

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	
42 t		10 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab rühmatööna toiduainetööstuse kui majandusharu tähtsust Eestis ning Euroopa Liidus - võrdleb toiduainetööstuse valdkonnaettevõtteid lähtuvalt erinevate toiduainete töötlemise tegevusaladest - kirjeldab toiduseaduse põhjal toidukäitlemise aluseid toiduainetööstuses 	Toiduainetööstuse ajalugu Eestis ja maailmas Toiduainetööstuse arengusuunad Toiduainetööstuse mitmekesisus ja tähtsus Toiduainetööstuse ettevõtted Toiduainete tehnoloogia Erialane võõrkeel	Kombineeritud loeng, seminar, iseseisev töö, rühmatöö, videote vaatamine, info otsimine internetist, arutelu, õppekäik	Mitteeristav
Lävend				
Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemused 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	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele toiduainetööstuse töötajale lähtudes valdkonna kutse-etikast - leiab internetist toiduainetööstusevaldkonna töökuulutused ja valib endale sobiva põhjendades valikut 	Kutsestandard Kutseeksam, kutse omistamine Õppekava Õppeplaan Töökuulutused	Kombineeritud loeng, seminar, iseseisev töö, rühmatöö, videote vaatamine, info otsimine internetist, arutelu	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Hindamisülesanne vastavalt hindamiskriteeriumitele				
Lävend				
Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemused 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	<ul style="list-style-type: none"> - iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning mõju inimese tervisele juhendi alusel - kirjeldab erinevate toitumisvajadustega inimeste toidu valiku võimalusi 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 tulemused 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 Globaalne soojenemine Happevihmad Kõrbestumine Populatsiooni kasv Saastumine	Rühmatöö loeng Iseseisev töö Arutelu	Mitteeristav
---	--	--	--	--------------

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemused 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kooli koduleht http://www.rak.edu.ee/ 2. Õppekorralduseeskiri, Õppetootuste kord 3. Leivaliidu koduleht http://www.leivaliit.ee/ 4. Eesti Toiduainetööstuse Liit koduleht http://toiduliit.ee/ 5. Kutsekoda (www.kutsekoda.ee) 6. Erinevate toidutööstuse ettevõtete kodulehed.

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
2	Toiduohutus	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toiduohutuse järgimise tähtsust toidu käitlemisel		
Teoreetiline töö, Praktiline töö	Iseseisev töö		
54t + 6 t	18 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

<p>mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust pagari- ja kondiitritöös Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab rühmatööna toiduhügieeniülesandeid lähtuvalt pagari- ja kondiitritöö eripärast - selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimiseolulisust toiduohutuse tagamisel - kirjeldab rühmatööna hügieeninõudeid pagari- ja kondiitritöö ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele - selgitab juhendi alusel toorainete ning pagari- ja kondiitritoodete füüsilise, keemilise ja bioloogilise saastumise põhjusi ja sellest tulenevaid tagajärgi - selgitab rühmatööna toidukahjurite kontrollija tõrje vajalikkust pagari- ja kondiitritöös 	<p>Toidukäitlemine Töökorraldus Töötajate tööülesanded, jaotus Toiduainete, pooltoodete ja valmistoitude säilitus Töökoha korraldamine Töökoha korraldamise põhimõtted, planeerimine, tööde järjestus ja ajastamine Toiduhügieen Mikroorganismid Toiduainete säilitamine Isiklik hügieen Seadusandlus Tööohutus</p>	<p>Kombineeritud loeng, seminar, iseseisev töö, rühmatöö, videote vaatamine, info otsimine internetist, arutelu</p>	<p>Mitteeristav</p>
---	---	---	---	---------------------

Hindamisülesanne:
Kirjalik test: isiklik hügieen

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemused vastavalt hindamiskriteeriumitele

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

<p>puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt juhendile 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 Mustus, liigid Mustuse eemaldamise viisid toidutööstuses Koristustarvikud, värvikoodid Koristusseadmed Puhastusained, vesi Desinfitseerimisained, lahuste valmistamine Ohutusnõuded, ohutuskaart puhastusainete kasutamisel Puhastusplaan, koristuskaardid 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 tulemused vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab pagari- ja kondiitri ettevõtte 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 Enesekontrollisüsteemi loomine HACCP põhimõtted Vajalikkus Rakendamine Tehnoloogilise skeemi ülesehitus Kriitilised kontrollpunktid Toidutoorme käitlemisest tulenevad ohud ja nende vältimine</p>	<p>Kombineeritud loeng, arutelu, rühmatöö, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Tööleht: enesekontroll õpiväljundi hindamiskriteeriumite alusel</p>				

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemused 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 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	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	Tiina Ervald, Merle Aasna
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
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

<p>kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid;</p>	<p>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>	<p>1. Enda tundmaõppimine Minapiit Isiksuseomadused Huvid Väärtused Teadmised, oskused, kogemused Õpitavat eriala toetavad isiksuseomadused, teadmised, oskused, kogemused</p> <p>2. Suhtlemisoskused 2.1. Suhtlemise olemus Suhtlemise komponendid: info vahetamine, tajumine, mõjutamine Esmamulje. Esmamulje rikkujad Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine Suhtlemistõkked Suhtlemise baasoskused (kontakti loomine, aktiivne kuulamine, selge eneseväljendus) ja kompleksoskused Käitumisstiilid: agressiivne, alistuv ja kehtestav käitumine Enesekehtestamine 2.2. Meeskonnatöö Grupp ja meeskond. Roll ja rolliootused meeskonnas Rollikonflikt</p> <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 püstitamine Erinevad keskkonnategurid</p>	<p>Miniloeng Paaristöö Grupitöö Videotreening Rollimäng Projektõpe Ajurünnak Esitlus Analüüs Arutelu Kirjalik töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: 1. Eneseanalüüs oma isiksuseomaduste, teadmiste, oskuste, kogemuste sh meeskonnatöö- ja suhtlemisoskuste kohta tuues välja tugevused jaarendamist vajad küljed. 2. Koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani</p>		<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö</p>		
<p>Lävend</p>				
<p>Õpiväljund loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele.</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				

Enesehindamise ja õpitava eriala tundmise küsimustike ning mõttearenduslehtede täitmine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi;</p>	<p>selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli 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 Grupitöö Intervjuu Projektöpe Ajurünnak Esitlus Analüüs Arutelu Kirjalik töö Ettevõtte külastus Töövarjupäev</p>	<p>Mitteeristav</p>

		<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 IIIkursusele ?) 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
kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses;	analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas 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	1.Ettevõtluskeskkond Ettevõtte mikro ja makrokeskkond Lõiming: ÕV 2 2.Probleemid ühiskonnas Probleemi märkamine Probleemi määratlemine Eesmärkide seadmine Alternatiivsete lahendusstrateegiate/ tegevuskavade pakkumine Lahendusstrateegia/ tegevuskava valik ja koostamine Lahenduskäigu hindamine	Mitteeristav
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
--------------	----------------------	------------------	-----------

<p>mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama;</p>	<p>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</p>	<p>I kursus 1. Karjääri kujundamine Karjääri mõiste Elukestev õpe Töötamise tulevikutrendid Tööturu tööjõu- ja oskuste vajadus Õpitava eriala kutsestandard 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 *Perekond *Ühiskondlik aktiivsus *Turvatunne *Tervis 4. Karjääriplaan</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Kandideerimisdokumentide koostamine. Karjääriplaan koosta</p>		<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö</p>	
<p>Lävend</p>			
<p>Õpiväljund loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele.</p>			
<p>Iseseisvad tööd</p>			
<p>Iseseisvad tööd: Ettevalmistus töövestluseks . Ülevaate koostamine maakonna ettevõtetest, mis on seotud õpitava erialaga</p>			

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	põhikooli baasil õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	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	148 t	26t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette toorained nisutainast lihtpagaritoodete valmistamiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 15 iseseisev töö: 14 kokku: 59	<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 	Toorained Teraviljad ja teraviljasaadused Taignaparendajad Mugavdusained (kuivjuuretis, valmissegud) Viimistlusmaterjalid Seemned, päHKlid Tooraine arvestus	Kombineeritud loeng, ideekaart, arutelu, praktiline töö, töölehed, kordamisküsimused ja mängud digitaalses keskkonnas, info otsimine internetist, videote vaatamine, arvutusülesanded	Eristav

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 ÕV I-II 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.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
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
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

<p>valmistab tehnoloogilise juhendi alusel nisutainast lihtpagaritooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 105 iseseisev töö: 40 kokku: 175</p>	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab nisutainaste valmistamistehnoloogiaid, 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 lauasaia, röstsai, vormisaia, palmiku, kukliid ja pitsapõhjad, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutust - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel juuretisega 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 tainamassi, valmistootte kaalu, küpsemis- ja jahtumiskao 	<p>Nisutaigna valmistamise tehnoloogiad taigna käärõtamine vormimine kergitamine küpsetamine Jahutamine Viimistlemine Viilutamine Organoleptiline hindamine Toodete kvaliteet</p>	<p>Kombineeritud loeng, ideekaart, arutelu, praktiline töö, töölehed, kordamisküsimused ja mängud digitaalses keskkonnas, info otsimine internetist, videote vaatamine, arvutusülesanded</p>	<p>Eristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne: jahutab, pakendab tooteid ÕV I-II kohta on üks hindamisülesanne Praktilise töö lõpus toimub õpilase enesehindamine. Vestluse käigus õpilane kirjeldab erinevate probleemsituatsioonide lahendamist.</p>		<p>Hindamismeetod: Praktiline töö Probleemsituatsiooni lahendamine</p>		
<p>Hinne 3</p>	<p>Hinne 4</p>	<p>Hinne 5</p>		
<p>1.viimistleb ja jahutab ning kaunistab vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks välimuselt vastuvõetav toode. 2 .pakendab/serveerib vastavalt tehnoloogilisele juhendile</p>	<p>Lisaks lävendile: 1.viimistleb ja jahutab ning kaunistab vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode. 2.pakendab/serveerib vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Nimetab pakkematerjale.</p>	<p>Lisaks lävendile: 1.viimistleb ja jahutab ning kaunistab vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks ideaalne toode. 2.pakendab/serveerib vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Nimetab pakkematerjale. Pakub välja teisi pakendamise viise</p>		

