele oskuse taset ning valmisolekut B2-taseme eksamiks kõigis osaoskustes; eristab eestikeelseid teabeallikaid info otsimiseks leiutiste, kodumasinade ja elektroonika teemal ning hindab allikate usaldusväärsust; kasutab iseseisvalt eestikeelset põhisonavara grammatiliselt üsna korrektselt kaubandus ja tarbijakaitsega seotud	EN Keeleõppe Raamdokumendi enesehindamise skaala. Riigieksami ja B2-taseme eesti keele eksamite tutvustamine, sh võrdlemine. Leiutised. Kodumasinad ja -elektroonika. Transport ja liiklus. Meedia, ajakirjandus, sotsiaalvõrgustikud. Riik ja ühiskond. Inimene ja ühiskond. Riik ja selle tugistruktuurid. Riigieelarve. Pangandus ja panga teenused. Kaubandus ja tarbijakaitse. Turvalisus ja heaolu. Naabrivalve. Linnaelu ja maaelu eelised ja puudused. Eluasemekuulutused internetiportaalis.	Õpimapp kui tööde kogu, materjali kogumine ja süstematiseerimine, mõiste- ja sõnakaardid, küsimuste esitamine ja vastamine, enesetestid, arutelu, info hankimine (lugemine, kuulamine) usaldusväärsustest allikatest ja kokkuvõtte tegemine (kirjutamine, rääkimine), analüüsiv kirjutamine, intervjuu.	Eristav

	<p>teemadel; kasutab iseseisvalt eestikeelset põhisõnavara grammatiliselt üsna korrektselt riigi ja selle struktuuridega sh riigielarve seotud teemadel; kasutab iseseisvalt eestikeelset põhisõnavara grammatiliselt üsna korrektselt linnaelu ja maaelu võrdlemisel ja eluaseme soetamiseks vajalikke interneti portaale; esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti transpordi ja liiklusteemadel, toetudes meedia- ja ajakirjandustekstidele. esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti meedia, sotsiaalmeedia, sh info- ja kommunikatsiooni ja ajakirjanduse teemadel, toetudes autentsetele tekstidele.</p>			
--	--	--	--	--

**Hindamisülesanne:**

Õpilane komplekteerib mooduli lõpuks õpimapi ning osaleb mooduli lõpu vestlusel, kus esitleb õpimappi kaasõpilastele ning vastab teemakohastele küsimustele. Õpimapp sisaldab mh vähemalt 2 läbilahendatud riigieksami näidist täies mahus koos lühianalüüsiga oma tugevustest ja nõrkustest eesti keele kasutamisel.

**Hindamismeetod:**

Õpimapp/portfoolio

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Õpilane on komplekteerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele.</p>	<p>Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi, kuid vormistuses esineb mõnigaid puudusi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.</p>	<p>Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.</p>

**Iseseisvad tööd**

Õpilane jätkab õpimapi süsteemset komplekteerimist. Õpimapp sisaldab nii tunnitöid kui iseseisvaid töid. Õpimapis sisalduvad iseseisvad tööd on: suhtluskeskkondade kaardistus - eelised ja puudused; enesetutvustus, sh iseloomustus, teemakohane väide ja essee (vt varasemaid riigieksami materjale)

**Praktika**

Keelepraktika sooritatakse iseseisvalt õppekavaväliselt igapäevaelus.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpilane demonstreerib õpimappi (kirjalik töö) ja selle sisu (verbaalne keelekasutus).
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Aino Siirak, Anneli Juhkama "Kõnele ja kirjuta õigesti", Koolibri 2007. Mare Kitsnik "Koka ja kelneri erialane eesti keel" õppekomplekt, MEIS 2009. Mare Kitsnik "Avatud ukсед. Eesti keele õppekomplekt kesk- ja kõrgtasemele", TEA Kirjastus, 2006. Roman Kallas "Kõik on korras!", J.Sarapuu Kirjastus 2001.</p>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
22	Klienditeenindus	1	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		<b>Hindamine</b>
			Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
23	Riigikaitseõpetus	3	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		<b>Hindamine</b>
			Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
24	Grillimine	3	

