

TALLINNA TEENINDUSKOOI ÕPPEKAVA

Õppekavarühm		Toiduainete töötlemine				
Õppekava nimetus		Abipagar				
		Assistant Baker				
Õppekava kood EHS-es		214749				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
	X					
Õppekava maht: 60 EKAP						
Õppekeel(ed): eesti, inglise, vene						
Õppekava koostamise alus: Kutsestandard Abipagar, tase 3 Kinnitatud Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogus 14.11.2019 https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/10804326?from=viimati_kinnitatud "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 oskustöölisena pagari ja/või kondiitri juhendamisel pagari- ja kondiitritooteid tootvates või tootlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes, ning luuakse eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvas õppes. Pärast õppekava läbimist õpilane: 1. valmistab juhendamisel kvaliteetseid pagari- ja kondiitritooteid, lähtudes toidu- ja tööhutuse nõuetest; 2. ladustab ja valmistab ette toorained tootmisprotsessiks, töötades juhendaja käe all; 3. juhendamisel valmistab täidiseid ja viimistlusmaterjale; 4. pakendab ja ladustab tooted, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest; 5. töötab meeskonnas ratsionaalselt ja ressursisäästlikult;						
Õppekava rakendamine: Õppekava sihtrühma õppijate puhul haridusnõue puudub. Õppekava rakendatakse statsionaarses (koolipõhine ja töökohapõhine) ja/või mittestatsionaarses õppes.						
Nõuded õpingute alustamiseks: Õppima võib asuda põhihariduseta isik.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud kolmanda taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile või osakutsele vastavate õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseeksamiga.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Abipagar, tase 3						
Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Puuduvad						
Osakvalifikatsioonid: Puuduvad						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Kolmanda taseme kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (49 EKAP)						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3 EKAP	mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis selgitab enda ja ettevõtte toimimist turumajanduse tingimustes				

mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas
saab aru oma õigustest ja kohustustest töökeskkonnas tegutsedes
käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil

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
Pagaritöö alused	5 EKAP	valmistab juhendamisel ette toorained kasutades vajalikke seadmeid kasutab ja puhastab töös kasutatavaid seadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomika põhimõtetest valmistab juhendamisel pagaritoodete viimistlusmaterjale ja kasutab neid lähtudes toote valmistamise juhistest selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid pagaritöös
Lihtpagaritoodete valmistamine	7 EKAP	valmistab juhendamisel nisutainast lihtpagaritooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist valmistab juhendamisel erinevatest jahudest lihtpagaritooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist valmistab juhendamisel rukkitainast lihtpagaritooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist valmistab juhendamisel külmutatavaid lihtpagaritooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist
Valikpagaritoodete valmistamine	7 EKAP	valmistab juhendamisel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist valmistab juhendamisel leht- ja pärmilehttainast tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist valmistab juhendamisel soolased ja magusad täidised, lähtudes tehnoloogilisest juhendist
Pagaritoodete pakendamine ja ladustamine	3 EKAP	pakendab, märgistab ja ladustab tooted lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest
Abipagari praktika	20 EKAP	planeerib juhendajaga oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust valmistab juhendamisel tehnoloogilise juhendi järgi liht- ja valikpagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid kirjeldab oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande ja esitleb seda

Valikõpingute moodulid (10 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>
Kehaline arendus	2 EKAP
Kondiitritehnoloogia alused	6 EKAP
Kommide valmistamine	1 EKAP
Erialane matemaatika	3 EKAP
Kutsealane arvutiõpetus	2 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:

Valikõpingud toetavad põhiõpingute õpiväljundite saavutamist. Valikõpingute loetelu määrab kool. Vastavalt olukorrale ja rühmale

Abipagar

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	49	49
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3	3
Toidutööstuse valdkonna alused	2	2
Toiduohutus	2	2
Pagaritöö alused	5	5
Lihtpagaritoodete valmistamine	7	7
Valikpagaritoodete valmistamine	7	7
Pagaritoodete pakendamine ja ladustamine	3	3
Abipagari praktika	20	20
Valikõpingute moodulid	10	10
Kehaline arendus	2	
Kondiitritehnoloogia alused	6	
Kommide valmistamine	1	
Erialane matemaatika	3	
Kutsealane arvutiõpetus	2	
Lõputööd ja -ksamid	1	1
Lõpueksam	1	1

Abipagar

Seosed kutsestandardi „Abipagar, tase 3“ kompetentside tegevusnäitajate ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid							
	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Toidutööstuse valdkonna alused	Toiduohutus	Pagaritöö alused	Lihtpagaritoodete valmistamine	Valikpagaritoodete valmistamine	Pagaritoodete pakendamine ja ladustamine	Abipagari praktika
Abipagar, tase 3 üldoskused 1. hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, sh enesekontrolliplaani; 2. töötab ergonomiliselt, järgides tööohutusnõudeid; 3. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; 4. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes; 5. kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel A2 (Lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused); 6. kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 2) tasemele "Algtasemel kasutaja "	X		X	X	X	X		X
Pagaritoodete viimistlemine 1. valmistab juhendamisel ette tooraineid, kasutades vajalikke seadmeid; 2. viimistleb juhendamisel tooted, kasutades puisteid, želeesid, glasuure, määreid ja kaunistustainaid ning lähtudes toote valmistamise juhistest.				X	X	X		X
Lihtpagaritoodete valmistamine 1. valmistab juhendamisel ette tooraineid, kasutades vajalikke seadmeid; 2. vormib juhendamisel lihtpagaritooted: leivad, saiad, sepikud, kuklid.				X	X		X	X
Valikpagaritoodete valmistamine 1. valmistab juhendamisel ette tooraineid, kasutades vajalikke seadmeid; 2. valmistab juhendamisel soolased ja magusad täidised, lähtudes tehnoloogilisest juhendist; 3. vormib juhendamisel valikpagaritooted: pirukad ja väikesaiad.			X	X		X	X	X

Pagaritoodete pakendamine ja ladustamine		X	X	X	X	X	X	X
1. pakendab tooted, sh külmutatud tooted, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest;								
2. markeerib ja ladustab juhendamisel tooted, sh külmutatud tooted.								

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Võrdlusanalüüsi koostaja **Eha Martma, Juhtivõpetaja**

Võrdlusanalüüsi koostamise kuupäev **16.01.2020**

Tallinna Teeninduskool
3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusnõudeta õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktika	
16 t	28 t	34 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktika: 10 iseseisev töö: 12 kokku: 26	-analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab oma tugevaid ja nõrku külgi; -seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega; -leiab iseseisvalt informatsiooni tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta; -leiab iseseisvalt informatsiooni praktika-ja töökohtade kohta; -koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente (CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus) lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast; -valmistab ette ja osaleb näidistööintervjuul; -koostab juhendamisel oma lühi-ja pikaajalise karjääriplaani.	Karjääri mõiste, karjääri planeerimine, karjäärinõustamine. Mina-pildi kujunemine, enesehinnang, hoiakud, eelarvamused. Positiivne mõtlemine ja suhtlemisoskuste arendamine. Töölane karjäär ja selle kujundamine. Otsustamis-, planeerimis-ja toimetulekuoskuste arendamine. Asjaajamise alused, tavad ja nõuded.	Suhtluspõhine loeng Testid Töö arvutiga Töö juhenditega Rühmatöö Rollimäng Analüüs, tagasiside	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija koostab iseseisva tööna eneseanalüüsi, sooritab veebilehitsejas infootsingu ning koostab tööpakkumisele vastuseks kandideerimisdokumendid.			Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine	
Lävend				

Õppija on koostanud ja esitanud õpetajale eneseanalüüsi, sooritanud vastavalt etteantud juhendile veebipõhise infootsingu ning koostanud vastavalt juhendile kandideerimisdokumendid.

Iseseisvad tööd

Õpilane koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente (CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus) lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast. Õpilane koostab eneseanalüüsi, kirjeldades oma tugevaid ja nõrku külgi ning analüüsides oma edasiõppimise ja tööle saamise võimalusi.

