

TALLINNA TEENINDUSKOOLI ÕPPEKAVA

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

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

Õppekava maht: 180 EKAP

Õppekeel(ed):

eesti, vene

Õppekava koostamise alus:

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

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

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

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

Õppekava õpiväljundid:

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

Pärast õppekava läbimist õpilane:

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

Õppekava rakendamine:

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

Nõuded õpingute alustamiseks:

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

Nõuded õpingute lõpetamiseks:

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

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:

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

Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:

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

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

„Abipagar, tase 3” vastavad kompetentsid.

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

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

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:

Õppekava täies mahus täitnud õpilastele väljastatakse kooli lõputunnistus.

Õppekava struktuur

Põhiõpingute moodulid (111 EKAP)

Nimetus	Maht	Õpiväljundid
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	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
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.
Pagaritoodete valmistamise alused sh praktika	18 EKAP	kasutab pagaritöö tooraineid lähtudes juhendist kasutab taiginate valmistamisel seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest valmistab juhendamisel taiginaid valmistab juhendamisel lihtsamaid täidiseid töötleb, vormib ja viimistleb juhendamisel pooltooteid küpsetab juhendamisel pärmitaigast tooteid jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel pagaritoodeteid mõistab kehalise valmisoleku olulisust töötaja tervisele ja töövõimele ning liikumisoskuste osa selle saavutamises lähtuvalt eriala eripärast planeerib isiklike praktika eesmäärke lähtuvalt praktikajuhendist. tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga lähtuvalt praktikajuhendist. töötab praktikaettevõttes juhendamisel, järgides ettevõtte töökorraldust, osaleb meeskonnatöös. töötab juhendamisel ettevõttes kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid. eeltöötleb tooraineid, valmistab ettevõtte nimekirjas olevaid tooteid juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid. pakendab ja ladustab juhendamisel valmistoodangut koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt praktiakjuhendist.
Valikpagaritoodete valmistamine	5 EKAP	valmistab juhendi alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaiginaid töötleb, vormib ja viimistleb liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaiginaid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist küpsetab liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigast tooteid sooritab eriala töövõime säilitamist ja tõstmist toetavaid kehalisi harjutusi

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

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

Loodusained	6 EKAP	Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, analüüsib keskkonnas toimuvaid nähtusi ning mõistab mudelite osa reaalsete objektide kirjeldamisel. Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäeva elu probleemide lahendamisel mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel
Sotsiaalsained	7 EKAP	omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi hindab üldnimilikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu
Kunstiained	1,5 EKAP	õpilane eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid. õpilane tunneb maailma ja Eesti kunsti ning muusika olulisemaid teoseid ja oskab neid seostada ajalooga. õpilane analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse. kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. õpilane väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse.

Valikõpingute moodulid (39 EKAP)

Nimetus	Maht
Matemaatika alused	1 EKAP
Õpioskused	1 EKAP
Eriala toetav arvutiõpetus	2 EKAP
Kutsealane inglise keel	3 EKAP
Gluteenivabad küpsetised	1 EKAP
Soome keel	3 EKAP
Klienditeenindus	1 EKAP
Grillimine	3 EKAP
Eripuhastustööd pagari ja kondiitritööstuses	3 EKAP
Fruktodisain	2 EKAP
Kompositsioon ja värvusõpetus	2 EKAP
Kehaline arendus	3 EKAP
Toiduvalmistamise alused	3 EKAP
Kommide valmistamine	2 EKAP
Lilleseade ja ruumikujundus	1 EKAP
Toidufotograafia	2 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:

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

Praktika:

Põhiõpingutest moodustab praktika 0.00 EKAPit.

Õppekava kontaktisik:

Eha Martma

Juhtivõpetaja

Telefon 505 3120, eha.martma@teeninduskool.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=175

https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=175&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	111	40	40	31
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	2	2	2
Toidutööstuse valdkonna alused	2	2		
Toiduohutus	2	1		1
Pagaritoodete valmistamise alused sh praktika	18	18		
Valikpagaritoodete valmistamine	5		5	
Kondiitritoodete tehnoloogia	28		15	13
Pagari praktika	10		10	
Kondiitri praktika	23		8	15
Lihtpagaritoodete valmistamine, sh praktika	17	17		
Üldõpingute moodulid	30	12	10	8
Keel ja kirjandus	6	2	2	2
A-võõrkeel	4,5	2	2,5	
Matemaatika	5	1	2	2
Loodusained	6	4		2
Sotsiaalsained	7	1,5	3,5	2
Kunstiained	1,5	1,5		
Valikõpingute moodulid	39	8	10	21
Matemaatika alused	1	1		
Õpioskused	1	1		
Eriala toetav arvutiõpetus	2	2		
Kutsealane inglise keel	3	3		
Gluteenivabad küpsetised	1	1		
Soome keel	3			
Klienditeenindus	1			1

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

Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia

Seosed kutsestandardi „“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid								Valikõpingute moodulid							
	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Toidutööstuse valdkonna alused	Toiduohutus	Pagaritoodete valmistamise alused sh praktika	Valikpagaritoodete valmistamine	Kondiitritoodete tehnoloogia	Pagari praktika	Kondiitri praktika	Lihtpagaritoodete valmistamine, sh praktika	Eriala toetav arvutiõpetus	Kutsealane inglise keel	Soome keel	Klienditeenindus	Grillimine	Eripuhastustööd pagari ja kondiitritööstuses	Kompositsioon ja värvusõpetus
Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine			X	X	X		X		X					X	X	X
Tainaste valmistamine, sh juuretise ja keedu valmistamine				X	X		X		X	X	X	X			X	
Tainaste kääritamine, vormimine, kergitamine				X	X		X		X		X	X			X	
Toodete küpsetamine				X	X		X		X							
Toodete jahutamine ja viimistlemine			X	X	X		X		X				X		X	
Toodete külmutamine			X	X	X		X		X							
Toodete pakendamine ja ladustamine			X										X		X	
Juhtimine ja majandamine		X														X
Valitav kompetents: Masinate ja seadmete kasutamine				X	X	X			X		X	X		X		
kondiiter: Tainaste valmistamine						X		X		X	X	X			X	
kondiiter: Tainaste vormimine ja kergitamine						X		X			X	X			X	
Kondiiter: Toodete küpsetamine						X		X								
Kondiiter: Toodete jahutamine ja viimistlemine			X			X		X			X	X	X		X	
Valikpagaritoodete külmutamine			X		X	X										

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

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

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

Sihtrühm	Kutsekeskharidusel õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	Diana Malkevitš, Eda Odar, Niina Smirina
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
108 t	48 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist nii ema- kui võõrkeeles • kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava • järgib üldtunnustatud käitumistavasid • selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi • kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel 	<p>Suhtlemise alused Kommunikatsiooni põhiskeem ja alaliigid. Suhtlusprotsessi komponendid, Tagasiside, suhtlustökked. Verbaalne suhtlemine (Sõnad. Dialog. Monoloog) Mitteverbaalne suhtlemine (visuaalsed, taktiilsed, akustilised, ruumisuhed, kineesika, olfaktoorsed). Suhtlemisvahendid Vahetu suhtlemine (rääkimine, viipekeel, kehakeel) telefoni-ja internetisuhtlus (telefonikõne, sms, mms, e-mail, e-kaart, foorum, skype, veebikaamera, jututuba) Suhtlemissituatsioonid, hea suhtlemise tavad. Esmamulje ning kontakti loomine ja lõpetamine. Kuulamisoskus. Selge eneseväljendus. Enesekehtestamine. Suhtlemisvahendid, telefoni-ja internetisuhtlus. Suhtlemissituatsioonid, hea suhtlemise tavad. Kultuurilised erinevused suhtlemisel.</p>	<p>Seletus-ja virgutusmeetod Rühmatöö Harjutus Iseseisevtöö Kõitev loeng Video, harjutus, Iseseisevtöö Arutamine, Video, Harjutus, Iseseisev töö Seletus-ja virgutusmeetod, rühmatöö, Harjutus Video Rühmatöö Probleemisituatsiooni lahendamine Kõitev loeng Video</p>	Mitteeristav

			harjutus	
Hindamisülesanne: Essee teemal „Suhtlemise roll inimese elus“ Test teemal “Suhtlemisvahendid” Arvustustöö „Aktiivne kuulamine“ Test „Konflikt“ PowerPoint ettekande koostamine suhtlemise põhioskuste kohta vastavalt etteantud teemale ja kirjandusallikale		Hindamismeetod: Iseseisev töö Test Suuline esitus		
Lävend				
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab oma majanduslikke vajadusi lähtudes ressursside piirusest • selgitab nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust • koostab juhendi alusel elektrooniliselt oma leibkonna ühe kuu eelarve • loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse • täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni • leiab iseseisvalt informatsiooni peamiste pangateenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta • kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi „e-riik“ 	Majanduse olemus. Inimese majanduslikud vajadused, ressursid, ressursside piiratus. Turg. Nõudmine ja pakkumine. Turumajandus. Eelarve ja selle koostamine. Maksud, otsesed ja kaudsed maksud. Tulud ja kulud. Tulude deklareerimine. Pangad ja pankade teenused. E-riik, portaali kasutamise võimalused.	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö, interaktiivne loeng, arutelu	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Koostab majandusuudiste analüüsi Sooritab testi		Hindamismeetod: Test Analüüs		
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast • võrdleb iseseisvalt oma võimalusi tööturule 	Ettevõtluskeskkond Eestis. <ul style="list-style-type: none"> • Ettevõtluse olemus ja definitsioon • Ettevõtjaks kujunemine • Poliitiline, majanduslik, sotsiaalne, tehnoloogiline keskkond 	Kõitev loeng, diskussioon, iseseisev töö arvutis, arutlus, praktiline ülesanne,	Mitteeristav

iseseisev töö: 16 kokku: 52	sisenemisel palgatöötaja ja ettevõtjana, lähtudes ettevõtluskeskkonnast <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid • selgitab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda • kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele • kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt, meeskonnatööna, juhendi alusel lihtsustatud äriplaani 	<ul style="list-style-type: none"> • Ettevõtluse areng Eestis Ettevõtja, palgatööline. • Ettevõtlikkus • Ettevõtja palgatöötaja • Ettevõtja küsitlusleht • Töötaja küsitlusleht Ettevõtluskeskkond õpitavas valdkonnas. • Ettevõtte nimetus • Asukoht • Ettevõtlusvorm • Asutamise aeg ja ajalugu • Tegevusvaldkond • Ettevõtte kaubad ja teenused • Turg, konkurendid • Ettevõtte töäjõud • Ülesehitus Kultuurilised erinevused ettevõtluskeskkonna mõjutajana. Äriidee, äriplaani, äriplaani koostamine. • Ettevõtte algab äriideest • Äriidee leidmise võimalused • Äriplaani ja selle ülesehitus • Ettevõtte äriplaani struktuur • Lisasoovitusi äriplaani koostamiseks 	iseseisev töö arvutis, seletus- ja virgutusmeetod, probleemisituatsiooni lahendamine, iseseisev töö	
Hindamisülesanne: Kontrolltöö: Ettevõtluse vormid Lihtsustatud äriplaani koostamine ja esitlus		Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö Suuline esitus		
Lävend				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate peamisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel • tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldisi füüsilisi, 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 	4.1. Töötervishoiu ja tööohutuse korraldamine ettevõttes. 4.2. Töökeskkonna ohutegurid ja töötingimused 4.3. Tööõnnetused ja kutsuhaigused. Elektriõhutus. Elektri-traumad. Elektrivoolu toime inimorganismile. Isikukaitsevahendid. Käitumine õnnetusel ja ohuolukorras. 4.4. Tuleohutus 4.5. Töötervishoiu ja töökeskkonnaalase info leidmine Tööseadusandlus. Töölepingud. Ajatöö ja tükitöö. Bruto- ja netopalk. Ajutine töövõimetus. Dokumendihaldus, dokumentide koostamine, vormistamine, säilitamine.	Loeng, iseseisev töö, aktiveerimisülesanded, video, rühmatöö, arutelu, probleemisituatsiooni lahendamine: <ul style="list-style-type: none"> • infootsing riikliku töötervishoiu ja tööohutuse strateegiast • rühmatööna mõttekaardi loomine töökeskkonna ohutegurite kohta. • protsessi skeemi 	Mitmeeristav

	<p>ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas</p> <ul style="list-style-type: none"> • leiab juhtumi näitel iseseisvalt eri allikatest sh elektrooniliselt töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni • leiab iseseisvalt töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta • nimetab töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu peamisi erinevusi ja kirjeldab töölepinguseadusest tulenevaid töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust • arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist • koostab ja vormistab juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt • kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega 		<p>joonistamine tuleõnnetuse korral (koolis/ töökohal olemasolevate ohutusjuhendite alusel)</p>	
--	--	--	---	--

Hindamisülesanne:

Koostada ettekanne ja analüüs "Riskianalüüs õnnetusjuhtumi kohta TEs/või töökohal"

Analüüsida töökeskkonna ohutegureid töökohas(õppekõrgis) ja vormistada etteantud tabelisse

Hindamismeetod:

Analüüs
Ettekanne/esitlus

Lävend

Iseseisvad tööd

Koostada riskianalüüs oma töökohale, analüüsida ohutegurid vastavalt töötervishoiu ja tööohutuse seadusele.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib juhendamisel oma isiksust ja kirjeldab enda tugevaid ja nõrku külgi • seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega • leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta 	<p>Sissejuhatus. Tutvumine õpiväljundi, hindamiskriteeriumite, teemade, õppemeetodite, hindamisega. Seosed teiste õpiväljunditega. Õpilaste ootuste kaardistamine. Koostöö põhimõtted, kokkulepped. Senise karjääritee kaardistamine.</p> <p>Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel. Sissejuhatus. Johari aken, mudeli seos karjääriplaneerimisega. Isikuomadustega seotud mõisted.</p>	<p>Sotsiomeetrilised meetodid Küsimuste esitamine ja vastamine Arutelu Väitlus Testid, küsimustikud Analüüs</p>	<p>Mitteeristav</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta • koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumentide (CV, sh võõrkeelse motivatsioonikirja, sooviavalduse) lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast • valmistab ette ja osaleb näidistööintervjuul • koostab juhendamisel oma lühi- ja pikaajalise karjääriplaani 	<p>Närvisüsteemitüüp, temperament, iseloom. Ekstravertsus, introvertsus. Eelistused ametitele, töö iseloomule, keskkonnale.</p> <p>Suur Viisik, põhiskaalad, seosed erinevate ametite, valdkondade, töö keerukusega.</p> <p>Isiklike omaduste kirjeldamine, analüüsimine. Ettevõtjale vajalikud isikuomadused, oskused. Ettevõtja, palgatöötaja sarnasused, erinevused. Isiklik huvi, potentsiaal.</p> <p>Väärtused, väärtushinnangud. Väärtuste mõju ja tähtsus isikliku karjääri planeerimisel ja töelus. Isiklike baasväärtuste sõnastamine. Väärtuskonflikt. Vajadused, seosed karjääriplaneerimisega.</p> <p>Motivatsioon. Sisemine ja väline motivatsioon, vooseisund. Enese motiveerimine. Hoiakud, nende iseloom ja mõju. Emotsioonid, eneseteadlikkus.</p> <p>Võimed. Tugevuste kaardistamine, seosed valitud eriala, karjääriplaneerimisega. Huvid, eelistused, seosed valitud eriala, karjääriplaneerimisega.</p> <p>Planeerimine ja karjääriotsuste tegemine. Lühiajaline karjääriplaan. Kandideerimisprotsess. Kandideerimisdokumendid</p> <p>Töötamine. Töötaja vajaduste/küsimuste sõnastamine. Tööportaalid ja nende kasutamine. Tööintervjuu simulatsioon. Personalijuhtide, tööandjate soovitusel noortele.</p> <p>Kokkuvõtte, tagasiside.</p>	<p>Video, film</p> <p>Mõiste- ja idekaardid</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Coachingu meetodid</p> <p>Rollimäng</p> <p>Intervjuu</p> <p>Ajurünnak</p>	
--	---	--	--	--

Hindamisülesanne:

I Teema: isiksuseomadused.