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
25	Eripuhastustööd	3	

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
26	Fruktodisain	3	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		<b>Hindamine</b>
			Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
27	Lilleseade ja ruumikujundus	3	

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
28	Kompositsioon ja värvusõpetus	3	

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
29	Kehaline arendus	3	Alari Põlm
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse õppija füüsilise koormuse taluvuse ja tervist toetavate harjutuste praktiseerimist toetamiseks ergonoomilisi võtteid abipagari töös		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
54 t		24 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
osaleb aktiivselt erinevates mängudes, teades oma rolli meeskonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	1. Mängib korvpalli kasutades erinevaid tehnilisi võtteid (püüdmisega, põrgatamisega). 2. Mängib võrkpalli kasutades erinevaid tehnilisi võtteid (veeretamisega, püüdmisega, viskamisega) 3. Mängib jalgpalli kasutades erinevaid tehnilisi võtteid (palli vedamine, jala siseküljega löök, täpsuslööök) 4. Mängib liikumismänge (kullimänge) aktiivselt, näidates üles initsiatiivi 5. Oskab iseseisvalt ja koos kaaslastega mängida ohutult erinevaid sportmänge (sulgpall, ringo, polo, saalihoki, indiaca)	Liikumismängud erinevates variatsioonides: Juurdeviivad lihtsustatud reeglitega mängud sportmängudega tegelemiseks. (4t.) korvpall (püüdmisega, põrgatamisega). (4t.) võrkpall(veeretamisega, püüdmisega). viskamisega). Jalgpall (4t.) Erinevad liikumis- ja kullimängud (osavus, koordineatsioon, strateegia arendamine, koostöö oskus, meeskonnatöö). (8t.) Indiaca, saalihoki, polo, ringo, sulgpall (6t.)	arutelu, meeskonnamängud, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsoon, loovtöö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> visuaalne vaatlus, praktiline tegevus, esitus			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Ettekanne/esitus	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		

**Iseseisvad tööd**

Otsida iseseisvalt IKT vahendeid kasutades matejali: 3 liikumismängu saalis mängimiseks. (2t.) 3 liikumistegevust õues tegutsemiseks. (2t.) Leida 10 liikumisviisi palliga. (2t.) Leida 10 tuntud sportmängudega tegelevat sportlast. (2t.)

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käsitseb erinevaid sportmängude vahendeid õigesti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	6. Tunneb ja teeb vahet erinevatel sportmängude pallidel ja vahenditel (korpball, jalgpall, võrkpall, sulgpall, saalihoki pall, saalihokikepp, polo pall, polo kepp, indiaa pall, ringo rõngas) 7. Kasutab heaperemehelikult kooli spordivahendeid ja –inventari.	Liikumismängud erinevates variatsioonides: Juurdeviivad lihtsustatud reeglitega mängud sportmängudega tegelemiseks. korpball (püüdmisega, põrgatamisega). võrkpall(veeretamisega, püüdmisega). (2.) viskamisega). Jalgpall Erinevad liikumis- ja kullimängud (osavus, koordineatsioon, strateegia arendamine, koostöö oskus, meeskonnatöö). Indiaca, saalihoki, polo, ringo, sulgpall	arutelu, meeskonnamängud, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsoon, loovtöö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> visuaalne vaatlus, praktiline tegevus, esitlus			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Ettekanne/esitlus	
<b>Hinne 3</b>		<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
on omandanud õiged tehnilised võtted vastava spordialaga tegelemiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	8. Põrgatab palli parema käega, vasaku käega ja vaheldumisi 9. Söödab palli kahe käega rinnalt ja põrkelt 10. Pallihoie on püüdmisel tehniliselt õige 11. Pallihoie on pealeviskel tehniliselt õige 12. Lööb jalgpalli parema ja vasaku jala siseküljega 13. Lööb indiaa palli labakäega ülevalt ja alt 14. Püüab ringo rõngast ühe ja kahe käega 15. Viskab ühe käega ringo rõngast lapiti 16. Mängib liikumismänge aktiivselt	Liikumismängud erinevates variatsioonides: Juurdeviivad lihtsustatud reeglitega mängud sportmängudega tegelemiseks. korpball (püüdmisega, põrgatamisega). võrkpall(veeretamisega, püüdmisega). (2.) viskamisega). Jalgpall Erinevad liikumis- ja kullimängud (osavus, koordineatsioon, strateegia arendamine, koostöö oskus, meeskonnatöö). Indiaca, saalihoki, polo, ringo, sulgpall	arutelu, meeskonnamängud, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsoon, loovtöö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> visuaalne vaatlus, praktiline tegevus, esitlus				
<b>Hinne 3</b>		<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
<b>Iseseisvad tööd</b>				

