

TALLINNA TEENINDUSKOOLI ÕPPEKAVA

Õppekavarühm	Toiduainetöötlus
Õppekava nimetus	Meisterkondiiter
	Pastry Chef
	Кондитер
Õppekava kood EHS-es	134966

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

Õppekava maht: 60 EKAP

Õppekeel(ed):

eesti, vene

Õppekava koostamise alus:

Kutsestandard Meisterkondiiter, tase 5. Kinnitatud Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogus 16.05.2013 otsus nr 19. Kehtib kuni 15.05.2018. <http://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10468099/pdf/meisterkondiiter-tase-5.5.et.pdf>

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

Toiduainetöötuse erialade riiklik õppekava. Vastu võetud 18.07.2014 nr 66

Lisa 2. Pagari ja kondiitritoodete tehnoloogia eriala põhiõpingute moodulid. Kinnitatud haridus- ja teadusministri 18.juuli2014.a määrusega nr 66 <https://www.riigiteataja.ee/akt/125072014012>

Õppekava õpiväljundid:

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab kutse- ja eriala põhjalikult, sealhulgas tunneb ja rakendab kutseala põhimõtteid, teooriaid ja tehnoloogiaid loovalt nii tavalistes kui ka uudsetes töösituatsioonides.

Pärast õppekava läbimist õppija:

- 1.oskab iseseisvalt täita meisterkondiitri kompetentsi kuuluvaid keerukaid ja mitmekesiseid, loovaid ja uudseid lahendusi eeldavaid etteantud raamidest väljuvaid tööülesandeid sh. kavandab ja arendab uusi tooteid;
- 2.korraldab pooltoodete ja kaunistusmaterjalide valmistamist;
- 3.juhendab tainaste valmistamist, toodete vormimist, kergitamist, küpsetamist, jahutamist, viimistlemist, külmutamist, pakendamist ja ladustamist;
- 4.jälgib ja hoiab oma töös kvaliteeti ja tootlikkust, täidab ja järgib toiduhügieeni ja bioturvalisuse nõudeid (käte, riietuse, inventari jm puhastamine ja desinfitatsioon);
- 5.kasutab tööpinda eesmärgipäraselt ja hoiab selle korras; korraldab oma tööd ratsionaalselt, kasutades töövahendeid, materjale, aega, energiat jm vahendeid säästlikult ning praaki minimeerides; vastutab enda ja töögrupi töö tulemuste eest;
- 6.oskab tööülesannete täitmiseks valida ja kasutada selleks sobivaid masinaid ja seadmeid; vastutab tööülesannete täitmise eest;
- 7.õpib ja täiendab end iseseisvalt ja ennastjuhtivalt, hindab oma õppimist, määrab kindlaks koolitusvajaduse enese täiendamiseks ning õpingute jätkamiseks;
- 8.hindab ja analüüsib oma teadmiste taset;
- 9.põhjustab üksikasjalikult oma seisukohti ja väljendab neid ka endale uudsetes situatsioonides ning edastab oma mõtteid ja kavatsusi selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult;
- 10.kasutab kutse- ja erialaste probleemide lahendamisel erinevaid ja spetsiifilisi infoallikaid, hinnates kasutatava informatsiooni usaldusväärsust ja tõesust;
- 11.kasutab enesehindamist oma käitumise muutmiseks, arvestades vajaduse korral sotsiaalset konteksti;
- 12.on võimeline adekvaatselt hindama oma tööd ning tegema ettepanekuid töötulemuste parendamiseks ja juhendama kaastöötajaid muutuvates situatsioonides;
- 13.on võimeline juhendama kaastöötajaid ja osaliselt vastutama nende väljaõpetamise eest;
- 14.osaleb tulemuslikult erinevate meeskondade töös ning on võimeline neid vajaduse korral moodustama ja juhtima;
- 15.teab tööks vajalikke info- ja kommunikatsioonitehnoloogiaid;
- 16.oskab kasutada peamisi arvutirakendusi ning interneti võimalusi nii isiklikel kui tööalastel eesmärkidel;
- 17.oskab rakendada abivahendeid teabe loomiseks, esitamiseks ja mõistmiseks ning leida ja kasutada internetipõhiseid otsingusüsteeme ja muid teenuseid;
- 18.oskab leida ja analüüsida asjakohast teavet ideede teostamiseks ning hinnata allika või käsitluse usaldusväärsust;
- 19.suudab esitada ja kaitsta oma seisukohti ja ideid nii isiklikus, avalikus kui ametlikus suhtluses ning teeb otsuseid ja eksperimenteerib;
- 20.suudab koostada äriplaani;
- 21.koostab iseseisvalt endale lühi- ja pikaajalise karjääriplaani;
- 22.analüüsib ja hindab iseseisvalt oma kutse-, eri- ja ametialast ettevalmistust ning tööturul rakendumise ja edasiõppimise võimalusi.

Õppekava rakendamine:

Stasionaarne ja/või mittestatsioonaarne

Nõuded õpingute alustamiseks:

Meisterkondiitri õpingute alustamise tingimus on vähemalt 4. või 5. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja keskhariduse olemasolu.

Nõuded õpingute lõpetamiseks:

Meisterkondiitri õpingud loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile või osakutsele vastavate õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse lõpueksamiga ja/või kutseksamiga.

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:

Meisterkondiiter, tase 5

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:

Kool väljastab lõputunnistuse koos hinnetelega.