- Leia juhendamisel, märksõnade abil etteantud skaaladel viis isikuomadust
- Hinda numbrite abil nende tugevust/nõrkust
- Kirjelda ühe konkreetse näite abil isiksuseomaduse esinemist reaalses elus.
- Kirjelda ühte vabalt valitud tugevust kaaslasele/rühmale/õpetajale

(Lisaülesanne andekatele: sõnasta arenguülesande ühe vabalt valitud isiksuseomaduse juures, mis hindasid skaalal hinnatud väärtusega „alla keskmise“).

II Teema: ettevõtja/isiksuseomadused, oskused

- Protsessi tutvustamine, rühmade moodustamine, rollide, tööülesannete tutvustamine, jagamine
- I rühm – leia etteantud juhendi alusel filmist ettevõtjale vajalikud isiksuseomadused, illustreeri näidetega.
- II rühm – leia etteantud juhendi alusel filmist ettevõtjale vajalikud oskused, illustreeri näidetega.
- Esitus, arutelu
- Rühmatöö analüüs
- Enesehindamine

III Teema: motivatsioon.

- Individuaalne töö. Koosta kaks nimekirja (1. tegevused, mida teed meeeldi. 2. tegevused milleks pead end sundima)
- Paaristöö. Leia kaaslane, kelle arvamusest lugu pead. Tutvusta nimekirja, põhjenda.
- Anna kaaslasele vähemalt 5 ideed, mida ette võtta selleks, et tulla paremini toime olukordade/tegevustega, mis ei ole meeldivad. Vali kaaslase antud viiest ideest välja kaks, mis sulle enam sobivad. Põhjenda oma valikut.
- Arutelu, kokkuvõtte.

Hindamismeetod:

Rühmatöö

Iseseisev töö

Arutlus

Õpimapp/portfoolio

Suuline esitus

Enesehindamine

Probleemsituatsiooni lahendamine

Intervjuu

5. Anna etteantud juhised järgides kaaslastele koostöö kohta tagasisidet.

IV Teema: kandideerimisdokumendid

1. Leia etteantud CVdest üles vead.
2. Arutelu, kokkuvõte.
2. Mõtlemisülesanne: sõnasta ja põhjenda, millised muudatused, täiendused teed iseseisvalt isiklikus CVs.

V Teema: töötamine, kandideerimine, tööintervjuu

1. Protsessi selgitamine.
2. Individuaalne töö: leia tööportaalist oma isiksust, võimeid, huvisid, oskuseid, teadmisi, vajadusi arvestav tööpakkumine
3. Sõnasta küsimused, mis tekkisid kandideerimise, töö, tingimuste, organisatsiooni, jne kohta.
4. Paaristöö: tööintervjuu simulatsioon (juhendi alusel) + õpilase ettevalmistatud küsimused

Tagasiside

Enesehindamine

Lävend

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

Iseseisvad tööd

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

Praktilised tööd

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

Hindamisülesanne	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde teostamine lävendi tasemel
Hindamismeetod	Õpimapp/portfoolio Analüüs Juhtumi analüüs
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde teostamine lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none">1. http://www.innove.ee/et/kutseharidus/materjalid/ettevotlusope2. Ettevõtlus õpik-käsiraamat; Kristi Suppi; 2013 Atlex3. AS Ettevõtlikkusest ettevõtluseni; toimetanud Toomas Saal, Juhan Teder, Aili Ohlau, Aet Kull; 2012 Teadlik Valik4. SA Väikeettevõtte raamatupidamine; Maire Otsus-Carpenter; 2014 Äripäev Kirjastus5. Ettevõtluse alused; Monika Pramann Salu; 2014 Argo Kirjastus6. Ettevõtlusarendamise Sihtasutus www.eas.ee7. Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettevotlus_2011%20-tekst.pdf8. Töötervishoiu ja töötervishoiu seadus https://www.riigiteataja.ee/akt/834134

9. Elektrihutusseadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/12894666>
10. Töötervishoiu – ja tööohutuse väljaõppe ja täiendõppe kord <https://www.riigiteataja.ee/akt/23105>
11. Ohumärguannete kasutamise nõuded töökohas <https://www.riigiteataja.ee/akt/709136?leiaKehtiv>
12. Tint, P. Töökeskond ja ohutus, Tallinn 2010
13. Benjamin, O. Alli. Töötervishoiu ja tööohutuse põhimõtted. Rahvusvaheline tööbüroo-Genf. EV Sots.min 2002
14. Tööinspektsiooni kodulehekülg www.ti.ee
15. Infoportaal "Tööelu" www.toelu.ee
16. Töökeskonnaalast infot koondav portaal "Tööbik" www.toobik.ee
17. Euroopa Tööohutuse ja Töötervishoiu Agentuuri kodulehekülg <http://osh.sm.ee/>

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

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Toidutööstuse valdkonna alused	2	Aive Antson, Eha Martma, Ellen Lessel, Jevgeni Kirilahha
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib enda tööalast arengut toidutööstuse valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
36 t	16 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toidutööstuse tähtsust Eesti majanduses ning toidutööstuse valdkonna ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt toiduainete töötlemise tegevusaladest. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4	<ul style="list-style-type: none"> • Seostab rühmatööna toiduainete tänapäevast töötlemist ja kasutamist ajaloolise traditsiooniga lähtuvalt toiduainete töötlemise ajalooliste viiside kirjeldustest. • Nimetab Eestis toodetavaid toidutooteid eesti ja võõrkeeles. • Esitleb rühmatööna juhendi alusel üht toiduaine töötlemise valdkonda eesti ja võõrkeeles. • Kirjeldab rühmatööna toidutööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest näitajatest ja suundumustest Eestis ning Euroopa Liidus. • Kirjeldab rühmatööna toidutööstuse valdkonna ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt erinevate toiduainete töötlemise tegevusaladest, nagu liha-, kala-, piima, puu- ja köögiviljade, pagaritoodete, jookide tootmine. • Kirjeldab rühmatööna lähtuvalt juhendist Euroopa Liidu toiduainetööstuse trende ja toiduainetööstuse majanduslikku ja sotsiaalset mõju ühiskonnale. 	Teema: Sissejuhatus erialaõpingutesse 1.1. Toidutööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsus 1.2. Eesti toidutööstuse arengulugu 1.3. Kutsestandardid	Loeng, arutelu, rühmatöö, õppekäik	Mitteeristav

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

Lävend

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>selgitab toidutööstuse valdkonna ettevõtete toimimist lähtuvalt valdkonna ettevõtluskeskkonnast.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab uuendusi toiduainete töötlemisel ja selle olulisust seoses inimkonna hüppelise kasvuga maal. • Võrdleb toiduainete tehnoloogia ja teaduse omavahelisi seoseid. • Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva toidutööstuse ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused. Loetleb ja kirjeldab etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid nende kodulehekülgede põhjal. • Kirjeldab rühmatööna Eesti toidutööstuse arengulugu ja ettevõtluskeskkonda. • Leiab juhendi alusel informatsiooni toidutööstuse kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele. 	<p>Teema: Sissejuhatus erialaõpingutesse</p> <p>1.1. Toidutööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsus</p> <p>1.2. Eesti toidutööstuse arengulugu</p> <p>1.3. Kutsestandardid</p>	<p>Loeng, arutelu, rühmatöö, esitluste ettekandmine, õppekäik, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne:

Õppekäigu ja sortimendi analüüs

Lävend

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

Iseseisvad tööd

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

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

<p>toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 8 kokku: 20</p>	<p>vajadust organismis ning mõju inimese tervisele.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selgitab rühmatööna seedimisprotsessi, energia- ja ainevahetuse olemust, toitainete lõhustumist ja kasutamist organismis ning toidu energeetilist väärtust. • Selgitab rühmatööna tervisliku toitumise tähtsust ja põhimõtteid. • Kirjeldab etteantud tootesordimendi põhjal erineva toitumisvajadustega inimeste nagu taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse, diabeedi all kannatavate inimeste toidu valikute võimalusi. • Võrdleb rühmatööna toitumistavasid inimkonna arenguloo erinevatel etappidel. • Koostab juhendi alusel kokkuvõtte tervisliku toitumise teemast, vastates ajakohastele küsimustele, järgides autoriõiguse nõudeid ja viidates kasutatud allikatele. • Nimetab toidus leiduva võivaid saasteaineid ning võrdleb tava- ja mahepõllunduse saadusi ning geneetiliselt muundatud organisme (GMO). 	<p>2.2 Toidu tähtsus. Esmavajalikud toiduained ja nende mõju organismile. 2.3 Toitained, nende ülesanded, tähtsus vajadus 2.4 Toiduring ja toidupüramiid 2.5 Toiduenergia vajadus 2.6 Toidu energeetiline väärtus 2.7 Eritoitumine</p>	<p>töö,</p>	
--	---	--	-------------	--

<p>Hindamisülesanne: Iseseisvate tööde hindamine</p>
<p>Lävend</p>
<p>Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel</p>
<p>Iseseisvad tööd</p>
<p>Toitumissoovitused eritoitumist vajavale inimesele.</p>

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

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

Hindamisülesanne:

Iseseisvale tööle järgnevas arutelus osalemine

Lävend

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

Iseseisvad tööd

Õppekava aluseks olevate kutsestandarditega tutvumine ja seoste leidmine kooli õppekavaga

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

Hindamisülesanne:

Iseseisva töö sooritamine

Lävend

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

Iseseisvad tööd
Töö dokumentatsiooniga

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

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

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

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

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

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

Lävend

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

Iseseisvad tööd

Uurimus müügivõrgus olevatest puhastusainetest. Puhastusplaani koostamine.

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

Hindamisülesanne:

Toote/ tooterühma enesekontrolliplaani koostamine.

Hindamismeetod:

Kontrolltöö
Test
Arutlus
Suuline esitus
Ettekanne/esitlus

Lävend

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel.

Iseseisvad tööd

Enesekontrolliplaani koostamine.

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

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

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

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab pagaritöö tooraineid lähtudes juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 24 kokku: 64	1. Nimetab pagari töös kasutatavad jahu tüübid 2. Tunneb ära ja kirjeldab pagari töös kasutatavaid tooraineid - tangained, rasvained, munad ja munatooted, lõhna- ja maitseained, suhkru, kergitusained, lihad, aedviljad, puuviljad, marjad, piimatooted, tärgklised, tarrendained 3. Valmistab toorained tootmiseks ette, korraldades oma tööd otstarbekalt ja töötades säästlikult 4. Määratleb organoleptiliselt tooraine kvaliteedi vastavust kvaliteedinõuetele 5. Arvestab juhendi alusel tooraine ja materjali kulu	Teema: Tooraineteõpetus 4 tundi Suhkur, liigid, tootmine, kvaliteet, säilitamine 4 tundi Munad, munatooted, kvaliteet, säilitamine 4 tundi Toidurasvad, liigid, kvaliteet, säilitamine 4 tundi Piim, piimatooted, liigid, kvaliteet, säilitamine 4 tundi Liha, liha liigid, keemiline koostis, säilitamine 4 tundi Kala, kala liigid, keemiline koostis, säilitamine 4 tundi Aedviljad, maitseained, kvaliteet, säilitamine 6 tundi Toorainete ettevalmistamine tootmisprotsessiks. toorainete külmtootlemiskao arvutamine, toorainete asendamine 6 tundi Toorainete sensoorne hindamine	Toorainete sensoorne hindamine, loeng, arutelu, rühmatöö	Eristav
Hindamisülesanne: iseseisvate tööde esitlused		Hindamismeetod: Kontrolltöö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Teab pagaritöös kasutatavaid tooraineid, nende kvaliteedinõudeid. valmistab toorained ette iseseisvalt.	Teab pagaritöös kasutatavaid tooraineid, nende kvaliteedinõudeid. valmistab toorained ette iseseisvalt. Arvestab iseseisvalt toorainete kulu		

Iseseisvad tööd
24t uurimistööst vastavalt etteantud juhendile- toorainete küpsetusomadused Magustusained. Funktsionaalne toit: Probiootilised piimatooted.
Praktilised tööd
Toiduainete kvaliteedi hindamine sensoorselt.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab taiginate valmistamisel seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26	6. Kasutab juhendamisel taigasegamisemasinaid, vahustajaid, taigatükeldajaid ja –ümardajaid, vormimismasinaid, kerkekappe ja ahjusid, jahutamisseadmeid, pakkimismasinaid ja külmutamisseadmeid. 7. Kasutab juhendamisel erinevateks tööoperatsioonideks vajaminevaid töövahendeid, nagu kaalusid, krabasid, nuge, spaatleid, vispleid, kausse, sõelu, ahjuplaate, termomeetreid, lõikelaudu, mõõtevahendeid, käsikärsid (togisid), riive, ja ahju ning küpsetusvorme 8. Töötab seadmetega vastavalt kasutusjuhendile, järgides ohutus- ja tööhügieeni nõudeid 9. Tunneb seadmete ohutusnõudeid kinnitades seda oma allkirjaga. 10. Peab kinni hügieeninõuetest seadmetega töötades 11. Puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökohad	Teema: Seadmete õpetus, 2.1 tööohutusnõuded pagaritööstuse elektriseadmetele 2.2 kasutusjuhendid pagaritööstuse seadmetele 2.3 taigasegamisemasinad ja vahustajad, tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele 2.4 taigatükeldajad , taignaümardajad, vormimismasinaid tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele 2.5 kerkekapid, ahjud ja pliivid , tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele 2.6 jahutus- ja külmutusseadmed , tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele 2.7 pagaritööstuses kasutatavad väikevahendid – kaalud, krabad, noad, spaatlid, kausid, sõelad, küpsetusplaadid, termomeetrid, mõõtevahendid, lõikelaud, riivid, küpsetusvormid jt töövahendid 2.8 pagaritööstuses kasutatavate seadmete ja masinate lisatarvikud ja nende tööpõhimõtted- lõikeriistad, visplid, jne	Loeng, arutelu, rühmatöö, paaritöö, esitluste ettekandmine, demonstartsoon, loovtöö,	Eristav
Hindamisülesanne: Valida vajalikud töövahendid ja seadmed etteantud pagaritoote valmistamiseks.		Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Tunneb seadmeid ja töövahendeid , nende kasutamise ohutuid töövõtteid	Tunneb seadmeid ja töövahendeid , nende kasutamise ohutuid töövõtteid. Töötab seadmetega iseseisvalt		
Iseseisvad tööd				
Pagariseadmete tööjuhenditega tutvumine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel taigaid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 24 kokku: 58	12. Valmistab juhendamisel pärmitaignaid, järgib taigna valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid 13. Valib juhendamisel taigna valmistamisel sobivad seadmed ja töövahendid 14. Arvutab taigna väljatulekut ja vee kogust, kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid 15. Kirjeldab taigna valmistamisel tekkida võivaid vigu lähtuvalt toiduainetes toimuvatest protsessidest 16. Nimetab ja tunneb ära valmistaigna tunnused ja kirjeldab käärinud taigna tunnused.	Teema: Pagaritoodete tehnoloogia 3.1 tehnoloogilise juhendi alusel toorainete doseerimine nisu- ja segajahust taignale järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid 3.2 taignavedeliku ja taigna väljatuleku arvutamine 3.3 taigna segamine, segamisel toimuvad protsessid, taigna valmiduse määramine 3.4 taigna käärimine ja käärimisprotsessi mõjutavad tegurid 3.7 Võimalikud vead taigna valmistamisel ja käärimisel	Toorainete sensoorne hindamine, loeng, arutelu, rühmatöö, praktiline taigna valmistamine	Eristav
Hindamisülesanne: Arvutamine, sensoorne hindamine, kontrolltöö,			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Teab taigna valmistamisel tekkida võivaid vigu ja oskab neid ennetada	Teab taigna valmistamisel tekkida võivaid vigu ja oskab neid ennetada. Valmistab iseseisvalt taigaid		
Iseseisvad tööd				
8t Omaloomingulise pärmitaignast plaadipiruka kavandi koostamine vastavalt juhendile. 12t Eri rahvaste rahvuslike küpsetiste tehnoloogia leidmine erinevatest allikatest. 4t Arvutusülesanded vastavalt juhendile				
Praktilised tööd				
Etteantud retsepti järgi tainaste ja lihtsamate toodete valmistamine. 6t plaadipirukad 6t kuklid 6t rullsaiaid				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel lihtsamaid täidiseid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 16	17. Valmistab juhendamisel lihtsamaid soolaseid ja magusaid täidiseid 18. Järgib täidiste valmistamisel toiduhügieeni ja ohutuse nõudeid 19. Kasutab täidiste valmistamiseks vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid	Teema: Pagaritoodete tehnoloogia 4.1 taigna tükeldamine ja kaalumise, käsitsi või masinaga 4.2 nisutaignast kuklite ja lihtsaiaade vormimine 4.3 kihiliste saiaade ja pirukate vormimine 4.4 magusate ja soolaste täidiste valmistamine pirukatele ja saiaadele 4.5 viimistlusmaterjalide valmistamine (puisted, määrded, saialäiked)	Toorainete sensoorne hindamine, loeng, praktiline töö, iseseisev töö	Eristav
Hindamisülesanne: praktiline töö			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Valmistab juhendi järgi täidiseid järgides toiduohutuse nõudeid	Valmistab juhendi järgi täidiseid järgides toiduohutuse nõudeid.		

