

TALLINNA TEENINDUSKOOI ÕPPEKAVA						
<b>Õppekavarühm</b>		Toiduainete töötlemine				
<b>Õppekava nimetus</b>		Kondiiter				
		Pastry-cook				
<b>Õppekava kood EHS-es</b>		214966				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
			X			
<b>Õppekava maht:</b> 60 EKAP						
<b>Õppekeel(ed):</b> eesti, inglise, vene						
<b>Õppekava koostamise alus:</b> Kutsestandard "Kondiiter, tase 4", kinnitatud 14.11.2019 <a href="https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/10804398?from=viimati_kinnitatud">https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/10804398?from=viimati_kinnitatud</a> Kutseõppeasutuse seadus <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/123032015262">https://www.riigiteataja.ee/akt/123032015262</a> Kutseharidusstandard <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013">https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013</a>						
<b>Õppekava õpiväljundid:</b> 1) valmistab kvaliteetseid kondiitritooteid, lähtudes toidu- ja tööhutuse nõuetest; 2) järgib tööhutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid ning tuleb toime ohuolukordades; 3) korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult ning lähtub töös kutse-eeetikast; 4) analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd 5) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed lähtuvalt toiduainetööstuse arengust; 6) väärtustab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv;						
<b>Õppekava rakendamine:</b> Õppekava sihtrühmaks on keskharidusega õppijad. Õppekava rakendatakse statsionaarses (koolipõhine ja töökohapõhine) ja/või mittestatsionaarses õppes.						
<b>Nõuded õpingute alustamiseks:</b> õpingute alustamise tingimus on põhihariduse olemasolu						
<b>Nõuded õpingute lõpetamiseks:</b> Õpiväljundite saavutatust hinnatakse Kondiiter, tase 4 kutseeksamiga. Juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks erialane lõpueksam. Erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseeksamiga.						
<b>Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:</b> Kondiiter, tase 4						
<b>Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:</b> puuduvad						
<b>Osakvalifikatsioonid:</b> puuduvad						
<b>Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:</b> Kool väljastab lõputunnistuse koos hinnetelehega						
<b>Õppekava struktuur</b> <b>Põhiõpingute moodulid (51 EKAP)</b>						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6 EKAP	käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist ühiskonnas mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis				
Toiduainetööstuse valdkonna	2 EKAP	mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses				

alused		mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel
Toiduohutus	2 EKAP	Mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toidutööstuses. Mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis. Mõistab ettevõtte enesekontrolli-süsteemi ja selle järgimise tähtsust.
Kondiitritöö alused	5 EKAP	valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoote ja pooltoote valmistamiseks valmistab kondiitritooteid kasutades ohutult seadmeid ja töövahendeid ning lähtudes ohutusnõuetest koostab tehnoloogilise juhendi ja kalkulatsioonikaardi lähtuvalt tehnoloogia nõuetest selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt kondiitri erialast planeerib kondiitritoote valmistamiseks töökohad järgides toiduhügieeni ja toiduohutuse nõudeid
Pooltoote valmistamine	7 EKAP	valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pooltooted kondiitritootele valmistab kondiitritootele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid
Kommide valmistamine	2 EKAP	valmistab trühvleid tehnoloogia kaardi järgi valmistab pralineekomme tehnoloogia kaardi ja toote kirjelduse järgi valmistab erikujulisi komme erinevate täidistega, kasutades innovaatilisi tooraineid korraldab kommide pakendamise ja markeerimise
Kookide ja tortide valmistamine	5 EKAP	valmistab tehnoloogilise juhendi järgi kooke valmistab tehnoloogilise juhendi järgi torte
Kondiitritoote külmumine ja pakendamine	2 EKAP	valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust valmistab sügavkülmutatud kondiitritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära pakendab tooted, märgistab ja ladustab lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhustest
Kondiitri praktika	20 EKAP	planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist korraldab oma tööd ja töökohta vastavalt ettevõtte töökorraldusele, tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult kirjeldab oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande ja esitleb seda

#### **Valikõpingute moodulid (9 EKAP)**

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>
Väikeettevõtlus	3 EKAP
Valikpagaritoote valmistamine	2 EKAP
Toidufotograafia	2 EKAP
Võileivatordid	2 EKAP
Fruktodisain	2 EKAP
Klienditeenindus	2 EKAP

#### **Valikõpingute valimise võimalused:**

Valikõpingud toetavad põhiõpingute õpiväljundite saavutamist. Valikõpingute loetelu määrab kool.

Vastavalt olukorrale ja rühmale koostatakse igaks õppeaastaks vajadusel uute valikmoodulite rakendusavad. Õpilasel on õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

#### **Praktika:**

Põhiõpingutest moodustab praktika 20.00 EKAPit.

#### **Spetsialiseerumise võimalused:**

puuduvad

**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=202](https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=202)

[https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=202&rakenduskavad=jah](https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=202&rakenduskavad=jah) (koos moodulite rakenduskavadega)

## Kondiiter

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
<b>Põhiõpingute moodulid</b>	<b>51</b>	<b>51</b>
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	6
Toiduainetööstuse valdkonna alused	2	2
Toiduohutus	2	2
Kondiitritöö alused	5	5
Pooltoodete valmistamine	7	7
Kommide valmistamine	2	2
Kookide ja tortide valmistamine	5	5
Kondiitritoodete külmutamine ja pakendamine	2	2
Kondiitri praktika	20	20
<b>Valikõpingute moodulid</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
Väikeettevõtlus	3	
Valikpagaritoodete valmistamine	2	
Toidufotograafia	2	
Võileivatordid	2	
Fruktodisain	2	
Klienditeenindus	2	