Õppekava struktuur

Põhiõpingute moodulid (51 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused MKD	4,5 EKAP	mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas kasutab oma õigusi ja täidab oma kohustusi töökeskkonnas toimimisel käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil
Koristus ja puhastustööd	3,5 EKAP	korraldab meeskonna koristus- puhastustöid lähtudes enesekontrolliplaanist koostab ettevõtte enesekontrolliplaani lähtudes asutuse eripärast
Tootmistöö korraldamine	3 EKAP	mõistab laosüsteemide töö põhimõtteid korraldab kaupade vastuvõttu ja ladustamist vastavalt toidukaupade säilitamise tingimustele kasutab koolis kasutatavat tootlustuse ja lao tarkvara süsteemi koostab tehnoloogia kaarte koostöös otsese juhiga hoiab end kursis turul toimuvaga osaledes esitlustel ja koolitustel vastutab kaupade inventuuri eest korraldab toodete pakendamist
Organisatsiooni juhtimine	3 EKAP	juhendab meeskonda, vastutab positiivse õhkkonna loomise eest kollektiivis korraldab ja koordineerib tarbimisvajaduste selgitamiseks kliendiküsitlusi mõistab meeskonna planeerimist ja töökorraldust
Meisterkondiitri praktika	15 EKAP	planeerib isiklike praktika eesmärged vastavalt õppekava eesmärkidele kirjeldab ja analüüsib praktikaettevõtet arvestades õppekava nõudeid valmistab kondiitritooteid vastavalt ettevõtte sortimendile
Kondiitritoote kaunistusmaterjalid	20 EKAP	valmistab erinevatest taignaliikidest kaunistused vastavalt tellimustele valmistab tellitud toodetele kaunistusi kuivatatud kaunistusmassidest valmistab tellitud toodetele kaunistusi puuviljadest valmistab kreeme, kreemornamente ja kompositsioone tellitud toodetele valmistab kaunistused martsipanist, lillepastast ja dekoormassidest, arvestades toote temaatikat valmistab šokolaadist, glasuurist ja modelleerimismassist kaunistusi ning kompositsioone
Kommide valmistamine	2 EKAP	valmistab trühvleid tehnoloogia kaardi järgi valmistab pralineekomme tehnoloogia kaardi ja toote kirjelduse järgi valmistab erikujulisi komme erinevate täidistega, kasutades innovaatilisi tooraineid korraldab kommide pakendamise ja markeerimise

Valikõpingute moodulid (9 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>
Kujundusõpetus	3 EKAP
Väikeettevõtlus	3 EKAP
Erialane inglise keel	3 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=160

https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=160&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Meisterkondiiter

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	51	51
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused MKD	4,5	4,5
Koristus ja puhastustööd	3,5	3,5
Tootmistöö korraldamine	3	3
Organisatsiooni juhtimine	3	3
Meisterkondiitri praktika	15	15
Kondiitritoode kaunistusmaterjalid	20	20
Kommide valmistamine	2	2
Valikõpingute moodulid	9	9
Kujundusõpetus	3	3
Väikeettevõtlus	3	3
Erialane inglise keel	3	3

Meisterkondiiter

Seosed kutsestandardi „“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid						
	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused MKD	Koristus ja puhastustööd	Tootmistöö korraldamine	Organisatsiooni juhtimine	Meisterkondiitri praktika	Kondiitritoote kaunistusmaterjalid	Kommide valmistamine
Toodete kavandamine ja arendamine					X	X	
Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine		X	X	X	X	X	
Tainaste valmistamine		X	X	X	X		
Tainaste vormimine ja kergitamine		X	X	X	X		
Toodete küpsetamine		X	X	X	X		
Toodete jahutamine ja viimistlemine		X	X	X	X		
Valikpagaritoodete külmutamine		X	X	X	X		
Toodete pakendamine ja ladustamine		X	X	X	X	X	
Juhtimine ja majandamine	X		X	X	X		
Masinate ja seadmete kasutamine			X		X	X	
Meisterkondiiter, tase 5 kutset läbiv kompetents	X	X	X	X	X	X	

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Meisterkondiiter“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskharidus ja Kondiiter, tase 4 kutse või tõendatud vastavad kompetentsid, eesti keel tasemel B1		
Õppevorm	stационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused MKD	4,5	
Nõuded mooduli alustamiseks	Keskharidus ja Kondiiter, tase 4 kutse või tõendatud vastavad kompetentsid, eesti keel tasemel B1		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktika	
40 t	12 t	65 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	<ul style="list-style-type: none"> • Analüüsib iseseisvalt enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, annab hinnangu oma kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid ning enda tööturul rakendamise võimaluste kohta. • Analüüsib iseseisvalt informatsiooni tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta • Analüüsib iseseisvalt informatsiooni praktika- ja töökohtade kohta. • Koostab iseseisvalt elektroonilisi kandideerimisdokumente lähtuvalt dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus • Valmistab iseseisvalt ette ja osaleb näidistööintervjuul • Koostab iseseisvalt oma lühi- ja pikaajalise karjääriplaani 	<ul style="list-style-type: none"> • Karjääri planeerimine Isiksus, isiksuseomadused. Isikutaju Personali otsing, valik. Personalivaliku meetodid (sh töölevõtuintervjuu), valikuotsuse tegemine. Tööintervjuu küsimustiku koostamine. Tutvumine karjääriinfoportaaliga www.rajaleidaja.ee (täiskasvanute osa). Karjääriristide täitmine, portfoolio koostamine.	Loeng, rühmatöö, arutelu	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Õpimapp, milles täidetud töölehed, tööintervjuu küsimustik, erialane äriplaani, koostatud tööleping

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
 Õpimapp/portfoolio
 Intervjuu

Lävend

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 2 kokku: 10	<ul style="list-style-type: none"> Analüüsib iseseisvalt oma majanduslikke vajadusi, lähtuvalt ressursside piiratusest Analüüsib iseseisvalt turumajanduse toimimist, arvestades nõudluse, pakkumise ja turutasakaaluga õpitavas valdkonnas. Analüüsib juhendi alusel nõudluse ja pakkumise mõju ühe ettevõtte toodete müügi tulemustele. Analüüsib meeskonnatööna Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse ning nende mõju ettevõtluskeskkonnale õpitavas valdkonnas Täidab etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni (FIE) Kasutab iseseisvalt majanduskeskkonnas orienteerumiseks riiklikku infosüsteemi „e-riik“ 	<ul style="list-style-type: none"> Majanduse ja ettevõtluse alused Ettevõtluse koht Eesti majandusruumis ja ettevõtlusega alustamine Äriidee sõnastamine ja äriplaani koostamine Arutus ettevõtlusvormivaliku kohta Erialase äriplaani koostamine 	Loeng, rühmatöö, arutelu	Mitteeristav
Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio				
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 2 kokku: 10	<ul style="list-style-type: none"> Analüüsib meeskonnatööna juhendi alusel ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast Võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana Kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid Analüüsib meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda Analüüsib meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte 	<ul style="list-style-type: none"> Töökeskkond ja tööseadusandlus Tööohutus töökeskkonnas Seadusandlus töökeskkonnas 	Loeng, rühmatöö, arutelu	Mitteeristav

