

**TALLINNA TEENINDUSKOOI ÕPPEKAVA**

<b>Õppekavarühm</b>		Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus					
<b>Õppekava nimetus</b>		Kondiiter					
		Confectioner					
		Кондитер					
<b>Õppekava kood EHS-es</b>		152377					
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5	
			X				
<b>Õppekava maht:</b> 60 EKAP							
<b>Õppekeel(ed):</b> eesti, vene							
<b>Õppekava koostamise alus:</b> Kutsestandard "Kondiiter, tase 4" <a href="http://kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10468068">http://kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10468068</a>  Kutseõppeasutuse seadus <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/123032015262">https://www.riigiteataja.ee/akt/123032015262</a>  Toiduainetöötuse erialade riiklik õppekava <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/125072014012">https://www.riigiteataja.ee/akt/125072014012</a>  Kutseharidusstandard <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013">https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013</a>							
<b>Õppekava õpiväljundid:</b> 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 tööohutuse 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 tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult; 6) suhtleb õpitas 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.							
<b>Õppekava rakendamine:</b> Õppekava rakendatakse põhikoolijärgsetes õpperühmades							
<b>Nõuded õpingute alustamiseks:</b> Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.							
<b>Nõuded õpingute lõpetamiseks:</b> Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on omandanud kondiitri õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.							
<b>Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:</b> Kondiitri õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsetele „Kondiiter, tase 4” vastavad kompetentsid.							
<b>Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:</b> kool väljastab lõputunnistuse koos hinnetelehega							
<b>Õppekava struktuur</b> <b>Põhiõpingute moodulid (45 EKAP)</b>							
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>					
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.
Valikpagaritoodete valmistamine	6 EKAP	Valmistab juhendi alusel pärmi-, pärmilehttaignaid ja lehttaignaid Töötleb, vormib ja viimistleb pärmi-, leht- ja pärmilehttaignaid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist Küpsetab pärmi-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist Jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel pärmi-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid Sooritab eriala töövoime säilitamist ja tõstmist toetavaid kehalisi harjutusi
Kondiitritoodete tehnoloogia	20 EKAP	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 Pakendab, ladustab ja külmutab juhendi alusel kondiitritoodete pool- ja valmistooteid Koostab juhendi alusel tehnoloogilise ja kalkulatsioonikaardi lähtuvalt tehnoloogia nõuetest
Kondiitripraktika	15 EKAP	Planeerib isiklike praktika eesmäärke lähtuvalt juhendist Töötab praktika ettevõttes osaliselt iseseisvalt järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös Koostab praktika lõppedes praktika aruande lähtuvalt praktikajuhendist

#### Üldõpingute moodulid (6 EKAP)

Nimetus	Maht	Õpiväljundid
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

#### Valikõpingute moodulid (9 EKAP)

Nimetus	Maht
Erialane inglise keel	2 EKAP
Väikeettevõtlus	3 EKAP
Eriala toetav arvutiõpetus	2 EKAP
Kommide valmistamine	2 EKAP
Kujundusõpetus	3 EKAP
Lilleseade ja ruumikujundus	1 EKAP
Toidufotograafia	2 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=159](https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=159)

[https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=159&rakenduskavad=jah](https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=159&rakenduskavad=jah) (koos moodulite rakenduskavadega)

## Kondiiter

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
<b>Põhiõpingute moodulid</b>	<b>45</b>	<b>45</b>
Toidutööstuse valdkonna alused	2	2
Toiduohutus	2	2
Valikpagaritoodete valmistamine	6	6
Kondiitritoodete tehnoloogia	20	20
Kondiitripraktika	15	15
<b>Üldõpingute moodulid</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused KK	6	
<b>Valikõpingute moodulid</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
Erialane inglise keel	2	2
Väikeettevõtlus	3	3
Eriala toetav arvutiõpetus	2	2
Kommide valmistamine	2	2
Kujundusõpetus	3	3
Lilleseade ja ruumikujundus	1	1
Toidufotograafia	2	2

## Kondiiter

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

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid				
	Toidutööstuse valdkonna alused	Toiduohutus	Valikpagaritoodete valmistamine	Kondiitritoodete tehnoloogia	Kondiitripraktika
Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine			X	X	X
Tainaste valmistamine		X	X	X	X
Tainaste vormimine ja kergitamine			X	X	X
Kondiiter: Toodete küpsetamine		X	X	X	X
Kondiiter: Toodete jahutamine ja viimistlemine		X	X	X	X
Valikpagaritoodete külmutamine		X	X	X	X
Toodete pakendamine ja ladustamine		X	X	X	X
Juhtimine ja majandamine	X				X

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	keskharidusega/kutsekeskharidusega õppurid		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
1	Toidutööstuse valdkonna alused	2	Eha Martma
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	keskharidusega/kutsekeskharidusega õppurid		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut toidutööstuse valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
34 t	16 t	2 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
Mõistab toidutööstuse tähtsust Eesti majanduses ning toidutööstuse valdkonna ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt toiduainete töötlemise tegevusaladest. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	Sõnastab toidutööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest näitajatest ja suundumustest Eestis ning Euroopa Liidus. Võrdleb toidutööstuse valdkonna ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt erinevate toiduainete töötlemise tegevusaladest, nagu liha-, kala-, piima, puu- ja köögiviljade, pagaritoodete, jookide tootmine.	Toidutööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsus Eesti toidutööstuse arengulugu, ettevõtete mitmekesisus. Õppekäik toidutööstuse valdkonna ettevõtetesse : mikro-, väike-, ja suurtootjad	Arutelu, rühmatöö, õppekäik, iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Suuline esitus				
<b>Lävend</b>				
õpiväljund on saavutatud peale suulist esitlust/arutelu Eesti toidutööstuse tähtsusest ja arengust.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Rühmatöö „Toidutööstuse areng Eestis ja EL“ Töö koostatakse vastavalt juhendile				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Selgitab toidutööstuse valdkonna ettevõtete toimimist lähtuvalt valdkonna ettevõtluskeskonnast.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6</p>	<p>Võrdleb 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.</p> <p>Kirjeldab Eesti toidutööstuse arengulugu ja ettevõtluskeskkonda.</p> <p>Leiab juhendi alusel informatsiooni toidutööstuse kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele.</p>	Eesti toidutööstuse arengulugu, ettevõtluskeskkond	Arutelu, rühmatöö	Mitteeristav

#### Lävend

õpiväljund on saavutatud peale suulist esitlust/arutelu Eesti toidutööstuse tähtsusest ja arengust.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Mõistab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18</p>	<p>Tunneb toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning mõju inimese tervisele</p> <p>Kirjeldab rühmatööna seedimisprotsessi, energia- ja ainevahetuse olemust, toitainete lõustumist ja kasutamist organismis ning toidu energeetilist väärtust.</p> <p>Selgitab rühmatööna tervisliku toitumise tähtsust ja põhimõtteid</p> <p>Kirjeldab etteantud tootesordimendi põhjal erineva toitumisvajadustega inimeste nagu taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse, diabeedi all kannatavate inimeste toidu valikute võimalusi.</p>	<p>Toitumise füsioloogiline mehhanism</p> <p>Toidu tähtsus. Esmavajalikud toiduained ja nende mõju organismile.</p> <p>Toitained, nende ülesanded, tähtsus vajadus</p> <p>Toiduring ja toidupüramiid</p> <p>Toiduenergia vajadus</p> <p>Toidu energeetiline väärtus</p> <p>Eritoitumine</p>	Arutelu, rühmatöö, iseseisev töö	Mitteeristav

#### Hindamismeetod:

Iseseisev töö

#### Lävend

õpiväljund on saavutatud kui iseseisev töö on esitletud

#### Iseseisvad tööd

Toitumissoovitused eritoitumist vajavatele inimestele. Töö sisu vastavalt juhendile.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid ja kutse taotleja hindamist lähtuvalt kutsestandardist ning eesmärgistab enda õppimist. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12	Teeb kokkuvõtte kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale. Loetleb tööks vajalikke isikuomadusi ja kirjeldab valdkonna kutse-eeskat toetudes kutsestandardile Kirjeldab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist toetudes kutse andmise korrale. Loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas. Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid.	Kutsestandardid Kutse andmise kord Kutseeksamite hindamisstandardid Õppekava	Arutelu, rühmatöö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Kutse andmise kord		<b>Hindamismeetod:</b> Arutlus		
<b>Lävend</b>				
õpiväljund on saavutatud kui hindamisülesanne on lahendatud				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas lähtudes enda kui õppija vajadustest ja eesmärkidest. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 6	Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks. Leiab juhendi abil kutseõppeasutuses ja lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid. Valib õppetöös vajaliku informatsiooni kasutades kooli infosüsteemi. Võrdleb rühmatööna juhendi abil praktikaettevõtteid ja toodete sortimenti Kirjeldab õpilase kohustusi ja õigusi vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele. Kasutab juhendamisel sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks lähtudes enda kui õppija eesmärkidest.	Õppekorralduseeskiri Sisekorraeeskirjad Kooli infosüsteem Praktika korraldus Tugisüsteem Kooli, õpperühma, õpetajate ja kooli personaliga tutvumine. Kooli meelepea. Erinevad õppimismeetodid Kirjalike tööde koostamise, vormistamise, esitamise ja hindamise põhimõtted Õppematejalid ja nende paljundamine	Arutelu, õppeplaani koostamine	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Suuline esitus				