Iseseisvad tööd

6t Omaloomingulise soolase täidise välja mõtlemine vastavalt etteantud juhendile

Praktilised tööd

Soolaste ja magusate täidiste valmistamine 6t pirukate valmistamine

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötleb, vormib ja viimistleb juhendamisel pooltooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 24	20. Tükeldab juhendamisel käsitsi või masinaga tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist 21. Vormib kukleid, pirukaid, kihilisi ja lihtsaiu lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist 22. Viimistleb pooltooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist 23. Määratleb organoleptiliselt pooltoodete vastavust nõuetele	Teema: Pagaritoodete tehnoloogia 4.1 taigna tükeldamine ja kaalumine, käsitsi või masinaga 4.2 nisutaigna kuklite ja lihtsaiade vormimine 4.3 kihiliste saiade ja pirukate vormimine 4.5 viimistlusmaterjalide valmistamine (puisted, määrded, saialäiked)	Toodete sensoorne hindamine, loeng, arutelu, iseseisev töö	Eristav

Hindamismeetod:Praktiline töö
Ülesanne/harjutus**Hinne 3**

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

Hinne 4

Töötleb, vormib ja viimistleb tooteid juhendi järgi

Hinne 5

Töötleb, vormib ja viimistleb tooteid iseseisvalt

Iseseisvad tööd

6t Hindab vastavalt juhendile kauplusest ostetud pagaritooto organoleptilisi (sensoorseid) omadusi

Praktilised tööd

12t Kihitatud taignast väikesaiade valmistamine

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
küpsetab juhendamisel pärmitaignast tooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 36	24. Küpsetab juhendamisel pärmitaignast tooteid vastavas seadmes, lähtudes etteantud tehnoloogilisest juhendist 25. Määratleb organoleptiliselt küpsetatud toodete vastavust nõuetele	Teema: Pagaritoodete tehnoloogia 5.1 küpsetamisel toimuvad protsessid, toote sisu ja kooriku tekkimine. 5.2 küpsetusrežiimid 5.3 erinevate toodete küpsetuskadu ja selle arvutamine 5.4 küpsenud toodetele esitatavad nõuded	Toorainete sensoorne hindamine, loeng, arutelu, iseseisev töö, praktiline töö	Eristav

Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Küpsetab tooteid juhendi alusel	Valib küpsetusrežiimi ja küpsetab tooteid iseseisvalt
Iseseisvad tööd		
8t Küpsetusprotsesside võrdlemine: väikesaiad, pirukad, kringlid; vastavalt juhendile.		
Praktilised tööd		
6t Toodete küpsetamine - väikesaiad ja pirukad 6t Küpsetusrežiimide valimine vastavalt toote kaalule- stritslid ja kulebjaakad 6t Küpsetusrežiimide valimine vastavalt toote kaalule - Kringlid, pidusaiad, pärjad		

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel pagaritoeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 18 kokku: 28	26. Jahutab pagaritoeid lähtudes tehnoloogilisest juhendist 27. Viimistleb küpsetatud tooted lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist 28. Valib juhendamisel toodete pakendamiseks sobivad seadmed ja materjalid 29. Markeerib ja ladustab tooted lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest 30. Määratleb organoleptiliselt pärmitaignast toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid	Teema: Pagaritoeid tehnoloogia 6.1 toodete jahutamine, jahtumiskadu 6.2 toodete küpsetusjärgne viimistlemine 6.3 erinevad pakendamise võimalused 6.4 markeerimine ja ladustamine	loeng, praktiline töö	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Määrab organoleptiliselt toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid. Eristab kvaliteetsset ja praaktoodet.	Jahutab, viimistleb, prakeerib ja pakendab tooteid iseseisvalt		
Praktilised tööd				
6t Toodete jahutamine, küpsetusjärgne viimistlemine, pakendamine, markeerimine 6t Fritüüritud toodete viimistlemine, pakendamine 6t Kokkuvõttev praktiline kontrolltöö/ mooduli hindamine				

Õpiväljund 8	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
mõistab kehalise valmisoleku olulisust töötaja tervisele ja töövõimele ning liikumisostuste osa selle saavutamises lähtuvalt eriala eripärast Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2	31. Selgitab rütmatööna juhendi alusel regulaarse kehalise aktiivsuse olulisust inimese tervisele ja töövõimele 32. Kirjeldab juhendi alusel erialase tööga seotud kehalise koormuse mõju organismis toimuvatele muutustele 33. Selgitab juhendi alusel kehalise valmisoleku olulisust toidutööstuse töötaja tervisele ja töövõimele	Teema: Kehaline arendus Kehalise koormuse mõju tervisele ja töövõimele Liikumisharjutused töövõime säilitamiseks	Mitteeristav

kokku: 8	34. Kirjeldab rühmatööna juhendi alusel liikumisvõimalusi ja – oskusi, mis toetavad erialasel tööl töövõime säilitamist ja parandamist 35. Kirjeldab juhendi alusel töövõime säilitamiseks liikumisharjutusi ja –oskusi 36. Leiab juhendi alusel seoseid enda tervisliku seisundi ja töövõime ning kehalise aktiivsuse vahel		
Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus			
Lävend			
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel			

Õpiväljund 9	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib isiklike praktika eesmäärke lähtuvalt praktikajuhendist. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 kokku: 2	37. Komplekteerib materjali praktikale asumiseks (leping, praktikapäevik, praktika programm, tervisetõend, hügieenikoolitustõend, jm), arvestades praktikajuhendit 38. koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti ametliku tutvustuskirja tööandjale 39. teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit	Teema: Ettevõtte praktika 7.1 Praktikalepingute sõlmimine, dokumentatsiooni täitmine (tervisetõend, hügieenitõend) 7.2 Praktiliste tööülesannete täitmine. 7.3 Praktika aruande kaitsmine ja tagasiside.	Praktiline töö	Eristav
Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Komplekteerib juhendamisel praktika dokumendid ja planeerib praktilised tegevused	Komplekteerib praktika dokumendid iseseisvalt ja planeerib praktilised tegevused toetudes praktika programmile		

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

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

Õpiväljund 11	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes juhendamisel, järgides ettevõtte töökorraldust, osaleb meeskonnatöös.	43. orienteerub ettevõtte toodete sortimendis 44. järgib ettevõtte sisekorraeeskirju 45. oskab lugeda toote tehnoloogilist kaarti 46. tunneb pagaritoodete valmistamiseks vaja minevaid vajalikke tooraineid ja oskab neid kasutada 47. tunneb täidiste valmistamiseks vajaminevaid tooraineid ja oskab neid kasutada 48. järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid 49. töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega, sh suhtleb sõbralikult	Teema: Ettevõtte praktika 7.1 Praktikalepingute sõlmimine, dokumentatsiooni täitmine (tervisetõend, hügieenitõend) 7.2 Praktiliste tööülesannete täitmine. 7.3 Praktika aruande kaitsmine ja tagasiside.	Praktiline töö	Eristav
Hindamismeetod: Praktiline töö				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Valmistab ettevõtte toodangut tehnoloogia kaartide järgi, ei vaja pidevat juhendamist	Töötab praktikaettevõtte meeskonnas iseseisvalt tehnoloogiakaartide järgi		
Praktika				
Praktiline töö töökeskkonnas				

Õpiväljund 12	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel ettevõttes kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid.	50. tunneb tööprotsessis sobilikke väikevahendeid ja oskab neid kasutada(nt kaalud, pritskott,nuga jne) 51. valmistab käsitsi lihtsamaid pagaritoodeteid (leiva ja saia käsitsi vormimine, väike-saiade	Teema: Ettevõtte praktika 7.1 Praktikalepingute sõlmimine, dokumentatsiooni täitmine (tervisetõend, hügieenitõend) 7.2 Praktiliste tööülesannete täitmine. 7.3 Praktika aruande kaitsmine ja tagasiside.	Praktiline töö	Eristav

	vormimine) ja küpsetab 52. järgib töötades tööhügieeninõudeid 53. kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid 54. töötab seadmetega vastavalt kasutusjuhenditele 55. puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha vastavalt puhastusnõuetele		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Tunneb seadmeid ja töötab nendega vastavalt kasutusjuhendile, arvestades tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid	Töötab iseseisvalt seadmetega vastavalt tööohutuse ja toiduhügieeni nõuetele	
Praktika			
Praktiline töö töökeskkonnas			

Õpiväljund 13	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eeltöötleb tooraineid, valmistab ettevõtte nimekirjas olevaid tooteid juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.	56. arvutab toodete valmistamiseks vajalike toorainete koguseid tehnoloogilise kaardi järgi kalkulaatori abil 57. valmistab ette toorained tootmiseks (avab pakendid, kaalub, sõelub, puhastab jms.) 58. eeltöötleb tooraineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid 59. eel- ja lõppviimistleb pagaritooteid vastavalt juhendile 60. tükeldatakse taigaid käsitsi või masinaga 61. hoiab oma töökoha puhtana kogu tööpäeva vältel	Teema: Ettevõtte praktika 7.1 Praktikalepingute sõlmimine, dokumentatsiooni täitmine (tervisetõend, hügieenitõend) 7.2 Praktiliste tööülesannete täitmine. 7.3 Praktika aruande kaitsmine ja tagasiside.	Praktiline töö	Eristav
Hindamisülesanne: praktika programm				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Rakendab teoreetilisi teadmisi praktilises töös, ei vaja pidevat juhendamist	Töötab tehnoloogiliste juhendite järgi iseseisvalt		
Praktika				
Praktiline töö töökeskkonnas				

Õpiväljund 14	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
---------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

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

Õpiväljund 15	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt praktiakjuhendist. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 kokku: 6	66. koostab kirjalikult IKT vahendeid kasutades korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile 67. kirjeldab praktika aruandes praktikaettevõtte töökorraldust, äriideed, toodete sortimenti. 68. esitleb praktilisel saadud kogemusi, andes hinnangu eesmärkide saavutatusele 69. tutvustab edasise plaane tööalaseks arenguks suuliselt	Teema: Ettevõtte praktika 7.1 Praktikalepingute sõlmimine, dokumentatsiooni täitmine (tervisetõend, hügieenitõend) 7.2 Praktiliste tööülesannete täitmine. 7.3 Praktika aruande kaitsmine ja tagasiside.	Praktiline töö, praktika aruande koostamine, eneseanalüüs.	Eristav
Hindamismeetod: Analüüs Ettekanne/esitlus				
Hinne 3		Hinne 4	Hinne 5	
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel		Koostab praktika aruande ja kirjeldab praktilisel täidetud tööülesandeid ja annab oma tööle hinnangu	Koostab praktika aruande ja analüüsib oma praktiliste oskuste arengut	

Hindamiskriteeriumid	Õpiväljundid 9.-15.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	kõik õpiväljundid on saavutatud kui kõik kirjalikud tööd ja hindamisülesanded on lahendatud, praktilised tööd ja ettevõtte praktika on sooritatud
Mooduli hindamine	eristav hindamine

Õppematerjalid

http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf

H.Kikas, E.Koger .Toidukaubad. Tallinn, 2004

Õppekirjandus, õppematerjalid 1. Toiduseadus -kehtiv. 2. Pakendiseadus - kehtiv. 3. Toiduga kokkupuutuda lubatud materjalid. Määrus. – kehtiv

Toote valmistamise töölehed- Tehnoloogia kaardid

.J. Hoog. Leivaküpsetus IV. Tallinn:Valgus, 1972,

E.Kiisman, M.Piirman. Küpsetuskuns. Tartu: AS Atlex, 2005

M. Maser, A.Zirkel. "Leivaraamat" Tartu 2006

Tammkivi.M. Jahuliste kondiitritoodete valmistamineI- IV. 1986.a

<http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/> 2013.a

L.Taavet. Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine. MKK trükikoda, 1996 a.

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

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

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

	kaartide alusel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignaid 11. Valib juhendamisel taiginate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid 12. Teeb lühikokkuvõtte seadme võõrkeelse kasutusjuhendi sisust 13. Järgib taiginate valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid		
Hindamisülesanne: Tehnoloogilise juhendi järgi toote valmistamine			
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud. Juhendamisel valmistab taiginaid.	Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud tähtaegselt. Valmistab juhendi abil erinevaid taiginaid.	Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud tähtaegselt. Valmistab tehnoloogiakaartide järgi iseseisvalt taiginaid.	
Iseseisvad tööd			
Arvutusülesanded, Praktilises tundides valmistatud toodete retseptikogu koostamine			
Praktilised tööd			
Valmistab juhendi alusel valikpagaritoodetele taiginaid ja vormib tooteid.			

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

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

Hindamisülesanne:

Etteantud tehnoloogilise juhendi järgi taigna/toote valmistamine

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

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

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

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

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

Küpsenud toodete jahutamine ja viimistlemine 6 tundi

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

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

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

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

Hindamisülesanne:
kvaliteedi hindamine sensoorselt

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

Iseseisvad tööd
Juhendi järgi säilitustingimuste ja tooraine kvaliteedi omavaheliste seoste uurimine.
Praktilised tööd
Toorainete kvaliteedi kontroll

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

Hindamisülesanne:

retsepti järgi toodete valmistamine, viimistlemine kaunistamine.

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel kui iseseisvad tööd ja praktilised tööd on sooritatud tähtaegselt	Tunneb kondiitritoodete valmistamise ja viimistlemise tehnoloogiat, teab tootmisprotsessis tekkida võivaid vigu. Teab kondiitri-seadmeid ja nende tööpõhimõtet. Teab puhastus- ja desinfitseerimislahuste	Valdab kondiitritainaste valmistamise ja viimistlemise tehnoloogiat, oskab analüüsida tootmisprotsessis tekkida võivaid vigu. Tunneb seadmeid, nende ohutut kasutamist ja puhastamiseks ettenähtud

valmistamist.

puhastusaineid. Valdab erialast võõrkeelset sõnavara.