Praktilised tööd

Õpilane valmistab ette ja osaleb näidistööintervjuul.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
selgitab enda ja ettevõtte toimimist turumajanduse tingimustes Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline: 5 iseseisev töö: 4 kokku: 13	-kirjeldab oma majanduslikke vajadusi, lähtudes ressursside piiratusest; -selgitab nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust; -koostab juhendi alusel elektrooniliselt enda leibkonna ühe kuu eelarve; -loetleb 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 riigi portaali eesti.ee.	Majanduse põhiküsimused ja riigi osa majanduses. Erinevad majandussüsteemid. Majanduskeskkond. Vajadused ja ressursside piiratus. Alternatiivkulu. Tulude-kulude ringkäik majanduses. Turg. Tööhõive. Kasum. Nõudlus. Pakkumine.	Interaktiivne loeng Individaalne-ja rühmatöö Töö juhenditega Arutlev analüüs Tööleht Töö arvutiga Praktika töökohal Test	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Õpilane lahendab valikvastustega testi, kasutades vajadusel arvutit.

Hindamismeetod:

Test

Lävend

Õpilane on lahendanud valikvastustega testi, kasutades vajadusel arvutit. Test loetakse arvestatuks, kui õpilane on andnud testis esitatud kõikidest küsimustest vähemalt pooled õiged vastused.

Iseseisvad tööd

Juhendi alusel pere eelarve koostamine kahe nädala kohta ning selle analüüs. Hinnavõrdluse läbiviimine, ostukorvi maksumuse leidmine kaupluses ja tulemuste analüüs ning esitus.

Praktilised tööd

Koostab ettekande turumajanduse toimemehhanismide kohta ja esitleb seda rühmas. Sisukokkuvõtte koostamine interneti abil Eestis kehtivate maksude mõjust ettevõtluskeskkonnale õpitavas valdkonnas. Demonstreerib FIE tuludeklaratsiooni täitmist internetis.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 prakтика: 5 iseseisev töö: 4 kokku: 13	-kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis omas õpitavas valdkonnas; -võrdleb iseseisvalt oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötaja ja ettevõtjana, lähtudes ettevõtluskeskkonnast; -kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid; -selgitab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda; -kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuride vaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele; -kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt meeskonnatööna juhendi alusel meeskonnatööna elektrooniliselt lihtsustatud äriplaani.	Ettevõtlus. Käive. Konkurents. Deflatsioon. Inflatsioon. Raha. Tööpuudus. Turu olemus ja tasakaal. Ettevõtluse areng Eestis. Ettevõtluse vormid. Ettevõtte rahastamine. Äriplan. Riiklikud maksud. Majandusarvestuse alused.	Arutlev loeng Töö juhendiga Paaristöö Töölehed Iseseisev töö Analüüsi koostamine Töö arvutiga Ettekanne	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Valmistab meeskonna tööna ette lihtsustatud elektroonse äriplaani ja esitleb seda rühmale		Hindamismeetod: Ettekanne/esitlus		
Lävend				
Meeskonna töö tulemusena on valminud lihtsustatud äriplan ja äriplaani ettekanne rühmale.				
Iseseisvad tööd				
Koostab referaadi Eesti ettevõtluskeskkonna kohta õpitavas valdkonnas ja analüüsib seda paaristöös.				
Praktilised tööd				
Koostab rühmatööna ja esitleb uurimustööd, kus on välja toodud ühe vabalt valitud ettevõtte majandustegevuse näitajaid ettevõtluskeskkonnas. Teeb rühmatööna võrdluse ja selgitab EL riikide majanduslike näitajate erinevusi. Valmistab meeskonna tööna ette lihtsustatud elektroonse äriplaani ja esitleb seda rühmale.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
saab aru oma õigustest ja kohustustest töökeskkonnas tegutsedes Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 prakтика: 7 iseseisev töö: 4 kokku: 13	-loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel; -tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldisi füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks;	Tööohutuse ja töötervishoiu seadus. Töökorraldus riigi- ja ettevõtte tasandil. Töökeskkond. Tööandja ja töövõtja kohustused ja õigused. Töötervishoiu ja tööohutuse korraldus ettevõttes. Töötaja juhendamine ja väljaõpe töökohal. Tööõnnetus. Riskianalüüs.	Interaktiivne loeng Esitlus Arutlus Töö arvutiga Praktika töökohal	Mitteeristav

	<p>-tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt õigusaktides sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega;</p> <p>-kirjeldab tulekahju ennetamise võimalusi ja oma tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas;</p> <p>-leiab juhtumi näitel iseseisvalt erinevatest allikatest, sh elektrooniliselt töötervishoiu ja tööohutuse alast infot;</p> <p>-leiab iseseisvalt töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta;</p> <p>-nimetab töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu erinevusi ja kirjeldab töölepinguseadusest tulenevaid töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust;</p> <p>-arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto-ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist;</p> <p>-koostab ja vormistab juhendi alusel iseseisvalt elektroonilise algatus-ja vastuskirja ning e-kirja, sh allkirjastab digitaalselt;</p> <p>-kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega.</p>	<p>Esmaabivahendid töökohal. Kutsehaigestumine. Äritegevust reguleerivad õigusaktid sh.õpitava eriala reguleerivad õigusaktid. Töölepingu seadusest tulenevad üldised nõuded.</p>		
--	---	---	--	--

Hindamisülesanne:

Koostab meeskonnatööna juhendi alusel töökeskkonna riskianalüüsi.

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Analüüs

Lävend

Meeskonnatöö tulemusena, juhendi abil on valminud ja esitatud õpetajale kirjalikus vormis töökeskkonna riskianalüüs.

Iseseisvad tööd

Koostab juhendi alusel võrdlustabeli, kus võrdleb erinevaid lepinguid (tööleping, töövõtuleping ja käsundusleping), sealjuures tuues välja lepingute erinevused ja sarnasused. Koostab nimekirja töökohapõhistest dokumentidest, iseloomustab antud dokumente ning nende säilitamist ettevõttes.

Praktilised tööd

Rühmatöö esitluse ettevalmistamine ja koostamine töötajate õiguste, kohustuste ning vastutust käsitlevate dokumentide kohta. Lahendab elektroonilisi kanaleid kasutades situatsioonülesande. Arvestab juhendi alusel iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto-ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

<p>käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktika: 7 iseseisev töö: 4 kokku: 13</p>	<p>-suhtleb nii verbaalselt kui mitteverbaalselt tavapärastes suhtlemissituatsioonides sobivalt; -kasutab tavapärastes suhtlemissituatsioonides erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava; -kirjeldab ja järgib tavapärastes suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid; -lahendab meeskonnatööna juhendi alusel tulemuslikult tööalaseid probleeme tavapärastes töösituatsioonides; -kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel tööalast suhtlemist mõjutavaid kultuuriliste erinevuste aspekte; -väljendab selgelt ja arusaadavalt kliendina oma soove teenindussituatsioonis.</p>	<p>Suhtlemisvajadused ja– ülesanded. Suhtlemisahela komponendid. Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine. Suhtlemise alustamine ja lõpetamine. Positiivse esmamulje loomine. Suhtlemine telefoni ja interneti teel. Vahendatud ja vahetu suhtlemine. Ametlik ja mitteametlik suhtlemine. Suhtlemisbarjäär ja hirm. Erinevad käitumisviisid. Roll ja rollikäitumine. Veaolukorrad, nende tekkepõhjused ja nendega toimetulek. Kaebuste ja probleemide kliendikeskne käsitlemine. Meeskonnatöö olemus, tähtsus.</p>	<p>Kõitev loeng Diskussioon Rollimängud Töö arvutiga Meeskonnatöö Arutelu Probleemsituatsiooni lahendamine</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Lahendab iseseisvalt õpetaja poolt ette antud probleemsituatsiooni, järgides käitumistavasid ning kasutades oskuslikult erinevaid suhtlemisvahendeid.</p>		<p>Hindamismeetod: Suuline esitus Probleemsituatsiooni lahendamine</p>		
<p>Lävend</p>				
<p>Õpilane on andnud omapoolse lahenduse õpetaja poolt etteantud probleemsituatsioonile, on järginud head käitumistava ning kasutanud oskuslikult erinevaid suhtlemisvahendeid.</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Koostab meeskonnatööna ettekande erinevate kultuuride kohta, lähtudes kliendikesksest teenindusest.</p>				
<p>Praktilised tööd</p>				
<p>Rollimängud telefonisuhtluses. Vastab interneti teel ametikirjadele, kasutades korrektset kirjakeelt ning järgib internetisuhtluse head tava.</p>				