	majandustegevusele • Kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt juhendi alusel äriplaani			
Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio				
Lävend				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab oma õigusi ja täidab oma kohustusi töökeskkonnas toimimisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 4 kokku: 20	<ul style="list-style-type: none"> • Loetleb ja selgitab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutuse põhilisi suundumisi lähtuvalt riiklikust strateegiast • Loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel ja kirjeldab riskianalüüsi olemust • Eristab ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldisi füüsikalisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks • Tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega • Kirjeldab meeskonnatööna tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas • Analüüsib töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni juhtumi näitel erinevatest allikatest meeskonnatööna • Kasutab iseseisvalt elektroonilist töölepinguseadust töölepingu, töötaja ja puhkuse korraldamisel • Analüüsib iseseisvalt töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi töötaja ja ettevõtja vaates • Analüüsib meeskonnatööna töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust sisaldavaid organisatsioonisiseseid dokumente • Arvestab iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist 	Seadusandlus töökeskkonnas Õppekirjandusega tutvumine ja arutluse kirjutamine Töölepinguseadusega tutvumine ja töölepingu koostamine Kaasuste lahendamine	Loeng, rühmatöö, arutelu	Mitteeristav

	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab iseseisvalt asjaajamise ja dokumendihalduse tähtsust organisatsioonis • Koostab ja vormistab iseseisvalt elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt • Kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega 			
--	--	--	--	--

Hindamismeetod:

Õpimapp/portfoolio

Lävend

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 4	<ul style="list-style-type: none"> • Kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist • Kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava • Analüüsib enda ja grupiliikmete käitumist erinevates suhtlemissituatsioonides ja järgib üldtunnustatud käitumistavasid • Juhib juhendi alusel eesmärgipäraselt väikesearvulist meeskonda tööalaste probleemide looval lahendamisel • Analüüsib juhendi alusel kultuurilisi erinevusi suhtlemisel • Analüüsib juhendi alusel enda ja teiste töökultuuri, teenindushoiakuid ja -oskusi 	Kaasuste lahendamine	Arutelu, rühmatöö	Mitteeristav

Hindamismeetod:

Õpimapp/portfoolio

Lävend

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks peavad kõik teemad olema arvestatud
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Karjääriinfoportaal www.rajaleidja.ee Saar, T., Karjääri keerdrepp. Äripäeva Kirjastus, 2006

Randma, T. Ettevõtluse alused. Infotrükk, 2008
Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tekst.pdf
Ettevõtlusarendamise Sihtasutus www.eas.ee
Ettevõtlusvormid <https://www.eesti.ee/est/teenused/ettevotja>
Vajalikke teadmisi ettevõtlusest <http://ettevotlusope.weebly.com/>
Äriseadustik <https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063>
Töölepingu seadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/122122012030>
Võlaõigusseadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/111062013009>
Töö- ja teenuste osutamise lepingute koostamine
http://e-ope.khk.ee/oo/erne_lepingud/tvtuleping_ja_ksundusleping.html

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Meisterkondiiter“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	vähemalt 4. või 5. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja keskhariduse olemasolu		
Õppevorm	stационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Koristus ja puhastustööd	3,5	Heikki Eskusson, Ellen Lessel
Nõuded mooduli alustamiseks	Keskharidus ja Kondiiter, tase 4 kutse või tõendatud vastavad kompetentsid, eesti keel tasemel B1		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tunneb ettevõtte puhastus- ja koristustööde põhimõtteid ning oskab rakendada neid tööelus.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktika	
30 t	18 t	43 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab meeskonna koristus-puhastustöid lähtudes enesekontrolliplaanist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab töötajatele arusaadavalt töövahendite ja tarvikute pesemisprotsessi, vajadusel korraldab koolituse • tutvustab seadmete ja nõudepesuvahendite kasutamist, vastavalt enesekontrolliplaanile • juhendab meeskonna koristustöid vastavalt tööjuhisele • järgib, vajadusel koostab enesekontrolliplaani ja täidab vastavaid tabeleid lähtudes ettevõttes kehtivast korrast • kontrollib ja annab asjakohast tagasisidet puhastustööde kvaliteedile, arvestades enesekontrolliplaani 	<ul style="list-style-type: none"> • Koristus- ja puhastustööde põhimõtted • Erinevad puhastusained ja – vahendid ning nende kasutamine. 	loeng, rühmatöö, arutlus, vestlus, praktiline töö, rühmatöö, õppekäik, diskussioon, kriitilised juhtumid, erinevate juhtumite uurimine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiliste oskuste demonstratsioon, analüüs, projekt, esitlus, probleemi lahendamine, simulatsioon, struktureeritud kirjalik töö		Hindamismeetod: Praktiline töö Analüüs Probleemsituatsiooni lahendamine Juhtumi analüüs		
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab ettevõtte enesekontrolliplaani lähtudes asutuse eripärast Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 iseseisev töö: 8 kokku: 22	koostab ettevõtte enesekontrolliplaani lähtudes asutuse eripärast <ul style="list-style-type: none"> • selgitab vajalikke tegevusi enesekontrolliplaani igapäevasel järgmisel • kirjeldab tootmisprotsessiga seotud enesekontrolliplaani osade koostamist, lähtudes tööjuhiseist • jälgib enesekontrolliplaani täitmist tootmisüksuses • teeb järeldused enesekontrolliplaani täitmise kohta vastavalt tööjuhisele 	Enesekontrolliplaani osad, koostamispõhimõtted, täitmine.	loeng, rühmatöö, arutlus, vestlus, praktiline töö, rühmatöö, õppekäik, diskussioon, kriitilised juhtumid, erinevate juhtumite uurimine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiliste oskuste demonstratsioon, analüüs, projekt, esitlus, probleemi lahendamine, simulatsioon, struktureeritud kirjalik töö			Hindamismeetod: Praktiline töö Arutlus Referaat Analüüs	
Lävend				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks mooduli hinde saamisele on protsessihindena mitteeristavalt hinnatud hindamisülesanne. Hindamisülesanne: Iga õpilane saab endale esimese kursuse õpilase, keda juhendab vastavalt õpijuhisele pagari ja kondiitri õppelabori puhastustöodes. Täidab näidis-enesekontrolliplaani.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ruut, J., Toiduhügieeni käsiraamat. Tallinn 2000 2. Toiduseadus 3. Säär, R., Toiduhügieen, enesekontroll ja ettevõtte tunnustamine. Tallinn 2002 a. 4. Toidu säilitamisnõuded Põllumajandusministri määrus nr.66, 5.08.2002 a. 5. Toidusäilitamine: 06.07.1992.a./ Riigi Terviseameti/Nimekiri n. 57/1995 6. www.kaupmeesteliit.ee Hea hügieenitava juhend 7. Kann, A. Veskus, T. Tedersoo, E. Laasik, M Toiduhügieeni täiendmaterjalid. TTÜ Toiduainete instituut, 2010 8. Kestvuskatsete tegemise kord. VV Määrus nr 445, 30.12.1999. 9. www.vet.agri.ee - toidukontroll, hügieenipakett 10. www.epkk.ee 11. T. Veskus „Toiduohutus“ TTÜ kirjastus 2003 12. Ettevõtte enesekontrolliplaan, 13. Ettevõtte puhastusvahendite nimekiri ja kasutusjuhendid