Iseseisvad tööd

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

Praktilised tööd

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

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab kondiitritooteid juhendi alusel, kasutades ohutult seadmeid ja töövahendeid ning lähtudes ohutus- ja toiduhügieeni nõuetest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 84 praktiline töö: 132 iseseisev töö: 96 kokku: 312	15. Valmistab juhendi alusel kondiitritooteid, lähtudes kvaliteedinõuetest, säästlikkuse põhimõtetest, kasutades õigesti seadmeid ja töövahendeid ja järgides ohutus ja hügieeninõudeid 16. Valmistab juhendi alusel kaunistuspooltooteid šokolaadist ja martsipanist 17. Valmistab juhendi alusel valikpagaritooteid sügavkülmutamiseks 18. Arvestab värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid valikpagaritoodete kavandamisel ja valmistamisel 19. Korraldab oma tööd kondiitritoodete valmistamisel otstarbekalt ja osaleb meeskonnatöös, arvestades kaastöötajatega 20. Leiab erialast eesti ja võõrkeelset informatsiooni ja annab hinnangu selle usaldusväärsusele	Kondiitritoodete valmistamine: • erinevatest küpsetatud pooltoodetest; • erinevate kreemide ja kaunistusmaterjalidega kookide ja tortide valmistamine • kaunistuspooltooted šokolaadist ja martsipanist • värvusõpetuse ja kompositsiooni alused Tootmistöö korraldamine kondiitritoodete tootmiseks. 18 Kondiitri seadmed ja töövahendid 18	loeng, esitlus, praktiline töö	Eristav

Hindamisülesanne:

retsepti järgi temaatilise kondiitritoote valmistamine

Hinne 3

Õpiväljund on saavutatud läveni tasemel

Hinne 4

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

Hinne 5

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

Iseseisvad tööd

tooted erinevateks tähtpäevadeks- loovtöö

Praktilised tööd

Kaunistatud kondiitritoote valmistamine vastavalt kliendi soovidele. Kaunistusmaterjalide valmistamine

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

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

Iseseisvad tööd

vabalt valitud pakendi analüüs

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendi alusel tehnoloogilise ja kalkulatsioonikaardi lähtuvalt tehnoloogia nõuetest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	29. Koostab juhendi ja kirjaliku või elektroonilise vormi alusel tehnoloogilise ja kalkulatsioonikaardi, kasutades erialast terminoloogiat 30. Arvutab juhendi alusel kalkulatsioonikaardi 31. Tõlgib tehnoloogilise kaardi teksti oma emakeelest võõrkeelde ja võõrkeelest emakeelde, kasutades erialast terminoloogiat	Arvestuse ja kalkulatsiooniõpetus Tehnoloogia ja kalkulatsioonikaartide koostamine. Hinnaarvutus Toorainete vajaduse arvutamine. Mootühikute teisendamine % ülesanded	loeng, rühmatöö, demonstratsioon	Eristav
Hindamisülesanne: hinnakalkulatsiooni koostamine				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel kui iseseisvad tööd ja arvutusülesanded ning kalkulatsioonikaart on koostatud tähtaegselt	koostab juhendi alusel osaliselt iseseisvalt tehnoloogilise ja kalkulatsioonikaardi lähtuvalt tehnoloogia nõuetest	koostab iseseisvalt tehnoloogilise ja kalkulatsioonikaardi lähtuvalt tehnoloogia nõuetest		
Iseseisvad tööd				
tehnoloogia kaardi ja kalkulatsioonikaardi koostamine, kauba tellimine				
Praktilised tööd				
Arvutusülesanded Kalkulatsioonikaartide koostamine				

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

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

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

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

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

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

Jaotus tundides: praktika: 240 kokku: 240	7. Valmistab juhendi alusel ette toorained tootmiseks, sh avab pakendid, kaalub, sõelub, puhastab toorained 8. Valmistab juhendi alusel pagaripooltooteid ja erinevatest taigaliikidest tooteid, kasutades sobivaid tooraineid, väikevahendeid 9. Hindab juhendamisel toodete vastavust kvaliteedinõuetele 10. Seadistab juhendamisel tootmisliini ja küpsetab tooted 11. Pakendab, markeerib, külmutab ja ladustab juhendi alusel pool- ja valmistooted, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid 12. Puhastab juhendi alusel töö lõppedes seadmed ja töökoha 13. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega ja suheldes vastastikku toetaval viisil 14. Kirjeldab tooraine ja pakendite ning tehnoloogia ning ettevõtte keskkonna sõbralikkust ja jäätmekäitlust 15. Kirjeldab jäätmete sorteerimist praktika ettevõtte näitel			
---	--	--	--	--

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

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Valmistab ettevõtte toodangut tehnoloogia kaartide järgi, töötab meeskonnas. Tootmisprotsessis töötab säästlikult ja järgib ohutuid töövõtteid, Töötab keskkonnasõbralikult. ei vaja pidevat juhendamist.	Töötab praktikaetevõtte meeskonnas iseseisvalt , järgides ettevõtte sisekorraeeskirju, ergonoomia põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid
--	---	---

Praktilised tööd
praktiline töö töökeskkonnas juhendaja juhendamisel

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

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

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

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

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

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

Hindamismeetod:
Praktiline töö

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

Iseseisvad tööd

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

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

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

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

Tallinna Teeninduskool

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

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Lihtpagaritoodete valmistamine, sh praktika	17	Eha Martma, Eda Odar, Heikki Eskusson, Ellen Lessel, Jevgeni Kirilahha
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised lihtpagaritoodete valmistamisest ja valmistab juhendamisel lihtpagaritooteid, töötades ohutult ja toiduhügieeni nõudeid järgides.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Praktika
116 t	94 t	72 t	160 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab pagaritöö tooraineid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 16 kokku: 28	Nimetab pagaritöös kasutatavad rukkijahu sordid. Võrdleb erinevaid rukkijahu sorte ja nisujahu tüüpe Valmistab toorained tootmiseks ette juhendist lähtudes Korraldab oma tööd otstarbekalt ja töötab säästlikult Määratleb organoleptiliselt lihtpagaritoodete tooraine kvaliteedi vastavust kvaliteedinõuetele Arvestab juhendi alusel tooraine ja materjali kulu	Teema: Tooraineteõpetus, 4 tundi Sensorika, toorainete hindamise meetodid 4 tundi Nisujahu. Kleepvalk, Nisujahu liigid, Rukis, keemiline koostis, jahvatus, rukkijahu liigid, jahu säilitamine. Linnased, taigaparandajad. 2 tundi Sool, liigid, kvaliteet. Vesi, omadused, karedus, Ph 2 tundi Biokeemilised ja keemilised kobestajad	Loeng, arutelu, sensoorne hindamine	Eristav

Hindamisülesanne:

Teadmiste kontroll vastavalt rühma eripärale (test/kontrolltöö vms)

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel iseseisev töö ja rühmatöö on sooritatud tähtaegselt.	Teab pagaritöös kasutatavaid tooraineid, nende kvaliteedinõudeid, valmistab ette toorained vastavalt juhendile.	Teab pagaritöös kasutatavaid tooraineid, nende kvaliteedinõudeid, valmistab toorained ette iseseisvalt.

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

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendi alusel pärimi- ja rukkitaignaid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 10 kokku: 52	Kirjeldab pärmitaignate liigitust valmistusviiside alusel Kirjeldab lühidalt võõrkeelse pärmitaignate valmistamist lähtuvalt juhendist Selgitab juuretiste ja keetude valmistamisel tehnoloogilisi protsesse Valmistab juhendamisel juuretised, keedud vastavalt tehnoloogilisele juhendile Kirjeldab juuretiste kvaliteeti mõjutavaid tegureid Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartite alusel pärimi- ja rukkitaignaid Kirjeldab juuretise ja keedu valmistamiseks kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid Kasutab erinevateks tööoperatsioonideks vajaminevaid seadmeid ja väikevahendeid Teeb lühikokkuvõtte seadmete võõrkeelse kasutusjuhendi sisust Loetleb ja kirjeldab pärimi- ja rukkitaigna valmistamisel tekkinud vigu ja nende tekkepõhjuseid Kirjeldab pärmitaigna külmutusprotsessi Külmutab pärmitaigna, kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile	Teema: Lihtpagaritoodete tehnoloogia Sissejuhatus pagari tehnoloogiasse 2t Jahu klassifikatsioon, omandused ja n.e. Nisujahu Teised toorained nisutaignas ja parendajad Lihtpagaritoodete klassifikatsioon 6 tundi Tehnoloogilised etapid tootmisel Nisupärmitaigen. Erinevad meetodid ja protsessid Nisutaigna segamine ja tükeldamine Pärmitaigna kerkimine, käärimine, vormimine ja küpsetamine 2 tundi Küpsetuskadu, arvestamine Jahutamine. Küpsetusjärgne viimistlemine Jahutamise tähtsus, jahtumisel toimuvad protsessid Viilutamine Pakendamine markeerimine Organoleptika ja defektid Defekti põhjused ja lahendused Teema: Seadmete õpetus 20t tööohutusnõuded pagaritööstuse seadmetele seadmete kasutusjuhendid pagaritööstuse väikevahendid, mõõteseadmed, kaalud eeltöötlemisseadmed külmkapp soojusseadmed kerkekapid, ahjud, ehitus, tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine nõudepesumasin	Loeng, arutelu, esitlus, praktiliselt valmistatud toodete sensoorne hindamine.	Eristav

Hindamisülesanne:

Esitlus etteantud töövahendite kohta

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpiväljund on saavutatud läveni tasemel iseseisev töö ja praktilised tööd on sooritatud	Teab taigna valmistamisel tekkida võivad vigu, teab juuretises ja keedus toimuvaid keemilisi protsesse	Valmistab iseseisvalt taignaid, teab taigna valmistamisel tekkida võivad vigu ja oskab neid ennetada

Iseseisvad tööd

10t Iseseisev töö õppematerjaliga.

Praktilised tööd

6t Kleepvalgu pesemine. Kodusaia valmistamine 6t Kuklite valmistamine

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötleb, vormib ja viimistleb küpsetuseelselt pärimi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 22 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 22 kokku: 56	<ul style="list-style-type: none">• Kirjeldab taignasegamismasinaid, rullimismasinaid ja nende tööpõhimõtteid• Selgitab juuretiste ja keetude valmistamisel tehnoloogilisi protsesse.• Valmistab juhendamisel juuretised, keedud vastavalt tehnoloogilisele juhendile• Kirjeldab juhendi alusel pärmitaigna kihistamisprotsessi• Loetleb ja kirjeldab kerkinud toodete tunnused• Kirjeldab pärmitaignast toodete külmutusprotsessi• Kirjeldab pärimi- ja rukkitaigna töötlemisel ja kerkimisel tekkivaid vigu ja nende vältimist• Kirjeldab pärimi- ja rukkitaignast toodete viimistlemise võimalusi• Valmistab juhendamisel kihilisi pärmitaignast tooteid tehnoloogilise juhendi alusel• Tükeldab juhendamisel käsitsi või masinaga tooteid, lähtudes retseptist ja tehnoloogilisest juhendist• Vormib juhendamisel kihilisi pärmitaignast tooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist• Vormib juhendamisel rukkitaignast tooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist• Külmutab juhendamisel pärmitaignast tooteid, kasutades külmetusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile• Kergitab tooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades kergitusseadmeid• Viimistleb pooltooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist• Määratleb organoleptiliselt pooltoodete vastavust nõuetele	Teema: Lihtpagaritoodete tehnoloogia Kvaliteedikontroll 4t Niiskus taignas.Vee koguse arvestamine 4t Taignate valmistamine, tehnoloogilise juhendi järgi 2t Retseptide korrigeerimine ja ülearvestamine 4t Erirahvastetooteid nisujahust 4t Taigna töötlemine ja erinevad tooteid nisutaignas, kaunistused taignast 4t	Loeng, arutelu, test, praktiliselt valmistatud toodete sensoorne hindamine.	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel kui iseseisev töö ja praktilised tööd on sooritatud	Töötleb, vormib ja viimistleb tooteid juhendi alusel	Töötleb, vormib ja viimistleb tooteid iseseisvalt.		

Iseseisvad tööd
22t Töö õppematerjaliga - võrdleb rukki ja segajahust toodete segamisel toimuvaid keemilisi protsesse
Praktilised tööd
Kuklid 6t Vormisai/Röstsai 6t

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
küpsetab pärimi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 20 kokku: 76	Kirjeldab pärimi- ja rukkitaignast toodete küpsetamisel kasutatavaid küpsetusrežiime Loetleb küpsetusajal toimuvaid protsesse Võrdleb erinevate toodete küpsetustemperatuure ja aegu Arvutab juhendi alusel küpsemis- ja jahtumiskadu Küpsetab juhendamisel pärimi- ja rukkitaignast tooteid, lähtudes etteantud tehnoloogilisest režiimist Määratleb organoleptiliselt küpsetatud toodete vastavust nõuetele Loetleb pärimi- ja rukkitaignast toodete küpsetamisel esinevaid vigu ja nende tekkepõhjuseid	Teema: Lihtpagaritoodete tehnoloogia Lisandid leivale 2t Rukkijahu sordid ja omandused 2t Rukkitaigna toorained 2t Juuretis:omandused, klassifikatsioon. 4t Piima-happ.käärimine 2t Keet, klassifikatsioon ja omandused 2t Rukkitaigna omandused 2t Rukkitaigna segamine 2t Rukkitaigna vormimine ja kerkimine2t Rukkitaigna küpsetamine 2t Erirahvaste tooteid rukkijahust 2t	Loeng, arutelu, esitlus, test, praktiliselt valmistatud toodete sensoorne hindamine.	Eristav

Hindamisülesanne:

Etteantud juhendi järgi praktiliselt valmistatud toodete küpsetamine- Küpsetusrežiimi valimine

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel kui praktilised tööd ja iseseisev töö on sooritatud tähtaegselt	Küpsetab tooteid juhendi alusel, teab küpsetusrežiime ja enamlevinud küpsetusvigu	Valib küpsetusrežiimi ja küpsetab tooteid iseseisvalt

Iseseisvad tööd
20t - Töö õppematerjaliga- rukkitaigaste küpsetamine
Praktilised tööd
Pitsa 6t Palmiksai 6t Palmiksai täidisega 6t Karavai 6t Suured pirukad 6t

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
jahutab, viimistleb küpsetusjärgselt ja pakendab juhendi alusel pärimi- ja	Kirjeldab toodete jahutamist ja küpsetusjärgset viimistlemist	Teema: Lihtpagaritoodete tehnoloogia Erirahvaste tooteid rukkijahust 2t	Loeng, arutelu, esitlus, analüüs, praktiliselt	Eristav

<p>rukkitaignast tooteid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 12 kokku: 42</p>	<p>Jahutab pärimi- ja rukkijahust tooteid vastavalt juhisele Kirjeldab toodete jahutamist enne viilutamist Määratleb organoleptiliselt pärimi- ja rukkitaignast toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid Külmutab vajadusel eelküpsetatud pärmitaignast tooteid Kirjeldab eelküpsetatud pärmitaignast toodete külmutusprotsessi Valib juhendi alusel toodetele pakendid Loetleb pakendid ja nende kasutamise põhimõtted Kirjeldab toodete pakendamise nõudeid Pakendab, markeerib, ladustab tooted Loetleb markeeringul esitatavad andmed</p>	<p>Lihtpagaritoodete viimistlemine 4t Kasutusjuhendid tootmisel 4t Tootekaardid 2t</p>	<p>valmistatud toodete sensoorne hindamine.</p>
--	--	--	---

Hindamisülesanne:
praktiliselt valmistatud tooted

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel kui iseseisev töö ja praktilised tööd on sooritatud</p>	<p>Valmistab juhendamisel pärimi- ja rukkitaignast tooteid. Määrab organoleptiliselt toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid. Eristab kvaliteetsed ja praaktoodet. Teab külmutamise rziime.</p>	<p>Valmistab juhendamisel pärimi- ja rukkitaignast tooteid. Määrab organoleptiliselt toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid. Jahutab, viimistleb ja pakendab tooteid iseseisvalt. Vajadusel külmutab</p>

Iseseisvad tööd

12t Erinevad võimalused: Pakendamine, pakendamise nõuded, ohud. Pakendiseadus. Toiduga kokku puutuda lubatud materjalid.

Praktilised tööd

Vormirukkileib 6t Põrandaleib 6t Koorikleivad 6t

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

Hindamisülesanne: kehaline tegevus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Arendab oskusi erialase töövõime parandamiseks	Oskab sooritada kehalisi harjutusi, et tagada hea tervislik seisund ja töövõime
Iseseisvad tööd		
Analüüsib juhendamisel oma kehalise ja tööalase võimekuse taset.		