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 praktilise 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 f 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
5	Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast	7	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud osaliselt moodul Toiduohutus		
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	
34t	106 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, pähklid Toorainete ettevalmistamine tootmiseks	Kombineeritud loeng, ideekaart, arutelu, praktiline töö, töölehed, kordamisküsimused ja mängud digitaalses keskkonnas, info otsimine internetist, videote 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 rukkитайnast lihtpagaritooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 90 iseseisev töö: 33 kokku: 143	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab rukkитайnaste valmistamistehnoloogiaid, kergitamise ja küpsetamise põhimõtteid, tuues välja sarnasused ja erinevused - kirjeldab rukkijuuretise ja keetudevalmistamist ning kvaliteeti mõjutavaid tegureid - planeerib meeskonnas juhendi alusel rukkитайnaste toodete valmistamise ja korraldab oma töökoha, järgides tööohutuse nõudeid - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel toorained tootmiseks ette järgides säästlikkust - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erineva tehnoloogiaga rukkитайnast rukkileiva, peenleiva, lisanditega leiva, tera- ja seemneleiva, koorikleiva, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust - määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades rukkитайnastoodete valmistamise ja küpsetamise vigu - arvutab juhendi alusel taina väljatuleku ja lisatava vee koguse 	<p>Seadmed</p> <p>taignasegamismasinad, vahustajad, taigatükeldajad ja –ümarajad, taigaruullimismasinad, vormimismasinad, kerkekapid ja ahjud, jahutus- ja külmutusseadmed, pakkimismasinad Väiketöövahendid</p> <p>kaalud, krabad, noad, lõikurid, spaatlid, visplid, kausid, sõelad, ahjuplaadid, termomeetrid, lõikelauad, mõõtevahendid, käsikärud (togid), riivid, ahju-ja küpsetusvormid</p> <p>Tööohutus seadmete ja väiketöövahendite kasutamisel</p> <p>Seadmete ja töökoha puhastamine</p> <p>Ergonoomika</p> <p>Rukkитайnaste segamine</p> <p>Rukkитайnast toodete vormimine,</p> <p>Rukkитайnaste kergitamine</p> <p>Rukkитайnast küpsetamine</p> <p>Rukkитайnast vead</p> <p>Vee koguse arvutamine</p> <p>Küpsetuskadu, jahtumiskadu</p>	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. valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks välimuselt vastuvõetav toode.	Lisaks lävendile: 1. valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode.	Lisaks lävendile: 1. valmistab toote 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-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 f 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
6	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 gluteenivabadetoodete valmistamisel kasutatavad toorained - asendab ja arvutab tehnoloogilise juhendi järgi toodete toorainete kulu - eristab ja valib toodete valmistamiseks kasutatavaid jahusid määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti	Toorained Gluteenivabad jahud Tsöliaakia tehnoloogiline kaart	Kombineeritud loeng, ideekaart, arutelu, praktiline töö, töölehed, kordamisküsimused ja mängud digitaalses keskkonnas, info otsimine internetist, videote 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 erinevatest jahudest pagaritooted Jaotus tundides: teoreetiline töö: 25 praktiline töö: 55 iseseisev töö: 24 kokku: 104	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab pagaritoodete valmistamise 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 pagaritootet, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust - määratleb sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades erinevatest jahudest tainatoodete valmistamise ja küpsetamise vigu 	Gluteenivabad tooted Sepikud Karaskid Küpsetamise vead Puhastustööd	Kombineeritud loeng, ideekaart, arutelu, praktiline töö, töölehed, kordamisküsimused ja mängud digitaalses keskkonnas, info otsimine internetist, videote vaatamine, arvutusülesanded	Eristav
Hinne 3	Hinne 4		Hinne 5	
1. valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks müüdiv toode.	1. valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode.		Lisaks lävendile: 1. valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks ideaalne toode. 2. nimetab gluteenivaba toote nimetuse saamise tingimused	

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	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Valikpagaritoodete valmistamine	8	
Nõuded mooduli alustamiseks	läbitud osaliselt moodul lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast		
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 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 Täidised: soolased, magusad Viimistlusmaterjalid: määrded, puisted, pumatid, glasuurid, želeed</p>	<p>Kombineeritud loeng, näitlikustamine, arutelu, meeskonnatöö, praktiline töö, töölehed, kordamisküsimused ja mängud digitaalses keskkonnas, info otsimine internetist, videote vaatamine, arvutusülesanded</p>	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		

<p>1.valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained ja hindab nende kvaliteeti organoleptiliselt 2.teeb tehnoloogilise kaardi alusel vajalikud toorained arvutused ja kaalub toorained tellitud tootele töötades säästlikult</p>	<p>Lisaks lävendile: 1. Oskab pakkuda toorainetele asendusi.</p>	<p>Lisaks lävendile: 1. Oskab pakkuda toorainetele asendusi, oskab inventuuri läbi viia. 2.Arvutab kogused Asendustoorainele</p>
---	--	--

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 12 kokku: 52</p>	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab pärmitainast valikpagaritoote 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 väikesaiaid, stritslid, kringlid, pärjad, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust - määrab sensoorselt valikpagaritoodete vastavusekvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu - esitleb valmistatud valikpagaritooteid, lähtudes toote koostisest ning nimetades allergeenid 	<p>Pärmitaigna segamine Pärmitaignast toodete vormimine, kergitamine, küpsetamine, jahutamine Allergeenid Vead toodete valmistamisel Toote kvaliteedi hindamine Tööohutus</p>	<p>Kombineeritud loeng, näitlikustamine, arutelu, meeskonnatöö, praktiline töö, töölehed, kordamisküsimused ja mängud digitaalses keskkonnas, info otsimine internetist, videote vaatamine, arvutusülesanded</p>	<p>Eristav</p>

Hinne 3	Hinne 4	
1.valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks välimuselt vastuvõetav ja müüdav toode.	1.valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode.	1.valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks ideaalne toode.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
	- nimetab leht- ja pärmilehttaina	Pärmi- lehttaigna valmistamine	Kombineeritud loeng, näitlikustamine, arutelu, meeskonnatöö, praktiline töö, töölehed, kordamisküsimused ja mängud digitaalses keskkonnas, info otsimine internetist, videote vaatamine, arvutusülesanded	Eristav

valmistab tehnoloogilise juhendi alusel 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:

Praktiline ülesanne: Praktiline töö: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pärmileht- taigna ja lehttaigna ning 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. valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks välimuselt vastuvõetav ja müüdav toode.	1. valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode.	1. valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks ideaalne toode.

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

<p>valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 12 kokku: 52</p>	<p>- kirjeldab liiva- ja muretaina valmistamistehnoloogiaid 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 toodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu</p>	<p>Liivataigna valmistamine Muretaigna valmistamine Liivataignast toodete vormimine, küpsetamine, jahutamine, küpsetusjärgne viimistlemine</p>	<p>Kombineeritud loeng, näitlikustamine, arutelu, meeskonnatöö, praktiline töö, töölehed, kordamisküsimused ja mängud digitaalses keskkonnas, info otsimine internetist, videote vaatamine, arvutusülesanded</p>	<p>Eristav</p>
---	--	--	--	----------------

Hindamisülesanne:

Praktiline ülesanne:Praktiline töö: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liivataina ja muretaina 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
<p>1.valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks välimusest vastuvõetav ja müüdav toode.</p>	<p>1.valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode.</p>	<p>1.valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks ideaalne toode.</p>

<p>Lõimitud teemad</p>	<p>Keel ja kirjandus 1 EKAP Võõrkeel 1 EKAP Matemaatika 0,5 EKAP Füüsika 0,5 EKAP Kunst 0,75 EKAP</p>
-------------------------------	---

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks: sooritatud praktiline töö täies mahus, saavutatud ÕV-d vähemalt lävendi tasemel I Praktiline töö: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel tainad 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. kühsetab 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 „Kühsetuskunst- 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
8	Kondiitritoodete tehnoloogia	13	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud osaliselt moodul Valikpagaritoodete valmistamine		
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	
58t	228t	52t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoodete ja pooltoodete valmistamiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 12 kokku: 52	-liigitab kondiitritoodete toorained, nimetades nende kasutusvõimalused -kirjeldab laktoosi-, gluteeni- ja suhkruvabade toodete kasutamist kondiitritoodetes arvestades eritoitumist -eristab kondiitritöös kasutatavad toorained määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti - arvutab tehnoloogilise juhendi alusel digivahendeid kasutades kondiitritoodete valmistamise toorainete kulu, lähtudes pakendite suurusest, tootmisplaanist ning järgides säästlikkust	Toorained Aroomained, stabilisaatorid, viimistlusmaterjalid, puuviljad, marjad, hoidised, küpsetuskindlad täidised, tarrendained, šokolaad, kakao, glasuurid, martsipan, suhkrumass, tuumalised, seemned. Laktoosi-, gluteeni- ja suhkruvabade toodete kasutamine kondiitritoodetes arvestades eritoitumist. Kondiitritainaste toorained ja kasutamine, kvaliteet Tehnoloogilise kaardi koostamine, toorainete asendused Tehnoloogilise kaardi tõlkimine võõrkeelde Lõiming võtmepädevustega INGLISE KEEL- toorainete, viimistlusmaterjalide ja operatsioonide nimetused MATEMAATIKA- arvutusülesanded	Kombineeritud loeng, harjutusülesanded, rühmatöö, probleemsituatsiooni lahendamine, praktiline töö, iseseisev töö	Eristav