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Mooduli hindamine on mitteeristav. Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on 1,2,3,4 ja 5 õpiväljundi saavutamiseks sooritatud õpiülesanded.</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>mitteeristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Õppematerjalid http://www.innove.ee/et/kutseharidus/materjalid/ettevotlusope Ettevõtlus õpik-käsiraamat; Kristi Suppi; 2013 Atlex AS Ettevõtlikkusest ettevõtluseni; toimetanud Toomas Saal, Juhan Teder, Aili Ohlau, Aet Kull; 2012 Teadlik Valik SA Väikeettevõtte raamatupidamine; Maire Otsus-Carpenter; 2014 Äripäev Kirjastus Ettevõtluse alused; Monika Pramann Salu; 2014 Argo Kirjastus Bolton, R., Igapäevaoskused: kuidas ennast kehtestada, teisi kuulata ja konflikte lahendada. Väike Vanker, 2007 Kidron, A., Suhtlemine: inimsuhted ja suhtlemispsühholoogia. Tallinn: Monde, 2004 Lehtsaar, T., Suhtlemiskonflikti psühholoogia. Tartu: Tartu Ülikooli Kirjastus, 2008</p>

Patterson, K., Grenny, J., McMillon, R., Spitzler Al, Kuidas suhelda, kui panused on kõrged? Tallinn: Äripäeva Kirjastus, 2008
Sally B., Small Talk. Seltskondliku vestluse kunst. Tallinn: Kirjastus Kunst, 2008

Tallinna Teeninduskool
3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhihariduse nõudeta		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Toidutööstuse valdkonna alused	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut toidutööstuse valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde		
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 iseseisev töö: 2 kokku: 6	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. Kkirjeldab rühmatööna juhendi alusel toidutööstuse valdkonna ettevõtete tähtsust toidu töötlemisel riigis	Sissejuhatus erialasse Toidutööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsus	Loeng, arutelu, rühmatöö, õppekäik	Mitteeristav
Hindamismeetod: Arutlus				
Lävend				
Tunneb toidutööstuse kohta Eesti majanduses.				
Iseseisvad tööd				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>selgitab toidutööstuse valdkonna ettevõtete toimimist lähtuvalt valdkonna ettevõtluskeskkonnast</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 4</p>	<p>kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva toidutööstuse ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused</p> <p>Loetleb ja kirjeldab etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid nende kodulehekülgede põhjal.</p> <p>kirjeldab rühmatööna Eesti toidutööstuse arengulugu ja ettevõtluskeskkonda.</p> <p>leiab juhendi alusel informatsiooni toidutööstuse kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele.</p>	<p>Sissejuhatus erialasse</p> <p>Eesti toidutööstuse arengulugu</p>	<p>arutelu, rühmatöö, õppekäik, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Kokkuvõtte õppekäigust tootmisettevõttesse, vastavalt etteantud juhendile.</p>			<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö</p>	
<p>Lävend</p>				
<p>Tunneb pagaritööstuse toimimist, kui hindamisülesanne on täidetud.</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Etteantud juhendi järgi teeb kokkuvõtte õppekäigust tootmisettevõttesse</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12</p>	<p>iseloomustab juhendamisel toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning mõju inimese tervisele.</p> <p>selgitab juhendamisel rühmatööna seedimisprotsessi, energia- ja ainevahetuse olemust, toitainete lõhustumist ja kasutamist organismis ning toidu energeetilist väärtust.</p> <p>selgitab juhendamisel rühmatööna tervisliku toitumise tähtsust ja põhimõtteid.</p> <p>kirjeldab etteantud tootesordimendi põhjal erineva toitumisvajadustega inimeste nagu taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse, diabeedi all kannatavate inimeste toidu valikute võimalusi</p>	<p>Toitumise alused</p> <p>Toitumise füsioloogiline mehhanism</p> <p>Toidu tähtsus. Esmavajalikud toiduained ja nende mõju organismile.</p> <p>Toitained, nende ülesanded, tähtsus vajadus</p> <p>Toiduring ja toidupüramiid</p> <p>Toiduenergia vajadus</p> <p>Toidu energeetiline väärtus</p> <p>Eritoitumine</p>	<p>arutelu, rühmatöö, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamismeetod: Iseseisev töö
Lävend
Mõistab tervisliku toitumise põhimõtteid kui hindamisülesanne on esitatud
Iseseisvad tööd
Etteantud juhendi järgi koostata oma ühe päeva menüü ja analüüsida seda www.ampsed.ee keskkonnas.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid ja kutse taotleja hindamist lähtuvalt kutsestandardist ning eesmärgistab enda õppimist. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 4	kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale. loetleb tööks vajalikke isikuomadusi ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat 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. nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid. koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid. hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks.	Teema: Sissejuhatus erialasse Kutsestandard - Abipagar, tase 3 Õppekava - Abipagar, tase 3	arutelu, rühmatöö	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Juhendi järgi leiab vajaliku info kutsestandardist ja kooli õppekavast.
Lävend
Mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid kui püstitatud eesmärgid ja hindamisülesanne on täidetud
Iseseisvad tööd
individuaalse õppe-eesmärgi püstitamine õppeaastaks lähtudes Abipagari õppekavast ja kutsestandardist.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

<p>orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas lähtudes enda kui õppija vajadustest ja eesmärkidest</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<p>leiab juhendi abil kutseõppeasutuses ja lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid.</p> <p>leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kasutades kooli infosüsteemi.</p> <p>kirjeldab rühmatööna juhendi abil praktikaettevõtteid ja toodete sortimenti.</p> <p>nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele.</p> <p>kasutab juhendamisel sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks lähtudes enda kui õppija eesmärkidest.</p>	<p>Teema: Sissejuhatus erialasse</p> <p>Õppekorralduseeskiri</p> <p>Sisekorraeeskirjad</p> <p>Kooli infosüsteem</p> <p>Praktika korraldus</p> <p>Tugisüsteem</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>arutelu, rühmatöö, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
---	--	---	---	---------------------

Hindamisülesanne:

Juhendi järgi leiab koolikeskkonnast tugispetsialistid, juhtkonna liikmed, õpetajad ja rühmajuhendaja

Hindamismeetod:

Ülesanne/harjutus

Lävend

Orienteerub koolikeskkonnas ja leiab vajaliku info õppetööks. Hindamisülesanne on täidetud.

Iseseisvad tööd

Ringkäik koolikeskkonnas. Leiab tunniplaani, õppekorralduseeskirja jm dokumendid IT vahendeid kasutades. Tutvub õppekorralduseeskirja sisuga.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	kõik õpiväljundid on saavutatud kui kõik kirjalikud tööd ja hindamisülesanded on lahendatud, õppekäigu kokkuvõte on esitatud
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Õppematerjalid Tallinna Teeninduskool Kasutamise kuupäev 20.10.2014 a. Allikas www.teeninduskool.ee</p> <p>Kutsestandard Kasutamise kuupäev 20.10.2014 a. Allikas http://www.kutsekoda.ee</p> <p>Teko väljaanne „Õpilase meelespea“</p> <p>Tervisliku toitumise alused Kasutamise kuupäev 20.10.2014 a. Allikas http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/?TERVISLIKU_TOITUMISE_ALUSED</p> <p>Toitumine Kasutamise kuupäev 20.10.2014 a. Allikas http://www.toitumine.ee/toidupuramiidi-pohimotted</p>

Tallinna Teeninduskool
3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse nõudeta		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toiduohutus	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toiduohutuse, hügieeni järgimise tähtsust toidutoorme ja toodete ohutul käitlemisel ja säilitamisel		
Auditoorseid tunde			Iseseisva töö tunde
36 t			16 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toidutööstuses</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 4 kokku: 20</p>	<p>Kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni eesmärgi ja ülesandeid lähtuvalt toidutööstuse eripäradest.</p> <p>Selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel.</p> <p>Kirjeldab rühmatööna hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele.</p> <p>Kirjeldab rühmatööna käitlemisnõudeid toidutoorme lähtuvalt toidutööstuse eripäradest.</p> <p>Loetleb toidutoorme ja toodete füüsilise, keemilise ja mikrobioloogilise saastumise põhjused ja nendest tulenevad tagajärjed.</p> <p>Kirjeldab patogeensete mikroorganismide kasvu ja paljunemist mõjutavad tegurid toidutoorme käitlemisel näidete abil.</p> <p>Selgitab toidumürgistuste ja –nakkuste ning helmintooside põhjusi ja vältimise võimalusi näidete abil.</p> <p>Lahendab toidutöötlemisega seotud juhtumi kasutades toiduhügieeni puudutavaid õigusakte.</p>	<p>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,rühmatöö, iseseisev töö, õppekäik,</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamismeetod: Probleemsituatsiooni lahendamine
Lävend
Mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toidutööstuses
Iseseisvad tööd
Etteantud juhendi järgi probleemi lahendamine (Mikrobioloogiline saastumine. Patogeensed mikroorganismid)

