

TALLINNA TEENINDUSKOOLI ÕPPEKAVA

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

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

Õppekava maht: 180 EKAP

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 "Toiduainetöötluste 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 "Toiduainetöötluste 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 rukkitaignaid</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 ettevõtetes</p>
Üldõpingute moodulid (30 EKAP)		
<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 matemaatika 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 üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärlikus, 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 ajaloo ja loomingu alusega. õpilane analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingu alust läbi vahetu kogemuse. kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. õpilane väljendab ennast läbi loomingu aluse 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
Klienditeenindus	1 EKAP
Riigikaitseõpetus	3 EKAP
Grillimine	3 EKAP
Eripuhastustööd pagari ja kondiitritööstuses	3 EKAP
Fruktodisain	2 EKAP
Kompositsioon ja värvusõpetus	3 EKAP
Kehaline arendus	3 EKAP
Toiduvalmistamise alused	3 EKAP
Kommide valmistamine	2 EKAP
Lilleseade ja ruumikujundus	1 EKAP
Õpioskused	2 EKAP
Gluteenivabad küpsetised	1 EKAP
Toidufotograafia	2 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:

Valikõpingud toetavad põhiõpingute õpiväljundite saavutamist. Valikõpingute loetelu määrab kool. Vastavalt olukorrale ja rühmale koostatakse igaks õppeaastaks vajadusel uute valikmoodulite rakenduskavad. 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)

Praktika:

Põhiõpingutest moodustab praktika 0.00 EKAPit.

Õppekava kontaktisik:

Eha Martma

Juhtivõpetaja

Telefon 505 3120, eha.martma@teeninduskool.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=151

https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=151&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	111	40	40	31
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		
Üldõpingute moodulid	30	12	10	8
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		
Valikõpingute moodulid	39	8	10	21
Kutsealane inglise keel	3	3		
Eriala toetav arvutiõpetus	2	2		
Soome keel	3			
Klienditeenindus	1			1
Riigikaitseõpetus	3			3
Grillimine	3			3
Eripuhastustööd pagari ja kondiitritööstuses	3			3

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Fruktodisain	2			2
Kompositsioon ja värvusõpetus	3			3
Kehaline arendus	3		3	
Toiduvalmistamise alused	3		3	
Kommide valmistamine	2		2	
Lilleseade ja ruumikujundus	1			
Õpioskused	2	2		
Gluteenivabad küpsetised	1	1		
Toidufotograafia	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	Klienditeenindus	Riigikaitseõpetus	Grillimine	Eripuhastustööd pagari ja kondiitritööstuses	Fruktodisain	Kompositsioon ja värvusõpetus
Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine		X		X	X		X		X						X	X	X	X
Tainaste valmistamine, sh juuretise ja keedu valmistamine				X	X		X		X	X	X				X			
Tainaste käärimine, vormimine, kergitamine				X	X		X		X	X	X				X			
Toodete küpsetamine				X	X		X		X									
Toodete jahutamine ja viimistlemine		X		X	X		X		X			X			X			
Toodete külmutamine		X		X	X		X		X									
Toodete pakendamine ja ladustamine		X										X			X			
Juhtimine ja majandamine	X		X										X			X	X	
Valitav kompetents: Masinate ja seadmete kasutamine				X	X	X			X	X	X			X				
kondiiter: Tainaste valmistamine						X		X	X	X	X				X			
kondiiter: Tainaste vormimine ja kergitamine						X		X	X	X	X				X			
Kondiiter: Toodete küpsetamine						X		X										
Kondiiter: Toodete jahutamine ja viimistlemine		X				X		X	X		X	X			X			
Valikpagaritoodete külmutamine		X			X	X												

Toodete pakendamine ja ladustamine		X			X	X											X		
------------------------------------	--	---	--	--	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Tallinna Teeninduskool

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

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Toidutööstuse valdkonna alused	2	Aive Antson, Eha Martma, Ellen Lessel, Jevgeni Kirilahha
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib enda tööalast arengut toidutööstuse valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
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: 4 kokku: 4</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Seostab rühmatööna toiduainete tänapäevast töötlemist ja kasutamist ajaloolise traditsiooniga lähtuvalt toiduainete töötlemise ajalooliste viiside kirjeldustest. • Nimetab Eestis toodetavaid toidutooteid eesti ja võõrkeeles. • Esitleb rühmatööna juhendi alusel üht toiduaine töötlemise valdkonda eesti ja võõrkeeles. • Kirjeldab rühmatööna toidutööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest näitajatest ja suundumustest Eestis ning Euroopa Liidus. • Kirjeldab rühmatööna toidutööstuse valdkonna ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt erinevate toiduainete töötlemise tegevusaladest, nagu liha-, kala-, piima, puu- ja köögiviljade, pagaritoodete, jookide tootmine. • Kirjeldab rühmatööna lähtuvalt juhendist Euroopa Liidu toiduainetööstuse trende ja toiduainetööstuse majanduslikku ja sotsiaalset mõju ühiskonnale. 	<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, õppekäik, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>

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

Lävend

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>selgitab toidutööstuse valdkonna ettevõtete toimimist lähtuvalt valdkonna ettevõtluskeskkonnast.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab uuendusi toiduainete töötlemisel ja selle olulisust seoses inimkonna hüppelise kasvuga maal. • Võrdleb toiduainete tehnoloogia ja teaduse omavahelisi seoseid. • 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. • Kirjeldab rühmatööna Eesti toidutööstuse arengulugu ja ettevõtluskeskkonda. • Leiab juhendi alusel informatsiooni toidutööstuse kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele. 	<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, õppekäik, iseseisev töö</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"> • Iseloomustab juhendi alusel toiduainetes sisalduvaid põhitaitaineid, nende tähtsust ja 	<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.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 8 kokku: 20</p>	<p>vajadust organismis ning mõju inimese tervisele.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selgitab rühmatööna seedimisprotsessi, energia- ja ainevahetuse olemust, toitainete lõustumist ja kasutamist organismis ning toidu energeetilist väärtust. • Selgitab rühmatööna tervisliku toitumise tähtsust ja põhimõtteid. • Kirjeldab etteantud tootesordimendi põhjal erineva toitumisvajadustega inimeste nagu taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse, diabeedi all kannatavate inimeste toidu valikute võimalusi. • Võrdleb rühmatööna toitumistavasid inimkonna arenguloo erinevatel etappidel. • Koostab juhendi alusel kokkuvõtte tervisliku toitumise teemast, vastates ajakohastele küsimustele, järgides autoriõiguse nõudeid ja viidates kasutatud allikatele. • Nimetab toidus leiduva võivaid saasteaineid ning võrdleb tava- ja mahepõllunduse saadusi ning geneetiliselt muundatud organisme (GMO). 	<p>2.2 Toidu tähtsus. Esmavajalikud toiduained ja nende mõju organismile.</p> <p>2.3 Toitained, nende ülesanded, tähtsus vajadus</p> <p>2.4 Toiduring ja toidupüramiid</p> <p>2.5 Toiduenergia vajadus</p> <p>2.6 Toidu energeetiline väärtus</p> <p>2.7 Eritoitumine</p>	<p>ettekandmine, iseseisev töö,</p>
---	--	---	-------------------------------------

Hindamisülesanne:
Iseseisvate tööde hindamine

Lävend

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

Iseseisvad tööd

Toitumissoovitused eritoitumist vajavale inimesele.

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

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

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"> • Leiab juhendi abil kutseõppeasutuses ja lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid. • Leiab õppetöös vajaliku informatsiooni kasutades kooli infosüsteemi. • Kirjeldab rühmatööna juhendi abil praktikaettevõtteid ja toodete sortimenti. • Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele. • Kasutab juhendamisel sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks lähtudes enda kui õppija eesmärkidest. • Analüüsib elukestva õppe vajadust, lähtudes tööalase karjääri plaanist. • Koostab ja esitleb rühmatööna nõuetekohase kooli esitluse eesti ja võõrkeeles. 	<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, õppekäik, iseseisev töö,</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne:

Iseseisva töö sooritamine

Lävend

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

Iseseisvad tööd
Töö dokumentatsiooniga

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik õpiväljundid on saavutatud kui hindamisülesanded on lahendatud
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	www.teeninduskool.ee http://www.kutsekoda.ee www.innove.ee Teko väljaanne „Õpilase meelespea“ http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/?TERVISLIKU_TOITUMISE_ALUSED http://www.toitumine.ee/toidupuramiidi-pohimotted/

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	stационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Toiduohutus	2	Diana Malkevitš, Heikki Eskusson
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toiduohutuse, hügieeni järgimise tähtsust toidutoorme ja toodete ohutul käitlemisel ja säilitamisel.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
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"> 1. Kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni eesmärgid ja ülesandeid lähtuvalt toidutööstuse eripäradest. 2. Selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel. 3. Kirjeldab rühmatööna hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele. 4. Kirjeldab rühmatööna käitlemisnõudeid toidutoorme lähtuvalt toidutööstuse eripäradest. 5. Selgitab juhendi alusel toidutoorme ja toodete füüsilise, keemilise ja mikrobioloogilise saastumise põhjused ja nendest tulenevad tagajärjed. 6. Kirjeldab patogeensete mikroorganismide kasvu ja paljunemist mõjutavad tegurid toidutoorme käitlemisel näidete abil. 7. Selgitab toidumürgistuste ja –nakkuste ning helmintooside põhjusi ja vältimise võimalusi näidete abil. 8. Lahendab toidutöötlemisega seotud juhtumi kasutades toiduhügieeni 	<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.		
Hindamisülesanne: Vastavalt iseseisva töö juhendile		Hindamismeetod: Rühmatöö Kontrolltöö Test Ettekanne/esitlus	
Lävend			
õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel			
Iseseisvad tööd			
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
Hindamisülesanne: uurimustöö ja puhastusplaani koostamine		Hindamismeetod: 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
Arutlus
Suuline esitus
Ettekanne/esitlus

Lävend

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel.

Iseseisvad tööd

Enesekontrolliplaani koostamine.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	kõik õpiväljundid on saavutatud kui kõik kirjalikud tööd ja hindamisülesanded on lahendatud
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

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

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused KK	6	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
98 t	58 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid
käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid
mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26	

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid
mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas Jaotus tundides:	

teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26	
--	--

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid
mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 32 iseseisev töö: 20 kokku: 52	

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid
mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistöde teostamine lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Karjääriinfoportaal www.rajaleidja.ee Amundson, N., Poehnell G., Karjääriteed. Eesti Töötukassa. 2011 Karjääriplaneerimine. Töölehtede kogumik kutseõppeasutuse õpilasele I, II, III. Integratsiooni ja Migratsiooni Sihtasutus Meie inimesed, 2013 Mc Kay, M., Davis, M., Fanning, P., Suhtlemisoskused. 2004 Naesseñ, L-O., Parem teenindamine. Tallinn.1997. Rekkor, S jt., Teenindamise kunst. 2013 Ettevõtlusarendamise Sihtasutus www.eas.ee Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tekst.pdf

Tallinna Teeninduskool

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

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Pagaritoodete valmistamise alused sh praktika	18	Eha Martma, Eda Odar, Heikki Eskusson, Riina Vonda, Ellen Lessel, Jevgeni Kirilahha, Helin Siibak, Jaanika Peeba
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel taignaid ja tooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Praktika
116 t	80 t	72 t	200 t

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, tärglised, 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 4 tundi Sensorika- toidukaupade füüsikalised ja keemilised omadused 4 tundi Teravili, keemiline koostis, jahu liigid ja tüübid, jahu säilitamine. 4 tundi Suhkur, liigid, tootmine, kvaliteet, säilitamine 4 tundi Munad, munatooted, kvaliteet, säilitamine 4 tundi Toidurasvad, liigid, kvaliteet, säilitamine 4 tundi Piim, piimatooted, liigid, kvaliteet, säilitamine 2 tundi Liha, liha liigid, keemiline koostis, säilitamine 2 tundi Kala, kala liigid, keemiline koostis, säilitamine 4 tundi Aedviljad, maitseained, kvaliteet, säilitamine 4 tundi Toorainete ettevalmistamine tootmisprotsessiks. toorainete külmtootlemiskao arvutamine , toorainete asendamine 4 tundi Toorainete sensoorne hindamine	Toorainete sensoorne hindamine, loeng, arutelu, rühmatöö, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsioon, loovtöö,	Eristav
Hindamisülesanne: iseseisvate tööde esitlused		Hindamismeetod: Praktiline töö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Teab pagaritöös kasutatavaid tooraineid , nende kvaliteedinõudeid.	Teab pagaritöös kasutatavaid tooraineid , nende kvaliteedinõudeid.		

valmistab toorained ette iseseisvalt.

valmistab toorained ette iseseisvalt. Arvestab iseseisvalt toorainete kulu

Iseseisvad tööd

uurimistöö vastavalt etteantud juhendile- toorainete küpsetusomadused Magustusained. Funktsionaalne toit: Probiotilised piimatooted.