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Meisterkondiiter“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	vähemalt 4. või 5. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja keskhariduse olemasolu		
Õppevorm	statsioonaarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Tootmistöö korraldamine	3	Sirje Tenok, Ellen Lessel
Nõuded mooduli alustamiseks	4. või 5. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja keskhariduse olemasolu		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab oskused korraldada tootmistööd- võtta vastu kaupa, ladustada ja kasutada IKT vahendeid. Toodete kavandamine, arendamine ja tootmisesse juurutamine.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktika	
24 t	24 t	30 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab laosüsteemide töö põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 4	<ul style="list-style-type: none"> Selgitab ja kasutab laosüsteemi IKT vahendeid 	1. Lao-ja kassasüsteemide tööpõhimõtted	loeng, meeskonnatöö, analüüs, iseseisev töö, test, seminar	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö				
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab kaupade vastuvõttu ja ladustamist vastavalt toidukaupade säilitamise tingimustele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollib kaupa saatedokumentide järgi Hindab kauba kvaliteeti sensoorselt Ladustab toorme vastavalt hoiu- ja säilitustingimustele 	2. Kaupade, toodete ja teenuste loomine ning sisestamine süsteemi	loeng, meeskonnatöö, analüüs, iseseisev töö, test, seminar	Eristav

iseseisev töö: 4 kokku: 8			
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab koolis kasutatavat tootlustuse ja lao tarkvara süsteemi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 12	<ul style="list-style-type: none"> • oskab sisestada kaupu, tooteid ja teenuseid • oskab luua süsteemi uusi kaupu, tooteid ja teenuseid • oskab koostada süsteemis lihtsamaid retsepte • oskab koostada müügihinda • oskab ühildada kaubad, tooted ja teenused kassamüügiga • jälgib müügi- ja lao aruandlust • oskab luua teenindajatele müügiõigusi • oskab parandada müügivigu • tunneb inventuuri läbiviimist operatsioonisüsteemis 	4. Laovarude jälgimine, müügi aruandluse vajalikkus ning kasutamine	loeng, meeskonnatöö, analüüs, iseseisev töö, test, seminar	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab tehnoloogia kaarte koostöös otsese juhiga Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 4 kokku: 6	<ul style="list-style-type: none"> • töötab välja uusi tooteid, koostöös otsese juhiga, lähtudes tööjuhiseist • koordineerib meeskonnatööd uue toote väljatöötamisel vastavalt tööjuhisele 	3. Retsepti koostamine, omahind ja müügihinna kujunemine	loeng, meeskonnatöö, analüüs, iseseisev töö, test, seminar	Mitteeristav
Lävend				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
hoiab end kursis turul toimuvaga osaledes esitlustel ja koolitustel Jaotus tundides:	<ul style="list-style-type: none"> • leiab ja esitleb erialaseid trende ja suundi lähtudes tööjuhiseist 	loeng, meeskonnatöö, analüüs, iseseisev töö,	Mitteeristav

teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 4		test, seminar	
---	--	---------------	--

Lävend

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vastutab kaupade inventuuri eest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	<ul style="list-style-type: none"> viib läbi inventuuri ja vastutab selle korrektsuse eest 	Inventuur	loeng, meeskonnatöö, analüüs, iseseisev töö, test, seminar	Mitteeristav

Lävend

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab toodete pakendamist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 4 kokku: 8	<ul style="list-style-type: none"> järgib toodete pakendamisel pakendiseadust kasutab pakkematerjale ja seadistab pakkemasinaid vastavalt toodangu liigile 	Pakendamine, pakkematerjalid, pakendamiseseadmed	loeng, meeskonnatöö, analüüs, iseseisev töö, test, seminar	Mitteeristav

Lävend

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpimapi koostamine juhendi alusel. Inventuuri läbiviimine
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Koolis oleva programmi juhendmaterjalid: Helenurm H., Arvestus ja aruandlus, e-kursus https://moodle.hitsa.ee/course/view.php?id=7163