Otsida iseseisvalt IKT vahendeid kasutades matejali: 3 liikumismängu saalis mängimiseks. 3 liikumistegevust õues tegutsemiseks. Leida 10 liikumisviisi palliga. Leida 10 tuntud sportmängudega tegelevat sportlast.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võrdleb erinevaid liikumismänge ja üldfüüsilisi harjutusi kasutades erinevaid infoallikaid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	17. Leiab kooli raamatukogu ja IKT vahendeid kasutades vajalikku informatsiooni liikumismängude ja üldfüüsilise harjutuste kohta 18. Esitleb saadud infot kaasõpilastele endale sobival viisil	Liikumismängud erinevates variatsioonides: Juurdeviivad lihtsustatud reeglitega mängud sportmängudega tegelemiseks. korvpall (püüdmisega, põrgatamisega). võrkpall(veeretamisega, püüdmisega). (2.) viskamisega). Jalgpall Erinevad liikumis- ja kullimängud (osavus, koordinatsioon, strateegia arendamine, koostöö oskus, meeskonnatöö). Indiaca, saalihoki, polo, ringo, sulgpall	arutelu, meeskonnamängud, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsioon, loovtöö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> esitlus			<b>Hindamismeetod:</b> Ettekanne/esitlus	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Otsida iseseisvalt IKT vahendeid kasutades matejali: 3 liikumismängu saalis mängimiseks. 3 liikumistegevust õues tegutsemiseks. Leida 10 liikumisviisi palliga. Leida 10 tuntud sportmängudega tegelevat sportlast.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teeb erinevaid üldfüüsilisi harjutusi kasutades õiget tehnikat ja sobivaid sportvahendeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	19. Demonstreerib kooli jõusaalis olemasolevaid vahendeid kasutades õiget tehnikat 20. Demonstreerib dünaamilisi jõuharjutusi kasutades õiget tehnikat 21. Demonstreerib staatilisi jõuharjutusi kasutades õiget tehnikat 22. Demonstreerib venitus- ja lihaspingeid vähendavaid harjutusi ja nende õiget läbiviimist 23. Demonstreerib raskuspallidega jõuharjutusi kasutades õiget tehnikat	Üldfüüsiline ettevalmistus: Kehalised harjutused üla- ja alakehale (dünaamilised, staatilised). Hüpped (erinevad variatsioonid, mängud). Tasakaaalu ja kordinatsiooni parandavad harjutused. Harjutused üksi, paaris, grupiga. Harjutused vahenditega (topispallid, hantlid). Jõusaali treening (vahendite tehniliselt õige sooritus, õiged põhimõtted jõusaali kasutamiseks). Venitusharjutused (harjutuste õige sooritamine, tähtsus).	arutelu, meeskonnamängud, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsioon, loovtöö	Eristav
<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö				
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab kutsetöös tervist parandavaid harjutusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	24. Selgitab kutsetöös esinevaid terviseriske 25. Demonstreerib erinevaid kutsetöoga seotud õigeid töövõtteid	Üldfüüsilne ettevalmistus: Kehalised harjutused üla- ja alakehale (dünaamilised, staatilised). Hüpped (erinevad variatsioonid, mängud). Tasakaaalu ja kordinatsiooni parandavad harjutused. Harjutused üksi, paaris, grupiga. Harjutused vahenditega (topispallid, hantlid).	arutelu, meeskonnamängud, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstatsioon, loovtöö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> arutelu, meeskonnamängud, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstatsioon, loovtöö			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Ettekanne/esitlus	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Leiab 10 üldfüüsilist arendavat harjutust detailse kirjelduse ja piltide/joonistega ning esitleb neid õpilastele				