<b>Lävend</b>
õpiväljund on saavutatud kui on valmisolek erialasteks õpinguteks
<b>Praktilised tööd</b>
Isilkiku õppeplaani koostamine ja õppeesmärkide püstitamine

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kõik õpiväljundid on saavutatud kui hindamisülesanded on sooritatud.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://www.teeninduskool.ee">www.teeninduskool.ee</a> <a href="http://www.kutsekoda.ee">http://www.kutsekoda.ee</a> <a href="http://www.innove.ee">www.innove.ee</a> Teko väljaanne „Õpilase meelespea“ <a href="http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/?TERVISLIKU_TOITUMISE_ALUSED">http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/?TERVISLIKU_TOITUMISE_ALUSED</a> <a href="http://www.toitumine.ee/toidupuramiidi-pohimotted/">http://www.toitumine.ee/toidupuramiidi-pohimotted/</a> <a href="http://www.toiduliit.ee/">http://www.toiduliit.ee/</a>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Keskkooolijärgsed õppijad		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
2	Toiduohutus	2	Diana Malkevitš, Heikki Eskusson
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	keskharidusega/kutsekeskharidusega õppurid		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toiduohutuse, hügieeni järgimise tähtsust toidutoorme ja toodete ohutul käitlemisel ja säilitamisel.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>		
36 t	16 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
<p>Mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toidutööstuses.</p> <p>Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 12  iseseisev töö: 4  kokku: 16</p>	<p>Kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni eesmärgid ja ülesandeid lähtuvalt toidutööstuse eripäradest.</p> <p>Selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel</p> <p>Kirjeldab rühmatööna hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele.</p> <p>Kirjeldab rühmatööna käitlemisnõudeid toidutoorme lähtuvalt toidutööstuse eripäradest.</p> <p>Loetleb toidutoorme ja toodete füüsikalise, keemilise ja mikrobioloogilise saastumise põhjused ja nendest tulenevad tagajärjed.</p> <p>Kirjeldab patogeensete mikroorganismide kasvu ja paljunemist mõjutavad tegurid toidutoorme käitlemisel näidete abil</p> <p>Selgitab toidumürgistuste ja –nakkuste ning helmintooside põhjusi ja vältimise võimalusi näidete abil.</p> <p>Lahendab toidutöötlemisega seotud juhtumi kasutades toiduhügieeni puudutavaid õigusakte.</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, iseseisev töö, probleemi lahendamine</p>	<p>Mitteeristav</p>

<b>Hindamisülesanne:</b> Toiduhügieeni test	<b>Hindamismeetod:</b> Test
<b>Lävend</b>	
õpiväljundid on saavutatud kui hügieenitest ja kõik kirjalikud tööd on lävendi tasemel sooritatud	
<b>Iseseisvad tööd</b>	
Probleemi lahendamine (Mikrobioloogiline saastumine. Patogeensed mikroorganismid)	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	Leiab puhastusainete ohutuskaartidelt vajalikku info nende kasutamise ja ohutu käitlemise kohta. Valib juhendi alusel sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained erineva mustuse liigi eemaldamiseks. Kirjeldab rühmatööna toidutööstusettevõttes kasutatavaid pesemis- ja desinfitseerimisaineid ja –meetodeid. Koostab rühmatööna juhendi alusel etteantud tootmisruumi puhastusplaani Lahendab pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid. Nimetab keemilise ja mikrobioloogilise puhtusekontrolli meetodeid toiduainetetööstuses. Määrab visuaalselt etteantud juhendi alusel töökoha puhtuse astme.	Mustus, mustuse esinemise vormid, eemaldamise vajadus. Vesi, vee tähtsus. Pindaktiivsed ained. Koristusained. Koristusainete liigitus. Ainete pH. Kemikalide ohutus. Ohumärgid. Koristusmeetodid, koristustarvikud Tootmisruumide puhastusplaani. Töökoha puhtuse määramine.	loeng, arutelu, arvutusülesanne, rühmatöö, iseseisev töö	Mitteeristav

<b>Hindamismeetod:</b> Õpimapp/portfoolio
<b>Lävend</b>
õpiväljundid on saavutatud kui kõik kirjalikud tööd on lävendi tasemel sooritatud
<b>Iseseisvad tööd</b>
Puhastusplaani koostamine etteantud juhendi järgi.
<b>Praktilised tööd</b>
Arvutusülesanne: Lahendab pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid. Rühmatöö: Puhastusainete ohutuskaartidelt vajaliku info leidmine - puhastusainete ohutu kasutamine ja ohutu käitlemine. Desinfitseerimisained ja –meetodid.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab ettevõtte enesekontrolli-süsteemi ja selle järgimise tähtsust. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 8 kokku: 20	Selgitab rühmatööna ettevõtte enesekontrollikohustust ja selle rakendamise vajalikkust toiduseaduse alusel. Nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitilised punktid ja kriitilised kontrollpunktid. Kirjeldab etteantud toote käitlemisel esinevaid ohtusid ja nende vältimiseks vajalikke ennetavaid ja korrigeerivaid tegevusi.	Toidukontrolli vajadus ja sisu. Toidukontrolli seaduslikud alused. Enesekontroll ja HACCP põhimõtted. Enesekontrolli osa ettevõtte kvaliteedisüsteemis. Enesekontrolliplaani koostamine. Toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitiliste punktide ja kriitiliste kontrollpunktide määramine. Otsustepuu. Seire, seirelehed Toote käitlemisel esinevad ohud ja nende vältimiseks vajalikud ennetavad ja korrigeerivad tegevused.	Loeng, arutelu, rühmatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Õpimapp/portfoolio				
<b>Lävend</b>				
õpiväljundid on saavutatud kui kõik kirjalikud tööd on lävendi tasemel sooritatud				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Toote/ tooterühma enesekontrolliplaani koostamine.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Rühmatöö: Tehnoloogilise skeemi järgi toote käitlemisel esinevad ohud, kriitilised punktid. Ohtude vältimiseks ennetavad tegevused.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	õpiväljundid on saavutatud kui kõik kirjalikud tööd ja hindamisülesanded on lahendatud
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Ruut, J., Toiduhügieeni käsiraamat. Tallinn 2000 Toiduseadus Säär, R., Toiduhügieen, enesekontroll ja ettevõtte tunnustamine. Tallinn 2002 a. Toidu säilitamissoodused Põllumajandusministri määrus nr.66, 5.08.2002 a. Toitusäilitamine: 06.07.1992.a./ Riigi Terviseameti/Nimekiri n. 57/1995 a. <a href="http://www.riigiteataja.ee">www.riigiteataja.ee</a> <a href="http://www.vet.agri.ee">www.vet.agri.ee</a> <a href="http://www.agri.ee">www.agri.ee</a> <a href="http://www.ela.ee">www.ela.ee</a> <a href="http://www.epkk.ee">www.epkk.ee</a> <a href="http://www.leivaliit.ee">www.leivaliit.ee</a>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	keskharidusega/kutsekeskharidusega õppurid		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
3	Valikpagaritoodete valmistamine	6	Eha Martma, Ljudmilla Iljina, Eda Odar, Heikki Eskusson, Tatjana Jessina
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Toiduhügieeni test läbitud lävendi tasemel		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel valikpagaritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
72 t	48 t	36 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Valmistab juhendi alusel pärmi-, pärmilehttaignaid ja lehttaignaid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 16 kokku: 34	Nimetab valikpagaritoodete valmistamisel kasutatavaid tooraineid Eristab leht- ja pärmi-lehttaigna valmistamisel kasutatavaid margariine, kergitusaineid, jahuparandajaid Valmistab juhendi alusel ette tooraineid tootmiseks Arvestab juhendi alusel tooraine kulu, korraldades oma tööd ratsionaalselt Arvutab juhendamisel taigna väljatulekut ja veekogust, kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid Annab organoleptilise hinnangu toorainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest Kirjeldab taiginate liigitust valmistusviiside alusel. Loetleb ja kirjeldab pärmitaigna ,leht- ja pärmilehttaigna valmistamisel tekkinud vigu Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel pärmi-, leht- ja pärmilehttaignaid Valib juhendamisel taiginate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid	12 tundi - Esmaabi 6 tundi - Seadmed ja tööohutus. Tööohutusnõuded pagaritööstuse elektriseadmetele Kasutusjuhendid pagaritööstuse seadmetele Taignasegamismasinad ja vahustajad, tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele Taignatükeldajad , taignaümdajad,vormimismasinad tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele Kerkekapid, ahjud ja pliidid , tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele	Loeng, arutelu, rühmatöö	Eristav

