

Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	120	42	43	35
Toiduainetöötamise valdkonna alused	2	2		
Toiduohutus	3	2		1
Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast	9	9		
Valikpagaritoodete valmistamine	8	5	3	
Kondiitritoodete tehnoloogia	13		8	5
Pagari praktika	20	12	8	
Kondiitri praktika	20		5	15
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	2	2	1
<i>Enda tundmaõppimine</i>				
<i>Suhtlemisoskused</i>				
<i>Õpioskused</i>				
<i>tegevuse planeerimine</i>				
Maiustuste valmistamine	4		2	2
Kookide ja tortide valmistamine	20		10	10
Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast	7	7		
Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine	5		5	
külmutamine ja pakendamine	4	3		1
Üldõpingute moodulid	30	10	10	10
Keel ja kirjandus	6	2	2	2
Võõrkeel	4,5	2	2,5	
Matemaatika	5	2	3	
Loodusained	6	1	2	3
Sotsiaalsained	7			7

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Kunstiained	1,5		1,5	
Valikõpingute moodulid	30	8	7	15
Arvutiõpetus	2			
Kutsealane inglise keel	3			
Kutsealane vene keel	3			
Klienditeeninduse alused	2			
Toitlustusteenindus	2			
Toiduvalmistamine	4			
Pagaritoodete tehnoloogilised kaardid	2			
Kondiitritoodete tehnoloogilised kaardid	2			
Pagari praktiline töö	7			
Kondiitri praktiline töö	7			
Tootearendus	4			
Pagaritoodete tehnoloogia lõpphindamine	1			
Kondiitritoodete tehnoloogia lõpphindamine	1			
Pagaritoodete kujundus ja kaunistamine	2			
Kondiitritoodete kaunistamine	2			
Lõputööd ja -eksamid				
Pagaritoodete tehnoloogia lõpphindamine				
Kondiitritoodete tehnoloogia lõpphindamine				

Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia

Seosed kutsestandardi „Kutsestandard pagar tase 4 Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsus 14/14.11.2019; Kondiiter, tase 4 Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse

Kutsenõukogu otsus 14/14.11.2019“ kompetentside tegevusnäitajate ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid												Valikõpingute moodulid										
	Toiduainetöötuse valdkonna alused	Toiduohutus	Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast	Valikpagaritoodete valmistamine	Kondiitritoodete tehnoloogia	Pagari praktika	Kondiitri praktika	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	Maustuste valmistamine	Kookide ja tortide valmistamine	Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitaunast	Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine	külmutamise ja pakendamine	Arvutiõpetus	Kutsealane inglise keel	Kutsealane vene keel	Pagari praktiline töö	Kondiitri praktiline töö	Tootearendus	Pagaritoodete tehnoloogia lõpphindamine	Kondiitritoodete tehnoloogia lõpphindamine	Pagaritoodete kujundus ja kaunistamine	
Toodete viimistlemine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist; 2. valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab ja kasutab puisteid, želeesid, glasuure, määrded ja kaunistustainaid, lähtudes toote valmistamise juhistest.			X	X		X					X	X					X	X	X	X	X		X
Lihtpagaritoodete valmistamine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist;			X	X		X					X	X					X		X				X

2. valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, lõikurid, kerkekapid, ahjud, külmseadmed), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab järgmisi tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist: - juuretise või pärmiga nisujahust tainad ja tooted (Lisa 3); - juuretise ja keeduga või ainult juuretisega rukkijahust tainad ja tooted (Lisa 3); - mitmest erinevast jahust tainad ja tooted pärmiga või ilma (Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist																						
Valikpagaritoodete valmistamine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist; 2. valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, lõikurid, kerkekapid, ahjud; külmseadmed), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab soolased ja magusad täidised, lähtudes tehnoloogilisest juhendist; 4. valmistab pärmi-, pärmileht- ja leht-, muretainad ja neist tooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist			X	X		X					X	X					X		X	X		X
Toodete pakendamine ja ladustamine 1. pakendab tooted, tuginedes teadmistele 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; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust ladustamisel.		X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X				X	X	X			X
Külmutatud toodete valmistamine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele			X	X	X	X	X		X	X	X	X	X				X	X	X			X

<p>toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist ning arvestades külmutatavate toodete eripära;</p> <p>2. valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi (sh temperatuur) ning seadme kasutusjuhendit;</p> <p>3. valmistab külmutatavad tainad ja pooltooted, eelküpsetatud tooted, valmistooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära;</p> <p>4. külmutab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmsaadmeid;</p> <p>5. sulatab, kergitab, küpsetab külmutatud tooted vastavalt tootja juhendile.</p>																					
<p>Kondiitritoodete valmistamine</p> <p>1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist;</p> <p>2. valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, tainarullimismasin, lõikurid, kerkekapid, ahjud; külmsaadmed), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit;</p> <p>3. valmistab mure-, keedu-, biskviit-, võibiskviit, bese- ja mandlitainad ja suhkruilise taina (lisatud pool- ja kondiitritoodete loetelu), lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning valmistab täidised, želeed, kreemid, siirupid (Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist;</p> <p>4. valmistab küpsiseid, keekse, kooke, torte, maiustusi (Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist</p>				X		X		X	X												X
<p>Kaunistuste valmistamine</p> <p>1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist;</p> <p>2. valmistab ette seadmed (nt tainarullimismasin,</p>				X		X		X	X												X

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia

Õppekava moodulite ja kutseharidusstandardis kirjeldatud õpiväljundite sidusus

KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
<p>Kutse- ja erialased teadmised:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. teab ja tunneb kutse- ja eriala põhjalikult, sealhulgas tunneb ja rakendab kutseala põhimõtteid, teooriaid, tehnoloogiaid nii tavapärastes kui ka uudsetes töösituatsioonides; 2. seostab kutse- ja erialaseid teadmisi teaduslike meetodite, loodusteaduse ja matemaatika põhiprintsiipide ja -protsessidega; 3. mõistab teaduslike teooriate, rakenduste ja tehnoloogia arengut ja sellega seotud ohte, väärtustab turvalisust ja säästlikku arengut. 	<p>Toiduainetööstluse valdkonna alused: mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist; mõistab toiduainetööstuse keskkonnasäästlikku ressursside kasutamist</p> <p>Toiduohutus: mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust pagari- ja kondiitritöös; puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt juhendile; mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust</p> <p>Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast: valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette toorained nisutainast lihtpagaritoodete valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel nisutainast lihtpagaritooteid</p> <p>Valikpagaritoodete valmistamine: valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette toorained ja pooltooted valikpagaritoodete valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid</p> <p>Kondiitritoodete tehnoloogia: valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoodete ja pooltoodete valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pool- ja kondiitritooteid</p> <p>Pagari praktika: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid liht- ja valikpagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p>Kondiitri praktika: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p>Maiustuste valmistamine: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trühvleid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel komme</p> <p>Kookide ja tortide valmistamine: valmistab kondiitritoodetele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kooke; Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte</p> <p>Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast: Valib tehnoloogilise juhendi alusel ette toorained rukkitainast lihtpagaritoodete valmistamiseks; Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rukkitainast lihtpagaritooteid</p> <p>Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine: eristab küpsetusomaduste põhjal erinevaid jahusid toodete valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest pagaritooteid</p> <p>külmutamine ja pakendamine: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid pagaritooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades</p>

KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
	<p>asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust; küpsetab sügavkülmutatud pagaritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära; valmistab sügavkülmutatud kondiitritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära; pakendab tooted, märgistab ja ladustab lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhustest</p> <p>Arvutiõpetus: mõistab teksti- ja tabelitöötlust, ja esitluse loomise põhimõtteid ning kasutab neid praktiliselt; mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja edastamiseks</p> <p>Klienditeeninduse alused: mõistab kliendi vajadustele ja soovidele orienteeritud teenuse ja teenindamise olemust; mõistab teenindaja erinevaid rolle teenindusprotsessis</p> <p>Kondiitritoodete tehnoloogilised kaardid: mõistab tehnoloogilise kaardi vajalikkust pagaritoodete valmistamisel ja oskab seda edaspidi kasutada</p> <p>Kondiitritoodete tehnoloogia lõpphindamine: Kondiitritoodete tehnoloogia õpiväljundite hindamine</p>
<p>Kutse- ja erialased oskused ning iseseisvuse ja vastutuse ulatus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. oskab iseseisvalt täita oma kutse- või erialal keerukaid ja mitmekesiseid, uudseid lahendusi eeldavaid tööülesandeid; 2. vastutab oma tööülesannete täitmise eest; 3. kasutab matemaatika teadmisi ja meetodeid erinevates eluvaldkondades; 4. väljendab ennast, esitab ja põhjendab oma seisukohti nii suuliselt kui kirjalikult korrektses emakeeles ja võõrkeeles iseseisva keelekasutaja tasemel arvestades suhtlusolukordi ja -partnereid. 	<p>Toiduohutus: puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt juhendile</p> <p>Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast: valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette toorained nisutainast lihtpagaritoodete valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel nisutainast lihtpagaritooteid</p> <p>Valikpagaritoodete valmistamine: valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette toorained ja pooltooted valikpagaritoodete valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid</p> <p>Kondiitritoodete tehnoloogia: valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoodete ja pooltoodete valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pool- ja kondiitritooteid</p> <p>Pagari praktika: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid liht- ja valikpagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p>Kondiitri praktika: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p>Maiustuste valmistamine: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trühvleid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel komme</p> <p>Kookide ja tortide valmistamine: valmistab kondiitritoodetele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kooke; Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte</p> <p>Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast: Valib tehnoloogilise juhendi alusel ette toorained rukkitainast lihtpagaritoodete valmistamiseks; Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rukkitainast lihtpagaritooteid</p> <p>Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine: eristab küpsetusomaduste põhjal erinevaid jahusid toodete valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest pagaritooteid</p>

KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
	<p>külmutamine ja pakendamine: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid pagaritooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust; küpsetab sügavkülmutatud pagaritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära; valmistab sügavkülmutatud kondiitritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära; pakendab tooted, märgistab ja ladustab lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhustest</p> <p>Klienditeeninduse alused: rakendab teenindusprotsessis sobivat suhtlemistehnikat ja käitumist</p> <p>Kondiitritoodete tehnoloogilised kaardid: teostab lihtsamaid tooraine arvutamise ülesandeid; mõistab tehnoloogilise kaardi vajalikkust pagaritoodete valmistamisel ja oskab seda edaspidi kasutada</p> <p>Kondiitri praktiline töö: valmistab juhendi alusel tellitud kondiitritooteid erinevatest taigatest ja pooltoodetest järgides toiduohutuse ja tööohutuse nõudeid; valmistab juhendamisel kondiitritoodetele kaunistusi</p> <p>Kondiitritoodete tehnoloogia lõpphindamine: Kondiitritoodete tehnoloogia õpiväljundite hindamine</p>
<p>Õpipädevus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. õpib ja täiendab end iseseisvalt ja ennastjuhtivalt; 2. hindab ja analüüsib oma teadmiste ja oskuste taset, vajaduse korral otsib nõu, teavet ja tuge; 3. oskab kasutada õpitud, sealhulgas õpioskusi ja -strateegiaid erinevates kontekstides ning probleeme lahendades; 4. väärtustab põhjenduste otsimist ja oskab hinnata nende paikapidavust. 	<p>Toiduainetööstuse valdkonna alused: mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses; mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist; kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel; mõistab toiduainetööstuse keskkonnasäästlikku ressursside kasutamist</p> <p>Toiduohutus: mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust pagari- ja kondiitritöös; puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt juhendile; mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust</p> <p>Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast: valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette toorained nisutainast lihtpagaritoodete valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel nisutainast lihtpagaritooteid</p> <p>Valikpagaritoodete valmistamine: valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette toorained ja pooltooted valikpagaritoodete valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid</p> <p>Kondiitritoodete tehnoloogia: valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoodete ja pooltoodete valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pool- ja kondiitritooteid</p> <p>Pagari praktika: planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid liht- ja valikpagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p>Kondiitri praktika: planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides</p>

KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
	<p>toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes</p> <p>Maiustuste valmistamine: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trühvleid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel komme</p> <p>Kookide ja tortide valmistamine: valmistab kondiitritoodetele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kooke; Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte</p> <p>Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast: Valib tehnoloogilise juhendi alusel ette toorained rukkitainast lihtpagaritoodete valmistamiseks; Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rukkitainast lihtpagaritooteid</p> <p>Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine: eristab küpsetusomaduste põhjal erinevaid jahusid toodete valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest pagaritooteid</p> <p>külmutamine ja pakendamine: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid pagaritooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust; küpsetab sügavkülmutatud pagaritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära; valmistab sügavkülmutatud kondiitritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära; pakendab tooted, märgistab ja ladustab lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest</p>
<p>Suhtluspädevus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. põhjendab oma seisukohti üksikasjalikult ja väljendab neid ka uudsetes situatsioonides nii suuliselt kui kirjalikult; 2. kasutab kutse- ja erialaste probleemide lahendamisel spetsiifilisi infoallikaid, otsib, kogub ja töötleb teavet ning hindab kasutatava teabe usaldusväärsust ja tõesust; 3. sõnastab ja väljendab oma suulisi ja kirjalikke argumente veenvalt ja kontekstikohaselt. 	<p>Toiduainetööstluse valdkonna alused: mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses; mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist; kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel; mõistab toiduainetööstuse keskkonناسäästlikku ressurside kasutamist</p> <p>Toiduohutus: mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust pagari- ja kondiitritöös; mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust</p> <p>Pagari praktika: planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes</p> <p>Kondiitri praktika: planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes</p> <p>Klienditeeninduse alused: mõistab kliendi vajadustele ja soovidele orienteeritud teenuse ja teenindamise olemust; mõistab teenindaja erinevaid rolle teenindusprotsessis; rakendab teenindusprotsessis sobivat suhtlemistehnikat ja käitumist</p>
<p>Enesemääratluspädevus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. kasutab enesehindamist oma käitumise muutmiseks; 2. on võimeline tegema ettepanekuid töötulemuste parendamiseks; 	<p>Toiduainetööstluse valdkonna alused: kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel</p> <p>Toiduohutus: puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt juhendile</p> <p>Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast: valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab</p>

<p>KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. oskab tajuda ja väärtustada enda seotust oma ja teiste maade ning rahvaste kultuuripärandiga ja nüüdiskultuuri sündmustega; 4. oskab väärtustada ja nautida loomingut ning ennast loominguliselt väljendada; 5. väärtustab õigekeelsust ja väljendusrikast keelt; 6. teab ja väärtustab tervislikke eluviise, oskab hoida ja vajaduse korral taastada oma vaimset ja füüsilist vormi. 	<p>Õppekava moodulite õpiväljundid</p> <p>ette toorained nisutainast lihtpagaritoodete valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel nisutainast lihtpagaritooteid</p> <p>Valikpagaritoodete valmistamine: valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette toorained ja pooltooted valikpagaritoodete valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid</p> <p>Kondiitritoote tehnoloogia: valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoote ja pooltoodete valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pool- ja kondiitritooteid</p> <p>Pagari praktika: planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes</p> <p>Kondiitri praktika: planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p>Maiustuste valmistamine: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trühvleid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel komme</p> <p>Kookide ja tortide valmistamine: valmistab kondiitritoodele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid; Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte</p> <p>Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast: Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rukkitainast lihtpagaritooteid</p> <p>Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest pagaritooteid</p> <p>külmutamine ja pakendamine: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid pagaritooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust; valmistab sügavkülmutatud kondiitritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära</p>
<p>Tegevuspädevus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. suudab ennast teostada, toimida teadliku ja vastutustundliku kodanikuna ning dialoogivõimelise ühiskonnaliikmena, käitub tolerantselt; 2. osaleb tulemuslikult erinevates meeskondades ning on suuteline neid vajaduse korral juhtima; 3. on võimeline osaliselt juhendama kaastöötajaid; 4. kasutab tehnoloogilisi vahendeid ning teaduslikke andmeid eesmärgi saavutamiseks või otsuse või järelduse tegemiseks. 	<p>Toiduohtus: puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt juhendile; mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust</p> <p>Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel nisutainast lihtpagaritooteid</p> <p>Valikpagaritoodete valmistamine: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid</p> <p>Kondiitritoote tehnoloogia: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pool- ja kondiitritooteid</p> <p>Pagari praktika: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid liht- ja valikpagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p>Kondiitri praktika: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p>

KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
	<p>Kookide ja tortide valmistamine: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kooke; Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte</p> <p>Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast: Valib tehnoloogilise juhendi alusel ette toorained rukkitainast lihtpagaritoodete valmistamiseks; Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rukkitainast lihtpagaritooteid</p> <p>Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine: eristab küpsetusomaduste põhjal erinevaid jahusid toodete valmistamiseks; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest pagaritooteid</p> <p>külmutamine ja pakendamine: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust; küpsetab sügavkülmutatud pagaritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära; valmistab sügavkülmutatud kondiitritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära; pakendab tooted, märgistab ja ladustab lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhustest</p> <p>Klienditeeninduse alused: mõistab teenindaja erinevaid rolle teenindusprotsessis; rakendab teenindusprotsessis sobivat suhtlemistehnikat ja käitumist</p>
<p>Infotehnoloogiline pädevus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. teab infotehnoloogia rolli, võimalusi ja potentsiaalseid ohte; 2. oskab kriitiliselt hinnata saadaoleva teabe usaldusväärsust; 3. oskab kasutada peamisi arvutirakendusi ning interneti võimalusi nii isiklikel kui tööalastel eesmärkidel; 4. oskab rakendada abivahendeid teabe loomiseks, mõistmiseks ja esitamiseks korrektses keeles ning kasutada internetipõhiseid otsingusüsteeme ja muid teenuseid. 	<p>Toiduainetöötluste valdkonna alused: mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses; mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist; kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtete arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel; mõistab toiduainetööstuse keskkonnasäästlikku ressurside kasutamist</p> <p>Pagari praktika: analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes</p> <p>Kondiitri praktika: analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes</p> <p>Maiustuste valmistamine: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trühvleid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel komme</p> <p>Kookide ja tortide valmistamine: valmistab kondiitritoodele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kooke; Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte</p> <p>külmutamine ja pakendamine: valmistab sügavkülmutatud kondiitritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära; pakendab tooted, märgistab ja ladustab lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhustest</p> <p>Arvutiõpetus: mõistab teksti- ja tabelitöötluste, ja esitluse loomise põhimõtteid ning kasutab neid praktiliselt; mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja edastamiseks</p> <p>Kondiitritoode tehnoloogilised kaardid: teostab lihtsamaid tooraine arvutamise ülesandeid; mõistab tehnoloogilise kaardi vajalikkust pagaritoodete valmistamisel ja oskab seda edaspidi kasutada</p>
<p>Algatusvõime ja ettevõtlikkuspädevus:</p>	<p>Toiduainetöötluste valdkonna alused: mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid</p>

KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
<ol style="list-style-type: none"> 1. mõtleb süsteemselt ja loovalt ning oskab oma ideid kriitiliselt hinnata ja leida iseseisvalt võimalusi nende teostamiseks; 2. algatab, arendab ja rakendab ideid; 3. omab esmaseid teadmisi ettevõtlusest; 4. koostab juhendamisel endale lühi- ja pikaajalise karjääriplaani; 5. leiab iseseisvalt võimalusi erialaseks enesetäiendamiseks ja tööturul rakendumiseks; 6. seostab erialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendumise võimalustega. 	<p>lähtuvalt kutsestandardist</p> <p>Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel nisutainast lihtpagaritooteid</p> <p>Valikpagaritoodete valmistamine: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid</p> <p>Kondiitritoodete tehnoloogia: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pool- ja kondiitritooteid</p> <p>Pagari praktika: planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid liht- ja valikpagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p>Kondiitri praktika: planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p>Maiustuste valmistamine: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trühvleid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel komme</p> <p>Kookide ja tortide valmistamine: valmistab kondiitritoodetele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kooke; Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte</p> <p>Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast: Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rukkitainast lihtpagaritooteid</p> <p>Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest pagaritooteid</p> <p>külmutamine ja pakendamine: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid pagaritooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust; küpsetab sügavkülmutatud pagaritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära; valmistab sügavkülmutatud kondiitritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära; pakendab tooted, märgistab ja ladustab lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest</p>

Rakvere Ametikool

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

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Toiduainetöötuse valdkonna alused	2	
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toiduainetööstuse tähtsust ja valdkonna keskkonnaohutut toimimist		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained		Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
40 t		12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	- 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	Toiduainetööstuse ajalugu Eestis ja maailmas Toiduainetööstuse arengusuunad Toiduainetööstuse mitmekesisus ja tähtsus Toiduainetööstuse ettevõtted Toiduainete tehnoloogia Erialane võõrkeel	loeng, seminar, iseseisev töö, rühmatöö,	Mitteeristav
Lävend				
Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemise vastavalt hindamiskriteeriumitele				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	- kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele toiduainetööstuse töötajale lähtudes valdkonna kutse-eeskava - leiab internetist toiduainetööstuse valdkonna töökuulutused ja valib endale sobiva põhjendades valikut	Kutsestandard Kutseeksam, kutse omistamine Õppekava Õppeplaan	Rühmatöö loeng Iseseisev töö Arutelu	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Hindamisülesanne vastavalt hindamiskriteeriumitele