## Kondiiter

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

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid									Valikõpingute moodulid	
	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Toiduainetööstuse valdkonna alused	Toiduohutus	Kondiitritöö alused	Pooltoodete valmistamine	Kommide valmistamine	Kookide ja tortide valmistamine	Kondiitritoodete külmutamine ja pakendamine	Kondiitri praktika	Väikeettevõtlus	Fruktodisain
<p>Üldoskused</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, sh enesekontrolliplaani;</li> <li>töötab ergonoomiliselt, järgides tööohutusnõudeid;</li> <li>hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest;</li> <li>planeerib toodete valmistamise, arvestades tellimust ja tootmisressursse (seadmed, vahendid, töötajad, aeg, toorained jm)</li> <li>osaleb meeskonnatöös, vajadusel juhendab teisi töötajaid, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;</li> <li>tunneb tootmisprotsessi tervikuna, mõistab oma rolli selles;</li> <li>tunneb väikeettevõtluse põhimõtteid;</li> <li>kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel B1 (Lisa 1) ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel A2;</li> <li>kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 2) tasemele "Algtasemel kasutaja"</li> </ol>	X		X	X	X	X	X	X	X	X	
<p>Kondiitritoodete valmistamine</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist;</li> <li>valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, tainarullimismasin, lõikurid, kerkekapid, ahjud; külmseadmed), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit;</li> <li>valmistab mure-, keedu-, biskviit-, võibiskviit, besee- ja mandlitainad ja suhkrulise taina (lisatud pool- ja</li> </ol>			X	X	X	X	X		X		

kondiitritoode loetelu), lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning valmistab täidised, želeed, kreemid, siirupid (Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist; 4. valmistab küpsiseid, keekse, kooke, torte, maiustusi (Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist											
Kaunistuste valmistamine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist; 2. valmistab ette seadmed (nt tainarullimismasin, ahjud, külmseadmed, värviprits, tempereerija), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab kaunistused glasuuridest, šokolaadist, martsipanist, puuviljadest, dekoormassist, lähtudes tehnoloogilisest juhendist; 4. kaunistab kondiitritooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile.					X		X		X		X
Külmutatud toodete valmistamine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist ning arvestades külmutatavate toodete eripära; 2. valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi (sh temperatuur) ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab külmutatavad kondiitritooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ja arvestades külmutatavate toodete eripära; 4. külmutab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid; 5. sulatab ja kaunistab külmutatud tooted vastavalt tootja juhendile.			X					X			
Toodete pakendamine ja ladustamine 1. pakendab tooted, tuginedes teadmiste pakkemasinate tööpõhimõtetest, erinevatest pakkematerjalidest ning lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust pakendamise ajal; 2. markeerib ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja toiduhügieeni nõuetele, enesekontrolliplaanile; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust ladustamisel.				X		X		X	X		

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Võrdlusanalüüsi koostaja **Eha Martma, Juhtivõpetaja**

Võrdlusanalüüsi koostamise kuupäev **06.02.2020**

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

<b>Sihtrühm</b>	Keskharidusega või kutsekeskharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
1	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
<b>Auditoorseid tunde</b>			<b>Iseseisva töö tunde</b>
108 t			48 t
<b>Õpiväljundid</b>	<p>1 käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil</p> <p>2 mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist ühiskonnas</p> <p>3 mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas</p> <p>4 mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas</p> <p>5 mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis</p>		
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Moodulit hinnatakse mitteeristavalt.</p> <p>Mooduli hinne kujuneb õpimapi ja selle esitluse alusel. Õpimapi kohustuslikud osad:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kandideerimisdokumendid (CV, motivatsioonikiri, soovivaldus)</li> <li>• Lühi- ja pikaajaline karjääriplaan</li> <li>• Lihtsustatud äriplaan</li> <li>• Töölepingu, käsunduslepingu ja töövõtulepingu peamised erisused ja nende kirjeldus</li> <li>• Aja- ja tükitöö tasustamise arvestus (haigushüvitis, puhkushüvitis)</li> <li>• Algatus- ja vastuskiri, e-kiri, digitaalalkiri</li> </ul>		
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine		
<b>Õppematerjalid</b>	<p>1. Amundson, N., Poehnell G. (2011). Karjääriteed. Tallinn: Eesti Töötukassa.</p> <p>2. Erne, J. (s.a.). Töö- ja teenuste osutamise lepingute koostamine.  <a href="http://e-ope.khk.ee/oo/erne_lepingud/tvtuleping_ja_ksundusleping.html">http://e-ope.khk.ee/oo/erne_lepingud/tvtuleping_ja_ksundusleping.html</a></p>		

3. Mägi, J. (2011). Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused.  
[http://www.e-ope.ee/\\_download/euni\\_repository/file/2168/Ettev6tlus\\_2011%20-tekst.pdf](http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tekst.pdf)
4. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013). Teenindamise kunst: toitlustamine. Vastuvõttude korraldamine. Tallinn: Argo.
5. Suppi, K. (Koost.). (2013). Ettevõtlusõpik- käsiraamat. Tartu: Altex
6. Tööinspeksioon. Töötervishoid ja tööohutus. Kaubandus.  
<http://www.ti.ee/index.php?page=987&>  
2007



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

<b>Sihtrühm</b>	keskharidusega/ kutsekeskharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
2	Toiduainetööstuse valdkonna alused	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toiduainetööstuse tähtsust ja valdkonna keskkonnaohutut toimimist		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>		
36 t	16 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	kirjeldab rühmatööna toiduainetööstuse kui majandusharu tähtsust Eestis ning Euroopa Liidus võrdleb toiduainetööstuse valdkonna ettevõtteid lähtuvalt erinevate toiduainete töötlemise tegevusaladest kirjeldab toiduseaduse põhjal toidu käitlemise aluseid toiduainetööstuses	Toidutööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsus Eesti toidutööstuse arengulugu, ettevõtete mitmekesisus. Õppekäik toidutööstuse valdkonna ettevõtetesse : mikro-, väike-, ja suurtootjad	Õppekäik, iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õppekäigu analüüs		<b>Hindamismeetod:</b> Ettekanne/esitlus		
<b>Lävend</b>				
mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Rühmatöö „Toidutööstuse areng Eestis ja EL“ Töö koostatakse vastavalt juhendile				

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

mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele toiduainetööstuse töötajale lähtudes valdkonna kutse-etikast leiab internetist toiduainetööstuse valdkonna töökuulutused ja valib endale sobiva põhjendades valikut	Kutsestandardid Kutse andmise kord Kutseksamite hindamisstandardid Õppekava	iseseisev töö, eneseanalüüs, arutelu	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Arutlus				
<b>Lävend</b>				
mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Etteantud juhendi järgi analüüsib ennast, kui valdkonna töötajat				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitaitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning mõju inimese tervisele juhendi alusel kirjeldab erinevate toitumisvajadustega inimeste toidu valikuvõimalusi etteantud toiduainetööstuse tootesortimendi põhjal	Toitumise füsioloogiline mehhanism Toidu tähtsus. Esmavajalikud toiduained ja nende mõju organismile. Toitained, nende ülesanded, tähtsus vajadus Toiduring ja toidupüramiid Toiduenergia vajadus Toidu energeetiline väärtus Eritoitumine	Arutelu, rühmatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö				
<b>Lävend</b>				
kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Toitumissoovitused eritoitumist vajavatele inimestele. Töö sisu vastavalt juhendile.				