Hindamisülesanne: Kaalub tehnoloogilise kaardi alusel kondiitritoodete valmistamiseks vajalikud toorained ja valmistab tootmiseks ette. Kirjeldab antud toote valmistamist eritoitumisega 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.		Hindamismeetod: Praktiline töö
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Esitluses on välja toodud kõik tooraineid iseloomustavad näitajad. Teab eritoitumise puhul kasutatavaid tooraineid ja vajadusel asendab retseptis. Tooraine on kaalutud vastavalt kaalu täpsusklassile. Tõlgib võõrkeelest vähemalt 1. komponendilise retsepti tehnoloogilisi kaarte, lähtudes erialasest sõnavarast.	Esitlus on lisaks lävendile piltide ja näitlike videotega illustreeritud. Töö on tähtajaliselt esitatud. Teab eritoitumise puhul kasutatavaid tooraineid ja vajadusel asendab retseptis. Tooraine on kaalutud vastavalt kaalu täpsusklassile. Oskab selgitada kaalu täpsusklasse. Tõlgib võõrkeelest vähemalt 2. komponendilise kondiitritoote tehnoloogilisi kaarte lähtudes erialasest sõnavarast.	Esitlus on lisaks lävendile piltide ja näitlike videotega illustreeritud. Väga hea ja tähtajaliselt esitatud. Teab eritoitumise puhul kasutatavaid tooraineid ja vajadusel asendab retseptis. Tooraine on kaalutud vastavalt kaalu täpsusklassile. 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 kondiitritoodete 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 kondiitritoodete 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
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

<p>valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pool- ja kondiitritooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 praktiline töö: 180 iseseisev töö: 66 kokku: 286</p>	<p>-kirjeldab biskviittaina, võibbiskviittaina, muretaina, õhulise taina, mandlitaina, keedutaina, 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 teadmiste 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</p>	<p>KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA Kondiitri pooltoodete ja -toodete liigitus: Biskviittainas Võibiskviittainas Liiva- ja muretainas Piparkoogitaigen Besee ehk õhuline tainas Keedutainas Suhkruline tainas</p> <p>LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: AJALUGU - kondiitritoote valmistamise toorained läbi ajaloo EESTI KEEL – erialane sõnavara (õigekiri) INGLISE KEEL - tainaste, täidiste, toodete, nimetused ja valmistamise kirjeldamine KEEMIA – pihusüsteemid Kondiitritoote valmistamine Kondiitritoote vead ja nende vältimine Kondiitri pooltoodete ja –toodete külmutamine ja sulatamine</p>	<p>Kombineeritud loeng, harjutusülesanded, rühmatöö, iseseisev töö</p>	<p>Eristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Arvestuslikud tööd teemadel: Biskviit -ja võibbiskviittainas Mure-ja liivatainas Õhuline tainas Suhkruline tainas- koogid Kreemide valmistamine Siirupite valmistamine</p> <p>Pumatite ja glasuuride valmistamine Tarretiste valmistamine Biskviidi ja muretaigna külmutamine Praktiline töö: Tuuletasku valmistamine, pritsküpsise valmistamine, rullbiskviidi valmistamine, koorekreemiga biskviittordi valmistamine.</p>		<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Arvestustöö</p>		
<p>Hinne 3</p>	<p>Hinne 4</p>	<p>Hinne 5</p>		
<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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 konsistensi maitse ja küpsetusastmega. Järgib toiduhügieeni ja tööohutust.</p>		
<p>Iseseisvad tööd</p>				

E- õpimapi koostamine vastavalt juhendile praktilise töö käigus valmistatud toodetest.

Praktilised tööd

Biskviittaina valmistamine - koogid, küpsised, rullbiskviidid, tordipõhjad
Võibiskviittaina valmistamine - pritsküpsised, keeksid, muffinid, koogipõhjad
Muretaina valmistamine - koogid, küpsised, piparkoogid, magusad ja soolased korvikesed
Õhuline taigen - beseekoogid, beseerullid, beseeküpsised, tordipõhjad
Keedutaina valmistamine - koogid, profitroolid
Suhkruline tainas - koogid
Kreemide valmistamine
Siirupite valmistamine
Pumatite ja glasuuride valmistamine
Tarretiste valmistamine
Biskviidi ja muretaina 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

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
<http://www.riigiteataja.ee> - toidu märgistusele esitatavad nõuded ja märgistamise ning muul viisil teabe edastamise
kord <http://www.ampser.ee/> <http://tka.nutridata.ee>

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
9	Kookide ja tortide valmistamine	20	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud 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	
100 t	300 t	120 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

<p>valmistab kondiitritoodetele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 35 praktiline töö: 90 iseseisev töö: 32 kokku: 157</p>	<p>-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</p>	<p>Joonistamine Loominguline kujundamine Vabakäeharjutused Geomeetriselised 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 glasuurist voolimismass Valikute langetamine toote kaunistamisel/kujundamisel.</p>	<p>Kombineeritud loeng,töölehed, praktiline töö Iseseisev töö juhendi alusel</p>	<p>Eristav</p>
---	--	---	--	----------------

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
Esitus 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>Esitab kõik töölehed ja iseseisvad tööd. Valmistab juhendi järgi martsipanist/suhkrumassist , šokolaadist kaunistusi. Kujundab valmistatud kaunistustega toote järgides kompositsiooni põhimõtteid.</p>	<p>Esitab kõik töölehed ja iseseisvad tööd tähtajaliselt. Pakub välja kaunistamise viise, valmistab martsipanist/suhkrumassist , šokolaadist kaunistusi. Leiab digivahendeid kasutades näidiseid kaunistuste valmistamiseks. Kujundab valmistatud kaunistustega toote järgides kompositsiooni põhimõtteid.</p>	<p>Esitab kõik töölehed ja iseseisvad tööd tähtajaliselt. Valmistab iseseisvalt meisterlikke kaunistusi leides näidised digivahendeid kasutades. Kujundab valmistatud kaunistustega toote järgides kompositsiooni põhimõtteid.</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>	<p>-kirjeldab kreemide valmistamist sh laktoosivabade, liigitades tooraine ja tehnoloogia alusel -kirjeldab täidiste, želeed, 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>	<p>Pagaritoodete kujundamine Kondiitritoodete kujundamine Õhulisest taigast 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>
<p>Hindamisülesanne: Osaleb kõikides praktilise töö tundides ja täidab etteantud praktilised ja õpiülesanded, testi kompositsiooniõpetuse ja värvusõpetuse kohta hindamiskriteeriumite alusel.</p>		<p>Hindamismeetod: Test Õpimapp/portfoolio</p>		
<p>Hinne 3</p>	<p>Hinne 4</p>	<p>Hinne 5</p>		
<p>Õpilane kirjeldab kreemide, zelee, täidiste ja siirupite valmistamist, nimetades kasutusvõimalused. Valmistab kreeme, zelee, siirupeid, täidiseid, kooke, planeerides juhendi alusel oma tööd ja järgides hügieeni- ja tööohutusnõudeid. Kaunistab juhendi alusel kooke, kasutades kavandatud kaunistuselemente. Osaleb kõikides praktilise töö tundides ja täidab etteantud praktilised õpiülesanded hindamiskriteeriumite alusel. Valmistab müüdava toote.</p>	<p>Õpilane kirjeldab kreemide, zelee, täidiste ja siirupite valmistamist, nimetades kasutusvõimalused. Valmistab kreeme, zelee, siirupeid, täidiseid, kooke, planeerides iseseisvalt oma tööd ja järgides hügieeni- ja tööohutusnõudeid. Osaleb kõikides praktilise töö tundides ja täidab etteantud praktilised õpiülesanded hindamiskriteeriumite alusel. Pakub välja toorainete asendusi. Pakub välja variante toodete kaunistamiseks. Valmistab standardile vastava toote.</p>	<p>Õpilane kirjeldab kreemide, zelee, täidiste ja siirupite valmistamist, nimetades kasutusvõimalused. Valmistab kreeme, zelee, siirupeid, täidiseid, kooke, planeerides iseseisvalt tööd ja vajusel juhendab ka kaaslast. Järgib hügieeni- ja tööohutusnõudeid. Osaleb kõikides praktilise töö tundides ja täidab etteantud praktilised õppeülesanded hindamiskriteeriumite alusel. Asendab vajadusel tooraineid. Valmistab kaunistuselemente lähtudes retseptist ja kasutades loovust. Valmistab ideaalse toote.</p>		
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>E- õpimapi koostamine praktiliselt valmistatud tööde kohta.</p>				

Praktilised tööd
Dekoormassidest , royal, icingust ja šokolaadist, glasuurist kaunistuste valmistamine. Pagar- ja kondiitritoodete valmistamine, kujundamine ja kaunistamine.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad	Õppemeetodid	Hindamine
Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte Jaotus tundides: teoreetiline töö: 45 praktiline töö: 120 iseseisev töö: 41 kokku: 206	-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	Tortide liigitus Tooraine kulu arvestamine Toorained ja nende säästlik kasutamine Töökorraldus Tööohutus Seadmed, töövahendid ja nende kasutamine Meeskonnatöö Tortide valmistamine(puuviljatort, martsipanitort, puistega tort, sefiiritort, vahukooretort, beseetort) Kaunistuste kujundamine ja valmistamine Tordi kaunistamine	Kombineeritud loeng, rühmatöö, iseseisev töö, praktiline töö	Eristav
Hinne 3	Hinne 4			
Õpilane kirjeldab tortide valmistamise erinevaid võimalusi. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel torte, kasutades tooraineid säästlikult ja järgides toiduhügieeni ja tööohutust. Valmistab müüdava toote. Osaleb kõikides praktilise töö tundides ja täidab etteantud praktilised õpiülesanded hindamiskriteeriumite alusel.	Õpilane kirjeldab tortide valmistamise erinevaid võimalusi. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel torte, kasutades tooraineid säästlikult, järgides toiduhügieeni ja tööohutust. Pakub välja toorainete asendusi. Pakub välja variante toodete kaunistamiseks. Valmistab standardile vastava toote.	Õpilane kirjeldab tortide valmistamise erinevaid võimalusi.Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel torte, kasutades tooraineid säästlikult, järgides toiduhügieeni ja tööohutust.		