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Meisterkondiiter“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	4. või 5. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja keskhariduse olemasolu		
Õppevorm	stационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Organisatsiooni juhtimine	3	Meeli Kaldma
Nõuded mooduli alustamiseks	4. või 5. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja keskhariduse olemasolu		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija oskab juhendada töömeeskonda, leida sobivaid lahendusi tootmistöö arendamiseks ning ettevõtte jätkusuutlikuseks läbi kliendi vajaduste		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktika	
24 t	24 t	30 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
juhendab meeskonda, vastutab positiivse õhkkonna loomise eest kollektiivis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 4 kokku: 20	<ul style="list-style-type: none"> • kaardistab koolitusvajadused ja viib läbi koolitusi, lähtudes vajadustest ja meeskonnatöö põhimõtetest • juhendab meeskonda selgitades ettevõtte tegevuseesmärke • vastutab positiivse õhkkonna loomise eest kollektiivis läbi motiveerimise ja probleemide lahendamise • koostab võrdlevat analüüsi erinevate perioodide tootmismahdade kohta 	Organisatsioon ja selle struktuur, juhtimine, juht ja liider. Eesmärgistamine Meeskond ja selle arenguetapid, info jagamine, juhi rollid, sh praktiline läbimäng	Loeng, diskussioon, praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö Ettekanne/esitlus				
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

korraldab ja koordineerib tarbimisvajaduste selgitamiseks kliendiküsitlusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 10 kokku: 14	<ul style="list-style-type: none"> • uurib tööjuhiseist lähtuvalt kliendi tarbimisvajadusi • koostab meeskonnatööna küsimustiku kliendiküsitluse läbiviimiseks, lähtudes tööjuhiseist • viib läbi kliendiküsitlusi, lähtudes tööjuhiseist, selgitamaks klientide tarbimisvajadusi • tutvustab küsitluste tulemuste kokkuvõtet ja järeldusi, lähtudes tööjuhiseist 	Kliendiküsitluste võimalused, koostamine ning läbiviimine	Loeng, diskussioon, praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö Analüüs Eksam				
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab meeskonna planeerimist ja töökorraldust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 10 kokku: 14	<ul style="list-style-type: none"> • Meeskonna planeerimine vastavalt töökoormusele ettevõttes • Töögraafikute koostamine ja koordineerimine ; töökorraldus pühade ajal 	Meeskond ja selle arenguetapid, info jagamine, juhi rollid, sh praktiline läbimäng Motiveerimine ja juhtimine, meeskonna loomine	Loeng, diskussioon, praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
Lävend				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanne: viib läbi kliendiküsitluse kooli sööklas ja restoranis, lähtudes aktuaalsest probleemolukorrast või konkreetsest lähteülesandest.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Jonathan Bowyer (2005) Organisatsiooni juhtimine. Haridus- ja Teadusministeerium Lind Sirje, 2006 Küsitluste läbiviimise hea tava. AS Resta. www.resta.ee.

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Meisterkondiiter“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	4. või 5. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja keskhariduse olemasolu		
Õppevorm	statsionaarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Meisterkondiitri praktika	15	Eha Martma, Ellen Lessel
Nõuded mooduli alustamiseks	4. või 5. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja keskhariduse olemasoluv		
Mooduli eesmärk	Õppija tutvub praktikaettevõttega, omandab juhtimisvõtteid ja korraldab tööd kondiitritööstuses		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktika	
10 t	20 t	360 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib isiklikke praktika eesmärke vastavalt õppekava eesmärkidele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 10 kokku: 14	<ul style="list-style-type: none"> koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse analüüsidest õnnestumisi ja ebaõnnestumisi 	Praktiline töö, aruande koostamise juhendamine, arutelu.	Mitteeristav
Hindamismeetod: Iseseisev töö			
Lävend			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab ja analüüsib praktikaettevõtet arvestades õppekava nõudeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 10 kokku: 16	<ul style="list-style-type: none"> analüüsib meisterkondiitri tööst tulenevalt praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustusi ning vastutusvaldkondade kokkupuutepunkte kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust 	<ul style="list-style-type: none"> Aruande koostamine Aruande esitlemine 	Praktiline töö, aruande koostamise juhendamine, arutelu.	Mitteeristav

	• kirjeldab juhendi alusel tootmisprotsesse ja töökorraldust		
Hindamisülesanne: Praktikajuhend, praktikaleping, tagasiside leht.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Analüüs Ettekanne/esitlus	
Lävend			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
valmistab kondiitritooteid vastavalt ettevõtte sortimendile Jaotus tundides: praktika: 360 kokku: 360	<ul style="list-style-type: none"> • järgib juhendi alusel ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid • töötab meeskonnas juhendades kondiitreid erinevates tööülesannetes • teeb ettevalmistustöid vastavalt juhendile • võtab vastu eritellimusi ja nõustab kliente positiivset kliendikontakti hoides • valmistab eritellimustooteid vastavalt kliendi soovile • esitleb kliendile tooteid ja teenuseid, lähtudes teenindusstandardist • nõustab kliente, soovitades sobivaid tooteid ja teenuseid, lähtudes teenindusstandardist • kontrollib kondiitrite tööd vastavalt tööjuhendile • kontrollib enesekontrolliplaani täitmist vastavalt tööjuhendile 	Praktiline töö vastavalt praktikajuhendile	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö			
Lävend			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanne: koostab praktika lõppedes praktikaaruande <ul style="list-style-type: none"> • koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile • analüüsib saavutatud praktikaeesmärke • esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist • teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Praktikajuhend, praktikaleping, tagasiside leht, avaldatud Tallinna Teeninduskooli kodulehel http://www.teeninduskool.ee/index.php/praktikast

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Meisterkondiiter“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	4. või 5. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja keskhariduse olemasolu		
Õppevorm	stационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Kondiitritoodete kaunistusmaterjalid	20	
Nõuded mooduli alustamiseks	4. või 5. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja keskhariduse olemasolu		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab temaatiliste ja tellitud kondiitritoodete viimistlemise ja kaunistamise oskused, oskab valmistada kaunistusi kreemidest, puuviljadest, martsipanist, dekoormassidest, šokolaadist ja glasuuridest. Valmistab erinevatest taiginatest kaunistusi.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	Praktika
36 t	48 t	144 t	292 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab erinevatest taignaliikidest kaunistused vastavalt tellimustele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 22	<ul style="list-style-type: none"> • Valmistab rukki- ja soolataignast kaunistusi ja kompositsioone vastavalt etteantud ülesandele. • Valmistab muretaignast, lehttaignast, keedutaignast, beseetaignast kaunistusi ja kompositsioone vastavalt tellimustele või etteantud ülesandele. • Valmistab küpsetatud kaunistuselemente ja vormib vastavalt kavandile. 	1. Erinevad taignaliigid, töötlemisvõtted ja küpsetamisrežiimid. Taiginate kasutusvõimalused dekoreerimisel	Loeng, esitlused, arutelu, praktiline töö, degusteerimine, analüüs, iseseisev töö, seminar	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö				
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab tellitud toodetele kaunistusi	• Valmistab munavalgekaunistusmassid	2. Erinevate munavalgest kaunistusmasside valmistamine, kaunistuste vormimise	Loeng, esitlused, arutelu,	Mitteeristav

kuivatatud kaunistusmassidest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 4 kokku: 28	vastavalt tehnoloogiale • Pritsib ornamente ja lilli vastavalt joonistele või šabloonidele • Valmistab mustrilehed ornamentide pritsimiseks, kuivatab vastavalt nõuetele • Valmistab kaunistusi pumatist kasutades erinevaid kaunistusvõtteid.	erinevad võtted	praktiline töö, degusteerimine, analüüs, iseseisev töö, seminar
---	---	-----------------	---