<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	www.teeninduskool.ee http://www.kutsekoda.ee www.leivaliit.ee www.innove.ee

Teko väljaanne „Õpilase meelespea“

[http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/?TERVISLIKU\\_TOITUMISE\\_ALUSED](http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/?TERVISLIKU_TOITUMISE_ALUSED)

<http://www.toitumine.ee/toidupuramiidi-pohimotted/>

<http://www.toiduliit.ee/>

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

<b>Sihtrühm</b>	Keskkharidus või kutsekeskharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
3	Toiduohutus	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	keskkharidusega/kutsekeskharidusega õppurid		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toiduohutuse, hügieeni järgimise tähtsust toidutoorme ja toodete ohutul käitlemisel ja säilitamisel.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>		
36 t	16 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
<p>Mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toidutööstuses.</p> <p>Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 12  iseseisev töö: 4  kokku: 16</p>	<p>Kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni eesmärgid ja ülesandeid lähtuvalt toidutööstuse eripäradest.</p> <p>Selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel</p> <p>Kirjeldab rühmatööna hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele.</p> <p>Kirjeldab rühmatööna käitlemisnõudeid toidutoorme lähtuvalt toidutööstuse eripäradest.</p> <p>Loetleb toidutoorme ja toodete füüsikalise, keemilise ja mikrobioloogilise saastumise põhjused ja nendest tulenevad tagajärjed.</p> <p>Kirjeldab patogeensete mikroorganismide kasvu ja paljunemist mõjutavad tegurid toidutoorme käitlemisel näidete abil</p> <p>Selgitab toidumürgistuste ja –nakkuste ning helmintooside põhjusi ja vältimise võimalusi näidete abil.</p> <p>Lahendab toidutöötlemisega seotud juhtumi kasutades toiduhügieeni puudutavaid õigusakte.</p>	<p>Toiduseadusandlus. Toiduseadus. Head hügieeni tavad</p> <p>Toiduohutust mõjutavad tegurid</p> <p>Mikroorganismid, nende kasvu ja paljunemist mõjutavad tegurid.</p> <p>Toiduainete riknemine. Mikroorganismide arengu piiramine.</p> <p>Nõuded toiduainete säilitamiseks.</p> <p>Toiduga levivad haigused- toidumürgitused, hallitused, toidu nakkushaigused, helmintoosid..</p> <p>Töötajatele esitatavad hügieeninõuded</p> <p>Hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele</p>	<p>Loeng, arutelu, rühmatöö, iseseisev töö, probleemi lahendamine</p>	<p>Mitteeristav</p>

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

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

<b>Hindamisülesanne:</b> Arvutusülesanne: Lahendab pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid.  Rühmatöö: Puhastusainete ohutuskaartidelt vajaliku info leidmine - puhastusainete ohutu kasutamine ja ohutu käitlemine. Desinfitseerimisained ja –meetodid.	<b>Hindamismeetod:</b> Õpimapp/portfoolio
---	--

<b>Lävend</b>
õpiväljundid on saavutatud kui kõik kirjalikud tööd on lävendi tasemel sooritatud
<b>Iseseisvad tööd</b>
Puhastusplaani koostamine etteantud juhendi järgi.

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

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

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

<b>Sihtrühm</b>	keskharidusega või kutsekeskharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
4	Kondiitritöö alused	5	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija arvutab ja valmistab ette toorained järgides toiduhügieeni ja toiduohutuse nõudeid		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
86 t	40 t	4 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoodete ja pooltoodete valmistamiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	liigitab kondiitritoodete toorained, nimetades nende kasutusvõimalused kirjeldab laktoosi-, gluteeni- ja suhkruvabade toorainete kasutamist kondiitritoodetes arvestades eritoitumist eristab kondiitritöös kasutatavad toorained määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti	Sensoorika, kvaliteedi hindamine. Nisujahu. Suhkur, sool ja kobestusained, kvalteet, säilitamine. Toidurasvad, munad, munatooted, kvalteet, säilitamine. Piimatooted, liigid, kvalteet, säilitamine, kooreasendajad. Tarrendained, stabilisaatorid, zeled. Martsipan, dekoormass, toiduvärvid, aroomained, kvalteet, säilitamine. Puuviljad-marjad, kvaliteet, säilitamine. Kakao, šokolaad, rasvglasuurid, kvalteet, säilitamine	Loeng, arutelu, tooraine kvaliteedi hindamine sensoorselt	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Tooraine kvaliteedi hindamine sensoorselt		<b>Hindamismeetod:</b> Test		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoodete ja pooltoodete valmistamiseks	Liigitab kondiitritoodete toorained, nimetades nende kasutusvõimalused; eristab kondiitritöös kasutatavaid toorained	Liigitab kondiitritoodete toorained, nimetades nende kasutusvõimalused; eristab kondiitritöös kasutatavad toorained määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Etteantud juhendi alusel erinevate toorainete kvaliteedi hindamine				
<b>Praktilised tööd</b>				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab kondiitritooteid kasutades ohutult seadmeid ja töövahendeid ning lähtudes ohutusnõuetest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 6 kokku: 18	valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadma kasutusjuhendit	lõikurid, kaalud, vahustajad, ahjud, külmseadmed	demonstratsioon, video, iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö				
<b>Lävend</b>				
valmistab kondiitritooteid kasutades ohutult seadmeid ja töövahendeid				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
iseseisev töö vastavalt juhendile				
<b>Praktilised tööd</b>				
etteantud juhendi järgi seadme töökorda seadmine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab tehnoloogilise juhendi ja kalkulatsioonikaardi lähtuvalt tehnoloogia nõuetest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 10 kokku: 46	arvutab juhendi alusel toodetele hinnad koostab elektroonilise vormi alusel tehnoloogilise juhendi ja kalkulatsioonikaardi, kasutades erialast terminoloogiat	Toiduainekoguste suurendamine ja vähendamine Protsentiarvutus Massi muutumise arvutused Hinna kalkulatsioon Toote omahinna kalkuleerimine Tehnoloogilise kaardi koostamine Excelis Kalkulatsioonikaardi koostamine Excelis Tehnoloogilise ja kalkulatsioonikaardi koostamine mittestandardse retsepti põhjal	ülesannete lahendamine, iseseisev töö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Omaloomingulise kondiitritoote kalkulatsioonikaardi koostamine Excelis			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Kontrolltöö	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
koostab tehnoloogilise juhendi ja kalkulatsioonikaardi lähtuvalt	koostab tehnoloogilise juhendi ja kalkulatsioonikaardi lähtuvalt	koostab tehnoloogilise juhendi ja kalkulatsioonikaardi lähtuvalt		