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-kondiitrile“, 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	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Maiustuste valmistamine	4	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud osaliselt moodul Kondiitritoodete tehnoloogia		
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
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

<p>valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trühvleid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 12 kokku: 52</p>	<p>-arvutab tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu trühvlike 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 trühvlike valmistamiseks vajalikud töövahendid -valmistab tehnoloogilise juhendi alusel ja viimistleb suhkrusiirupist 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</p>	<p>Kakao ja šokolaad, šokolaadi liigid Rasvagliid ja selle liigid Tuumalised: päklikid, mandlid, laastud, kookoshelbed ja nende ettevalmistamine Toorjuustud, nende üldiseloomustus Vahukoored ja kooreasendajad Puuviljad: kuivatatud, värsked, sukaad Pooltoodete valmistamine trühvlikele Täidiste valmistamine trühvlikele Trühvlike valmistamine, vormimine ja viimistlemine</p>	<p>Kombineeritud loeng, praktiline töö, arutelu, rühmatöö, iseseisev töö</p>	<p>Eristav</p>
--	--	---	--	----------------

Hindamisülesanne:

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

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Valdab tehnoloogilise kaardi lugemist. Täidab hügieeninõudeid ja kasutab ohutult seadmeid. Tempereerib juhendamisel šokolaadi ja valmistab trühvleid. Kaunistab vastavalt juhendile. Pakendab vastavalt juhendile.</p>	<p>Valdab tehnoloogilise kaardi lugemist. Täidab hügieeninõudeid ja kasutab ohutult seadmeid. Tempereerib iseseisvalt šokolaadi ja valmistab trühvleid. Leiab toorainete asendusi. Pakub välja erinevaid kaunistamise viise.</p>	<p>Valdab tehnoloogilise kaardi lugemist. Täidab hügieeninõudeid ja kasutab ohutult seadmeid. Tempereerib iseseisvalt šokolaadi ja valmistab trühvleid. Asendab vajadusel tooraineid. Kaunistab iseseisvalt vastavalt sisu sobivusega oma fantaasiaga.</p>

Iseseisvad tööd

Õpimapp, Trühvli tootearenduse koostamine ja ettekandmine.

Praktilised tööd

Trühvlike valmistamine, pakendamine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab tehnoloogilise juhendi alusel komme Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 12 kokku: 52	-arvutab tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu kommide valmistamiseks -valib toorained ja valmistab tootmiseks ette järgides säästlikkust -valib tehnoloogilise juhendi alusel kommide valmistamiseks vajalikud töövahendid -valmistab tehnoloogilise juhendi alusel ja viimistleb komme, sh vahukomme -pakendab kommid, tuginedes teadmiste erinevatest pakkematerjalidest, pakkemasinate tööpõhimõtetest ning lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhustest	Tooraine kulu arvutamine Toorained, toorainete ettevalmistamine, ratsionaalne kasutamine Töövahendid Kommide valmistamine ja kaunistamine Pakkematerjalid Pakkemasinad Kommide pakendamine, kommikarpide valmistamine	Kombineeritud loeng, praktiline töö, rühmatöö, iseseisev töö.	Eristav
Hinne 3	Hinne 4			
Valdab tehnoloogilise kaardi lugemist. Täidab hügieeninõudeid ja kasutab ohutult seadmeid. Valmistab tehnoloogilise kaardi järgi komme. Kaunistab vastavalt juhendile. Valmistab kommikarbi ja pakendab vastavalt juhendile.	Valdab tehnoloogilise kaardi lugemist. Täidab hügieeninõudeid ja kasutab ohutult seadmeid. Leiab toorainete asendusi. Pakub välja erinevaid kaunistamise viise. Valmistab kommikarbi ja pakendab iseseisvalt kommid.	Valdab tehnoloogilise kaardi lugemist. Täidab hügieeninõudeid ja kasutab ohutult seadmeid.		

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	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	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	Õppemeetodid	Hindamine
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

<p>valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid pagaritooteid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 5 kokku: 21</p>	<p>-kirjeldab pagaritoodete külmutamise, sulatamise, kergitamise ja küpsetamise põhimõtteid nimetades tekkivaid vigu ja nende vältimist</p> <p>-valmistab külmutatavad tainad ja pooltooted, kasutades asjakohaseid seadmeid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära</p> <p>-valmistab külmutatavad eelküpsetatud pagaritooted, valmistooted, kasutades sügavkülmakindlaid tooraineid, kasutades asjakohaseid seadmeid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära</p> <p>-külmutab pagaritooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid</p>	<p>Kiirkülmutamine Sulatamine Eelküpsetatud pagaritooted</p>	<p>Kombineeritud loeng, näitlikustamine, arutelu, meeskonnatöö, praktiline töö, töölehed, kordamisküsimused ja mängud digitaalses keskkonnas, info otsimine internetist, videote vaatamine, arvutusülesanded</p>	<p>Eristav</p>
--	--	--	--	----------------

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>1.Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks müüdav toode.</p> <p>2.Kõik iseseisvad tööd ja hindamisülesanded sooritatud</p>	<p>1.Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks standardile vastav toode.</p> <p>2.Kõik iseseisvad tööd ja hindamisülesanded sooritatud</p>	<p>1.Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks ideaalne toode.</p> <p>2.Kõik iseseisvad tööd ja hindamisülesanded sooritatud</p>

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 5 kokku: 21</p>	<p>-kirjeldab kondiitritoodete külmutamise, sulatamise põhimõtteid nimetades tekkivaid vigu ja nende vältimist</p> <p>-valmistab külmutatavad kondiitritooted, kasutades sügavkülmakindlaid tooraineid, asjakohaseid seadmeid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära</p> <p>-külmutab kondiitritooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid</p>	<p>Kondiitritoodete kiirkülmutamine Kondiitritoodete sulatamine</p>	<p>Kombineeritud loeng, näitlikustamine, arutelu, meeskonnatöö, praktiline töö, töölehed, kordamisküsimused ja mängud digitaalses keskkonnas, info otsimine internetist, videote vaatamine, arvutusülesanded</p>	<p>Eristav</p>
Hinne 3	Hinne 4			
<p>Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks müüdav toode.</p> <p>Kõik iseseisvad tööd ja hindamisülesanded sooritatud</p>	<p>Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks standardile vastav toode.</p> <p>Kõik iseseisvad tööd ja hindamisülesanded sooritatud</p>	<p>Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks ideaalne toode.</p> <p>Kõik iseseisvad tööd ja hindamisülesanded tähtsajaliselt esitatud.</p>		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad	Õppemeetodid	Hindamine
küpsetab sügavkülmutatud pagaritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 5 kokku: 21	- sulatab ja/või kergitab ning töötleb külmutatud tooted vastavalt juhendile - küpsetab külmutatud tooted vastavalt juhendile	Külmutatud toodete sulatamine, kergitamine, viimistlemine, küpsetamine	Kombineeritud loeng, näitlikustamine, arutelu, meeskonnatöö, praktiline töö, töölehed, kordamisküsimused ja mängud digitaalses keskkonnas, info otsimine internetist, videote vaatamine, arvutusülesanded	Eristav
Hinne 3	Hinne 4			
Sulatab ja küpsetab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks müüdiv toode. Kõik iseseisvad tööd ja hindamisülesanded sooritatud.	Sulatab ja küpsetab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks standardile vastav toode. Kõik iseseisvad tööd ja hindamisülesanded sooritatud.	Sulatab ja küpsetab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks ideaalne toode. Kõik iseseisvad tööd ja hindamisülesanded tähtajaliselt sooritatud.		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab sügavkülmutatud kondiitritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 5 kokku: 21	-valmistab külmutatud tainast, pooltoodetest tooteid kasutades asjakohaseid seadmeid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära -sulatab ja kaunistab külmutatud tooted vastavalt juhendile	Kondiitritoodete sulatamine Kondiitritoodete valmistamine pooltoodetest Kondiitritoodete kaunistamine	Kombineeritud loeng, näitlikustamine, arutelu, meeskonnatöö, praktiline töö, töölehed, kordamisküsimused ja mängud digitaalses keskkonnas, info otsimine internetist, videote vaatamine, arvutusülesanded	Eristav
Hinne 3	Hinne 4			
Valmistab kondiitritooteid külmutatud pooltoodetest vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks müüdiv toode. Kõik iseseisvad tööd ja hindamisülesanded sooritatud.	Valmistab kondiitritooteid külmutatud pooltoodetest vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks standardile vastav toode. Kõik iseseisvad tööd ja hindamisülesanded sooritatud	Valmistab kondiitritooteid külmutatud pooltoodetest vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks ideaalne toode. Kõik iseseisvad tööd ja hindamisülesanded tähtajaliselt sooritatud.		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	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 Pakkeseadmed Märgistamise nõuded Külmaahela katkematus</p>	<p>Kombineeritud loeng, näitlikustamine, arutelu, meeskonnatöö, praktiline töö, töölehed, kordamisküsimused ja mängud digitaalses keskkonnas, info otsimine internetist, videote vaatamine, arvutusülesanded</p>	<p>Eristav</p>
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
<p>Pakendab tooted kasutades erinevaid pakkematerjale. Märgistab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile.</p>	<p>Pakendab tooted kasutades erinevaid pakkematerjale. Märgistab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile.</p> <p>Kirjeldab pakkematerjali mõju toote kvaliteedile.</p>	<p>Pakendab tooted kasutades erinevaid pakkematerjale. Märgistab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile.</p> <p>Kirjeldab erinevate pakkematerjalide mõju keskkonnale. 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 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/</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