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemis- protsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 12	Leiab puhastusainete ohutuskaartidelt vajalikku info nende kasutamise ja ohutu käitlemise kohta juhendi alusel sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained erineva mustuse liigi eemaldamiseks. Kirjeldab rühmatööna toidutööstusettevõttes kasutatavaid pesemis- ja desinfitseerimisaineid ja –meetodeid. Koostab rühmatööna juhendi alusel etteantud tootmisruumi puhastusplaani. Lahendab pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid. Nimetab keemilise ja mikrobioloogilise puhtusekontrolli meetodeid toiduainetetööstuses. Määrab visuaalselt etteantud juhendi alusel töökoha puhtuse astme.	Puhastustööd Mustus, mustuse esinemise vormid, eemaldamise vajadus. Vesi, vee tähtsus. Pindaktiivsed ained. Koristusained. Koristusainete liigitus. Ainete pH. Kemikalide ohutus. Ohumärgid. Koristusmeetodid, koristustarvikud Tootmisruumide puhastusplaani. Töökoha puhtuse määramine.	Arutelu, rühmatöö, iseseisev töö, test	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Arvutusülesanne: Lahendab pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid. Rühmatöö: Puhastusainete ohutuskaartidelt vajaliku info leidmine - puhastusainete ohutu kasutamine ja ohutu käitlemine. Desinfitseerimisained ja – meetodid.			Hindamismeetod: Rühmatöö Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemis- protsessis				
Iseseisvad tööd				
Puhastusplaani koostamine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab ettevõtte enesekontrolli-süsteemi ja selle järgimise tähtsust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 iseseisev töö: 6 kokku: 20	Selgitab rühmatööna ettevõtte enesekontrollikohustust ja selle rakendamise vajalikkust toiduseaduse alusel. Nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitilised punktid ja kriitilised kontrollpunktid. Kirjeldab etteantud toote käitlemisel esinevaid ohtusid ja nende vältimiseks vajalikke ennetavaid ja korrigeerivaid tegevusi	Enesekontrollisüsteem Toidukontrolli vajadus ja sisu. Toidukontrolli seaduslikud alused. Enesekontroll ja HACCP põhimõtted. Enesekontrolli osa ettevõtte kvaliteedisüsteemis. Enesekontrolliplaani koostamine. Toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitiliste punktide ja kriitiliste kontrollpunktide määramine. Otsustepuu. Seire, seirelehed Toote käitlemisel esinevad ohud ja nende vältimiseks vajalikud ennetavad ja korrigeerivad tegevused.	Loeng, rühmatöö, iseseisev töö, test,	Mitteeristav

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Ülesanne/harjutus

Lävend

Mõistab ettevõtte enesekontrolli-süsteemi ja selle järgimise tähtsust

Iseseisvad tööd

Etteantud juhendi järgi leiab kriitilised kontrollpunktid tehnoloogilises skeemis

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	kõik õpiväljundid on saavutatud
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Ruut, J. (2000) Toiduhügieeni käsiraamat. Tallinn Säär, R. (2002) Toiduhügieen, enesekontroll ja ettevõtte tunnustamine. Tallinn . Kann,A., Veskus,T., Tedersoo,E., Laasik,M. (2010) Toiduhügieeni täiendmaterjalid. TTÜ Toiduainete instituut Kestvuskatsete tegemise kord. VV Määrus nr 445, 30.12.1999. Toidukontroll, hügieenipakett. Kasutamise kuupäev 22.10.2014 a. Allikas www.vet.agri.ee Veskus T. (2003) Toiduohutus.TTÜ kirjastus

Tallinna Teeninduskool
3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduseta õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Pagaritöö alused	5	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane rakendab juhendamisel toiduainete käitlemise põhitõdesid ja pagaritooteid tootva ettevõtte töökorralduse ning loodussäästliku tootmise põhimõtteid.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
76 t	40 t	14 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel ette toorained kasutades vajalikke seadmeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	tunneb ära ja kirjeldab pagari töös kasutatavaid tooraineid valmistab juhendamisel toorained tootmiseks ette, korraldab oma tööd otstarbekalt ja töötades säästlikult hindab sensoorselt tooraine kvaliteedi vastavust kvaliteedinõuetele	Nisujahu Rukkijahu Erinevatest teradest jahud Gluteenivabad jahud vesi,sool, suhkur,pärm,toidutasvad, munad, piimatooted, liha, kala, köögiviljad, seemned..	toiduainete kvaliteedi hindamine sensoorselt, esitlus, degustatsioon	Mitteeristav
Hindamismeetod: Iseseisev töö Arutlus				
Lävend				
valmistab ette tootmisprotsessiks pagaritöös kasutatavad toorained, hindab sensoorselt kvaliteedi vastavust nõuetele				
Iseseisvad tööd				
Toorainete kvaliteedi hindamine sensoorselt, etteantud juhendi järgi				
Praktilised tööd				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kasutab ja puhastab töös kasutatavaid seadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 8 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<p>kasutab juhendamisel taignasegamismasinaid, vahustajaid, taigatükeldajaid ja –ümaridajaid, vormimismasinaid, kerkekappe ja ahjusid, jahutamisseadmeid, pakkimismasinaid ja külmutamisseadmeid</p> <p>kasutab juhendamisel erinevateks tööoperatsioonideks vajaminevaid töövahendeid töötab seadmetega vastavalt kasutusjuhendile, järgides ohutus ja tööhügieeni nõudeid</p>	<p>tööohutusnõuded pagaritööstuse elektriseadmetele; kasutusjuhendid pagaritööstuse seadmetele; taignasegamismasinaid ja vahustajaid, tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele; taigatükeldajad , taignaümaridajad, vormimismasinaid tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele;</p> <p>kerkekapid, ahjud ja pliivid , tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele; jahutus- ja külmutusseadmed , tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele; pagaritööstuses kasutatavad väikevahendid – kaalud, krabad, noad, spaatlid, kausid, sõelad, küpsetusplaadid, termomeetrid, mõõtevahendid, lõikelauad, riivid, küpsetusvormid jt töövahendid;</p> <p>pagaritööstuses kasutatavate seadmete ja masinate lisatarvikud ja nende tööpõhimõtted- lõikeriistad, visplid;</p>	<p>loeng, demostreerimine, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
Hindamismeetod:				
Praktiline töö				
Lävend				
Töötab seadmetega vastavalt kasutusjuhendile, järgides ohutus ja tööhügieeni nõudeid				
Iseseisvad tööd				
Etteantud juhendi järgi seadme tööpõhimõtte selgitamine				
Praktilised tööd				
Õppelaboris juhendamisel seadmete töökorda seadmine, tööosadega tutvumine, ohutu töötamine. Seadme puhastamine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomika põhimõtetest</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10</p>	<p>kirjeldab rühmatööna töökoha korraldamist pagaritoodete valmistamiseks</p>	<p>Töökohad, definitsioon, jaotus ja nõuded Pagaritsehhi töö korraldamine. Tehnoloogiline protsess</p>	<p>loeng, esitlus, rühmatöö</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamismeetod: Rühmatöö
Lävend
korraldab oma töökoha järgides ergonoomika ja tööohutuse põhimõtteid
Iseseisvad tööd
Iseseisev töö õppematerjaliga

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel pagaritoodete viimistlusmaterjale ja kasutab neid lähtudes toote valmistamise juhistest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 8 kokku: 32	valmistab juhendamisel määreid, glasuure, zelesid valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise juhendi järgi tainatoodetest kaunistuselemente	puisted, zeled, glasuurid, määrded, kaunistustainad	praktiline töö, loeng	Mitteeristav

Hindamismeetod: Praktiline töö
Lävend
valmistab pagaritoodete viimistlusmaterjalid juhendamisel
Iseseisvad tööd
Iseseisev töö õppematerjaliga
Praktilised tööd
valmistab määrded, glasuurid, zeled ja tainatoodetest kaunistuselemendid

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid pagaritöös Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	kirjeldab meeskonnatööna keskkonna probleeme ja nende seotust erialaga selgitab juhendi alusel erialase tegevuse otsesest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a. jäätmemajandus) selgitab juhendi alusel säästmise olulisust	Keskkond ja jäätmemajandus	õppefilm	Mitteeristav