Lävend

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab tellitud toodetele kaunistusi puuviljadest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 24 iseseisev töö: 6 kokku: 36	<ul style="list-style-type: none"> Suhkrustab ja kuivatab värsketest puuviljadest kaunistusi Värsketest puuviljadest lillede, lehtede, liblikate, lindude ja kompositsioonide valmistamine vastavalt tellimusele. Külmutatud ja kompotipuuviljade kasutamine toodete valmistamisel vastavalt puuviljade eripärale. 	3. Puuviljade kasutamise võimalused: värsked, konserveeritud ja külmutatud puuviljad	Loeng, esitlused, arutelu, praktiline töö, degusteerimine, analüüs, iseseisev töö, seminar	Mitteeristav

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Lävend

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab kreeme, kreemornamente ja kompositsioone tellitud toodetele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 14	<ul style="list-style-type: none"> Valmistab võikreeme, vahuookekreeme, munavalgekreeme jt. vastavalt tehnoloogilisele protsessile. Valmistab roose, lehti, lilli jm kaunistuselemente vastavalt tellija soovile Valib õiged väikevahendid ja tüllid oma töö teostamiseks. 	4. Erinevate kreemide kasutusvõimalused kondiitritoodete kaunistamisel. Väikevahendid.	Loeng, esitlused, arutelu, praktiline töö, degusteerimine, analüüs, iseseisev töö, seminar	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Loeng, esitlused, arutelu, praktiline töö, degusteerimine, analüüs, iseseisev töö, seminar

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Lävend

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab kaunistused martsipanist, lillepastast ja dekoormassidest, arvestades toote temaatikat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 48 iseseisev töö: 18 kokku: 72	<ul style="list-style-type: none"> Töötleb martsipani, dekoormassi ja lillepastat järgides hügieeninõudeid ja kasutades õigeid töövahendeid Voolib erinevatest materjalidest kaunistusi kasutades õigeid töövõtteid ja töövahendeid Valmistab käsitsi dekoormassi ja kasutab seda katmisel ja kaunistuste voolimisel. 	5. Martsipani, lillepasta ja suhkrumassi käsitlemise eripärad. Töövahendid, vormid ja töövõtted	Loeng, esitlused, arutelu, praktiline töö, degusteerimine, analüüs, iseseisev töö, seminar	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö				
Lävend				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab šokolaadist, glasuurist ja modelleerimismassist kaunistusi ning kompositsioone Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 36 iseseisev töö: 12 kokku: 56	<ul style="list-style-type: none"> Tempereerib šokolaadi vastavalt šokolaadi liigile, kasutades selleks õigeid töövahendeid ja seadmeid Kasutab õigeid töövõtteid erinevate šokolaadi ja rasvglasuuri liikidega töötamisel Valmistab pritsitud, kaabitud, valatud, voolitud jt. kaunistusi kasutades selleks glasuuri ja šokolaadi 	6. Šokolaadi ja glasuuriga töötamise tehnoloogilised erinevused. Modelleerimismassi ja kaunistuste valmistamine.	Loeng, esitlused, arutelu, praktiline töö, degusteerimine, analüüs, iseseisev töö, seminar	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö				
Lävend				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik teemad on arvestatud
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> Lampkin, S. Tordikaunistuste piibel : 150 võimalust tordi dekoreerimiseks Martha Day. Peotordid: fantaasiatordid igaks sündmuseks A.Smith. The art of sugarcraft: Sugarpaste.

4. A. Wilkonson. Fantastic party cakes: 20 fun cakes to make and decorate
5. A. David & Charles Book. Storybook Cakes.
6. .Cake craft & Decoration. Ajakiri.
7. Temaatiliste tortide kaunistamine. Allikas <http://296811.edicypages.com/> kasutatud 24.10.2014

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Meisterkondiiter“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Kommide valmistamine	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Keskkaridus ja Kondiiter, tase 4 kutse või tõendatud vastavad kompetentsid, eesti keel tasemel B1,		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab läbi teoreetilise õpetuse ja käelise tegevuse käsitöökommide valmistamise oskuse		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	Praktika
8 t	16 t	12 t	16 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab trühvleid tehnoloogia kaardi järgi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline: 4 iseseisev töö: 4 kokku: 10	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. Trühvlite ja pralineede valmistamine	Arvutamine, paaristöö, praktiline, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu.	Mitteeristav
Lävend				
valmistab trühvleid tehnoloogia kaardi järgi				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab pralineekomme tehnoloogia kaardi ja toote kirjelduse järgi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 6 praktiline: 4 iseseisev töö: 4	Valmistab retsepti järgi täidiseid arvestades maitse sobivust, vajadusel teeb asendusi. Tempereerib šokolaadi vastavalt šokolaadi liigile, kasutades erinevaid temperiimisvahendeid. Töötab elektriseadmetega tööohutuseeskirju järgides.	Valmistab retsepti järgi täidiseid arvestades maitse sobivust, vajadusel teeb asendusi. Tempereerib šokolaadi vastavalt šokolaadi liigile, kasutades erinevaid temperiimisvahendeid. Töötab elektriseadmetega tööohutuseeskirju järgides.	Arvutamine, paaristöö, praktiline, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu.	Mitteeristav