Praktilised tööd

Toiduainete kvaliteedi hindamine sensoorselt.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kasutab taiginate valmistamisel seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26</p>	<p>6. Kasutab juhendamisel taigasegamismasinaid, vahustajaid, taigatükeldajaid ja –ümdajaid, vormimismasinaid, kerkekappe ja ahjusid, jahutamisseadmeid, pakkimismasinaid ja külmutamisseadmeid. 7. Kasutab juhendamisel erinevateks tööoperatsioonideks vajaminevaid töövahendeid, nagu kaalusid, krabasisid, 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</p>	<p>Seadmete õpetus, 2.1 tööohutusnõuded pagaritööstuse elektriseadmetele 2.2 kasutusjuhendid pagaritööstuse seadmetele 2.3 taigasegamismasinad 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 pagaritööstuses kasutatavad väikevahendid – kaalud, krabad, noad, spaatlid, kausid, sõelad, küpsetusplaadid, termomeetrid, mõõtevahendid, lõikelauad, riivid, küpsetusvormid jt töövahendid 2.8 pagaritööstuses kasutatavate seadmete ja masinate lisatarvikud ja nende tööpõhimõtted- lõikeriistad, visplid, jne</p>	<p>Loeng, arutelu, rühmatöö, paaris töö, esitluste ettekandmine, demonstartsioon, loovtöö,</p>	<p>Eristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Valida vajalikud töövahendid ja seadmed etteantud pagaritoote valmistamiseks.</p>			<p>Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus</p>	
<p>Hinne 3</p>	<p>Hinne 4</p>		<p>Hinne 5</p>	
<p>Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel</p>	<p>Tunneb seadmeid ja töövahendeid , nende kasutamise ohutuid töövõtteid</p>		<p>Tunneb seadmeid ja töövahendeid , nende kasutamise ohutuid töövõtteid. Töötab seadmetega iseseisvalt</p>	
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Pagariseadmete tööjuhenditega tutvumine</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel taigaid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 24 kokku: 58	12. Valmistab juhendamisel pärmitaigaid või lehttaigaid või pärmilehttaigaid või rukkitaigaid, 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. Taigate valmistamine, 3.1 tehnoloogilise juhendi alusel toorainete doseerimine nisu- ja rukkitaigantele järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid 3.2 taigavedeliku 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, demonstartsioon, loovtöö, praktiline taigna valmistamine	Eristav
Hindamisülesanne: Esitus, loovtöö, arvutamine, probleemõpe, referaadi koostamine ja esitlemine, sensoorne hindamine, intervjuu, kontrolltöö, tunnikontroll, test, praktikajuhendaja hinnang praktikale, praktika aruande koostamine			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
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 taigaid		
Iseseisvad tööd				
Arvutusülesanne -vee koguse arvestamine. Eri rahvuste tooted - uurimustöö Arvutusülesanne - Taigna/ toodete koguste arvutamine				
Praktilised tööd				
Etteantud retsepti järgi tainaste valmistamine				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel lihtsamaid täidiseid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 16	17. Valmistab juhendamisel lihtsamaid soolaseid ja magusaid täidiseid 18. Järgib täidiste valmistamisel toiduhügieeni ja ohutuse nõudeid 19. Kasutab täidiste valmistamiseks vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid	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
Hindamisülesanne: Esitus, loovtöö, arvutamine, probleemõpe, referaadi koostamine ja esitlemine, sensoorne hindamine, intervjuu, kontrolltöö, tunnikontroll, test,			Hindamismeetod: Praktiline töö	

praktikajuhendaja hinnang praktikale, praktika aruande koostamine		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Valmistab juhendi järgi täidiseid järgides toiduohutuse nõudeid	Valmistab juhendi järgi täidiseid järgides toiduohutuse nõudeid. Valmistab täidiseid iseseisvalt
Iseseisvad tööd		
Loovtöö- uue kujundusega pagaritoote välja mõtlemine		
Praktilised tööd		
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
Hindamisülesanne: iseseisev töö- esitlemine			Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Töötleb, vormib ja viimistleb tooteid juhendi järgi	Töötleb, vormib ja viimistleb tooteid iseseisvalt		
Iseseisvad tööd				
juhendi koostamine omaloomingulisele pagaritootele				
Praktilised tööd				
Magusate ja soolaste täidistega pirukate valmistamine				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
küpsetab juhendamisel pärmitaignast tooteid	24. Küpsetab juhendamisel pärmitaignast tooteid vastavas seadmes, lähtudes	5. Taigna küpsetamine, 5.1 küpsetamisel toimuvad protsessid, toote sisu ja kooriku tekkimine.	Toorainete sensoorne hindamine, loeng,	Eristav

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 36	etteantud tehnoloogilisest juhendist 25. Määratleb organoleptiliselt küpsetatud toodete vastavust nõuetele	5.2 küpsetusrežiimid 5.3 erinevate toodete küpsetuskadu ja selle aurutamine 5.4 küpsenud toodetele esitatavad nõuded	arutelu, rühmatöö, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsoon, loovtöö,
Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus			
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Küpsetab tooteid juhendi alusel	Valib küpsetusrežiimi ja küpsetab tooteid iseseisvalt	
Iseseisvad tööd			
küpsetuskao arvutus			
Praktilised tööd			
Toodete küpsetamine. Küpsetusrežiimid			

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel pagaritooteid 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 pärmitaignast 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, demonstartsoon, loovtöö,	Eristav
Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Ülesanne/harjutus				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Määrab organoleptiliselt toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid. Eristab kvaliteetset ja praaktoodet.	Jahutab, viimistleb, prakeerib ja pakendab tooteid iseseisvalt		
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 toimivatele 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, paaristöö, demonstartsoon,	Eristav
Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus			
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Arendab oskusi erialase töövõime parandamiseks	Sooritab kehalisi harjutusi tagamaks hea tervislik seisund ja töövõime	
Iseseisvad tööd			
Liikumisharjutused töövõime säilitamiseks			

Õpiväljund 9	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib isiklike praktika eesmäärke 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
Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus				

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
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

Hindamismeetod:

Praktiline töö
Ülesanne/harjutus

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Kirjeldab praktikaettevõtte töökorraldust ja oma osa meeskonnatöös	Analüüsib praktikaettevõtte töökorraldust ja oma osa meeskonnatöös

Praktika

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

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
---------	---------	---------

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Valmistab ettevõtte toodangut tehnoloogia kaartide järgi, ei vaja pidevat juhendamist	Töötab praktikaettevõtte meeskonnas iseseisvalt tehnoloogiakaartide järgi
Praktika		
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
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
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		
Praktika				
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 59. eel- ja lõppviimistleb pagaritooteid vastavalt juhendile 60. tükeldab taignaid käsitis või masinaga 61. hoiab oma töökoha puhtana kogu tööpäeva vältel	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

Hindamisülesanne: praktika programm		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Rakendab teoreetilisi teadmisi praktilises töös, ei vaja pidevat juhendamist	Töötab tehnoloogiliste juhendite järgi iseseisvalt
Praktika		
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
Hindamisülesanne: praktika ülesanded		Hindamismeetod: Praktiline töö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Rakendab teoreetilisi teadmisi praktilises töös, ei vaja pidevat juhendamist	Töötab tehnoloogiliste juhendite järgi iseseisvalt		
Praktika				
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. 68. esitleb praktilal saadud kogemusi, andes hinnangu eesmärkide saavutatusele 69. tutvustab edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt	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

Hindamismeetod:

Analüüs
Ettekanne/esitlus

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
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

Hindamiskriteeriumid	Õpiväljundid 9.-15.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	kõik õpiväljundid on saavutatud kui kõik kirjalikud tööd ja hindamisülesanded on lahendatud, praktilised tööd ja ettevõtte praktika on sooritatud
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf 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 valmistamineI- IV. 1986.a http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/ 2013.a L.Taavet. Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine. MKK trükikoda, 1996 a.</p>

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

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

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
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			
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud. Juhendamisel valmistab taiginaid.	Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud tähtaegselt. Valmistab juhendi abil erinevaid taiginaid.	Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud tähtaegselt. Valmistab tehnoloogiakaartide järgi iseseisvalt taiginaid.	
Iseseisvad tööd			
Arvutusülesanded, Praktilises tundides valmistatud toodete retseptikogu koostamine			
Praktilised tööd			
Valmistab juhendi alusel valikpagaritoodetele taiginaid ja vormib tooteid.			

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

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

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
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.
Iseseisvad tööd		
loovtöö. Praktiliselt valmistatud toodete retseptikogu koostamine		
Praktilised tööd		
juhendi järgi toodete valmistamine 2x6		

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 taignate 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		
Hindamisülesanne: Tehnoloogilise juhendi järgi toote küpsetamine, viimistlemine . Toote valmiduse määramine ja sensoorne kvaliteedi hindamine.			
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
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	
Iseseisvad tööd			
uurida erinevate toodete küpsetusrežiime. Küpsetusrežiimide kirjeldused ja nende lisamine retseptikogusse			
Praktilised tööd			
toodete küpsetamine ja küpsetamisel toimuvate protsesside jälgimine. Protsesside kirjeldused lisada retseptikogusse 2x6			

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

Hindamisülesanne: Tehnoloogilise juhendi järgi toote valmistamine ja jahutamine, jahtumiskao arvestamine. Retseptikogumik			
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
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.	
Iseseisvad tööd			
Jahtumiskao arvestamine.			
Praktilised tööd			

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	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Tervist tugevdavad harjutused			
Lävend			
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel			
Iseseisvad tööd			
Tervist tugevdavad harjutused			

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Kondiitritoodete tehnoloogia	28	Sirje Tenok, Ljudmilla Iljina, Ellen Lessel
Nõuded mooduli alustamiseks	Toiduhügieen		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab, pakendab, ladustab ja väljastab individuaalselt ja meeskonna liikmena valmistatavaid kondiitritooteid, lähtudes kondiitri ettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovide, vajadustest ja ootustest.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
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, viimistlusmaterjale 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, rasvagasuur 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, besees, keedutaigna, piparkoogitaigna ja suhkruilise taigna valmistamise viise ja põhilisi töövõtteid 7. Kirjeldab juhendi alusel võörkeeles kondiitritainaste, kreemide ja viimistlusmaterjalide valmistamist 8. Kirjeldab võikreemide, munavalgekreemide ja koorekreemide liike ja valmistamist lähtudes juhendist 9. Kirjeldab viimistlusmaterjalide - siirupite, pumatite, glasuuride, tarretiste, puustete, 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 võörkeeles 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- Besees, pähklibesees, 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- Suhkruline 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	Hinne 4	Hinne 5
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel kui iseseisvad tööd ja praktilised tööd on sooritatud tähtaegselt	Tunneb kondiitritoodete valmistamise ja viimistlemise tehnoloogiat, teab tootmisprotsessis tekkida võivaid vigu. Teab kondiitri-seadmeid ja nende tööpõhimõtet. Teab puhastus- ja desinfitseerimislahuste	Valdab kondiitritainaste valmistamise ja viimistlemise tehnoloogiat, oskab analüüsida tootmisprotsessis tekkida võivaid vigu. Tunneb seadmeid, nende ohutut kasutamist ja puhastamiseks ettenähtud

valmistamist.

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
valmistab kondiitritooteid juhendi alusel, kasutades ohutult seadmeid ja töövahendeid ning lähtudes ohutus- ja toiduhügieeni nõuetest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 84 praktiline töö: 132 iseseisev töö: 96 kokku: 312	15. Valmistab juhendi alusel kondiitritooteid, lähtudes kvaliteedinõuetest, säästlikkuse põhimõtetest, kasutades õigesti seadmeid ja töövahendeid ja järgides ohutus ja hügieeninõudeid 16. Valmistab juhendi alusel kaunistuspooltooteid šokolaadist ja martsipanist 17. Valmistab juhendi alusel valikpagaritooteid sügavkülmutamiseks 18. Arvestab värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid valikpagaritoodete kavandamisel ja valmistamisel 19. Korraldab oma tööd kondiitritoodete valmistamisel otstarbekalt ja osaleb meeskonnatöös, arvestades kaastöötajatega 20. Leiab erialast eesti ja võõrkeelset informatsiooni ja annab hinnangu selle usaldusväärsusele	Kondiitritoodete valmistamine: • erinevatest küpsetatud pooltoodetest; • erinevate kreemide ja kaunistusmaterjalidega kookide ja tortide valmistamine • kaunistuspooltooted šokolaadist ja martsipanist • värvusõpetuse ja kompositsiooni alused Tootmistöö korraldamine kondiitritoodete tootmiseks. 18 Kondiitri seadmed ja töövahendid 18	loeng, esitlus, praktiline töö	Eristav

Hindamisülesanne:

retsepti järgi temaatilise kondiitritoote valmistamine

Hinne 3

Õpiväljund on saavutatud läveni tasemel

Hinne 4

Valmistab kondiitritooteid ja kaunistusmaterjale juhendamisel, kasutades juhendmaterjale. Oskab valida ja kasutada seadmeid vajalike tööoperatsioonide tegemiseks. Tunneb erialast terminoloogiat.

Hinne 5

Valmistab kondiitritooteid ja kaunistusmaterjale iseseisvalt. Oskab klienti nõustada. Valdab eriala piires võõrkeelt

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
Hindamisülesanne: iseseisva töö esitlus				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
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		
Iseseisvad tööd				
Kuidas vähendada keskkonna saastatust. uurimus				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
pakendab, ladustab ja külmutab juhendi alusel kondiitritoodete 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 kondiitritoodete pool- ja valmistoodele pakendamiseks sobivad seadmed ja materjalid 26. Pakendab ja markeerib juhendi alusel kondiitritooteid vastavalt tootmisplaanile 27. Ladustab ja vajadusel külmutab juhendi alusel kondiitritoodete pool- ja valmistooteid lähtuvalt toiduseaduse nõuetest ja enesekontrollisüsteemist 28. Määratleb organoleptiliselt kondiitritoodete vastavust kvaliteedinõuetele	Pakendamine ja pakkematerjalid. Toodete külmutamine, säilitamine ja ladustamine.	loeng, esitlus, rühmatöö,	Eristav
Hindamisülesanne: iseseisva töö analüüs				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	pakendab, ladustab ja külmutab kondiitritoodete pool- ja valmistooteid,	pakendab, ladustab ja külmutab iseseisvalt kondiitritoodete pool- ja		

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. Mõõtühikute 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

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	hindamisülesanne vastavalt juhendile- Loovtööna 1kg piduliku tordi välja töötamine ja praktiline valmistamine.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Õ. Aavik, Kalkulatsiooniõpetus, Argos, 2011 http://web.ametikool.ee/anne-li/kalk/ http://www.teeninduskool.ee/eope/probleemsete/ http://www.teeninduskool.ee/eope/arve/ Kompositsiooniõpetus, Eve Kärner, 2006 Tea Kirjastus. Värviõpetus teoorias, M.Tammert, 2002 Tallinna Tehnikakõrgkool. Säästva arengu seadus

Saastuse kompleksse vältimise ja kontrollimise seadus RT I, 15.03.2011, 21
Veeseadus RT I, 08.07.2011, 18
Keskkonnajärelevalve seadus
Kiisman, E ; Piirman, M "Küpsetuskunst" Tartu 2005

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

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

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
planeerib isiklikke praktika eesmärgid lähtuvalt juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 kokku: 2	<ol style="list-style-type: none"> 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 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
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
Iseseisvad tööd		
dokumentatsiooni koostamine		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
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

<p>Jaotus tundides: praktika: 240 kokku: 240</p>	<p>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 valmistooted, 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</p>			
--	---	--	--	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
----------------	----------------	----------------

<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. ei vaja pidevat juhendamist.</p>	<p>Töötab praktikaetevõtte meeskonnas iseseisvalt , järgides ettevõtte sisekorraeeskirju, ergonoomia põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid</p>
---	--	--

Praktilised tööd

<p>praktiline töö töökeskkonnas juhendaja juhendamisel</p>
--

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>koostab praktika lõppedes praktika aruande lähtuvalt praktikajuhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 12 kokku: 18</p>	<p>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</p>	<p>Aruande koostamine Aruande esitlemine, tagasiside</p>	<p>Eristav</p>

Hindamisülesanne: eneseanalüüs		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
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

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

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

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

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib isiklikke praktika eesmärgi 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 praktilisel 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>
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
<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>		
Praktika				
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
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
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		
Iseseisvad tööd				
Praktika aruande ja eneseanalüüsi koostamine.				