	Teeb lühikokkuvõtte seadme võõrkeelse kasutusjuhendi sisust Järgib taiginate valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid		
<b>Hindamisülesanne:</b> Etteantud juhendi järgi valmistab ette toorained, valib seadmed ja seab töökorda. valmistab taigna kasutades segajat ja rullib taigna kasutades rullimismasinat. vormib tooted. Järgib tööprotsessis ohutuid töövõtteid. Annab vajadusel esmaabi.		<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Valmistab juhendamisel ette toorained, töötab etteantud seadmetega, kasutades ohutuid töövõtteid, valmistab taigna ja vormib tooted. Vajab oma töös juhendamist	Juhendi järgi valmistab ette toorained ja seadmed. Valmistab taignad kasutades õigeid tehnoloogilisi võtteid ja vormib tooteb.vormib tooted	Iseseisvalt juhendi järgi valmistab ette toorained ja seadmed. Valmistab taignad kasutades õigeid tehnoloogilisi võtteid ja vormib tooted	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Koostab juhendi alusel meelespea pagariseadmete kasutamise kord			
<b>Praktilised tööd</b>			
Toorainete kvaliteedi hindamine, materjali kulu arvestamine. Valib seadmed ja töötab vastavalt juhendile.			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Töötleb, vormib ja viimistleb pärimi-, leht- ja pärmilehttaignaid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 24 iseseisev töö: 8 kokku: 62	Kirjeldab erinevaid leht- ja pärmilehttaignate kihistamismeetodeid Kihitab juhendamisel leht- ja pärmilehttaigna, lähtudes tehnoloogilisest juhendist Kirjeldab pärmitaignast väikesaiade ja pirukate vormimist Kirjeldab erinevate täidistega leht- ja pärmilehttaignast tooteid (pirukad, küpsised, croissantid, viinisaiad, kringlid, struudlid) Loetleb pärimi-, leht- ja pärmilehttaigna toodete vormimisel antavaid kujusid Valmistab juhendamisel küpsiseid vastavalt tehnoloogilisele juhendile Valmistab juhendamisel soolaste ja magusate täidistega pirukaid vastavalt tehnoloogilisele juhendile Tükeldab juhendamisel taignad retsepti ja tehnoloogilise juhendi alusel Kirjeldab pärmilehttaignast toodete kergitamist Nimetab ja kirjeldab juhendamisel pärimi-, leht- ja pärmilehttaigna ning toodete vead Valmistab juhendamisel magusaid ja soolaseid täidiseid	18 tundi - Seadmed ja tööohutus Jahutus- ja külmutusseadmed, tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele Pagaritööstuses kasutatavad väikevahendid Pagaritööstuses kasutatavate seadmete ja masinate lisatarvikud ja nende tööpõhimõtted Töökohal kasutatav kondiitritarvikud ja seadmed - Fondanti ja spreiseade, - Dosatoorid, sprinklerid - Tempereerimisseadmed - Toiduprinterid - Jahutus- ja külmutusseadmed  Valikpagaritoodete valmistamine: 2 tundi- Toorainete ettevalmistus, doseerimine, taigna segamine, käärimine, valmiduse määramine 2. Taigna töötlemine ja toodete vormimine (kuklid, rullid, plaadipirukad jt) 2 tundi - Soolased täidised ja soolaste täidistega pirukad 2tundi - Magusad täidised ja magusate täidistega väikesaiad 4 tundi - Taigna kihitamine, kihilised väikesaiad, palmikud	loeng, arutelu, rühmatöö, praktiline töö, iseseisev töö	Eristav

	Külmutab juhendamisel leht- ja pärmilehttaignat ja vormitud tooteid kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile Kirjeldab leht- ja pärmilehttaigna külmutusprotsessi ja tekkinud vigu		
<b>Hindamisülesanne:</b> Soolaste ja magusate täidistega toodete valmistamine juhendi järgi. Toodete valmistamisel ennetab vigade tekkimist. Toodete kiirjahutus ja külmutamine vajadusel. Kasutab tööprotsessis vajalikke seadmeid vastavalt kasutusjuhendile.		<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Valmistab juhendamisel täidised, taignad ja vormib tooted. Vajadusel külmutab juhendamisel tooted	Valmistab etteantud juhiste järgi täidised, taignad, valib vajalikud seadmed, vajadusel külmutab tooted.	Valib juhiste järgi iseseisvalt seadmed, valmistab täidised, taignad ja vormib tooted. Vajadusel külmutab.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Rühmatöö: Kirjeldab lehttaigna ja pärimi-lehttaigna valmistamisel tekkivaid vigu ja nende ennetamise võimalusi.			
<b>Praktilised tööd</b>			
12 tundi - Toorainete ettevalmistamine tootmiseks, toorainete doseerimine, taigna segamine. Segamisel toimuvate protsesside jälgimine. Taigna valmiduse määramine. Toodete vormimine- kuklid, rullid, plaadipirukad. 12 tundi - Toorainete ettevalmistamine tootmiseks, toorainete doseerimine, taigna segamine. Taigna käärimine, käärimisel toimuvate protsesside jälgimine. Soolaste täidiste valmistamine, soolase täidisega pirukad.			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Küpsetab pärimi-, leht-ja pärmilehttaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 8 kokku: 38	Viimistleb küpsetuseelselt pärmitaigast, leht- ja pärmilehttaignast tooteid Kirjeldab pärmitaigast, leht-ja pärmilehttaignast toodete küpsetamisel kasutatavaid küpsetusrežiime Võrdleb erinevate toodete küpsetustemperatuure ja aegu Arvutab juhendi alusel küpsemis- ja jahtumiskadu Küpsetab juhendamisel pärmitaigast, leht-ja pärmilehttaignast tooteid, lähtudes etteantud tehnoloogilisest režiimist Kirjeldab lühidalt võõrkeeles toodete küpsetamist lähtuvalt juhendist Määratleb organoleptiliselt küpsetatud toodete vastavust nõuetele Kirjeldab pärmitaigast, leht-ja pärmilehttaignast toodete küpsetamisel esinevaid vigu ja nende tekkepõhjuseid	4 tundi - Pärimi-lehttaigna valmistamine, kihitamine 2 tundi - Pärimi-lehttaignast tooted 4 tundi - Lehttaigna valmistamine, kihitamine; prantsuse lehttaigen ja kiirlehttaigen 2 tundi - Lehttaignast tooted. 2 tundi - Küpsetamisel toimuvad keemilised protsessid:sisu ja kooriku tekkimine.Toote valmiduse määramine. 2 tundi - Toodete viimistlemine ja viimistlusmatrejalid. 2 tundi - Küpsemiskadu ja seda mõjutavad tegurid.	Loeng, arutelu, iseseisev töö, praktiline töö, arvutamine	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b>		<b>Hindamismeetod:</b>		

Küpsetab etteantud juhendi/tehnoloogia kaardi järgi tooteid, kasutades õiget küpsetusrežiimi. Määrab toote valmiduse. Arvestab küpsetuskao. Esitab praktiliste tööde õpimapi koos oma töö analüüsimisega.		Praktiline töö
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Juhendamisel viimistleb valmistatud tooted, valib õige küpsetusrežiimi ja kontrollib toote valmidust. Etteavtud valemi järgi arvutab küpsetuskao	Juhendi järgi viimistleb tooted, arvutab küpsetuskao, leides vajaliku valemi iseseisvalt, Juhendi järgi valib õige küpsetusrežiimi ja määrab toote valmiduse sensoorselt.	Etteantud juhendi järgi iseseisvalt valib küpsetusrežiimi, arvestab küpsetuskao ja küpsetab tooted. Hindab toote valmidust ja kontrollib vastavust kvaliteedinõuetele.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Küpsemiskao arvutamine. Küpsemiskao suurust mõjutavad tegurid		
<b>Praktilised tööd</b>		
6 tundi - Pärimaignast väikesaiade ja suurte plaadipirukate küpsetamine. Küpsetamisel toimuvate protsesside jälgimine. Küpsetusrežiimi valimine olenevalt toote suurusest. Võrdleb küpsetamise temperatuure ja aegu. Toote valmiduse määramine. 6 tundi - Erinevate soolaste ja magusate täidiste valmistamine vastavalt juhendile. Täidiste kasutamine erinevatest taigaliikidest toodete vormimisel. Toodete viimistlemine enne ja peale küpsetamist. Küpsemis- ja jahtumiskao arvestamine.		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel pärimi-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 8 kokku: 14	Viimistleb küpsetusjärgselt pärimaignast, leht- ja pärmilehttaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile Loetleb toodete valmiduse määramise võimalusi Kirjeldab toodete jahutamist ja küpsetusjärgset viimistlemist Jahutab pärimaignast, leht- ja pärmilehttaignast tooteid vastavalt juhisele Valib juhendi alusel toodetele pakendid Pakendab, markeerib, ladustab tooted Määratleb organoleptiliselt pärimaignast, leht- ja pärmilehttaignast toodete vastavuse kvaliteedinõuetele	4 tundi - Toodete jahutamine, kiirjahutamine. Jahtumiskadu. Jahtumiskao suurust mõjutavad tegurid 2 tundi- Küpsetusjärgne viimistlemine. Pärimaignast, pärimi-lehttaignast ja lehttaignast toodete kvaliteedinõuded. Markeerimine.	loeng, arutelu, iseseisev töö, praktiline töö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Toodete jahutamine ja küpsetusjärgne viimistlemine vastavalt etteantud juhendile. Jahtumiskao arvestamine. Valmistatud toodete markeerimine.		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Iseseisev töö on esitletud. Juhendamisel pakendab ja markeerib valmistatud tooted. Kasutab juhendamisel külmutusseadmeid	Valib õige pakendi liigi ja pakendab ning markeerib juhendi alusel valmistatud tooted. Valib õige jahutus või külmutusrežiimi- jahutab ja külmutab tooted juhendi järgi.	Iseseisev töö on esitletud. Iseseisvalt leiab valmistatud toodetele sobiva pakendi, jahutab ja vajadusel külmutab tooted. Markeerib, väljastab või ladustab.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Markeerimine, pakendi märgistus- Toidupakendil oleva pakendiinfo selgitamine - ühe pagaritoote pakendi näitel				