<b>Hindamisülesanne</b>	Kujuneb kõikide õpiväljundite saavutamisel			
<b>Hindamismeetod</b>	Praktiline töö Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus			
<b>Hindamine</b>	Eristav			
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õppija on täitnud hindelise tööga seotud õpiväljundid lävendi tasemel.	Õppija on täitnud hindelise tööga seotud hindamiskriteeriumid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab töös väljenduv eesmärgipärasus	Õppija on täitnud hindelise tööga seotud hindamiskriteeriumid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab eesmärgipärasus, iseseisvus ja loovus		
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kujuneb kõikide õpiväljundite saavutamisel			
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine			
<b>Õppematerjalid</b>	R.Jalak, I.Neissaar. „Jõu- ja venitusharjutusi igaühele“. 2004 Tln. F.Delavier. „Jõu, ilu ja tervise anatoomia“. 2001 Tln, Kirilill.			

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
30	Õpioskused	2	Annely Raudsepp
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õppija on suuteline iseseisvalt ja efektiivselt töötama nii õppetunnis kui ka väljaspool kooli. Õppijal on kujunenud motivatsioon tunnetuslikuks tegevuseks, oskab saavutada tööks vajaliku aja ja energia kokkuhoiu. Õppija oskab püstitada eesmäärke.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
36 t	16 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab ja selgitab õpioskuste vajalikkust, õppimise erinevaid viise ja selleks vajalikke õpioskuste liike. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	Õpilane nimetab erinevaid hariduse omandamise võimalusi; toob näiteid ratsionaalse õppimise viiside kohta; nimetab, kuidas ühiskonnas on võimalik hankida informatsiooni; selgitab, mida kujutab endast õppimine ja mis on selle tulemus; nimetab õpioskuste liike.	Õppimine ja haridus -õppimise olemus ja eesmärk -õppimise erinevad liigid ja viisid -õpioskuste liigid (kordamis-, seostamis-, organiseerimis-, vaatlemis- ja kohanemisoskus) -õppeinfo hankimise võimalused Tekos	Töö tekstiga, test, lugemine, selgitus, probleemide selgitamine, erinevate allikate analüüs, analüüs, infovahendite kasutamine, praktiline töö, rollimängud, rühmatöö, õppekäigud.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> õppimise ja õpioskuste kirjeldus ja eneseanalüüs õpioskuse eelistatuse ja omandamise osas		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Enesehindamine Analüüs		
<b>Lävend</b>				
õpilane kirjeldab ennast kui õppijat				
<b>Iseseisvad tööd</b>				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
organiseerib oma õpitegevust, teab ja selgitab, kuidas seda efektiivselt teostada Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	Õpilane loob õppimiseks vajaliku õpikeskkonna; korrastab ja järjestab ratsionaalselt oma tegevust; kasutab erinevaid lugemise liike ja viise; süstematiseerib loetut ja toob välja olulise; kasutab loetu erinevaid ülesmärkimise viise; konspekteerib, kasutades selleks erinevaid võtteid ja oskusi (sh IKT vahendeid); väljendab end arusaadavalt nii suuliselt ja kirjalikus kõnes; edastab omandatud informatsiooni nii suuliselt kui ka kirja teel;	Õppimine ja keskkond - keskkonna mõju õppimisele - õpikeskkonnas toimuvad tegevused (kuulamine, rääkimine, lugemine, kirjutamine) - lugemine ja sellega kaasnevad tegevused - konspekteerimine ja selleks vajalikud võtted - kirjalik eneseväljendus ja selle võtted	Töö tekstiga, test, lugemine, selgitus, probleemide selgitamine, erinevate allikate analüüs, analüüs, infovahendite kasutamine, praktiline töö, rollimängud, rühmatöö, õppekäigud.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Lühikonspekti koostamine teksti põhjal.				
<b>Lävend</b>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb tähtsamaid infoallikaid ja suudab leida vajalikku infot Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	Õpilane nimetab erinevaid infoallikaid; kasutab erinevaid info leidmise viise (tähestik, lühendid, märksõnad jne); orienteerub erinevates infoallikates ja infosüsteemides (annotatsioon, sisukord jne) kasutab erinevaid elektroonilisi katalooge ja leiab elektroonilisi infoallikaid.	Tänapäevane info- ja kommunikatsioonitehnoloogia -infotehnoloogia allikad -elektroonilised kataloogid info leidmise efektiivsed võtted	Töö tekstiga, test, lugemine, selgitus, probleemide selgitamine, erinevate allikate analüüs, analüüs, infovahendite kasutamine, praktiline töö, rollimängud, rühmatöö, õppekäigud.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Erinevate infoallikate kasutamine etteantud ülesande lahendamiseks			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö	
<b>Lävend</b>				
õpilane leiab ülesande lahendamiseks vajaliku info ja lahendab ülesande				