kokku: 16			
Lävend			
valmistab pralineekomme tehnoloogia kaardi ja toote kirjelduse järgi			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab erikujulisi komme erinevate täidistega, kasutades innovaatilisi tooraineid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 6 prakтика: 4 iseseisev töö: 6 kokku: 18	Kasutab oskuslikult kommide valmistamise väikevahendeid Valmistab erinevatest toorainetest täidiseid kasutades oma loovust. Koostab toote kirjelduse elektrooniliselt. Viimistleb komme vastavalt toote kirjeldusele.	Uute toorainete kasutamine täidiste ja viimistlusmaterjalide valmistamisel. Erikujuliste kommide ja uudsete täidiste väljatöötamine.	Arvutamine, paaristöö, praktiline, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu.	Mitteeristav
Lävend				
valmistab erikujulisi komme erinevate täidistega, kasutades innovaatilisi tooraineid				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab kommide pakendamise ja markeerimise Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 prakтика: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 8	Markeerib ja ladustab kommid vastavalt toiduseadusele Valib pakendid arvestades pakendatavate toodete omadusi.	Toiduseadus. Pakendi märgistus. Toiduga kokku puutuda lubatud materjalid.	Arvutamine, paaristöö, praktiline, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu.	Mitteeristav
Lävend				
korraldab kommide pakendamise ja markeerimise				

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

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Meisterkondiiter“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	4. või 5. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja keskhariduse olemasolu		
Õppevorm	stационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Kujundusõpetus	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	4. või 5. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja keskhariduse olemasolu		
Mooduli eesmärk	Õppija omandab oskused erikujuliste temaatiliste ja tellitud toodete valmismiseks ja kujundamiseks. Oskab kasutada oma töös kompositsiooni, kujunduse ja ilukirja võtteid.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	Praktika
6 t	24 t	18 t	30 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kujundab tellitud ja temaatilisi tooteid kliendi soove arvestavalt Jaotus tundides: praktiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 12	<ul style="list-style-type: none"> Koostab tellitud temaatilisele tootele eskiisi arvestades tähtpäeva sümboolikaga Voolib temaatilisi kaunistusi kasutades kondiitri töövahendeid ja materjale otstarbekalt 	Kujundus- ja vormiõpetus. Lindude, loomade ja lillede skitseerimine Loodus- ja tehismoodide 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
Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Arutlus				
Lävend				

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

juures toiduvärve Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 4 kokku: 8	• Kasutab värvide psühholoogilist mõju arvestades värviteooria põhireegleid	Värvide psühholoogiline mõju. Värvide kasutus eri tähtpäevadel, värviperspektiiv.	selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu, voolimine, joonistamine, kirjutamine	
Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö				
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
analüüsib erinevatele tähtpäevadele iseloomulikke elemente ja värve Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 6 kokku: 12	<ul style="list-style-type: none"> • Valmistab tähtpäevadele omaseid kaunistuselemente arvestades proportsioone ja värvikoloriiti. • Valmistab kompositsioone kasutades peamotiivi ja kõrvalobjekte 	Värvusõpetus. Värvide psühholoogiline mõju. Värvide kasutus eri tähtpäevadel, värviperspektiiv.	paaristöö, praktiline töö, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu, voolimine, joonistamine, kirjutamine	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö Arutlus Analüüs				
Lävend				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab toodete kujundamisel erinevaid kirjastiile Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 8 kokku: 16	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjutab fantaasia- ja tarbegrafilist kirja ja kasutab vastavalt eskiisile • Kasutab oma töös erinevaid märke ja sümboleid vastavalt tellitud tootele 	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
Hindamismeetod: Praktiline töö Arutlus				

Lävend

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

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Meisterkondiiter“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	keskharidusega isikud		
Õppevorm	stационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Väikeettevõtlus	3	Alje Nohrin
Nõuded mooduli alustamiseks	läbitud karjäärijuhtimise mooduli majanduse ja ettevõtluse teemad		
Mooduli eesmärk	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		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktika	
24 t	24 t	30 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab väikeettevõtte olemust ja toimimist lähtudes riigi majanduspoliitikast ja ettevõtte elutsükli teooriast Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktika: 10 iseseisev töö: 6 kokku: 24	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab ettevõtluse olemust ja rolli ühiskonnas lähtudes riigi majanduspoliitikast iseloomustab ettevõtluskeskkonda oma planeeritava ettevõtte või praktikaettevõtte baasil 	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"> loeng rühmatöö praktiline töö – ettevõtlusalase info otsing 	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö: <ul style="list-style-type: none"> ettevõtluse olemuse ja rolli kirjeldamine rühmatööna. ettevõtluskeskkonna analüüsi koostamine 			Hindamismeetod: Rühmatöö Analüüs	
Lävend				
<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab ettevõtluse olemust ja rolli ühiskonnas lähtudes riigi majanduspoliitikast iseloomustab ettevõtluskeskkonda oma planeeritava ettevõtte või praktikaettevõtte baasil 				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>analüüsib ettevõtlust kui üht alternatiivi lähtudes isiklikust karjäärast</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktika: 10 iseseisev töö: 6 kokku: 24</p>	<ul style="list-style-type: none"> • hindab enda kui tulevase ettevõtja isikuomadusi, arenguvajadusi ja valmisolekut ettevõtlusega tegelemiseks, kasutades eneseanalüüsi meetodeid • analüüsib äriideed ja ettevõtte eesmäärke arvestades ettevõtte strateegiat ja tegevuskavasid 	<p>2. Äriidee ja selle teostamine</p> <p>2.1. Ettevõtjale vajalikud isikuomadused</p> <p>2.2 Äriidee püstitamine, testimine analüüs ja hindamine.</p> <p>2.3 Ärimudel, selle olemus ja püstitamine.</p> <p>2.4 Ärimudel või äriplaani.</p> <p>2.5 Ettevõtte missioon, visioon ja eesmärgid, strateegia ja tegevuskava.</p> <p>2.6 Põhilised konkurentsistrateegiad ja taotletav konkurentsieelis.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • loeng • rühmatöö • töölehed • praktiline töö • õppekäik 	Mitteeristav
<p>Hindamisülesanne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eneseanalüüs – oma isiksuseomadustest, hoiakutest, esitades tervislikust, majanduslikust ja perekondlikust seisundist tulenevad tugevused-nõrkused, võimalused ning ohud ettevõtlusega tegelemise seisukohast. • Praktiline töö - äriidee püstitamine, ettevõtte eesmärkide, strateegia ja tegevuskava koostamine 		<p>Hindamismeetod:</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Analüüs</p>		
<p>Lävend</p> <ul style="list-style-type: none"> • hindab enda kui tulevase ettevõtja isikuomadusi ja arenguvajadusi ning valmisolekut ettevõtlusega tegelemiseks • analüüsib äriideed ja ettevõtte eesmäärke arvestades ettevõtte strateegiat ja tegevuskavasid 				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>sooritab toiminguid ettevõtlusega alustamiseks lähtudes Eestis kehtivatest õigusaktidest</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktika: 10 iseseisev töö: 12 kokku: 30</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"> • loeng • rühmatöö • töölehed • praktiline töö • õppekäik 	Mitteeristav
<p>Hindamisülesanne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Praktiline töö - ettevõtte asutamistoimingute kirjeldamine • Praktiline töö – meeskonnatööna äriplaani sõnalise ja finantsosa koostamine 		<p>Hindamismeetod:</p> <p>Praktiline töö</p>		
<p>Lävend</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>				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt.