tehnoloogia nõuetest, kasutades digivahendeid	tehnoloogia nõuetest, kasutades digivahendeid	tehnoloogia nõuetest, kasutades digivahendeid
<b>Iseseisvad tööd</b>		
omaloomingu toote tehnoloogiakaardi ja hinnakalkulatsiooni koostamine. Kauba tellimine.		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt kondiitri erialast Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 8 kokku: 14	kirjeldab meeskonnatööna keskkonna probleeme ja nende seotust erialaga selgitab juhendi alusel erialase tegevuse otsest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a. jäätmemajandus) selgitab juhendi alusel säästmise olulisust kondiitritöö valdkonnas	Keskkonnaõpetus ja jäätmemajandus	Loeng, arutelu, iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Test: Keskkonna ja jäätmete käitlemise nõuetest			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Test	
<b>Lävend</b>				
selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt kondiitri erialast				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Referaat keskkonna, säästva arengu ja jäätmemajanduse teemal				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib kondiitritoote valmistamiseks töökohad järgides toiduhügieeni ja toiduohutuse nõudeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	planeerib, järjestab ja ajastab oma tööd kondiitritoote valmistamisel, tuginedes tehnoloogilisele juhendile teeb juhendi järgi omapoolseid ettepanekuid tootmistevõime eesmärkide kvaliteetsemaks ja kiiremaks realiseerimiseks	TE funktsioneerimise põhimõtted TE reguleeriv seadusandlus TE ruumide jaotus Töökohad, definitsioon, jaotus ja nõuded Kondiitritsehi töö korraldamine. Tehnoloogiline protsess laomajandus, varustamise korraldamine Personal, töögraafikud, ametijuhend tootearendus	loeng, esitlus, video	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö				
<b>Lävend</b>				
planeerib kondiitritoote valmistamiseks töökohad järgides toiduhügieeni ja toiduohutuse nõudeid				

**Iseseisvad tööd**

Teeb kokkuvõtte toitlustusettevõtte töö korraldusest (sh laomajandus, töögraafik) vastavalt etteantud juhendile

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	kirjalikud tööd ja hindamisülesanded on lahendatud ja praktilised tööd on sooritatud
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Toiduainete tehnoloogia õpik Vilma Tatar, 2018 Eesti Maaülikool <a href="http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf">http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf</a> Õ. Aavik, Kalkulatsiooniõpetus, Argos, 2011 <a href="http://web.ametikool.ee/anne-li/kalk/">http://web.ametikool.ee/anne-li/kalk/</a> <a href="http://www.teeninduskool.ee/eope/probleemsete">http://www.teeninduskool.ee/eope/probleemsete</a> Säästva arengu seadus Kiisman, E ; Piirman, M "Küpsetuskunst" Tartu 2005 <a href="http://www.e-koolikott.ee">www. e-koolikott.ee</a>

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

<b>Sihtrühm</b>	keskharidusega või kutsekeskharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
5	Pooltoodete valmistamine	7	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	läbitakse paralleelselt kondiitritöö aluste mooduliga		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab kondiitritoodetele pooltooteid kreemidest, tainatoodetest ja kaunistusmaterjalidest		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
60 t	50 t	72 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pooltooted kondiitritoodetele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 praktiline töö: 48 iseseisev töö: 32 kokku: 116	planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta kondiitritoodete valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel küpsetatud pooltooteid ja kondiitritooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust valmistab tehnoloogilise juhendi alusel küpsiseid ja keekse, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust kirjeldab kreemide valmistamist sh laktoosivabade, liigitades tooraine ja tehnoloogia järgi	Gluteenivabad küpsetised Vegan küpsetised Liiva- ja muretaigen, segamine, vead. Küpsised Piparkoogitaigen, töötlemine, vormimine, Küpsised Besee, pähklibesee, makroonid, küpsised Keedutaigen, vead, küpsetamine Võibiskviitaigna erinevad valmistusviisid. Küpsised, keeksid ja muffinid Biskviitaigna erinevad valmistusviisid, küpsetamine, pooltooted Suhkruline taigen, vormimine, küpsetamine Kreemide valmistamine, liigitus. Siirupid, zeled	praktiline töö, esitlus, video,	Eristav
<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Õpimapp/portfoolio				
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
valmistab juhendi alusel pooltooteid kondiitritoodetele	valmistab juhendi alusel pooltooteid kondiitritoodetele, kasutades oma ilumeelt	valmistab juhendi alusel pooltooteid kondiitritoodetele, kasutades loovust ja ilumeelt		

<b>Iseseisvad tööd</b>
Loovtöö, omaloominguline toode vastavalt juhendile
<b>Praktilised tööd</b>
Toodete valmistamine etteantud juhendi järgi. gluteenivabad küpsised ; veganküpsised; liiva-, muretaignast ja piparkoogitaignast küpsised ;besee- ja keedutaignast küpsised; võibiskiitaignast küpsised ; keeksid ja muffinid; omaloominguline toode. Õpimapi koostamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab kondiitritoodetele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 praktiline töö: 24 iseseisev töö: 18 kokku: 66	koostab kondiitritoote kaunistamise kavandi arvestades kompositsiooni põhimõtteid ja kasutades loovustehnikaid valmistab kavandi järgi puuviljadest ja marjadest kaunistusi valmistab etteantud kujundite järgi kaunistusi šokolaadist ja glasuurist valmistab loovustehnikaid kasutades kaunistusi martsipanist ja dekoormassist valmistab kavandi järgi kreemidest ornamente	Värvusõpetuse ja kompositsiooni alused Kaunistuste valmistamine puuviljadest, kreemidest, sokolaadist, glasuurid, martsipanist	praktiline töö, iseseisev töö, video, loeng	Eristav