<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bruun B., Dombernowsky S., 1996, Õpi õppima, Tallinn, EV HTM</li><li>2. Pilli, E. 2008, Õpioskused, Tartu</li><li>3. Õppima õppimine: juhend õpioskuste arendamiseks, 2001, koost. J. Lindberg</li><li>4. <a href="http://www.syg.edu.ee/~peil/opi_oppima/">http://www.syg.edu.ee/~peil/opi_oppima/</a> 2007</li></ol>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
31	Toiduvalmistamise alused	3	Riina Laht
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab roogasid tehnoloogilise kaardi järgi, kasutades juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise, rakendab toidu-ja tööohutuse ning tervisliku toitumise põhimõtteid ja korraldab oma töökohta.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
18 t	24 t	36 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötades säästlikult ning hügieeninõudeid järgides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 36 iseseisev töö: 24 kokku: 78	kasutab juhendi alusel roogade ja jookide põhivalmistamisviise ja -võtteid valib ja käitleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist kasutab juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks asjakohaseid töövahendeid valmistab etteantud juhendi järgi lihtsamaid toite ja jooke planeerib oma tööd ja korraldab töökohta juhendamisel käitleb toiduaineid ja toitu, järgides hügieeninõudeid kasutab juhendi alusel toiduaineid ja ressursse säästlikult kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid	Toiduvalmistamise põhimõtted roarühmade kaupa, toiduainete muutumine kulinaarsel töötlemisel. Maitsestamine. -Puljongid ja supid -Kastmed -Salatid -Köögilijaroad -Pastaroad -Magusroad Töökorraldus köögis.	loeng, praktiline töö, iseseisev töö, analüüs	Mitteeristav

**Hindamismeetod:**  
 Praktiline töö  
 Õpimapp/portfoolio

**Lävend**

Õppija planeerib oma tööaja ja -vahendid ning vajalikud toiduained, korraldab töökoha, valmistab vastavalt tehnoloogilisele kaardile toite, mis vastavad kliendi ootustele järgides hügieeninõudeid ja säästlikkuse põhimõtteid. Esitab juhendi alusel koostatud õpimapi.

#### **Iseseisvad tööd**

Juhendi alusel õpimapi koostamine valmistatud toitude tehnoloogiakaartidest.