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

Tallinna Teeninduskool

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

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Lihtpagaritoodete valmistamine, sh praktika	17	Eha Martma, Eda Odar, Heikki Eskusson, Ellen Lessel, Jevgeni Kirilahha, Kaspar Kütt, Jaanika Peeba
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised lihtpagaritoodete valmistamisest ja valmistab juhendamisel lihtpagaritooteid, töötades ohutult ja toiduhügieeni nõudeid järgides.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Praktika
116 t	94 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, 2 tundi Rukis, keemiline koostis, jahvatus, rukkijahu liigid, jahu säilitamine. 2 tundi Linnased, liigid taigna- ja jahuparandajad, terad ja seemned. 2 tundi Sool, liigid, kvaliteet. Vesi, omadused, karedus, Ph 2 tundi Biokeemilised ja keemilised kobestajad 2 tundi Taignamargariinid, õlid, munamassid 2 tundi Toorainete ettevalmistamine tootmisprotsessiks 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 iseseisev töö ja rühmatöö on sooritatud tähtaegselt.	Teab pagaritöös kasutatavaid tooraineid, nende kvaliteedinõudeid, valmistab ette toorained vastavalt juhendile.	Teab pagaritöös kasutatavaid tooraineid, nende kvaliteedinõudeid, valmistab toorained ette iseseisvalt.

Iseseisvad tööd
uurida rukkijahude sortimenti meie müügivõrgus etteantud juhendi järgi
Praktilised tööd
Rühmatöö- jahude ja suhkru kvaliteedi hindamine sensoorselt, töölehe täitmine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendi alusel pärmi- ja rukkitaignaid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 10 kokku: 52	Kirjeldab pärmitaignate liigitust valmistusviiside alusel Kirjeldab lühidalt võõrkeelse 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 pärmi- 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 pärmi- ja rukkitaigna valmistamisel tekkinud vigu ja nende tekkepõhjuseid Kirjeldab pärmitaigna külmutusprotsessi Külmutab pärmitaigna, kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile	Lihtpagaritoodete tehnoloogia 2 tundi Sissejuhatus Jahu klassifikatsioon, omandused ja n.e. Nisujahu Teised toorained nisutaignas ja parendajad 2 tundi Lihtpagaritoodete klassifikatsioon Tehnoloogilised etapid tootmisel 4 tundi Nisupärmitaigen. Erinevad meetodid ja protsessid Nisutaigna segamine ja tükkeldamine Pärmitaigna kerkemine, käärimine, vormimine ja küpsetamine 2 tundi Küpsetuskadu, arvestamine Jahutamine. Küpsetusjärgne viimistlemine Jahutamise tähtsus, jahtumisel toimuvad protsessid Viilutamine Pakendamine markeerimine Organoleptika ja defektid Defekti põhjused ja lahendused Seadmete õpetus 20t ööhutusnõuded pagaritööstuse seadmetele seadmete kasutusjuhendid pagaritööstuse väikevahendid, mõõteseadmed, kaalud eeltöötlemisseadmed külmkapp soojusseadmed kerkekapid, ahjud, ehitus, tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine nõudepesumasin	Loeng, arutelu, esitlus, praktiliselt valmistatud toodete sensoorne hindamine.	Eristav

Hindamisülesanne:
 Esitlus etteantud töövahendite kohta

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel iseseisev töö ja praktilised tööd on sooritatud	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

Iseseisvad tööd
Kirjeldada vastavalt juhendile taigatoodete külmutamist erinevates keskkondades.
Praktilised tööd
Kodusai 6t Kodusai eeltaignaga 6t

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>töötleb, vormib ja viimistleb küpsetuseelselt pärimi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 22 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 22 kokku: 56</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab taigasegamismasinaid, rullimismasinaid ja nende tööpõhimõtteid • Selgitab juuretiste ja keetude valmistamisel tehnoloogilisi protsesse. • Valmistab juhendamisel juuretised, keedud vastavalt tehnoloogilisele juhendile • Kirjeldab juhendi alusel pärmitaigna kihistamisprotsessi • Loetleb ja kirjeldab kerkinud toodete tunnused • Kirjeldab pärmitaignast toodete külmutusprotsessi • Kirjeldab pärimi- ja rukkitaigna töötlemisel ja kerkimisel tekkivaid vigu ja nende vältimist • Kirjeldab pärimi- ja rukkitaignast toodete viimistlemise võimalusi • Valmistab juhendamisel kihilisi pärmitaignast tooteid tehnoloogilise juhendi alusel • Tükeldab juhendamisel käsitsi või masinaga tooteid, lähtudes retseptist ja tehnoloogilisest juhendist • Vormib juhendamisel kihilisi pärmitaignast tooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist • Vormib juhendamisel rukkitaignast tooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist • Külmutab juhendamisel pärmitaignast tooteid, kasutades külmetusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile • Kergitab tooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades kergitusseadmeid • Viimistleb pooltooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist • Määratleb organoleptiliselt pooltoodete vastavust nõuetele 	<p>Kvaliteedikontroll 4t Niiskus taignas.Vee koguse arvestamine 4t Taigate valmistamine, tehnoloogilise juhendi järgi 2t Retseptide korregeerimine ja ülearvestamine 4t Erirahvastetooteid nisujahust 4t Taigna töötlemine ja erinevad tooteid nisutaignas, kaunistused taignast 4t</p>	<p>Loeng, arutelu, esitlus, analüüs, praktiliselt valmistatud toodete sensoorne hindamine.</p>	<p>Eristav</p>

Hindamisülesanne:

valmistada juhendi järgi erinevad rukkitaignast tooted

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel kui iseseisev töö ja praktilised tööd on sooritatud	Töötleb, vormib ja viimistleb tooteid juhendi alusel	Töötleb, vormib ja viimistleb tooteid iseseisvalt.
Iseseisvad tööd		
Kirjalik töö - võrdleb rukki ja segajahust toodete segamisel toimuvaid keemilisi protsesse		
Praktilised tööd		
Juustukuklid 6t Vormisai 6t		

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 Loetleb pärimi- ja rukkitaignast toodete küpsetamisel esinevaid vigu ja nende tekkepõhjuseid	Täidise valmistamine 2t Rukkijahu sordid ja omandused 2t Rukkitaigna toorained 2t Juuretis:omandused, klassifikatsioon. 4t Piima-happ.käärimine 2t Keet, klassifikatsioon ja omandused 2t Rukkitaigna omandused 2t Rukkitaigna segamine 2t Rukkitaigna vormimine ja kerkemine2t Rukkitaigna küpsetamine 2t Erirahvaste tooteid rukkijahust 2t	Loeng, arutelu, esitlus, praktiliselt valmistatud toodete sensoorne hindamine.	Eristav

Hindamisülesanne:

Etteantud juhendi järgi praktiliselt valmistatud toodete küpsetamine- Küpsetusrežiimi valimine

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel kui praktilised tööd ja iseseisev töö on sooritatud tähtaegselt	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		
Pitsa 6t Palmiksai 6t Palmiksai täidisega 6t Karavai 6t Suured pirukad 6t		

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>Erirahvaste tooteid rukkijahust 2t</p> <p>Lihtpagaritoodete viimistlemine 4t</p> <p>Kasutusjuhendid tootmisel 4t</p> <p>Tootekaardid 2t</p>	<p>Loeng, arutelu, esitlus, analüüs, praktiliselt valmistatud toodete sensoorne hindamine.</p>	<p>Eristav</p>
<p>Hindamisülesanne: praktiliselt valmistatud tooted</p>				
Hinne 3		Hinne 4	Hinne 5	
<p>Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel kui iseseisev töö ja praktilised tööd on sooritatud</p>		<p>Valmistab juhendamisel pärimi- ja rukkitaignast tooteid.Määrab organoleptiliselt toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid. Eristab kvaliteetsed ja praaktoodet.</p> <p>Teab külmutamise rziime.</p>	<p>Valmistab juhendamisel pärimi- ja rukkitaignast tooteid.Määrab organoleptiliselt toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid.</p> <p>Jahutab, viimistleb ja pakendab tooteid iseseisvalt. Vajadusel külmutab</p>	
Iseseisvad tööd				
Kirjalik töö - külmutusrežiimid. Pakendamine, pakendamise nõuded.				
Praktilised tööd				
Vormirukkileib 6t Ringirukkileib 6t Klassikaline rukkileib 6t				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab oma kehaliste võimete taset ja sobivaid vahendeid ning meetodeid nende arendamiseks</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 kokku: 6</p>	<p>Analüüsib juhendamisel oma kehalise ja tööalase võimekuse taset.</p> <p>Selgitab rühmatööna juhendi alusel tervist tugevdava ja tööväime parandava liikumise võimalusi</p> <p>Selgitab rühmatööna juhendi alusel töökohas liikumisharjutuste sooritamise võimalusi</p>	<p>Kehaline ja tööalane tegevus, võimekus. Praktilised liikumisharjutused ja nende ohutu sooritamise nõudeid.</p>	<p>Loeng, arutelu, kehaline tegevus.</p>	<p>Eristav</p>

	Selgitab juhendi alusel töökohas liikumisharjutuste ohutu sooritamise nõudeid Kirjeldab juhendamisel oma kehalist valmisolekut		
Hindamisülesanne: kehaline tegevus			
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Arendab oskusi erialase töövõime parandamiseks	Oskab sooritada kehalisi harjutusi, et tagada hea tervislik seisund ja töövõime	
Iseseisvad tööd			
Analüüsib juhendamisel oma kehalise ja tööalase võimekuse taset.			

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib isiklike praktika eesmärged 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. Korrektne keelekasutus dokumentide vormistamisel.	Loeng, arutelu, esitlus, analüüs.	Eristav
Hindamisülesanne: aktikal sooritatud tegevuste analüüsimine				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Komplekteerib juhendamisel praktika dokumendid ja planeerib praktilised tegevused	Komplekteerib praktika dokumendid iseseisvalt ja planeerib praktilised tegevused toetudes praktika programmile		
Iseseisvad tööd				
Praktika portfoolio loomine, täiendamine, oma töö analüüsimine.				

Õpiväljund 8	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab juhendamisel teoreetilisi teadmisi praktilises töös toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõttes	Kasutab lihtpagaritoodete valmistamiseks tooraineid lähtudes juhendist Kasutab rukkitaiginate valmistamisel	Lihtpagaritooded rukkijahust.	Praktiliselt valmistatud toodete sensoorne hindamine.	Eristav

Jaotus tundides: praktika: 160 kokku: 160	seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest Valmistab juhendamisel rukkitaigaid Toodab juhendamisel lihtpagaritooteid Küpsetab juhendamisel lihtpagaritooteid Valmistab juhendi alused tooted ette kaubastamiseks		
Hindamisülesanne: praktika ülesanded			
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Rakendab teoreetilisi teadmisi praktilises töös, ei vaja pidevat juhendamist	Töötab tehnoloogiliste juhendite järgi iseseisvalt	
Praktika			
Vastavalt praktikajuhendile.			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	1. Test 2. Praktiline töö- mooduli hindamisülesanne koostatakse igale õpilasele 3. Ettevõtte praktika on sooritatud
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf 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

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Eesti keel ja kirjandus	6	Annely Raudsepp
Mooduli eesmärk	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.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
108 t		48 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
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"> • Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile • Eristab kõne- ja kirjakeelt • Järgib kirjutamisel õigekirjareegleid 	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 (plakatite, esitluste jms tegemine) Kõitev loeng Rühmatöö (esitluste ettevalmistamine ja esitlemine kahekesi või kolmekesi) Iseseisev töö (töölehed)	Eristav
Hindamisülesanne: Arutlev kirjand. Esitlus. Kõne			Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus Ettekanne/esitlus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Teksti sõnastuses on väiksemaid vajakajäämisi. Kirjutatud loetava käekirjaga, selles pole rohkem kui 10 õigekirjaviga. Suulises ülesandes suudab ennast väljendada arusaadavalt. Sõnavara on piisav.	Tekst on kirja pandud heas keeles, loetava käekirjaga. Selles ei ole üle 6 õigekirjavea. Suulises ülesandes väljendab ennast pingevabalt, võib esineda mõningaid argikeelsusi. Sõnavara on mitmekülgne.	Tekst on kirja pandud heas keeles, loetava käekirjaga ja võib sisaldada 1-2 õigekirjaviga. Suulises ülesandes väljendab ennast pingevabalt ja korrektses kirjakeeles. Sõnavara on rikkalik.		