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	- iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning mõju inimese tervisele juhendi alusel - kirjeldab erinevate toitumisvajadustega inimeste toidu valikuvõimalusi etteantud toiduainetööstuse tootesortimendi põhjal	Rühmatöö, eneseanalüüs, test, töölehed	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Kõikide õpiväljundite hindamisülesanded on täidetud lävendi tasemel

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toiduainetööstuse keskkonnasäästlikku ressursside kasutamist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	- kirjeldab toiduainete, vee- ja energiaressursside säästliku kasutamist - selgitab meeskonnatööna keskkonna probleeme toiduainetööstuses	Toidu raiskamine Joogivee puudus Heitvee puhastamine Elektrienergia tootmine Ressursside ammendumine Gloaalne soojenemine Happevihmad Kõrbestumine Populatsiooni kasv Saastumine	Rühmatöö loeng Iseseisev töö Arutelu	Mitteeristav

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Lõimitud teemad	Keel ja kirjandus 0,5 EKAP Ajalugu 0,75 EKAP Bioloogia 1EKAP
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõikide õpiväljundite hindamisülesanded on täidetud lävendi tasemel

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>. Kooli koduleht http://www.rak.edu.ee/</p> <p>2. Õppekorralduseeskiri, Õppetoetuste kord</p> <p>3. Leivaliidu koduleht http://www.leivaliit.ee/</p> <p>4. Eesti Toiduainetööstuse Liit koduleht http://toiduliit.ee/</p> <p>5. Kutsekoda (www.kutsekoda.ee)</p> <p>6. Erinevate toidutööstuse ettevõtete kodulehed.</p> <p>7. Pagari –ja kondiitritoodete tehnoloogia õppekava</p> <p>VANKeR programmi raames:</p> <p>Toitumisõpetus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=5xdd#euni_repository_10895</p> <p>Toiduvalmistamise tehnoloogia - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=8172#euni_repository_10895</p> <p>Toiduainete säilitamine ja märgistamine - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=88x5#euni_repository_10895</p> <p>Toiduainete töötlemise ingliskeelne terminoloogia - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6ur5#euni_repository_10895</p> <p>Healthy nutrition - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=77li#euni_repository_10895</p> <p>Toiduainete üldtehnoloogia - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7una#euni_repository_10895</p> <p>Aine-ja energiavahetus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7</p>

Rakvere Ametikool

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

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Toiduohutus	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toiduohutuse järgimise tähtsust toidu käitlemisel		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained		Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
60 t		18 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust pagari- ja kondiitritöös Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni ülesandeid lähtuvalt pagari- ja kondiitritöö eripärast - selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel - kirjeldab rühmatööna hügieeninõudeid pagari- ja kondiitritöö ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele - selgitab juhendi alusel toorainete ning pagari- ja kondiitritoodete füüsikalise, keemilise ja bioloogilise saastumise põhjusi ja sellest tulenevaid tagajärgi - selgitab rühmatööna toidukahjurite kontrolli ja tõrje vajalikkust pagari- ja kondiitritöös 	<ul style="list-style-type: none"> Toidukäitlemine Toitlustusettevõtete liigid Töökorraldus Toitlustusettevõtete töökorralduse põhimõtted Töötajate tööülesanded, jaotus Toiduainete, pooltoodete ja valmistoitude säilitus Enesekontrolliplaan Töökoha korraldamine Töökoha korraldamise põhimõtted, planeerimine, tööde järjestus ja ajastamine Toiduhügieen Mikroorganismid Toiduainete säilitamine Isiklik hügieen Seadusandlus Tööohutus 	Loeng, arutelu, rühmatöö, iseseisev töö, juhtumi analüüs	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Kirjalik test: isiklik hügieen

Tööleht: erinevate toiduainegruppide omadused, säilitamise nõuded ja kasutamine toiduvalmistamisel

Tööleht: toidutöötlemisega seotud juhtumi lahendamine, saastepõhjuste tõlkimine võõrkeelde

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt juhendile</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab rühmatööna pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid puhtusekontrolli ning pesemis- ja desinfitseerimismeetodeid - määrab visuaalselt etteantud juhendi alusel töökoha puhtuse astme - selgitab puhastusainete ohutut kasutamist ohutuskaartidelt saadava info põhjal - valib mustuse eemaldamiseks sobivad puhastusvahendid ning pesemis- ja desinfitseerimisained arvestades ainete omadusi ja valmistab lahused - puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt puhastusplaanile, töötades ergonoomiliselt järgides tööohutust 	<p>Puhastustööd</p> <p>Mustus, liigid</p> <p>Mustuse eemaldamise viisid toidutööstuses</p> <p>Koristustarvikud, värvikoodid</p> <p>Koristusseadmed</p> <p>Puhastusained, vesi</p> <p>Desinfitseerimisained, lahuste valmistamine</p> <p>Ohutusnõuded, ohutuskaart puhastusainete kasutamisel</p> <p>Puhastusplaan, koristuskaardid</p> <p>Puhtusastmed ja nende määramise võimalused</p>	<p>Kõitev loeng, arutelu, matemaatilised ülesanded, praktiline töö</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne:

Praktiline töö: määrab visuaalselt puhtusastme, eriliigilise mustuse leidmine tootmisruumis, selle kaardistamine, mustuse eemaldamiseks puhastusainete, koristustarvikute ja koristusmeetodi valik

Vormistab töölehe

II puhastuslahuste valmistamine: vajaliku vee ja puhastusaine koguse arvestamine

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab pagari- ja kondiitriettevõtte enesekontrolliplaani juhendi alusel - koostab etteantud pagari- ja kondiitritoodete valmistamise tehnoloogilised skeemid - nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kontrollpunktid ja kriitilised kontrollpunktid - nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal toiduohud, nende ennetavad ja korrigeerivad tegevused 	<p>Enesekontroll</p> <p>Enesekontrollisüsteemi loomine</p> <p>HACCP põhimõtted</p> <p>Vajalikkus</p> <p>Rakendamine</p> <p>Tehnoloogilise skeemi ülesehitus</p> <p>Kriitilised kontrollpunktid</p> <p>Toidutoorme käitlemisest tulenevad ohud ja nende vältimine</p>	<p>Loeng, arutelu, rühmatöö, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne:

Tööleht: enesekontroll õpiväljundi hindamiskriteeriumite alusel

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Lõimitud teemad	Matemaatika 0,5 EKAP Keemia 1EKAP
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel (sh praktiline töö)
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Roasto, M; Breivel, M; Dreimann, P. (2011) , Toiduainetööstuse tootmishügieen Roasto M., Tamm T., Juhkam K. (2006) Toiduhügieen ja ohutus, Tartu, Roasto M. , Tamm T., Juhkam K, Toiduhügieen ja ohutus, Tartu Toiduohutus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=80bg#euni_repository_10895 Toiduhügieeni algkursus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6u5i#euni_repository_10895 Toidupatogeenide ja toidumikrobioloogia algkursus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7zfp#euni_repository_10895 Toidulisandid ja lisaained toidus- https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=77lj#euni_repository_10895 Ohutegurid, tööga seotud haigused ja nende vältimine toiduainetetööstuses, õppematerjal kutsekoolidele http://osh.sm.ee/good_practice/juhend-%20ohutegurid%20toidutoostuses.pdf

Rakvere Ametikool

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

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhikooli baasil õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast	9	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud osaliselt moodul Toiduohutus		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel nisutainast lihtpagaritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
60 t	120 t	54 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette toorained nisutainast lihtpagaritoodete valmistamiseks</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 15 iseseisev töö: 14 kokku: 59</p>	<ul style="list-style-type: none"> - liigitab lihtpagaritoodete valmistamisel kasutatavad toorained vastavalt toiduaine rühmadele - eristab pagaritöös kasutatavad toorained määratlades sensoorselt tooraine kvaliteeti - arvutab tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu - valib toorained ja valmistab tootmiseks ette järgides säästlikkust 	<p>Toorained</p> <p>Teraviljad ja teraviljasaadused</p> <p>Linnased</p> <p>Taignaparendajad</p> <p>Mugavdusained (kuivjuuretis, valmissegud)</p> <p>Viimistlusmaterjalid</p> <p>Seemned, pähkliid</p> <p>Tooraine arvestus</p>	<p>Kombineeritud loeng, ideekaart, arutelu, praktiline töö, töölehed, kordamisküsimused ja mängud digitaalses keskkonnas, info otsimine internetist, videode vaatamine, arvutusülesanded</p>	Eristav
<p>Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne: Tehnoloogilise kaardi kasutamine tooraine arvestuses- kaalub juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel toote valmistamiseks vajalikud toorained ja valmistab tootmiseks ette korraldades oma tööd otstarbekalt ja säästlikult</p> <p>ÕV I-V kohta on üks hindamisülesanne</p> <p>Praktilise töö lõpus toimub õpilase enesehindamine.</p> <p>Vestluse käigus õpilane kirjeldab erinevate probleemsituatsioonide lahendamist.</p>			<p>Hindamismeetod: Praktiline töö Probleemsituatsiooni lahendamine</p>	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
1.valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained ja hindab nende	Lisaks lävendile:	Lisaks lävendile:		

kvaliteeti organoleptiliselt 2.teeb tehnoloogilise kaardi alusel vajalikud tooraine arvutused ja kaalub toorained tellitud tootele töötades säästlikult	1. Oskab pakkuda toorainetele asendusi.	1. Oskab pakkuda toorainetele asendusi, oskab inventuuri läbi viia. 2.Arutab kogused asendustoorainele
Iseseisvad tööd		
Töölehed, arvutusülesanded, kordamisküsimused, info otsimine internetist		
Praktilised tööd		
Valmistab tooraineid pärimaiguna valmistamiseks ette, arvutab tooraine kulu		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab tehnoloogilise juhendi alusel nisutainast lihtpagaritooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 105 iseseisev töö: 40 kokku: 175	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab nisutainaste valmistamise tehnoloogiasid, kergitamise ja küpsetamise põhimõtteid, tuues välja sarnasused ja erinevused - kirjeldab nisujuuretise valmistamist ja kvaliteeti mõjutavaid tegureid - planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökoha, järgides tööohutuse nõudeid, osaledes meeskonnatöös - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pärmiga nisutainast klassikalise lausaia, röstsai, vormisaia, palmiku, kuklid ja pitsapõhjad, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutust - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel juuretiseiga nisutainast lihtpagaritooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutust - määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades nisutainatoodete valmistamise ja küpsetamise vigu - arvutab tehnoloogilise juhendi alusel taina massi, valmistootete kaalu, küpsemis- ja jahtumiskao 	Nisutaigna valmistamise tehnoloogiad taigna kääritsemine vormimine kergitamine küpsetamine Jahutamine Viimistlemine Viilutamine Organoleptiline hindamine Toodete kvaliteet	Kombineeritud loeng, ideekaart, arutelu, praktiline töö, töölehed, kordamisküsimused ja mängud digitaalses keskkonnas, info otsimine internetist, videode vaatamine, arvutusülesanded	Eristav
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne: jahutab, pakendab tooteid ÕV I-V kohta on üks hindamisülesanne Praktilise töö lõpus toimub õpilase enesehindamine. Vestluse käigus õpilane kirjeldab erinevate probleemsituatsioonide lahendamist.			Hindamismeetod: Praktiline töö Probleemsituatsiooni lahendamine	

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1.viimistleb ja jahutab ning kaunistab vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks välimuselt vastuvõetav toode. 2 .pakendab/serveerib vastavalt tehnoloogilisele juhendile	Lisaks lävendile: 1.viimistleb ja jahutab ning kaunistab vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode. 2.pakendab/serveerib vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tunneb pakkematerjale.	Lisaks lävendile: 1.viimistleb ja jahutab ning kaunistab vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks ideaalne toode. 2.pakendab/serveerib vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tunneb pakkematerjale. Pakub välja teisi pakendamise viise
Iseseisvad tööd		
Töölehed, kordamisküsimused		
Praktilised tööd		
jahutab, pakendab, markeerib, ladustab tooted, külmutab eelküpsetatud tooteid		

Hindamine	Eristav	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine
Lõimitud teemad	Keel ja kirjandus 1 EKAP Võõrkeel 1EKAP Matemaatika 1EKAP Füüsika 0,5 EKAP	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on praktilistest tundidest osavõtt Moodulihinne kujuneb kahe erineva toote hindamisest ja iseseisvast tööst	
Mooduli hindamine	eristav hindamine	
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele“, Tartu 2005 Pagariõppe põhikursuse õppematerjal: http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/%C3%95ppekava/Pagari%C3%B5ppe%20p%C3%B5hikursuse%20%C3%B5ppematerjal_%C3%B5pik.pdf Pagariõppe põhikursus: http://pagariõppe-pohikursus.innove.ee/	

Rakvere Ametikool

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

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Valikpagaritoodete valmistamine	8	
Nõuded mooduli alustamiseks	läbitud moodul lihtpagaritoodete valmistamine		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab valikpagaritooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
40 t	120 t	48 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette toorained ja pooltooted valikpagaritoodete valmistamiseks</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 12 kokku: 52</p>	<ul style="list-style-type: none"> - nimetab meeskonnatööna valikpagaritoodete valmistamisel kasutatavad toorained, liigitades neid toidurühmade - eristab valikpagaritoodete valmistamisel kasutatavad toorained määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti - arvutab tehnoloogilise juhendi alusel valikpagaritoodete toorainete kulu, asendab toorained vastavalt kliendi soovile - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel toorained tootmiseks ette - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel soolaseid ja magusaid täidiseid 	<p>Toorained</p> <p>Täidised: soolased, magusad</p> <p>Viimistlusmaterjalid: määrded, puisted, pumatid, glasuurid, želeed</p>	<p>Loeng, näitlikustamine, arutelu, meeskonnatöö, praktiline töö</p>	<p>Eristav</p>
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
<p>1.valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained ja hindab nende kvaliteeti organoleptiliselt</p> <p>2.teeb tehnoloogilise kaardi alusel vajalikud tooraine arvutused ja kaalub toorained tellitud tootele töötades säästlikult</p>	<p>Lisaks lävendile:</p> <p>1. Oskab pakkuda toorainetele asendusi.</p>	<p>Lisaks lävendile:</p> <p>1. Oskab pakkuda toorainetele asendusi, oskab inventuuri läbi viia.</p> <p>2.Arvutab kogused</p> <p>Asendustoorainele</p>		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid</p> <p>Jaotus tundides:</p> <p>teoreetiline töö: 10</p> <p>praktiline töö: 30</p> <p>iseseisev töö: 12</p> <p>kokku: 52</p>	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab pärmitainast valikpagaritoodete tehnoloogiaid ja küpsetusnõudeid, tuues välja erinevused - planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökoha pärmitainast toodete valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitamata pärmitainast plaadipirukad, kuklid, rullsaiaid, pirukad ja - pitsad, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud pärmitainast magusate täidistega väikesaiad, stritslid, kringlid, pärjad, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust - määrab sensoorselt valikpagaritoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu - esitleb valmistatud valikpagaritooted, lähtudes toote koostisest ning nimetades allergeenid 	<p>Pärmitaigna segamine</p> <p>Pärmitaignast toodete vormimine, kergitamine, küpsetuseelne, viimistlemine,</p>	Eristav

Hindamisülesanne:

ÕV 1-4 hinnatakse praktilise kompleksülesande abil mooduli lõpus

Praktiline ülesanne: I Praktiline töö: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel 2 erinevat taigent ja nendest tooted

1. valmistab ette töökoha, valib vajalikud töövahendid
2. kaalub toorained, valmistab ette
3. valmistab taigna
4. tükeldab,
5. vormib, viimistleb toote
6. küpsetab
7. jahutab
8. pakendab/serveerib
9. kasutab seadmeid ning väikevahendeid ohutult
10. järgib toiduhügieeni
11. korrasstab töökoha ja käitlemisruumi

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1. viimistleb ja jahutab ning kaunistab vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks välimuselt vastuvõetav toode.	1. viimistleb ja jahutab ning kaunistab vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode.	1. viimistleb ja jahutab ning kaunistab vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks ideaalne toode.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab tehnoloogilise juhendi alusel	- nimetab leht- ja pärmilehttaina	Pärmi- lehttaigna valmistamine	praktiline töö	Eristav

leht- ja pärmilehttainast tooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 12 kokku: 52	kihitamismeetodeid kirjeldades erinevaid vormimisvõimalusi - planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökoha leht- ja pärmilehttainast toodete valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid, kasutades sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja tööohutust - määrab sensoorselt leht- ja pärmilehttainast toodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu	Lehttaigna valmistamine Pärmileht-, lehttaignast toodete vormimine, kergitamine, küpsetamine, viimistlemine		
---	--	--	--	--

Hindamisülesanne:

ÕV 1-4 hinnatakse praktilise kompleksülesande abil mooduli lõpus

Praktiline ülesanne: I Praktiline töö: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel 2 erinevat taigent ja nendest tooted

1. valmistab ette töökoha, valib vajalikud töövahendid
2. kaalub toorained, valmistab ette
3. valmistab taigna
4. tükeldab,
5. vormib, viimistleb toote
6. küpsetab
7. jahutab
8. pakendab/serveerib
9. kasutab seadmeid ning väikevahendeid ohutult
10. järgib toiduhügieeni
11. korrastab töökoha ja käitlemisruumi

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1. viimistleb ja jahutab ning kaunistab vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks välimuselt vastuvõetav toode.	1. viimistleb ja jahutab ning kaunistab vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode.	1. viimistleb ja jahutab ning kaunistab vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks ideaalne toode.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 12 kokku: 52	- kirjeldab liiva- ja muretaina valmistamise tehnoloogiaid tuues välja erinevused - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid, valides sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid - planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökoha liiva- ja muretainast toodete valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid - määrab sensoorselt liiva- ja muretainast	Liivataigna valmistamine Muretaina valmistamine Liivataignast toodete vormimine, küpsetamine, jahutamine, küpsetusjärgne viimistlemine	praktiline töö	Eristav

toodete vastavuse kvaliteedinõuetele,
nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu

Hindamisülesanne:

ÕV 1-4 hinnatakse praktilise kompleksülesande abil mooduli lõpus

Praktiline ülesanne: I Praktiline töö: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel 2 erinevat taigent ja nendest tooted

1. valmistab ette töökoha, valib vajalikud töövahendid

2. kaalub toorained, valmistab ette

3. valmistab taigna

4. tükeldab,

5. vormib, viimistleb toote

6. küpsetab

7. jahutab

8. pakendab/serveerib

9. kasutab seadmeid ning väikevahendeid ohutult

10. järgib toiduhügieeni

11. korrastab töökoha ja käitlemisruumi

Hinne 3

1. viimistleb ja jahutab ning kaunistab vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks välimuselt vastuvõetav toode.

Hinne 4

1. viimistleb ja jahutab ning kaunistab vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode.

Hinne 5

1. viimistleb ja jahutab ning kaunistab vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks ideaalne toode.