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Arutlus

Lävend

mõistab pagaritöö otsest ja kaudset mõju keskkonnale

Iseseisvad tööd

Etteantud juhendi järg kirjeldab tootmises tekkinud jäätmete sorteerimise vajadust

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik õpiväljundid on saavutatud
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Pagariõppe põhikursuse õppematerjal Kaubandusalane toidukaupade õpik https://www.digar.ee/arhiiv/et/nlib-digar:120729 Toiduainete tehnoloogia õpik V. Tatar eesti Maaülikool Keskfond ja jäätmemajandus https://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/keskkonnajaatmed/

Tallinna Teeninduskool
3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduseta õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Lihtpagaritoodete valmistamine	7	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud Pagaritöö aluste mooduli ÕV1 ja ÕV2		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel lihtpagaritooteid , kasutades erinevatest jahu liikidest valmistatud tainaid		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
66 t	56 t	60 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel nisutainast lihtpagaritooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 16 kokku: 52	valmistab juhendamisel tehnoloogilise juhendi alusel pärmiga nisutainast lihtpagaritooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendeid valmistab juhendamisel tehnoloogilise juhendi alusel juuretisega nisutainast lihtpagaritooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendeid	Nisutainas Juuretis	praktiline töö, rühmatöö, esitlus	Mitteeristav
Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio				
Lävend				
valmistab juhendamisel nisutainast tooteid				
Iseseisvad tööd				
Leiab etteantud juhendi järgi teiste rahvuste nisujahust tooteid kasutades digivahendeid				
Praktilised tööd				

Nisutainast lihtpagaritooted kuklid, batoonid, vormisaiad. Õpimapi koostamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab juhendamisel erinevatest jahudest lihtpagaritooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 16 kokku: 52</p>	<p>kirjeldab pagaritoodete valmistamise tehnoloogiaid võrreldes erinevate jahude omadusi</p> <p>kirjeldab gluteenivabade toodete valmistamist ja kvaliteeti mõjutavaid tegureid nimetades ristsaastumise ohud ning nende vältimise võimalused</p> <p>valmistab juhendamisel tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest pagaritooteid</p>	<p>maisijahu, tatrajahu, odrajahu, kartulijahu, mandlijahu</p> <p>taina valmistamine erinevatest jahudest, lisandid gluteenivabade küpsetiste tainastes</p>	<p>praktiline töö, rühmatöö, esitlus</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio</p>				
<p>Lävend</p>				
<p>Valmistab erinevatest jahudest tooteid</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Leiab juhendi järgi erinevatest jahudest tooteid kasutades digivahendeid</p>				
<p>Praktilised tööd</p>				
<p>gluteenivabad tooted ja erinevatest jahudest tooted, õpimapi koostamine</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab juhendamisel rukkitainast lihtpagaritooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 16 kokku: 52</p>	<p>kirjeldab rühmatööna rukkitainaste valmistamise tehnoloogiaid, kergitamise ja küpsetamise põhimõtteid, tuues välja sarnasused ja erinevused</p> <p>valmistab juhendamisel tehnoloogilise juhendi alusel erineva tehnoloogiaga rukkitainast lihtpagaritooteid</p>	<p>rukkitainas</p> <p>keet ja juuretis</p>	<p>praktiline töö, esitlus, arutelu</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö</p>				

Praktiline töö Õpimapp/portfoolio
Lävend
valmistab rukkитайast tooteid
Iseseisvad tööd
juhendi järgi leiab teiste rahvaste rukkijahust tooteid digivahendeid kasutades
Praktilised tööd
rukkileibade valmistamine . Leibad juuretiseaga, leivad keeduga, Õpimapi koostamine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel külmutatavaid lihtpagaritooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 8 kokku: 26	kirjeldab rühmatööna pagaritoodete külmutamise, sulatamise, kergitamise ja küpsetamise põhimõtteid nimetades tekkivaid vigu ja nende vältimist valmistab juhendamisel külmutatavad tainad ja pooltooted, kasutades sügavkülmakindlaid tooraineid, kasutades asjakohaseid seadmeid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära külmutab pagaritooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid	Tainaste valmistamine külmutamiseks- erinevad sügavkülmakindlad toorained. eelküpsutatud tooted ja külmutamine	praktiline töö, arutelu, esitlus	Mitteeristav
Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio				
Lävend				
Kirjeldab pagaritoodete külmutamise-, sulatamise- ja küpsetamise põhimõtteid				
Iseseisvad tööd				
Iseseisev töö õppematerjaliga -külmutusprotsessid				
Praktilised tööd				
tainaste ja toodete valmistamine külmutamiseks, õpimapi koostamine				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Koostab õpimapi praktilistes tundides valmistatud toodetest kasutades digivahendeid
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Pagariõppe põhikursuse õppematerjal https://www.teeninduskool.ee/eope/pagarioppe_pohikursus/ https://e-ope.khk.ee/oo/2013/sygavkylmutamine_taignana/

Tallinna Teeninduskool
3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduseta õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Valikpagaritoodete valmistamine	7	
Nõuded mooduli alustamiseks	läbitud mooduli Pagaritöö alused ÕV1 ja ÕV2		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel valikpagaritooteid		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
54 t	56 t	72 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel kihitatud ja kihitamata pärrnitainast tooteid, lähtudes tehnoloogilistest juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 16 kokku: 64	kirjeldab pärrnitainast valikpagaritoodete tehnoloogiaid, tuues välja erinevused valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitamata pärrnitainast tooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendeid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud pärrnitainast tooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja järgides tööohutust määrab sensoorselt valikpagaritoodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise vigu	Valikpagaritoodete klassifikatsioon. Taina valmistamise erinevad tehnoloogiad. Kihitamata ja kihitatud tooted.	praktiline töö, arutelu, esitlus	Mitteeristav
Hindamismeetod: Arutus Õpimapp/portfoolio				
Lävend				
valmistab kihitatud ja kihitamata pärrnitainast väikesaiu ja palmikuid				
Praktilised tööd				
plaadipirukad, kuklid rullid, väikesed pirukad, palmikud, kihitatud väikesaiad				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel leht- ja pärmilehttainast tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 24 iseseisev töö: 24 kokku: 66	nimetab rühmatööna leht- ja pärmilehttaina kihitamismeetodeid kirjeldades erinevaid vormimisvõimalusi valmistab juhendamisel tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid, kasutades sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja tööohutust määrab sensoorselt leht- ja pärmilehttainast toodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise vigu	pärmi-lehttainas ja lehttainas - tehnoloogilised sarnasused ja erinevused	praktiline töö, rühmatöö, esitlus	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio				
Lävend				
valmistab lehttainast ja pärmi-lehttainast pirukaid ja croissantide				
Praktilised tööd				
pirukate valmistamine croissantide valmistamine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel soolased ja magusad täidised, lähtudes tehnoloogilisest juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 16 kokku: 52	eeltöötleb köögivilju, liha ja kala täidiste valmistamiseks valmistab tehnoloogilise juhendi järgi pulbritest täidiseid	täidiste valmistamise tehnoloogilised protsessid valmistäidised küpsetuskindlad täidised pulbrilised täidised	praktiline töö, esitlus, arutelu	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö				
Lävend				
valmistab magusaid ja soolaseid täidiseid toorainest ja pulbritest				
Praktilised tööd				

tädiste valmistamine pirukatele ja väkesaiadele, croissantidele.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Koostada õpimapp praktilises tunnis valmistatud toodetest, kasutades digivahendeid
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Pagariõppe põhikursuse õppematerjal https://www.teeninduskool.ee/eope/pagarioppe_pohikursus/