12	Pagari praktika	20	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud osaliselt moodul Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel praktikaettevõttes tehnoloogiliste juhendite alusel erinevaid pagari-tooteid		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktika	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
32t	460 t	28t	

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, Individaalne töö Iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktika eesmärkide püstitamine				
Lävend				
Koostab oma praktikadokumendid. Planeerib oma praktikaeesmärgid praktikajuhendi põhjal.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	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 Töö sisekorraeeskirjad	Arutelu, Individaalne töö Iseseisev töö	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	Tööohutus Seadmed Puhastustööd Jäätmekäitlus Koostöö		
-------------------------------	---	--	--	--

Hindamisülesanne:

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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 töökoha ja selle ümbruse, seadmed ja vahendid, järgides ettevõtte puhastusplaani - määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele - mõistab oma rolli tootmisprotsessis, 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	Praktiline töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Hinnatakse ÕVI-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	Õppemeetodid	Hindamine
analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 10 kokku: 12	<ul style="list-style-type: none"> - 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 etteantud juhendile, viidates kasutatud allikatele, kasutades digivahendeid - esitleb praktiliselt saadud kogemusi eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid 	Praktikaaruande Esitus	Arutelu, Individuaalne töö, esitus	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 praktikaaruande, 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
13	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	Praktika	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
24t	432 t	64 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
<p>planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele Jaotus tundides:</p> <p>praktiline töö: 6 kokku: 6</p>	<ul style="list-style-type: none"> - planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded koostöös ettevõtte praktika juhendajaga järgides individuaalset praktikakava - 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 	<p>Ettevõtte äriidee Ettevõtte ruumide paigutus Ettevõtte töökorraldus Toodete sortiment</p> <p>Töö sisekorraeeskirjad Tööohutus Seadmed Puhastustööd Jäätmekäitlus Koostöö</p>	iseseisev töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:
hinnatakse koos ÕV III praktika aruandes

Lävend

Planeerib oma praktika eesmärgid koostöös praktikaetevõttega. Töötab järgides praktikaetevõtte sisekorda.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

<p>valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid Jaotus tundides: praktika: 412 iseseisev töö: 84 kokku: 496</p>	<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 töökoha 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 	<p>Toodete sortiment Kondiitritoote valmistamine Kondiitritoote pakendamine Kondiitritoote ladustamine Töö sisekorraeskirjad Tööohutus Seadmed Puhastustööd Jäätmekäitlus Koostöö</p>	<p>Praktiline töö Iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
---	---	--	--	---------------------

Hindamisülesanne:

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

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 10 kokku: 12</p>	<ul style="list-style-type: none"> -kirjeldab oma osa praktikaettevõtte tootmiseahelas -hindab oma eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, vastavalt individuaalsele praktikakavale -koostab ja esitleb rühmale praktikaaruande eestikeeles vastavalt etteantud juhendile, viidates kasutatud allikatele, kasutades digivahendeid 	<p>Praktika aruanne ettekanne</p>	<p>Mitteeristav</p>

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 sooritatud (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
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	1 väljendab ennast õppekeeles selgelt, arusaadavalt ning suhtlussituatsioonile sobivalt nii suuliselt kui ka kirjalikult		
	2 koostab eri liiki tekste (tarbetekst, arutus, kirjalik kokkuvõte, referaat, juhend jt)		

3 loeb ja mõistab nii seotud kui sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), teeb järeldusi ja loob uusi seoseid
4 kasutab saadud infot oma tekstides ja igapäevaelus
5 väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga
6 tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost,
7 arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal

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>

[LISA 1 : eesti keel ja kirjandus rakenduskava lisa](#)

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 keelekasutajana. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonnaga		
Õpiväljundid	<p>1 suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, 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 taotlusdokumendid</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 läveni 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 "Mitmepalgeline 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	1 kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust		
	2 kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest		
	3 seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi		
	4 esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult		
	5 kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel		

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Eristav hindamine. Mooduli hinne kujuneb teemade kaalutud keskmistest hinnetest. Eristava hindamise puhul on tulemuseks õpiväljundite saavutamine lävendi 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 loovkasutamine;</p> <p>2) hinne „4“ – „hea“ – õpilane on saavutanud õpiväljundid ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine; 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>
	<p>Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. (2000). Matemaatika 10. klassile. Tallinn: Koolibri.</p> <p>Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. (2001). Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Koolibri.</p> <p>Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. (2005). Matemaatika 12. Klassile. Tallinn: Koolibri.</p> <p>Tõnso, T., Veelmaa, A. (1993). Matemaatika 10. klassile. Tallinn: Mathema.</p> <p>Levin, A., Tõnso, T., Veelmaa, A. (1995). Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Mathema.</p> <p>Tõnso, T., Veelmaa, A. (1996). Matemaatika 12. klassile. Tallinn: Mathema.</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
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
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

<p>mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab Maa sfääre kui süsteeme ja nende 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 	<p>UNIVERSUM JA SELLE KUJUNEMINE</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	<p>Arutelu, iseseisev töö, referaat, ülesannete lahendamine.</p>	<p>Mitteeristav</p>
---	--	--	--	---------------------

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
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

<p>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</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kasutab keemiliste elementideperioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel 2. Kirjeldab korrektsete mõistete jäfüüsiliste suurusetega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid 3. Iseloomustab soojusenergia muutmiseviise, nähtusi, seaduspärasusi 4. Kirjeldab õigete füüsiliste suurusetega jamõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi 5. Kirjeldab tähtsamaid mikromaailmamudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust 6. Kasutab keemiliste elementideperioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel 7. Lahendab ja vormistab erinevaidülesandeid ja kasutab selleks korrektset mõõtühikuid 8. Kasutab õigesti mõõtühikute süsteeme 9. Teostab õigesti arvutused, kontrollib saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektset 10. Selgitab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel 	<p>MIKROMAAILM JA AINE EHTUS 2,3 EKAP (60t= 46t T+ 14t IS)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. AATOMI JA MOLEKULI EHTUS JA MUDELID 1 EKAP (26t= 20t T+ 6t IS) Anorgaaniliste ainete põhiklassid <ul style="list-style-type: none"> - oksiidid, alused, happed, soolad- valemite ja nimetuste koostamine Aatomi ehitus - aatomi ehituse põhimõtted, elementaariosakesed, ioonid, isotoobid. Lahused - lahuste liigid, lahustumise mehhanism, elektrolüüdid. Ülesannete lahendamine 2. MIKROMAAILMA EHTUS 1,3 EKAP (34t= 26t T + 8t IS) Ideaalse gaasi olekuvõrrand, ülesannete lahendamine Planetaarne aatomimudel, elementaariosakesed Elektrostaatika, elektrinähtused <ul style="list-style-type: none"> - Elektrostaatika nähtus, ülesannete lahendamine - Alalisvool, vahelduvvool, magnetism, ülesannete lahendamine Optika - Geomeetrilise optika põhiseadused, ülesannete lahendamine 	<p>Arutelu Rühmatöö Referaat Iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Test: Ainete põhiklassid Test: Aatomi ehitus Test: Lahused Test: Soojusõpetus Test: Elekter Referaat optikast.</p>		<p>Hindamismeetod: Kontrolltöö Test Referaat Ettekanne/esitlus</p>		
<p>Lävend</p>				
<p>Hindelisi hinnatakse mitteeristavalt ning tuleb saavutada positiivne tulemus, mis vastab lävendikriteeriumidele.</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				

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
<p>mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritsevakeskkonna mõjust inimese tervisele</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 34 iseseisev töö: 10 kokku: 44</p>	<p>1. Kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe)</p> <p>2. Iseloomustab inimese keemilist koostist ja mõistab pärandumise seaduspärasusi</p> <p>3. Selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid</p> <p>4. Koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid</p> <p>5. Kirjeldab inimese arengut ja tervislikuseisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast</p> <p>6. Selgitab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel</p>	<p>ORGANISM, KUI TERVIK 1,7 EKAP (44t= 34t T + 10t IS)</p> <p>Organismide keemiline koostis: 20t T + 6t IS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Orgaaniliste ainete eripära ja struktuur. Süsivesinike homoloogiline rida- Süsivesinikud, oksüdeerumine, põlemisülesanded. - Polümeerid - Orgaanilised ühendid :alkoholid, Karbonüülühendid, süsivesikud. <p>Biomolekulide tähtsus eluslooduses : 4t T</p> <ul style="list-style-type: none"> - Toiduainete toiteväärtus, lisaained ning tervislikkuse seos koostisega.- <p>Organismide energiavajadus.</p> <p>Organismide ehitus ja talitus: 10t T+ 4t IS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rakkude ehitus ja talitus. - Organismide aine- ja energiavahetus. - Paljunemine ja areng. - Pärilikkus, inimene kui tervikorganism. 	<p>Arutelu, rühmatöö, iseseisev töö.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>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</p>			<p>Hindamismeetod: Kontrolltöö Test</p>	
<p>Lävend</p>				
<p>Hindelisi töid hinnatakse mitmeeristavalt ning tuleb saavutada positiivne tulemus, mis vastab lävendikriteeriumidele</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Süsivesinike valemite koostamine Erinevate orgaaniliste ühendite omadused ja kasutamine</p>				