Praktilised tööd

Toodete küpsetamine, viimistlemine (viimistlusmaterjalid: määrded, puisted, pumatid, glasuurid, želeed)

Lõimitud teemad

Keel ja kirjandus 1 EKAP
Võõrkeel 1 EKAP
Matemaatika 0,5 EKAP
Füüsika 0,5 EKAP
Kunst 0,75 EKAP

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Mooduli hindamise eelduseks: sooritatud praktiline töö täies mahus, saavutatud ÕV 5 vähemalt lävendi tasemel

I Praktiline töö: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel 2 erinevat taigat ja nendest tooted

1. valmistab ette töökoha, valib vajalikud töövahendid

2. kaalub toorained, valmistab ette

3. valmistab taigna

4. tükeldab,

5. vormib, viimistleb toote

6. küpsetab

7. jahutab

8. pakendab/serveerib

9. kasutab seadmeid ning väikevahendeid ohutult

10. järgib toiduhügieeni

11. korrastab töökoha ja käitlemisruumi

II Kehaline võimekus- esitab individuaalse treeningkava teostamine tulemuslikkuse analüüsi, sooritab töökohal tööviimet parandavaid harjutusi

Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele“, Tartu 2005 Pagariõppe põhikursuse õppematerjal: http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/%C3%95ppekava/Pagari%C3%B5ppe%20p%C3%B5hikursuse%20%C3%B5ppematerjal_%C3%B5pik.pdf Pagariõppe põhikursus: http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/

Rakvere Ametikool

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

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Kondiitritoodete tehnoloogia	13	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 4		
Mooduli eesmärk	Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja valmistab pool- ja kondiitritooteid, arvestades tellimust ja töökorraldust		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
80 t	180 t	78 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoodete ja pooltoodete valmistamiseks</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 12 kokku: 52</p>	<p>- liigitab kondiitritoodete toorained, nimetades nende kasutusvõimalused</p> <p>- kirjeldab laktoosi-, gluteeni- ja suhkruvabade toodete kasutamist kondiitritoodetes arvestades eritoimist</p> <p>- eristab kondiitritöös kasutatavad toorained määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti</p> <p>- arvutab tehnoloogilise juhendi alusel digivahendeid kasutades kondiitritoodete valmistamise toorainete kulu, lähtudes pakendite suurusest, tootmisplaanist ning järgides säästlikkust</p>	<p>Toorained</p> <p>Aroomained, stabilisaatorid, viimistlusmaterjalid, puuviljad, marjad, hoidised, küpsetuskindlad täidised, tarrendained, šokolaad, kakao, glasuurid, martsipan, suhkrumass, tuumalised, seemned.</p> <p>Laktoosi-, gluteeni- ja suhkruvabade toodete kasutamine kondiitritoodetes arvestades eritoimist.</p> <p>Kondiitritainaste toorained ja kasutamine, kvaliteet</p> <p>Tehnoloogilise kaardi koostamine, toorainete asendused</p> <p>Tehnoloogilise kaardi tõlkimine võõrkeelde</p> <p>Lõiming võtmepädevustega</p> <p>INGLISE KEEL- toorainete, viimistlusmaterjalide ja operatsioonide nimetused</p> <p>MATEMAATIKA- arvutusülesanded</p>	<p>Kombineeritud loeng, harjutusülesanded, rühm atöö, probleemituatsioon i lahendamine, praktiline töö, iseseisev töö</p>	<p>Eristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Kaalub tehnoloogilise kaardi alusel kondiitritoodete valmistamiseks vajalikud toorained ja valmistab tootmiseks ette. Kirjeldab antud toote valmistamist eritoimisega kliendile, seletab mis tooraineid on vaja vastunäidustatud toorainete asemel kasutada. Valib ise tehnoloogilise kaardi ja tõlgib võõrkeelest lihtsamaid tehnoloogilisi kaarte, lähtudes erialasest sõnavarast. Powerpoint esitlus toorainete kohta vastavalt juhendile.</p>			<p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p>	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
<p>Esitluses on välja toodud kõik toorained iseloomustavad näitajad. Teab eritoimise puhul kasutatavaid tooraineid ja vajadusel asendab</p>	<p>Esitlus on lisaks lävendile piltide ja näitlike videodega illustreeritud. Teab eritoimise puhul kasutatavaid tooraineid ja vajadusel asendab</p>	<p>Esitlus on lisaks lävendile piltide ja näitlike videodega illustreeritud. Väga hea ja tähtajaliselt</p>		

retseptis. Tooraine on kaalutud vatavalt kaalu täpsusklassile ja tootmiseks . Tõlgib võõrkeelest vähemalt 1. komponendilise retsepti tehnoloogilisi kaarte , lähtudes erialasest sõnavarast.	retseptis. Tooraine on kaalutud vatavalt kaalu täpsusklassile ja tootmiseks . Oskab selgitada kaalu täpsusklasse. Tõlgib võõrkeelest vähemalt 2. komponendilise kondiitritoote tehnoloogilisi kaarte lähtudes erialasest sõnavarast.	esitatud. Teab eritoitumise puhul kasutatavaid tooraineid ja vajadusel asendab retseptis. Tooraine on kaalutud vatavalt kaalu täpsusklassile ja tootmiseks . Oskab selgitada kaalu täpsusklasse. Tõlgib võõrkeelest vähemalt 3. komponendilise kondiitritoote tehnoloogilisi kaarte lähtudes erialasest sõnavarast.
--	---	--

Iseseisvad tööd

Powerpoint esitlus toorainete kohta vastavalt juhendile.

Praktilised tööd

Kaalub tehnoloogilise kaardi alusel kondiitritoote valmistamiseks vajalikud toorained ja valmistab tootmiseks ette. Asendab tooraineid retseptis arvestades eritoitumisega kliendi soove, allergiaid (laktoosi, gluteeni ja suhkruvabade toodete kasutamine)
Arvutab tehnoloogilise juhendi alusel digivahendeid kasutades kondiitritoote valmistamise toorainete kulu, lähtudes pakendite suurusest, tootmisplaanist ning järgides säästlikkust.
Tõlgib võõrkeelest lihtsamaid tehnoloogilisi kaarte, lähtudes erialasest sõnavarast.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pool- ja kondiitritooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 praktiline töö: 180 iseseisev töö: 66 kokku: 286	- kirjeldab biskviitainat, võibiskviitainat, muretainat, õhulise taina, mandlitainat, keedutainat, suhkrulise taina valmistamist, tuues välja sarnasused ja erinevused - planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta kondiitritoote valmistamiseks, järgides töökorraldust ja tööohutuse nõudeid - valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained ja valmistab tootmiseks ette, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest - 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	KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA Kondiitri pooltoodete ja -toodete liigitus: Biskviitaiagen Võibiskviitaiagen Liiva- ja muretaigen Piparkoogitaigen Besee ehk õhuline taigen Keedutaigen Suhkruline taigen LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: AJALUGU - kondiitritoote valmistamise toorained läbi ajaloo EESTI KEEL – erialane sõnavara (õigekiri) INGLISE KEEL - taignate, täidiste, toodete, nimetused ja valmistamise kirjeldamine KEEMIA – pihusüsteemid Kondiitritoote valmistamine Kondiitritoote vead ja nende vältimine Kondiitri pooltoodete ja –toodete külmutamine ja sulatamine	Kombineeritud loeng, harjutusülesanded, rühmatöö, iseseisev töö	Eristav

Hindamisülesanne: Arvestuslikku tööd teemadel: Biskviit -ja võibiskviitaiagen Mure-ja liivataigen Õhuline taigen Suhkruline taigen- koogid Kreemide valmistamine Siirupite valmistamine	Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Arvestustöö
---	--

Pumatite ja glasuuride valmistamine Tarretiste valmistamine Biskviidi ja muretaigna külmutamine Praktiline töö: Tuuletasku valmistamine, pritsküpsise valmistamine, rullbiskviidi valmistamine, koorekreemiga biskviitordi valmistamine.		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Arvestuslikud tööd on sooritatud lävendi tasemel. Õpilane valmistab tehnoloogilise juhendi alusel küpsetatud pooltooteid ja kondiitritooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid. Valminud tooted on tootele omase maitsega kuid konsistens on ebaühtlane või esineb küpsetuses kõrvalekalle kuid toode on söödav ja müüdav. Järgib toiduhügieeni ja tööohutust.	Arvestuslikud tööd on sooritatud lävendit ületaval tasemel. Õpilane valmistab tehnoloogilise juhendi alusel küpsetatud pooltooteid ja kondiitritooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid, kasutades õigeid töövõtteid. Valminud tooted on tootele omase maitsega kuid konsistens on ebaühtlane või esineb küpsetuses vaike kõrvalekalle kuid toode on maitsev ja müüdav. Järgib toiduhügieeni ja tööohutust.	Arvestuslikud tööd on sooritatud lävendit ületaval tasemel. Õpilane valmistab tehnoloogilise juhendi alusel küpsetatud pooltooteid ja kondiitritooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid, kasutades vilunult õigeid töövõtteid. Valminud tooted on tootele omase konsistens maitse ja küpsetusastmega. Järgib toiduhügieeni ja tööohutust.
Iseseisvad tööd		
E- õpimapi koostamine vastavalt juhendile praktilise töö käigus valmistatud toodetest.		
Praktilised tööd		
Biskviitaigna valmistamine - koogid, küpsised, rullbiskviidid, tordipõhjad Võibiskviitaigna valmistamine - pritsküpsised, keeksid, muffinid, koogipõhjad Muretaigna valmistamine - koogid, küpsised, piparkoogid, magusad ja soolased korvikesed Õhuline taigen - beseekoogid, beseerullid, beseeküpsised, tordipõhjad Keedutaigna valmistamine - koogid, profitroolid Suhkruline taigen - koogid Kreemide valmistamine Siirupite valmistamine Pumatite ja glasuuride valmistamine Tarretiste valmistamine Biskviidi ja muretaigna sügavkülmutamine		

Hindamisülesanne	Mooduli hindamisele pääsemise eelduseks on täies mahus praktilise töö sooritamine Kompleksülesanne Mooduli hinne kujuneb kolme arvestusliku praktilise töö hindamisest (valmistab tehnoloogilise kaardi alusel kolm erinevat toodet: küpsis, kook, tort), iseseisvast tööst ja testidest	
Hindamine	Eristav	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel;	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine;	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine;
Lõimitud teemad	Võõrkeel 1EKAP Matemaatika 1EKAP Füüsika 1EKAP Keemia 0,5 EKAP	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamisele pääsemise eelduseks on täies mahus praktilise töö sooritamine
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele“, Tartu 2005</p> <p>E. Randoja „Kondiitritöö tehnoloogia“, 1988</p> <p>I.Vanaveski „Kondiitritoodete valmistamine“, 2007</p> <p>Kondiitritoodete tehnoloogia praktilised tööd ja ülesanded:http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf</p> <p>http://www.riigiteataja.ee - toidu märgistusele esitatavad nõuded ja märgistamise ning muul viisil teabe edastamise kord</p> <p>http://www.ampser.ee/</p> <p>http://tka.nutridata.ee</p>

Rakvere Ametikool

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

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Pagari praktika	20	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud osaliselt moodul 8 Abipagari praktika		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel praktikaettevõttes tehnoloogiliste juhendite alusel erinevaid pagaritooteid		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Praktika	Iseseisev töö sh lõimitud üldained
4 t	20 t	412 t	84 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 1 praktiline töö: 5 kokku: 6	- koostab isiklikud praktikadokumendid arvestades praktikajuhendit - koostab digivahendeid kasutades praktikaeesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit	Praktika juhend Praktika eesmärgid	Arutelu, Individaali töö Iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktika eesmärkide püstitamine				
Lävend				
Koostab oma praktikadokumendid. Planeerib oma praktikaeesmärgid praktikajuhendi põhjal.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 1	- planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded koostöös ettevõtte praktika juhendajaga järgides individuaalset praktikakava - planeerib oma töökohta vastavalt tööülesandele	Ettevõtte äriidee Ettevõtte ruumide paigutus Ettevõtte töökorraldus Toodete sortiment	Mitteeristav

praktiline töö: 5 kokku: 6	ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid - järgib tööd tehes ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid, ergonoomia põhimõtteid - täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi	Töö sisekorraeeskirjad Tööohutus Seadmed Puhastustööd Jäätmekäitlus Koostöö	
-------------------------------	---	--	--

Hindamisülesanne:

Hinnatakse praktikaaruandes
Juhendaja poolt täidetud hinnanguleht

Õpilase poolt täidetud praktikapäevik

Lävend

Planeerib oma praktika eesmärgid koostöös praktikaettevõttega. Töötab järgides praktikaettevõtte sisekorda.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid liht- ja valikpagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid Jaotus tundides: praktika: 412 iseseisev töö: 84 kokku: 496	- kasutab sobivaid tooraineid ja seadmeid toodete valmistamisel - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel meeskonnas lihtpagaritooteid käsitööna ja/või kasutades seadmeid - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel meeskonnas valikpagaritooteid käsitööna ja/või kasutades seadmeid - hoiab korras oma töökohta ja selle ümbruse, seadmed ja vahendid, järgides ettevõtte puhastusplaani - määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele - mõistab oma rolli tootmisprotsessis, vastutades oma töö tulemuse eest - teeb praktikajuhendi alusel sissekanded praktikapäevikusse	Ettevõtte töökorraldus Toodete sortiment Toodete valmistamine Toodete pakendamine Toodete ladustamine Töö sisekorraeeskirjad Tööohutus Seadmed Puhastustööd Jäätmekäitlus	Aruande koostamine, iseseisev töö, esitlus	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Hinnatakse ÖVI-III Praktiline töö ettevõttes on sooritud (täies mahus) vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht ja kaitstud praktika

Lävend

Praktiline töö ettevõttes on sooritud (täies mahus) vähemalt lävendi tasemel. Praktikapäevik täidetud.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	-----------

analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 10 kokku: 12	- kirjeldab praktikaettevõtte erinevate tööloikude tööd, toodete sortimenti ning oma osa tootmise ahelas - hindab oma eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, vastavalt individuaalsele praktikakavale - koostab ja esitleb praktikaaruande eesti keeles vastavalt etteantud juhendile, viidates kasutatud allikatele, kasutades digivahendeid - esitleb praktiliselt saadud kogemusi eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid	Praktika aruanne esitlus	Mitteeristav
--	--	-----------------------------	--------------

Lävend

Koostab korrektse praktikaaruande, analüüsib oma eesmärkide saavutamist. Koostab aruande põhjal ettekande.

Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
kõik õpiväljundid on saavutatud vähemalt lävendi tasemel	
Lõimitud teemad	Keel ja kirjandus 1 EKAP Kehaline kasvatus 2 EKAP
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö ettevõttes on sooritud (täies mahus) vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht ja kaitstud praktika
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Praktikajuhend, praktikaaruande juhend

Rakvere Ametikool

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

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Kondiitri praktika	20	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud osaliselt moodul kondiitritoodete tehnoloogia		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel praktikaettevõttes tehnoloogiliste juhendite alusel erinevaid kondiitritooteid		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Praktika	Iseseisev töö sh lõimitud üldained
3 t	21 t	412 t	84 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 1 praktiline töö: 5 kokku: 6	- koostab isiklikud praktikadokumendid arvestades praktikajuhendit - koostab digivahendeid kasutades praktikaeesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit	Praktika juhend Praktika eesmärgid Praktikapäevik Praktikale kandideerimise dokumendid Praktika dokumendid Tervisetõend	Kombineeritud töö, loeng, Arutelu, Individuaalne töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktika eesmärkide püstitamine				
Lävend				
Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele Jaotus tundides:	- planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded koostöös ettevõtte praktika juhendajaga järgides individuaalset praktikakava	Ettevõtte äriidee Ettevõtte ruumide paigutus Ettevõtte töökorraldus Toodete sortiment	Praktika, iseseisev töö	Mitteeristav

praktiline töö: 6 kokku: 6	<ul style="list-style-type: none"> - planeerib oma töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid - järgib tööd tehes ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid, ergonoomia põhimõtteid - täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi 	Töö sisekorraeeskirjad Tööohutus Seadmed Puhastustööd Jäätmekäitlus Koostöö		
-------------------------------	--	--	--	--

Hindamisülesanne:
hinnatakse koos ÕV III praktika aruandes

Lävend

Planeerib oma praktika eesmärgid koostöös praktikaettevõttega. Töötab järgides praktikaettevõtte sisekorda.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid Jaotus tundides: praktika: 412 iseseisev töö: 84 kokku: 496	<ul style="list-style-type: none"> - kasutab sobivaid tooraineid ja seadmeid kondiitritoote valmistamisel - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel meeskonnas biskviitkooke, muretainakooke, keedutainakooke, beseekooke, mandlikooke, purumassist kooke, üleküpsetatud kooke käsitööna ja/või kasutades seadmeid - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel meeskonnas küpsiseid ja keekse käsitööna ja/või kasutades seadmeid - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel meeskonnas puuviljatorte, martsipanitorte, puistega torte, sefiiritorte, vahukooretorte, beseetorte - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid maiustusi käsitööna ja/või kasutades seadmeid - hoiab korras oma töökohta ja selle ümbruse, seadmed ja vahendid, järgides ettevõtte puhastusplaani - määrab sensoorselt valmistatud kondiitritoote vastavuse kvaliteedinõuetele - mõistab oma rolli kondiitritoote tootmisprotsessis, vastutades oma töö tulemuse eest - teeb praktikajuhendi alusel sissekanded praktikapäevikusse 	Toodete sortiment Kondiitritoote valmistamine Kondiitritoote pakendamine Kondiitritoote ladustamine Töö sisekorraeeskirjad Tööohutus Seadmed Puhastustööd Jäätmekäitlus Koostöö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:
Praktiline töö ettevõttes on sooritatud (täies mahus) vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht ja kaitstud praktika

Lävend
Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 10 kokku: 12	- kirjeldab oma osa praktikaettevõtte tootmise ahelas - hindab oma eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, vastavalt individuaalsele praktikakavale - koostab ja esitleb rühmale praktikaaruande eesti keeles vastavalt etteantud juhendile, viidates kasutatud allikatele, kasutades digivahendeid	Praktika aruanne ettekanne	Mitteeristav

Lävend
Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Lõimitud teemad	Keel ja kirjandus 1EKAP
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö ettevõttes on sooritud (täies mahus) vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht ja kaitsstud praktika
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Praktikajuhend, praktikaaruande juhend

Rakvere Ametikool

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

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	Merle Aasna, Tiina Ervald
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
60 t	40 t	30 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid;	analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega	<p>1. Enda tundmaõppimine</p> <p>Minapilt</p> <p>Isiksuseomadused</p> <p>Huvid</p> <p>Väärtused</p> <p>Teadmised, oskused, kogemused</p> <p>Õpitavat eriala toetavad isiksuseomadused, teadmised, oskused, kogemused</p> <p>2. Suhtlemisoskused</p> <p>2.1. Suhtlemise olemus</p> <p>Suhtlemise komponendid: info vahetamine, tajumine, mõjutamine</p> <p>Esmamulje. Esmamulje rikkujad</p> <p>Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine</p> <p>Suhtlemistõkked</p> <p>Suhtlemise baasoskused (kontakti loomine, aktiivne kuulamine, selge eneseväljendus) ja kompleksoskused</p> <p>Käitumisstiilid: agressiivne, alistuv ja kehtestav käitumine</p> <p>Enesekehtestamine</p> <p>2.2. Meeskonnatöö</p> <p>Grupp ja meeskond.</p> <p>Roll ja rolliootused meeskonnas</p> <p>Rollikonflikt</p>	<p>Miniloeng</p> <p>Paaristöö</p> <p>Grupitöö</p> <p>Videotreening</p> <p>Rollimäng</p> <p>Projektõpe</p> <p>Ajurünnak</p> <p>Esitlus</p> <p>Analüüs</p> <p>Arutelu</p> <p>Kirjalik töö</p>	Mitteeristav

		<p>Meeskonna arengufaasid Konfliktide liigi Konfliktidega toimetulek</p> <p>2.3. Õpioskused Mitteformaalne , formaalne ja informaalne õppimine Lõiming: Õpioskuste mooduliga</p> <p>3. Tegevuse planeerimine Eneseanalüüs Eesmärkide püstamine Erinevad keskkonnategurid</p>		
--	--	--	--	--

Hindamisülesanne:

1. Eneseanalüüs oma isiksuseomaduste, teadmiste, oskuste, kogemuste sh meeskonnatöö- ja suhtlemisoskuste kohta tuues välja tugevused ja arendamist vajad külljed.
2. Koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani

Hindamismeetod:

Iseseisev töö

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele.

Iseseisvad tööd

Enesehindamise ja õpitava eriala tundmise küsimustike ning mõttearenduslehtede täitmine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi;	<p>selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda</p> <p>selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest</p> <p>valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli</p> <p>seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused</p>	<p>1.1 Turumajandus Inimeste vajadused Ressursid, esimene samm vajaduste rahuldamiseks Majanduslik mõtlemine Piirprintsibist lähtuv mõtteviis</p> <p>1.2. Vaba ettevõtlus ehk turumajandus Vaba ettevõtluse alustalad Turumajandussüsteemi eesmärgid Majandusmudelid Raha ja ringlusvoog Riigieelarve ja maksupoliitika Sotsiaalne turvalisus ja heaolu-ühiskond Töötasu. Bruto ja neto töötasu. Töötasult kinnipeetavad maksud ja maksed Arukas rahakasutus Tuluallikad ja tulu suurendamise võimalused Pangad ja pangateenused Säästmine ja laenamine Tarbimine ja tarbijakaitse</p> <p>1.3. Nõudlus, pakkumine ja turuhind</p>	<p>Miniloeng Paaristöö Grupitöö Intervjuu Projektöpe Ajurünnak Esitlus Analüüs Arutelu Kirjalik töö Ettevõtte külastus Töövarjupäev</p>	Mitteeristav

		<p>Nõudlus kui majandusmõiste Pakkumine Turu tasakaal ja turuhind</p> <p>2. Ettevõtluskeskkond Ettevõtluse roll ühiskonnas Õiglane ettevõtlus Ettevõtte sisekeskkond Mikrokeskkond Makrokeskkond: poliitiline, sotsiaalne, looduslik, tehnoloogiline, õiguslik ja majanduslik PESTLE ja SWOT analüüs</p> <p>3. Tööandja ja töövõtja rollid, õigusied ja kohustused (selle võiks jätta III kursusele ?) Töölepingu mõiste ja sisu Käsundusleping ja töövõtuleping Renditöö Tööaeg ja selle korraldus Puhkuse korraldamine ja puhkuse liigid Töötasus kokkuleppimine Ajutise töövõimetuse hüvitis ja selle liigid Töölepingu seadus Ametijuhend Tööalane diskrimineerimine</p> <p>4. Organisatsioonide vormid Väike- ja suurettevõtlus Ettevõtte vormid Vastutustundlik ettevõtlus Sotsiaalne ettevõtlus</p>		
--	--	--	--	--

<p>Hindamisülesanne: 1. Enda valitud organisatsiooni PESTLE ja SWOT analüüsi koostamine ning enda võimaliku rolli kirjeldamine selles ettevõttes lähtudes enda karjääri eesmärkidest 2. Struktureeritud kirjalik töö (test) majanduse mõistete tundmisest</p>	<p>Hindamismeetod: Test Ettekanne/esitlus</p>
--	--

<p>Lävend</p>

<p>Õpiväljund loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele.</p>

<p>Iseseisvad tööd</p>

<p>Intervjuu enda valitud ettevõtte esindajaga teemal ettevõtte sise- ja väliskeskond</p>

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises,</p>	<p>analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas</p>	<p>1. Ettevõtluskeskkond Ettevõtte mikro ja makrokeskkond</p>	<p>Mitteeristav</p>

sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses;	kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks	Lõiming: ÖV 2 2.Probleemid ühiskonnas Probleemi märkamine Probleemi määratlemine Eesmärkide seadmine Alternatiivsete lahendusstrateegiate/ tegevuskavade pakkumine Lahendusstrateegia/ tegevuskava valik ja koostamine Lahenduskäigu hindamine	
Hindamisülesanne: Meeskonnatööna ühiskonnas olevale probleemile uuendusliku lahenduse tegevuskava koostamine		Hindamismeetod: Ettekanne/esitlus	
Lävend			
Õpiväljund loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele.			
Iseseisvad tööd			
Leiab kolm innovaatilist probleemi lahendust, mida on viimastel aastatel tehtu			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama;	analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes kasutab asjakohaseid infoallikaid endale kooolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonna	I kursus 1. Karjääri kujundamine Karjääri mõiste Elukestev õpe Töötamise tulevikutrendid Tööturu tööjõu- ja oskuste vajadus Õpitava eriala kutsesstandard Tööandja ootused Töömotivatsioon 2. Praktika- või töökoha leidmine Praktika- või töökoha leidmise võimalused sh erinevad infokanalid, e-kirja koostamine ja suhtlemine telefoni teel Õppimisvõimalused Kandideerimisdokumendid: CV, motivatsioonikiri, avaldus Tööintervjuu 3.Karjäärivalikuid mõjutavad tegurid Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel: *Elukeskkond, *Muutustega kohanemine, *Enesearendamine, *Raha *Sisemine tasakaal *Hobid, puhkus *Töö *Sõbrad	Mitteeristav

*Perekond
*Ühiskondlik aktiivsus
*Turvatunne
*Tervis

4. Karjääriplaan

Hindamisülesanne:

Kandideerimisdokumentide koostamine. Karjääriplaani koosta

Hindamismeetod:

Iseseisev töö

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele.