Iseseisvad tööd
Slängiteksti, murdeteksti või argikeelse teksti ümbersõnastamine kirjakeelde. Arutlus. Esitluse tegemine.
Praktilised tööd
Korrektne enesetutvustus, sobivate keelenormide kasutamine, sõnaraamatu kasutamine, õigekirja tundmine. E-kirja vormistamine. Kõne esitamine

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"> • Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile • Järgib kirjutamisel õigekirjareegleid • Kasutab tarbetekstides ametlikku stiili • Kirjutab alusteksti põhjal arutluse 	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 (tarbetekstide koostamine) Iseseisev töö (tarbetekstide koostamine, arutleva teksti kirjutamine) Kõitev loeng	Eristav
Hindamisülesanne: Kontrolltöö Arutleva teksti koostamine Tarbetekstide ja teabetekstide koostamine ja vormistamine		Hindamismeetod: 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	<ul style="list-style-type: none"> • Kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides • Koostab etteantud faktide põhjal lihtsama tabeli või diagrammi • Järgib kirjutamisel õigekirjareegleid • Leiab sidumata tekstist vajaliku info ja 	Funktsionaalne lugemine ja kirjutamine. Kirjutamise eesmärk, teksti ainek. Teksti ülesehitus ja selle sidusus. Arutleva teksti kirjutamine alusteksti põhjal. Oma teksti toimetamine ja pealkirjastamine. Tüüpilised stiilivead. Teabeotsing. Seotud ja sidumata tekstid (nimestikud, tabelid, graafikud). Lihtsamad tarbetekstid. Õigekirjaoskuse parandamine ja kinnistamine.	Rühmatöö Teksti analüüs Tekstiloom	Eristav

kokku: 26		vastab esitatud küsimustele	
Hindamisülesanne: Kontrolltööd Arutleva teksti koostamine		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Kontrolltöö Arutlus Suuline esitus Ettekanne/esitlus	
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			
Tabelite ja diagrammide analüüs, teksti koostamine tabeli või diagrammi põhjal.			
Praktilised tööd			
Praktiline harjutus (tehnoogiline kaart, menüü) 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"> Nimetab infootsingu võimalusi Põhjustab infoallika valikut Kasutab saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus Järgib kirjutamisel õigekirjareegleid 	Meedia ja mõjutamine. Meediateksti tunnused. Reklaami keelekasutus. Kriitilise reklaamitarbija kujundamine. Olulisemad meediažanrid (uudis, reportaaž, intervjuu, arvamus). Sotsiaalmeedia — kvaliteetajakirjanduse ja meelelahutusajakirjanduse erinevused. Sihtgruppidest lähtuvalt tähtsamad meediakanalid Eestis: meediakanali eesmärk, info edastamise eesmärk, teemade skaala, peamised teemad, info edestamisviis, argumenteerimine ja demagoogia meediakanalites. Kriitiline ja teadlik lugemine. Fakti ja arvamus eristamine. Oma seisukoha eetilise ja asjakohane sõnastamine.	Rühmatöö, iseseisev töö, praktiline töö, loeng, rollimäng	Eristav
Hindamisülesanne: Meediatekstid		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Ettekanne/esitlus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Tunneb põhilisi meediatekste, aga eksib 2-3 mõistega. Koostab lihtsamaid meediatekste. Oma seisukohad loetu ja kuuldu kohta pole piisavalt põhjendatud. Kirjalikes töödes on 7-10 õigekirjaviga.	Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamaid 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.		
Iseseisvad tööd				

Meediatekstide loomine (intervjuu, reklaam või muu)
Praktilised tööd
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"> • Põhjab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi • Seostab teksti oma kogemuse ja mõtetega • Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid • Avaldab ja põhjab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate 	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
Hindamisülesanne: Ilukirjandusteksti analüüs		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Arutus Suuline esitus Ettekanne/esitlus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
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.		
Iseseisvad tööd				
Teoste lugemine				
Praktilised tööd				
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	<ul style="list-style-type: none"> • Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid 	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

kokku: 26	nii tekstist kui ka oma elust <ul style="list-style-type: none"> • Selgitab ja kasutab teksti analüüsiks tarvilikke põhimõisteid • Põhjendab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi • Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid • Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi 		
Hindamisülesanne: Ilukirjandusteksti analüüs		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Arutus Ettekanne/esitlus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Analüüsib ilukirjandusteost, põhiprobleemi ja peamõtte sõnastamisega on raskusi. Põhjendab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid tekstist.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjendab oma seisukohti, ei leia piisavalt näiteid tekstist.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjendab oma seisukohti, toob rohkesti sobivaid näiteid tekstist.	
Iseseisvad tööd			
Teoste lugemine			
Praktilised tööd			
Ilukirjandusteksti lugemine ja analüüs, etteantud küsimustele vastamine ja oma arvamuse esitamine tekstinäidete põhjal.			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb kõikide teemade hinnete kaalutud keskmisena.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	"Eesti õigekeelsussõnaraamat ÕS 2013" Eesti Keele Sihtasutus 2013; Tiiu Ereit "Eesti ortograafia" Eesti Keele Sihtasutus 2016; 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; Epp Priimägi, Anne Kivimäe "Teksti vastuvõtt ja tekstiloome" OÜ Maurus kirjastus 2011; Katrin Kern, Ilona Vöik "Korras keel, sobiv stiil, selge sõnum" Maurus Kirjastus OÜ 2014 Külliki Kask "Meedia mõju" Avita 2013; Maire Raadik "Väikesed tarbetekstid" Eesti Keele Sihtasutus 2014; Merike Kuhhi "Eesti ametikeel" Ilo 2006; Märt Hennoste "Väike kirjanduslugu" Koolibri 1997 Sirje Nootre Kirjanduse kõnekus" I ja II osa Avita 2012 Jüri Talvet "Maailmakirjanduse lugemik" Koolibri 1993 Interneti andmebaasid: http://www.eki.ee/knab/knab.htm

<http://portaal.eki.ee/>
<http://www.keelevara.ee/login/>

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

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	A Võõrkeel	4,5	Maina Villenberg, Roman Fokin, Kaia Laansoo
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonnaga.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
80 t		37 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt õiget keelt - esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes - kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades	Enesetutvustus ja harrastused. Pere 6t. Mina ja Euroopa maad. 4t. Mina ja keskkond. 4t. Tervisilikud eluviisid. 4t.	Lugemis- ja kuulamisülesanded. Dialog/rollimäng. Fimi vaatamine ja arutelu. Mõistekaardid.	Eristav
Hindamisülesanne: Hindamisülesanne: Esitus Kontrolltöö Testid		Hindamismeetod: Iseseisev töö Suuline esitus Ülesanne/harjutus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
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.
---	---	---

Iseseisvad tööd
Grammatika töölehed. Ettevalmistus esitluseks. Õpimapp.

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)utvustuse -põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks	Mina ja eakaaslaste/kutseõppurid. 6t. Mina reisijana. 4t. Suhtlemissituatsioonid klienditeeninduses.6t. Teenindajale vajalikud isikuomadused ja oskused.4t.	Vestlus. Intervjuu/rollimäng. Rühmatöö. Küsimustik/test. Analüüs.	Eristav
Hindamisülesanne: Hindamisülesanne: Koostab juhendamisel esseed oma koolist, kus on põhjendatud ka enda eriala valik. Intervjuu rühmakaaslasega. Kontrolltöö, testid			Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio Essee Tööleht Intervjuu	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Tutvustab oma kooli, eriala, ennast, eakaaslast arusaadavas keeles, saab aru lisaküsimustest, vastab nendele.	Detailselt tutvustab kooli, valitud eriala, iseennast ja eakaaslast. Põhjendab 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. Põhjendab.		
Iseseisvad tööd				
Erialaga seotud teksti tõlge ja analüüs. Grammatika tööleht. Essee kirjutamine/õpimapp				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab võõrkeelesõnarendamiseks endale sobivaid võõrkeelesõnarendamiseks ja strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeelesõnarendamiseks	- Analüüsib elukestva õppe põhimõtet. - Põhjendab) (k.a.võõrkeele) õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega. - Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info	Elukestva õppe põhimõte. 2t. Tänapäeva võimalused keeleõppeks ja keelekasutamiseks 2t. Mina õppijana.2t. Kool ja kooli korraldus.2t. Rahvusvahelised keeletestid.1t.	Loeng/selgitus. Probleemõpe. Ajurünnak. Õpistrateegia test/analüüs.	Eristav

elukestva õppega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 5 kokku: 13	otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärust.		Vestlus. Internetiotsingu ülesanded.
Hindamisülesanne: Kirjutab juhendi abil esseed teemal "Inglise keel minu elus", kus analüüsib antud keele õppimise vajadust, elukestva õppe põhimõtet, keele kasutamise võimalusi nii elukutseliselt, kui ka olmesituatsiooni(de)s.		Hindamismeetod: Essee Enesehindamine Tööleht	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Kirjutab juhendi abil esseed, kus sisu on arusaadavalt edasi antud, grammatikas ja keelekasutuses võib esineda vigu.	Kirjutab juhendi abil esseed, kus sisu on arusaadavalt edasi antud, grammatikas ja keelekasutuses esinevad haruldased ja sisu arusaamist mittehäirivad vead.	Iseseisvalt kirjutab esseed, kus sisu on arusaadavalt edasi antud, grammatikas ja keelekasutuses vead on minimaalsed.	
Iseseisvad tööd			
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 küllastada mõnda sihtkohta. - võrdleb sihtkeele/emakeele maa(de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja -norme	Erinevad inimesed ja rahvad. 6t. Inglisekeelne maailm. 4t. Kultuuride ristumine. 4t. Mina ja Eesti. 6t.	Lugemis/kuulamisül esaned. Video vaatamine ja sisukokkuvõtte koostamine (juhendi alusel). Arutelu. Tekstide lugemine ja analüüs.	Eristav
Hindamisülesanne: 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.		Hindamismeetod: Suuline esitus Ettekanne/esitlus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Nimetab olulisemaid Eestit puudutavaid fakte ja tutvustab Eestit. Tutvustab ühte vabalt valitud inglise keelt kõnelevat riiki ning koostab loetelu olulisematest elukeskkonda ja kultuuritraditsioone puudutavatest "keeldudest ja käskudest".	Tutvustab enamasti korrektses inglise keeles Eestit kasutades näitlikke vahendeid . Teeb põhjaliku ettekande ühest inglise keelt kõnelevast riigist.	Tutvustab ladusas inglise keeles Eestit kasutades audiovisuaalseid vahendeid. Vastab kuulajate küsimustele. Teeb põhjaliku ettekande ühest inglise keelt kõnelevast riigist pöörates tähelepanu selle riigi kommetele ja tavadele. Kasutab kõnekäande ja/või nalju, anekdoote.		

Iseseisvad tööd
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. 6t. Karjäär. 6t. Tööalased omadused ja oskused. 6t.	Eneseanalüüs. Lugemis/kuulamisül esanded. Rollimäng. Videoklipi arutelu. Iseseisev töö.	Eristav
Hindamisülesanne: Kirjeldab mõne töökohaga seotud omadusi ja oskusi. CV ja motivatsioonikirja suuline esitus		Hindamismeetod: 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 ladiusalt 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.		
Iseseisvad tööd				
Kirjeldab isikuomadusi ja oskusi, mis on vajalikud valitud töökoha jaoks. Suuline esitus reaalsest töökohast või ideaalses töökohast.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud peavad olema ka kõik iseseisva töö ülesanded.
Õppematerjalid	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 Oxenden, Clive, Latham-Koenig, Christina. English File. Oxford University Press, 2009.

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

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Matemaatika	5	Maija Prokofjev, Svetlana Brjazuzova
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava matemaatika valdkonnaga.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
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"> - Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid - Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust - Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks - Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust - Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid - Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info - Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille - Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi 	<p>ARVUTAMINE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tehted ratsionaalarvudega, arvuhulgad <p>MÕÖTÜHIKUD</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine - Tehted harilikke- ja kümnendmurdudega - Elulise sisuga tekstülesanded <p>PROTSENDID</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osa ja tervik, protsent 	Esitlus, ülesannete lahendamine, peastarvutamine, infootsing internetist	Eristav

	<ul style="list-style-type: none"> - Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemiteid ja matemaatilisi - Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks - Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid 		
Hindamismeetod: Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio Tunnikontroll			
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
<p>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.</p> <p>Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Vormistab korrektselt lahenduskäigu.</p> <p>Lahendab konspekti abil rutiinseid ülesandeid (mida klassis on tehtud teatud konkreetsete tehnikate harjutamiseks). Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>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.</p> <p>Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Vormistab korrektselt lahenduskäigu.</p> <p>Iseseisvalt lahendab rutiinseid ülesandeid</p> <p>Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>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.</p> <p>Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Vormistab korrektselt lahenduskäigu.</p> <p>Lahendab iseseisvalt ja loovalt mitterutiinseid ülesandeid. Vajadusel põhjendab ja hindab saadud tulemust.</p> <p>Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	
Iseseisvad tööd			
harjutusülesannete lahendamine			

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

	<ul style="list-style-type: none"> - Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid - Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info - Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille - Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi - Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi - Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks - Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid 			
--	--	--	--	--

Hindamismeetod:

Kontrolltöö

Tunnikontroll

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<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. Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</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. Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</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. Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>

Iseseisvad tööd

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 Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<p>- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valeimid - Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu</p>	<p>AVALDISED. VÖRRANDID JA VÖRRATUSED - Alavaldiste lihtsustamine - Võrre. Võrdeline jaotamine. Valemite teisendamine - Võrdeline suurendamine ja vähendamine (möötkava, plaan) - Lineaarvõrrand. Ruutvõrrand - Elulise sisuga ülesanded FUNKTSIOONID JA NENDE GRAAFIKUD.</p>	<p>Esitlus, ülesannete lahendamine, mõistekaardi koostamine, rühmatöö</p>	<p>Eristav</p>

	<p>õigsust</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks - Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust - Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid - Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info - Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi - Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi - Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks - Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid 	<ul style="list-style-type: none"> - Võrdeline seos - Pöördivõrdeline seos - Graafikute lugemine 		
--	---	---	--	--

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 lihtsamaid, sh tegelikkusest tulenevaid tekstülesandeid võrrandite abil. Loeb funktsioonide graafikuid Lahendab konspekti abil rutiinseid ülesandeid (mida klassis on tehtud teatud konkreetsete tehnikate harjutamiseks). Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Lihtsustab ja tegurdab hulkliikmeid kasutades korrutamise abivalemeid. Kasutab võrde põhiomadust. Loeb funktsioonide graafikuid 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>Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Lihtsustab ja tegurdab hulkliikmeid kasutades korrutamise abivalemeid. Kasutab võrde põhiomadust. Loeb funktsioonide graafikuid 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> <p>Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>

Iseseisvad tööd

Õpimapp teemade ja konspektidega, harjutusülesannete lahendamine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

<p>seostab matemaatikat 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"> - Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid - Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust - Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks - Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust - Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkanalil kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid - Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info - Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille - Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi - Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemiteid ja matemaatilisi - Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks - Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid 	<p>TRIGONOMEETRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pythagorase teoreem - Teravnurga siinus, koosinus, tangens - Täisnurkse kolmnurga lahendamine - Elulise sisuga tekstülesanded <p>PLANIMEETRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tasapinnaliste geomeetriliste kujundite, (kolmnurk, ruut, ristkülik, rööpkülik, romb, trapets, korrapärase kuusnurk, ring) elemendid, übermõõdud, pindalad - Elulise sisuga tekstülesanded <p>STEREOMEETRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Püstprisma, korrapärase püramiidi, silindri, koonuse elemendid, pindala, ruumala. - Elulise sisuga ülesanded, 	<p>Loeng-arutelu, praktiline töö, ülesannete lahendamine, paaristöö, kujundite joonestamine.</p>	<p>Eristav</p>
--	---	--	--	----------------

Hindamismeetod:

Kontrolltöö
Tunnikontroll

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada konsepti/näidete abil (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, übermõõdu ja pindala valemiteid.</p> <p>Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja lahendab valemikaardi abil etteantud andmetega kujundi pindala ja übermõõdu.</p> <p>Õpilane lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid valemikaardi abi, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust.</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.</p> <p>Õpilane lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust.</p> <p>Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja arvutab kujundite pindala ja übermõõdu. 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>

Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.

Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.

Iseseisvad tööd

Õpimapp teemade ja konspektidega, harjutusülesannete lahendamine

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">- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid- Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust- Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks- Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid- Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info- Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille- Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi- Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi- Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks- Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid- Teab ja kasutab matemaatilise statistika ja tõenäosusteooria elemente- Selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenudega seotud riske- Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid	<p>JOONED TASANDIL</p> <ul style="list-style-type: none">- Punkti asukoha määramine tasandil- Lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus- Sirge võrrand- Sirge joonestamine võrrandi järgi- Lineaarfunktsioon <p>MAJANDUSMATEMAATIKA ELEMENDID</p> <ul style="list-style-type: none">- Liht- ja liitintress.- Käibemaks, hind käibemaksuga ja ilma. Hinnamuutused (soodushind, hinnatõus jt.)- Diagrammide lugemine <p>TÕENÄOSUSTEooria JA STATISTIKA</p> <ul style="list-style-type: none">- Sündmuse tõenäosus- Statistika põhimõisted ja arvkarakteristikud. Statistiline ja variatsioonrida, sagedustabel, diagrammid, keskväärtus, kaalutud keskmine, mood, mediaan, maksimaalne ning minimaalne element	<p>Loeng-arutelu, internetis laenu- ja liisingukalkulaatorite kasutamine, väitlus, tabelite, graafikute lugemine, diagrammide lugemine ja koostamine, infootsing.</p>	<p>Mitteeristav</p>

	- Arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta			
Hindamisülesanne: Pere eelarve koostamine. Sündmuskorralduse eelarve koostamine Kontrolltöö1 : käibemaks Kontrolltöö 2: joonte tasandid		Hindamismeetod: Rühmatöö Õpimapp/portfoolio Probleemsituatsiooni lahendamine		
Lävend				
Koostab sirge võrrandi, joonestab sirge võrrandi järgi. 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 kiiralaenude üle. Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkandjal (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				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	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.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mart Oja „Matemaatika kinnistamisülesanded VII klassile“, Koolibri 2005 2. Mart Oja „Matemaatika kinnistamisülesanded VIII klassile“, Koolibri 2009 3. „Õppime üheskoos matemaatikat“ Carol Volderman , Koolibri 2016 4. Enn Nurk „Matemaatika VII klassile“, Koolibri 2006 5. Sirje Piht, Miina Saarna „Matemaatika probleemülesannete töövihik teisele kooliasmele 4.-6. Klass“, Maurus 2015 6. С. Шевченко «Математика. Сборник проверочных работ для 7 класса»; Koolibri 2005 7. Väike proksendiraamat. Tallinn, Maurus 2014 8. Väike funktsiooniraamat. Tallinn, Maurus 2016

Tallinna Teeninduskool

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

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Loodusained	6	Kaido Tiits, Svetlana Brjazova
Nõuded mooduli alustamiseks	Õpilane on läbinud põhikooli.		
Mooduli eesmärk	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.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
109 t	47 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: 74 iseseisev töö: 30 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 korrektsid 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, esitlus, loodusteaduslike mudelite kasutamine, mõistekaart	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			
--	--	--	--

Hindamisülesanne: Teemadele vastavad kontrolltööd	Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö
---	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1.Nimetab Päikesesüsteemi koostisi, 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.Võrdleb Päikesesüsteemi kujunemist, selle peamisi koostisi, 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 koostisi, Maa sfääre ja toob välja sfääridevahelised seosed ning olulisemad aineringsed 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

Iseseisvad tööd

Enesekontrollitist - Maakera kui süsteem. Kosmoloogia test Enesekontrollitist - Evolutsioon. Enesekontrollitistid - Kehad ja nende mõõtmed. Arvutusülesannete lahendamine. Enesekontroll: Aatomiehitus. Enesekontrollitist - Anorgaanilised ained ja nende ühendid. Enesekontrollitist - Mikromaailma ehitus. Enesekontrollitist - Organismide keemiline koostis ja metabolism. Uurimistöö - Rakk, organismide paljunemine ja areng, pärilikkus.
--

Praktilised tööd

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: 8	nimetab majandustegevusega kaasnevaid 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	Mitteeristav

iseseisev töö: 5 kokku: 13			
Hindamisülesanne: loovtöö		Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio Uurimustöö	
Lävend			
Teab inimtegevuse osa liikide hävimises, toob välja inimese (enda) tegevuse looduskeskkonnas, bioloogilise mitmekesisuse väärtustamise ja vastutuse mitmekesisuse kaitses.			
Iseseisvad tööd			
Enesekontrolliülesanded			

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 rakendumisvõimalused 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
Hindamisülesanne: Esseevastustega arvestuslik kontrolltöö		Hindamismeetod: Kontrolltöö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Teab viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalust, ravi, kasutamist biotehnoloogias, kirjeldab keskkonnategurite rolli inimeste puuete ja haiguste tekkes.	Nimetab 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 puuduste eristamisega		
Iseseisvad tööd				
Enesekontrollitest - Rakendusbioloogia - Orgaanilised ained.				

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 usaldusväärsust</p> <p>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 korrektselt</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
<p>Hindamisülesanne: Probleemsituatsiooni lahendamise hindamine.</p>			<p>Hindamismeetod: Probleemsituatsiooni lahendamine</p>	
Hinne 3		Hinne 4	Hinne 5	
<p>Probleemsituatsioonile on leitud 5 erinevast infoallikast võimalikud tekkepõhjused ja on esitatud sellekohased usalduslikud andmed</p>		<p>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</p>	<p>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</p>	
Iseseisvad tööd				
Probleemsituatsiooni lahendamiseks andmete kogumine ja nende tõlgendamine.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb eristavalt hinnatud suulise arvestuse või esseevastustega arvestusliku kontrolltöö alusel.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>1. J.Jõgi, M.Harak, A.Kont jt. Üldmaateadus gümnaasiumile. AS Bit 2003</p> <p>2. Maailma atlas. Eesti Entsüklopeediakirjastus 2004</p> <p>3. T.Sarapuu Bioloogia gümnaasiumile, 1.osa. Eesti Loodusfoto, 2003</p> <p>4. H.Järvalt Bioloogia lühikursus gümnaasiumile, Avita 2003</p> <p>5. T.Sarapuu, M.Viikmaa, I.Puura Bioloogia gümnaasiumile, 2.osa (Ökoloogia ja keskkonnakaitse. Evolutsioon). Eesti Loodusfoto, 2006</p> <p>6. M.Viikmaa, U.Tartes Bioloogia gümnaasiumile, 2.osa (Rakendusbioloogia. Inimene), Eesti Loodusfoto 2008</p> <p>7. Füüsika õpik kutsekoolidele, Enn Pärgmäe, kirjastus AS Atlex, 2002 Tartu</p> <p>7. Mehaanika, Indrek Peil, Maurus, 2012</p>

8. Üldine Keemia, H.Karik
9. Keemia õpik kutseõppeasutustele, Ene Külanurm, kirjastus ATLEX, 2003
- S.Brjauzova:
 1. „Keemia alused: töövihik gümnaasiumile“ Tallinn Maurus Kirjastus, 2015
 2. „Päikesesüsteem“ Tallinn, Sinisukk 2001
 3. „Краткий курс химии для гимназии“ Tallinn, Avita 2004
 4. „Общая и неорганическая химия для 10 класса“ Tallinn, Koolibri 2002
 5. „Физика: учебник для гимназии 10 класс Курс 1, Основы физического подхода... „ Tallinn Koolibri 2013
 6. П.Г. Саенко «Физика. Механика» Просвещение 2000
 7. А. М. Цузмер «Человек» Просвещение 1982
 8. „Всё обо всём. Мое тело“ АСТ 2000
 9. Барбара Дриллсма «Что внутри человека?» 1993 Simon &Schuster Young Books
 10. „Всё обо всём. Организм человека“ АСТ 2001
 11. „Тело человека“ 2007
 12. Брайан Дж. Форд «Человек» Belitha Press, Koolibri 1994
 13. «Человек» Росмэн 2016
 14. „Õppime üheskoos reaalaaineid“ Carol Volderman , Koolibri 2016
 15. „Inimese keha“ Kirsty Neale, Sinisukk 2015

Tallinna Teeninduskool

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

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Sotsiaalsained	7	Annely Kallo, Sergei Pavlov, Niina Smirnova, Jaanika Peeba
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	<p>Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid, teeb teadlikke valikuid seondult iseenda ja sotsiaalse keskkonnaga, lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest ja moraalinormidest ning toimib kõlbelse ja vastutustundliku ühiskonnaliikmena. Õpilane on Eesti Vabariigi lojaalne kodanik.</p> <p>Moodul on seostatud gümnaasiumi õppekava kehalise kasvatuse valdkonna, riigikaitse valikkursuse ja sotsiaalsainete valdkonna ajaloo, ühiskonnaõpetuse, inimõpetuse, inimgeograafia õppeainetega.</p>		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
126 t	56 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 iseseisev töö: 13 kokku: 39</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Tervise õpetus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kehalise aktiivsuse tähtsus ja mõju inimorganismile. 2 tundi 2. Vigastuste vältimine sportimisel, erinevate spordialade ohutusnõuded, erinevad treeningud 2 tund 3. Erinevad treeningud ja teadmised iseseisvalt sportimiseks. 2 tundi 4. Õiged koormused treenimisel. 4 tundi 5. Kooli ja lähikonna sportimisvõimalused. 4 tundi 6. Mitmekülgse arendamine spordis. 4 tundi 7. Harjutused lihasingeteleevendamiseks. 2 tund 8. Kalorid ja tervislik toitumine. 2 tund 9. Sõltuvusained ja nendega kaasnevad riskid. 2 tundi 10. Seksuaalkasvatuse. 2 tundi 11. Enesehinnang ja vaimne tervis. 4 tundi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aktiivne loeng, arutelu, diskussioon. 2. Väitlus tervisespordi teemal. 3. Praktiline situatsioonõpe. 4. Esmaabikapi tutvustamine. 5. Õpilaselt õpilasele õpe ja treenimise juhendamine. 	Eristav
<p>Hindamisülesanne:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Õpilase elustiili kajastav tootmis- 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. 		<p>Hindamismeetod:</p> <p>Rühmatöö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Suuline esitus</p>		

		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 lihasgrupe 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.
Iseseisvad tööd		
1. Õpilase elustiile 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: 26 iseseisev töö: 13 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	Ajalugu 1. Ajaloo periodiseerimine. 2 tundi 2. Ajalooallikad ja allikakriitika, arheoloogia ja ajalooteadus. 2 tundi 3. Kultuuripärand, Eesti mäluasutused ja seal leiduvad ajalooallikad. 2 tundi 4. Muinasaeg Eestis ja maailmas. 2 tundi 5. Keskaeg Eestis ja maailmas. 2 tundi 6. Sõdade periood (Liivi sõda, Põhjasõda, sõjad Euroopas ja nende mõju siinsetele aladele). 2 tundi 7. Eesti erinevate riikide võimu all (Poola, Rootsi, Venemaa). 4 tundi 8. Eesti Vabariigi väljakuulutamise ja omariikluse areng. 4 tundi 9. II maailmasõda ja eestlaste erinevad saatused. 2 tundi 10. Nõukogude okupatsioon. 2 tundi 11. 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. Arutelu kultuuripärandi ja kultuurimälestiste väärtustamise vajalikkusest arutlus 4. Kodukoha ja kooli lähipiirkonna kultuurimälestiste otsimine ja tundmaõppimine kultuurimälestiste riikliku registri andmebaasi abil. 5. Filmide analüüs 6. Muuseumi- või arhiivikülastus, virtuaalne avastusretk Eestimäluasutuste varasalvedes.	Eristav

Hindamisülesanne:

1. Paaristööna lauamäng, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti

Hindamismeetod:

Rühmatöö

<p>ajaloo pöördepunktid.</p> <p>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.</p> <p>3. Esitlus, essee</p>	<p>Iseseisev töö</p> <p>Kontrolltöö</p> <p>Tunnikontroll</p> <p>Essee</p> <p>Ettekanne/esitlus</p>	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>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. On illustreerimata või illustreeritud mõne enamasti teemasse mitte puutuva näite/pildiga.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>
Iseseisvad tööd		
<p>1. Eesti ajaloo ajatelje koostamine ja oluliste sündmuste määratlemine. 2. Praktiline harjutus info otsimiseks ja erinevate infoallikate tutvustamine (nt ajaleht, ajaloo andmebaasid). 3. Seoste loomine maailma ajaloo läbi etteantud sündmuste-arutlus</p>		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi</p> <p>Jaotus tundides:</p> <p>teoreetiline töö: 36</p> <p>iseseisev töö: 16</p> <p>kokku: 52</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 NATO, ELs ja ÜROs - kirjeldab Eesti riigikaitsestrateegiat, ülesehitust ja ressursse - demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördeid ja rivisammu ning kontrollib juhendamisel relva ohutust ning kustutab tulekolde - kasutab teabeallikaid, sh geograafilisi, poliitilisi ja topograafilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks, määrab enda asukohta 	<p>Riigikaitse</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Riigikaitse taastamine Eestis taasiseseisvumise järel. 2 tundi 2. ÜRO, NATO, ja EL asutamine ja funktsioonid täna päeval. 4 tundi 3. Eesti riigikaitse struktuur ja juhtimine. 4 tundi 4. Kaitsejõud. 4 tundi 5. Ajateenistus. 4 tundi 6. Ajateenistus, reservvägi ja asendusteenistus. 4 tundi 6. Riigikaitse strateegia ülesehitus ja ressursid. 4 tundi 7. Julgeolekuriskid ja hädaolukorrad. 4 tundi 8. Kriiside tekkimine, sõja ja mässu erinevused. 4 tundi 9. Esmaabi. 2 tundi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kaitseressursside Ameti esindaja loeng. 2. Kaitsepolitsei või naiskodukaitsja loeng. 	Eristav

	kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti		
Hindamisülesanne: 1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus.		Hindamismeetod: Rühmatöö Kontrolltöö Test Arutus Õpimapp/portfoolio Tunnikontroll	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
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.	
Iseseisvad tööd			
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: 38 iseseisev töö: 14 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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 	<p>Ühiskonnaõpetus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ühiskonna areng ja moderniseerumine, info- ja teadmusühiskonna kujunemine. 2 tundi 2. Ühiskonnaelu reguleerivad normid ja väärtused, arengumaad ja arenenud riigid. 2 tundi 3. Maailma rassiline, rahvuslik ja religioosne mitmekesisus. 4 tundi 4. Tänapäeva Eesti ühiskonnakorraldus-valitsemise põhimõtted: Riigikogu, Valitsus, president 4 tundi 5. Tänapäeva Eesti ühiskonnakorraldus-valitsemise põhimõtted: maavalitsus, kohalik omavalitsus 2 tundi 6. Valitsemiskorraldus Euroopa Liidus, NATO ja ÜRO ülesehitus 4 tundi 7. Üleilmastumine, inimõigused 2 tundi 8. Kodanikuühiskond ja kodanikualgatus. 2 tundi 9. Eesti kodaniku õigused ja kohustused, perekonna roll ühiskonnas 2 tundi 10. Kodu ja perekonnaelu, pereliikmete õigused ja kohustused, vajadused ja väärtused. 2 tundi 11. Õpilase õigused ja kohustused lähtuvalt Eesti Vabariigi õigusaktidest. 2 tundi 12. Tööandja ja töövõtja õigused ja kohustused. Sotsiaalpoliitika 2 tundi 13. Globaliseerumise mõju majandusele, erinevate riikide rahvastiku- ja majandustrendid. 2 tundi 14. Eesti ja Euroopa rahvastiku muutumine ajas ja selle põhjused. 2 tundi 15. Tööturg, tööhõive ja tööränne, immigratsioon, ühiskonna jätkusuutlikkus. 2 tundi 	rühmatöö, arutelu, esitlus, juhtumi analüüs	Eristav

<p>ühiskonnas</p> <ul style="list-style-type: none"> - selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs valitsemiskorralduse toimetehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel - selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs - kirjeldab poliitilisi ideoloogiasid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust - tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike 			
---	--	--	--

<p>Hindamisülesanne: Kontrolltöö, esitlus</p>	<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio Tunnikontroll Essee</p>
--	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>1. 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. 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>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 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>

<p>Iseseisvad tööd</p> <p>1. Info leidmine "Riigi Teatajast." 2. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“</p>

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Mooduli kokkuvõtte 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.</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>eristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>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 Vahre "Lähiajalugu II" Avita 2007</p>

7. Anu Toots, Katrin Olenko "Ühiskonnaõpetus, gümnaasiumiõpik" 2005
8. Sotsiaalne [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

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Kunstiained	1,5	Karen Stimmer, Marge Oldermann
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	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.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
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"> - määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel - tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid - uurib ja kirjeldab kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta 	<p>Eri ajastute kunst ja muusika</p> <ul style="list-style-type: none"> - Antiikkultuur ja keskaeg: Kunsti tähendus vanadel kultuurrahvastel. Keskaegse arhitektuuri ja muusika paralleelid. Gregooriuse laul, rüütlikultuur - Renessanss: ajastu suundumused kunstis ja muusikas. Leonardo da Vinci, Raffael, Michelangelo. Arhitektuur- Peetri kirik Vatikanis. Polüfoonilise muusika areng. - Barokk: ülevaade ajastust ja selle väljendus erinevates kunstiliikides. Euroopa suured lossiansamblid, Prantsuse park. Eestis Kadrioru loss. Barokkooper, Monteverdi, Vivaldi, Bach, Händel. - Klassitsism: mõistuspära kunstis ja muusikas. Sümfooniažanr, Viini klassikud. - Romantism: tunneteajastu ja selle väljendus kunstis. - Impressionism: muljete aeg heliloomingus ja kujutavas kunstis. - 20. sajand: ajastu muutustele kohane ülikirev loomestiilide sajand (ekspressionism, naivism, juugend, neoklassitsism, modernism, postmodernism). - Eesti kunst ja muusika: vanem ja uuem rahvalaul, olulisemad loomeisiksused eesti kujutavas- ja helikunstis. 	<p>Loeng, video.</p> <p>Visuaalne vaatlus ja analüüs.</p> <p>Eri ajastute muusika kuulamine ja analüüsimine.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: 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>Hindamismeetod: Rühmatöö Arvestustöö Tööleht</p>	
<p>Lävend</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 loominguulisust 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
Hindamisülesanne: 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).			Hindamismeetod: Iseseisev töö Ettekanne/esitlus	
Lävend				
ARVESTATUD Korrektset vormistatud iseseisva töö esitamine ja ettekanne.				
Iseseisvad tööd				
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
Hindamisülesanne: 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.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Arutus Tööleht	
Lävend				

ARVESTATUD -

korrektselt vormistatud iseseisva töö esitamine; osalemine õppekäikudel ja saadud kogemuse analüüs. Koostab kirjaliku arvustuse kuulnud kontserdist või analüüsi oma lemmikteostest.

Iseseisvad tööd

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 karakteristik. Kunstiliste väljendusvahendite lõimimine (joonistamine, maalimine ja muusika kuulamine).	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane väljendab ennast joonte ja värvide abil. Teemad: muusikaajalugu ja kunstiajalugu.			Hindamismeetod: Praktiline töö Analüüs	
Lävend				
Õpilane väljendab ennast joonte ja värvide abil. Paneb emotsioonid paberile.				
Praktilised tööd				
Joonistamine ja maalimine.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamisülesannete sooritamine lävendi tasemel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>http://kunstiabi.weebly.com Loengukonspekt</p> <p>Maailma ja Eesti muusikaloo muusikanäited cd-lt, internetist. Muusikaajalugu antiikajast tänapäevani. M. Lord. 2009. Tallinn Õhtumaademuusikalugu I. T. Siitan. 1998. Tallinn, Avita. Õhtumaademuusikalugu III. I. Garšnek. 2004. Tallinn, Avita. www.emic.ee "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.</p>

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

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Kutsealane inglise keel	3	Roman Fokin
Nõuded mooduli alustamiseks	Õppur on omandanud inglise keele grammatika ja sõnavara ulatuses, mis vastab Euroopa Nõukogu keeleoskustasemele A2		
Mooduli eesmärk	Õpilane mõistab keerukamat 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.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
54 t	24 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
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
Hindamisülesanne: Erialane tekst Töövestlus Kinnituskiri CV ja kaaskiri			Hindamismeetod: Iseseisev töö Analüüs Intervjuu	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
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
Hindamisülesanne: Rollimäng			Hindamismeetod: Rühmatöö Suuline esitus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
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		
Iseseisvad tööd				
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 serveerimisevahendid - teenindab juhendi alusel küllastajaid toitlustusteeninduse olukorras inglise keeles arvestades nende eripära ja viisaka	Toitlustamine. Lauanõud ja serveerimisevahendid. 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 küllastajaga nii sularahas kui ka makseterminali kasutades			
--	--	--	--	--

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

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Teenindab abivalmilt inglise keelset menüüd kasutades küllastajaid majutusasutuse restoranis. Oskab anda soovitusi ja selgitusi menüüs olevate roogade kohta.	Teenindab viisakalt ja abivalmilt korrektset inglise keelt kasutades küllastajaid majutusasutuse restoranis. Selgitab piisava põhjalikkusega menüüs olevate roogade koostist ning tuleb hästi toime eritoitumisvajadustega klientidega.	Teenindab viisakalt ja abivalmilt ladusalt teenindusalast inglise keelt kasutades küllastajaid majutusasutuse restoranis. Selgitab põhjalikult menüüs olevate roogade koostist ning tuleb edukalt toime eritoitumisvajadustega klientidega.

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

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud peavad olema ka kõik iseseisva töö ülesanded
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	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

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

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
omandab elementaaroskused arvuti kasutamisel järgides arvutieetikat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	- teab arvutikasutuse elementaarseid põhimõistest - tunneb ja kasutab elementaarsel tasemel arvuti riistvara ja tarkvara - haldab arvutis oma faile ning oskab neid kopeerida, teisaldada ja kustutada - tunneb arvutieetikat ja käitub sellele vastavalt	Arvutikasutuse põhitõed Arvuti riistvara ja tarkvara mõisted Failihaldud Arvutieetika	Interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutiga.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane kopeerib vastavalt juhendile enda faile, salvestab neid arvutisse, leiab neid üles ja kustutab faile.			Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus	
Lävend				
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.				
Iseseisvad tööd				
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"> - loob tekstitöötlusprogrammis uue dokumendi, muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades teksti ning salvestades uue dokumendi vastavalt juhendil - kujundab teksti tekstitöötlusprogrammis vastavalt TEKO tööde koostamise juhendile - sisestab tekstitöötlusprogrammis dokumendile pilte, tabelleid ja objekte ja viitab nendele vastavalt TEKO tööde koostamise juhendile - loob tabelitöötlusprogrammis uue dokumendi, muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades ridadel ja veergudes andmeid ning salvestades uue dokumendi vastavalt juhendile - sisestab tabelitöötlusprogrammi erialaseid tabelleid, kasutades valemeid ja joonistades koostatud tabeli põhjal diagramme - kopeerib tabelitöötlusprogrammist tabelleid ja diagramme tekstitöötlusprogrammi - prindib dokumendi paberkandjale vastavalt etteantud juhendile 	Tekstitöötlus Tabelitöötlus Printimine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutiga.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Referaadi, koostamine vastavalt juhendile ja kasutades TEKO kirjalike tööde vormistamise juhendit		Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Õpilane koostab nõuetekohase referaadi ja iseseisva töö.				
Iseseisvad tööd				
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"> - loob esitlusprogrammis uue dokumendi, muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades andmeid ning salvestades uue esitluse vastavalt juhendile - lisab esitluse erinevaid pilte ja objekte - valib esitlusele erinevaid taustu ja lisab 	Esitlusprogrammi kasutamine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö	Mitteeristav

	erinevaid animatsioone ja kasutab slaidiseansi		
Hindamisülesanne: Esitleb oma esitlust kogu rühmale.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Ettekanne/esitlus	
Lävend			
Koostab PowerPoint programmis esitluse, esitleb enda esitlust kasutades riistvara võimalusi.			
Iseseisvad tööd			
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
Hindamisülesanne: Veebi kasutamine vastavalt ülesandele.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Navigeerub juhendamisel veebis ja haldab enda postkasti.				
Iseseisvad tööd				
Elektronposti haldamine.				