**Praktilised tööd**

Toodete kvaliteedi hindamine sensoorselt - vastavus kvaliteedinõuetele Markeerimine, väljastamine, ladustamine. Vajadusel kiirjahutamine ja külmutamine.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Sooritab eriala töövõime säilitamist ja tõstmist toetavaid kehalisi harjutusi Jaotus tundides: iseseisev töö: 8 kokku: 8	Sooritab juhendamisel töötaja töövõime säilitamist ja tõstmist toetavaid kehalisi harjutusi Sooritab juhendamisel tervist tugevdavaid ja kehalist võimekust arendavaid kehalisi harjutusi Järgib harjutuste sooritamisel ohutus- ja hügieeninõudeid Parandab oma töövõimet regulaarse treeningu abil	spordipäev- Sportlikud mängud vabas looduses	aktiivne liikumine	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Läbida matkamarsruut etteantud legendi järgi.				
<b>Lävend</b>				
Õpiväljund on saavutatud, kui jalgsimatk on läbitud.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Matk vastavalt juhendile ja marsruudile, kehalist võimekust arvestavalt.				

<b>Hindamiskriteeriumid</b>	Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel pärmitaignaid, leht- ja pärmilehttaignaid Kihitab juhendamisel leht- ja pärmilehttaigna, lähtudes tehnoloogilisest juhendist
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	kõik kirjalikud tööd ja hindamisülesanded on lahendatud ja praktilised tööd on sooritatud
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/">http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/</a> Kiisman, E ; Piirman, M "Küpsetuskunst" Tartu 2005

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	keskharidusega/kutsekeskharidusega õppurid		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
4	Kondiitritoote tehnoloogia	20	Aive Antson, Eha Martma, Sirje Tenok, Ljudmilla Iljina, Diana Malkevitš, Eda Odar, Heikki Eskusson, Maina Villenberg, Maija Prokofjev, Ellen Lessel, Kaia Laansoo
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Toiduhügieeni ja Valikpagaritoote valmistamise moodulid on läbitud		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab, pakendab, ladustab ja väljastab individuaalselt ja meeskonna liikmena valmistatavaid kondiitritooteid, lähtudes kondiitri ettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovidest, vajadustest ja ootustest.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
228 t	160 t	132 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Kasutab juhendi alusel erinevaid kondiitritoote valmistamise tooraineid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	Loetleb ja kirjeldab kondiitritainaste, viimistlusmaterjaleide ja kaunistuste valmistamisel kasutatavaid tooraineid Valib ja kasutab tooraineid vastavalt etteantud juhendile Arvutab koostisosade kogused ühe tooraine asendamiseks teisega juhendi alusel Tõlgib võõrkeelest lihtsamaid tehnoloogilisi kaarte, lähtudes erialasest sõnavarast Annab hinnangu toorainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest	4 tundi Sensorika, kvaliteedi hindamine. Nisujahu 4 tundi Suhkur, sool ja kobestusained, kvalteet, säilitamine 4 tundi Toidurasvad, munad, munatooted, kvalteet, säilitamine 4 tundi Piimatooted, liigid, kvalteet, säilitamine , kooreasendajad 4 tundi Tarrendained, stabilisaatorid, zeleed 4 tundi Martsipan, dekoormass, toiduvärvid, aroomained, kvalteet, säilitamine 4 tundi Puuviljad-marjad, kvalteet, säilitamine 4 tundi Kakao, šokolaad, rasvglasuurid, kvalteet, säilitamine 4 tundi Toorainete ettevalmistamine tootmisprotsessiks, toorainete sensoorne hindamine Tõlgib võõrkeelest või võõrkeelde retsepte ja tehnoloogia kaarte kasutades erialast sõnavara ja toorainete nimetusi. Toorainete keemiline koostis.	Loeng, arutelu, tooraine kvaliteedi hindamine sensoorselt	Eristav
<b>Hindamismeetod:</b> Ülesanne/harjutus				
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		

Eristab ja tunneb kvaliteetseid tooraineid ja oskab neid juhendi abil kasutada	Oskab juhendi abil toorainete kvaliteeti hinnata sensoorselt, tunneb võõrkeeles tooraineid, oskab teostada toorainete asendusi	Oskab toorainete kvaliteeti hinnata ja võrrelda kvaliteedinõuetega iseseisvalt. Oskab lugeda võõrkeelseid tehnoloogia kaarte ja teha toorainete asendusi.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Etteantud juhendi alusel erinevate kondiitritööstuse toorainete kvaliteedi hindamine.		
<b>Praktilised tööd</b>		
Toorainete kvaliteedi hindamine sensoorselt		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Kirjeldab kondiitritoodete pooltoodete ja toodete liigitust ja valmistamist</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 78 praktiline töö: 60 iseseisev töö: 60 kokku: 198</p>	<p>Kirjeldab juhendi alusel liivataigna, biskviitaigna, võibiskviitaigna, muretaigna, bese, keedutaigna, piparkoogitaigna ja suhkrlise taigna valmistamise viise ja põhilisi töövõtteid</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel võõrkeeles kondiitritainaste, kreemide ja viimistlusmaterjalide valmistamist</p> <p>Kirjeldab võikreemide, munavalgekreemide ja koorekreemide liike ja valmistamist lähtudes juhendist</p> <p>Kirjeldab viimistlusmaterjalide - siirupite, pumatite, glasuuride, tarretiste, puistete, puuvilja-marja-pähklitaidiste valmistamist, lähtudes juhendist</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel kondiitritoodete pooltoodete ja toodete sügavkülmutamist</p> <p>Valib kondiitritoodete valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid lähtuvalt juhendist</p> <p>Nimetab võõrkeeles enamlevinud töövahendeid, seadmeid, töövõtteid, pooltooteid ja tooteid</p> <p>Kasutab juhendi alusel seadmete ja töövahendite puhastamiseks sobilikke töövahendeid ja puhastusaineid</p> <p>Valmistab puhastuslahuse, arvutades puhastusaine koguse lahuse valmistamiseks vastavalt juhendile</p>	<p>Pooltoodete valmistamine:</p> <p>12 tundi - Gluteenivabad küpsised</p> <p>4 tundi- Liiva- ja muretaigen, segamine, vead. Küpsised ja koogid</p> <p>2 tundi- Piparkoogitaigen, töötlemine, vormimine, Küpsised</p> <p>2 tundi- Bese, pähklibese, makroonid, küpsised</p> <p>2 tundi- Keedutaigen, vead, küpsetamine</p> <p>6 tundi- Võibiskviitaigna erinevad valmistusviisid. Küpsised, keeksid ja muffinid</p> <p>4 tundi- Biskviitaigna erinevad valmistusviisid, küpsetamine, pooltooted</p> <p>2 tundi- Suhkruline taigen, vormimine, küpsetamine</p> <p>2 tundi- Pooltoodete külmutamine</p> <p>6 tundi - Inglise keel</p> <p>Retseptide ja tehnoloogiliste protsesside tõlkimine</p> <p>18 tundi Tootmistöö korraldamine</p> <p>1 tund- TE funktsioneerimise põhimõtted</p> <p>2 tundi- TE reguleeriv seadusandlus</p> <p>2 tundi- TE ruumide jaotus</p> <p>2 tundi- Töökohad, definitsioon, jaotus ja nõuded</p> <p>6 tundi- Pagari ja kondiitritsehhi töö korraldamine. Tehnoloogiline protsess</p> <p>2 tundi- laomajandus, varustamise korraldamine</p> <p>2 tundi- Personal, töögraafikud, ametijuhend</p> <p>1 tund- tootearendus</p>	<p>Loeng, arutelu, loovtöö, praktiline töö, test.</p>	<p>Eristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Ülesanne vastavalt juhendile: Loovtööna kavandab erikujulise soolase keeksi või muffini, koostab tehnoloogiakaardi ja esitleb tehtud tööd.</p>			<p><b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Test</p>	
<b>Hinne 3</b>		<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	

Juhendamisel valmistab pooltooted ja kaunistusmaterjalid, valides sobivad töövahendid ja seadmed. Viimistleb omaloomingutoote. Puhastab töö lõppedes töökoha. Lõputest sooritatud 45-69% ulatuses	Valmistab pooltooted ja kaunistusmaterjalid oma koostatud tehnoloogiakaardi järgi, valides sobivad töövahendid ja seadmed. Valmistab omaloomingutoote. Kasutab töö lõppedes töökoha korrastamiseks puhastusvahendeid ja valmistab desinfitseerimislahuse juhendi järgi. Lõputest sooritatud 70-89% ulatuses	Valmistab iseseisvalt enda koostatud tehnoloogia kaardi järgi pooltooted ja viimistlusmaterjalid. Kaunistab ja eksponeerib oma toodet võõrkeeles. Puhastab oma töökoha valmistades juhendi järgi desinfitseerimislahuse. Lõputest sooritatud 90-100% ulatuses
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Omaloomingulise toodete kavandamine. Loovtöö. Testide lahendamine.		
<b>Praktilised tööd</b>		
Toodete valmistamine etteantud juhendi järgi. 12 tundi-gluteenivabad küpsised 12 tundi- Liiva-, muretaignast ja piparkoogitaignast küpsised 12 tundi- Bese- ja keedutaignast tooted 12 tundi- Võibiskviitaignast küpsised 12 tundi- Keeksid ja muffinid		