Iseseisvad tööd

Iseseisvad tööd: Ettevalmistus töövestluseks . Ülevaate koostamine maakonna ettevõtetest, mis on seotud õpitava erialaga

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Õpetaja koostatud õppematerjalid

Rakvere Ametikool

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

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Maiustuste valmistamine	4	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab trühvleid ja komme, arvestades tellimust ja töökorraldust		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
20 t	60 t	24 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trühvleid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 12 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"> - arvutab tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu trühvliite valmistamiseks - valib toorained ja valmistab tootmiseks ette järgides säästlikkust - planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökoha maiustuste valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid, osaledes meeskonnatöös - valib tehnoloogilise juhendi alusel trühvliite valmistamiseks vajalikud töövahendid - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel ja viimistleb suhkruisuripist ja kakaost trühvleid - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel ja viimistleb ganachest trühvleid - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel ja viimistleb täidistega trühvleid - pakendab trühvleid kasutades sobivaid pakkematerjale, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest 	<ul style="list-style-type: none"> Kakao ja šokolaad, šokolaadi liigid Rasvagensuur ja selle liigid Tuumalised: pähkliid, mandliid, laastud, kookoshelbed ja nende ettevalmistamine Toorjuustud, nende üldiseloomustus Vahukoored ja kooreasendajad Puuviljad: kuivatatud, värsked, sukaad Pooltoodete valmistamine trühvliitele Täidiste valmistamine trühvliitele Trühvliite valmistamine, vormimine ja viimistlemine 	Praktiline töö, arutelu, rühmatöö, iseseisev töö	Eristav

Hindamisülesanne:

Osalemine praktilise töö tundides sooritades hindamiskriteeriumite alusel koostatud õppeülesanded
Koostab iseseisva tööna õpimapi

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Valdab tehnoloogilise kaardi lugemist. Täidab hügieeninõudeid ja kasutab ohutult seadmeid. Tempereerib juhendamisel šokolaadi ja valmistab trühvleid. Kaunistab vastavalt juhendile. Pakendab vastavalt juhendile.	Lisaks lävendile: Leiab toorainete asendusi. Pakub välja erinevaid kaunistamise viise.	Lisaks lävendile: Asendab vajadusel tooraineid. Kaunistab iseseisvalt vastavalt sisu sobivusega oma fantaasiaga. Valmistab karbi ja pakendab kommid.
Iseseisvad tööd		
Õpimapp, Trühvli tootearenduse koostamine ja ettekandmine.		
Praktilised tööd		
Trühvlite valmistamine, karpide valmistamine.		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
valmistab tehnoloogilise juhendi alusel komme Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 12 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"> - arvutab tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu kommid valmistamiseks - valib toorained ja valmistab tootmiseks ette järgides säästlikkust - valib tehnoloogilise juhendi alusel kommid valmistamiseks vajalikud töövahendid - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel ja viimistleb komme, sh vahukomme - pakendab kommid, tuginedes teadmistele erinevatest pakkematerjalidest, pakkemasinate tööõhimitest ning lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Valdab tehnoloogilise kaardi lugemist. Täidab hügieeninõudeid ja kasutab ohutult seadmeid. Valmistab tehnoloogilise kaardi järgi komme. Kaunistab vastavalt juhendile. Pakendab vastavalt juhendile.	Lisaks lävendile: Leiab toorainete asendusi. Pakub välja erinevaid kaunistamise viise.	Lisaks lävendile: Asendab vajadusel tooraineid. Kaunistab iseseisvalt vastavalt sisu sobivusega oma fantaasiaga. Valmistab karbi ja pakendab kommid.

Lõimitud teemad	Kunst 0,75 EKAP
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö: osalemine praktilise töö tundides täies mahus hindamiskriteeriumite alusel, esitaud õpimapp
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele“, Tartu 2005 E. Randoja „Kondiitritöö tehnoloogia“, 1988 I. Vanaveski „Kondiitritoodete valmistamine“, 2007 Kondiitritoodete tehnoloogia praktilised tööd ja ülesanded: http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf

Rakvere Ametikool

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

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Kookide ja tortide valmistamine	20	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Pagaritoodete valmistamise alused ja osaliselt moodul Kondiitritoodete tehnoloogia		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab ja kaunistab kooke ja torte, arvestades tellimust ja töökorraldust		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
115 t	300 t	105 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab kondiitritoodetele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 35 praktiline töö: 90 iseseisev töö: 32 kokku: 157	- koostab kondiitritoote kaunistamise kavandi arvestades kompositsiooni põhimõtteid ja kasutades loovustehnikaid - valmistab loovustehnikaid kasutades kaunistusi martsipanist ja dekoormassist - valmistab etteantud kujundite järgi kaunistusi šokolaadist ja glasuurist - valmistab kavandi järgi puuviljadest ja marjadest kaunistusi	Joonistamine Loominguline kujundamine Vabakäe harjutused Geomeetrised kujundid Värvusõpetus Värvuste saamine, mõju inimesele Värvuste kasutamine pagari- ja kondiitritoodete kaunistamisel Kompositsioon Vormi tähtsus kompositsioonis Ornament Palmikud Voolimine Martsipanist ja suhkrumassist figuurid – erinevad tehnikad (vormililled, näpulilled, kujud) Royal icing´u erinevaid tehnikaid kasutades toote kujundamine Šokolaadist ja glasuurist figuurid – erinevad tehnikad Šokolaadist ja/või glasuuris voolimismass Valikute langetamine toote kaunistamisel/kujundamisel.	Kombineeritud loeng, töölehed, praktiline töö Iseseisev töö juhendi alusel	Eristav

Hindamisülesanne:

Praktiline töö: valmistab praktiliselt martsipanist ja/ või suhkrumassist kaunistused (roos, loom, inimene) ja kujundab nendega toote. Eksklusiivse pagari- või kondiitritoote kujundamine ja väljapanek + kavand värvidega
 Esitlus taimede ja loomade kasutamisest kaunistuste valmistamisel. Praktiliselt valmistatud toodete kohta e- õpimapi koostamine.

Töölehed: erinevad kirjastiilid, ornament, kujundite joonistamine pildi järgi.
Palmikute punumine juhendi järgi.

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel Esitab kõik töölehed ja iseseisvad tööd. Valmistab juhendi järgi martsipanist/suhkrumassist, šokolaadist kaunistusi. Kujundab valmistatud kaunistustega toote järgides kompositsiooni põhimõtteid. Esitab juhendi alusel koostatud esitluse toote kujundamiseks.</p>	<p>Lisaks lävendile: Pakub välja kaunistamise viise. Leiab digivahendeid kasutades näidiseid kaunistuste valmistamiseks.</p>	<p>Lisaks lävendile: Valmistab iseseisvalt sobivaid kaunistusi leides näidised digivahendeid kasutades.</p>
Iseseisvad tööd		
Eksklusiivse pagari- või kondiitritoote kujundamine ja väljapanek + kavand värvidega.		
Praktilised tööd		
Praktiline töö: valmistab praktiliselt martsipanist ja/ või suhkrumassist kaunistused (roos, loom, inimene) ja kujundab nendega toote.		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kooke Jaotus tundides: teoreetiline töö: 35 praktiline töö: 90 iseseisev töö: 32 kokku: 157</p>	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab kreemide valmistamist sh laktoosivabade, liigitades tooraine ja tehnoloogia alusel - kirjeldab täidiste, žele, siirupite valmistamist nimetades kasutusvõimalused - arvutab tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu kookide valmistamiseks - planeerib juhendi alusel oma tööd, valmistades toorained tootmiseks ette, korraldab oma töökoha kookide valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid - valmistab želeesid ja siirupeid tehnoloogilise juhendi alusel - valmistab erinevaid täidiseid ning võikreeme, munavalgekreeme, vahukoorekreemi, kohupiimakreemi, toorjuustukreemi, hapukoorekreemi, keedukreemi, taimsete rasvade baasil kreeme, laktoosivabu kreeme tehnoloogilise juhendi alusel - valmistab biskviitkooke, muretainakooke, keedutainakooke, beseekooke, mandlikooke, purumassist kooke, üleküpsetatud kooke tehnoloogilise juhendi alusel - kaunistab juhendi alusel kooke kasutades kavandatud kaunistuselemente 	<p>Pagaritoodete kujundamine Kondiitritoodete kujundamine Õhulisest taignast figuurid Martsipani voolimine Suhkrumassi kasutamine kujundamisel Kreemide ja glasuuride kasutamine kujundamisel Väikevahendite kasutamine kondiitritoodete valmistamisel Erikujulised tooted</p>	<p>Kombineeritud loeng, rühmatöö, praktiline töö.</p>	<p>Eristav</p>
Hindamisülesanne:			Hindamismeetod:	

Osaleb kõikides praktilise töö tundides ja täidab etteantud praktilised ja õpiülesanded ja testi kompositsiooniõpetuse ja värvusõpetuse kohta hindamiskriteeriumite alusel.		Test Õpimapp/portfoolio
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Osaleb kõikides praktilise töö tundides ja täidab etteantud praktilised õpiülesanded hindamiskriteeriumite alusel. Valmistab müüdava toote.	Lisaks lävendile: Pakub välja toorainete asendusi. Pakub välja variante toodete kaunistamiseks. valmistab standardile vastava toote.	Lisaks lävendile: Asendab vajadusel tooraineid. Valmistab kaunistuselemente lähtudes retseptist ja kasutades loovust. Valmistab ideaalse toote.
Iseseisvad tööd		
E- õpimapi koostamine praktiliselt valmistatud tööde kohta.		
Praktilised tööd		
Dekoormassidest , royal, icingust ja šokolaadist, glasuurist kaunistuste valmistamine. Pagar- ja kondiitritoodete valmistamine, kujundamine ja kaunistamine.		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte Jaotus tundides: teoreetiline töö: 45 praktiline töö: 120 iseseisev töö: 41 kokku: 206	<ul style="list-style-type: none"> - liigitab torte kirjeldades valmistamise erinevaid võimalusi - arvutab tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu tortide valmistamiseks - valib toorained ja valmistab tootmiseks ette järgides säästlikkust - planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökoha tortide valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid, osaledes meeskonnatöös - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel puuviljatorte, martsipanitorte, puistega torte, sefiiritorte, vahukooretorte, beseetorte, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust - kujundab ja kaunistab tordi vastavalt teemale ning kasutades kavandatud kaunistuselemente 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Osaleb kõikides praktilise töö tundides ja täidab etteantud praktilised õpiülesanded hindamiskriteeriumite alusel. Valmistab müüdava toote.	Lisaks lävendile: Pakub välja toorainete asendusi. Pakub välja variante toodete kaunistamiseks. valmistab standardile vastava toote.	Lisaks lävendile: Asendab vajadusel tooraineid. Valmistab kaunistuselemente lähtudes retseptist ja kasutades loovust. Valmistab ideaalse toote.

Lõimitud teemad	Võõrkeel 1EKAP Matemaatika 1 EKAP Kunst 1,5 EKAP
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kompleksülesanne ÕV 1 ja ÕV 2- ülesanne on täidetud hindamiskriteeriumite alusel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele“, Tartu 2005 E. Randoja „Kondiitritöö tehnoloogia“, 1988 I.Vanaveski „Kondiitritoodete valmistamine“, 2007

Rakvere Ametikool

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

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast	7	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab rukkitainast lihtpagaritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
40 t	100 t	42 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Valib tehnoloogilise juhendi alusel ette toorained rukkitainast lihtpagaritoodete valmistamiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 9 kokku: 39	<ul style="list-style-type: none"> - nimetab rukkitainast lihtpagaritoodete valmistamisel kasutatavad toorained arvestades küpsetusomadusi - eristab ja valib rukkitainas kasutatavad toorained, määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti - arvutab tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu, valib toorained 	Toorained Jahu Linnased Suhkur ja magusained Seemned, pähkliid Toorainete ettevalmistamine tootmiseks	Kombineeritud loeng, ideekaart, arutelu, praktiline töö, töölehed, kordamisküsimused ja mängud digitaalses keskkonnas, info otsimine internetist, videode vaatamine, arvutusülesanded	Eristav

Hindamisülesanne:

Rühmatöö: ideekaart (toiduained)

Tööleht (toiduainete tundmine ja säilitamine)

Ühe toiduaine pakendi abil töölehe täitmine

Praktiline ülesanne: I osa

kaalub juhendamisel tehnoloogilise kaardi järgi toote valmistamiseks vajalikud toorained ja valmistab need ette toote valmistamiseks

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1.valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained ja hindab nende kvaliteeti organoleptiliselt 2.teeb tehnoloogilise kaardi alusel vajalikud tooraine arvutused ja kaalub toorained tellitud tootele töötades säästlikult	Lisaks lävendile: 1. Oskab pakkuda toorainetele asendusi.	Lisaks lävendile: 1. Oskab pakkuda toorainetele asendusi, oskab inventuuri läbi viia. 2.Arvutab kogused Asendustoorainele

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rukkitaigast lihtpagaritooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 90 iseseisev töö: 33 kokku: 143	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab rukkitaigaste valmistamise tehnoloogiaid, kergitamise ja küpsetamise põhimõtteid, tuues välja sarnasused ja erinevused - kirjeldab rukkijuuretise ja keetude valmistamist ning kvaliteeti mõjutavaid tegureid - planeerib meeskonnas juhendi alusel rukkitaiga toodete valmistamise ja korraldab oma töökoha, järgides tööohutuse nõudeid - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel toorained tootmiseks ette järgides säästlikkust - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erineva tehnoloogiaga rukkitaigast rukkileiva, peenleiva, lisanditega leiva, tera- ja seemneleiva, koorikleiva, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust - määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades rukkitaigatoodete valmistamise ja küpsetamise vigu - arvutab juhendi alusel taina väljatuleku ja lisatava vee koguse 	Seadmed taigasegamasinad, vahustajad, taigatükeldajad ja –ümarajad, taigaruullimasinad, vormimasinad, kerkekapid ja ahjud, jahutus- ja külmutusseadmed, pakkimasinad Väiketöövahendid kaalud, krabad, noad, lõikurid, spaatlid, visplid, kausid, sõelad, ahjuplaadid, termomeetrid, lõikelauad, mõõtevahendid, käsikärud (togid), riivid, ahju-ja küpsetusvormid Tööohutus seadmete ja väiketöövahendite kasutamisel Seadmete ja töökoha puhastamine Ergonoomika Rukkitaigna segamine Rukkitaigast toodete vormimine, Rukkitaigna kergitamine Rukkitoodete küpsetamine Rukkitoodete vead Vee koguse arvutamine Küpsetuskadu, jahtumiskadu	Kombineeritud loeng, ideekaart, arutelu, praktiline töö, töölehed, kordamisküsimused ja mängud digitaalses keskkonnas, info otsimine internetist, videode vaatamine, arvutusülesanded	Eristav

Hindamisülesanne:

Praktiline töö (mooduli arvestusülesanne):

I kaalub juhendamisel tehnoloogilise kaardi järgi toote valmistamiseks vajalikud toorained ja valmistab need ette toote valmistamiseks

II valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel rukkitaigna

III tükeldab, vormib, kergitab rukkitooted

IV küpsetab, jahutab ja pakendab tooted

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

1.viimistleb ja jahutab ning kaunistab vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks välimuselt vastuvõetav toode.	Lisaks lävendile: 1.viimistleb ja jahutab ning kaunistab vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode.	Lisaks lävendile: 1.viimistleb ja jahutab ning kaunistab vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks ideaalne toode.
---	--	--

Hindamine	Eristav	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine
Lõimitud teemad	Keel ja kirjandus 1 EKAP Võõrkeel 1 EKAP Matemaatika 0,5 EKAP Keemia 0,25 EKAP Ajalugu 0,25 EKAP	
Mooduli hindamine	eristav hindamine	
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitrite“, Tartu 2005 Pagariõppe põhikursuse õppematerjal: http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/%C3%95ppekava/Pagari%C3%B5ppe%20p%C3%B5hikursuse%20%C3%B5ppematerjal_%C3%B5pik.pdf Pagariõppe põhikursus: http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/	

Rakvere Ametikool

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

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine	5	
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab erinevatest jahudest pagaritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
40 t	60 t	30 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eristab küpsetusomaduste põhjal erinevaid jahusid toodete valmistamiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 praktiline töö: 5 iseseisev töö: 6 kokku: 26	- iseloomustab erinevatest jahudest tainatoodete valmistamisel kasutatavad põhitoorained, abitoorained ja jahuparendajad - nimetab eesti keeles gluteenivabade toodete valmistamisel kasutatavad toorained - asendab ja arvutab tehnoloogilise juhendi järgi toodete toorainete kulu - eristab ja valib toodete valmistamiseks kasutatavaid jahusid määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti	Gluteenivabad jahud tehnoloogiline kaart	Kombineeritud loeng, ideekaart, arutelu, praktiline töö, töölehed, kordamisküsimused ja mängud digitaalses keskkonnas, info otsimine internetist, videode vaatamine, arvutusülesanded	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
1. valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained ja hindab nende kvaliteeti organoleptiliselt 2. teeb tehnoloogilise kaardi alusel vajalikud tooraine arvutused 3. Kõik iseseisvad tööd ja hindamisülesanded sooritatud	Lisaks lävendile: Kirjeldab erinevate jahude mõju toote küpsetusomadustele	Lisaks lävendile: 1. Kirjeldab erinevate jahude mõju toote küpsetusomadustele 2. Kirjeldab erinevate jahude mõju inimese tervisele		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab tehnoloogilise juhendi alusel	- kirjeldab pagaritoodete valmistamise	Gluteenivabad tooted	Kombineeritud	Eristav

erinevatest jahudest pagaritooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 25 praktiline töö: 55 iseseisev töö: 24 kokku: 104	tehnoloogiaid võrreldes erinevate jahude omadusi - kirjeldab gluteenivabade toodete valmistamist ja kvaliteeti mõjutavaid tegureid nimetades ristsaastumise ohud ning nende vältimise võimalused - planeerib juhendi alusel pagaritoodete valmistamist, korraldades oma töökoha - valmistab ette toorained järgides säästlikkust - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest sepiku, karaski ja gluteenivaba pagaritoote, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust - määratleb sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades erinevatest jahudest tainatoodete valmistamise ja küpsetamise vigu	Sepikud Karaskid Küpsetamise vead	loeng, ideekaart, arutelu, praktiline töö, töölehed, kordamisküsimused ja mängud digitaalses keskkonnas, info otsimine internetist, videode vaatamine, arvutusülesanded
---	---	---	---

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1.viimistleb ja jahutab ning kaunistab vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks müüdav toode.	1.viimistleb ja jahutab ning kaunistab vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode.	Lisaks lävendile: 1.viimistleb ja jahutab ning kaunistab vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks ideaalne toode. 2.pakendab/serveerib vastavalt tehnoloogilisele

Lõimitud teemad	Keel ja kirjandus 0,5 EKAP Võõrkeel 1 EKAP Matemaatika 0,5 EKAP Keemia 0,25 EKAP Bioloogia 1 EKAP
------------------------	---