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib isiklike praktika eesmärged lähtuvalt praktikajuhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 14 kokku: 22	Komplekteerib materjali praktikale asumiseks (leping, praktikapäevik, praktika programm, tervisetõend, hügieenikoolitustõend, jm), arvestades praktikajuhendit. Koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti ametliku tutvustuskirja tööandjale. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.	Teema: Ettevõtte praktika Praktiliste tööülesannete sooritamine vastavalt praktikajuhendile. Dokumentide vormistamine. Korrektnete keelekasutus dokumentide vormistamisel.	Loeng, arutelu, esitlus, analüüs.	Eristav
Hindamisülesanne: aktikal sooritatud tegevuste analüüsimine				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Komplekteerib juhendamisel praktika dokumendid ja planeerib praktilised tegevused	Komplekteerib praktika dokumendid iseseisvalt ja planeerib praktilised tegevused toetudes praktika programmile		
Iseseisvad tööd				
Praktika portfolio loomine, täiendamine, oma töö analüüsimine.				

Õpiväljund 8	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab juhendamisel teoreetilisi teadmisi praktilises töös toitlustusteenuseid pakkuvast ettevõttes Jaotus tundides: praktika: 160 kokku: 160	Kasutab lihtpagaritoote valmistamiseks tooraineid lähtudes juhendist Kasutab rukkitaignate valmistamisel seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest Valmistab juhendamisel rukkitaignaid Toodab juhendamisel lihtpagaritooteid Küpsetab juhendamisel lihtpagaritooteid	Teema: Ettevõtte praktika Lihtpagaritoote valmistamine vastavalt praktika programmile	Praktiliselt valmistatud toodete sensoorne hindamine.	Eristav

	Valmistab juhendi alused tooted ette kaubastamiseks		
Hindamisülesanne: praktika ülesanded			
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Rakendab teoreetilisi teadmisi praktilises töös, ei vaja pidevat juhendamist	Töötab tehnoloogiliste juhendite järgi iseseisvalt	
Praktika			
Vastavalt praktikajuhendile.			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	1. Test 2. Praktiline töö- mooduli hindamisülesanne koostatakse igale õpilasele 3. Ettevõtte praktika on sooritatud
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf H.Kikas, E.Koger „Toidukaubad” Tallinn 2004 Õppekirjandus, õppematerjalid 1. Toiduseadus -kehtiv. 2. Pakendiseadus - kehtiv. 3. Toiduga kokkupuutuda lubatud materjalid. Määrus. – kehtiv Toote valmistamise töölehed- Tehnoloogia kaardid .J. Hoog, “Leivaküpsetus IV.” Tallinn 1972, Kirjastus “Valgus” E.Kiisman, M.Piirman. “Küpsetuskunst.” Tartu 2005, AS Atlex M. Maser, A.Zirke. “Leivaraamat” Tartu 2006 Tammkivi.M „Jahuliste kondiitritoodete valmistamine”I- IV 1986.a http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/ 2013.a L.Taavet - Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine. !996 a.MKK trükikoda

Tallinna Teeninduskool

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

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Keel ja kirjandus	6	
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava eesti keele ja kirjanduse valdkonna eesti keele ja kirjanduse õppeainetega.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
108 t		48 t	
Õpiväljundid	1 Väljendab ennast eesti keeles nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, suhtlussituatsioonile sobival ja kirjakeele norme järgides.		
	2 Koostab eri liiki tekste (tarbetekstid, arutlus, kirjalik kokkuvõte, juhendid).		
	3 Loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid.		
	4 Valib ja hindab kriitiliselt infoallikaid ja neis esitatud teavet, kasutab saadud infot oma tekstides ja igapäevaelus.		
	5 väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga		
	6 Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega		

Teema: **Eesti keel 1**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 16, kokku: 52
Alateemad: Keel suhtlus- ja tunnetusvahendina. Teksti erinevused. Kirjakeel ja kõnekeel, murdekeel ja släng. Keeleline etikett, sh virtuaalkeskonnas. Oskuskeele erinevus. Eesti sõnavara. Sõnavara rikastamise võimalused. Kirjutamise eesmärk. Teksti ülesehitus ja selle sidusus. Arutleva teksti kirjutamine alusteksti põhjal. Oma teksti toimetamine ja pealkirjastamine. Tüüpilised stiilivead. Teabeotsing. Lihtsamad tarbetekstid. Õigekirjaoskuse parandamine ja kinnistamine.
Seotud õpiväljundid:

- Väljendab ennast eesti keeles nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, suhtlussituatsioonile sobivalt ja kirjakeele norme järgides.
- Koostab eri liiki tekste (tarbetekstid, arutus, kirjalik kokkuvõte, juhendid).

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus Ettekanne/esitlus Esitlus. Kõne. Arutleva teksti koostamine. Tarbetekstide ja teabetekstide koostamine ja vormistamine	<p>Eristav hindamine</p> <p>Hinne 3: Teksti sõnastuses on väiksemaid vajakajäämisi, on üldjoontes rahuldavalt sõnastatud. Töö on vormistatud korrektselt. Kirjutatud loetava käekirjaga, selles pole rohkem kui 10 õigekirjaviga. Suulises ülesandes suudab ennast väljendada arusaadavalt. Sõnavara on piisav.</p> <p>Hinne 4: Tekst on kirja pandud heas keeles, üldjoontes korrektselt, loetava käekirjaga. Töö on vormistatud korrektselt. Selles ei ole üle 6 õigekirjavea. Suulises ülesandes väljendab ennast pingevabalt, võib esineda mõningaid argikeelsusi. Sõnavara on mitmekülgne.</p> <p>Hinne 5: Tekst on ladusalt sõnastatud, selgesti arusaadav, hea keelekasutusega, argumenteeritud ja loetava käekirjaga. Töö on korrektselt vormistatud. Töö on analüüsiv. Võib sisaldada 1-3 õigekirjaviga. Suulises ülesandes väljendab ennast pingevabalt ja korrektses kirjakeeles. Sõnavara on rikkalik.</p>

Iseseisvad tööd:

Slängiteksti, murdeteksti või argikeelse teksti ümbersõnastamine kirjakeelde. Arutus. Esitluse tegemine.
Arutleva teksti kirjutamine alusteksti põhjal. Tarbetekstide koostamine.

Praktilised tööd:

Korrektnen enesetutvustus, sobivate keelenormide kasutamine, sõnaraamatu kasutamine, õigekirja tundmine. E-kirja vormistamine. Kõne esitamine. Tarbetekstide ja teabetekstide koostamine: avaldus, CV, seletuskiri, motivatsioonikiri, juhend. Harjutused õigekirjaoskuse ja stiili parandamiseks.

Hindamiskriteeriumid

Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile.
Eristab kõne- ja kirjakeelt.
Järgib kirjutamisel õigekirjareegleid.
Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile.
Kasutab tarbetekstides ametlikku stiili.
Kirjutab alusteksti põhjal arutluse.

Õppemeetodid:

Praktiline harjutus (plakatite, esitluste jms tegemine, tarbetekstide koostamine)
Kõitev loeng
Rühmatöö (esitluste ettevalmistamine ja esitlemine kahekesi või kolmekesi)
Iseseisev töö (töövihiku ülesanded, tarbetekstide koostamine, arutleva teksti kirjutamine)

Teema: **Eesti keel 2**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 16, kokku: 52

Alateemad:

Funktsionaalne lugemine ja kirjutamine. Kirjutamise eesmärk, teksti ainestik. Teksti ülesehitus ja selle sidusus. Arutleva teksti kirjutamine alusteksti põhjal. Oma teksti toimetamine ja pealkirjastamine. Tüüpilised stiilivead. Teabeotsing. Seotud ja sidumata tekstid (nimestikud, tabelid, graafikud). Lihtsamad tarbetekstid. Õigekirjaoskuse parandamine ja kinnistamine. Meedia ja mõjutamine. Meediateksti tunnused. Reklaami keelekasutus. Kriitilise reklaamitarbija kujundamine. Olulisemad meediažanrid (uudis, reportaaž, intervjuu, arvamus). Sotsiaalmeedia — kvaliteetajakirjanduse ja meelelahutusajakirjanduse erinevused. Sihtgruppidest lähtuvalt tähtsamad meediakanalid Eestis: meediakanali eesmärk, info edastamise eesmärk, teemade skaala, peamised teemad, info edestamisviis, argumenteerimine ja demagoogia meediakanalites. Kriitiline ja teadlik lugemine. Fakti ja arvamuse eristamine. Oma seisukoha eetiline ja asjakohane sõnastamine.

Seotud õpiväljundid:

- Loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid.
- Valib ja hindab kriitiliselt infoallikaid ja neis esitatud teavet, kasutab saadud infot oma tekstides ja igapäevaelus.

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Kontrolltöö Arutlus Suuline esitus Ettekanne/esitlus Kontrolltööd Arutleva teksti koostamine Meediatekstid	<p>Eristav hindamine Hinne 3: Töö on üldjoontes rahuldavalt sõnastatud. Töö on vormistatud korrektselt. Tunneb põhilisi meediatekste, aga eksib 2-3 mõistega. Koostab lihtsamaid meediatekste. Oma seisukohad loetu ja kuuldu kohta pole piisavalt põhjendatud. Kirjalikus tekstis on ortograafiavigu 7-10.</p> <p>Hinne 4: Töö on kirjutatud üldjoontes korrektselt. Töö on vormistatud korrektselt. Arutleva teksti ülesehituses esineb üksikuid ebatäpsusi keelekasutuses. Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamad infokanalid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Põhjendab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta. Kirjalikus töös võib esineda 4-6 õigekirjaviga.</p> <p>Hinne 5: Töö on ladusalt sõnastatud, selgesti arusaadav, hea keelekasutusega ja argumenteeritud. Töö on korrektselt vormistatud. Töö on analüüsiv. Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamaid infokanaleid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Põhjendab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta. Kirjalikus tekstis on ortograafiavigu 0-3.</p>

Iseseisvad tööd:

Tabelite ja diagrammide analüüs, teksti koostamine tabeli või diagrammi põhjal. Meediatekstide loomine (intervjuu, reklaam või muu)

Praktilised tööd:

Praktiline harjutus (tehnooloogiline kaart, menüü, kokkuvõtted). Meediatekstide loomine (intervjuu, reklaam või muu). Ülesanded õigekirjaoskuse ja stiili parandamiseks

Hindamiskriteeriumid

Kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides.
Koostab etteantud faktide põhjal lihtsama tabeli või diagrammi.
Leiab sidumata tekstist vajaliku info ja vastab esitatud küsimustele.
Nimetab infootsingu võimalusi.
Põhjendab infoallika valikut.
Kasutab saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus.
Järgib kirjutamisel õigekirjareegleid.

Õppemeetodid:

rühmatöö
teksti analüüs
tekstiloome
iseseisev töö

praktiline töö
loeng
rollimäng

Teema: **Kirjandus**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 16, kokku: 52

Alateemad:

Ilukirjandus kui kunst. Ilukirjanduse põhiliigid. Kirjandusvoolud. Autori koht ajas, traditsioonis, rahvuskirjanduses. Kirjandusteose ja lugeja suhe. Lugejaoskused: teadlik lugeja ja tema isiklik elukogemus, põlvkondlik ja sotsiaal-kultuuriline kuuluvus. Proosateksti analüüs ja tõlgendamine. Lemmikraamat. Kirjandusküsimuste käsitlemisel kasutatakse õpetaja ja õpilaste valikul erinevate autorite teoseid nii maailmakirjandusest kui eesti kirjandusest.

Seotud õpiväljundid:

- väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga
- Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Rühmatöö Iseseisev töö Suuline esitus Analüüs Ettekanne/esitlus Ilukirjandusteksti analüüs	Eristav hindamine Hinne 3: Analüüsib ilukirjandusteost, põhiprobleemi ja peamõtte sõnastamisega on raskusi. Põhjustab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid tekstist. Hinne 4: Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjustab oma seisukohti, ei leia piisavalt näiteid tekstist. Hinne 5: Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjustab oma seisukohti, toob rohkesti sobivaid näiteid tekstist.

Iseseisvad tööd:

Teoste lugemine

Praktilised tööd:

Ilukirjandusteksti lugemine ja analüüs, etteantud küsimustele vastamine ja oma arvamuse esitamine tekstinäidete põhjal.

Hindamiskriteeriumid

Põhjustab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi.
Seostab teksti oma kogemuse ja mõtetega.
Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid.
Avaldab ja põhjustab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate.
Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust.
Selgitab ja kasutab teksti analüüsiks tarvilikke põhimõisteid.

Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi.

Õppemeetodid:

Iseseisev töö
Loeng

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb kõikide teemade hinnete kaalutud keskmisena.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>“Eesti õigekeelsussõnaraamat ÕS 2013” Eesti Keele Sihtasutus 2013; Tiiu Erelt “Eesti ortograafia” Eesti Keele Sihtasutus 2016; Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Kännimees. 10. klass 1., 2., 3. vihik; Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Kännimees. 11. klass 1., 2., 3. vihik; Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Kännimees. 12. klass 1., 2. vihik; Epp Priimägi, Anne Kivimäe “Teksti vastuvõtt ja tekstilooe” OÜ Maurus kirjastus 2011; Katrín Kern, Ilona Võik “Korras keel, sobiv stiil, selge sõnum” Maurus Kirjastus OÜ 2014 Külliki Kask “Meedia mõju” Avita 2013; Maire Raadik “Väikesed tarbetekstid” Eesti Keele Sihtasutus 2014; Merike Kuhhi “Eesti ametikeel” Ilo 2006; Märt Hennoste “Väike kirjanduslugu” Koolibri 1997 Sirje Nootre Kirjanduse kõnekus” I ja II osa Avita 2012 Jüri Talvet “Maailmakirjanduse lugemik” Koolibri 1993 Interneti andmebaasid: http://www.eki.ee/knab/knab.htm http://portaal.eki.ee/ http://www.keelevara.ee/login/</p>

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

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

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<p>- kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt õiget keelt</p> <p>- esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes</p> <p>- kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades</p>	<p>Enesetutvustus ja harrastused. Pere 6t. Mina ja Euroopa maad. 4t. Mina ja keskkond. 4t. Tervisilikud eluviisid. 4t.</p>	<p>Lugemis- ja kuulamisülesanded. Dialog/rollimäng. Fimi vaatamine ja arutelu. Mõistekaardid.</p>	Eristav
Hindamisülesanne: Hindamisülesanne: Esitus Kontrolltöö Testid			Hindamismeetod: Iseseisev töö Suuline esitus Ülesanne/harjutus	
Hinne 3	Hinne 4		Hinne 5	
Mõistab lihtsamat ingliskeelset keskkonnaalast teksti. Vastab teksti kasutades küsimustele. Hindab oma eluviisi ja nimetab Eestis sagedasti esinevaid terviseprobleeme. Annab vähemalt viis nõuannet	Mõistab keskmise raskusastmega ingliskeelset keskkonnaalast teksti ja toob näiteid tekstis nimetatud keskkonna probleemidest. Moodustab teksti kohta küsimusi.		Mõistab keskmise raskusastmega ingliskeelset keskkonnaalast teksti ja arutleb keskkonna probleemide üle. Analüüsib oma eluviisi ja võrdleb seda eakaaslaste	

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

Iseseisvad tööd
Grammatika töölehed. Ettevalmistus esitluseks. Õpimapp.