**Hindamismeetod:**  
Praktiline töö

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
valmistab kondiitritoodetele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid	valmistab kondiitritoodetele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid ja kasutades oma ilumeelt	kasutades oma ilumeelt ja loovust valmistab kaunistuselemente kliendi soove arvestavalt

<b>Iseseisvad tööd</b>
koostab etteantud juhendi järgi kondiitritoote kaunistamiseks kavandi
<b>Praktilised tööd</b>
kaunistuste valmistamine

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	kõik praktilised tööd, iseseisvad tööd on sooritatud. Õpimapp on koostatud.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Kompositsiooniõpetus, Eve Kärner, 2006 Tea Kirjastus. Värvioõpetus teorias, M.Tammert, 2002 Tallinna Tehnikakõrgkool Toiduainete tehnoloogia õpik Vilma Tatar,2018 Eesti Maaülikool



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

<b>Sihtrühm</b>	keskharidusega või kutsekeskharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
6	Kommide valmistamine	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Keskharidus		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab läbi teoreetilise õpetuse ja käelise tegevuse käsitöökommide valmistamise oskuse		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
12 t	16 t	24 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
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
<b>Lävend</b>				
valmistab trühvleid tehnoloogia kaardi järgi				

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

<b>Lävend</b>
valmistab pralineekomme tehnoloogia kaardi ja toote kirjelduse järgi

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab erikujulisi komme erinevate täidistega, kasutades innovaatilisi tooraineid 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

<b>Lävend</b>
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

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

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

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

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



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

<b>Sihtrühm</b>	keskharidusega/kutsekeskharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
7	Kookide ja tortide valmistamine	5	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	läbitud Kondiitritöö alused ja Pooltoodete valmistamise moodulid		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab ja kaunistab kooke ja torte, arvestades tellimust ja ettevõtte töökorraldust		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
36 t	34 t	60 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
valmistab tehnoloogilise juhendi järgi kooke Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 18 kokku: 66	planeerib oma tööd ja korraldab oma töökoha kookide valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid, osaledes meeskonnatöös valmistab erinevate täidiste ja kreemidega kooke tehnoloogilise juhendi alusel kaunistab juhendi alusel erinevaid kooke kasutades kavandatud kaunistuselemente	Kookide liigitus. Koogid erinevatest küpsetatud pooltoodetest ja erinevate kreemidega. Purukoogid. Laktoosi-, gluteeni-, pähkli-, muna ja jt. allergeenide vabad tooted.	praktiline töö, iseseisev töö, loeng, esitlus	Eristav
<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö				
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
valmistab tehnoloogilise juhendi järgi kooke	valmistab tehnoloogilise juhendi järgi kooke kasutades oma loovust	valmistab tehnoloogilise juhendi järgi kooke, arvestades tellija soove ja kasutades enda loovust		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Kondiitritoodete "klassikud" . Rahvusvaheliselt tuntuimad kondiitritooted. Vastavalt etteantud juhendile- Loovtööd: Omaloomingulise koogi kavandamine, retseptuuri koostamine. Tehnoloogilise juhendi koostamine. Valmistatakse toode praktilises tunnis õpiväljundi hindamisena.				
<b>Praktilised tööd</b>				

Biskviitkoogid- rullid, lõikekoogid ja ümarbiskviitkoogid ; liivataina-, keedutaigna-, beseetaina ja lehttainakoogid. Üleküpsetatud koogid. Kreemikoogid, martsipanikoogid, puuviljakoogid, šokolaadikoogid

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab tehnoloogilise juhendi järgi torte Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 16 kokku: 64	liigitab torte kirjeldades valmistamise erinevaid võimalusi planeerib oma tööd ja korraldab oma töökoha tortide valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid kujundab ja kaunistab torte vastavalt teemale ning kasutades kavandatud kaunistuselemente	Tordid erinevatest küpsetatud pooltoodetest, erinevate kreemide ja kaunistusmaterjalidega. Tellitud ja temaatilised tordid Tordid erinevateks tähtpäevadeks- lastetordid, soolaleivatordid, juubelitordid, pulmatordid, tordid riiklikeks tähtpäevadeks	praktiline töö, iseseisev töö, loeng	Eristav
<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö				
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
valmistab tehnoloogilise juhendi järgi torte	valmistab tehnoloogilise juhendi järgi torte kasutades oma loovust ja ilumeelt	valmistab tehnoloogilise juhendi järgi torte, arvestades tellija soove ja oma loovust ja ilumeelt		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Omaloomingulise temaatilise tordi kavandamine, retseptuuri koostamine. Tehnoloogilise juhendi koostamine. Valmistatakse toode praktilises tunnis õpiväljundi hindamisena.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Puistetega tordid , šefiiritordid, glasuuritud tordid ,martsipanitordid, puuviljatordid , toorjuustutordid , temaatilised tordid , omaloomingulise toote valmistamine				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kõik praktilised , iseseisvad ja kirjalikud tööd on sooritatud positiivsele tulemusele.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="https://e-koolikott.ee/">https://e-koolikott.ee/</a> Retseptuuride kogumik loengu konspekt , digiõppematerjalid ja töölehed Toiduainete tehnoloogia õpik Vilma Tatar,2018 Eesti Maaülikool

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

<b>Sihtrühm</b>	keskharidusega/kutsekeskharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
8	Kondiitritoodete külmutamine ja pakendamine	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	toimub paralleelselt kookide ja tortide mooduliga		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab sügavkülmutatud tooted, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid ning pakendab tooted keskkonda säästes		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
22 t	16 t	14 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 22	kirjeldab kondiitritoodete külmutamise, sulatamise põhimõtteid nimetades tekkivaid vigu ja nende vältimist valmistab külmutatavad kondiitritooted, kasutades sügavkülmakindlaid tooraineid, asjakohaseid seadmeid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära külmutab kondiitritooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid	kondiitritoodete külmutamise, sulatamise põhimõtted, vead ja nende vältimine, külmutusrežiimid. Õppekäik	loeng, praktiline töö, esitlus, õppekäik (4t)	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö				
<b>Lävend</b>				
valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
iseseisev töö vastavalt juhendile - õppekäigu analüüs				