Rakvere Ametikool

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

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	külmutamine ja pakendamine	4	
Nõuded mooduli alustamiseks	Osaliselt läbitud moodul Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab sügavkülmutatud tooted, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid ning pakendab tooted keskkonda säästes		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
20 t	60 t	24 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid pagaritooted Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 5 kokku: 21	- kirjeldab pagaritoodete külmutamise, sulatamise, kergitamise ja küpsetamise põhimõtteid nimetades tekkivaid vigu ja nende vältimist - valmistab külmutatavad tainad ja pooltooted, kasutades asjakohaseid seadmeid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära - valmistab külmutatavad eelküpsutatud pagaritooted, valmistooted, kasutades sügavkülmakindlaid tooraineid, kasutades asjakohaseid seadmeid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära - külmutab pagaritooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid	Kiirkülmutamine Sulatamine Eelküpsutatud pagaritooted	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
1. Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks müüdav toode. 2. Kõik iseseisvad tööd ja hindamisülesanded sooritatud	1. Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks standardile vastav toode. 2. Kõik iseseisvad tööd ja hindamisülesanded sooritatud	1. Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks ideaalne toode. 2. Kõik iseseisvad tööd ja hindamisülesanded sooritatud	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 5 kokku: 21	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab kondiitritoote külmutamise, sulatamise põhimõtteid nimetades tekkivaid vigu ja nende vältimist - valmistab külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades sügavkülmakindlaid tooraineid, asjakohaseid seadmeid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära - külmutab kondiitritooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmaseadmeid 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1. Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks müüdav toode. 2. Kõik iseseisvad tööd ja hindamisülesanded sooritatud	1. Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks standardile vastav toode. 2. Kõik iseseisvad tööd ja hindamisülesanded sooritatud	1. Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks ideaalne toode. 2. Kõik iseseisvad tööd ja hindamisülesanded sooritatud

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
küpsetab sügavkülmutatud pagaritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 5 kokku: 21	<ul style="list-style-type: none"> - sulatab ja/või kergitab ning töötleb külmutatud tooted vastavalt juhendile - küpsetab külmutatud tooted vastavalt juhendile 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1. Sulatab ja küpsetab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks müüdav toode. 2. Kõik iseseisvad tööd ja hindamisülesanded sooritatud	1. Sulatab ja küpsetab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks standardile vastav toode. 2. Kõik iseseisvad tööd ja hindamisülesanded sooritatud	1. Sulatab ja küpsetab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks ideaalne toode. 2. Kõik iseseisvad tööd ja hindamisülesanded sooritatud

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
valmistab sügavkülmutatud kondiitritoodeid tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 5 kokku: 21	<ul style="list-style-type: none"> - valmistab külmutatud tainast, pooltoodetest tooteid kasutades asjakohaseid seadmeid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära - sulatab ja kaunistab külmutatud tooted vastavalt juhendile 	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1. Valmistab kondiitritooteid külmutatud pooltoodetest vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks müüdav toode.	1. Valmistab kondiitritooteid külmutatud pooltoodetest vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks standardile vastav toode.	1. Valmistab kondiitritooteid külmutatud pooltoodetest vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks ideaalne toode.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>pakendab tooted, märgistab ja ladustab lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 20</p>	<p>- loetleb pakendamata ja pakendatud toidu toidualase teabe esitamise nõuded vastavalt pakendiseadusele</p> <p>- pakendab tooted, kasutades erinevaid pakkematerjale, säästes keskkonda ning lähtudes etteantud juhistest</p> <p>- märgistab ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja toidu märgistamise korrale, järgides külmutatud toodete puhul külmaahela katkematust ladustamisel</p>	<p>Pakkematerjalid</p> <p>Pakkeseadmed</p> <p>Märgistamise nõuded</p> <p>Külmaahela katkematus</p>	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
<p>pakendab ja märgistab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile</p>	<p>Lisaks lävendile:</p> <p>Kirjeldab pakkematerjali mõju toote kvaliteedile</p>	<p>Lisaks lävendile:</p> <p>1. Kirjeldab pakkematerjali mõju toote kvaliteedile</p> <p>2. Disainib tootele etiketi</p>	

Lõimitud teemad	Kehaline kasvatus 1 EKAP
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele“, Tartu 2005</p> <p>Pagariõppe põhikursuse õppematerjal: http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/%C3%95ppekava/Pagari%C3%B5ppe%20p%C3%B5hikursuse%20%C3%B5ppematerjal_%C3%B5pik.pdf</p> <p>Pagariõppe põhikursus: http://pagariõppe-pohikursus.innove.ee/</p>

Rakvere Ametikool

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

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Keel ja kirjandus	6	Tiina Ervald
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult.		
Õpiväljundid	<p>1 väljendab ennast õppekeeles selgelt, arusaadavalt ning suhtlussituatsioonile sobivalt nii suuliselt kui ka kirjalikult</p> <p>2 koostab eri liiki tekste (tarbetekst, arutus, kirjalik kokkuvõte, referaat, juhend jt)</p> <p>3 loeb ja mõistab nii seotud kui sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), teeb järeldusi ja loob uusi seoseid</p> <p>4 kasutab saadud infot oma tekstides ja igapäevaelus</p> <p>5 väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga</p> <p>6 tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost,</p> <p>7 arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal</p>		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde moodustavad 50% ulatuses nelja teema koondhinne ja 50% ulatuses eksamihinne.		
Mooduli hindamine	eristav hindamine		
Õppematerjalid	<p>KEEL SUHTLUS- JA TUNNETUSVAHENDINA: http://www.e-ope.khk.ee/ek/2013/keel_kui_suhtlusvahend/index.html</p> <p>MEEDIA JA MÕJUTAMINE: http://e-ope.khk.ee/ek/2013/meedia_ja_mojutamine/meedia/index.html</p> <p>FUNKTSIONAALNE LUGEMINE JA KIRJUTAMINE: http://e-ope.khk.ee/ek/2013/funktsionaalne_lugemine/index.html</p> <p>ILUKIRJANDUS KUI KUNST: http://www.e-ope.khk.ee/ek/2013/ilukirjandus_kui_kunst/index.html</p>		

Rakvere Ametikool

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

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Võõrkeel	4,5	Liia Vahter
Nõuded mooduli alustamiseks	Omab 3 taset		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keeleteadajana. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonnaga		
Õpiväljundid	<p>1 suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keeleteadajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti</p> <p>2 kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga</p> <p>3 kasutab võõrkeeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega</p> <p>4 mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel</p> <p>5 on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid</p>		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamine on eristav. Õppeprotsessi jooksul kasutatakse õpiväljundite saavutamise toetamiseks kujundavat hindamist, mis arvestab õppija keelelist arengut. Hindamise eelduseks on iseseisvate tööde ja teema hindamisülesannete sooritamine lävendi tasemel. Osaoskuste osakaal hinde kujunemisel: rääkimine 30%, lugemine 30%, kuulamine 20%, kirjutamine 20%		
Mooduli hindamine	eristav hindamine		
Õppematerjalid	Õpik Come Along + töövihik, Test Your English Vocabulary, Increase Your Vocabulary, paljundatud materjalid, Internet, Good Grammar Book, English Grammar in Use, PowerPoint materjalid A.Metsa "Sinu vestluskaaslane", 1 ja 2 osad, K. Allikmetas „Kohtumised“ 1 ja 2 osad, E.Raud „Vene keel minu sõber ja kaaslane“ 1 ja 2 osad, N. Zamkovaja "Mõitpaelgeline Venemaa", sõnastikud, internet		

Rakvere Ametikool

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

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Matemaatika	5	Lea Pae
Nõuded mooduli alustamiseks	põhiharidus		
Mooduli eesmärk	Matemaatikaõpetusega taotletakse, et õppija kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava matemaatika valdkonnaga.		
Õpiväljundid	<p>1 kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust</p> <p>2 kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest</p> <p>3 seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi</p> <p>4 esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult</p> <p>5 kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel</p>		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Eristav hindamine. Mooduli hinne kujuneb teemade kaalutud keskmistest hinnetest. Eristava hindamise puhul on tulemuseks õpiväljundite saavutamine läveni tasemele vastavalt (kõikide teemade konspekt on olemas, lahendatud on iseseisvad ülesanded, kõik ülesanded on lahendatud) või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse hinnetega „3“, „4“ või „5“ ning ebapiisavaks tulemuseks õpiväljundite saavutamine läveni tasemest madalamal tasemel ja seda väljendatakse hindegaga „2“.</p> <p>Numbrilise hindegaga väljendatakse õpiväljundite saavutatuse taset järgmiselt:</p> <p>1) hinne „5“ – „väga hea“ – õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine;</p> <p>2) hinne „4“ – „hea“ – õpilane on saavutanud õpiväljundid ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine;</p> <p>3) hinne „3“ - „rahuldav“ – õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid läveni tasemel;</p> <p>4) hinne „2“ - „puudulik“ – õpilane ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid läveni tasemel.</p>		
Mooduli hindamine	eristav hindamine		
Õppematerjalid	<p>Jürimäe, E., Velsker, K. (1984). Matemaatika käsiraamat IX-XI klassile. Tallinn: Valgus.</p> <p>Kängsepp, I. (2009). Matemaatikaülesandeid elust enesest. Kirjastus Ilo.</p> <p>Leego, T., Vedler, L., Vedler, S. (2002). Matemaatika õpik kutseõppeasutustele. Tartu: AS Atlex.</p> <p>Leego, T., Vedler, L., Vedler, S. (2003) Matemaatika töövihik kutseõppeasutustele. 1. osa, Tartu: Atlex.</p> <p>Leego, T. (2003) Matemaatika töövihik kutseõppeasutustele. 2. osa, Tartu: Atlex.</p>		

Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. (2000). Matemaatika 10. klassile. Tallinn: Koolibri.
Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. (2001). Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Koolibri.
Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. (2005). Matemaatika 12. Klassile. Tallinn: Koolibri.
Tõnso, T., Veelmaa, A. (1993). Matemaatika 10. klassile. Tallinn: Mathema.
Levin, A., Tõnso, T., Veelmaa, A. (1995). Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Mathema.
Tõnso, T., Veelmaa, A. (1996). Matemaatika 12. klassile. Tallinn: Mathema.

Rakvere Ametikool

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

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Loodusained	6	Andrus Raal, Olev Mäe
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava loodusaine valdkonna ainetega: bioloogia, geograafia, keemia, füüsika		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Iseseisev töö sh lõimitud üldained		
120 t	36 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. Kirjeldab Maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid 2. Kirjeldab Maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid 3. Kirjeldab mehaanika nähtusi ja kasutab selleks õigeid füüsikalisi suurusi ja mõisteid 4. Lahendab ja vormistab erinevaid ülesandeid ja kasutab selleks korrektselt mõõtühikuid 5. Iseloomustab evolutsiooni kulgu ning seostab protsesse looduses nähtavaga	UNIVERSUM JA SELLE KUJUNEMINE 1. MAAKERA KUI SÜSTEEM 6t T - Maa teke, areng ja geoloogiline ajaskaala - Maa sfäärid 2. UNIVERSUMI EVOLUTSIOON 2t T - Evolutsiooniteooriate põhiseisukohad. Mikro- ja makroevolutsioon 3. ASTRONOOMIA 2t T+ 2t IS 4. KEHAD, NENDEMÕÖTMED, MÕÖTÜHIKUTE SÜSTEEMID JA TEISENDAMISED 10t T+ 4t IS - Liikumine ja selle mõõtmine. Taustsüsteemid - Vastasmõjud - Jõud, mass ja energia	Arutelu, iseseisev töö, referaat, ülesannete lahendamine.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Kontrolltöö: Maa sfäärid. Universum.

Koostada etteantud teemal referaat astronoomias .

Test: Mõõtühikute teisendamine.

Test: Mehaanika, kinemaatika.

Lävend
Hindamisülesandeid hinnatakse mitteeristavalt ning tuleb saavutada positiivne tulemus, mis vastab lävendikriteeriumidele.
Iseseisvad tööd
Referaat astronoomias Mõõtühikute teisendamine. Praktiline töö keha massi, ruumala ja tiheduse määramine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 46 iseseisev töö: 14 kokku: 60	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel 2. Kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid 3. Iseloomustab soojusenergia muutmise viise, nähtusi, seaduspärasusi 4. Kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi 5. Kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust 6. Kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel 7. Lahendab ja vormistab erinevaid ülesandeid ja kasutab selleks korrektselt mõõtühikuid 8. Kasutab õigesti mõõtühikute süsteeme 9. Teostab õigesti arvutused, kontrollib saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektselt 10. Selgitab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel 	<p>MIKROMAAILM JA AINE EHITUS 2,3 EKAP (60t= 46t T+ 14t IS)</p> <p>1. AATOMI JA MOLEKULI EHITUS JA MUDELID 1 EKAP (26t= 20t T+ 6t IS) Anorgaaniliste ainete põhiklassid - oksiidid, alused, happed, soolad- valemite ja nimetuste koostamine Aatomi ehitus - aatomi ehituse põhimõtted, elementaariosakesed, ioonid, isotoobid. Lahused - lahuste liigid, lahustumise mehhanism, elektrolüüdid. Ülesannete lahendamine</p> <p>2. MIKROMAAILMA EHITUS 1,3 EKAP (34t= 26t T + 8t IS) Ideaalse gaasi olekuvõrrand, ülesannete lahendamine Planetaarne aatomimudel, elementaariosakesed Elektrostaatika, elektrinähtused - Elektrostaatika nähtus, ülesannete lahendamine - Alalisvool, vahelduvvool, magnetism, ülesannete lahendamine Optika - Geomeetrilise optika põhiseadused, ülesannete lahendamine</p>	Arutelu Rühmatöö Referaat Iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Test: Ainete põhiklassid Test:Aatomi ehitus Test:Lahused Test:Soojusõpetus Test:Elekter		Hindamismeetod: Kontrolltöö Test Referaat Ettekanne/esitlus		

Referaat optikast.

Lävend

Hindelisi hinnatakse mitteeristavalt ning tuleb saavutada positiivne tulemus, mis vastab lävendikriteeriumidele.

Iseseisvad tööd

Anorgaanilised ainete põhiklasside valemite ja nimetuste koostamine.
Tööleht aatomi ehituse kohta
Lahuste liigid ja nende kasutamine
Ülesannete lahendamine ideaalse gaasi olekuvõrrandi põhjal.
Elektrilised suurused, mõõteriistad, elektrimasinad.
Optika kasutamine erinevates elusfäärides.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritsevas keskkonnas mõjust inimese tervisele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 34 iseseisev töö: 10 kokku: 44	1. Kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe) 2. Iseloomustab inimese keemilist koostist ja mõistab pärandumise seaduspärasusi 3. Selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid 4. Koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid 5. Kirjeldab inimese arengut ja tervisliku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast 6. Selgitab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel	ORGANISM, KUI TERVIK 1,7 EKAP (44t= 34t T + 10t IS) Organismide keemiline koostis: 20t T + 6t IS - Orgaaniliste ainete eripära ja struktuur. Süsivesinike homoloogiline rida - Süsivesinikud, oksüdeerumine, põlemisülesanded. - Polümeerid - Orgaanilised ühendid :alkoholid, Karbonüülühendid, süsivesikud. Biomolekulide tähtsus eluslooduses : 4t T - Toiduainete toiteväärtus, lisaained ning tervislikkuse seos koostisega. - Organismide energiavajadus. Organismide ehitus ja talitus: 10t T+ 4t IS - Rakkude ehitus ja talitus. - Organismide aine- ja energiavahetus. - Paljunemine ja areng. - Pärilikkus, inimene kui tervikorganism.	Arutelu, rühmatöö, iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: KT: Orgaanilised ühendid nr. 1 KT: Orgaanilised ühendid nr. 2 Test: Organismide ehitus, talitus, energiavajadus. nr 4 Test: Organismide ehitus ja talitus nr 5			Hindamismeetod: Kontrolltöö Test	

Lävend

Hindelisi töid hinnatakse mitteeristavalt ning tuleb saavutada positiivne tulemus, mis vastab lävendikriteeriumidele

Iseseisvad tööd

Süsivesinike valemite koostamine
Erinevate orgaaniliste ühendite omadused ja kasutamine

Tuntumate polümeeride omadused ja kasutamine.

Paljunemisviiside võrdlus.

Pärilikud haigused.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. Kirjeldab teaduse ning tehnoloogia võimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja majanduse arengu tagamiseks 2. Selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid 3. Selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi 4. Kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimestele ja keskkonnale. 5. Võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi. 6. Nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid 7. Kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest 8. Võrdleb erinevaid eetilisi- moraalseid seisukohti ning nende usaldusväärst 9. Nimetab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme 10. Selgitab loodus- ja sotsiaalkeskonnas omavahelisi seoseid ja probleeme 11. Kirjeldab inimese arengut ja tervisliku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast 12. Kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme 13. Kirjeldab abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe	LOODUSTEADUSTE RAKENDUSVÕIMALUSI. KESKKOND JA KESKKONNAKAITSE: 1 EKP (26t= 20t T+ 6t IS) Loodusteaduste rakendusvõimalused 0,5 EKAP (14t= 10t T+ 4t IS) - Geeni- ja biotehnoloogia, transgeensed organismid - Nanotehnoloogia ja kaasaegne materjaliteadus. Bioenergeetika. - Nakkushaigused ja nende vältimine - Organismi kahjustavad ained. Alused, happed ja soolad igapäevaelus. Keskkond ja keskkonnakaits: 0,5 EKP (12t= 10t T+ 2t IS) - Majanduskeskkond, Globaliseerumine ja globaalsed keskkonnaprobleemid - 4t T + 2t IS -Elukeskkond. Ökoloogilised tegurid sh organismide omavahelised suhted, ökosüsteemid. Looduskaitse- ja keskkonnakaits nüüdisaegsed suunad ning rahvusvaheline koostöö, liikide hävimist põhjustavad tegurid- 6t T ELUKESKKOND, SELLE SÜSTEEMID NING KAITSE- 6t t Ökoloogilised tegurid sh organismide omavahelised suhted, ökosüsteemid. Looduskaitse- ja keskkonnakaits nüüdisaegsed suunad ning rahvusvaheline koostöö, liikide hävimist põhjustavad tegurid	Rühmatöö, arutelu, iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Referaat teemal: Geneetiliselt muundatud toit. Rühmatöö ja selle esitus teemadel: nanotehnoloogia, nakkushaigused ja nende vältimine, organismi kahjustavad ained. Referaat globaalsetest keskkonnaprobleemidest. Test		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Test Referaat Ettekanne/esitus		
Lävend				
Hindelisi hinnatakse mitteeristavalt ning tuleb saavutada positiivne tulemus, mis vastab lävendikriteeriumidele				
Iseseisvad tööd				

Globaalsed keskkonnaprobleemid.
Geenmuundatud toit
Iseseisev rühmatöö etteantud teemal.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõiki hindamismeetodeid hinnatakse mitteeristavalt ning kõigi puhul tuleb saada positiivne tulemus, mis vastab lävendikriteeriumidele.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	http://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=88u7#euni_repository_10895 Keemia õpik kutsekoolidele Keemia töövihik kutsekoolidele Füüsika õpik kutsekoolidele Füüsika töövihik kutsekoolidele Keemia X klass Keemia XI klass Bioloogia õpik gümnaasiumile I, II, III, IV osa Maailma ühiskonnageograafia õpik gümnaasiumile I, II osa

Rakvere Ametikool

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

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	Sotsiaalsained	7	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	<p>Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid, teeb teadlikke valikuid seonduvalt iseenda ja sotsiaalse keskkonnaga, lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest ja moraalinormidest, ning toimib kõlbelise ja vastutustundliku ühiskonnaliikmena</p> <p>Seos gümnaasiumi õppekava kehalise kasvatusse valdkonna, riigikaitse valikkursuse ja sotsiaalsainete valdkonna õppeainetega: ajalugu, ühiskonnaõpetus, inimõpetus, inimgeograafia</p>		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Iseseisev töö sh lõimitud üldained		
159 t	23 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist	<ul style="list-style-type: none"> Analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas Analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus Nimetab ja kirjeldab terviseriske ning vigastusi, reageerimist nendele ja ennetamise võimalusi Tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning Määrab enda asukohta kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti kasutades treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi ; 	<p>Perekond ja suhted</p> <p>perekonna ajalugu</p> <p>perekonnavormid perekonna ülesanded</p> <p>Seksuaalsuhted</p> <p>lühi- ja pikaajaline suhe</p> <p>püsisuhete loomine ja säilitamine</p> <p>Turvaline seksuaalkäitumine</p> <p>seksuaalsuhted ja turvaline seksuaalne käitumine</p> <p>terviseriskid seksuaalsuhetes</p> <p>enesehinnang ja seksuaalsuhted</p> <p>Abielu</p> <p>pulmatavad</p> <p>perekonnaseadus</p> <p>Laps ja vanem</p> <p>pereplaneerimine</p> <p>vanemate kasvatusstiil kui lapse enesehinnangut kujundav faktor</p> <p>lapse areng</p> <p>kiindumussuhe ja vanemate roll selle kujunemisel.</p> <p>Kodu ja perekonnaelu</p>	<p>Arutelu</p> <p>Grupitöö</p> <p>Esitlus</p> <p>Õppefilmid ja nende analüüsid</p> <p>Probleemülesannete lahendamine</p> <p>Praktilised harjutused staadionil ja spordisaalis</p>

	<p>kodu ja selle loomine pereliikmete vajadused ja väärtused sallivus suhetes rollide jaotumine peres perekonna eelarve töötus lahkhelid peres ja nende lahendamise võimalused lahutus lein ja toimetulek sellega perekonna tähtsus inimese elus, põlvkondadevaheline side, hoolitsus oma vanemate eest</p> <p>Kergejõustik sprindi tehnika kaugushüpe, kaugushüppe tehnika kuulitõuge ja kuulitõuke tehnika visked heited ja nende tehnika aeroobne- ja anaeroobne vastupidavus kergejõustiku võistlusmäärustiku tundmine ja kohtunikuna tegutsemine Sportmängud korvpalli tehnika ja taktika korvpallimäng jalgpalli tehnika ja taktika jalgpallimäng erinevad sportmängude tutvumine korvpalli ja jalgpalli võistlusmäärustiku tundmine ning kohtunikuna tegutsemine Võimlemine rühi-, koordinatsiooni- ja võimlemisharjutused erinevatele lihasgruppidele akrobaatika harjutused vahenditega tantsud, võimlemiskavad ergonoomika</p>	
--	--	--

<p>Hindamisülesanne: analüüsi koostamine, ettekande koostamine koos esitlusega, pere eelarve koostamine, erinevate internetiallikate abil töölehtede täitmine</p>	<p>Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus Tööleht</p>
--	---

<p>Iseseisvad tööd</p> <p>eneseanalüüsi koostamine,</p>
--

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
<p>omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust</p>	<ul style="list-style-type: none"> Selgitab nüüdisühiskonna kujunemist, struktuuri ja korraldust Määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid sündmused muinasajast tänapäevani, ja paigutab tähtsamad Eesti ajaloo 	<p>Eesti ajaloo pöördepunktid. Riigi toimimine.</p>	<p>Avatud loeng, arutelu, grupitööd, artiklite kokkuvõtted ja analüüsid, mõistekaartide ja esitluste koostamine, töö kaardiga,</p>

	ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti <ul style="list-style-type: none"> • Toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta • Põhjab inimeste ja riikide jätkusuutliku käitumise vajalikkust • Analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse • Analüüsib kaartide ja statistiliste andmete põhjal riigi või regiooni rahvaarvu muutumist, rahvastiku paiknemist ja soolis-vanusealist struktuuri 		meediapõhised uurimised ja analüüsid, kontrolltööd.
--	--	--	---

Iseseisvad tööd

Ajatelje koostamine.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi	<ul style="list-style-type: none"> • Selgitab, millised muutused on toimunud taasiseseisvumisjärgses Eesti majanduses, õigusruumis, valitsemiskorralduses, riigikaitstes ja kultuurielus, eristades põhjusi ja tagajärgi • Arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel • Iseloomustab demokraatliku valitsemiskorralduse toimemehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel • Selgitab Eesti rolli NATO, ELs ja ÜROs • Kirjeldab Eesti riigikaitse strateegiat, ülesehitust ja ressursse • Tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike 	Eesti ajaloo pöördepunktid. Muudatused maailmas 20. sajandil ja 21. sajandi algul. Riigi toimimine.	Avatud loeng, arutelu, grupid, meediapõhised uurimised ja analüüsid, esitlused, ettekanded, kontrolltööd, probleemülesanded, allikakriitilise lugemisoskuse omandamine.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
hindab üldnimelike väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalikus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust • Demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pööreid ja rivisammu ning teostab juhendamisel relvaohutuse kontrolli ning kustutab tulekolde • Kasutab teabeallikaid sh geograafilisi-, topograafilisi ja poliitilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks • Selgitab inimõiguste olemust ja nende 	Eesti ajaloo pöördepunktid. Muutused maailmas 20. sajandil ja 21. sajandi algul. Riigi toimimine.	Arutelu, meediapõhised uurimised ja analüüsid, probleem-tagajärg seoste analüüs, probleemülesannete lahendamine, allikakriitilise lugemisoskuse omandamine, mõistekaartide ja esitluste

vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähtsuse tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloovälte!

- Kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid

koostamine.

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Mooduli hindamine on eristav. Teadmisi ja oskusi hinnatakse protsessihinnetega ja moodul lõpeb kokkuvõtliku hindega, mis on õpiprotsessi hinnete kaalutud keskmine hinne. Mooduli lõpphinne kujuneb igapäevase õppetöö jooksvatest hinnetest ja iseseisvate tööde hinnetest. Kõik teemahinded peavad olema vähemalt rahuldavad. Peab olema osalenud vähemalt 80% tundidest.</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>eristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Gümnaasiumi perekonnaõpetuse õpik. Tallinn 2007 Õpetaja poolt koostatud töölehed (seksuaalkasvatus, perekonnanfunktsioonid ja ajalugu, enesehinnangu kujunemine), erinevad enesetundmist hõlbustavad testid, artiklite kogumikud ja juhendmaterjalid, perekonnaseadus. Õppefilmid . „Tervise treening“ Jalak, R.(2007) Tallinn; „Kooliolümpiamängude käsiraamat“ (2007) Tallinn; „Mängima“ (2006) Kirjastus E-Info; „Tervise ABC tulevastele meistritele ja mitte ainult...“ Pantšenko,V. (2005); „Tervete laste tegus algus“, Stephen, J.Virgilio. (2007), Odamees OÜ; www.eok.ee – olümpialiikumine ja sportlased; www.trimm.ee – tervisliku liikumisega seotud portaal. Vahtre, L. Eesti ajalugu gümnaasiumile. 2004. Eesti Vabariigi Põhiseadus, õpetaja koostatud Power Pointid, töölehed, teemakohased artiklid ajakirjandusest, dokumentaalfilmid, Eesti ajaloo e-õpiku (kirjastus Maurus) lisamaterjalid. H. Raudla, K. Kroon, T. Viik "Ühiskonnaõpetus gümnaasiumile" I ja II osa. Atlased, kaardid, kontuurkaardid. Ü. Liiber. Geograafia õpik gümnaasiumile.</p>

Rakvere Ametikool

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

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19	Kunstiained	1,5	Keio Soomelt
Nõuded mooduli alustamiseks	omandatud põhiharidus		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija kasutab kunsti- ja muusikaalaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava kunsti valdkonna õppeainetega: muusika, kunst		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Iseseisev töö sh lõimitud üldained		
30 t	9 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid; tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga; analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse; kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks; väljendab ennast läbi loominguilise tegevuse Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 9 kokku: 39</p>	<p>Võrdleb näidete alusel erinevate kunstiliike ja muusikažanreid Määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel Uurib ja kirjeldab enda poolt valitud kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta Koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu ja esitleb seda (3 kunstiteost + 3 muusikateost), asetab valitud teosed ja nende autorid "suuremasse pilti", analüüsides nende suhet oma ajaga ja teiste autoritega ning esitleb seda Kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust ja/või omaloomingu eelistusi Mõistab ja esitleb ühte enda jaoks tähendusrikast muusika- või kunstiteost ja põhjendab oma valikut ning kirjeldab selle emotsionaalset mõju endale Tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid</p>	<p>KUNST 0,75 EKAP • Antiikaeg ja keskaeg Egiptus, Vana-Kreeka, Vana- Rooma Kunstiroll vanadel kultuurirahvastel. Ajastu kultuurilooline taust. Gooti stiili arhitektuuri tunnused. Tallinna vanalinn. Eesti kirikud. • Renessanss ja barokk Uuenenud inimese maailmapilt, trükipressi leiutamine, maade-avastused. Arhitektuur. Itaalia kõrgrenessansi maalikunstnikud: Leonardo da Vinci, Raffael, Michelangelo.</p> <p>• Klassitsism ja romantism Arhitektuuri põhitunnuste tuletamine antiikkultuurist. • 4T 19. ja 20. sajand Uuendused maalikunstis. Seosed nüüdiskunstiga. Ülevaade ajastu muusikastiilidest ja –kunstivooludest: impressionism, ekspressionism, juugend. Olulisemad kunstnikud.</p> <p>MUUSIKA 0,75 EKAP (20 T=18 T+2 I) • 1 T Vanaaja muusika rollid</p>	<p>Loeng, arutelu, rühmatöö, praktiline töö, iseseisev töö, ristsõna koostamine/lahendamine, esitus, situatsioonianalüüs, performance, võimalusel õppeekskursioon</p>	<p>Mitteeristav</p>

		<p>Võrdlus muusika rollidega tänapäeval.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 T Antiik- ja keskaeg <p>Ajastu kultuurilooline taust, muusikaelu põhiomadused ja rollid ajastus.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 T Renessans ja barokk <p>Ajastu kultuurilooline taust, muusikaelu põhiomadused ja rollid ajastus. Heliloojad ja märgilised teosed. Stilistilised seosed kujutava kunsti ja arhitektuuriga.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 T Klassitsism ja romantism <p>Ajastu kultuurilooline taust, muusikaelu põhiomadused ja rollid ajastus. Heliloojad ja märgilised teosed. Stilistilised seosed kujutava kunsti ja arhitektuuriga.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 T 20nes sajand <p>Ülevaade ajastu kultuuriloolisest taustast ning uutest muusikastiilidest ja vooludest (impressionism, ekspressionism, juugend, minimalism)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 T Eesti muusika <p>Kultuurilooline taust läbi sajandite (soome-ugri rahvaste rändest taasiseseisvunud Eestini). Vanem ja uuem rahvalaul. Muusikaelu elavnemine 19. Sajandil. Professionaalse heliloomingu teke ja areng. Võimalusel õppekäik helilooja või muusikuga seotud paika (muuseumisse)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 T Populaarkultuur <p>Popkultuuri teke, areng, mõju ja tähendused; praktiline tegevus: populaarsete laulude laulmine, võimalusel õppekäik popkultuuriga seotud paika (näiteks Ringhäälingu muuseum, või temaatiline näitus mõnes muus muuseumis, televisiooni või raadiotoimetuse külastus jm)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 T Ettekanne tänapäeva (lemmik)artistist 		
--	--	---	--	--

Hindamisülesanne:

Kavandab ajatelje ja märgib teljele erinevad ajastud ning kunsti- ja muusikateosed ning autorid, mida õpilane kasutab ja täiendab edaspidi üldajaloo ja erialaajaloo ainetes. Märgib teljele ka oma tähelepanekud ja arvamused.

Joonistab kehamaalingu ja graffiti.

Loovtöö/grupitöö: häppeningi või installatsiooni (rahvakunst ja muusika)

lavastamine. Kogemuste vahetamine/vestlus: fotografeeritud või filmitud pildiseeria või lühifilmi taustamuusika põhjal. Visuaalse taiese loomine lähtuvalt esitatavast muusikapalast Esitlus virtuaal- keskkonnas: valib Eesti lemmik- autorid ja –teosed, valikute põhjendamine ja võrdlemine. Ristsõna koostamine ja/või lahendamine. Kunstnike teoste matkimine. Esitlus või referaat koos esitlusega või analüüs eri muusikažanride mõjust kuulatud muusika põhjal või eri kunstiliikide mõjust nähtu põhjal

Lävend

Õpilane on täitnud hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest ja sooritanud iseseisvad tööd.

Iseseisvad tööd

- Esitlus virtuaalkeskkonnas: valib Eesti lemmikautorid ja –teosed, valikute põhjendamine ja võrdlemine
- Kavandab ajatelje ja märgib teljele erinevad ajastud ning kunsti- ja muusikateosed ning autorid
- Referaat klassitsismi ajastu heliloojast
- Omaloominguline regilaul

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Moodul loetakse arvestatuks, kui õppija:
1.Võrdleb näidete alusel erinevaid kunstiliike ja muusikažanreid

	<p>2. Määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel</p> <p>3. Tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid</p> <p>4. Uurib ja kirjeldab kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta</p> <p>5. Koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost +3 muusikateost), asetab valitud teosed ja nende autorid „suuremasse pilti“, analüüvides nende suhet vastava ajastu ja teiste autoritega ning esitleb seda</p> <p>6. Kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust ja/või omaloomingu eelistusi</p> <p>7. Mõistab ja esitleb ühte enda jaoks tähendusrikast muusika- või kunstiteost ja põhjendab oma valikut, kirjeldades selle emotsionaalset mõju endale</p>
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Remmel „ Peatükke kunstiajaloo“, T. Viirand „ Kunstiajalugu noortele“, V. Vaga „ Üldine kunstiajalugu“, A. Graham- Dixon „ Kunst“, E.H. Gombrich „ Kunstilugu“ , „Eesti maal“</p> <p>Kõik on seotud“ ... pluss temaatilised õpikud, käsiraamatud, elulooraamatud jne. Internet, Youtube, temaatilised veebikeskonnad.</p>

Rakvere Ametikool

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

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Arvutiõpetus	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistaks teksti- ja tabelitöötuse, veebis navigeerimise ja esitluse loomise põhimõtteid ning kasutab neid informatsiooni hankimiseks, töötlemiseks, edastamiseks, tööks vajalikuks suhtluseks.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
4 t	36 t	12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab teksti- ja tabelitöötuse, ja esitluse loomise põhimõtteid ning kasutab neid praktiliselt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 8 kokku: 32	1. järgib ohutusnõudeid kuvariga töötamisel 2. koostab ja vormistab juhendi alusel dokumendi 3. koostab ja vormistab juhendi alusel tabeli esitluse 4. koostab ja vormistab juhendi alusel esitluse	Arvutialased põhimõisted: riistvara ja tarkvara, Arvuti kasutamine ja korrashoid -töölaud, failihaldus, otsingute tegemine, failide lihtne redigeerimine, prindihaldus. Ohutus kuvariga töötamisel. Tekstitöötlus: põhioperatsioonid, dokumendi muutmine, andmete sisestamine, andmete märgistamine, kopeerimine, teisaldamine ja kustutamine, teksti ja lehekülje kujundamise põhivõtted, dokumendi viimistlemine, päis ja jalus, printimine, objektide lisamine dokumendile - tabelid, pildid Tabelitöötlus: dokumendi loomine ja muutmine, põhioperatsioonid, andmete märgistamine, kopeerimine, teisaldamine, kustutamine, read ja veerud, valemid ja funktsioonid, kujundamine, diagrammid ja objektid, printimine.	Kombineeritud loeng, praktiline töö, harjutusülesanded	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Koostab ja vormistab juhendamisel praktikale kandideerimise nõutavad dokumendid, kirjaliku praktikaaruande ja esitluse

Töö sisaldab

1. Sissejuhatus
2. Ettevõtte tutvustus
3. Ruumide kirjeldus
4. Toodete sortiment
5. Seadmete kirjeldus
6. Tööde kirjeldus
7. Jäätmekäitlus ettevõttes
8. Hinnang oma füüsilisele aktiivsusele

9. Kokkuvõttev analüüs eesti ja ühes võõrkeeles

10. Kasutatud allikad

Edastab töö elektrooniliselt praktikajuhendajale ja arvutiõpetajale kasutades korrektset eesti keelt

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja edastamiseks Jaotus tundides: praktiline töö: 16 iseseisev töö: 4 kokku: 20	1. kirjeldab turvalist interneti kasutamist 2. sooritab internetis lihtsamaid erialase info otsinguid 3. hindab ja töötleb internetist leitud infot 4. kasutab elektronposti, vastab kirjadele	Veebi kasutamine: veebis navigeerimine, otsing, elektronposti kasutamine, kirjavahetus, adresseerimine, postkasti haldamine, listid ja uudisgrupid, turvalisus, andmekaitse Interneti kasutusvõimalused ja turvalisus.	Kombineeritud loeng, praktiline töö, harjutusülesanded	Eristav
Hindamisülesanne: Tööleht: interneti kasutamise turvalisus Kombineeritud loeng, praktiline töö, harjutusülesanded- hinnatakse koos ÕVI Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel. Koostab ja vormistab praktikaaruande			Hindamismeetod: Suuline esitus Hindeline arvestus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel;	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine;	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite		

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel. Koostab ja vormistab praktikaaruande
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Tekstidokumendi loomine Word 2007 - 2010 abil" Riina Reinumägi; "Excel 2007 - 2010 käsiraamat" Riina Reinumägi; "MS Excel raamatupidaja ja finantsjuhi teenistuses" Riina Reinumägi; Praktikaaruande koostamise juhend

Rakvere Ametikool

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

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Kutsealane inglise keel	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate inimestega töösituatsioonides, kasutab erialast sõnavara		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained		Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
66 t		12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab lihtsat erialast teksti, saab aru igapäevatöoga seotud erialastest terminitest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 6 kokku: 42	1. loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele 2. nimetab pagaritöös kasutatavad põhitööriistad 3. nimetab väiketöövahendid ja seadmed 4. tõlgib tehnoloogilise kaardi kasutades abivahendeid	Pagaritooted Toorained Pooltooted Töötapid Retseptid, tehnoloogilised kaardid Mõõtühikud, kogused Väiketöövahendid, seadmed	lugemine, tõlkimine, kirjutamine, rühmatöö, töölehed, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: I Kirjalik test –erialane sõnavara vastavalt hindamiskriteeriumitele II tõlgib tehnoloogilise kaardi kasutades abivahendeid				
Lävend				
Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vestleb lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides	1. suhtleb juhendamisel lihtsates töösituatsioonides, sõnastab oma mõtted	Viisakusväljendid, tervitamine, pöördumised Ajad	rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, arutelu,	Mitteeristav

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 6 kokku: 36	arusaadavalt 2. saab aru lihtsamatest tööalastest korraldustest 3. koostab ja esitleb inglise keelse praktika kokkuvõtte	Tööruumid, olmeruumid	dialog, iseseisev töö,
---	--	-----------------------	------------------------

Hindamisülesanne:

Suhtlusülesanne: dialog töösituatsioonist
Praktika kokkuvõtte esitlus

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendi tasemel	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Stott, R.Revell "Highly Recommended English for the hotel and catering industry - õpik ja töövihik, 2004 T.Scott, A. Buckingham " At Your Service" 1997 V. Raid "Sõnavara restoranipidajale" 2000 A. Pikver "Increase Your Vocabulary" 1998 A. Jaagus, T.Libek "Kitchen Communication" 2005 S. Redman, R. Gairns " Test Your English Vocabulary in use" 2000

Rakvere Ametikool

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

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22	Kutsealane vene keel	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate inimestega töösituatsioonides, kasutab erialast sõnavara		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained		Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
66 t		12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab lihtsat erialast teksti, saab aru igapäevatöoga seotud erialastest terminitest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 6 kokku: 42	1. loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele 2. nimetab pagaritöös kasutatavad põhitöörained 3. nimetab väiketöövahendid ja seadmed 4. tõlgib tehnoloogilisi kaarte kasutades abivahendeid	Tähestik, hääldused Lausete koostamine Pagaritooted Toorained Pooltooted Tööetapid Retseptid, tehnoloogilised kaardid Mootühikud, kogused Väiketöövahendid, seadmed	lugemine, tõlkimine, kirjutamine, rühmatöö, töölehed, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: I Kirjalik test –erialane sõnavara vastavalt hindamiskriteeriumitele II tõlgib tehnoloogilise kaardi kasutades abivahendeid				
Lävend				
Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

suhtleb lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 6 kokku: 36	1. suhtleb juhendamisel lihtsates töösituatsioonides, sõnastab oma mõtted arusaadavalt 2. saab aru lihtsamatest tööalastest korraldustest 3. koostab ja esitleb vene keelse praktika kokkuvõtte	Viisakusväljendid, tervitamine, pöördumised Ajad Tööruumid, olmeruumid	rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, arutelu, dialoog, iseseisev töö,	Mitteeristav
--	---	--	---	--------------

Hindamisülesanne:

Suhtlusülesanne: dialoog töösituatsioonist
 Praktika kokkuvõtte esitlus

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
õpilane on saavutanud õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Ele Viilipus 2013 Turismi vene keel + CD http://www.e-ope.ee/repositoorium?@=88dy#euni_repository_10890 A.Mets "Sinu vestlukaaslane" 1 ja 2 osa; K. Allikmets " Kohtumised" 1 ja 2 osa; E. Raud " Vene keel minu sõber ja kaaslane" 1 ja 2 osa.