Tallinna Teeninduskool
3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduseta õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Pagaritoodete pakendamine ja ladustamine	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	Õpe toimub paralleelselt Lihtpagaritoodete mooduliga		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane pakendab, markeerib ja ladustab juhendamisel pagaritooteid (sh.külmutatud) ning pakendab neid keskkonda säästes		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde		
54 t	24 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
pakendab, märgistab ja ladustab tooted lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 54 iseseisev töö: 24 kokku: 78	loetleb paaristööna pakendamata ja pakendatud toidu toidualase teabe esitamise nõuded pakendab juhendamisel tooted, kasutades erinevaid pakkematerjale, säästes keskkonda ning lähtudes etteantud juhistest märgistab ja ladustab koostöös juhendajaga tooted vastavalt toiduseadusele ja toidu märgistamise korrale, järgides külmutatud toodete puhul külmaahela katkematust ladustamisel.	Pakkematerjalid, toiduga kokku puutuda lubatud materjalid. Pakkeseadmad Pakendatud ja pakendamata toidu märgistamise nõuded Külmaahel	arutelu, esitlus, demonstratsioon	Mitteeristav
Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus				
Lävend				
juhendamisel pakendab, märgistab ja ladustab tooteid				
Iseseisvad tööd				
Pakkematerjalid. Toitumisalane teave				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Etteantud juhendi järgi valib tootele pakendi, markeerib ja ladustab.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Pagariõppe põhikursuse õpik. Õppekirjandus, õppematerjalid 1. Toiduseadus -kehtiv. 2. Pakendiseadus - kehtiv. 3. Toiduga kokkupuutuda lubatud materjalid. Määrus. – kehtiv https://e-ope.khk.ee/oo/2013/sygavkylmutamine_taignana/sgavklmutatud_pagaritoodete_tehnoloogilise_protsessi_etapid.html https://e-ope.khk.ee/oo/2013/sygavkylmutamine_taignana/ https://modernistcuisine.com/books/modernist-bread/ https://modernistcuisine.com/books/modernist-bread/volumes/ EksemplaridMARC, Teko raamatukogu põhikogus 1eks</p>

Tallinna Teeninduskool
3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusnõudeta õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Abipagari praktika	20	
Nõuded mooduli alustamiseks	osaliselt läbitud liht- ja valikpagaritoodete moodulid		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel praktikaettevõttes tehnoloogiliste juhendite alusel liht- ja valikpagaritooteid		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
20 t	20 t	480 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib juhendajaga oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 kokku: 8	seab oma praktika eesmärgid ja tööülesanded lähtuvalt praktika juhendist	praktikaleping toidukäitleja tervisetõend hügieenikoolituse tõend praktika programm praktikapäevik teeb igapäevaseid sissekandeid praktikapäevikusse	loeng	Mitteeristav
Lävend				
isiklikud praktika eesmärgid on saavutatud				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust Jaotus tundides: praktiline töö: 240 kokku: 240	peab kinni tööajast ja täidab ettevõtte sisekorraeeskirju rakendab teoreetilisi teadmisi praktilises töös	praktika programm	praktiline töö	Mitteeristav

Hindamismeetod:

Praktiline töö
Lävend
Töötab meeskonnas

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel tehnoloogilise juhendi järgi liht- ja valikpagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid Jaotus tundides: praktiline töö: 240 kokku: 240	Kasutab liht- ja valikpagaritoodete valmistamiseks tooraineid lähtudes juhendist ja järgides toiduhügieeni nõudeid kasutab pagaritoodete valmistamise seadmeid ja töövahendeid järgides kasutusjuhendeid ning tööohutusnõudeid	prakтика programm	praktiline töö	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö				
Lävend				
valmistab juhendamisel pagaritooteid				
Praktika				
valmistab meeskonnatööna ja juhendamisel ettevõtte sortimendis olevaid pagaritooteid etteantud juhendi järgi				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
kirjeldab oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande ja esitleb seda Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 20 kokku: 32	kirjeldab praktika päevikus oma tööülesannete täitmist praktikaettevõttes eesti keeles annab praktika aruandes hinnangu oma praktiliste eesmärkide saavutamisele eesti keeles esitleb rühmale praktika kokkuvõtet	praktikapäeviku täitmine, praktikaaruande koostamine, tööülesannete analüüs	Mitteeristav
Hindamismeetod: Suuline esitus			
Lävend			
praktika on sooritatud ja aruanne on koostatud korrektses eesti keeles			
Praktika			
ettevõtte praktika			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Programmijärgne praktika on läbitud täies mahus
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Pagariõppe põhikursuse õppematerjal

Tallinna Teeninduskool
3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhihariduseta õppija		
Õppevorm	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Kehaline arendus	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse õppija füüsilise koormuse taluvuse ja tervist toetavate harjutuste praktiseerimist toetamiseks ergonoomilisi võtteid abipagari töös		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde		
36 t	16 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
osaleb aktiivselt erinevates mängudes, teades oma rolli meeskonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	Mängib korvpalli kasutades erinevaid tehnilisi võtteid (püüdmisega, põrgatamisega). Mängib võrkpalli kasutades erinevaid tehnilisi võtteid (veeretamisega, püüdmisega, viskamisega) Mängib jalgpalli kasutades erinevaid tehnilisi võtteid (palli vedamine, jala siseküljega löök, täpsuslöök) Mängib liikumismänge (kullimänge) aktiivselt, näidates üles initsiatiivi 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	Mitteeristav
Hindamisülesanne: visuaalne vaatlus, praktiline tegevus, esitus			Hindamismeetod: Praktiline töö Ettekanne/esitus	
Lävend				
Osaleb liikumismängudes , näidates üles initsiatiivi.				

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 (korvpall, jalgpall, võrkpall, sulgpall, saalihoki pall, saalihokikepp, polo pall, polo kepp, indiaca pall, ringo rõngas) 7. Kasutab heaperemehelikult kooli spordivahendeid ja –inventari.	Liikumismängud erinevates variatsioonides: Juurdeviivad lihtsustatud reeglitega mängud sportmängudega tegelemiseks. korvpall (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, demonstartsiioon, loovtöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: visuaalne vaatlus, praktiline tegevus, esitlus			Hindamismeetod: Praktiline töö Ettekanne/esitlus	
Lävend				
Võtab osa liikumismängudest				
Iseseisvad tööd				
2t. Koordineatsiooniharjutused				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
on omandanud õiged tehnilised võtted vastava spordialaga tegelemiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	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 indiaca 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. korvpall (püüdmisega, põrgatamisega). võrkpall(veeretamisega, püüdmisega). (2.) viskamisega). Jalgpall Erinevad liikumis- ja kullimängud (osavus, koordineatsioon, strateegia arendamine, koostöö oskus, meeskonnatöö). Indiaca, saalihoki, polo, ringo, sulgpall	meeskonnamängud	Mitteeristav
Hindamisülesanne: visuaalne vaatlus, praktiline tegevus				
Lävend				

Oskab pallimänge
Iseseisvad tööd
3 liikumistegevust õues tegutsemiseks. Leida 10 liikumisviisi palliga.

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, koordineatsioon, strateegia arendamine, koostöö oskus, meeskonnatöö). Indiaca, saalihoki, polo, ringo, sulgpall	meeskonnamängud, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Viskab palli korvi			Hindamismeetod: Ettekanne/esitlus	
Lävend				
Mängib palli ja tabab korvi				
Iseseisvad tööd				
3 liikumismängu saalis mängimiseks.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teeb erinevaid üldfüüsilisi harjutusi kasutades õiget tehnikat ja sobivaid sportvahendeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 kokku: 6	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 kordineatsiooni 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).	Harjutused	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Tasakaalu ja koordineatsiooniharjutused			Hindamismeetod: Praktiline töö	

Lävend
Teeb harjutusi üksi, paaris ja grupis

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	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).	arutelu, meeskonnamängud	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Esitab 3 harjutust üldfüüsise parandamiseks			Hindamismeetod: Praktiline töö Ettekanne/esitlus	
Lävend				
Teeb kehalisi harjutusi üldfüüsise parandamiseks				
Iseseisvad tööd				
Leiab 10 üldfüüsilist arendavat harjutust piltidega ning tutvustab neid kaasõpilastele				