<b>Praktilised tööd</b>
Valmistab sügavkülmutamiseks toote, kasutades sügavkülmakindlaid tooraineid

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab sügavkülmutatud kondiitritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 10	valmistab külmutatud tainast, pooltoodetest tooteid kasutades asjakohaseid seadmeid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära sulatab ja kaunistab külmutatud tooted vastavalt juhendile.	Külmutatud toodete sulatamine, vead, kaunistamine	esitlus, praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö				
<b>Lävend</b>				
valmistab sügavkülmutatud kondiitritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
iseseisev töö vastavalt etteantud teemale juhendi järgi				
<b>Praktilised tööd</b>				
Sulatab ja kaunistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
pakendab tooted, märgistab ja ladustab lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 8 kokku: 20	loetleb pakendamata ja pakendatud toidu toidualase teabe esitamise nõuded pakendab tooted, kasutades erinevaid pakkematerjale, säästes keskkonda ning lähtudes etteantud juhistest; märgistab ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja toidu märgistamise korrale, järgides külmutatud toodete puhul külmaahela katkematus ladustamisel.	Toidu märgistamise kord. Toiduga kokku puutuda lubatud materjalid. Pakendliigid. Toidu käitlemine, ladustamine. Külmaahel	loeng, praktiline töö, iseseisev töö, esitlus	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Ettekanne/esitlus				

<b>Lävend</b>
pakendab tooted, märgistab ja ladustab lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest
<b>Iseseisvad tööd</b>
valib tootele sobiva pakendi vastavalt iseseisva töö juhendile
<b>Praktilised tööd</b>
tehnoloogilise juhendi järgi märgistab ja ladustab tooted , valib sobiva pakendi

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	kõik praktilised tööd, iseseisvad tööd ja kontrolltööd on sooritatud lävendi tasemel
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Toidu märgistusele esitatavad nõuded ja märgistamise ning muul viisil teabe edastamise kord  <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/12911337">https://www.riigiteataja.ee/akt/12911337</a></p> <p>Pakendiseadus (lühend - PakS) <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/104042012006">https://www.riigiteataja.ee/akt/104042012006</a></p> <p>Külmutatud toidu käitlemise ja toidualase teabe esitamise nõuded. <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/104122014017">https://www.riigiteataja.ee/akt/104122014017</a></p> <p>Külmutatud toit  <a href="https://www.agri.ee/et/eesmargid-tegevused/toiduohutus/bioloogiline-ohutus/kulmutatud-toit">https://www.agri.ee/et/eesmargid-tegevused/toiduohutus/bioloogiline-ohutus/kulmutatud-toit</a>  <a href="https://toidutare.ohtuleht.ee/948700/kulmutamine">https://toidutare.ohtuleht.ee/948700/kulmutamine</a>  <a href="https://e-ope.khk.ee/oo/2013/sygavkylmutamine_taignana/sgavkylmutatud_pagaritoodete_tehnoloogilise_protsessi_etapid.html">https://e-ope.khk.ee/oo/2013/sygavkylmutamine_taignana/sgavkylmutatud_pagaritoodete_tehnoloogilise_protsessi_etapid.html</a>  <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/13107244">https://www.riigiteataja.ee/akt/13107244</a>  <a href="https://e-koolikott.ee/">https://e-koolikott.ee/</a></p>

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

<b>Sihtrühm</b>	keskharidusega/kutsekeskharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
9	Kondiitri praktika	20	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	läbitud hügieenikoolitus, kondiitritöö alused . Paralleelselt läbitakse pooltoodete valmistamise moodulit		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane töötab praktikaettevõttes meeskonna liikmena ja valmistab ettevõtte sortimendis olevaid kondiitritooteid		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktika</b>	
20 t	20 t	480 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	koostab materjali praktikale asumiseks, seab isiklikud praktikaeesmärgid	Praktikaleping, tervisetõend, hügieenikoolituse tõend, praktika kava	arutelu, iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö				
<b>Lävend</b>				
koostab materjali praktikale asumiseks, seab isiklikud praktikaeesmärgid				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
isiklike praktikaeesmärkide püstitamine				

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

korraldab oma tööd ja töökohta vastavalt ettevõtte töökorraldusele, tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult Jaotus tundides: praktika: 480 iseseisev töö: 6 kokku: 486	töötab iseseisvalt ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorraeskirju, ergonoomia põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid	Praktiline töö vastavalt praktikakavale.	praktiline töö, iseseisev töö	Eristav
--	--	--	-------------------------------	---------

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
korraldab oma tööd ja töökohta vastavalt ettevõtte töökorraldusele, tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult	korraldab oma tööd ja töökohta vastavalt ettevõtte töökorraldusele, tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult	korraldab oma tööd ja töökohta vastavalt ettevõtte töökorraldusele, tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult

**Iseseisvad tööd**

Praktika päeviku täitmine, eneseanalüüs

**Praktika**

Valmistab kondiitritooteid vastavalt praktika kavale ja ettevõtte sortimendile

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande ja esitleb seda Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 10 kokku: 22	esitleb ja analüüsib oma praktika eesmärkide saavutamist	praktika kava ja isiklike praktikaeesmärkide täitmine	praktiline töö, iseseisev töö, esitlus	Eristav

**Hindamisülesanne:**

Eneseanalüüs

**Hindamismeetod:**

 Praktiline töö  
Ettekanne/esitlus

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
analüüsib oma praktika eesmärkide saavutamist	analüüsib oma praktika eesmärkide saavutamist töötades meeskonnas	analüüsib oma praktika eesmärkide saavutamist meeskonnas ja iseseisvalt töötades

**Iseseisvad tööd**

praktika päeviku täitmine, esitluse koostamine, eneseanalüüs

<b>Praktika</b>
Tööülesanded vastavalt praktikakavale

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Praktika programm on täies mahus läbitud. Isiklikud eesmärgid on saavutatud. Praktika aruanne on koostatud ja esitletud positiivsele tulemusele
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="https://e-koolikott.ee/">https://e-koolikott.ee/</a> praktika juhend, retseptuuride kogumik, ettevõtte tehnoloogilised juhendid, sisekorraeeskirjad.