Rakvere Ametikool

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

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
23	Klienditeeninduse alused	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija rakendab teenindusprotsessis kliendikeskse teenindamise põhimõtteid		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained		Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
40 t		12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab kliendi vajadustele ja soovidele orienteeritud teenuse ja teenindamise olemust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12	1. selgitab rühmatööna külalislahkuse, teeninduskultuuri, teenindusliku mõttelaadi, teenuse ja teenindamise sisu ja tähtsust ettevõtte konkurentsivõimele 2. kirjeldab juhtumi näitel meeskonnatöö tähtsust tootlusteenevuse pakkumisel	Teeninduse mõiste ja olemus Teeninduse kvaliteet, mõjutavad tegurid Klienditeenindaja kuvand, kuvandi elemendid: Puhtus ja hügieen Meeskonnatöö klienditeeninduses	Kombineeritud loeng, arutelu, rühmatöö, juhtumi analüüs, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rühmatöö esitlus: Külastaja ootused ja soovid				
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab teenindaja erinevaid rolle teenindusprotsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10	1. nimetab külastaja peamised ootused teenindajale teenindusprotsessis 2. nimetab tööandja peamised ootused teenindajale lähtudes kliendikesksest	Klientide soovid ja ootused Eri kliendirühmade vajadused Soovide kindlakstegemine Ootuse tekkimise protsess	Loeng, arutelu, rühmatöö	Mitteeristav

iseseisev töö: 2 kokku: 12	teenindamisest ja kutse-etikast 3. selgitab rühmatööna teenindaja rolli ettevõtte maine kujundamisel 4. selgitab teenindaja vastutust teenindusprotsessi toimimise eest lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest	Klienditeenindaja ja ettevõtte Kutse-etika Klienditeenindaja valmisolekud Klienditeenindaja vastutus		
Hindamisülesanne: Tööleht: klienditeenindaja rollid ja ülesanded				
Rühmatöö: klienditeenindaja ettevõtte maine kujundaja				
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab teenindusprotsessis sobivat suhtlemistehnikat ja käitumist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 8 kokku: 28	1. alustab ja lõpetab teenindusolukorra kasutades sobivaid viisakusväljendeid luues positiivse õhkkonna 2. käitub juhendamisel kehtestavalt erinevates teenindusolukordades kasutades sobivaid sõnalisi ja mitesõnalisi suhtlusvahendeid 3. teenindab külastajat lähtudes tema vajadustest, soovidest ja ootustest 4. kasutab korrektset eesti keelt	Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine Kliendikontakti loomine ja hoidmine Suhtlemistasandid, nende teadlik kasutamine klienditeeninduses Erinevad käitumisviisid Kehtestava käitumise tehnikad Korrektne keelekasutus suhtlemisel	Loeng, arutelu, rühmatöö, rollimäng, probleemülesannete lahendamine praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne: probleemne klient teenindussituatsioonis				
Lävend				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Esmamulje teeninduses - http://cmsimple.e-uni.ee/esmamulje_teeninduses/ - VANKeR programmi raames Teeninduskett - http://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/ - VANKeR programmi raames Veaolukorrad teeninduses - http://cmsimple.e-ope.ee/veaolukorrad/ - VANKeR programmi raames Klientide rühmitamine - http://cmsimple.e-ope.ee/klientide_ryhmitamine/ - VANKeR programmi raames

Rakvere Ametikool

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

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
24	Toitlustusteenindus	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab juhendamisel lauakatmise põhitehnikaid, teenindab juhendamisel kliente erinevates teenindusolukordades		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
8 t	32 t	12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	1. kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel 2. kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel 3. kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel	Toitlustusteeninduse olemus Klienditeenindaja roll, ülesanded ja vastutus Toitlustusettevõtete tüübid Teenindusliigid Laudade tüübid	Kombineeritud loeng, arutelu, õppekäik, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Hinnatakse praktilises töös koos ÖV 2				
Lävend				
Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemise vastavalt hindamiskriteeriumitele				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teeb ettevalmistused ning teenindab	1. valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja	Teenindusruumid, ruumide sisseseade	Praktiline töö	Mitteeristav

Kliente selvelaudades ja istumisega laudades Jaotus tundides: praktiline töö: 32 iseseisev töö: 8 kokku: 40	söögiriistad lähtuvalt menüüst 2. katab juhendi alusel igapäevasemaid selvelaudu 3. katab juhendi ja menüü alusel istumisega söögilaudu 4. serveerib toite ja jooke ning katab laudu 5. valmistab juhendi alusel ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks 6. teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest 7. arveldab kliendiga ja käsitleb nõuetekohaselt sularaha nii selle vastuvõtmisel kui tagastamisel 8. puhastab teenindussaali	Töövahendid Seadmed, väikevahendid Nõud, söögiriistad, serveerimisvahendid, klaasid Lauapesu Eelkatted erinevatel laudadel Teeninduse ettevalmistus Laudade linutamine Salvrätikute voltimine Eelkatete koostamine Klientide teenindamine Arveldamine Teenindusjärgsed toimingud		
---	--	---	--	--

Hindamisülesanne:

Praktiline ülesanne:

1. teeninduse ettevalmistus
2. klientide teenindamine
3. arveldamine
4. teenindusjärgsed toimingud

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on praktilistest tundidest osavõtt Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, Sirje; Kersna, Anne; Merits, Maire; Roosipõld, Anne (2008). Toitlustuse alused. Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik "Teenindamise kunst"(ARGO 2013 2009.a. Toitlustuse alused 2 AP (E-kutsekool, Vanker programmi raames) Esmamulje teeninduses - http://cmsimple.e-uni.ee/esmamulje_teeninduses/ - VANKeR programmi raames Teeninduskett - http://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/ - VANKeR programmi raames Veaolukorrad teeninduses - http://cmsimple.e-ope.ee/veaolukorrad/ - VANKeR programmi raames Klientide rühmitamine - http://cmsimple.e-ope.ee/klientide_ryhmitamine/ - VANKeR programmi raames

Rakvere Ametikool

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

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
25	Toiduvalmistamine	4	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonna liikmena toite ja jooke		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
20 t	68 t	16 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke ning serveerib kliendile teenindussaalis lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 68 iseseisev töö: 16 kokku: 104	<ol style="list-style-type: none"> 1. valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke 2. kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale 3. käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele 4. säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele 5. korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid 6. järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul 7. loob ja hoiab positiivset kliendikontakti kogu teenindusprotsessi vältel 8. serveerib toite ja jooke lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest 	Toiduvalmistamise alused Praktiline töö köögis Retsept Tehnoloogiline kaart Seadmed ja töövahendid Toiduhügieen ja isiklik hügieen Töökohta korraldamine Puhastusplaan Tööohutusnõuded Teenindusprotsess Teenindusstandard Kliendikeskne teenindus Oma tööle hinnangu andmine	Kombineeritud loeng, praktiline töö, iseseisev töö, hinnangu andmine	Eristav

Hindamisülesanne:

Praktiline töö: juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel etteantud roogade valmistamine, seadmete ja töövahendite kasutamine vastavalt töökorralduse eripärale, isiklik hügieen, toiduainete säilitamine, töö teenindussaalis

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Praktiline töö sooritatud täies mahus Vajab pidevat juhendamist, täidab hindamiskriteeriumid	Praktiline töö sooritatud täies mahus õigeaegselt Täidab hindamiskriteeriumid võib esineda ala või üle maitsestatmist	Praktiline töö sooritatud täies mahus õigeaegselt. Töötab enamjaolt iseseisvat, abistab teisi Täidab hindamiskriteeriumid

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö sooritatud täies mahus, täidetud kujundavad õpiülesanded lävendi tasemel Praktiline hindamisülesanne: valmistab rühmatööna toidud, serveerib ja teenindab kliente, puhastab köögi ja teenindussaali, annab hinnangu enda ja rühma tööle
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Sirje Rekkor, Anne Kersna, Maire Merits, Indrek Kivisalu 2010 Toiduvalmistamine suurköögis Rekkor, Sirje; Kersna, Anne; Merits, Maire; Kivisalu, Indrek; Animägi, Liis; Muuga, Önnela (2013). Praktiline kulinaaria.

Rakvere Ametikool

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

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
26	Pagaritoodete tehnoloogilised kaardid	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud osaliselt moodul pagaritoodete valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija oskab koostada ja kasutada edaspidises praktilises töös tehnoloogilist kaarti		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained		Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
40 t		12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teostab lihtsamaid tooraine arvutamise ülesandeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. teostab juhendamisel tooraine koguste arvestusi retseptide alusel 2. nimetab kaod tootmisprotsessis 3. arvutab juhendamisel toorainete kadusid 4. teostab juhendamisel tooraine asendusi	Mõõtühikud, mõõtühikute teisendamine, massi ja mahumõõtude tabelid Protsentarvutus Kaonormid kaalumisel, külmtöötlemisel, kuumtöötlemisel, käärimisel. Kaonormide tabelid. Kaonormide arvutamine proovitöötluste põhjal. Küpsetus-ja jahtumiskaod Toorainete asendused, põhjused miks on vaja tooraineid asendada Asendusnormid Vedeliku arvutamine toodetele Toorainete koguste arvutused retseptide alusel	Kombineeritud loeng Harjutusülesanded, iseseisev töö	Eristav

Hindamisülesanne:

Kirjalik ülesanne:

I tooraine koguse arvestamine

II mõõtühikute kasutamine

III tooraine kao arvestamine

IV nimetab kaod tootmisprotsessis

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1. teostab juhendamisel tooraine koguste arvestusi retseptide alusel 2. nimetab kaod tootmisprotsessis 3. arvutab juhendamisel toorainete kadusid 4. teostab juhendamisel tooraine asendusi	1. teostab juhendi alusel tooraine koguste arvestusi retseptide alusel 2. nimetab kaod tootmisprotsessis 3. arvutab juhendi alusel toorainete kadusid 4. teostab juhendamisel tooraine asendusi	1. teostab tooraine koguste arvestusi retseptide alusel 2. nimetab kaod tootmisprotsessis 3. arvutab toorainete kadusid 4. teostab tooraine asendusi

Iseseisvad tööd
Määrata ise etteantud köögivilja või puuvilja külmtöötuskadu ja kuumtöötuskadu.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab tehnoloogilise kaardi vajalikkust pagaritoodete valmistamisel ja oskab seda edaspidi kasutada Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. koostab juhendamisel retsepti järgi tehnoloogilise kaardi 2. seletab tehnoloogilise kaardi alusel toorainete vajadust ja toote valmistamist 3. kirjeldab tehnoloogilisest kaardist kinnipidamise vajadust	Kalkulatsioonikaart Tehnoloogiline kaart, vormistuse nõuded Arvutusvead, ümardamine, kaalumisvead	Kombineeritud loeng, harjutusülesanded, iseseisev töö	Eristav

Hindamisülesanne:

Praktiline ülesanne: retsepti alusel tehnoloogilise kaardi koostamine ja kaitsmine

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1. koostab juhendamisel retsepti järgi tehnoloogilise kaardi 2. seletab tehnoloogilise kaardi alusel toorainete vajadust ja toote valmistamist 3. kirjeldab tehnoloogilisest kaardist kinnipidamise vajadust	1. koostab juhendi alusel retsepti järgi tehnoloogilise kaardi 2. seletab tehnoloogilise kaardi alusel toorainete vajadust ja toote valmistamist 3. kirjeldab tehnoloogilisest kaardist kinnipidamise vajadust	1. koostab juhendi alusel retsepti järgi tehnoloogilise kaardi 2. seletab tehnoloogilise kaardi alusel toorainete vajadust ja toote valmistamist 3. kirjeldab ja põhjendab tuues näiteid, tehnoloogilisest kaardist kinnipidamise vajadust

Hindamine	Eristav	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendi ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendi ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded (kirjalik -ja, praktiline) on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	
Mooduli hindamine	eristav hindamine	
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman, 2005, "Küpsetuskunst" Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex Pagariõppe põhikursuse õppematerjal www.innove.ee Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid	

Rakvere Ametikool

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

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
27	Kondiitritoodete tehnoloogilised kaardid	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud osaliselt moodul kondiitritoodete tehnoloogia		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija oskab koostada ja kasutada edaspidises praktilises töös tehnoloogilist kaarti		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
10 t	30 t	12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teostab lihtsamaid tooraine arvutamise ülesandeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. teostab juhendamisel tooraine koguste arvestusi retseptide alusel 2. nimetab kaod tootmisprotsessis 3. arvutab toorainete kadusid 4. teostab juhendamisel tooraine asendusi	Mõõõtühikud Protsentiarvutus Kaonormid Küpsetus-ja jahtumiskaod Toorainete asendused Asendusnormid Vedeliku arvutamine toodetele Toorainete koguste arvutused retseptide alusel	Kombineeritud loeng Harjutusülesanded, iseseisev töö	Eristav
Hindamisülesanne: Kirjalik ülesanne: I tooraine koguse arvestamine II mõõõtühikute kasutamine III tooraine kao arvestamine IV nimetab kaod tootmisprotsessis			Hindamismeetod: Arutlus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
1. teostab juhendamisel tooraine koguste arvestusi retseptide alusel 2. nimetab kaod tootmisprotsessis 3. arvutab toorainete kadusid 4. teostab juhendamisel tooraine asendusi 5. osaleb tundides 85%	1. teostab iseseisvalt tooraine koguste arvestusi retseptide alusel 2. nimetab kaod tootmisprotsessis 3. arvutab toorainete kadusid 4. teostab tooraine asendusi 5. osaleb tundides 95%	1. teostab täiesti iseseisvalt tooraine koguste arvestusi retseptide alusel 2. nimetab kaod tootmisprotsessis 3. arvutab toorainete kadusid 4. teostab täiesti iseseisvalt tooraine asendusi		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab tehnoloogilise kaardi vajalikkust pagaritoodete valmistamisel ja oskab seda edaspidi kasutada Jaotus tundides: praktiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. koostab juhendamisel retsepti järgi tehnoloogilise kaardi 2. seletab tehnoloogilise kaardi alusel toorainete vajadust ja toote valmistamist 3. kirjeldab tehnoloogilisest kaardist kinnipidamise vajadust	Kalkulatsioonikaart Tehnoloogiline kaart, vormistuse nõuded Arvutusvead, ümardamine, kaalumisvead	Kombineeritud loeng, harjutusülesanded, iseseisev töö	Eristav
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne: retsepti alusel tehnoloogilise kaardi koostamine ja kaitsmine				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		

Hindamine	Eristav			
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine;	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine;		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded (kirjalik -ja, praktiline) on sooritatud vähemalt lävendi tasemel			
Mooduli hindamine	eristav hindamine			
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman, 2005, "Küpsetuskunst" Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex Kondiitri põhikursuse õppematerjal www.innove.ee Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid			

Rakvere Ametikool

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

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
28	Pagari praktiline töö	7	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul lihtpagaritoodete valmistamine		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel pagaritooteid, töötades ohutult ja toiduhügieeni nõudeid järgides.		
Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained		
152 t	30 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab juhendi alusel tellitud pagaritooteid erinevatest taigatest järgides toiduohutuse ja tööohutuse nõudeid</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 152 iseseisev töö: 30 kokku: 182</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained 2. valib õiged väiketöövahendid ja seadmed ning kasutab ja puhastab neid ohutult 3. hoiab korras töökoha kogu tööprotsessi ajal 4. järgib toiduohutuse ja isikliku hügieeni reegleid 5. teeb tehnoloogilise kaardi alusel vajalikud tooraine arvutused, kaalub toorained, osaleb inventuuris 6. valmistab taigna vastavalt tehnoloogilisele juhendile 7. vormib ja viimistleb toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile 8. kergitab ja küpsetab vastavalt tehnoloogilisele juhendile 9. jahutab ja viimistleb (kaunistab) vastavalt tehnoloogilisele juhendile 10. pakendab ja serveerib vastavalt tehnoloogilisele juhendile 11. puhastab töökoha, seadmed, väikevahendid ja tööruumid 	<p>Toorainete kaalumise tehnoloogilise kaardi alusel</p> <p>Taigna valmistamine, kihistamine.</p> <p>Toote vormimine (sh erikujulised tooted), kergitamine, küpsetuseelne viimistlemine, küpsetamine, jahutamine, küpsetusjärgne viimistlemine, pakendamine</p> <p>Toodete kaunistamine</p> <p>Töökoha ja tööruumide puhastamine</p> <p>Seadmete kasutamine ja puhastamine</p> <p>Isiklik hügieen</p> <p>Tooted:</p> <p>Tellimusel valmistatavad liht- ja valikpagaritooted</p>	<p>Praktiline töö, iseseisev töö, eneseanalüüs</p>	<p>Eristav</p>

<p>Hindamisülesanne: I Praktiline töö: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel ühe tellitud toote</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. valmistab ette töökoha, valib vajalikud töövahendid 2. kaalub toorained, valmistab ette 3. valmistab taigna 4. tükeldab, 5. vormib, viimistleb toote 6. küpsetab 7. jahutab 8. pakendab/serveerib 9. kasutab seadmeid ning väikevahendeid ohutult 10. järgib toiduhügieeni 11. korrastab töökoha ja käitlemisruumi 12. enesehinnang praktilistele oskustele 13. vastab suuliselt toote kohta esitatud küsimustele 	<p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p>
--	---

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<ol style="list-style-type: none"> 1. valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained ja valib õiged väiketöövahendid, seadmed ning 2. hoiab korras töökoha kogu tööprotsessi ajal 3. järgib toiduohutuse ja isikliku hügieeni reegleid 4. teeb tehnoloogilise kaardi alusel vajalikud tooraine arvutused ja kaalub toorained tellitud tootele ning valmistab taigna 5. kergitab, vormib ja küpsetab vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Valmistab söödava ja välimuselt vastuvõetava toote. 6. viimistleb ja jahutab ning kaunistab vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks välimuselt vastuvõetav toode. 7. pakendab/serveerib vastavalt tehnoloogilisele juhendile 8. Puhastab töökoha, seadmed, väikevahendid ja tööruumid 	<p>Lisaks lävendile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Oskab hinnata toorainete kvaliteeti. 2. teeb tehnoloogilise kaardi alusel vajalikud tooraine arvutused ja kaalub toorained tellitud tootele ning valmistab standardile vastava taigna. 3. kergitab, vormib ja küpsetab vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Valmistab standardile vastava toote. 4. viimistleb ja jahutab ning kaunistab vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode. 5. pakendab/serveerib vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tunneb pakkematerjale. 6. puhastab töökoha, seadmed, väikevahendid ja tööruumid. Valib õiged puhastusvahendid. 	<p>Lisaks lävendile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Oskab pakkuda toorainetele asendusi, hindab toorainete kvaliteeti, oskab inventuuri läbi viia. 2. teeb tehnoloogilise kaardi alusel vajalikud tooraine arvutused ja kaalub toorained tellitud tootele, ning valmistab ideaalse taigna. Arvutab kogused asendustoorainetele. 3. kergitab, vormib, on loov ja pakub välja oma ideid, küpsetab vastavalt tehnoloogilisele juhendile, toetab kaasõpilasi. Valmistab ideaalse toote. 4. viimistleb ja jahutab ning kaunistab vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks ideaalne toode. 5. pakendab/serveerib vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Pakub välja teisi pakendamise viise. 6. puhastab töökoha, seadmed, väikevahendid ja tööruumid. Kirjeldab puhastusaine toime põhimõtet.

Iseseisvad tööd

Sooritab iseseisvalt igapäevased puhastustööd, teeb põhipuhastuse käitlemisruumides.
Hindab toodete kvaliteeti
Eneseanalüüs

Praktilised tööd

Valmistab tehnoloogilise kaardi järgi liht- ja valikpargaritooteid

Hindamine	Eristav	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine;	õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktiline töö täies mahus I Praktiline töö: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel toote 1.valmistab ette töökoha, valib vajalikud töövahendid 2.kaalub toorained, valmistab ette 3.valmistab taigna 4.tükeldab, 5.vormib, viimistleb toote 6.küpsetab 7.jahutab 8.pakendab/serveerib 9.kasutab seadmeid ning väikevahendeid ohutult 10.järgib toiduhügieeni 11.korrastab töökoha ja käitlemisruumi	
Mooduli hindamine	eristav hindamine	
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitrite“, Tartu 2005 Pagariõppe põhikursuse õppematerjal: http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/%C3%95ppekava/Pagari%C3%B5ppe%20p%C3%B5hikursuse%20%C3%B5ppematerjal_%C3%B5pik.pdf Pagariõppe põhikursus: http://pagariõppe-pohikursus.innove.ee/	

Rakvere Ametikool

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

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
29	Kondiitri praktiline töö	7	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud osaliselt moodul kondiitritoodete tehnoloogia		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel kondiitritooteid, töötades ohutult ja toiduhügieeni nõudeid järgides.		
Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained		
152 t	30 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab juhendi alusel tellitud kondiitritooteid erinevatest taigatest ja pooltoodetest järgides toiduohutuse ja tööohutuse nõudeid</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 126 iseseisev töö: 26 kokku: 152</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained 2. valib õiged väiketöövahendid ja seadmed ning kasutab ja puhastab neid ohutult 3. hoiab korras töökoha kogu tööprotsessi ajal 4. järgib toiduohutuse ja isikliku hügieeni reegleid 5. teeb tehnoloogilise kaardi alusel vajalikud tooraine arvutused ja kaalub toorained 6. valmistab taigna ja sellest pooltooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile 7. vormib ja viimistleb toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile 8. jahutab ja viimistleb vastavalt tehnoloogilisele juhendile 9. valmistab ja kasutab tehnoloogilises juhendis oleva täidise, kreemi, kaunistusmaterjalid vm 10. pakendab/serveerib vastavalt tehnoloogilisele juhendile 11. Puhastab töökoha, seadmed, väikevahendid ja tööruumid 	<p>Toorainete kaalumise tehnoloogilise kaardi alusel</p> <p>Taigna valmistamine, kihistamine.</p> <p>Pooltoodete, toodete küpsetuseelne viimistlemine, küpsetamine, jahutamine, küpsetusjärgne viimistlemine ,</p> <p>Kaunistusmaterjalide kasutamine ja kaunistuste valmistamine, toodete kaunistamine, pakendamine</p> <p>Seadmete kasutamine ja puhastamine</p> <p>Isiklik hügieen</p> <p>Töökoha ja tööruumide puhastamine</p> <p>Tooted:</p> <p>Tellimusel valmistatavad kondiitri- ja valikpagaritooted</p>	<p>praktiline töö, iseseisev töö</p>	<p>Eristav</p>

Hindamisülesanne:

I Praktiline töö: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel toote

1. valmistab ette töökoha, valib vajalikud töövahendid
2. kaalub toorained, valmistab ette
3. valmistab taigna
4. valmistab pooltoote, toote
5. küpsetab
6. jahutab
7. valmistab kreemi, kaunistused
8. valmistab toote, kaunistab
9. pakendab/serveerib
10. külmutab pooltooteid ja tooteid
11. kasutab seadmeid ning väikevahendeid ohutult
12. järgib toiduhügieeni
13. korrastab töökoha ja käitlemisruumi