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

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

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

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab erialast soome keelt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • saab aru lihtsatest erialastest tekstidest. • oskab leida ja mõista teavet igapäevatekstides. • saab aru teksti üldisest arutluskäigust • saab aru erialastest lausete mõttest • jälgib pikema mõttevahetuse põhipunkte selge häälduse korral • mõistab lihtsas sõnastuses erialast faktiteavet • jälgib erialast loengut lihtsas kõnes ning ülesehituses • mõistab ringhäälingus levivat erialast materjali 	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"> • kirjutab CV ja teeb suulise ettekande • kirjeldab erialaste sündmuste olulisemaid üksikasju • kirjeldab erialaseid arenemisvõimalusi • kirjeldab erialase teksti sisu, koostab retsepte • nõustab kliente ja võtab vastu tellimusi 	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
Hindamismeetod: Praktiline töö Analüüs Probleemsituatsiooni lahendamine				
Lävend				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	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
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Õpetaja poolt koostatud materjalid pagar-kondiitri sõnavara, grammatika, harjutused, retseptid. Internetist: www.yle.fi/supisuomea , www.readystudygo-project.net , www.iloleipuri.com , www.mtv3.fi/ruoka . Klassis kasutamiseks õpik "Hyvä, parempi, paras"

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

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19	Klienditeenindus	1	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		Hindamine
			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

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

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Riigikaitseõpetus	3	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		Hindamine
			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

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

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Grillimine	3	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		Hindamine
			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

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

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22	Eripuhastustööd pagari ja kondiitritööstuses	3	Diana Malkevitš, Heikki Eskusson
Nõuded mooduli alustamiseks	Puhastustööd ÕV2; teoreetiline töö; 10 tundi läbimine		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija planeerib ja viib läbi eripuhastustöid järgides ergonoomilise ja ohutu töö põhimõtteid		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
12 t	26 t	40 t	
Teemad ja alateemad	<p>1 PÕRANDATE SÜVAPESU</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pindmine ja süvapesu. - Enamlevinud põrandakatte materjalide süvapesu tehnoloogia, töövahendid, seadmed ja puhastusained. - Ohutus põrandate süvapesul. <p>2 SISSESEADE JA SEADMETE PUHASTAMINE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tööpindade, riiulite puhastamine. - Pagari- ja kondiitriseadmete puhastamine. <p>3 VERTIKAALPINDADE PUHASTAMINE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seinakattematerjalid. Keraamilised plaadid. Värvitud pinnad. - Klaaspindade pesemine. Koristusained. Abivahendid akende pesul. - Ohutus vertikaalpindade pesul. <p>4 LAGEDE JA MUU KÕRGEMA TASAPINNA PUHASTAMINE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lagede viimistlusmaterjalid. - Ventilatsiooniseadmete materjalid - Ventilatsiooniseadmete ja kubude puhastamine - Ohutus kõrgema tasapinna puhastamisel 		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. Viib läbi põrandate süvapesu ning vastutab oma tööülesannete täitmise eest.</p> <p>2. Puhastab põhjalikult kondiitri- ja pagaritööstused seadmed ja sisseseade ning vastutab oma tööülesannete täitmise eest.</p> <p>3. Seinad (sh kõik vertikaalsed pinnad) ning vastutab oma tööülesannete täitmise eest.</p> <p>4. Puhastab laed ja muu kõrgema tasapinna ning vastutab oma tööülesannete täitmise eest.</p>		Eristav

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Hindamiskriteeriumid	1. Teostab põrandate pindmise ja süvapesu 2. Selgitab erinevate põrandapindade puhastamise tehnoloogiaid 3. Puhastab sisseseade (tööpinnad, riiulid jm) ja seadmed 4. Selgitab erinevate puhastusainete kasutamist pindade puhastamisel 5. Puhastab vertikaalpinnad ja aknad 6. Selgitab seinte jt vertikaalpindade puhastamise erisusi, kirjeldab kasutatavaid töö- ja abivahendeid ning ohutegureid. 7. Puhastab laed ja muu kõrgema tasapinna 8. Selgitab lagede ja kõrgema tasapinna puhastamise eripära, tööde teostamise ohutust ja ergonoomikat.	
Õppemeetod	Loeng, arutelu, video, paaristöö, rühmatöö, iseseisevtöö, praktiline töö	
Hindamine	Eristav	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
- Selgitab põrandate süvapesu tehnoloogiat. Teostab põrandate süvapesu. - Puhastab pagari- ja kondiitrilabori sisseseade ja seadmed õpetaja abiga. - Puhastab seinad ja vertikaalpinnad õpetaja abiga - Puhastab kõrgemad tasapinnad õpetaja abiga.	- Selgitab põrandate süvapesu tehnoloogiat. Teostab põrandate süvapesu, järgib ergonoomilise ja ohutu töö põhimõtteid. - Puhastab pagari- ja kondiitrilabori sisseseade ja seadmed iseseisvalt, järgib ergonoomilise ja ohutu töö põhimõtteid. - Puhastab seinad ja vertikaalpinnad iseseisvalt, järgib ergonoomilise ja ohutu töö põhimõtteid. - Puhastab kõrgemad tasapinnad iseseisvalt, järgib ergonoomilise ja ohutu töö põhimõtteid.	- Selgitab põrandate süvapesu tehnoloogiat. Teostab põrandate süvapesu põhjalikult ja süsteemselt, järgib ergonoomilise ning ohutu töö põhimõtteid. - Puhastab pagari- ja kondiitrilabori sisseseade ja seadmed iseseisvalt, põhjalikult ja süsteemselt, järgib ergonoomilise ning ohutu töö põhimõtteid. - Puhastab seinad ja vertikaalpinnad iseseisvalt, põhjalikult ja süsteemselt, järgib ergonoomilise ning ohutu töö põhimõtteid. - Puhastab kõrgemad tasapinnad iseseisvalt, põhjalikult ja süsteemselt, järgib ergonoomilise ning ohutu töö põhimõtteid
Lõimitud teemad	1 Mustus, mustuse esinemise vormid, eemaldamise vajadus. 2 Vesi, vee tähtsus. 3 Pindaktiivsed ained. 4 Koristusained. Koristusainete liigitus. Ainete pH. Kemikalide ohutus. Ohumärgid. 5 Koristusmeetodid, koristustarvikud 6 Tootmisruumide puhastusplaan. Töökoha puhtuse määramine.	
Iseseisev töö	Koostada pagari- ja kondiitritsehhi eritööde puhastusplaan	
Praktilised tööd	Põrandate süvapesu. Sisseseade ja seadmete puhastamine. Seinte sh vertikaalpindade puhastamine. Akende ja klaaspindade pesemine. Lagede ja muu kõrgema tasapinna puhastamine.	

	Ventilatsiooniseadmete ja kubude puhastamine.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Test, töölehed iga teema kohta, läbinud praktilised objekti puhastustööd
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Loengu konspekt</p> <p>Puhastustööde juhi käsiraamat, 2007, Ilo</p> <p>Töövihik, Koristamine - see on lihtne? 2010, Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskus</p> <p>S.Lapp, S.Schumann, H.Alt, Koristaja ABC</p> <p>Koristusvaldkonna sõnavarastandard EVS 900:2009</p> <p>Eripuhastustööd https://moodle.e-ope.ee/course/view.php?id=4078</p> <p>Koristustööde planeerimine ja arendamine https://moodle.e-ope.ee/course/view.php?id=4079</p>

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

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
23	Fruktodisain	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppija süvendab teadmisi puu- ja köögiviljade ettevalmistamisest, omandab oskusi enamkasutatavate puu- ja köögiviljade kunstilist lõikamist ning portsjonite, kandikute, puuviljavaagnate kujundamist. Õpetusega taotletakse õppijate meeskonnatööoskuste, käeliste oskuste ja loovuse arendamist.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
--------------------------	------------------------

Tallinna Teeninduskool

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

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
24	Kompositsioon ja värvusõpetus	3	Marge Oldermann
Nõuded mooduli alustamiseks	kunstiõpetus		
Mooduli eesmärk	Tutvustada õpilastele värvuste mõju ja huvitavat tasakaalustatud kompositsiooni. Toodangu esteetiline kujundus ja välimus, millest oleneb müüdavus. Ülevaade kaasaegsete kondiitritoodete trendidest ja nende serveerimisest. Värvusõpetuse alused ja vormistamise põhimõtted.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
36 t	16 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab kondiitritoodete esteetilise aspekti tähendust toodangu välimuse ja müüdavuse seisukohalt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	Tunneb värvide psühholoogilist mõju, oskab luua värviharmoniat ja kasutada värve kondiitritoodete loomisel. Oskab luua kompositsioone	Üldarusaamad kujundusest: loodus ja kunst. Allegooria ja sümbolika. Värviõpetuse tabelid. Värvuste saamine ja nende mõju inimestele ja kõrvalvärvustele. Värvide kasutus eri tähtpäevadel. Kondiitritoodete kujundamine erinevateks tähtpäevadeks. Toodangu esteetiline kujundus ja välimus, millest oleneb müüdavus. Kompositsiooni mõiste ja seos õpilaste elukutsega. Ornamendi kujundamine. Vormi tähtsus kompositsioonis. Sümmeetria ja asümmeetria. Pildi dominant, peamotiiv ja kõrvalobjektid. Disain ja kirjaõpetus. Märk ja sümbol. Fantaasia ja tarbegräafiline kiri. Erinevate kirjastiilide kasutamine ja selle sidumine pildis.	loeng, rühmatöö, loovtöö	Mitteeristav
Lävend				
Mõistab kondiitritoodete esteetilise aspekti tähendust toodangu välimuse ja müüdavuse seisukohalt				
Iseseisvad tööd				

Loovtööd etteantud teemal

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Kujundab ornamendi kondiitritootele ja sobitab sinna värvid.

Mooduli hindamine

mitteeristav hindamine

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

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

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
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, demonstatsioon, loovtöö	Eristav
Hindamisülesanne: visuaalne vaatlus, praktiline tegevus, esitus			Hindamismeetod: Praktiline töö Ettekanne/esitus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		

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 (korpapall, 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. korpapall (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, demonstartsioon, loovtöö	Eristav
Hindamisülesanne: visuaalne vaatlus, praktiline tegevus, esitlus			Hindamismeetod: Praktiline töö Ettekanne/esitlus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		

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. korpapall (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, demonstartsioon, loovtöö	Eristav
Hindamisülesanne: visuaalne vaatlus, praktiline tegevus, esitlus				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Iseseisvad tööd				

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
Hindamisülesanne: esitlus			Hindamismeetod: Ettekanne/esitlus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Iseseisvad tööd				
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
Hindamismeetod: Praktiline töö				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		

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 kutsetööga 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
Hindamisülesanne: arutelu, meeskonnamängud, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstatsioon, loovtöö			Hindamismeetod: Praktiline töö Ettekanne/esitlus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Iseseisvad tööd				
Leiab 10 üldfüüsilist arendavat harjutust detailse kirjelduse ja piltide/joonistega ning esitleb neid õpilastele				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujuneb kõikide õpiväljundite saavutamisel
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	R.Jalak, I.Neissaar. „Jõu- ja venitusarjutusi 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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
26	Toiduvalmistamise alused	3	
Mooduli eesmärk	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.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
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.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Juhendi alusel õpimapi koostamine valmistatud toitude tehnoloogiakaartidest.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	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

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

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab trühvleid tehnoloogia kaardi järgi	Valib õiged toorained, töövahendid ja töövõtted trühvleite valmistamiseks järgides õigeid tehnoloogilisi võtteid. Töötab säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid täites. Vormib ja viimistleb trühvleid vastavalt tootekirjeldusele.	Kommide valmistamise põhimõisted. Trühvleite ja pralineede valmistamine	Arvutamine, paaristöö, praktiline, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu.	Mitteeristav
Lävend				
valmistab trühvleid tehnoloogia kaardi järgi				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab pralineekomme tehnoloogia kaardi ja toote kirjelduse järgi	Valmistab retsepti järgi täidiseid arvestades maitse sobivust, vajadusel teeb asendusi. Tempereerib šokolaadi vastavalt šokolaadi liigile, kasutades erinevaid tempereerimisvahendeid. Töötab elektriseadmetega tööohutuseeskirju järgides.	Valmistab retsepti järgi täidiseid arvestades maitse sobivust, vajadusel teeb asendusi. Tempereerib šokolaadi vastavalt šokolaadi liigile, kasutades erinevaid tempereerimisvahendeid. Töötab elektriseadmetega tööohutuseeskirju järgides.	Arvutamine, paaristöö, praktiline, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu.	Mitteeristav

Lävend
valmistab pralineekomme tehnoloogia kaardi ja toote kirjelduse järgi

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab erikujulisi komme erinevate täidistega, kasutades innovaatilisi tooraineid	Kasutab oskuslikult kommide valmistamise väikevahendeid Valmistab erinevatest toorainetest täidiseid kasutades oma loovust. Koostab toote kirjelduse elektrooniliselt. Viimistleb komme vastavalt toote kirjeldusele.	Uute toorainete kasutamine täidiste ja viimistlusmaterjalide valmistamisel. Erikujuliste kommide ja uudsete täidiste väljatöötamine.	Arvutamine, paaristöö, praktiline, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu.	Mitteeristav

Lävend
valmistab erikujulisi komme erinevate täidistega, kasutades innovaatilisi tooraineid

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab kommide pakendamise ja markeerimise	Markeerib ja ladustab kommid vastavalt toiduseadusele Valib pakendid arvestades pakendatavate toodete omadusi.	Toiduseadus. Pakendi märgistus. Toiduga kokku puutuda lubatud materjalid.	Arvutamine, paaristöö, praktiline, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu.	Mitteeristav

Lävend
korraldab kommide pakendamise ja markeerimise

Hindamisülesanne	Üks omaloominguline toode ja selle presentatsioon
Hindamismeetod	Iseseisev töö Praktiline töö Ettekanne/esitlus
Hindamine	Mitteeristav

Lävend
Õpiväljundid on saavutatud, praktilised tööd sooritatud, omaloominguline toode presenteeritud

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud, praktilised tööd sooritatud, omaloominguline toode presenteeritud.
--	--

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none">1. Toorainete õpetuse konspekt 2014.Põhi-ja abitoorained, viimistlusmaterjalid.2. www.belcolade.com Šokolaadide liigid; tempereerimine.3. Couture Chokolade William Curley, 2011.a.Šokolaadi kasutamine toodetes.4. www.weebly.com/ kakaoubade sordid, šokolaadist kaunistused, sõrmede abil šokolaadi kasutamine.