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

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

elukestva õppega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 5 kokku: 13	otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärust.		Vestlus. Internetiotsingu ülesanded.
Hindamisülesanne: Kirjutab juhendi abil esseed teemal "Inglise keel minu elus", kus analüüsib antud keele õppimise vajadust, elukestva õppe põhimõtet, keele kasutamise võimalusi nii elukutseliselt, kui ka olmesituatsiooni(de)s.		Hindamismeetod: Essee Enesehindamine Tööleht	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Kirjutab juhendi abil esseed, kus sisu on arusaadavalt edasi antud, grammatikas ja keelekasutuses võib esineda vigu.	Kirjutab juhendi abil esseed, kus sisu on arusaadavalt edasi antud, grammatikas ja keelekasutuses esinevad haruldased ja sisu arusaamist mittehäirivad vead.	Iseseisvalt kirjutab esseed, kus sisu on arusaadavalt edasi antud, grammatikas ja keelekasutuses vead on minimaalsed.	
Iseseisvad tööd			
Grammatika harjutusleht. Keeletestid.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga - tutvustab (oma eakaaslasele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta. - võrdleb sihtkeele/emakeele maa(de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja -norme	Erinevad inimesed ja rahvad. 6t. Inglisekeelne maailm. 4t. Kultuuride ristumine. 4t. Mina ja Eesti. 6t.	Lugemis/kuulamisül esaned. Video vaatamine ja sisukokkuvõtte koostamine (juhendi alusel). Arutelu. Tekstide lugemine ja analüüs.	Eristav
Hindamisülesanne: Tutvustab eakaaslasele välismaal Eestit. Tutvustab (ette antud juhendi alusel) varasemate teadmiste ja täiendavate iseseisvalt leitud materjalide alusel kahte inglise keelt kõnelevat riiki - elukeskkonda, kultuuritraditsioone, vaatamisväärsusi, tuntud inimesi jne.		Hindamismeetod: Suuline esitus Ettekanne/esitlus		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Nimetab olulisemaid Eestit puudutavaid fakte ja tutvustab Eestit. Tutvustab ühte vabalt valitud inglise keelt kõnelevat riiki ning koostab loetelu olulisematest elukeskkonda ja kultuuritraditsioone puudutavatest "keeldudest ja käskudest".	Tutvustab enamasti korrektses inglise keeles Eestit kasutades näitlikke vahendeid . Teeb põhjaliku ettekande ühest inglise keelt kõnelevast riigist.	Tutvustab ladusas inglise keeles Eestit kasutades audiovisuaalseid vahendeid. Vastab kuulajate küsimustele. Teeb põhjaliku ettekande ühest inglise keelt kõnelevast riigist pöörates tähelepanu selle riigi kommetele ja tavadele. Kasutab kõnekäande ja/või nalju, anekdoote.		

Iseseisvad tööd
Ettevalmistus suuliseks esitluseks. Õpimapp.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööle asumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- kirjeldab võõrkeeles tööga seonduvaid olukordi, räägib võimalikest töövõimalustest - tutvustab õpitavas võõrkeeles hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi. - analüüsib erinevaid karjääri võimalusi, arutleb erinevate töökohtade plusse ja miinuseid - valib võimalikest töökoha kandidaatidest sobivaima, põhjendab oma valikut - väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel)	Mina tööturul. 6t. Karjäär. 6t. Tööalased omadused ja oskused. 6t.	Eneseanalüüs. Lugemis/kuulamisül esanded. Rollimäng. Videoklipi arutelu. Iseseisev töö.	Eristav
Hindamisülesanne: Kirjeldab mõne töökohaga seotud omadusi ja oskusi. CV ja motivatsioonikirja suuline esitus		Hindamismeetod: Iseseisev töö Intervjuu		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Tuleb toime tööalaste kohustuste kirjeldamisega. Mõistab esitatud küsimusi ja vastab neile viisakalt ja arusaadavalt. juhendi abil kirjeldab oma oskusi/isikuomadusi, mis on vajalikud valitud töökoha jaoks.	Iseseisvalt kirjeldatakse tööalaseid kohustusi. Vastab esitatud küsimustele täislausetega. Orienteerub töökohtade loetelus. toob välja ka tööülesanded. Nimetab oma sotsiaalseid ja organisatoorseid oskusi.	Saab väga hästi hakkama tööalaste kohustuste kirjeldamisega. Vastab ladusalt esitatud küsimustele; toob näiteid ja esitab ka ise küsimusi. Koostab põhjaliku kirjeldamise oma tööalaste oskuste ja isikiomaduste kohta. Oma oskusi kirjeldades toob näiteid ning põhjendusi. Kasutab pikemaid lauseid.		
Iseseisvad tööd				
Kirjeldab isikuomadusi ja oskusi, mis on vajalikud valitud töökoha jaoks. Suuline esitus reaalsest töökohast või ideaalsest töökohast.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud peavad olema ka kõik iseseisva töö ülesanded.
Õppematerjalid	English Grammar in Use Raymond Murphy, Cambridge University Press 2002 Market Leader Pre-intermediate David Cotton, David Falvey, Simon Kent, Pearson Education Limited 2009 Click On, Virginia Evans, Neil O'Sullivan, Express Publishing 2003 Enterprise 4, Virginia Evans, Jenny Dooley; Express Publishing 2002 Oxenden, Clive, Latham-Koenig, Christina. English File. Oxford University Press, 2009.

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

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Matemaatika	5	Maija Prokofjev, Svetlana Brjazova
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava matemaatika valdkonnaga.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
90 t		40 t	
Õpiväljundid	1 Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust		
	2 Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest		
	3 esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult		
	4 seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi		
	5 Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel		

Teema: **Matemaatika 1**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 16, kokku: 52

Alateemad:

ARVUTAMINE

- Tehted ratsionaalarvudega, arvuhulgad

MÕÖTÜHIKUD

- Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine

- Tehted harilikke- ja kümnendmurdudega

- Elulise sisuga tekstülesanded

PROTSENDID

- Osa ja tervik, protsent

ARVUTAMINE

- Arvu aste.
- Elulise sisuga tekstülesanded

AVALDISED. VÕRRANDID JA VÕRRATUSED

- Alavaldiste lihtsustamine
- Võrre. Võrdeline jaotamine. Valemite teisendamine
- Lineaarvõrrandid. Ruutvõrrandid
- Tekstülesanded
- Elulise sisuga tekstülesanded

Seotud õpiväljundid:

- Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust
- Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Rühmatöö Kontrolltöö Tunnikontroll Probleemsituatsiooni lahendamine Tunnikontrollid	<p>Eristav hindamine Hinne 3: Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid. Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Vormistab korrektselt lahenduskäigu. Lihtsustab ja tegurdab hulkliikmeid kasutades korrutamise abivalemeid. Kasutab võrde põhiomadust. Lahendab ühe tundmatuga lineaar- ja ruutvõrrandeid. Lahendab lihtsamaid, sh tegelikkusest tulenevaid tekstülesandeid võrrandite abil. Loeb funktsioonide graafikuid Lahendab konsekti abil rutiinseid ülesandeid (mida klassis on tehtud teatud konkreetsete tehnikate harjutamiseks). Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p> <p>Hinne 4: Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutil. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid. Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Lihtsustab ja tegurdab hulkliikmeid kasutades korrutamise abivalemeid. Kasutab võrde põhiomadust. Loeb funktsioonide graafikuid Lahendab ühe tundmatuga lineaar- ja ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratusi, esitab lahendihulgad graafiliselt. Vormistab korrektselt lahenduskäigu. Iseseisvalt lahendab rutiinseid ülesandeid Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p> <p>Hinne 5: Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutil. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid. Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Lihtsustab ja tegurdab hulkliikmeid kasutades korrutamise abivalemeid. Kasutab võrde põhiomadust. Loeb funktsioonide graafikuid Lahendab ühe tundmatuga lineaar- ja ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratusi, esitab lahendihulgad graafiliselt. Lahendab lihtsamaid, sh tegelikkusest tulenevaid tekstülesandeid võrrandite abil. Vormistab korrektselt lahenduskäigu. Lahendab iseseisvalt ja loovalt mitterutiinseid ülesandeid. Vajadusel põhjendab ja hindab saadud tulemust. Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>

Iseseisvad tööd:

harjutusülesannete lahendamine

Hindamiskriteeriumid

Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid

- Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust
- Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks
- Teeb järeldusi tulemuse tõeärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust
- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberikandjal kui ka Internetis leitud teabeallikaid
- Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info
- Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente
- Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi
- Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemiteid ja matemaatilisi
- Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks
- Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid

Õppemeetodid:

ülesannete lahendamine, peastarvutamine, infootsing internetist

Teema: **Matemaatika 2**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 16, kokku: 52

Alateemad:

MAJANDUSMATEMAATIKA ELEMENDID

- käibemaks, kao%, allahindlus, omahind, juurdehindlus, Neto, Bruto

FUNKTSIOONID JA NENDE GRAAFIKUD.

- Võrdeline seos

- Graafikute ja diagraamide lugemine

JOONED TASANDIL

- Punkti asukoha määramine tasandil

- lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus

- Sirge võrrand

- Sirge joonestamine võrrandi järgi

- Lineaarfunktsioon, ruutfunktsioon

Seotud õpiväljundid:

- esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult
- seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded

Hindekriteeriumid

Eristav hindamine

Hinne 3:

Hinne 4:

Hinne 5:

Teema: **Matemaatika 3**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 18, iseseisev töö: 8, kokku: 26

Alateemad:

PLANIMEETRIA

- Tasapinnaliste geomeetriliste kujundite, (kolmnurk, ruut, ristkülik, rööpkülik, romb, trapets, korrapärane kuusnurk, ring) elemendid, ümbermõõdud, pindalad
- Elulise sisuga tekstülesanded

TRIGONOMEETRIA

- Pythagorase teoreem
- Teravnurga siinus, koosinus, tangens
- Täisnurkse kolmnurga lahendamine
- Elulise sisuga tekstülesanded

STEREOMEETRIA

- Püstprisma, silindri elemendid, pindala, ruumala.
- Elulise sisuga ülesanded

Seotud õpiväljundid:

- Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded

Hindekriteeriumid

Eristav hindamine

Hinne 3:

Hinne 4:

Hinne 5:

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide arvestuslike tööde sooritamine vähemalt väljundi tasemel ja kõikide iseseisvate tööde esitamine. Mooduli hinne kujuneb kõikide arvestuslike hinnete aritmeetilise keskmisena.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none">1. Mart Oja „Matemaatika kinnistamisülesanded VII klassile“, Koolibri 20052. Mart Oja „Matemaatika kinnistamisülesanded VIII klassile“, Koolibri 20093. „Õppime üheskoos matemaikat“ Carol Volderman , Koolibri 20164. Enn Nurk „Matemaatika VII klassile“, Koolibri 20065. Sirje Piht, Miina Saarna „Matemaatika probleemülesannete töövihik teisele kooliasmele 4.-6. Klass“, Maurus 20156. С. Шевченко «Математика. Сборник проверочных работ для 7 класса»; Koolibri 20057. Väike proksendiraamat. Tallinn, Maurus 20148. Väike funktsiooniraamat. Tallinn, Maurus 2016

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

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Loodusained	6	Kaido Tiits, Svetlana Brjazuzova
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava loodusaine valdkonna bioloogia, geograafia, keemia, füüsika ainetega.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
109 t	47 t		
Õpiväljundid	1 Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, analüüsib keskkonnas toimuvaid nähtusi ning mõistab mudelite osa reaalsete objektide kirjeldamisel.		
	2 Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel		
	3 mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele		
	4 leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel		

Teema: **Maa ehitus ja füüsika**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 16, kokku: 52
Alateemad: 1.4 Kehad ja nende mõõtmised Mõõõtühikute süsteemid ja teisendamised (liikumine ja selle mõõtmine; taustsüsteemid; vastasmõjud; jõud, mass, energia)
Seotud õpiväljundid:

- Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, analüüsib keskkonnas toimuvaid nähtusi ning mõistab mudelite osa reaalsete objektide kirjeldamisel.
- leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel

Lõimitud teemad:

- 1.1 Maakera kui süsteem (Maa teke, areng ja geoloogiline ajaskaala; Maa sfäärid)
- 1.2 Universumi evolutsioon (evolutsiooniteooriate põhiseisukohad; mikro- ja makroevolutsioon)
- 1.3 Astronoomia

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Kontrolltöö Kontrolltöö	<p>Eristav hindamine</p> <p>Hinne 3: Teab mehaanika põhimõisteid ja valemeid</p> <p>Hinne 4: Teab mehaanika põhimõisteid ja valemeid ja oskab rakendada neid arvutusülesannete lahendamisel</p> <p>Hinne 5: Teab mehaanika põhimõisteid ja valemeid ja oskab rakendada neid arvutusülesannete lahendamisel. Oskab koostada ise probleemülesandeid mehaanikas ja lahendada neid</p>

Praktilised tööd:

Jõu mõõtmine - dünamomeeter. Vaakummasin.
Ülesannete lahendamine.

Hindamiskriteeriumid

kirjeldab mehaanika nähtusi, kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurusi kirjeldab elektromagnetismi nähtusi, kasutades korrektseid mõisteid, füüsikalisi suurusi ja nendevahelisi seoseid
iseloomustab soojusenergia muutumise viise, nähtusi, seaduspärasusi
kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõstetega energia tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi
kirjeldab tuumareaktsioone ning radioaktiivsust

Õppemeetodid:

Loeng, töö teabeallikatega, rühmatöö, probleemülesannete lahendamine, arvutusülesannete lahendamine

Teema: **Keemia ja bioloogia**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 16, kokku: 52

Alateemad:

1. Anorgaaniline keemia
2. Orgaaniline keemia
3. Biokeemia

Seotud õpiväljundid:

- Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, analüüsib keskkonnas toimuvaid nähtusi ning mõistab mudelite osa reaalsete objektide kirjeldamisel.
- Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel
- leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel

Lõimitud teemad:

1. Happed ja alused.
2. Soolad.
3. Pingerida.
4. Metallid.
5. Süsinik.
6. Alkaanid.
7. Alkeenid.
8. Halogeenid.
9. Karbonüülühendid.
10. Mikroelemendid.
11. Ensüümid.
12. Seedimine.

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Testide ja iseseisvate tööde koondhinne.	Eristav hindamine Hinne 3: Õpilane oskab hinnata, kas reaktsiooni toimub, kirjutab välja saadused. Hinne 4: Õpilane oskab hinnata, kas reaktsiooni toimub, kirjutab välja saadused, tasakaalustab. Hinne 5: Õpilane oskab hinnata, kas reaktsiooni toimub, kirjutab välja saadused, tasakaalustab ja paneb nimetused.

Iseseisvad tööd:

Kodutööd tunni teemal.

Hindamiskriteeriumid

Testi sooritamine ja arvestatud iseseisvad tööd.

Õppemeetodid:

Perioodilisuse tabel, esitlused, testid, katseandmete analüüs.