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

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

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

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

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

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

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt. Hindamise eelduseks on aruteludes osalemine. Mooduli hinne kujuneb elektroonilise õpimapi ja sooritatud praktiliste tööde alusel.
--	--

<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Monika Pramann Salu "Ettevõtluse alused" Argo 2014</li> <li>2. Raul Eamets jt "Ettevõtlikkusest ettevõtluseni" SA Teadlik Valik 2012</li> <li>3. EAS <a href="http://www.eas.ee/efilter/alustav-ettevotja/ettevotlus/?lang=et">http://www.eas.ee/efilter/alustav-ettevotja/ettevotlus/?lang=et</a> 26.09.2016</li> <li>4. Eesti.ee <a href="https://www.eesti.ee/est/teemad/ettevotja">https://www.eesti.ee/est/teemad/ettevotja</a> 26.09.2016</li> <li>5. Ettevõtluse alused. Õppematerjal. 26.09.2016 <a href="http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettev%C3%B5tlus%C3%B5pe/Ettev%C3%B5tluse%20alused%20%C3%B5pilasele.pdf">http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettev%C3%B5tlus%C3%B5pe/Ettev%C3%B5tluse%20alused%20%C3%B5pilasele.pdf</a></li> <li>6. Sirkel, R, Uiboleht, K., Teder, J., Nikitina-Kalamäe, M. (Koost.). Ideest eduka ettevõtte. Õppematerjal. Kasutamise kuupäev: 01.09.2014.a., allikas <a href="http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettev%C3%B5tlus%C3%B5pe/Ideest%20eduka%20ettev%C3%B5tteni.pdf">http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettev%C3%B5tlus%C3%B5pe/Ideest%20eduka%20ettev%C3%B5tteni.pdf</a></li> </ol>

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

<b>Sihtrühm</b>	keskharidusega/kutsekeskharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
11	Valikpagaritoodete valmistamine	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab valikpagaritooted tehnoloogilise juhendi järgi		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
8 t	8 t	36 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
valmistab kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 4 kokku: 26	planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökoha pärmitainast toodete valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitamata pärmitainast plaadipirukad, kuklid ja rullsaiaid. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud pärmitainast magusate täidistega väikesaiad, stritslid, kringlid ja pärjad. määrab sensoorselt valikpagaritoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu	Pärmitaina tehnoloogiline protsess. Plaadipirukad, kuklid, rullsaiaid. Täidised ja viimistlusmaterjalid. Taina kihitamine. Kihitatud tainast väikesaiade valmistamine	iseseisev töö, praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Õpimapp/portfoolio				
<b>Lävend</b>				
valmistab kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist				
<b>Iseseisvad tööd</b>				

Töötamine õppekirjandusega etteantud juhendi järgi

### Praktilised tööd

plaadipirukad, kuklid, rullsaiaid, väikesaiad, kringlid, stritslid, pärjad. Koostada õpimapp, mis sisaldab valmistatud toodete sensoorse hindamise analüüse.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab leht- ja pärmilehttainast tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 4 kokku: 26	planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökoha leht- ja pärmilehttainast toodete valmistamiseks valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid määrab sensoorselt leht- ja pärmilehttainast toodete vastavuse kvaliteedinõuetele,	Pärmilehttainas ja lehttainas- erinevused. Taina kihitamine ja töötlemine. Toodete vormimine	iseseisev töö, praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> omaloomingulise pagaritooto praktiline valmistamine			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
<b>Lävend</b>				
valmistab leht- ja pärmilehttainast tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
omaloomingulise pärmilehttainast toote tehnoloogilise juhendi koostamine				
<b>Praktilised tööd</b>				
croissantid, struudlid, väikesaiad, pirukad				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Koostada õpimapp praktilises tunnis valmistatud toodetest, kasutades digivahendeid
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Pagariõppe põhikursuse õppematerjal <a href="https://www.teeninduskool.ee/eope/pagariõppe_pohikursus/www.e-koolikott.ee">https://www.teeninduskool.ee/eope/pagariõppe_pohikursus/www.e-koolikott.ee</a> Modernist Bread , Nathan Myhrvold, Francisco Migoya, 2017

# Tallinna Teeninduskool

## 4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“

### VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

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

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

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

**Hindamisülesanne:**  
Praktiline töö, analüüs

Individuaalne ja grupitöö

Arutelu

Suuline ettekanne ja töö esitlus

**Lävend**

**Iseseisvad tööd**

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

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



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

<b>Sihtrühm</b>	keskharidusega või kutsekeskharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
13	Võileivatordid	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õppija omandab oskused valmistada erinevatest taigaliikidest ja kreemidest soolaseid torte.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
6 t	16 t	30 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Valmistab erinevaid küpsetatud pooltooteid tortide valmistamiseks. Sobitab erinevaid maitseid võileivatortide valmistamisel. Kaunistab võileivatorte torte värskete puuviljade, ürtide ja köögiviljadega. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 16 kokku: 52	Valmistab tordile pooltooted, oskab sobitada sinna juurde sobiva täidise ja torti kaunistada.	1. Võileivatordid, iseloomustus, valmistamine ja kaunistamine. 2. Küpsetatud pooltooted erinevate lisanditega (peet, spinat, lillkapsas jt) 3. Täidiste valmistamine ( kala- mereannid, lihatooted, kanatooted, juust, köögiviljad jt)	Loeng, praktiline töö, iseseisev töö	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Välja töötada omaloominguline võileivatort- vastavalt juhendile. Koostada tehnoloogia kaart ja kauba tellimus ning valmistada toode praktilises tunnis mooduli hindamisena.

**Lävend**

Iseseisev töö on esitatud ja võileivatort on praktiliselt valmistatud.

**Iseseisvad tööd**

Välja töötada omaloominguline võileivatort- vastavalt juhendile. Koostada tehnoloogia kaart ja kauba tellimus ning valmistada toode praktilises tunnis mooduli hindamisena.