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

Sihtrühm	keskharidusega/kutsekeskharidusega õppurid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
28	Lilleseade ja ruumikujundus	1	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	tutvuda lilleseade põhistiilide, värvide, vormide, tehniliste vahendite ja lisandite kasutamise võimalustega. Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused, kuidas planeerida ja valmistada lihtsamaid lilleseadeid		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
6 t	8 t	12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija mõistab materjaliõpetuse ja kujundusõpetuse põhialuseid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	selgitab kujundusõpetuse ja materjaliõpetuse põhialuseid selgitab kompositsiooniõpetuse põhialuseid arvestab kompositsiooni valmistamisel ruumi ja laua proportsioonidega	<ul style="list-style-type: none"> töövahendid kompositsioon lõikelillede tundmine ja hooldus 	loeng õppevideo vaatamine ja arutelu praktiline töö juhendamisel	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Test – kujundusõpetuse ja materjaliõpetuse põhialuste tundmine.		Hindamismeetod: Test Arutus		
Lävend				
Tunneb kujundusõpetuse, kompositsiooniõpetuse ja materjaliõpetuse põhialuseid.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija valmistab lilleseade kompositsiooni kasutades sobivaid töövõtteid ja aastaajale sobivaid	arvestab lilleseadete tegemisel kehtivate nõuetega kasutab seade tegemiseks sobivaid	<ul style="list-style-type: none"> lilleseade planeerimine vastavalt interjööri lilleseade planeerimine vastavalt aastaajale 	loeng esitlus õppevideo vaatamine ja	Mitteeristav

materjale. Jaotus tundides: praktiline töö: 8 iseseisev töö: 2 kokku: 10	töövõtteid. kasutab ruumide dekoreerimisel aastaajale omaseid värve ja taimset materjali		arutelu praktiline töö juhendamisel	
Hindamisülesanne: Test – lilleseade teooria põhialuste tundmine. Praktilise töö nõuetekohane teostus.			Hindamismeetod: Praktiline töö Test Suuline esitus	
Lävend				
Arvestab lilleseadete tegemisel kehtivate nõuetega ja kasutab sobivaid töövõtteid.				
Iseseisvad tööd				
Esitluse koostamine - lilleseade kujundamise võimalused vastavalt interjööri ja aastaajale.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija valmistab lauakujunduse ja menüü praktiliseks tööks. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 4 kokku: 10	valmistab lauakujunduse arvestades laua proportsioonidega kujundab iseseisvalt sobiva menüü, arvestades teemat ja materjale	<ul style="list-style-type: none"> • laua kujundamine • menüü kujundamine 	loeng praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktilise töö nõuetekohane teostus. Iseseisva töö nõuetekohane teostus.			Hindamismeetod: Praktiline töö Ettekanne/esitlus	
Lävend				
Valmistab lauakujunduse arvestades laua proportsioonidega. Kujundab iseseisvalt sobiva menüü, arvestades teemat ja materjale.				
Iseseisvad tööd				
Esitluse koostamine - lauakujunduse erinevad stiilid. Menüü kujundus.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Tähtajaks esitatud iseseisvad tööd ja sooritatud praktilised ülesanded
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	1. Kompositsiooniõpetus, Eve Kärner, 2006 Varrak

2. Kaasaegsed lilleseaded, Lynda Owen, Sinisukk 2002
3. Värvide kodus, Ülle Linnuste, AS Ajakirjade Kirjastus 2005
4. Ajakiri Fleur creatif, www.fleurcreatif.com
5. Ikebana, Diane Norman, Miche Kornell, Tormikivi 2003
6. Lilleseaded ja kimbud, Beate Walthet, Oomen 2012

Tallinna Teeninduskool

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
29	Õpioskused	2	Annely Raudsepp
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	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.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
26 t	12 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
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 formaalhariduse ja sotsiaalse õppimise kohta; 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 6 - õppimise olemus ja eesmärk - õppimise erinevad liigid ja viisid - õpioskuste liigid - koolisisene orienteerumine	Töö tekstiga, paaristöö, praktiline töö, analüüs, probleemide selgitamine, rühmatöö, erinevate allikate analüüs, test, lugemine, selgitus, infovahendite kasutamine, rollimängud, õppekäigud.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Test - Õppimise ja õppimisoskustega seotud mõistete tundmine.				
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

<p>organiseerib oma õpitegevust, teab ja selgitab, kuidas seda efektiivselt teostada Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14</p>	<p>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; vormistab iseseisvalt käsitsi kui ka IKT vahendeid kasutades erinevaid kirjalikke töid ja dokumente (seletuskirjad, avaldused, CV jne).</p>	<p>Õppimine ja keskkond 6 - 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</p>	<p>Töö tekstiga, paaristöö, praktiline töö, analüüs, interaktiivne loeng, probleemide selgitamine, rühmatöö, erinevate allikate analüüs, test, lugemine, selgitus, infovahendite kasutamine, töö tekstiga.</p>	<p>Mitteeristav</p>
---	--	---	--	---------------------

Hindamisülesanne:
Konspekti koostamine teksti põhjal.

Lävend

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>tunneb tähtsamaid infoallikaid ja suudab leida vajalikku infot Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12</p>	<p>Õpilane nimetab erinevaid infoallikaid; kasutab erinevaid info leidmise viise (tähestik, indeks, lühendid, märksõnad, harilik ja rasvane trükk jne); orienteerub erinevates infoallikates ja info-süsteemides (annotatsioon, sisukord jne) kasutab erinevaid elektroonilisi katalooge ja leiab infoallikaid arvuti teel; kavandab loetut, lähtuvalt ülesandest koostab skeeme, graafikuid, tabelleid.</p>	<p>Kaasaegne info- ja kommunikatsioonitehnoloogia 4 -Infotehnoloogia allikad -elektroonilised kataloogid info leidmise efektiivsed võtted</p>	<p>Töö tekstiga, paaristöö, praktiline töö, analüüs, interaktiivne loeng, probleemide selgitamine, rühmatöö, erinevate allikate analüüs, test, lugemine, selgitus, infovahendite kasutamine, töö tekstiga.</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne:
Erinevate infoallikate kasutamine raamatukogus (trükised, IT kataloogid).

Lävend

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Üldhinnang moodustub õppimise käigus teostatud tööde vastavusest lävendile
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bruun B., Dombernowsky S., 1996, Õpi õppima, Tallinn, EV HTM 2. Koemets E., 1972, Kuidas õppida, Tallinn, Valgus 3. Pilli, E. 2008, Õpioskused, Tartu 4. Õppima õppimine: juhend õpioskuste arendamiseks, 2001, koost. J.Lindberg 5. http://erinevadoppijad.weebly.com/otildeppimise-olemus.html 6. http://opetaja.edu.ee/kyllin/materjalid/varia/oppima_oppimine.pdf 7. http://www.syg.edu.ee/~peil/opi_oppima/

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

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
30	Gluteenivabad küpsetised	1	Aive Antson
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodul pagaritoodete valmistamine		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab gluteenivabu küpsetisi, töötades ohutult ning järgides toiduhügieeni ja gluteenivabade küpsetiste valmistamise nõudeid		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	
8 t	6 t	12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab gluteeni mittetalujate vajadusi lähtudes nende haiguse eripärast Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4	Nimetab gluteenist põhjustatud haigused ja selgitab tsöliaakiahaige toitumise eripära. Eristab tsöliaakiat ja gluteenivaba toitumist kui trendi.	1. Gluteenist põhjustatud haigused 2. Gluteenivaba toitumine kui eluviis	Loeng, arutelu, paaristöö, rühmatöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: kontrolltöö				
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Planeerib küpsetamiseks gluteenivabad toorained arvestades tsöliaakiahaigete vajadusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 6	1. Eristab gluteeni sisaldavaid ja gluteenita tooraineid 2. Analüüsib gluteenivabade toorainete hoidmise põhimõtteid laos 3. Selgitab gluteenivaba kaubamärgi olemust	Gluteenivabad toorained ja nende eripära Gluteenivabade toorainete hoidmine laos Gluteenivaba kaubamärk	Loeng arutelu, paaristöö, rühmatöö, video vaatamine	Mitteeristav

kokku: 10
Hindamisülesanne: kontrolltöö
Lävend
Iseseisvad tööd
Kirjalik töö - Gluteenivabade küpsetiste valmistamine.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Küpsetab liiva-, mure- ja pärmitaignast gluteenivabu tooteid lähtudes retseptist ning gluteenivaba küpsetamise põhimõtetest Jaotus tundides: praktiline töö: 12 kokku: 12	1. Nimetab gluteenivabade küpsetiste valmistamise põhimõtted 2. Seostab tsöliaakiahaige vajadusi gluteenivabade küpsetiste valmistamise põhimõtetega 3. Valmistab liiva-, mure- ja pärmitaignast gluteenivabu küpsetisi	Gluteenivabade küpsetiste valmistamise põhimõtted Liiva-, mure- ja pärmitaignast toodete küpsetamine Gluteenivabadele küpsetistele esitatavad kvaliteedinõuded Gluteenivabade küpsetiste hoidmine laos ja pakendamine	Küpsetiste sensoorne hindamine, arutelu, rühmatöö, paaris töö, esitlus, degusteerimine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö				
Lävend				
Praktilised tööd				
gluteenivabade küpsetiste valmistamine				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb kontrolltöö ja praktiliste tööde alusel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Angerjäär, M., Ojeda Ramos, A., Vaga, A. (2015). Gluteenivabad küpsetised. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus. 2. Donnermeyer, A. (2017). Jahuvabad küpsetised: gluteenivabad ja maitsvad. Tallinn: Sinisukk. 3. Eesti Tsöliaakia Selts. http://www.tsoliaakia.ee/ 4. Eritoitumine.ee. https://eritoitumine.ee/ 5. Luide, S. (2014). 10 jahu soolastes ja magusates küpsetistes Tallinn: Varrak. 6. Maastik, J., Laig, A. (2014). Gluteenivabad kaseiinivabad laktoosivabad toidud. Tartu: A. Laig. 7. Sildre, E. (2013). Gluteenivabad retseptid. Tallinn: Tere. 8. Vesingi, M. (2013). Gluteenivabad toidud. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus. 9. Vesingi, M. (2015). Tervise hoidmise toidud. 3: laktoosita, kaseiinita, gluteenita. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus.

Tallinna Teeninduskool

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

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
31	Toidufotograafia	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Pool-või täismanuaalse seadistamisvõimalusega kaamera olemasolu. Kaamera puudumisel pildistamisfunktsiooniga nutitelefon, nutiseadme puudumisel teeb õpilane koostööd kaamerat või nutitelefoni omava kaasõpilasega		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab baasteadmised toidufotograafiast		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
36 t	16 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>On omandanud ülevaate toidufotograafiast ning fotograafia põhimõistetest.</p> <p>On võimeline kasutama enda kaamera ja nutitelefoni võimalusi toidufotode loomisel</p> <p>On kriitiline ja analüüsivõimeline nii enda, kaasõpilaste kui ka teiste fotograafide tööde suhtes</p> <p>On võimeline looma fotosid koos grupiga ja mõistma enda rolli selles</p> <p>On võimeline püstitama iseendale loominguilise ülesande ning töötama oskuslikult isikliku fotoseeriaga.</p> <p>On võimeline oma ideid, projekti põhjendama, vajadusel kaitsma ning enda töid arusaadavalt teistele</p>	<p>Õpilane sooritab kontakttundide käigus etteantud praktilised loominguilised ülesanded, oskab neid analüüsida ja vajadusel kaitsta.</p> <p>Õpilane osaleb aktiivselt arutelu ning kaasõpilaste loodud praktiliste tööde analüüsimises</p> <p>Õpilane osaleb aktiivselt kontakttundide käigus toimuvates rühmatöödes ning nende suulises ettekandmisel</p> <p>Õpilane teostab koduse rühmatööna ettekande</p> <p>Õpilane viib läbi enda individuaalse töö ideest kuni vormistamiseni ning oskab seda esitleda, põhjendada</p>	<p>Sissejuhatus, tutvumine</p> <p>Mis on toidufotograafia? Miks on toidufotod nii populaarsed, toidufotograafia kui elukutse, enamat kui pildistamine.</p> <p>Põhimõisted fotograafias Säriaeg, ISO, ava ja nende kasutamine.</p> <p>Milline on hea foto? Kuidas see ära tunda? Kuidas seda ise teha?</p> <p>Millist varustust toidufotograaf vajab? Kaamerad, objektivid, statiiv ja statiivipea, distantspäästikuga või ilma, reflektor, hajutid, mälukaardid, järeltöötluse tarkvara</p> <p>Nutitelefon ja toidufotod. Nutitelefoni tehtud toidufoto erinevused professionaalsest toidufotost. Nutitelefon ja arenemisvõimalused professionaalses fotograafias.</p> <p>Kaamera ja selle sätted toidufotode tegemisel Failiformaat - RAW või JPG. Ava ja teravusulatus toidufotograafias, säriaeg ja</p>	<p>Praktiline tunnitöö, fotod</p> <p>Individuaalne ja grupitöö</p> <p>Arutelu</p> <p>Esitlus</p> <p>Analüüs</p> <p>Küsimustele vastamine</p> <p>Ajurünnak</p>	Mitteeristav

<p>tutvustama Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52</p>		<p>liikumine toidufotograafias, ISO ehk tundlikkus. Pildistamisrežiimid. Värvustasakaal.</p> <p>Valgus ja võtteplats Valgus ja selle kvaliteet, valguse suund, valguse hajutamine ja peegeldamine.</p> <p>Kompositsioon ja kadreering Kadreering, kolmandikureegel ja kolmnurk, fookus ja teravusulatus, võttenurgad, mäng värvidega, meelespea.</p> <p>Rekvisiidid Oma kollektsioon ja laenutamine. Nõude leidmine ja valimine. Taustad, kangad, keskkond kui rekvisiit, meelespea.</p> <p>Toidu stiliseerimine Kõik algab toorainetest. Töövahendid, nippe, toiduainete säilitamine.</p> <p>Suhtlus kliendiga ja hinnastamine 9 küsimust, mida kliendilt küsida, hinnastamine ja "ei" ütlemine.</p> <p>Töövoog projekti algusest järeltöötluseni Töövoog etapid, kuidas tehakse kokaraamatut?</p> <p>Töötlustest fotode üleandmiseni Failide importimine, fotode selekteerimine, järeltöötluste etapid, piltide salvestamine vastavalt otstarbele.</p> <p>Fototöötlus programmiga Adobe Lightroom Presettide kasutamine ja loominguine fototöötlus.</p> <p>Individuaalne lõputöö Fotode ülevaatamine, analüüs ja tagasiside.</p> <p>Kuidas alustada toidufotograafina? Klientide leidmine, enda nähtavaks tegemine, assisteerimine, teiste fotode analüüsimine, harjutamine.</p> <p>Kokkuvõte, tagasiside</p>		
---	--	---	--	--

Hindamisülesanne:
Praktiline töö, analüüs

Individuaalne ja grupitöö

Arutelu

Suuline ettekanne ja töö esitlus

Lävend

Iseseisvad tööd

Isikliku portfoolio loomine. Ettekanne rühmatööna. Koduse rekvisiidikomplekti kokkupanek. Individuaalse lõputöö teostamine – ideest vormistuseni.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Edukaks kursuse lõpetamiseks on õpilane osalenud 75% kontakttundides, sooritanud praktilised ülesanded ning teostanud individuaalselt õpilasele püstitatud loomingulise ülesande.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Corinna Gissemann "Food Photography: A Beginner's Guide to Creating Appetizing Images" Nicole S. Young "Food Photography: From Snapshots to Great Shots" Hélène Dujardin "Plate to Pixel: Digital Food Photography and Styling"