	Hindamise eelduseks on aruteludes osalemine. Mooduli hinne kujuneb elektroonilise õpimapi ja sooritatud praktiliste tööde alusel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. EAS. Ettevõtlusega alustamine. Kasutamise kuupäev: 01.09.2014.a., allikas http://www.eas.ee/et/alustavale-ettevotjale 2. Eesti.ee. Ettevõtjale. Kasutamise kuupäev: 01.09.2014.a., allikas https://www.eesti.ee/est/teenused/ettevotja 3. Ettevõtja.ee. Ettevõtlikkus. Äriplaani koostamine. Kasutamise kuupäev: 01.09.2014.a., allikas http://www.ettevotja.ee/ 4. E-Äriregister. Ettevõtjaportaal. Kasutamise kuupäev: 01.09.2014.a., allikas http://www.rik.ee/et/ettevotjaportaal 5. Kullerkupp, A. (2007). Äriplaneerimine. Kuidas jõuda õigete otsusteni. Tallinn: Äripäeva Kirjastus. 6. Lagerström, M. (1995). Ideest oma ettevõteteni. NUTEK jt. Viljandi: Kiir 7. Laidre, A., Reiljan, A., Golberg, I., Lukason, O. (2004). Ettevõtte loomine ja äriplaani: rakendused tarkvaraga iPlanner. Tartu: Tartu Ülikool. 8. Miettinen, A., Teder, J. (2006). Ettevõtlus I. Ettevõtlusest, ettevõtjast, ettevõtluspoliitikast. Tallinn: Külüm. 9. Miettinen, A., Rikkinen, L., Teder, J. (2008). Ettevõtlus II. Äriideest, äriplaani, ettevõtte rajamisest ja kasvust. Tallinn: Külüm. 10. Mets, T. (2002). Sissejuhatus äriplaani. Tartu: Alo. 11. Pramann-Salu, M. (2005). Ettevõtluse alused. Tallinn: Ilo. 12. Randmaa, T., Raiend, E., Rohelaan, R., Kupp, A., Mägi, J. (Koost.). (2007). Ettevõtluse alused. Õppematerjal. Kasutamise kuupäev: 01.09.2014.a., allikas http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettev%C3%B5tlus%C3%B5pe/Ettev%C3%B5tluse%20alused%20%C3%B5pilasele.pdf 13. Reiljan, A. (2002). Ettevõtte: teooria ja rakendused. Tartu: Tartu Ülikool. 14. Sirkel, R., Uiboleht, K., Teder, J., Nikitina-Kalamäe, M. (Koost.). Ideest eduka ettevõteteni. Õppematerjal. Kasutamise kuupäev: 01.09.2014.a., allikas http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettev%C3%B5tlus%C3%B5pe/Ideest%20eduka%20ettev%C3%B5tteni.pdf

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Meisterkondiiter“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	4. või 5. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja keskkariduse olemasolu, läbitu moodul		
Õppevorm	stационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Erialane inglise keel	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	4. või 5. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja keskkariduse olemasolu		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija on omandanud iseseisva keelekasutaja väljendusoskusi ja sõnavara ning oskab neid kasutades kliente teenindada ning töötajaid juhendada tasemel B1		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktika	
24 t	24 t	30 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab erialast inglise keelt, vastavalt keelenõude B1 tasemele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 12 kokku: 24	<ul style="list-style-type: none"> • saab aru lihtsatest erialastest tekstidest. • oskab leida ja mõista teavet igapäevatekstides. • saab aru teksti üldisest arutluskäigust • saab aru erialastest lausete mõttest • jälgib pikema mõttevahetuse põhipunkte selge häälduse korral • mõistab lihtsas sõnastuses erialast faktiteavet • jälgib erialast loengut lihtsas kõnes ning ülesehituses • mõistab ringhäälingus levivat erialast materjali 	<ul style="list-style-type: none"> • Erialane suhtlusterminoloogia • Erialased töövahendid • Erialase CV koostamine võõrkeeles ja tööintervjuuks valmistumine 	loeng, diskussioon, kriitilised juhtumid, erinevate juhtumite uurimine, praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

<p>räägib erialast inglise keelt vastavalt keelenõude B1 tasemele</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 12 kokku: 24</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjutab lühikesi erialaseid ettekandeid • kirjeldab erialaste sündmuste olulisemaid üksikasju • kirjeldab erialaseid arenemisvõimalusi • kirjeldab erialase teksti sisu • põhjendab lühidalt ja selgitab arvamusi, kavatsusi ja toiminguid. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tehnoloogia kaartide koostamine inglise keeles • Tellimuste vastuvõtmine ja klientide nõustamine võõrkeeles 	<p>loeng, diskussioon, kriitilised juhtumid, erinevate juhtumite uurimine, praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
--	--	--	--	---------------------

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Lävend

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Praktiline töö: õpiväljundeid arvestades</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. viia läbi tööintervjuu 2. lähteülesande järgi teha tehnoloogia kaart tellitud tootele 3. Võtta vastu tellimus inglise keelselt kliendilt ja nõustada teda tordi valikul
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<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>