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

Tallinna Teeninduskool
3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduseta õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Kondiitritehnoloogia alused	6	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel kondiitritainaid ja lihtsamaid tooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
54 t	48 t	54 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel muretainast pooltooteid ja küpsiseid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 16 kokku: 52	kirjeldab rühmatööna muretaina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid valmistab juhendamisel muretainaid, kasutades sobivad seadmed ja töövahendi valmistab juhendamisel tehnoloogiliste juhendite alusel muretainast küpsiseid	Muretaina valmistamine Taigna töötlemine, pooltoodete ja küpsiste valmistamine. Piparkoogitaigen ja piparkookide vormimine Küpsetamisrežiim	praktiline töö, loeng, esitlus	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö				
Lävend				
valmistab juhendamisel tehnoloogilise juhendi järgi muretainast tooteid				
Iseseisvad tööd				
Juhendi järgi liiva ja muretainast toodete leidmine digivahendeid kasutades.				
Praktilised tööd				
Liiva- ja muretainast tooted				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel biskviitainast pooltooteid ja rullkooke Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 16 kokku: 52	Kirjeldab rühmatööna biskviitainast valmistamise erinevaid tehnoloogilisi protsesse Valmistab juhendamisel tehnoloogilise juhendi alusel biskviitainast, kasutades sobivad seadmed ja töövahendeid Valmistab juhendamisel tehnoloogilise juhendi alusel pooltooteid ja lihtsamaid biskviitkooke	Biskviitainast valmistamise erinevad tehnoloogiad Pooltoodete vormimine kookidele . Küpsetamine Biskviitrullkoogid	loeng, praktiline töö, esitlus, video	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö				
Lävend				
valmistab juhendamisel biskviitainast erinevaid tehnoloogiaid kasutades				
Praktilised tööd				
Rullkookide valmistamine biskviitainast. Biskviitainast valmistamise erinevaid tehnoloogiaid kasutades.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel võibiskviitainast keekse ja pritsitud küpsiseid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 16 kokku: 52	Kirjeldab meeskonnatööna võibiskviitainast valmistamise erinevaid tehnoloogilisi protsesse Valmistab juhendamisel tehnoloogilise juhendi alusel võibiskviitainast, kasutades sobivad seadmed ja töövahendid Valmistab juhendamisel keekse ja muffineid kasutades tehnoloogilisi juhendeid Valmistab juhendamisel pritsitud ja kihilisi küpsiseid, kasutades tehnoloogilisi juhendeid	Võibiskviitainast valmistamise erinevad tehnoloogilised protsessid Keekside ja muffinite vormimine Küpsiste pritsimine Küpsetamine	loeng, video, esitlus , praktiline töö	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö				
Lävend				
valmistab juhendamisel keekse ja pritsitud küpsiseid				
Iseseisvad tööd				
Leiab juhendi järgi internetist erinevaid pritsitud küpsiseid , kasutades digivahendeid.				

Praktilised tööd

keeksid, muffinid, pritsitud küpsised

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	kõik õpiväljundid on saavutatud
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Suur küpsetamisraamat Tallinna Teeninduskooli raamatukogu Retseptide kogumik https://e-koolikott.ee/

Tallinna Teeninduskool
3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhihariduse nõudeta		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Kommide valmistamine	1	
Nõuded mooduli alustamiseks	läbitud on toorainete õpetuse moodul		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab läbi teoreetilise õpetuse ja käelise tegevuse käsitöökommide valmistamise oskuse		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
4 t	8 t	14 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb ära ja nimetab kondiitritöö tooraineid lähtuvalt toodete sortimendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 kokku: 2	<ul style="list-style-type: none"> Tunneb ära ja iseloomustab kommide valmistamise põhitooraineid. Määratleb organoleptiliselt toorainete kvaliteedi vastavalt kvaliteedinõuetele. Valmistab toorained ette toodete valmistamiseks, korraldades tööd otstarbekalt ja töötades säästlikult 	Kommide valmistamise põhimõisted (trühvlid,pralineed, tempereerimine, ganache, vesivann) Kommide valmistamise toorained ja nende ettevalmistamine toodete valmistamiseks. Põhi-ja abitoorained. Glasuurid,puuviljad, maitsetaimed, alkoholid, tuumalised. Uued toorained.	Loeng, arutelu	Mitteeristav
Hindamismeetod: Arutlus				
Lävend				
Tunneb kommide valmistamise põhimõtteid ja tooraineid				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab erinevaid täidiseid ja viimistlusmaterjale vastavalt tehnoloogia kaardile Jaotus tundides:	<ul style="list-style-type: none"> Teab erinevaid täidiseid kommidele vastavalt retseptile. Tunneb ja iseloomustab erinevaid viimistlusmaterjale vastavalt retseptile. 	Erikujuliste (koonused,liht-trühvlid, pralineed, tugevad kapslid)kommide täidised, kasutades erinevaid põhi-ja lisaaineid. Kommidele kaunistuste valimine. Kommidele viimistlusmaterjaline valimine. Tehnoloogia kaart.	Loeng, arutelu	Mitteeristav

teoreetiline töö: 2 kokku: 2	• Valib vastavalt vajadusele toorainetele asendusi	Kommide vormid: paber, silikoon, toiduga kokku puutuda lubatud materjalid.		
Hindamismeetod: Arutus Tunnikontroll				
Lävend				
Tunneb kommide täidiseid ja viimistlusmaterjale				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
oskab valmistada erikujulisi komme vastavalt tehnoloogia kaardile. Jaotus tundides: praktiline töö: 14 iseseisev töö: 8 kokku: 22	<ul style="list-style-type: none"> • Kasutab oskuslikult kommide valmistamise väikevahendeid. • Valmistab erinevaid täidiseid arvestades maitse sobivust. • Vormib erikujulisi pooltooteid (kapslid, koonused) vastavalt kommi tehnoloogiale. • Järgib toodete valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid vastavalt eeskirjadele. • Viimistleb pooltooteid vastavalt tehnoloogia kaardile 	Õpilane valmistab praktiliselt erikujulisi komme.	Arvutamine, paaritöö, praktiline töö, selgitusmeetod, probleemsituatsiooni lahendamine.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiliselt valmistatud kommid juhendamisel			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Valmistab kvaliteetseid erikujulisi komme				
Praktilised tööd				
Ganachi valmistamine ja sellest valmistatud kommid Valmistab erikujulisi -maitselisi komme valmistab lõikekomme				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktilised tööd sooritatud
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Toorainete õpetuse konspekt. 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/ kakaobade sordid, šokolaadist kaunistused, sõrmede abil šokolaadi kasutamine.

Tallinna Teeninduskool
3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhihariduse nõudeta		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Erialane matemaatika	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab materjali ja valmistoodangu arvestamise vajalikkust, teeb juhendamisel töö käigus vajalikke arvutusi ja kasutab juhendamisel oma töös tooteinfot sisaldavaid vorme		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde		
54 t	24 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane teab erinevaid kaalu-, mahu- ja rahaühikuid ja teisendab neid vastavalt otstarbele ja ümardab andmed otstarbeka täpsuseni Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	<ul style="list-style-type: none"> • Kasutab juhendamisel teisendusarvutustes põhiliste mahuühikute (l, dl, cl, ml) suhet. • Kasutab juhendamisel teisendusarvutustes põhiliste kaaluühikute (kg, g) suhet • Teeb juhendamisel arvutusi ja ümardab tulemusi rahasummadega õigesti. • Käsitleb kaalu ja mahu mõõtmise vahendeid õigesti 	2 tundi: Arvutamine ja tehniliste vahendite kasutamine. 2 tundi: Ühikute süsteem: eesliited, pikkusühikud, mahuühikud, kaaluühikud, raha. 2 tundi: Põhiühikud. 2 tundi: Arvude esitamise täpsus. 4 tundi: Koguste teisendamine erinevatesse ühikutesse.	<ul style="list-style-type: none"> • Õpimapi koostamine • Loeng • Ülesannete lahendamine • Vestlus • Praktiline töö 	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Test koguste teisendamise kohta erinevatesse ühikutesse . Praktiline töö tooraine kaalumise kohta.		Hindamismeetod: Praktiline töö Test		
Lävend				
Juhendamisel teisendab erinevaid ühikuid ja ümardab andmeid				
Iseseisvad tööd				
4t Töö õppekirjandusega				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õpilane eristab toiduainete ühiku ja koguse hinda, arvutab juhendamisel kaupade ühikuhinda</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arvutab juhendamisel kauba ühikuhinda koguse ja kogusehinna põhjal. • Arvutab juhendamisel kauba kogusehinna ühikuhinna ja kauba koguse põhjal. • Mõistab, mis on käibemaks ja kuidas see hinnale lisandub. • Arvutab juhendamisel müügihinna põhjal käibemaksuta kauba hinda. 	<p>2 tundi: Ühikuhind.</p> <p>2 tundi: Koguse hind.</p> <p>2 tundi: Rahasummale vastav kogus.</p> <p>2 tundi: Protsentiarvutus.</p> <p>2 tundi: Käibemaks.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Loeng • Arutlus • Ülesannete lahendamine • Infootsing 	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Test toiduainete ühiku, koguse hinna ja koguse arvutamise kohta.