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1. valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained ja valib õiged väiketöövahendid, seadmed ning 2. hoiab korras töökoha kogu tööprotsessi ajal 3. järgib toiduohutuse ja isikliku hügieeni reegleid 4. teeb tehnoloogilise kaardi alusel vajalikud toorained arvutused ja kaalub toorained tellitud tootele ning valmistab kondiitri pooltooted (küpsetab, vahustab, jahutab) 5. paneb kokku kondiitritoote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Valmistab söödava ja välimuselt vastuvõetava toote. 6. pakendab/serveerib vastavalt tehnoloogilisele juhendile 7. Puhastab töökoha, seadmed, väikevahendid ja tööruumid	Lisaks lävendile: 1. Oskab hinnata toorainete kvaliteeti. 2. teeb tehnoloogilise kaardi alusel vajalikud toorained arvutused ja kaalub toorained tellitud tootele ning valmistab standardile vastava pooltoote. 4. Paneb kokku kondiitritoote ning kaunistab vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode. 5. pakendab/serveerib vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tunneb pakkematerjale.	Lisaks lävendile: 1. Oskab pakkuda toorainetele asendusi, hindab toorainete kvaliteeti, oskab inventuuri läbi viia. 2. teeb tehnoloogilise kaardi alusel vajalikud toorained arvutused ja kaalub toorained tellitud tootele, ning valmistab ideaalse pooltoote. Arvutab kogused asendustoorainetele. 3. Paneb kokku kondiitritoote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, on loov ja pakub välja oma ideid, toetab kaasõpilasi. Valmistab ideaalse toote. 4. pakendab/serveerib vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Pakub välja teisi pakendamise viise.
Iseseisvad tööd		
praktiliste tööde analüüs, retseptide otsimine ja kohandamine		
Praktilised tööd		
Kondiitritooted, lehttaignast ja pärimi- lehttaignast valikpagaritooted		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel kondiitritoodetele kaunistusi Jaotus tundides: praktiline töö: 26 iseseisev töö: 4 kokku: 30	1. valmistab kaunistusi (lilli ja lehti) suhkrumassist ja martsipanist 2. valmistab kaunistusi šokolaadist (pritsitud figuurid, tekst, šokolaadipaberi kasutamine jm) 3. valmistab kreemist pritsitud lilli 4. kaunistab piparkookide glasuuriga	Kaunistusmaterjalide kasutamine ja kaunistuste valmistamine, toodete kaunistamine	praktiline töö, iseseisev töö	Eristav

Hindamisülesanne:

osaleb kõikides praktilise töö tundides, valmistab etteantud kaunistused

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1.valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained ja valib õiged töövahendid, seadmed 2.hoiab korras töökoha kogu tööprotsessi ajal 3.järgib toiduohutuse ja isikliku hügieeni reegleid 4.teeb tehnoloogilise kaardi alusel vajalikud tooraine arvutused ja kaalub toorained 5.valmistab kaunistusmassid või kreemid vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Valmistab müüdava kaunistuse. 6 .pakendab kaunistused vastavalt tehnoloogilisele juhendile 7.Puhastab töökoha, seadmed, väikevahendid ja tööruumid	Lisaks lävendile: 1. Oskab hinnata toorainete kvaliteeti. 2.teeb tehnoloogilise kaardi alusel vajalikud tooraine arvutused ja kaalub toorained tellitud tootele ning valmistab standardile vastava kaunistuse. 3.pakendab kaunistused vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tunneb pakkematerjale.	Lisaks lävendile: 1. Oskab pakkuda toorainetele asendusi, hindab toorainete kvaliteeti, oskab inventuuri läbi viia. 2.teeb tehnoloogilise kaardi alusel vajalikud tooraine arvutused ja kaalub toorained tellitud tootele, ning valmistab ideaalse kaunistuse. Arvutab kogused asendustoorainetele. 3.on loov ja pakub välja oma ideid ja valmistoote kujundusi , toetab kaasõpilasi. 4.pakendab kaunistused vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Pakub välja teisi pakendamise viise.
Iseseisvad tööd		
praktiliste tööde analüüs, juhendite ja videode otsimine kaunistuste valmistamiseks		
Praktilised tööd		
Kaunistused kreemist, martsipanist, sokolaadist, suhkrumassist, puuviljadest, glasuuridest, dekoormassidest		

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktiline töö täies mahus I Praktiline töö: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel toote 1.valmistab ette töökoha, valib vajalikud töövahendid 2.kaalub toorained, valmistab ette 3.valmistab taigna 4.valmistab pooltoote, toote 5.küpsetab 6.jahutab 7.valmistab kreemi, kaunistused 8. valmistab toote, kaunistab 9.pakendab/serveerib 10.kasutab seadmeid ning väikevahendeid ohutult 11.järgib toiduhügieeni 12.korrastab töökoha ja käitlemisruumi
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele“, Tartu 2005 E. Randoja „Kondiitritöö tehnoloogia“, 1988 I.Vanaveski „Kondiitritoodete valmistamine“, 2007 Kondiitritoodete tehnoloogia praktilised tööd ja ülesanded: http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf

Rakvere Ametikool

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

Sihtrühm	põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
30	Tootearendus	4	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Toiduohutus ja osaliselt Pagaritoodete valmistamise alused.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate toote arendamise protsessist		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseiseiv töö sh lõimitud üldained	
30 t	50 t	24 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab toote arendamise protsessi väikeettevõttes ja arendab juhendamisel rühmatööna pagaritoote Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 30 iseiseiv töö: 14 kokku: 64	<ol style="list-style-type: none"> 1. kirjeldab tootearendust suunavaid tegureid 2. kirjeldab juhendamisel tootearenduse etappe 3. viib juhendamisel läbi turu- uuringu 4. kirjeldab kaubanduses pakutavat pagaritoodete sortimendiga 5. valib juhendamisel rühmatööna arendatava toote ja planeerib selle tootmisprotsessi 6. koostab rühmatööna tehnoloogilise kaardi arendatavale tootele 7. valmistab rühmatööna tehnoloogilise kaardi alusel toote, dokumenteerib proovitoomise protsessi andmed 8. viib rühmatööna läbi toote tutvustuse ja degusteerimise, kogub tagasiside 9. analüüsib ja parendab arendatavat toodet 10. arvestab rühmatööna arendatava toote hinna 11. Esitab toote arendamise protsessi kohta kirjaliku aruande 	Pagaritoodete sortiment Turu- uuringud Tootearenduse protsess Retsepti kohandamine, toorainete asendused Proovitootmise läbi viimine Tehnoloogiline kaart Degusteerimine tagasiside kogumine Toote analüüs Kalkulatsioon	kombineeritud loeng, töölehed, internetist info otsimine, praktiline töö, arvutusülesanded	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Hindamismeetod:

Valib juhendamisel rühmatööna arendatava toote ja planeerib selle tootmisprotsessi. Koostab tehnoloogilise kaardi arendatavale tootele Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel toote, dokumenteerib proovitoomise protsessi andmed Viib läbi toote tutvustuse ja degusteerimise, kogub tagasiside Analüüsib ja parendab arendatavat toodet Arvestab arendatava toote hinna Koostab arendatavale tootele tootelehe Esitab toote arenduse protsessi kohta kirjaliku aruande	Praktiline töö
Lävend	
1. kirjeldab tootearendust suunavaid tegureid 2. kirjeldab juhendamisel tootearenduse etappe 3. viib juhendamisel läbi turu- uuringu 4. kirjeldab kaubanduses pakutavat pagaritoodete sortimendiga 5. valib juhendamisel rühmatööna arendatava toote ja planeerib selle tootmisprotsessi 6. koostab rühmatööna tehnoloogilise kaardi arendatavale tootele 7. valmistab rühmatööna tehnoloogilise kaardi alusel toote, dokumenteerib proovitoomise protsessi andmed 8. viib rühmatööna läbi toote tutvustuse ja degusteerimise, kogub tagasiside 9. analüüsib ja parendab arendatavat toodet 10. arvestab rühmatööna arendatava toote hinna 11. Esitab toote arendamise protsessi kohta kirjaliku aruande	
Iseseisvad tööd	
internetist info otsimine, turu- uuring, töölehed, kalkulatsioonid	
Praktilised tööd	
Proovitoomise läbi viimine, toote tutvustuse ja degusteerimise läbi viimine	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
arendab juhendamisel rühmatööna toote pakendi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 10 kokku: 40	1. kirjeldab toiduainetööstuses kasutatavaid pakkematerjale 2. võrdleb ja annab hinnangu kaubanduses leiduvatele pakenditele 3. kujundab juhendamisel rühmatööna arendatavale tootele pakendi ja valmistab mullaazi 4. viib läbi toote tutvustuse ja kogub arendatavale pakendile tagasiside, vajadusel parendab 5. arvestab juhendamisel rühmatööna pakendi hinna erinevate tootmispartii suuruste jaoks 6. arvestab juhendamisel rühmatööna arendatava toote hinna koos pakendiga ja võimaliku hinna jaekaubanduses	Pakendid ja pakendamine Pakendi mullaazi praktiline valmistamine Tagasiside kogumine Pakendi ja toote hinna kalkulatsioon	kombineeritud loeng, arvutusülesanded, töölehed, praktiline töö, internetist info otsimine, küsitluse läbi viimine	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Kujundab juhendamisel rühmatööna arendatavale tootele pakendi ja valmistab mullaazi, viib läbi toote tutvustuse ja kogub tagasiside, annab oma pakendile hinnangu ja parendab seda, koostab pakendi hinna kalkulatsiooni. Esitab pakendi arendamise protsessi kohta kirjaliku aruande	Hindamismeetod: Praktiline töö
Lävend	
1. kirjeldab toiduainetööstuses kasutatavaid pakkematerjale 2. võrdleb ja annab hinnangu kaubanduses leiduvatele pakenditele 3. kujundab juhendamisel rühmatööna arendatavale tootele pakendi ja valmistab mullaazi 4. viib läbi toote tutvustuse ja kogub arendatavale pakendile tagasiside, vajadusel parendab 5. arvestab juhendamisel rühmatööna pakendi hinna erinevate tootmispartii suuruste jaoks 6. arvestab juhendamisel rühmatööna arendatava toote hinna koos pakendiga ja võimaliku hinna jaekaubanduses	
Iseseisvad tööd	
internetist info otsimine, arvutusülesanded	
Praktilised tööd	
pakendi mullaazi valmistamine	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on: osavõtt praktilistest töödelt iseseisvad tööd esitatud Kompleksülesanne: ÕV 1 ja ÕV 2- ülesanne on täidetud hindamiskriteeriumite alusel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele“, Tartu 2005 E. Randoja „Kondiitritöö tehnoloogia“, 1988 I.Vanaveski „Kondiitritoode valmistamine“, 2007 Kondiitritoode tehnoloogia praktilised tööd ja ülesanded: http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf O, Tiiu;M, Birgit "Tootearendus ja turundus" 2020

Rakvere Ametikool

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

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
31	Pagaritoodete tehnoloogia lõpphindamine	1	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud pagaritoodete moodulid ja praktika vähemalt 90% ulatuses		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija tõendab õppeperioodil õppekavas läbitud kompetentside saavutatust		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
10 t	10 t	6 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Pagaritoodete tehnoloogia õpiväljundite hindamine Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. õppija tõendab pagaritoodete tehnoloogia kompetentside saavutamist 2. sooritab praktilise töö tõendades pagaritoodete tehnoloogia kompetentside saavutamist hindamiskriteeriumite alusel	Õppija tõendab neid kompetentse, mis õppekava läbimisel peavad olema saavutatud lävendi tasemel	hindamine	Eristav

Hindamisülesanne:

I Suuline/kirjalik arvestus:

II Praktiline töö: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel 2 erinevat taignat ja nendest tooted

1. valmistab ette töökoha, valib vajalikud töövahendid

2. kaalub toorained, valmistab ette

3. valmistab taigna

4. tükeldab,

5. vormib, viimistleb toote

6. küpsetab

7. jahutab

8. pakendab/serveerib

9. kasutab seadmeid ning väikevahendeid ohutult

10. järgib toiduhügieeni

11. korrastab töökoha ja käitlemisruumi

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Valmistab tehnoloogilise juhendi järgi pagaritooteid. Tulemuseks müüdivad tooted.	Valmistab tehnoloogilise juhendi järgi pagaritooteid. Tulemuseks standardile vastavad tooted.	Valmistab tehnoloogilise juhendi järgi pagaritooteid. Tulemuseks ideaalsed tooted.

Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
kõik õpiväljundid peavad olema saavutatud vähemalt lävendi tasemel	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Kokkuvõttev hindamine toimub peale pagaritoodete tehnoloogiaga seotud moodulite number 1, 2, 3, 4, 5, 6 ja 9 läbimist</p> <p>Eeldus mooduli hindamisele pääsemiseks: saavutatud hinnatavas moodulis vähemalt 90% õpiväljunditest lävendi tasemel</p> <p>Õppija tõendab puuduvad kompetentsid vähemalt lävendi tasemel</p>
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Õppekava, mooduli rakendusplaan

Rakvere Ametikool

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

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
32	Kondiitritoodete tehnoloogia lõpphindamine	1	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud kondiitritoodete moodulid ja praktika vähemalt 90% ulatuses		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija tõendab õppeperioodil õppekavas läbitud kompetentside saavutatust		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseiseiv töö sh lõimitud üldained	
10 t	10 t	6 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
Kondiitritoodete tehnoloogia õpiväljundite hindamine Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. õppija tõendab kirjeldades suuliselt/kirjalikult kondiitritoodete tehnoloogia kompetentside saavutamist 2. sooritab praktilise töö tõendades kondiitritoodete tehnoloogia kompetentside saavutamist hindamiskriteeriumite alusel	Õppija tõendab kompetentse, mis õppekava läbimisel on nõutavad	Eristav
Hindamisülesanne: I kirjeldab suuliselt/kirjalikult kondiitritoodete ja pooltoodete valmistamist II Koostab kirjaliku töö teemal „..... tort“ (ei ole lubatud kasutada standardretseptuuri) -sissejuhatus -tehnoloogiline ja kalkulatsioonikaart, tõlgitud ka inglise keelde -toorainete tellimus III – praktiline töö – -valmistab tehnoloogilise kaardi alusel ühe kondiitritoote loetelust - valmistab oma kirjaliku töö põhjal 0,3 kg ja 1,0 kg tordi, mis on koostiselt identsed - pakendab ja markeerib tooted - puhastab seadmed ja tootmisruumid rühmatööna. - annab hinnangu sooritusele		Hindamismeetod: Praktiline töö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

1. õppija tõendab kirjeldades suuliselt/kirjalikult kondiitritoodete tehnoloogia kompetentside saavutamist 2. sooritab praktilise töö tõendades kondiitritoodete tehnoloogia kompetentside saavutamist hindamiskriteeriumite alusel	1. õppija tõendab kirjeldades suuliselt/kirjalikult kondiitritoodete tehnoloogia kompetentside saavutamist 2. sooritab praktilise töö efektiivselt tõendades kondiitritoodete tehnoloogia kompetentside saavutamist hindamiskriteeriumite aluse ületamisel	1. õppija tõendab kirjeldades suuliselt/kirjalikult kondiitritoodete tehnoloogia kompetentside saavutamist 2. sooritab praktilise töö efektiivselt tõendades kondiitritoodete tehnoloogia kompetentside saavutamist täiesti ideaalselt hindamiskriteeriumite alusel
--	---	--

Iseseisvad tööd

tehnoloogiline ja kalkulatsioonikaart

Hindamisülesanne	Kokkuvõttev hindamine toimub peale pagaritoodete tehnoloogiaga seotud moodulite number 1, 2, 3, 6, 7 ja 10 läbimist Eeldus mooduli hindamisele pääsemiseks: saavutatud hinnatavas moodulis vähemalt 90% õpiväljunditest lävendi tasemel Õppija tõendab puuduvad kompetentsid vähemalt lävendi tasemel
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Kõik õpiväljundid peavad olema saavutatud vähemalt lävendi tasemel	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hindamine toimub peale pagaritoodete tehnoloogiaga seotud moodulite number 1, 2, 3, 6, 7 ja 10 läbimist Eeldus mooduli hindamisele pääsemiseks: saavutatud hinnatavas moodulis vähemalt 90% õpiväljunditest lävendi tasemel Õppija tõendab puuduvad kompetentsid vähemalt lävendi tasemel
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Õppekava, mooduli rakendusplaan

Rakvere Ametikool

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

Sihtrühm	põhihariduse nõudeta õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
33	Pagaritoodete kujundus ja kaunistamine	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab pagaritoodetele erinevaid kaunistuselemente, valides selleks sobivad toorained ja töövahendid		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
10 t	30 t	12 t	
Teemad ja alateemad	<p>Kujundamise põhitõed Valikute tegemine toote kaunistamisel/kujundamisel Pumat Glasuurid Puisted Soolataigen Kaunistuspärmitaigen Rukkikaunistustaigen Kuumutamise teel valmistatavad želeed erikujulised pagaritooted (pühadetooted, lastepärased saiad) piparkoogid ja küpsised suhkruglasuur lõigete tegemine kergituskorvide kasutamine shabloonide valmistamine ja kasutamine</p>		
Hindamiskriteeriumid	<p>kaunistab ja kujundab toote kasutades erinevaid pumateid, glasuure, puisteid ja zelesid ning järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid valmistab juhendi alusel taigast kaunistuselemente, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid; kasutab toote kujunduses erinevaid kaunistusi ja loob neist kompositsiooni valmistab värvilisi taigaid kasutades värvilisi tooraineid ja toiduvärve valmistab erikujulisi pagaritooted kaunistab piparkooke või küpsiseid suhkruglasuuriga kasutab pärmitaignatoodete ja rukkitaigatoodete kergitamisel kergituskorve</p>		

	kaunistab pärimaigatooteid ja rukkitaigatooteid lõigetega kaunistab pagaritooteid kasutades shabloone
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele	
Iseseisev töö	töölehed, internetist kaunistuste näidiste/juhendite leidmine
Praktilised tööd	juhendi alusel erinevate pagariõpetuste kaunistamine kasutades pumatit ja/või glasuuri ja/või zeled ja/või puisteid juhendi alusel tootele soolataignast, rukkikaunistustaignast või kaunistuspärimaigust kaunistuste valmistamine Värviliste tainaste valmistamine Erikujuliste toodete valmistamine Piparkookide/küpsiste kaunistamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Eeldus mooduli hindamisele pääsemiseks : sooritatud praktilised tööd täies mahus Iseseisvad tööd esitatud
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele“, Tartu 2005 Pagariõppe põhikursuse õppematerjal: http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/%C3%95ppekava/Pagari%C3%B5ppe%20p%C3%B5hikursuse%20%C3%B5ppematerjal_%C3%B5pik.pdf Pagariõppe põhikursus: http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/

Rakvere Ametikool

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

Sihtrühm	Põhihariduse omandanud õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
34	Kondiitritoodete kaunistamine	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Osaliselt läbitud kondiitritoodete tehnoloogia.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab kompositsiooni ja kujundamise põhitõed. Valmistab kondiitritoodetele erinevaid kaunistuselemente, kasutades valmistamisel sobivaid tooraineid ja töövahendeid.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
8 t	14 t	4 t	
Teemad ja alateemad	<p>Kujundamise põhitõed, värvusõpetus, kompositsioon. Valikute tegemine toote kaunistamisel, kujundamisel. Toorained: kakao, šokolaadis, glasuurid, kakaovõi, glükoosisiirup, kondenspiim, mandlid. Toorainete eripäradega arvestamine. Kaunistamine šokolaadi ja glasuuriga šokolaadi ja glasuuri kasutamise eripärad vastavalt tootele. Šokolaadist ja glasuurist figuurid, erinevad tehnikad. Šokolaadist või glasuurist voolimismass, martsipan, suhkrumass. Kaunistamine dekoormassidega Martsipanist, dekoormassist(suhkrumass, šokolaadimass, lillepasta) Martsipanist ja dekoormassist figuurid, erinevad tehnikad (vormililled, vormita valmistatud lilled)</p>		
Hindamiskriteeriumid	Kasutab toote kujunduses erinevaid kaunistusi ja kujundab neist kompositsiooni.		
Õppemeetod	Interaktiivne loeng Töölehed Enesehindamine Praktilised ülesanded juhendi aluse		
Hindamisülesanne	Esitluse koostamine šokolaadist ja dekoormassidest kaunistuselementide kohta vastavalt juhendile Šokolaadist ja/või glasuurist kaunistuselementide valmistamine ja toote kujundamine.		
Hindamine	Mitteeristav		

Lävend	
<p>Õpilane osaleb kõikides praktilise töö tundides ja täidab etteantud praktilised õpiülesanded hindamiskriteeriumite alusel. Koostab esitluse šokolaadist ja dekoormassidest kaunistuselementide kohta. Valmistab šokolaadist, glasuurist , dekoormassist kaunistuselemente ja kujundab toote kasutades kujundamise põhitõdesid.</p>	
Iseseisev töö	Esitluse koostamine šokolaadist ja dekoormassidest kaunistuselementide kohta vastavalt juhendile.
Praktilised tööd	Šokolaadist, glasuurist ja dekoormassidest kaunistuselementide valmistamine ja toodete kujundamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Moodul loetakse arvestatuks kui on sooritatud järgmised tööd:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. šokolaadist ja/või glasuurist kaunistuselementide valmistamine ja nendega toote kujundamine 2. martsipanist ja/ või suhkrumassist kaunistuste valmistamine ja nendega toote kujundamine 3. royal icing´u erinevaid tehnikaid kasutades martsipankattega tordi kujundamine 4. etteantud teemal juhendi alusel esitluste koostamine ja esitamine
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>E. Kiisman, M. Piirman, 2005, "Küpsetuskunst" Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex http://martsipanjasuhkrumass.weebly.com/ http://kaunistused.weebly.com/kasutatud-allikad.html http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/</p>