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 36, iseseisev töö: 16, kokku: 52

Alateemad:

nimetab majandustegevusega kaasneva looduskeskkonna probleeme
 selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme
 võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid
 võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi
 selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi
 kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimesele ja keskkonnale
 kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast
 kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest
 kirjeldab teaduse ning tehnoloogia võimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja majanduse arengu tagamiseks

Seotud õpiväljundid:

- Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, analüüsib keskkonnas toimuvaid nähtusi ning mõistab mudelite osa reaalsete objektide kirjeldamisel.
- Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel
- mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele
- leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Kontrolltöö Teemadele vastavad kontrolltöö	Eristav hindamine Hinne 3: Teab viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalust, ravi, kasutamist biotehnoloogias, kirjeldab keskkonnategurite rolli inimeste puuete ja haiguste tekkes. Hinne 4: Nimetab viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalust, ravi, kasutamist biotehnoloogias, kirjeldab keskkonnategurite rolli inimeste puuete ja haiguste tekkes ja toob näiteid GMO-dest Hinne 5: Võrdleb viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalust, ravi, kasutamist biotehnoloogias, kirjeldab keskkonnategurite rolli inimeste puuete ja haiguste tekkes ja toob näiteid GMO-dest koos eeliste ja puuduste eristamisega

Hindamiskriteeriumid	Test. Arvestatud iseseisvad tööd.
-----------------------------	--------------------------------------

Õppemeetodid:

Loeng, töö teabeallikatega, rühmatöö, probleemülesannete lahendamine, viktoriin, õppefilmide vaatamine National Geogr, arutelu, ajurünnak,

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb eristavalt hinnatud suulise arvestuse või esseevastustega arvestusliku kontrolltöö alusel.
Mooduli hindamine	eristav hindamine

Õppematerjalid

1. J.Jõgi, M.Harak, A.Kont jt. Üldmaateadus gümnaasiumile. AS Bit 2003
 2. T.Sarapuu Bioloogia gümnaasiumile, 1.osa. Eesti Loodusfoto, 2003
 3. H.Järvalt Bioloogia lühikursus gümnaasiumile, Avita 2003
 4. T.Sarapuu, M.Viikmaa, I.Puura Bioloogia gümnaasiumile, 2.osa (Ökoloogia ja keskkonnakaitse. Evolutsioon). Eesti Loodusfoto, 2006
 5. M.Viikmaa, U.Tartes Bioloogia gümnaasiumile, 2.osa (Rakendusbioloogia. Inimene), Eesti Loodusfoto 2008
 6. Füüsika õpik kutsekoolidele, Enn Pärnmäe, kirjastus AS Atlex, 2002 Tartu
 7. Mehaanika, Indrek Peil, Maurus, 2012
 8. Üldine Keemia, H.Karik
 9. Keemia õpik kutseõppeasutustele, Ene Külanurm, kirjastus ATLEX, 2003
- S.Brjazova:
1. „Keemia alused: töövihik gümnaasiumile“ Tallinn Maurus Kirjastus, 2015
 2. „Päikesesüsteem“ Tallinn, Sinisukk 2001
 3. „Краткий курс химии для гимназии“ Tallinn, Avita 2004
 4. „Общая и неорганическая химия для 10 класса“ Tallinn, Koolibri 2002
 5. „Физика: учебник для гимназии 10 класс Курс 1, Основы физического подхода...“ Tallinn Koolibri 2013
 6. П.Г. Саенко «Физика. Механика» Просвещение 2000
 7. А. М. Цузмер «Человек» Просвещение 1982
 8. „Всё обо всём. Мое тело“ АСТ 2000
 9. Барбара Дриллсма «Что внутри человека?» 1993 Simon & Schuster Young Books
 10. „Всё обо всём. Организм человека“ АСТ 2001
 11. „Тело человека“ 2007
 12. Брайан Дж. Форд «Человек» Belitha Press, Koolibri 1994
 13. «Человек» Росмэн 2016
 14. „Õppime üheskoos reaalseid“ Carol Volderman, Koolibri 2016
 15. „Inimese keha“ Kirsty Neale, Sinisukk 2015

Tallinna Teeninduskool

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

MOODULI RAKENDUSKAVA

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

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 15 kokku: 39</p>	<ul style="list-style-type: none"> - analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas - nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nende reageerimist ja ennetamise võimalusi - tegeleb teadlikult ja võimete kohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning sooritab treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi - kasutab kontekstis sotsiaalsainete põhimõisteid 	<p>Tervise õpetus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kehalise aktiivsuse tähtsus ja mõju inimorganismile. 2 tundi 2. Vigastuste vältimine sportimisel, erinevate spordialade ohutusnõuded, erinevad treeningud 2 tundi 3. Erinevad treeningud ja teadmised iseseisvalt sportimiseks. 2 tundi 4. Õiged koormused treenimisel. 4 tundi 5. Kooli ja lähikonna sportimisvõimalused. 4 tundi 6. Mitmekülgse arendamine spordis. 4 tundi 7. Harjutused lihasingeteleevendamiseks. 2 tundi 8. Kalorid ja tervislik toitumine. 2 tundi 9. Sõltuvusained ja nendega kaasnevad riskid. 2 tundi 10. Seksuaalkasvatuse. 2 tundi 11. Enesehinnang ja vaimne tervis. 4 tundi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aktiivne loeng, arutelu, diskussioon. 2. Väitlus tervisespordi teemal. 3. Praktiline situatsioonõpe. 4. Õpilasel õpilasele õpe ja treenimise juhendamine. 	Mitteeristav
<p>Hindamisülesanne:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Õpilase elustiili kajastav toitumis- ja treeningpäevik kindla ajaperioodi kohta. 2. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“, kus on välja toodud õpilase tervisekäitumise õiged aspektid ja eksimused ning arvamus, kas ja mida peaks oma tervisekäitumises muutma. 		<p>Hindamismeetod:</p> <p>Rühmatöö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Suuline esitus</p>		

Lävend

Toitumis- ja treeningpäevik on koostatud kindla perioodi kohta, kuid seal puuduvad märkmed mõne päeva kohta või on need ebatäpsed, piiratud on näiteks vaid infoga „olin trennis“, täpsustamata, mida tehti ja milliseid lihasgruppe treeniti.

Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“ on kirjeldav, välja on toodud õiged aspektid ja eksimused, kuid oma arvamused pole põhjendatud.

Iseseisvad tööd

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

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 42 iseseisev töö: 23 kokku: 65</p>	<p>- määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid sündmused muinasajast tänapäevani, paigutades tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti</p> <p>- toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta</p> <p>- arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel</p>	<p>Ajalugu</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ajaloo periodiseerimine. 2 tundi 2. Ajalooallikad ja allikakriitika, arheoloogia ja ajalooteadus. 2 tundi 3. Kultuuripärand, Eesti mäluasutused ja seal leiduvad ajalooallikad. 2 tundi 4. Muinasaeg Eestis ja maailmas. 2 tundi 5. Keskaeg Eestis ja maailmas. 2 tundi 6. Sõdade periood (Liivi sõda, Põhjasõda, sõjad Euroopas ja nende mõju siinsetele aladele). 2 tundi 7. Eesti erinevate riikide võimu all (Poola, Rootsi, Venemaa). 4 tundi 8. Eesti Vabariigi väljakuulutamise ja omariikluse areng. 4 tundi 9. II maailmasõda ja eestlaste erinevad saatused. 2 tundi 10. Nõukogude okupatsioon. 2 tundi 11. Taasiseseisvumine. 2 tundi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eesti ajaloo ajatelje koostamine ja oluliste sündmuste määratlemine läbi diskussiooni. 2. Praktiline harjutus info otsimiseks ja erinevate infoallikate tutvustamine (nt ajaleht, ajaloo andmebaasid)-rühmatöö 3. Arutelu kultuuripärandi ja kultuurimälestiste väärtustamise vajalikkusest arutlus 4. Kodukoha ja kooli lähipiirkonna kultuurimälestiste otsimine ja tundmaõppimine kultuurimälestiste riikliku registri andmebaasi abil. 5. Filmide analüüs 6. Muuseumi- või arhiivikülastus, virtuaalne avastusretk <p>Eestimäluasutuste varasalvedes.</p>	Eristav
<p>Hindamisülesanne:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Paaristööna lauamäng, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. 2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena, tema hinnangud ja põhjendused, miks on 			<p>Hindamismeetod:</p> <p>Rühmatöö Iseseisev töö Kontrolltöö Tunnikontroll</p>	

valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole. 3. Esitlus, essee		Essee Ettekanne/esitlus
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1. Paaristööna on valminud lauamäng, näitus, etendus vms. Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. Meetodivalik pole põhjendatud, ära on toodud peamised pöördepunktid. On illustreerimata või illustreeritud mõne enamasti teemasse mitte puutuva näite/pildiga. 2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitatavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena on kirjeldav, puuduvad tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole.	1. Paaristööna on valminud lauamäng, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. Meetodivalik pole põhjendatud, ära on toodud peamised pöördepunktid ja leitud nende põhjused-miks ja mille tõttu midagi juhtus. On illustreeritud enamasti teemasse puutuvate näidete/piltidega. 2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitatavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena, tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole on üldsõnalised või selgitamata.	1. Paaristööna on valminud lauamäng, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. Põhjendatud on meetodivalik, ära on toodud peamised pöördepunktid ja leitud nende põhjused-miks ja mille tõttu midagi juhtus. On illustreeritud teemasse puutuvate näidete/piltidega. 2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitatavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena, tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole on selgitatud.
Iseseisvad tööd		
1. Eesti ajaloo ajatleje koostamine ja oluliste sündmuste määratlemine. 2. Praktiline harjutus info otsimiseks ja erinevate infoallikate tutvustamine (nt ajaleht, ajaloo andmebaasid). 3. Seoste loomine maailma ajaloo läbi etteantud sündmuste-arutlus		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> - orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid - kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid - analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas - selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs - kirjeldab Eesti riigikaitsestrateegiat, ülesehitust ja ressursse - demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördeid ja rivisammu ning kontrollib juhendamisel relva ohutust ning kustutab tulekolde - kasutab teabeallikaid, sh geograafilisi, poliitilisi ja topograafilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks, määrab enda asukohta kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti 	Riigikaitse 1. Riigikaitse taastamine Eestis taasiseseisvumise järel. 2 tundi 2. ÜRO, NATO, ja EL asutamine ja funktsioonid täna päeval. 4 tundi 3. Eesti riigikaitse struktuur ja juhtimine. 4 tund 4. Kaitsejõud. 4 tundi 5. Ajateenistus. 4 tundi 6. Ajateenistus, reservvägi ja asendusteenistus. 4 tundi 6. Riigikaitse strateegia ülesehitus ja ressursid. 4 tundi 7. Julgeolekuriskid ja hädaolukorrad. 4 tundi 8. Kriiside tekkimine, sõja ja mässu erinevused. 4 tundi 9. Esmaabi. 2 tundi	1. Kaitseressursside Ameti esindaja loeng. 2. Kaitselehtlase või naiskodukaitsja loeng.	Eristav

Hindamisülesanne: 1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus.		Hindamismeetod: Rühmatöö Kontrolltöö Test Arutlus Õpimapp/portfoolio Tunnikontroll
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus.	1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus põhjendused on selgitatud mõne näitega.	1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus, põhjendused on selgitatud konkreetsete näidetega.
Iseseisvad tööd		
1. Mõistekaart teemal “Minu õigused ja kohustused”. 2. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus.		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"> - analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas - analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus - toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta - selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel - selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna - orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid - kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid - analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas - selgitab Eesti rolli NATO, ELs ja ÜROs valitsemiskorralduse toimemehhanisme 	<p>Ühiskonnaõpetus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ühiskonna areng ja moderniseerumine, info- ja teadmusühiskonna kujunemine. 2 tundi 2. Ühiskonnaelu reguleerivad normid ja väärtused, arengumaad ja arenenud riigid. 2 tundi 3. Maailma rassiline, rahvuslik ja religioosne mitmekesisus. 4 tundi 4. Tänapäeva Eesti ühiskonnakorraldus-valmitsemise põhimõtted: Riigikogu, Valitsus, president 4 tundi 5. Tänapäeva Eesti ühiskonnakorraldus-valmitsemise põhimõtted: maavalitsus, kohalik omavalitsus 2 tundi 6. Valitsemiskorraldus Euroopa Liidus, NATO ja ÜRO ülesehitus 4 tundi 7. Üleilmastumine, inimõigused 2 tundi 8. Kodanikuühiskond ja kodanikualgatus. 2 tundi 9. Eesti kodaniku õigused ja kohustused, perekonna roll ühiskonnas 2 tundi 10. Kodu ja perekonnaelu, pereliikmete õigused ja kohustused, vajadused ja väärtused. 2 tundi 11. Õpilase õigused ja kohustused lähtuvalt Eesti Vabariigi õigusaktidest. 2 tundi 12. Tööandja ja töövõtja õigused ja kohustused. Sotsiaalpoliitika 2 tundi 13. Globaliseerumise mõju majandusele, erinevate riikide rahvastiku- ja majandustrendid. 2 tundi 14. Eesti ja Euroopa rahvastiku muutumine ajas ja selle põhjused. 2 tundi 15. Tööturg, tööhõive ja tööränne, immigratsioon, ühiskonna jätkusuutlikkus. 2 tundi 	rühmatöö, arutelu, esitlus, juhtumi analüüs	Eristav

	Eesti ja Euroopa Liidu näitel - selgitab Eesti rolli NATO, ELs ja ÜROs - kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust - tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike		
Hindamisülesanne: Kontrolltöö, esitlus		Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Kontrolltöö Õpimapp/portfolio Tunnikontroll Essee	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
1. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“, kus on läbivalt võrdlus Eestiga, mis on meil hästi, mis võiks võrreldes uuritud riigiga paremini olla koos põhjendustega. Valitud riigi kui ka Eesti puhul on välja toodud riigikord, majanduslikud näitajad, rahvastiku ja religiooni üldtunnused. Võrdlus on põhjendatud mõne näitega, teise riigi valik pole põhjendatud, mõni etteantud tunnus pole käsitletud.	1. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“, kus on läbivalt võrdlus Eestiga, mis on meil hästi, mis võiks võrreldes uuritud riigiga paremini olla koos põhjendustega. Valitud riigi kui ka Eesti puhul on välja toodud riigikord, majanduslikud näitajad, rahvastiku ja religiooni üldtunnused. Võrdlus on põhjendatud üldiste näidetega, teise riigi valik pole põhjendatud. Kõigi etteantud tunnuste kohta on leitud infot.	Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“, kus on läbivalt võrdlus Eestiga, mis on meil hästi, mis võiks võrreldes uuritud riigiga paremini olla koos põhjendustega. Valitud riigi puhul on välja toodud riigikord, majanduslikud näitajad, rahvastiku ja religiooni üldtunnused. Võrdlus on põhjendatud konkreetsete näidetega. Teise riigi valik on põhjendatud. Kõigi etteantud tunnuste kohta on leitud infot, on lisatud võrdlevaid tegureid õpilaste huvist lähtuvalt.	
Iseseisvad tööd			
1. Info leidmine "Riigi Teatajast." 2. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“			

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

9. Perekonnaõpetus : Inimeseõpetuse õpik gümnaasiumile / Margit Kagadze, Inger Kraav, Katrin Kullasepp
10. Riigikaitse [Võrguteavik] : gümnaasiumi valdkonnaraamat : [juhendmaterjal gümnaasiumi õpetajatele] / koostajad ja
sisutoimetajad Hellar Lill, Reelika Semjonov, 2012

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

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

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

Hindamisülesanne:

1. Kunstiajalugu
Õpilane määratleb kunstiliigid etteantud pildimaterjali ja kirjelduse abil.

2. Muusikaajalugu
Õpilane määratleb muusika žanrid ja perioodid esitatud muusikaliste näidete põhjal.

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Arutlus
Arvestustöö

Lävend

ARVESTATUD -

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

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

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

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

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

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

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

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

Sihtrühm	Põhihariduse baasil õppija (kutsekeskharidusõpe)		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Matemaatika alused	1	Maija Prokofjev, Svetlana Brjauzova
Nõuded mooduli alustamiseks	Põhikoolis omandatud või sellele vastavad teadmised ja oskused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks. Moodul on seostatud matemaatika mooduli ning toitlustus- ja teenindusvaldkonnaga.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
18 t		8 t	
Õpiväljundid	1 Lahendab elulisi ülesandeid peast, kirjalikult ja taskuarvutiga, teisendab murde, rakendab tehete järjekorda, astendab ratsionaalarve		
	2 Arvutab protsente ning kasutab neid eluliste ülesannete lahendamisel		
	3 Teisendab raskus-, pindala-, ruumala-, mahuühikuid ja leiab nende mõõtühikute vahelisi seoseid		
	4 Liigitab ruumilisi kujundeid, teeb joonise, arvutab puuduvad elemendid, pindala ja ruumala ja rakendab valemeid eluliste stereomeetria ülesannete lahendamisel ning annab vastuse lähtudes igapäeva elust		

Teema: **Matemaatika alused**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18, iseseisev töö: 8, kokku: 26
Alateemad: I. ARVUTAMINE Tehted ratsionaalarvudega. Arvude ümardamine. II. MÕÕTÜHIKUD Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine. Elulise sisuga tekstülesanded III. PROTSENDID

Protsendi mõiste. Osa ja tervik, protsent. Tekstülesanded protsentidega

Seotud õpiväljundid:

- Lahendab elulisi ülesandeid peast, kirjalikult ja taskuarvutiga, teisendab murde, rakendab tehete järjekorda, astendab ratsionaalarve
- Arvutab protsente ning kasutab neid eluliste ülesannete lahendamisel
- Teisendab raskus-, pindala-, ruumala-, mahuühikuid ja leiab nende mõõtühikute vahelisi seoseid
- Liigitab ruumilisi kujundeid, teeb joonise, arvutab puuduvad elemendid, pindala ja ruumala ja rakendab valemeid eluliste stereomeetria ülesannete lahendamisel ning annab vastuse lähtudes igapäevaelust

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Rühmatöö Kontrolltöö Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine	Mitteeristav hindamine Lävend:

Iseseisvad tööd:

Harjutusülesannete lahendamine

Praktilised tööd:

-

Praktika:

-

Hindamiskriteeriumid

I. Arvutab peast, kirjalikult ja taskuarvutiga, ümardab arve etteantud täpsuseni; lahendab teatmiku abil lihtsamaid elulisi ülesandeid rakendades õiget tehete järjekorda, kasutab kirjalikke ülesandeid lahendades õigesti matemaatilisi sümboleid

Astendab abimaterjaliga naturaalarvulise, negatiivse ja ratsionaalarvulise astendajaga
Ratsionaalarve

II. Teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid kasutades vähemalt 4 (kilo-, detsi-, senti- ja milli-) eesliiteid

Kasutab oma oskused, teisendada mõõtühikud, eluliste ja kutseülesannete lahendamisel

III. Arvutab protsenti. Lahendab tekstülesandeid, vajadusel illustreerib seda joonise või skeemiga. Teostab vajalikud arvutused, seletab lahenduskäiku ja kontrollib selle õigsust

Arvutab protsente ning kasutab neid eluliste ülesannete lahendamisel

Õppemeetodid:

Loeng, rühmatöö, ajurünnak, mõttega lugemine, probleemülesannete lahendamine, peastarvutamine, infootsing internetist

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb õpiväljundite omandamisel tehtud tööde (kontrolltööd, iseseisev töö jms) hinnete põhjal, võttes aluseks õppetööst osavõtu ja protsessihinded, mis tõendavad mooduli väljundite omandamist ja võimaldavad hinnata õppija individuaalset arengut
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mart Oja „Matemaatika kinnistamisülesanded VII klassile“, Koolibri 2005 2. Mart Oja „Matemaatika kinnistamisülesanded VIII klassile“, Koolibri 2009 3. „Õppime üheskoos matemaatikat“ Carol Volderman , Koolibri 2016 4. Enn Nurk „Matemaatika VII klassile“, Koolibri 2006 5. Sirje Piht, Miina Saarna „Matemaatika probleemülesannete töövihik teisele kooliasmele 4.-6. Klass“, Maurus 2015 6. С. Шевченко «Математика. Сборник проверочных работ для 7 класса»; Koolibri 2005 7. Väike prodsendiraamat. Tallinn, Maurus 2014 8. L. Lepmann, T. Lepmann „Matemaatika X klassile“, Koolibri 2004

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

Sihtrühm	Põhihariduse baasil õppija (kutsekeskharidusõpe)		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Õpioskused	1	Svetlana Brjazova
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppija on suuteline iseseisvalt ja efektiivselt töötama nii õppetunnis kui ka väljaspool kooli. Õppijal on kujunenud motivatsioon tunnetuslikuks tegevuseks, oskab saavutada tööks vajaliku aja ja energia kokkuvõid.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained	Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		
18 t	8 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja selgitab õpioskuste vajalikkust, õppimise erinevaid viise ja selleks vajalikke õpioskuste liike. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	Õpilane nimetab erinevaid hariduse omandamise võimalusi, toob näiteid formaalhariduse ja sotsiaalse õppimise kohta; toob näiteid ratsionaalse õppimise viiside kohta; nimetab, kuidas ühiskonnas on võimalik hankida informatsiooni; selgitab, mida kujutab endast õppimine ja mis on selle tulemus; nimetab õpioskuste liike.	Õppimine ja haridus 6 - õppimise olemus ja eesmärk - õppimise erinevad liigid ja viisid - õpioskuste liigid - koolisisene orienteerumine	Töö tekstiga, paaristöö, praktiline töö, analüüs, probleemide selgitamine, rühmatöö, erinevate allikate analüüs, test, lugemine, selgitus, infovahendite kasutamine, rollimängud, õppekäigud.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Test - Õppimise ja õppimisoskustega seotud mõistete tundmine.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Suuline esitus	
Lävend				
Test sooritatud 51%				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
organiseerib oma õpitegevust, teab ja selgitab, kuidas seda efektiivselt teostada Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	Õpilane loob õppimiseks vajaliku õpikeskkonna; korrastab ja järjestab ratsionaalselt oma tegevust; kasutab erinevaid lugemise liike ja viise; süstematiseerib loetut ja toob välja olulise; kasutab loetu erinevaid ülesmärkimise viise; konspekteerib, kasutades selleks erinevaid võtteid ja oskusi (sh IKT vahendeid); väljendab end arusaadavalt nii suulisel ja kirjalikus kõnes; edastab omandatud informatsiooni nii suuliselt kui ka kirja teel; vormistab iseseisvalt käsitsi kui ka IKT vahendeid kasutades erinevaid kirjalikke töid ja dokumente (seletuskirjad, avaldused, CV jne).	Õppimine ja keskkond 6 - keskkonna mõju õppimisele - õpikeskkonnas toimuvad tegevused (kuulamine, rääkimine, lugemine, kirjutamine) - lugemine ja sellega kaasnevad tegevused - konspekteerimine ja selleks vajalikud võtted - kirjalik eneseväljendus ja selle võtted	Töö tekstiga, paaristöö, praktiline töö, analüüs, interaktiivne loeng, probleemide selgitamine, rühmatöö, erinevate allikate analüüs, test, lugemine, selgitus, infovahendite kasutamine, töö tekstiga.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Konspekti koostamine teksti põhjal.			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				
Õpilane koostab konspekti arusaadavas keeles ja loogilises järjestuses				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine	
tunneb tähtsamaid infoallikaid ja suudab leida vajalikku infot Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	Õpilane nimetab erinevaid infoallikaid; kasutab erinevaid info leidmise viise (tähestik, indeks, lühendid, märksõnad, harilik ja rasvane trükk jne); orienteerub erinevates infoallikates ja info-süsteemides (annotatsioon, sisukord jne) kasutab erinevaid elektroonilisi katalooge ja leiab infoallikaid arvuti teel; kavandab loetut, lähtuvalt ülesandest koostab skeeme, graafikuid, tabeleid.	Kaasaegne info- ja kommunikatsioonitehnoloogia 4 -Infotehnoloogia allikad -elektroonilised kataloogid info leidmise efektiivsed võtted	Mitteeristav	
Hindamisülesanne: Erinevate infoallikate kasutamine raamatukogus (trükised, IT kataloogid).			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Õppija kasutab infoallikaid vastavalt juhendile				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Üldhinnang moodustub õppimise käigus teostatud tööde vastavusest lävendile
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> - loeb keerukat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele - koostab erialase teksti, kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt - edastab kirjalikku infot, sh elektrooniliselt, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid - koostab juhendi alusel enda CV ja kaaskirja 	<p>Teema: Kutsealane inglise keel</p> <p>Sissejuhatus moodulisse.</p> <p>Töö majutus- ja toitlustusalal.</p> <p>Hotelliäri ja kultuuride ristumine.</p> <p>Erialase teksti analüüs.</p> <p>Ametlik kirjavahetus.</p> <p>Minu karjäär.</p>	<p>Iseseisev töö tekstiga</p> <p>Arutlus</p> <p>Intervjuu</p> <p>Rühmatöö</p>	Eristav
Hindamisülesanne: Erialane tekst Töövestlus Kinnituskiri CV ja kaaskiri			Hindamismeetod: Iseseisev töö Analüüs Intervjuu	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Õpilane mõistab erialase teksti sisu kuid keerukama teksti juures vajab abi. Mõistab erialast terminoloogiat. Koostab lihtsamaid korrektseid ametialaseid kirju. Saab hakkama töövestlusega ning CV koostamisega.	Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu ja arutleb selle üle toetudes ette antud küsimustele. Mõistab hästi erialast terminoloogiat. Koostab korrektseid ametialaseid kirju. Tuleb hästi toime töövestlusel kasutades selgitavaid näiteid. Koostab põhjaliku Europassi CV .	Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu, väljendab oma arvamust loetust ning teeb kokkuvõtte olulisemast. Mõistab ja kasutab ladusalt erialast terminoloogiat. Koostab keerukaid sobivas stiilis ametialaseid kirju. Töövestluse keelekasutus on ladus; pakub näiteid ning esitab küsimusi. Koostab		

põhjaliku Europassi CV kasutades pikemaid lauseid ning illustreerivad näiteid.

Iseseisvad tööd

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Hindamismeetod:

Kontrolltöö
 Test
 Analüüs

Lävend

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

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

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

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

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		Hindamine
			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

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

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

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		Hindamine
			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

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

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
24	Eripuhastustööd pagari ja kondiitritööstuses	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puhastustööd ÕV2; teoreetiline töö; 10 tundi läbimine		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija planeerib ja viib läbi eripuhastustöid järgides ergonoomilise ja ohutu töö põhimõtteid		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Viib läbi põrandate süvapesu ning vastutab oma tööülesannete täitmise eest. 2. Puhastab põhjalikult kondiitri- ja pagaritööstused seadmed ja sisseseade ning vastutab oma tööülesannete täitmise eest. 3. Seinad (sh kõik vertikaalsed pinnad) ning vastutab oma tööülesannete täitmise eest. 4. Puhastab laed ja muu kõrgema tasapinna ning vastutab oma tööülesannete täitmise eest.		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

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

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

Sihtrühm			
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
25	Fruktodisain	2	Ljudmilla Zahharova, Riina Laht, Maria Stulova
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppija süvendab teadmisi puu- ja köögiviljade ettevalmistamisest, omandab oskusi enamkasutatavate puu- ja köögiviljade kunstilist lõikamist ning portsjonite, kandikute, puuviljavaagnate kujundamist. Õpetusega taotletakse õppijate meeskonnatööoskuste, käeliste oskuste ja loovuse arendamist.		
Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained		Praktiline töö	
16 t		36 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
fruktodisaini ajalugu, erinevad suunad, töövahendid, töövõtted Jaotus tundides: praktiline töö: 4 kokku: 4	tunneb fruktodisaini ajalugu teab fruktodisainis kasutatavaid materjale teab fruktodisaini töövahendeid	Fruktodisaini ajalugu. Fruktodisainimaterjalid ja töövahendid.	Loeng. Demonstratsioon. Õppevideo.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kavandada juhendi alusel fruktodisaini kompositsioon iseseisvaks praktiliseks teostamiseks lõputööna, koostada selle kohta esitlus ja esitleda seda rühmakaaslastele.				
Lävend				
Nõuetekohane kompositsiooni kavand on koostatud ja esitletud.				
Iseseisvad tööd				
Iseseisvalt kavandatud praktiliselt teostatava kompositsiooni kohta esitluse koostamine.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

praktiliste oskuste arendamine, kujundite lõikamine enamkasutatavatest puu- ja köögiviljadest (näit.õun, maasikas, kurk, tomat, redis, porgand, peet, kõrvits) valmistööde lühiajaline säilitamine, kasutamine ja eksponeerimine Jaotus tundides: praktiline töö: 32 iseseisev töö: 16 kokku: 48	lõikab lihtsamaid kujundeid kulinaarias enamkasutatavatest köögi- ja puuviljadest -koostab endavalmistatud töödest lihtsamaid kompositsioone	1.Köögililjad ja puuviljad, nendest sobilike kujundite lõikamine. 2.Lillede ja loomakujundite lõikamine erinevatest puu- ja köögiviljadest. Kompositsioonide koostamine. 3. Iseseisvalt ettevalmistatud töö teostamine.	Grupitöö. Individuaalne praktiline töö. demonstratsioon, õppevideo.	Mitteeristav
--	--	--	---	--------------

Lävend

Nõuetekohane praktiline töö on teostatud.

Iseseisvad tööd

Kaubatellimuslehe koostamine iseseisvaks praktiliseks lõputööks.

Praktilised tööd

Porgandist, redisest, kurgist, tomatist lehtede ja õite lõikamine. Kompositsiooni koostamine. Puuviljadest kaunistuste lõikamine ja lühiajaline säilitamine. Kõrvitsa ja arbuusi dekoreerimine. Lõputöö.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppijad teostavad praktilise töö (lõpp-kompositsiooni), kasutades erinevaid puu- ja köögivilju.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	1. Kaunistused köögiviljadest ja puuviljadest. M. Mjuller. H.Krig. E.Parts. 2. Toidu kaunistamine. Lilled köögiviljadest. M. Kuznetsova. 3. Kuidas kaunistada toite. P. Devigon. R. Buller.

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

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
26	Kompositsioon ja värvusõpetus	2	Marge Oldermann
Nõuded mooduli alustamiseks	kunstiõpetus		
Mooduli eesmärk	Tutvustada õpilastele värvuste mõju ja huvitavat tasakaalustatud kompositsiooni. Toodangu esteetiline kujundus ja välimus, millest oleneb müüdavus. Ülevaade kaasaegsete kondiitritoodete trendidest ja nende serveerimisest. Värvusõpetuse alused ja vormistamise põhimõtted.		
Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained		Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained	
36 t		16 t	

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

Lävend

Mõistab kondiitritoodete esteetilise aspekti tähendust toodangu välimuse ja müüdavuse seisukohalt

Iseseisvad tööd

Loovtööd etteantud teemal

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Kujundab ornamendi kondiitritootele ja sobitab sinna värvid.

Mooduli hindamine

mitteeristav hindamine

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

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

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

Iseseisvad tööd

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

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

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

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

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

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

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

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujuneb kõikide õpiväljundite saavutamisel
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	R.Jalak, I.Neissaar. „Jõu- ja venitusarjutusi igaühele“. 2004 Tln. F.Delavier. „Jõu, ilu ja tervise anatoomia“. 2001 Tln, Kirilill.

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

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

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

Hindamismeetod:
 Praktiline töö
 Õpimapp/portfoolio

Lävend

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

Iseseisvad tööd

Juhendi alusel õpimapi koostamine valmistatud toitude tehnoloogiakaartidest.

Praktilised tööd

Praktiline toiduvalmistamine õppeköögis.

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

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

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

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab trühvleid tehnoloogia kaardi järgi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 14	Valib õiged toorained, töövahendid ja töövõtted trühvleite valmistamiseks järgides õigeid tehnoloogilisi võtteid. Töötab säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid täites. Vormib ja viimistleb trühvleid vastavalt tootekirjeldusele.	Kommide valmistamise põhimõisted. Trühvleite ja pralineede valmistamine	Arvutamine, paaristöö, praktiline, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu.	Mitteeristav
Lävend				
valmistab trühvleid tehnoloogia kaardi järgi				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab pralineekomme tehnoloogia kaardi ja toote kirjelduse järgi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 14	Valmistab retsepti järgi täidiseid arvestades maitse sobivust, vajadusel teeb asendusi. Tempereerib šokolaadi vastavalt šokolaadi liigile, kasutades erinevaid tempereerimisvahendeid. Töötab elektriseadmetega tööohutuseeskirju järgides.	Valmistab retsepti järgi täidiseid arvestades maitse sobivust, vajadusel teeb asendusi. Tempereerib šokolaadi vastavalt šokolaadi liigile, kasutades erinevaid tempereerimisvahendeid. Töötab elektriseadmetega tööohutuseeskirju järgides.	Arvutamine, paaristöö, praktiline, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu.	Mitteeristav

Lävend
valmistab pralineekomme tehnoloogia kaardi ja toote kirjelduse järgi

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab erikujulisi komme erinevate täidistega, kasutades innovaatilisi tooraineid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 12	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 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 12	Markeerib ja ladustab kommid vastavalt toiduseadusele Valib pakendid arvestades pakendatavate toodete omadusi.	Toiduseadus. Pakendi märgistus. Toiduga kokku puutuda lubatud materjalid.	Arvutamine, paaristöö, praktiline, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu.	Mitteeristav

Lävend
korraldab kommide pakendamise ja markeerimise

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tallinna Teeninduskool

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

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

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

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>On omandanud ülevaate toidufotograafiast ning fotograafia põhimõistetest.</p> <p>On võimeline kasutama enda kaamera ja nutitelefoni võimalusi toidufotode loomisel</p> <p>On kriitiline ja analüüsivõimeline nii enda, kaasõpilaste kui ka teiste fotograafide tööde suhtes</p> <p>On võimeline looma fotosid koos grupiga ja mõistma enda rolli selles</p> <p>On võimeline püstitama iseendale 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 kaitsa.</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.

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