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: 54 praktiline töö: 72 iseseisev töö: 52 kokku: 178	Valmistab juhendi alusel kondiitritooteid, lähtudes kvaliteedinõuetest, säästlikkuse põhimõtetest, kasutades õigesti seadmeid ja töövahendeid ja järgides ohutus ja hügieeninõudeid Valmistab juhendi alusel kaunistuspooltooteid šokolaadist ja martsipanist Valmistab juhendi alusel valikpagaritooteid sügavkülmutamiseks Arvestab värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid valikpagaritoodete kavandamisel ja valmistamisel Korraldab oma tööd kondiitritoodete valmistamisel otstarbekalt ja osaleb meeskonnatöös, arvestades kaastöötajatega Leiab erialast eesti ja võõrkeelset informatsiooni ja annab hinnangu selle usaldusväärsusele	Kondiitritoodete valmistamine 6 tundi- Kreemide valmistamine, liigitus. 2 tundi- Siirupid, zeleed 2 tundi- Martsipanist kaunistuste valmistamine 2 tundi- Šokolaadist ja glasuurist kaunistuste valmistamine 6 tundi- Biskviitkoogid, liigitus. Biskviitkoogid erinevate kreemidega 2 tundi- Liiva ja muretaignast koogid ja erinevate kreemidega 2 tundi- Keedutaignast koogid erinevate kreemidega 2 tundi-Beseetaignast koogid erinevate kreemidega 2 tundi- Erinevatest küpsetatud pooltoodetest koogid ja purumassist koogid. 12 tundi- Tellitud ja temaatilised tordid Tordid erinevateks tähtpäevadeks- lastetordid, soolaleivatordid, juubelitordid, pulmatordid, tordid riiklikeks tähtpäevadeks jm.  18 tundi - Kujundusõpetus Värvusõpetuse ja kompositsiooni alused	Loeng, rühmatöö, loovtöö, iseseisev töö, praktiline töö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Hindamisülesanne vastavalt juhendile. Valmistada loovtööna valminud koogi/tordi pooltooted ja kaunistusmaterjalid. Kaunistab koogi/tordi vastavalt kompositsiooni ja värvusõpetuse põhitõdedele.		<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Õpimapp/portfoolio		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Juhendamisel valmistab pooltooted ja kaunistusmaterjalid, valides sobivad töövahendid ja seadmed. Viimistleb omaloomingutoote. Puhastab töö lõppedes töökoha	Valmistab pooltooted ja kaunistusmaterjalid oma koostatud tehnoloogiakaardi järgi, valides sobivad töövahendid ja seadmed. Valmistab omaloomingutoote. Korrastab töö lõppedes töökoha.	Valmistab iseseisvalt enda koostatud tehnoloogia kaardi järgi pooltooted ja viimistlusmaterjalid. Kaunistab ja eksponeerib oma toodet võõrkeeles. Puhastab oma töökoha.		

<b>Iseseisvad tööd</b>
Vastavalt etteantud juhendile- Loovtööd: Omaloomingulise temaatilise tordi kavandamine, retseptuuri koostamine. Retseptide tõlkimine võõrkeelest ja võõrkeelde. Tehnoloogia kaardi koostamine.
<b>Praktilised tööd</b>
12 tundi- Biskviitkoogid- rullid, lõikekoogid ja ümarbiskviitkoogid 6 tundi- Liivataignakoogid erinevate kreemidega 6 tundi- keedutaigna ja lehttaignakoogid 6 tundi- Kaunistuste valmistamine kreemidest ja martsipanist 6 tundi- Kaunistuste valmistamine suhkruisest taigast ja šokolaadiglasuurist 6 tundi- Puistetega tordid 6 tundi- Glasuuritud tordid 6 tundi- Puuviljatordid 6 tundi- Toorjuustutordid 6 tundi- Temaatilised tordid 6 Tundi- Hindamisülesanne - omaloomingulise toote valmistamine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt kondiitri erialast Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 8 kokku: 20	Kirjeldab meeskonnatööna keskkonna probleeme ja nende seotust erialaga Selgitab juhendi alusel erialase tegevuse otsesest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a. jäätmemajandus) Selgitab juhendi alusel säästmise olulisust kondiitritöö valdkonnas	Keskkonnaõpetus ja jäätmemajandus	Loeng, arutelu, iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Test:Keskonna ja jäätmete käitlemise nõuetest			<b>Hindamismeetod:</b> Test	
<b>Lävend</b>				
Teab säästva tootmise ja jäätmete käitlemise põhimõtteid				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Referaat keskkonna, säästva arengu ja jäätmemajanduse teemal				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Pakendab, ladustab ja külmutab juhendi alusel kondiitritoote pool- ja valmistooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 8 kokku: 20	Arvutab tellitava tooraine kogust ja pakendite suurust lähtuvalt tootmisplaanist Valib juhendi alusel kondiitritoote pool- ja valmistootele pakendamiseks sobivad seadmed ja materjalid Pakendab ja markeerib juhendi alusel kondiitritooteid vastavalt tootmisplaanile Ladustab ja vajadusel külmutab juhendi alusel kondiitritoote pool- ja valmistooteid lähtuvalt toiduseaduse nõuetest ja enesekontrollisüsteemist Määratleb organoleptiliselt kondiitritooteid vastavust kvaliteedinõuetele	Pakendamine ja pakkematerjalid. Toodete külmutamine, säilitamine ja ladustamine. Pakkeseadmed. Toiduainete säilitamistemperatuurid Pakendi markeerimine	Loeng, arutelu, rühmatöö, iseseisev töö, õppekäik, test	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Valikvastustega test,	<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Test
<b>Lävend</b>	
Teab pakkematerjali liike ja pakkeseadmeid. Oskab juhendamisel ja juhendi abil seadmetega töötada, tooteid markeerida	
<b>Iseseisvad tööd</b>	
Pakkematerjalid ja vastavad pakkeseadmed	

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Koostab juhendi alusel tehnoloogilise ja kalkulasioonikaardi lähtuvalt tehnoloogia nõuetest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	Koostab juhendi ja kirjaliku või elektroonilise vormi alusel tehnoloogilise ja kalkulasioonikaardi, kasutades erialast terminoloogiat Arvutab juhendi alusel kalkulasioonikaardi Tõlgib tehnoloogilise kaardi teksti oma emakeelest võõrkeelde ja võõrkeelest emakeelde, kasutades erialast terminoloogiat	Mõõtühikute teisendamine 2 Massi ja mahu vahekorra arvutamine 2 Suhe. Võrre. Võrdeline jaotamine 2 Toiduainekoguste suurendamine ja vähendamine 2 Protsentiarvutus 4 Massi muutumise arvutused 4 Hinna kalkulasioon 4 Toote omahinna kalkuleerimine 2 Tehnoloogilise kaardi koostamine Excelis 4 Kalkulasioonikaardi koostamine Excelis 4 Tehnoloogilise ja kalkulasioonikaardi koostamine mittestandardse retsepti põhjal 4 Kokkuvõte 2	loeng arvutusülesannete lahendamine töölehed iseseisev töö arvutis	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Omaloomingulise valikpargaritoote või kondiitritoote tehnoloogilise- ja kalkulasioonikaardi koostamine Excelis		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Kontrolltöö	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Juhendamisel valmib toote tehnoloogiakaart, hinnakalkulasioon ja kauba tellimus	Tehnoloogia kaardi, hinnakalkulasiooni ja kauba tellimuse koostamine näidise järgi.	Koostab iseseisvalt tehnoloogia kaardi, hinnakalkulasiooni ja kauba tellimuse.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Tehnoloogiakaartide ja hinnakalkulasioonide koostamine. Kauba tellimine.			
<b>Praktilised tööd</b>			
Retsepti põhjal kalkulasioonikaardi, keemilise koostise ja kaloraaži arvutustabeli koostamine näidise järgi			

<b>Hindamiskriteeriumid</b>	Õpiväljund 1: Loetleb ja kirjeldab kondiitritainaste, viimistlusmaterjalide ja kaunistuste valmistamisel kasutatavaid tooraineid. valib ja kasutab tooraineid vastavalt
-----------------------------	---

etteantud juhendile.

Arvutab koostisosade kogused ühe tooraine asendamiseks teisega juhendi alusel.

Tõlgib võõrkeelest lihtsamaid tehnoloogilisi kaarte, lähtudes erialasest sõnavarast.

Annab hinnangu toorainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest.

Õpiväljund 2: Kirjeldab juhendi alusel biskviitaigna, võibiskviitaigna, muretaigna, besee, keedutaigna, piparkoogitaigna ja suhkulise taigna valmistamise viisi ja põhilisi töövõtteid.