#### **Praktilised tööd**

Praktiline toiduvalmistamine õppeköögis.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Juhendi alusel õpimapi koostamine valmistatud toitude tehnoloogiakaartidest.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S.; Kersna, A.; Roosipõld, A.; Merits, M. Toitlustuse alused Tallinn, Argo, 2008 Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suurköögis Tallinn, Argo. 2010

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
32	Kommide valmistamine	2	Sirje Tenok, Ellen Lessel
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab läbi teoreetilise õpetuse ja käelise tegevuse käsitöökommide valmistamise oskuse		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
12 t	16 t	24 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
valmistab trühvleid tehnoloogia kaardi järgi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 16	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valib õiged toorained, töövahendid ja töövõtted trühvleite valmistamiseks järgides õigeid tehnoloogilisi võtteid.</li> <li>Töötab säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid täites.</li> <li>Vormib ja viimistleb trühvleid vastavalt tootekirjeldusele.</li> </ul>	Kommide valmistamise põhimõisted. Trühvleite ja pralineede valmistamine	Arvutamine, paaristöö, praktiline, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu.	Mitteeristav
<b>Lävend</b>				

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
valmistab pralineekomme tehnoloogia kaardi ja toote kirjelduse järgi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 16	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valmistab retsepti järgi täidiseid arvestades maitse sobivust, vajadusel teeb asendusi.</li> <li>Tempereerib šokolaadi vastavalt šokolaadi liigile, kasutades erinevaid tempereerimisvahendeid.</li> <li>Töötab elektriseadmetega tööohutuseeskirju järgides.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valmistab retsepti järgi täidiseid arvestades maitse sobivust, vajadusel teeb asendusi.</li> <li>Tempereerib šokolaadi vastavalt šokolaadi liigile, kasutades erinevaid tempereerimisvahendeid.</li> <li>Töötab elektriseadmetega tööohutuseeskirju järgides.</li> </ul>	Arvutamine, paaristöö, praktiline, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu.	Mitteeristav

<b>Lävend</b>

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab erikujulisi komme erinevate täidistega, kasutades innovaatilisi tooraineid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 2 kokku: 16	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kasutab oskuslikult kommide valmistamise väikevahendeid</li> <li>• Valmistab erinevatest toorainetest täidiseid kasutades oma loovust.</li> <li>• Koostab toote kirjelduse elektrooniliselt.</li> <li>• Viimistleb komme vastavalt toote kirjeldusele.</li> </ul>	Uute toorainete kasutamine täidiste ja viimistlusmaterjalide valmistamisel. Erikujuliste kommide ja uudsete täidiste väljatöötamine.	Arvutamine, paaristöö, praktiline, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu.	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Ettekanne/esitlus				
<b>Lävend</b>				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab kommide pakendamise ja markeerimise Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Markeerib ja ladustab kommid vastavalt toiduseadusele</li> <li>• Valib pakendid arvestades pakendatavate toodete omadusi.</li> </ul>	Arvutamine, paaristöö, praktiline, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu.	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö			
<b>Lävend</b>			

<b>Hindamisülesanne</b>	Üks omaloominguline toode ja selle presentatsioon
<b>Hindamismeetod</b>	Iseseisev töö Praktiline töö Ettekanne/esitlus

<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	
Õpiväljundid on saavutatud, praktilised tööd sooritatud, omaloominguline toode presenteeritud	
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundid on saavutatud, praktilised tööd sooritatud, omaloominguline toode presenteeritud.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Toorainete õpetuse konspekt 2014.Põhi-ja abitoorained, viimistlusmaterjalid.</li> <li>2. <a href="http://www.belcolade.com">www.belcolade.com</a> Šokolaadide liigid; tempereerimine.</li> <li>3. Couture Chocolate William Curley, 2011.a.Šokolaadi kasutamine toodetes.</li> <li>4. <a href="http://www.weebly.com/">www. weebly.com/</a> kakaoubade sordid, šokolaadist kaunistused, sõrmede abil šokolaadi kasutamine.</li> </ol>