Lävend

Juhendamisel arvutab hinda

Iseseisvad tööd

4t Töö õppekirjandusega

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õpilane mõistab ja arvutab juhendamisel toote neto-, bruto- ja valmiskaalu ning kaoprotsenti.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arvutab juhendamisel toiduainete bruto- ja netokaalu. • Teab, millal toiduainete bruto- ja netokaalud langevad kokku. • Arvutab juhendamisel kaoprotsenti kasutades toiduainete netokaalu 	<p>4 tundi: Toiduaine brutokaal, netokaal ja külmtöötlemise kaal.</p> <p>2 tundi: Protsentiarvutus.</p> <p>2 tundi: Kaoprotsent.</p> <p>2 tundi: Toote valmiskaal</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Loeng • Arutlus • Ülesannete lahendamine • Praktiline töö 	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Praktiline töö toiduainete neto-, bruto- ja kao kaalu määramise kohta. Kaoprotsendi arvutamine.

Lävend

Arvutab juhendamisel kaoprotsenti

Iseseisvad tööd

4t Ülesande lahendamine juhenamisel

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane kasutab oma töö planeerimisel	Selgitab tehnoloogilise kaardi,	14t	loeng, iseseisev töö	Mitteeristav

toote tehnoloogilist kaarti ja kalkulatsioonikaarti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 iseseisev töö: 8 kokku: 22	kalkulatsioonikaardi vajalikkust.	töö planeerimine toote tehnoloogilist kaarti ja kalkulatsioonikaarti kasutades		
Lävend				
Koostab juhendamisel tehnoloogia ja kalkulatsioonikaardi				
Iseseisvad tööd				
8t Tehnoloogia - ja kalkulatsioonikaartide koostamine				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane mõistab toorainete ja valmistoodangu arvestamise tähtsust ettevõtte tootmistegevuses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	Selgitab tehnoloogilise kaardi, kalkulatsioonikaardi vajalikkust	8 tundi: Arvestuse ja aruandluse otstarve tootmises.	Arutlus seoses õpimapi esitlemisega	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpimapi koostamine				
Lävend				
Õpimapp on koostatud				
Iseseisvad tööd				
4 tundi: Õpimapi koostamine				

Hindamiskriteeriumid	<p>Kasutab teisendusarvutustes põhiliste mahuühikute (l, dl, cl, ml) suhet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kasutab teisendusarvutustes põhiliste kaaluühikute (kg, g) suhet • Teeb arvutusi ja ümardab tulemusi rahasummadega õigesti. • Käsitleb kaalu ja mahu mõõtmise vahendeid õigesti. Arvutab juhendamisel kauba ühikuhinda koguse ja kogusehinna põhjal. • Arvutab juhendamisel kauba kogusehinna ühikuhinna ja kauba koguse põhjal. • Mõistab, mis on käibemaks ja kuidas see hinnale lisandub. • Arvutab juhendamisel müügihinna põhjal käibemaksuta kauba hinda. <p>Arvutab juhendamisel toiduainete bruto- ja netokaalu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teab, millal toiduainete bruto- ja netokaalud langevad kokku. • Arvutab juhendamisel kaoprotsenti kasutades toiduainete netokaalu.
-----------------------------	---

	Selgitab tehnoloogilise kaardi, kalkulatsioonikaardi vajalikkust.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Moodulihinne kujuneb õpimapi põhjal, mis sisaldab 2 arvutustesti, 1 toiduainete kaalumise praktilise töö aruannet, ühe toote tehnoloogilise ja kalkulatsioonikaardi põhjal tehtud tooraine tellimise ja valmistoodangu üleandmise täidetud vorme.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aavik, Õile (2007) Kalkulatsiooniõpetus. Tallinn : Ilo 2. Aavik, Õile (2011). Kalkulatsiooniõpetus. Tallinn: Argo 3. Probleemsete toiduainete kalkuleerimine. Kasutamise kuupäev: 22.10. 2014.a. Allikas http://www.teeninduskool.ee/eope/probleemsete/ 4. Kängsepp, Irja (2008) Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijatele . Tallinn : Ilo 5. Jobe T., Kytöaho M.; Rahkola M.(2010) Keittiön ja salin laskutaito. Helsinki: WSOYpro OY

Tallinna Teeninduskool
3. taseme kutseõppe õppekava „Abipagar“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhihariduse nõudeta		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Kutsealane arvutiõpetus	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija koostab ja vormistab arvutil dokumente		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde		
36 t	16 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
oskab süstematiseerida ja otsida vajadusel infot oma arvutist ja internetist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	Õpilane oskab 1. kasutada arvuti riistvara ostarbekalt 2. avada ja salvestada erinevas formaadis faile. 3. otsida vajalikku infot 4. kirjutada e-kirja	8t Arvuti riistvara, arvuti ja interneti kasutamise reeglid, failid ja nende formaat, info otsimine internetis.	Sõnavara ja fraaside/väljendite õpetamine, mõttega lugemine, praktiline töö, iseseisev töö, rühmatöö,	Mitteeristav
Hindamisülesanne: kirjutada korralikult vormistatud e-kiri, e-kirja tuleb otsida vastuseid erinevatest andmebaasidest		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö		
Lävend				
pilane oskab 1. kasutada arvuti riistvara ostarbekalt 2. avada ja salvestada erinevas formaadis faile. 3. otsida vajalikku infot 4. kirjutada e-kirja				
Iseseisvad tööd				
4t Info otsimine internetist				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab ja töötleb tekste levinumate tekstitöötlusprogrammide abil (Word, OpenOffice Writer) Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	1. Koostab tekstitöötlusprogrammi abil reklaamflaieri ja hinnapakumise etteantud/vabalt valitud objektile.	10 t Programmid Word, OpenOffice Writer	Sõnavara ja fraaside/väljendite õpetamine, mõttega lugemine, praktiline töö, iseseisev töö, rühmatöö,	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Reklaamflaieri ja hinnapakumise koostamine			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
1. Koostab tekstitöötlusprogrammi abil reklaamflaieri ja hinnapakumise etteantud/vabalt valitud objektile kasutades suunavat abi.				
Iseseisvad tööd				
4t Dokumendi koostamine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab etteantud andmete alusel skeeme ja arvutusi Exceli või OpenOfficeCalc abil Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	2. Koostab tehnoloogilise kaardi kasutades arvutusprogramme selliselt, et andmeid on pärast võimalik muuta.	10.t programmid Excel ja OpenOfficeCalc	Sõnavara ja fraaside/väljendite õpetamine, mõttega lugemine, praktiline töö, iseseisev töö, rühmatöö,	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Koostab tehnoloogilise kaardi kasutades arvutusprogramme selliselt, et andmeid on pärast võimalik muuta.				
Lävend				
Koostab näpunäidete alusel tehnoloogilise kaardi kasutades arvutusprogramme selliselt, et andmeid on pärast võimalik muuta.				
Iseseisvad tööd				
4t Ülesanne Excelis vastavalt juhendile				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

koostab esitlusgraafika (MS Office või LibreOffice) abil esitlusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	3. Koostab esitluse objektist/tagasiside küsitluse tulemustest esitlusgraafika abil.	8t Programmid MS Office ja LibreOffice.	Sõnavara ja fraaside/väljendite õpetamine, mõttega lugemine, praktiline töö, iseseisev töö, rühmatöö,	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Koostab esitluse objektist/tagasiside küsitluse tulemustest esitlusgraafika abil.		Hindamismeetod: Praktiline töö Ettekanne/esitlus		
Lävend				
Koostab juhendaja poolt antud esitluse objektist/tagasiside küsitluse tulemustest esitlusgraafika abil.				
Iseseisvad tööd				
4t Iseseisev töö vastavalt etteantud juhendile				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduliülesanne on lahendatud, vastavalt hindamiskriteeriumitele hinnatud ning õpiväljundid on saavutatud
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	loengu komspekt https://sites.google.com/site/wordjuhend/ https://support.office.com/et-ee/article/Word-2013-videod-ja-%C3%B5petused-14807f76-d2b5-44d6-af11-9c880c44e551 http://office.microsoft.com/et-ee/support/results.aspx?ctags=CH010064502 https://support.office.com/et-ee/article/Exceli-funktsioonid-kategooriate-kaupa-5f91f4e9-7b42-46d2-9bd1-63f26a86c0eb?ui=et-EE&rs=et-EE&ad=EE Word algajatele https://www.youtube.com/watch?v=tuLkKe2-ni0 excel algajatele https://www.youtube.com/watch?v=yRQT1A-Q7u0