Kirjeldab juhendi alusel võõrkeeles kondiitritainaste, kreemide ja viimistlusmaterjalide valmistamist.

Kirjeldab võikreemide, munavalgekreemide ja koorekreemide liike ja valmistamist lähtudes juhendiist.

Kirjeldab viimistlusmaterjalide- siirupite, pumatite, glasuuride, tarretiste, puustete, puuviljade - marja-pähklitaidiste valmistamist, lähtudes juhendist.

Kirjeldab juhendi alusel kondiitritoodete pooltoodete ja toodete sügavkülmutamist.

Valib kondiitritoodete valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid lähtuvalt juhendist.

Nimetab võõrkeeles enamlevinud töövahendeid, seadmeid, töövõtteid, pooltooteid ja tooteid.

Kasutab puhastuslahuse, arvutades puhastusaine koguse lahuse valmistamiseks vastavalt juhendile.

Õpiväljund 3: Valmistab juhendi alusel kondiitritooteid, lähtudes kvaliteedinõuetest, säästlikkuse põhimõtetest, kasutades õigesti seadmeid ja töövahendeid ja järgides ohutus ja hügieeninõudeid.

Valmistab juhendi alusel kaunistuspooltooteid ja martsipanist.

Valmistab juhendi alusel valikpagaritooteid sügavkülmutamiseks.

Arvestab värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid valikpagaritoodete kavandamisel ja valmistamisel.

Korraldab oma tööd kondiitritoodete valmistamisel otstarbekalt ja osaleb meeskonnatöös, arvestades kaastöötajatega.

Leiab erialast eesti ja võõrkeelset informatsiooni ja annab hinnangu selle usaldusväärtusele.

Õpiväljund 4: Kirjeldab meeskonnatööna keskkonna probleeme ja nende seotust erialaga.

Selgitab juhendi alusel erialase tegevuse otsest ja kaudset mõju keskkonnale (jäätmemajandus).

Selgitab juhendi alusel säästmise olulisust kondiitritöö valdkonnas.

Õpiväljund 5: Arvutab tellitava tooraine kogust ja pakendite suurust lähtuvalt tootmisplaanist.

Valib juhendi alusel kondiitritoodete pool- ja valmistoodetele pakendamiseks sobivad seadmed ja materjalid.

Pakendab ja markeerib juhendi alusel kondiitritooteid vastavalt tootmisplaanile.

Ladustab ja vajadusel külmutab juhendi alusel kondiitritoodete pool- ja valmistoodeteid lähtuvalt toiduseaduse nõuetest ja enesekontrollisüsteemist.

Määratleb organoleptiliselt kondiitritoodete vastavust kvaliteedinõuetele.

Õpiväljund 6: Koostab juhendi ja kirjaliku või elektroonilise vormi alusel tehnoloogilise ja kalkulatsioonikaardi, kasutades erialast terminoloogiat.

Arvutab juhendi alusel kalkulatsioonikaardi.

Tõlgib tehnoloogilise kaardi teksti oma emakeelest võõrkeelde ja võõrkeelest emakeelde, kasutades erialast terminoloogiat.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	kirjalikud tööd ja hindamisülesanded on lahendatud ja praktilised tööd on sooritatud
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Õ. Aavik, Kalkulatsiooniõpetus, Argos, 2011  <a href="http://web.ametikool.ee/anne-li/kalk/">http://web.ametikool.ee/anne-li/kalk/</a>  <a href="http://www.teeninduskool.ee/eope/probleemsete/">http://www.teeninduskool.ee/eope/probleemsete/</a>  <a href="http://www.teeninduskool.ee/eope/arve/">http://www.teeninduskool.ee/eope/arve/</a>          Kompositsiooniõpetus, Eve Kärner, 2006 Tea Kirjastus.          Värviõpetus teoorias, M.Tammert, 2002 Tallinna Tehnikakõrgkool.</p> <p>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</p>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	keskharidusega/kutsekeskharidusega õppurid		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
5	Kondiitripraktika	15	Sirje Tenok, Ljudmilla Iljina
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Toiduhügieen Valikpagaritoodete valmistamine		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd ning töötab osaliselt iseseisvalt valikpagari- või kondiitritooteid tootvates või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ja osaleb meeskonnatöös.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktika</b>	
14 t	16 t	360 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
Planeerib isiklike praktika eesmärgid lähtuvalt juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 kokku: 2	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)	Mitteeristav
<b>Lävend</b>			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Töötab praktika ettevõttes osaliselt	Töötab osaliselt iseseisvalt ettevõttes,	Praktiline töö vastavalt praktikajuhendile ja praktikaprogrammile	praktiline töö	Eristav



<p>iseseisvalt järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös Jaotus tundides: praktika: 360 kokku: 360</p>	<p>järgides ettevõtte sisekorraeeskirju, ergonoomia põhimõtteid, tööhutuse- ja hügieeninõudeid ja isikukaitsevahendeid Valmistab juhendi alusel ette toorained tootmiseks, sh avab pakendid, kaalub, sõelub, puhastab toorained Valmistab juhendi alusel valikpagaritoodete pooltooteid ja erinevatest taigaliikidest valikpagari- või kondiitritooteid, kasutades sobivaid tooraineid, väikevahendeid Hindab juhendamisel toodete vastavust kvaliteedinõuetele Seadistab juhendamisel tootmisliini ja küpsetab tooted lähtuvalt juhendist Pakendab, markeerib, külmutab ja ladustab juhendi alusel pool- ja valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid Puhastab juhendi alusel töö lõppedes seadmed ja töökoha Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega ja suheldes vastastikku toetaval viisil Kirjeldab tooraine ja pakendite ning tehnoloogia ning ettevõtte keskkonna sõbralikkust ja jäätmekäitlust Kirjeldab jäätmete sorteerimist praktika ettevõtte näitel</p>		<p>meeskonnas</p>	
<p><b>Hinne 3</b></p>	<p><b>Hinne 4</b></p>	<p><b>Hinne 5</b></p>		
<p>Valmistab ettevõtte toodangut meeskonnatöona juhendamisel</p>	<p>Valmistab tooteid tehnoloogiliste juhendite järgi, töötab meeskonnas</p>	<p>Töötab meeskonnas iseseisvalt</p>		
<p><b>Praktika</b></p>				
<p>Praktiline töö vastavalt praktikajuhendile ja praktikaprogrammile</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Koostab praktika lõppedes praktika aruande lähtuvalt praktikajuhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 16 kokku: 28</p>	<p>Koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktika aruande lähtuvalt praktikajuhendist viidates kasutatud allikatele Annab hinnangu praktika eesmärkide saavutatusele, teeb ettepanekuid töötulemuste parendamiseks Esitleb suuliselt praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks, kasutades IT-lahendusi</p>	<p>Aruande esitlemine, tagasiside</p>	<p>aruande koostamise juhendamine, arutelu, praktilise töö analüüs</p>	<p>Eristav</p>

	Esitleb praktika aruande kokkuvõtet võõrkeeles Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele ning kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks			
--	---	--	--	--

**Hindamisülesanne:**

Püstitatud praktika eesmärkide saavutamise analüüsimine  
 Ettevõttepoolne tagasiside

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Positiivne tagasiside ettevõttest, praktika programm läbitud ja praktika eesmärgid lävendi tasemel saavutatud	Positiivne tagasiside ettevõttest, praktika programm läbitud, Töötab meeskonnas juhendamisel. Analüüsib oma tööd	Positiivne tagasiside ettevõttest. Töötab meeskonnas iseseisvalt. Analüüsib oma tööd.

**Iseseisvad tööd**

Aruande koostamine

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

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

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

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

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

<b>Õpiväljund 3</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>
mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas Jaotus tundides:	

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

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

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

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistöde teostamine lävendi tasemel
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Karjääriinfoportaal <a href="http://www.rajaleidja.ee">www.rajaleidja.ee</a> 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 <a href="http://www.eas.ee">www.eas.ee</a> Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused <a href="http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tekst.pdf">http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tekst.pdf</a>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	keskharidusega/kutsekeskharidusega õppurid		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
7	Erialane inglise keel	2	Maina Villenberg, Kaia Laansoo
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	keskhariduse ja/või kutsekeskhariduse olemasolu		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija on omandanud iseseisva keelekasutaja väljendusoskusi ja sõnavara ning oskab neid kasutades kliente teenindada ning töötajaid juhendada tasemel B1		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>		
36 t	16 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab erialast inglise keelt, vastavalt keelenõude B1 tasemele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• saab aru lihtsatest erialastest tekstidest.</li> <li>• oskab leida ja mõista teavet igapäevatekstides.</li> <li>• saab aru teksti üldisest arutluskäigust</li> <li>• saab aru erialastest lausete mõttest</li> <li>• jälgib pikema mõttevahetuse põhipunkte selge häälduse korral</li> <li>• mõistab lihtsas sõnastuses erialast faktiteavet</li> <li>• jälgib erialast loengut lihtsas kõnes ning ülesehituses</li> <li>• mõistab ringhäälingus levivat erialast materjali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erialane suhtlusterminoloogia</li> <li>• Erialased töövahendid</li> <li>• Erialase CV koostamine võõrkeeles ja tööintervjuuks valmistumine</li> </ul>	loeng, diskussioon, kriitilised juhtumid, erinevate juhtumite uurimine, praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Lävend</b>				