Tuntumate polümeeride omadused ja kasutamine.
 Paljunemisviiside võrdlus. Pärilikud haigused.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab teaduse ning tehnoloogiavõimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja majanduse arengu tagamiseks 2. Selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid3. Selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi 4. Kirjeldab orgaaniliste ja anorgaanilisteainete toimet inimestele ja keskkonnale. 5. Võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi. 6. Nimetab loodusteaduste ning tehnoloogiaarengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid 7. Kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest 8. Võrdleb erinevaid eetilis-moraalseidseisukohti ning nende usaldusväärset 9. Nimetab majandustegevusega kaasnevaidlooduskeskkonna probleeme 10. Selgitab loodus- ja sotsiaalkeskonnasomavahelisi seoseid ja probleeme 11. Kirjeldab inimese arengut ja tervislikuseisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast 12. Kirjeldab oma elukohta (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme 13. Kirjeldab abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe 	<p>LOODUSTEADUSTE RAKENDUSVÕIMALUSI. KESKKOND JA KESKKONNAKAITSE: 1 EKP (26t= 20t T+ 6t IS)</p> <p>Loodusteaduste rakendusvõimalused 0,5 EKAP (14t= 10t T+ 4t IS)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geeni- ja biotehnoloogia, transgeensed organismid - Nanotehnoloogia ja kaasaegne materjaliteadus. Bioenergeetika. - Nakkushaigused ja nende vältimine - Organismi kahjustavad ained. Alused, happed ja soolad igapäevaelus. <p>Keskkond ja keskkonnakaitse: 0,5 EKP (12t= 10t T+ 2t IS)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Majanduskeskkond,Globaliseerumine ja globaalsed keskkonnaprobleemid - 4t T+ 2t IS -Elukeskkond.Ökoloogilised tegurid sh organismide omavahelised suhted, ökosüsteemid. <p>Looduskaitse- ja keskkonnakaitse nüüdisaegsed suunad ning rahvusvaheline koostöö, liikide hävimist põhjustavad tegurid- 6t T</p> <p>ELUKESKKOND, SELLE SÜSTEEMID NING KAITSE- 6t t</p> <p>Ökoloogilised tegurid sh organismide omavahelised suhted, ökosüsteemid. Looduskaitse- ja keskkonnakaitse nüüdisaegsed suunad ning rahvusvaheline koostöö, liikide hävimist põhjustavad tegurid</p>	<p>Rühmatöö, arutelu, iseseisev töö.</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne: Referaat teemal: Geneetilisel muundatud toit. Rühmatöö ja selle esitlus teemadel: nanotehnoloogia, nakkushaigused ja nende vältimine, organismi kahjustavad ained. Referaat globaalsetest keskkonnaprobleemidest. Test	Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Test Referaat Ettekanne/esitlus
---	--

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 Maaailma 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 moraalnormidest, ning toimib kõlbelise ja vastutustundliku ühiskonnaliikmena</p> <p>Seos gümnaasiumi õppekava kehalise kasvatus valdkonna, riigikaitse valikkursuse ja sotsiaalsainete valdkonna õppeainetega: ajalugu, ühiskonnaõpetus, inimeseõpetus, inimgeograafia</p>		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained		Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
159 t		23 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------

<p>omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist</p>	<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 perekonna ajalugu perekonnavormid perekonna ülesanded Seksuaalsuhted lühi- ja pikaajaline suhe püsisuhete loomine ja säilitamine Turvaline seksuaalkäitumine seksuaalsuhted ja turvaline seksuaalne käitumine terviseriskid seksuaalsuhetes enesehinnang ja seksuaalsuhted Abielu pulmatavad perekonnaseadus Laps ja vanem pereplaneerimine vanemate kasvatusstiil kui lapse enesehinnangut kujundav faktor lapse areng kiindumussuhe ja vanemate roll selle kujunemisel. Kodu ja perekonnaelu</p>	<p>Arutelu Grupitöö Esitlus Õppefilmid ja nende analüüsid Probleemülesannete lahendamine 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 heitel ja nende tehnika aeroobne- ja anaeroobne vastupidavus kergejõustiku võistlusmäärustiku tundmine ja kohtunikuna tegutsemine</p> <p>Sportmängud korvpalli tehnika ja taktika korvpallimäng jalgpalli tehnika ja taktika jalgpallimäng erinevad sportmängude tutvumine korvpalli ja jalgpalli võistlusmäärustiku tundmine ning kohtunikuna tegutsemine</p> <p>Võimlemine rühi-, koordinatsiooni- ja võimlemisharjutused erinevatele lihaskrühvidele 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>

<p>Õpiväljund 2</p>	<p>Hindamiskriteeriumid</p>	<p>Teemad/alateemad</p>	<p>Õppemeetodid</p>
----------------------------	------------------------------------	--------------------------------	----------------------------

<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 pöörded sündmused muinasajast tänapäevani, ja paigutab tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õiges ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti • Toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta • Põhjendab inimeste ja riikide jätkusuutlikkuse 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-vanuselise struktuuri 	<p>Eesti ajaloo pöörded. Riigi toimimine.</p>	<p>Avatud loeng, arutelu, grupitööd, artiklite kokkuvõtteid ja analüüsid, mõistekaartide ja esitluste koostamine, töö kaardiga,</p> <p>meediapõhised uurimised ja analüüsid, kontrolltööd.</p>
---	---	---	--

Iseseisvad tööd

Ajatelje koostamine.

<p>Õpiväljund 3</p>	<p>Hindamiskriteeriumid</p>	<p>Teemad/alateemad</p>	<p>Õppemeetodid</p>
<p>mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Selgitab, millised muutused on toimunud taasiseseisvumise järgses Eesti majanduses, õigusruumis, valitsemiskorralduses, riigikaitse 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, EL ja ÜROs • Kirjeldab Eesti riigikaitse strateegiat, ülesehitust ja ressursse • Tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike 	<p>Eesti ajaloo pöörded. Muudatused maailmas 20. sajandil ja 21. sajandi algul. Riigi toimimine.</p>	<p>Avatud loeng, arutelu, grupitööd, meediapõhised uurimised ja analüüsid, esitlused, ettekanded, kontrolltööd, probleemülesanded, allikakriitilise lugemisoskuse omandamine.</p>

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
hindab üldnimikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nendeerisusi, 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 vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähtsuse tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel • Kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid 	Eesti ajaloo pöörded. Muutused maailmas 20. sajandil ja 21. sajandi algul. Riigi toimimine.	Arutelu, meediapõhised uurimised ja analüüsid, probleem-tagajärg seoste analüüs, probleemülesannete lahendamine, allikakriitilise lugemisõiguse omandamine, mõistekaartide ja esitluste koostamine.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamine on eristav. Teadmisi ja oskusi hinnatakse protsessihinnetega ja moodul lõpeb kokkuvõtliku hindegaga, 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.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Gümnaasiumi perekonnaõpetuse õpik. Tallinn 2007 Õpetaja poolt koostatud töölehed (seksuaalkasvatuse, perekonnafunktsioonid 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 – olümpialikumine 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.

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 ajalooaga; analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse; kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks; väljendab ennast läbi loomingulise 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 kultuurrahvastel. Ajastu kultuurilooline taust. Gooti stiili arhitektuuri tunnused. Tallinna vanalinn. Eesti kirikud. • Renessans 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 , esitlus, 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 Ajastu kultuurilooline taust, muusikaelu põhiomadused ja rollid ajastus. • 4 T Renessanss ja barokk Ajastu kultuurilooline taust, muusikaelu põhiomadused ja rollid ajastus. Heliloojad ja märgilised teosed. Stilistilised seosed kujutava kunsti ja arhitektuuriga. • 2 T Klassitsism ja romantism Ajastu kultuurilooline taust, muusikaelu põhiomadused ja rollid ajastus. Heliloojad ja märgilised teosed. Stilistilised seosed kujutava kunsti ja arhitektuuriga. <ul style="list-style-type: none"> • 2 T 20nes sajand Ülevaade ajastu kultuuriloolisest taustast ning uutest muusikastiilidest ja vooludest (impressionism, ekspressionism, juugend, minimalism) • 2 T Eesti muusika 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) • 4 T Populaarkultuur 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 külustus jm) • 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 põhjendamise 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
	2. Määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel 3. Tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid 4. Uurib ja kirjeldab kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta 5. Koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost +3 muusikateost), asetab valitud teosed ja nende autorid „suuremasse pilti“, analüüsides nendesuhet vastava ajastu ja teiste autoritega ning esitleb seda 6. Kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust ja/või omaloomingu eelistusi 7. Mõistab ja esitleb ühte enda jaoks tähendusrikast muusika- või kunstiteost ja põhjendab oma valikut, kirjeldades selle emotsionaalset mõju endale
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rommel „Peatükke kunstiajaloo“, T. Viirand „Kunstiajalugu noortele“, V. Vaga „Üldine kunstiajalugu“, A. Graham-Dixon „Kunst“, E.H. Gombrich „Kunstilugu“, „Eesti maal“ Kõik on seotud“ ... pluss temaatilised õpikud, käsiraamatud, elulooraamatud jne. Internet, Youtube, temaatilised veebikeskonnad.