**Praktilised tööd**

Tordid kalatoodetega (kala- ja mereannid) Tordid lihatoodetega Tordid köögiviljadest (köögivilja- juustutordid) Tordid juustutoodetega (kanalihatordid) Omaloomingutoode- mooduli hindamine

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Iseseisev töö on esitatud ja võileivatort on praktiliselt valmistatud.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Võileiva-tordid, soolased ahvatlused.Pille Enden, Tiina Lebane

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

<b>Sihtrühm</b>	keskharidusega või kutsekeskharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
14	Fruktodisain	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	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.		
<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>		
16 t	36 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
fruktodisaini ajalugu, erinevad suunad, töövahendid, töövõtted Jaotus tundides: praktiline töö: 4 iseseisev töö: 6 kokku: 10	tunneb fruktodisaini ajalugu teab fruktodisainis kasutatavaid materjale teab fruktodisaini töövahendeid	Fruktodisaini ajalugu. Fruktodisainimaterjalid ja töövahendid.	Demonstratsioon. Õppevideo.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Kavandada juhendi alusel fruktodisaini kompositsioon iseseisvaks praktiliseks teostamiseks lõputööna, koostada selle kohta esitlus ja esitleda seda rühmakaaslastele.				
<b>Lävend</b>				
Nõuetekohane kompositsiooni kavand on koostatud ja esitletud.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Juhendi järgi kompositsiooni kavandi koostamine, Eskiisi esitlemine				
<b>Praktilised tööd</b>				
Fruktodisainimaterjalid ja töövahendid.				

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: 10 kokku: 42	lõikab lihtsamaid kujundeid kulinaarias enamkasutatavatest köögi- ja puuviljadest -koostab endavalmistatud töödest lihtsamaid kompositsioone	1.Köögiviljad 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.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õppijad teostavad praktilise töö (lõpp-kompositsiooni), kasutades erinevaid puu- ja köögivilju.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	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 „Kondiiter“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	keskharidusega või kutsekeskharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
15	Klienditeenindus	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Karjääriplaneerimise ja ettevõtluse aluste moodulis teema „Suhtlemise alused“ läbitud		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime klientide teenindamise ja kaupade müümisega kaubandusettevõttes järgides klienditeeninduse põhimõtteid.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>		
36 t	16 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Teenindab kliente lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</p> <p>Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 36  iseseisev töö: 16  kokku: 52</p>	<p>analüüsib klienditeenindaja rolli kaubandusettevõttes seostades kutsealase ettevalmistuse nõudeid kliendisuhete loomisel, hoidmisel ja arendamisel</p> <p>teenindab klienti kasutades suhtlemistehnikaid ja järgides klienditeeninduse põhimõtteid</p> <p>algatab positiivselt kliendikontakti ja selgitab kliendi vajadused, kasutades aktiivse kuulamise ja küsitlemise tehnikaid</p> <p>tutvustab kaupu nendele kehtestatud nõuetest lähtuvalt ning nõustab klienti, arvestades kliendi soove, vajadusi</p> <p>teostab lisamüüki, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest</p> <p>lõpetab positiivselt kliendikontakti, tekitades kliendis soovi tagasi tulla</p>	<p>1.1.Teenindaja roll ja rollikäitumine</p> <p>1.2.Kliendikontakti ettevalmistamine</p> <p>1.3.Kliendikontakti alustamine</p> <p>1.4.Kliendi soovi kaardistamine</p> <p>1.5.Erinevate klientitüüpide ja erinevast kultuurist klientide teenindamine</p> <p>1.6.Kliendi vastuväidete käsitlemine</p> <p>1.7.Lisamüügi teostamine,</p> <p>1.8.Erinevate closingu tehnikate kasutamine.</p> <p>1.9.Kliendikontakti lõpetamine</p> <p>1.10.Positiivne kliendikontakti lõpetamine.</p> <p>1.11.Müüjijärgne teenindamine</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Loeng</li> <li>• Arutelu</li> <li>• SWOT analüüs</li> <li>• Praktiline töö</li> <li>• Meeskonnatöö</li> <li>• Rollimäng</li> <li>• Ideekaart</li> </ul>	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

1.Eneseanalüüs – enda teenindusliku hoiaku tugevuste ning nõrkuste hindamiseks

2.Meeskonnatöö - teenindussituatsioonide lahendamine

3. Praktiline ülesanne – toote esitluse koostamine

4. Rollimängud – erinevate klientide teenindamine

#### Lävend

teenindab klienti kasutades suhtlemistehnikaid ja järgides klienditeeninduse põhimõtteid

#### Iseseisvad tööd

Erialase kirjanduse, õpiobjektide ja õppefilmide läbitöötamine. Õpimapi koostamine.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt. Hindamise eelduseks on praktilistes töodes osalemine. Mooduli hinne kujuneb praktilise müügisituatsiooni, õpimapi ja selle esitluse alusel.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitmeeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Israel, S. (2011). Küsi, kuula, peegelda. Väärtuspõhise müügi käsiraamat. Tallinn: Äripäev. Kotchubei, A. (2016). Müügi ja aktiivse teeninduse psühholoogia. Tallinn: Äripäev. Niiberg, T. (2011). Suhtlemise kuldreeglid: Tunnusta, naerata ja kehtesta. Tallinn: Pegasus. Parvinen, P. (2015). Müügipsühholoogia: nii meile müüakse. Tallinn: Äripäev. Soone, I. (2010). Kliendilojaalsuse kuldraamat: kuidas võita ja hoida kliente. Tallinn: Äripäev. Underhill, U. (2006). Miks me ostame : ostuteadus. Tallinn : Eesti Ekspressi Kirjastus Vadi, M. (2001). Müügisuhtlemine. Tartu: Tartu Ülikooli Kirjastus.  Hea klienditeeninduse ABC: <a href="http://www.teenindaja.ee/category/hea-klienditeeninduse-abc/">http://www.teenindaja.ee/category/hea-klienditeeninduse-abc/</a> Teenindus- ja personalijuhile: <a href="http://www.teenindaja.ee/category/teenindus-ja-personalijuhile/">http://www.teenindaja.ee/category/teenindus-ja-personalijuhile/</a> Suhtlemine ja meeskonnatöö: <a href="http://e-ope.khk.ee/ek/kommunikatsioonII/sisukaart.html">http://e-ope.khk.ee/ek/kommunikatsioonII/sisukaart.html</a>