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>

<p>räägib erialast inglise keelt vastavalt keelenõude B1 tasemele</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjutab lühikesi erialaseid ettekandeid</li> <li>• kirjeldab erialaste sündmuste olulisemaid üksikasju</li> <li>• kirjeldab erialaseid arenemisvõimalusi</li> <li>• kirjeldab erialase teksti sisu</li> <li>• põhjendab lühidalt ja selgitab arvamusi, kavatsusi ja toiminguid.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tehnoloogia kaartide koostamine inglise keeles</li> <li>• Tellimuste vastuvõtmine ja klientide nõustamine võõrkeeles</li> </ul>	<p>loeng, diskussioon, kriitilised juhtumid, erinevate juhtumite uurimine, praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
---	--	--	--	---------------------

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö

**Lävend**

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Praktiline töö: õpiväljundeid arvestades</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. viia läbi tööintervjuu</li> <li>2. lähteülesande järgi teha tehnoloogia kaart tellitud tootele</li> <li>3. Võtta vastu tellimus inglise keelselt kliendilt ja nõustada teda tordi valikul</li> </ol>
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Pikver, Ann. „Increase Your Vocabulary”. Tallinn, Koolibri, 1998</p> <p>Skopinskaja, Liljana. „Let’s Keep Talking. Inglise kõnekeele õpik keskastmele”. Tallinn, TEA, 1996</p> <p>Ant, Ingrid. „Basic Everyday English algajale ja taasalustajale”. Tallinn, TEA, 2007.</p> <p>Richey, Rosemary. „English for Customer Care”. Oxford University Press, 2007.</p>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	keskharidusega/kutsekeskharidusega õppurid		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
8	Väikeettevõtlus	3	Alje Nohrin
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	läbitud karjäärijuhtimise mooduli majanduse ja ettevõtluse teemad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab väikeettevõtluse olemust ja toimimist, näeb ettevõtlust kui ühte alternatiivi oma karjääri kujundamisel ning on omandanud oskused vajadusel või võimalusel ettevõtlusega alustada		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>		
54 t	24 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab väikeettevõtte olemust ja toimimist lähtudes riigi majanduspoliitikast ja ettevõtte elutsükli teooriast Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 iseseisev töö: 6 kokku: 20	<ul style="list-style-type: none"> <li>kirjeldab ettevõtluse olemust ja rolli ühiskonnas lähtudes riigi majanduspoliitikast</li> <li>iseloomustab ettevõtluskeskkonda oma planeeritava ettevõtte või praktikaettevõtte baasil</li> </ul>	1. Ettevõtlus ja ettevõtluskeskkond 1.1 Ettevõtlus ja roll ühiskonnas. Väikeettevõtluse eripära. 1.2 Ettevõtte juriidilised vormid, asukoha ja ärinime valik. 1.3 Ettevõtluskeskkond (sh SWOT analüüs) ja -riskid. 1.4 Ettevõtte elutsükkel ja kasv. 1.1 Ettevõtte tegevuse lõpetamine.	<ul style="list-style-type: none"> <li>loeng</li> <li>rühmatöö</li> <li>praktiline töö – ettevõtlusalase info otsing</li> </ul>	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktiline töö: <ul style="list-style-type: none"> <li>ettevõtluse olemuse ja rolli kirjeldamine rühmatööna.</li> <li>ettevõtluskeskkonna analüüsi koostamine</li> </ul>		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Analüüs		
<b>Lävend</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>kirjeldab ettevõtluse olemust ja rolli ühiskonnas lähtudes riigi majanduspoliitikast</li> <li>iseloomustab ettevõtluskeskkonda oma planeeritava ettevõtte või praktikaettevõtte baasil</li> </ul>				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

<p>analüüsib ettevõtlust kui üht alternatiivi lähtudes isiklikust karjäärast</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 iseseisev töö: 6 kokku: 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hindab enda kui tulevase ettevõtja isikuomadusi, arenguvajadusi ja valmisolekut ettevõtlusega tegelemiseks, kasutades eneseanalüüsi meetodeid</li> <li>• analüüsib äriideed ja ettevõtte eesmärke arvestades ettevõtte strateegiat ja tegevuskavasid</li> </ul>	<p>2. Äriidee ja selle teostamine</p> <p>2.1. Ettevõtjale vajalikud isikuomadused</p> <p>2.2 Äriidee püstamine, testimine analüüs ja hindamine.</p> <p>2.3 Ärimudel, selle olemus ja püstamine.</p> <p>2.4 Ärimudel või äriplaan.</p> <p>2.5 Ettevõtte missioon, visioon ja eesmärgid, strateegia ja tegevuskava.</p> <p>2.6 Põhilised konkurentsistrateegiad ja taotletav konkurentseelis.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• loeng</li> <li>• rühmatöö</li> <li>• töölehed</li> <li>• praktiline töö</li> <li>• õppekäik</li> </ul>	Mitteeristav
<p><b>Hindamisülesanne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eneseanalüüs – oma isiksuseomadustest, hoiakutest, esitades tervislikust, majanduslikust ja perekondlikust seisundist tulenevad tugevused-nõrkused, võimalused ning ohud ettevõtlusega tegelemise seisukohast.</li> <li>• Praktiline töö - äriidee püstamine, ettevõtte eesmärkide, strateegia ja tegevuskava koostamine</li> </ul>			<p><b>Hindamismeetod:</b></p> <p>Praktiline töö Analüüs</p>	
<p><b>Lävend</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hindab enda kui tulevase ettevõtja isikuomadusi ja arenguvajadusi ning valmisolekut ettevõtlusega tegelemiseks</li> <li>• analüüsib äriideed ja ettevõtte eesmärke arvestades ettevõtte strateegiat ja tegevuskavasid</li> </ul>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>sooritab toiminguid ettevõtlusega alustamiseks lähtudes Eestis kehtivatest õigusaktidest</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 iseseisev töö: 12 kokku: 38</p>	<p>5. kirjeldab ettevõtte asutamistoimingud lähtudes ettevõtte registreerimise nõuetest</p> <p>6. koostab meeskonnatööna äriplaani vastavalt etteantud nõuetele</p> <p>7. kirjeldab väikeettevõtte raamatupidamise korraldamise põhimõtteid, seostades neid majandussündmustega</p>	<p>3. Ettevõtte asutamise etapid</p> <p>a. Ettevõtte rajamiseks vajalikud sammud (sh registreerimine, litsentsid ja tegevusload)</p> <p>1.2 Ettevõtte rahastamine, personali komplekteerimine, materiaalse ressurssidega varustamine</p> <p>1.3 Ettevõtte tulud, kulud ja nende liigitamine</p> <p>1.4 Toote müügi- ja omahinna kalkuleerimine</p> <p>1.5 Finantsarvestuse põhimõtted ja raamatupidamise korraldus</p> <p>1.6 Väikeettevõtte turundus. Turustuskanalid ja –strateegiad. Teenusedisain. Reklaam ja suhtekorraldus, müügi edendamine, müügiprotsess</p> <p>1.7 Ettevõtjale olulised infokanalid. Ettevõtlust toetavad tugisüsteemid ja rahastamisvõimalused</p> <p>1.8 Äriplaani olemus, struktuur, koostamine</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• loeng</li> <li>• rühmatöö</li> <li>• töölehed</li> <li>• praktiline töö</li> <li>• õppekäik</li> </ul>	Mitteeristav
<p><b>Hindamisülesanne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktiline töö - ettevõtte asutamistoimingute kirjeldamine</li> <li>• Praktiline töö – meeskonnatööna äriplaani sõnalise ja finantsosa koostamine</li> </ul>			<p><b>Hindamismeetod:</b></p> <p>Praktiline töö</p>	
<p><b>Lävend</b></p> <p>5. kirjeldab ettevõtte asutamistoimingud lähtudes ettevõtte registreerimise nõuetest</p> <p>6. koostab meeskonnatööna äriplaani vastavalt etteantud nõuetele</p> <p>7. kirjeldab väikeettevõtte raamatupidamise korraldamise põhimõtteid, seostades neid majandussündmustega</p>				

<p><b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b></p>	<p>Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Hindamise eelduseks on aruteludes osalemine.</p>
---	--



	Mooduli hinne kujuneb elektroonilise õpimapi ja sooritatud praktiliste tööde alusel.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>1. Monika Pramann Salu "Ettevõtluse alused" Argo 2014</p> <p>2. Raul Eamets jt "Ettevõtlikkusest ettevõtluseni" SA Teadlik Valik 2012</p> <p>3. EAS <a href="http://www.eas.ee/efilter/alustav-ettevotja/ettevotlus/?lang=et">http://www.eas.ee/efilter/alustav-ettevotja/ettevotlus/?lang=et</a> 26.09.2016</p> <p>4. Eesti.ee <a href="https://www.eesti.ee/est/teemad/ettevotja">https://www.eesti.ee/est/teemad/ettevotja</a> 26.09.2016</p> <p>5. Ettevõtluse alused. Õppematerjal. 26.09.2016  <a href="http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettev%C3%B5tlus%C3%B5pe/Ettev%C3%B5tluse%20alused%20%C3%B5pilasele.pdf">http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettev%C3%B5tlus%C3%B5pe/Ettev%C3%B5tluse%20alused%20%C3%B5pilasele.pdf</a></p> <p>6. Sirkel, R, Uiboleht, K., Teder, J., Nikitina-Kalamäe, M. (Koost.). Ideest eduka ettevõtte. Õppematerjal. Kasutamise kuupäev: 01.09.2014.a., allikas  <a href="http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettev%C3%B5tlus%C3%B5pe/Ideest%20eduka%20ettev%C3%B5tteni.pdf">http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettev%C3%B5tlus%C3%B5pe/Ideest%20eduka%20ettev%C3%B5tteni.pdf</a></p>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