Rakvere Ametikool

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

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 tabelitöötluse, veebis navigeerimise ja esitluse loomise põhimõtteid ning kasutab neid informatsiooni hankimiseks, töötlemiseks, edastamiseks, tööks vajalikuks suhtluseks.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained		Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
40 t		12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab teksti- ja tabelitöötluse, 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 tabeli4. 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	Eristav

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	<ol style="list-style-type: none"> 1. kirjeldab turvalist interneti kasutamist 2. sooritab internetis lihtsamaid erialase infootsinguid 3. hindab ja töötleb internetist leitud infot 4. kasutab elektronposti, vastab kirjadele 	<p>Veebi kasutamine: veebis navigeerimine, otsing, elektronposti kasutamine, kirjavahetus, adresseerimine, postkasti haldamine, listid ja uudisgrupid, turvalisus, andmekaitse</p> <p>Interneti kasutusvõimalused ja turvalisus.</p>	Kombineeritud loeng, praktiline töö, harjutusülesanded	Eristav
<p>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</p>			<p>Hindamismeetod: Suuline esitus Hindeline arvestus</p>	
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		

Rakvere Ametikool

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

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) MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - 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		
60 t	18 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab lihtsat erialast teksti, saab aru igapäevatööga 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 põhitoorained 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 olukordades Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 6 kokku: 36	1. suhtleb juhendamisel lihtsates tööolukordades, sõnastab oma mõtted arusaadavalt 2. saab aru lihtsamatest tööalastest olukordadest 3. koostab ja esitleb inglise keelse praktikakokkuvõtte	Viisakusväljendid, tervitamine, pöördumised Ajad Tööruumid, olmeruumid	rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, arutelu, dialoog, iseseisev töö,	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Suhtlusülesanne: dialoog tööolukordadest Praktika kokkuvõtte esitus				
Lävend				
Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				

Hindamine	Mitteeristav
------------------	--------------

Rakvere Ametikool

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

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) MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - 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
60 t	18 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab lihtsat erialast teksti, saab aru igapäevatööga 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 põhitoorained 3. nimetab väiketöövahendid ja seadmed 4. tõlgib tehnoloogilisi kaarte kasutades abivahendeid	Tähestik, hääldused Lausete koostamine Pagaritooted Toorained Pooltooted Tööetapid 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 tulemise 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 praktikakokkuvõtte	Viisakusväljendid, tervitamine, pöördumised Ajad Tööruumid, olmeruumid	rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, arutelu, dialoog, iseseisev töö,	Mitteeristav

Rakvere Ametikool

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

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) 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 tootlustusteenuse 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 loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				

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

Rakvere Ametikool

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

iseseisev töö: 2 kokku: 12	teenindamisest ja kutse-eeetikast 3. selgitab rühmatööna teenindaja rolli ettevõtte maine kujundamisel 4. selgitab teenindaja vastutust teenindusprotsessi toimimise eest lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest	Klienditeenindaja ja ettevõtte Kutse-eeetika Klienditeenindaja valmisolekud Klienditeenindaja vastutus		
Hindamisülesanne: Tööleht: Klienditeenindaja rollid ja ülesanded Rühmatöö: klienditeenindaja ettevõtte maine kujundaja				
Lävend				
Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				

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 teenindus olukorra kasutades sobivaid viisakusväljendeid luues positiivse õhkkonna 2. käitub juhendamisel kehtestavalt erinevates teenindusolukordades kasutades sobivaid sõnalisi ja mitesõnalisi suhtlusvahendeid 3. teenindab külastajat lähtudes temavajadustest, 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				
Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				

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)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - 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
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

Rakvere Ametikool

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

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

<p>mõistab tootlusteendinduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12</p>	<p>1. kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid tootlusteendinduses konkreetse tootlusteendinduse näitel 2. kirjeldab tootlusteendinduses kasutatavaid teenindusliike konkreetse tootlusteendinduse näitel 3. kirjeldab tootlusteendinduses kasutatavaid lauatüüpe konkreetse tootlusteendinduse näitel</p>	<p>Tootlusteendinduse olemus Klienditeendindaja roll, ülesanded ja vastutus Tootlusteendinduse tüübid Teenindusliigid Laudade tüübid</p>	<p>Kombineeritud loeng, arutelu, õppekäik, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Hinnatakse praktilises töös koos ÕV 2</p>				
<p>Lävend</p>				
<p>Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele</p>				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades Jaotus tundides: praktiline töö: 32 iseseisev töö: 8 kokku: 40</p>	<p>1. valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja 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 teenindamisepõhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest 7. arveldab kliendiga ja käsitleb nõuetekohaselt sularaha nii selle vastuvõtmisel kui tagastamisel 8. puhastab teenindussaali</p>	<p>Teenindusruumid, ruumide sisseseade Töövahendid Seadmed, väikevahendid Nõud, söögiriistad, serveerimisvahendid, klaasid Lauapesu Eelkatted erinevatel laudadel Teeninduse ettevalmistus Laudade linutamine Salvrätikute voltimine Eelkatete koostamine Klientide teenindamine Arveldamine Teenindusjärgsed toimingud</p>	<p>Praktiline töö</p>	<p>Mitteeristav</p>

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)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad

Rakvere Ametikool

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

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

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"> valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja tootlustusettevõtte töökorralduse eripärale käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeninõuetele korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid järgib isikliku hügieeni nõudeid kogutööpäeva jooksul loob ja hoiab positiivset kliendikontaktikogu teenindusprotsessi vältel 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 maitsestamist	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

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
26	Pagaritoodete tehnoloogilised kaardid	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud osaliselt moodul Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast		
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	<ol style="list-style-type: none"> teostab juhendamisel tooraine koguste arvestusi retseptide alusel nimetab kaod tootmisprotsessis arvutab juhendamisel toorainete kadusid teostab juhendamisel tooraine asendusi 	<p>Mõõtühikud, mõõtühikute teisendamine, massi ja mahumõõtude tabelid</p> <p>Protsentiarvutus</p> <p>Kaonormid kaalumisel, külmtöötlemisel, kuumtöötlemisel, käärimisel. Kaonormide tabelid. Kaonormide arvutamine proovitöötluste põhjal.</p> <p>Küpsetus-ja jahtumiskaod</p> <p>Toorainete asendused, põhjused miks on vaja tooraineid asendada</p> <p>Asendusnormid</p> <p>Vedeliku arvutamine toodetele</p> <p>Toorainete koguste arvutused retseptide alusel</p>	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 iseseisvalt 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 järgitehnoloogilise 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		

Rakvere Ametikool

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

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 Pagariõppe põhikursuse õppematerjal www.innove.ee Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid		

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
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	Teostab juhendamisel tooraine koguste arvestusi retseptide alusel Nimetab kaod tootmisprotsessis Arvutab toorainete kadusid Teostab juhendamisel tooraine asendusi	Mõõtühikud 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 mõõtühikute 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 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 iseseisvalt tooraine koguste arvestusi retseptide alusel 2.nimetab kaod tootmisprotsessis 3.arvutab toorainete kadusid 4.teostab tooraine asendusi		

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

Rakvere Ametikool

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

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

mõistab tehnoloogilise kaardi vajalikkust pagaritoodete valmistamisel ja oskab seda edaspidi kasutada Jaotus tundides: praktiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	<ol style="list-style-type: none"> koostab juhendamisel retsepti järgi tehnoloogilise kaardi seletab tehnoloogilise kaardi alusel toorainete vajadust ja toote valmistamist 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
<ol style="list-style-type: none"> koostab juhendamisel retsepti järgi tehnoloogilise kaardi seletab tehnoloogilise kaardi alusel toorainete vajadust ja toote valmistamist kirjeldab tehnoloogilisest kaardist kinnipidamise vajadust 	<ol style="list-style-type: none"> koostab juhendi alusel retsepti järgi tehnoloogilise kaardi seletab tehnoloogilise kaardi alusel toorainete vajadust ja toote valmistamist kirjeldab tehnoloogilisest kaardist kinnipidamise vajadust 	<ol style="list-style-type: none"> koostab juhendi alusel retsepti järgi tehnoloogilise kaardi alusel toorainete vajadust ja toote valmistamist seletab tehnoloogilise kaardi alusel toorainete vajadust ja toote valmistamist 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 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)
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
28	Pagari praktiline töö	7	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud osaliselt moodul lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast		
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
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

Rakvere Ametikool

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

<p>valmistab juhendi alusel tellitud pagaritooted erinevatest taiginatest järgides toiduohutuse ja tööohutuse nõudeid 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 hügieenireegleid 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 Taigna valmistamine, kihistamine. Toote vormimine (sh erikujulised tooted), kergitamine, küpsetuseelne viimistlemine, küpsetamine, jahutamine, küpsetusjärgne viimistlemine, pakendamine Toodete kaunistamine Töökoha ja tööruumide puhastamine Seadmete kasutamine ja puhastamine Isiklik hügieen Tooted: 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 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>		<p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p>		
<p>Hinne 3</p>	<p>Hinne 4</p>	<p>Hinne 5</p>		

<p>1.valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained ja valib õiged väiketöövahendid, seadmed ning</p> <p>2.hoiab korras töökoha kogu tööprotsessi ajal</p> <p>3.järgib toiduohutuse ja isikliku hügieeni reegleid</p> <p>4.teeb tehnoloogilise kaardi alusel vajalikud tooraine arvutused ja kaalub toorained tellitud tootele ning valmistab taigna</p> <p>5.kergitab, vormib ja küpsetab vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Valmistab söödava ja välimuselt vastuvõetava toote.</p> <p>6.viimistleb ja jahutab ning kaunistab vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks välimuselt vastuvõetav toode. 7 .pakendab/serveerib vastavalt tehnoloogilisele juhendile</p> <p>8.Puhastab töökoha, seadmed, väikevahendid ja tööruumid</p>	<p>Lisaks lävendile:</p> <p>1. Oskab hinnata toorainete kvaliteeti.</p> <p>2.teeb tehnoloogilise kaardi alusel vajalikud tooraine arvutused ja kaalub toorained tellitud tootele ning valmistab standardile vastava taigna.</p> <p>3.kergitab, vormib ja küpsetab vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Valmistab standardile vastava toote.</p> <p>4.viimistleb ja jahutab ning kaunistab vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode.</p> <p>5.pakendab/serveerib vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tunneb pakkematerjale.</p> <p>6. puhastab töökoha, seadmed, väikevahendid ja tööruumid. Valib õiged puhastusvahendid.</p>	<p>Lisaks lävendile:</p> <p>1. Oskab pakkuda toorainetele asendusi, hindab toorainete kvaliteeti, oskab inventuuri läbi viia.</p> <p>2.teeb tehnoloogilise kaardi alusel vajalikud tooraine arvutused ja kaalub toorained tellitud tootele, ning valmistab ideaalse taigna. Arvutab kogused asendustoorainetele.</p> <p>3.kergitab, vormib, on loov ja pakub välja oma ideid, küpsetab vastavalt tehnoloogilisele juhendile, toetab kaasõpilasi. Valmistab ideaalse toote.</p> <p>4.viimistleb ja jahutab ning kaunistab vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks ideaalne toode.</p> <p>5.pakendab/serveerib vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Pakub välja teisi pakendamise viise.</p> <p>6.puhastab töökoha, seadmed, väikevahendid ja tööruumid. Kirjeldab puhastusaine toime põhimõtet.</p>
--	---	--