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

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

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

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

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

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

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

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
10	Kommide valmistamine	2	Ljudmilla Iljina, Ellen Lessel
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Keskkaridus		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab läbi teoreetilise õpetuse ja käelise tegevuse käsitöökommide valmistamise oskuse		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
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
<b>Lävend</b>				
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

<b>Lävend</b>
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

<b>Lävend</b>
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

<b>Lävend</b>
korraldab kommide pakendamise ja markeerimise

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

<b>Lävend</b>
Õpiväljundid on saavutatud, praktilised tööd sooritatud, omaloominguline toode presenteeritud

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

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

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	keskharidusega/kutsekeskharidusega õppurid		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
11	Kujundusõpetus	3	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	keskharidusega/kutsekeskharidusega õppurid		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õppija omandab oskused erikujuliste temaatiliste ja tellitud toodete valmismiseks ja kujundamiseks. Oskab kasutada oma töös kompositsiooni, kujunduse ja ilukirja võtteid.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
22 t	24 t	32 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kujundab tellitud ja temaatilisi tooteid kliendi soove arvestavalt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 18	<ul style="list-style-type: none"> <li>Koostab tellitud temaatilisele tootele eskiisi arvestades tähtpäeva sümboolikaga</li> <li>Voolib temaatilisi kaunistusi kasutades kondiitri töövahendeid ja materjale otstarbekalt</li> </ul>	Kujundus- ja vormiõpetus. Lindude, loomade ja lillede skitseerimine Loodus- ja tehismõõtude stilisatsioon Vaikelu, joon, pind, faktuur. Kompositsioon, dünaamiline ja staatiline Sümmeetria ja asümmeetria. Pildi dominant, peamotiiv ja kõrvalobjektid.	paaristöö, praktiline töö, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu, voolimine, joonistamine, kirjutamine	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Praktiline töö Arutlus				
<b>Lävend</b>				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab tellitud ja temaatiliste toodete	<ul style="list-style-type: none"> <li>Segab oskuslikult põhivärve, värvikontrast.</li> </ul>	Värvusõpetus.	paaristöö, praktiline töö,	Mitteeristav



juures toiduvärve Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 16	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kasutab värvide psühholoogilist mõju arvestades värviteooria põhireegleid</li> </ul>	Värvide psühholoogiline mõju. Värvide kasutus eri tähtpäevadel, värviperspektiiv.	selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu, voolimine, joonistamine, kirjutamine	
<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Praktiline töö				
<b>Lävend</b>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
analüüsib erinevatele tähtpäevadele iseloomulikke elemente ja värve Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 8 iseseisev töö: 6 kokku: 18	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valmistab tähtpäevadele omaseid kaunistuselemente arvestades proportsioone ja värvikoloriiti.</li> <li>• Valmistab kompositsioone kasutades peamotiivi ja kõrvalobjekte</li> </ul>	Värvusõpetus. Värvide psühholoogiline mõju. Värvide kasutus eri tähtpäevadel, värviperspektiiv.	paaristöö, praktiline töö, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu, voolimine, joonistamine, kirjutamine	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Arutlus Analüüs				
<b>Lävend</b>				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab toodete kujundamisel erinevaid kirjastiile Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirjutab fantaasia- ja tarbegrafilist kirja ja kasutab vastavalt eskiisile</li> <li>• Kasutab oma töös erinevaid märke ja sümboleid vastavalt tellitud tootele</li> </ul>	Disain ja kirjaõpetus. Märk ja sümbol. Fantaasia- ja tarbegrafiline kiri. Erinevate kirjastiilide kasutamine ja sidumine pildis.	paaristöö, praktiline töö, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu, voolimine, joonistamine, kirjutamine	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Arutlus				

<b>Lävend</b>

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundid on saavutatud, praktilised tööd sooritatud, omaloominguline toode presenteeritud.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	1. Kompositsiooniõpetus, Eve Kärner, 2006 Tea Kirjastus. 2. Värvioõpetus teoorias, M.Tammert, 2002 Tallinna Tehnikakõrgkool 3. <a href="http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/">http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/</a>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	keskharidusega/kutsekeskharidusega õppurid		
<b>Õppevorm</b>	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
12	Lilleseade ja ruumikujundus	1	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	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		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
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"> <li>töövahendid</li> <li>kompositsioon</li> <li>lõikelillede tundmine ja hooldus</li> </ul>	loeng õppevideo vaatamine ja arutelu praktiline töö juhendamisel	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Test – kujundusõpetuse ja materjaliõpetuse põhialuste tundmine.			<b>Hindamismeetod:</b> Test Arutus	
<b>Lävend</b>				
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"> <li>lilleseade planeerimine vastavalt interjööri</li> <li>lilleseade planeerimine vastavalt aastaajale</li> </ul>	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	
<b>Hindamisülesanne:</b> Test – lilleseade teooria põhialuste tundmine. Praktilise töö nõuetekohane teostus.			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Test Suuline esitus	
<b>Lävend</b>				
Arvestab lilleseadete tegemisel kehtivate nõuetega ja kasutab sobivaid töövõtteid.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
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"> <li>• laua kujundamine</li> <li>• menüü kujundamine</li> </ul>	loeng praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktilise töö nõuetekohane teostus. Iseseisva töö nõuetekohane teostus.			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Ettekanne/esitlus	
<b>Lävend</b>				
Valmistab lauakujunduse arvestades laua proportsioonidega. Kujundab iseseisvalt sobiva menüü, arvestades teemat ja materjale.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Esitluse koostamine - lauakujunduse erinevad stiilid. Menüü kujundus.				

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

2. Kaasaegsed lilleseaded, Lynda Owen, Sinisukk 2002
3. Värvid kodus, Ülle Linnuste, AS Ajakirjade Kirjastus 2005
4. Ajakiri Fleur creatif, [www.fleurcreatif.com](http://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 „Kondiiter“

### VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
13	Toidufotograafia	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Pool-või täismanuaalse seadistamisvõimalusega kaamera olemasolu. Kaamera puudumisel pildistamisfunktsiooniga nutitelefoni, nutiseadme puudumisel teeb õpilane koostööd kaamerat või nutitelefoni omava kaasõpilasega		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab baasteadmised toidufotograafiast		
<b>Auditoorseid tunde</b>			<b>Iseseisva töö tunde</b>
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 loomingu 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 loomingu ülesanded, oskab neid analüüsida ja vajadusel kaitseda.</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, enam 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>Nutitelefoni ja toidufotod. Nutitelefoni tehtud toidufoto erinevused professionaalsest toidufotost. Nutitelefoni ja arenevõimalused 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

tutvustama  
Jaotus tundides:  
teoreetiline töö: 36  
iseseisev töö: 16  
kokku: 52

liikumine toidufotograafias, ISO ehk tundlikkus. Pildistamisrežiimid.  
Värvustasakaal.

Valgus ja võtteplats  
Valgus ja selle kvaliteet, valguse suund, valguse hajutamine ja peegeldamine.

Kompositsioon ja kadreering  
Kadreering, kolmandikureegel ja kolmnurk, fookus ja teravusulatus, võttenurgad, mäng värvidega, meelespea.

Rekvisiidid  
Oma kollektsioon ja laenutamine. Nõude leidmine ja valimine. Taustad, kangad, keskkond kui rekvisiit, meelespea.

Toidu stiliseerimine  
Kõik algab toorainetest. Töövahendid, nippe, toiduainete säilitamine.

Suhtlus kliendiga ja hinnastamine  
9 küsimust, mida kliendilt küsida, hinnastamine ja "ei" ütlemine.

Töövoog projekti algusest järeltöötluseni  
Töövoog etapid, kuidas tehakse kokaraamatut?

Töötlustest fotode üleandmiseni  
Failide importimine, fotode selekteerimine, järeltöötluste etapid, piltide salvestamine vastavalt otstarbele.

Fototöötlus programmiga Adobe Lightroom  
Presettide kasutamine ja loominguine fototöötlus.

Individuaalne lõputöö  
Fotode ülevaatamine, analüüs ja tagasiside.

Kuidas alustada toidufotograafina?  
Klientide leidmine, enda nähtavaks tegemine, assisteerimine, teiste fotode analüüsimine, harjutamine.

Kokkuvõte, tagasiside

**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.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Edukaks kursuse lõpetamiseks on õpilane osalenud 75% kontakttundides, sooritanud praktilised ülesanded ning teostanud individuaalselt õpilasele püstitatud loomingulise ülesande.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	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"