Iseseisvad tööd

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

Praktilised tööd

Valmistab tehnoloogilise kaardi järgi liht- ja valikpagaritooteid

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 f Pagariõppe põhikursus: http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/	

**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
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 taiginatest ja pooltoodetest järgides toiduohutuse ja tööohutuse nõudeid Jaotus tundides: praktiline töö: 126 iseseisev töö: 26 kokku: 152</p>	<p>-valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained ning kasutab ja puhastab neid ohutult -hoiab korras töökoha kogu tööprotsessi ajal -järgib toiduohutuse ja isikliku hügieenireegleid -teeb tehnoloogilise kaardi alusel vajalikud tooraine arvutused ja kaalub toorained -valmistab taigna ja sellest pooltooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile - vormib ja viimistleb toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile -jahutab ja viimistleb vastavalt tehnoloogilisele juhendile -valmistab ja kasutab tehnoloogilises juhendis oleva täidise, kreemi, kaunistusmaterjalid vm -pakendab/serveerib vastavalt tehnoloogilisele juhendile -puhastab töökoha, seadmed, väikevahendid ja tööruumid</p>	<p>Toorainete kaalumise tehnoloogilise kaardi alusel Taigna valmistamine, kihistamine. Pooltoodete, toodete küpsetuseelne viimistlemine, küpsetamine, jahutamine, küpsetusjärgne viimistlemine , Kaunistusmaterjalide kasutamine ja kaunistuste valmistamine, toodete kaunistamine, pakendamine Seadmete kasutamine ja puhastamine Isiklik hügieen Töökoha ja tööruumide puhastamine Tooted: Tellimusel valmistatavad kondiitri- ja valikpagaritooted</p>	<p>praktiline töö, iseseisev töö</p>	<p>Eristav</p>
<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</p>				
<p>Hinne 3</p>	<p>Hinne 4</p>	<p>Hinne 5</p>		

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

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

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 videote 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 Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate toote arendamise protsessist		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
30 t	50 t	24 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

<p>kirjeldab toote arendamise protsessi väikeettevõttes ja arendab juhendamisel rühmatööna pagaritootet Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 14 kokku: 64</p>	<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 tehnoloogilisekaardi 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 	<p>Pagaritoodete sortiment Turu- uuringud Tootearenduse protsess Retsepti kohandamine, toorainete asendused Proovitoomise läbi viimine Tehnoloogiline kaart Degusteerimine tagasiside kogumine Toote analüüs Kalkulatsioon</p>	<p>kombineeritud loeng, töölehed, internetist info otsimine, praktiline töö, arvutusülesanded</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne:</p> <p>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</p>		<p>Hindamismeetod:</p> <p>Praktiline töö</p>		
<p>Lävend</p>				

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	<ol style="list-style-type: none"> 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
<ol style="list-style-type: none"> 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 töödest 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 „Kondiitritoodete valmistamine“, 2007 Kondiitritoodete 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**

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
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 tehnoloogiakompetentside saavutamist 2. sooritab praktilise töö tõendades pagaritoodete tehnoloogia kompetentside saavutamist hindamiskriteeriumite alusel	Õppija tõendab neid kompetentse, mis õppekava sel peavad olema läbimi saavutatud lävendi tasemel	hindamine	Eristav

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Valmistab tehnoloogilise juhendi järgi pagaritooteid. Tulemuseks müüdadavad tooted.	Valmistab tehnoloogilise juhendi järgi pagaritooteid. Tulemuseks standardile vastavad tooted.	Valmistab tehnoloogilise juhendi järgi pagaritooteid. Tulemuseks ideaalsed tooted.
<p>Hindamisülesanne:</p> <p>I Suuline/kirjalik arvestus:</p> <p>II Praktiline töö: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel 2 erinevat taigat ja nendest tooted</p> <p>1.valmistab ette töökoha, valib vajalikud töövahendid</p> <p>2.kaalub toorained, valmistab ette</p> <p>3.valmistab taigna</p> <p>4.tükeldab,</p> <p>5.vormib, viimistleb toote</p> <p>6.küpsetab</p> <p>7.jahutab</p> <p>8.pakendab/serveerib</p> <p>9.kasutab seadmeid ning väikevahendeid ohutult</p> <p>10.järgib toiduhügieeni</p> <p>11.korrastab töökoha ja käitlemisruumi</p>		

Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
kõik õpiväljundid peavad olema saavutatud vähemalt lävendi tasemel	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Kokkuvõttev hindamine toimub peale pagaritoodete tehnoloogiaga seotud moodulite 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

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
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	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
10 t	10 t	6 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Kondiitritoodete tehnoloogia õpiväljundite hindamine Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 6 kokku: 26	-õppija tõendab kirjeldades suuliselt/kirjalikult kondiitritoodete tehnoloogia kompetentside saavutamist -sooritab praktilise töö tõendades kondiitritoodete tehnoloogia kompetentside saavutamist hindamiskriteeriumite alusel	Õppija tõendab kompetentse, mis õppekava läbimisel on nõutavad	Hindamine	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 tehnoloogiakompetentside saavutamist hindamiskriteeriumite alusel	1.õppija tõendab kirjeldades suuliselt/kirjalikult kondiitritoodete tehnoloogia kompetentside saavutamist 2.sooritab praktilise töö efektiivselt 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 täiesti ideaalselt hindamiskriteeriumite alusel
Iseseisvad tööd		
tehnoloogiline ja kalkulatsioonikaart		

Hindamisülesanne	Kokkuvõttev hindamine toimub peale kondiitritoodete tehnoloogiaga seotud moodulite läbimist Eeldus mooduli hindamisele pääsemiseks: saavutatud hinnatavas moodulis vähemalt 90% õpiväljunditest lävendi tasemel Õppija tõendab puuduvad kompetentsid vähemalt lävendi tasemel
Hindamine	Mitteeristav
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hindamine toimub peale kondiitritoodete tehnoloogiaga seotud moodulite läbimist Eeldus mooduli hindamisele pääsemiseks: saavutatud hinnatavas moodulis vähemalt 90% õpiväljunditest lävendi tasemel Õppija tõendab puuduvad kompetentsid vähemalt lävendi tasemel

Rakvere Ametikool

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

Mooduli hindamine	eristav hindamine		
Õppematerjalid	Õppekava, mooduli rakendusplaan		
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
33	Pagaritoodete kujundus ja kaunistamine	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Osaliselt läbitud moodul Lihtpagaritoodete valmistamine nisutainast		
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
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad ja alateemad	Õppemeetodid Hindamine

<p>kaunistab ja kujundab toote kasutades erinevaid töövõtteid, dekoormaterjale ja kaunistustaignaid</p>	<p>1.valmistab juhendi alusel taigast kaunistuselemente, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid; 2.kasutab toote kujunduses erinevaid kaunistusi ja loob neist kompositsiooni 3.valmistab värvilisi taigaid kasutades värvilisi tooraineid ja toiduvärve 4.valmistab erikujulisi pagaritooted 5.kaunistab piparkooke või küpsiseid suhkruglasuuriga 6.kasutab pärimaitainatoodete ja rukkitaigatoodete kergitamisel kergituskorve 7.kaunistab pärimaitainatooted ja rukkitaigatooted lõigetega 8.kaunistab pagaritooted kasutades shabloone 9. kaunistab ja kujundab toote kasutades erinevaid pumateid, glasaure, puisteid ja zelesid</p>	<p>Kujundamise põhitõed Valikute tegemine toote kaunistamisel/kujundamisel Pumat Glasuurid Puisted Soolataigen Kaunistuspärmitaigen Rukkikaunistustaignast Kuumutamise teel valmistatavad želeed erikujulised pagaritooted (pühadetooted, lastepärased saiad) piparkoogid ja küpsised suhkruglasuur lõigete tegemine kergituskorvide kasutamine shabloonide valmistamine ja kasutamine</p>	<p>Kombineeritud loeng, näitlikustamine, arutelu, meeskonnatöö, praktiline töö, töölehed, kordamisküsimused ja mängud digitaalses keskkonnas, info otsimine internetist, videote vaatamine</p>	<p>Mitteeristav</p>
---	--	--	--	---------------------

<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Lävend</p>	
<p>Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele</p>	
<p>Iseseisev töö</p>	<p>töölehed, internetist kaunistuste näidiste/juhendite leidmine</p>
<p>Praktilised tööd</p>	<p>juhendi alusel erinevate pagaritoodete kaunistamine kasutades pumatit ja/või glasuuri ja/või zeleed ja/või puisteid juhendi alusel tootele soolataignast, rukkikaunistustaignast või kaunistuspärmitaignast kaunistuste valmistamine Värviliste tainaste valmistamine Erikujuliste toodete valmistamine Piparkookide/küpsiste kaunistamine Kergituskorvide, lõigete ja shabloonide kasutamine toodete kaunistamisel</p>
<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Eeldus mooduli hindamisele pääsemiseks : sooritatud praktilised tööd täies mahus Iseseisvad tööd esitatud</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>mitteeristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagarikondiitritele“, 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/</p>

Rakvere Ametikool

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

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

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
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 glasuurid 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	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/