

Rakvere Ametikool

Toiduainete tehnoloogia (441 Neljanda taseme kutseõppe esmaõpe (kutsekeskharidusõpe)) moodulite rakenduskava

Kinnitatud 22.04.2025 nr 1-2/25/...

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Oskused eluks ja tööks	15	Merle Aasna, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane arendab pädevusi, mis on vajalikud edasisel õpiteel ja ühiskonnas ennastjuhtivalt, vastutustundlikult ja tulemuslikult toimimiseks		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
120 tundi		90 tundi	180 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. püstitab enesearengu eesmärgid, arvestades enda võimeid ja võimalusi ning väärtustades tervislikke eluviise	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab tervislike eluviiside ja turvalise keskkonna tähtsust, sh toetavate suhtlusvõrgustike rolli tervise, õpimotivatsiooni ja üldise toimetuleku tagamisel; • analüüsib juhendamisel enda käitumis- ja tarbimisharjumusi ning nende mõju enda tervisele, heaolule ja üldisele majanduslikule toimetulekule; • hindab oma vaimse ja füüsilise tervise seisundit, arvestades põhilisi tegureid nagu magamine, toitumine, liikumine, suhted, kasutades selleks usaldusväärseid enesehindamise tehnikaid, sh veebipõhiseid töövahendeid; • koostab juhendamisel aja- ja tegevuskava enda vaimse ja füüsilise heaolu säilitamiseks, kasutades selleks erinevaid tervise edendamise ja säilitamise võimalusi; 	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> ● kasutab kodukohta ja kooli lähedal paiknevad liikumisradu, harjutusväljakuid ja võimalusi erinevate liikumisviisidega tegelemiseks; ● oskab kasutada mobiilirakendusi liikumisharjumuse ja kehalise aktiivsuse jälgimiseks; ● analüüsib juhendamisel enda huvisid, väärtushoiakuid, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi; ● sõnastab eneseanalüüsi tulemustest lähtuvalt juhendamisel eesmärgid, isiklike ja akadeemiliste sihtide poole liikumiseks; 	
<p>2. kasutab teadlikult erinevaid õpistrateegiaid ja -viise enda õpitegevuse kavandamisel ja juhtimisel</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● selgitab juhendatult õppimise olemust ning teadmiste ning oskuste omandamise protsessi, kasutades erinevaid teabeallikaid; ● iseloomustab erinevaid õpistrateegiaid ja õppimise viise, seostades neid enda senise õpikäitumisega; ● oskab analüüsida enda õpiharjumusi ning arvestada tahtlikku ja tahtmatu tähelepanu mõju oma õpitegevusele; ● analüüsib juhendamisel oma õpimotivatsiooni, määratledes seda soodustavaid ja takistavaid tegureid; ● koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õppimis- ja igapäevategevuste ajakava, lähtudes enda huvidest, eneseteostusega seotud eesmärkidest ja võimalustest; ● annab hinnangu enda varasematele õpitulemustele, arvestades eneseanalüüsi tulemusi ja saadud tagasisidet; ● kavandab muudatused enda õppimisharjumustes, lähtuvalt hindamistulemustest ning toob saadud tagasiside põhjal näiteid õpistrateegiate kasutamisest õpitegevustes; ● selgitab juhendamisel stressi ja frustratsiooniga toimetuleku võimalusi; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

<p>3. tegutseb seatud eesmärkide saavutamiseks vastutustundlikult nii iseseisvalt kui kollektiivi liikmena</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● suhtleb sotsiaalselt heakskiidetud vormis erinevas vanuses ja kultuuritaustaga inimestega, valides asjakohase käitumis- ja väljendusviisi ning kohandades suhtlemisviise vastavalt tagasisidele ja suhtluse eesmärkidele; ● jagab asjakohast infot nii kirjalikult, suuliselt kui visuaalselt, kasutades sobivaid suhtlemisvahendeid ja -vorme ning lähtudes suhtluspartnerist (sõber, kaasõpilane, õpetaja, ametiasutus); ● kohandab enda suhtlemisviise vastavalt tagasisidele ja suhtluse eesmärkidele; ● toob näiteid illustreerimaks, kuidas esmamulje, eelarvamused, sh stereotüübid mõjutavad inimeste käitumist; ● iseloomustab erinevaid meeskonnatöö rolle ja nende mõju töö tulemuslikkusele, kasutades teabeallikaid; ● analüüsib juhendamisel rühmas toimuvaid protsesse ja nende võimalikku mõju inimese käitumisele igapäevaelus; ● teeb kaaslastega teadlikult koostööd ühiste eesmärkide saavutamiseks, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>4. mõistab ettevõtliku, väärtust loova ja vastutustundliku tegutsemise olulisust nii endale kui ühiskonnale</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● selgitab juhendamisel vastutustundliku tarbimise ja tootmise põhimõtteid ning tehtavate valikute mõju keskkonnale, kogukondadele ja enda heaolule; ● toob näiteid probleemsetest tarbimissituatsioonidest ning oskab otsida abi oma õiguste kaitseks; ● hindab kriitiliselt ostudega seotud teadete, pakkumiste ja soovitude usaldusväärsust; ● kirjeldab jätkusuutliku arengu eesmärke, seostades neid ümbritseva keskkonna ja õpitava valdkonnaga; ● kaardistab juhendamisel ühiskonnas esinevaid 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>sotsiaalseid probleeme, kasutades erinevaid teabeallikaid ja infotehnoloogiavahendeid;</p> <ul style="list-style-type: none"> ● analüüsib meeskonnatööna valitud probleemi lahendamise võimalusi, kasutades tõenduspõhiseid fakte ja teabeallikaid; ● kavandab juhendatud meeskonnatööna tegevuskava valitud probleemi lahendamiseks, kasutades loovustehnikaid ning arvestades ressursside säästliku ja vastutustundliku kasutamise põhimõtteid; ● kavandab lahenduse elluviimiseks vajaliku eelarve, kasutades digivahendeid; 	
<p>5. mõistab tööturu toimimise põhimõtteid ja enda arenguvajadusi tööturule sisenemiseks</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● selgitab teabeallikate põhjal majanduslike, tehnoloogiliste, looduslike ja teiste keskkonnatingimuste muutuste mõju majanduskeskkonnale; ● iseloomustab juhendatud meeskonnatööna Eesti majanduskeskkonna ja tööturu toimimist eri tegevusvaldkondades, kasutades erinevaid teabeallikaid; ● iseloomustab erineva haridustaseme ja oskustega inimeste võimalusi tööturul, arvestades töötasu seost väärtusloomega; ● selgitab teabeallikate põhjal tööandja ja töövõtja õigusi ja kohustusi töösuhetes; ● võrdleb erinevate lepingutingimuste tähtsust töösuhetes, võimalike probleemide ennetamisel; ● võrdleb enda kogemusi ja oskusi valitud tegevusvaldkonnas erinevates ametites ja rollides tegutsemiseks vajalikega, kasutades oskuste kompassi; ● kavandab enesearengut toetavaid tegevusi, lähtudes enda eesmärkidest ja arendamist vajavatest oskustest; ● selgitab ressursside (raha, aeg, inimesed) vajadust ja säästmise võimalusi, arvestades enda seatud eesmärkidega; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

<p>6. kasutab varasemaid teadmisi, oskusi ja kogemusi igapäevaeluga seonduvate ülesannete lahendamisel</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● lahendab igapäevaeluga seonduvaid arvutusülesandeid, kasutades koolimatemaatikast tuttavaid mudeleid ja meetodeid; ● planeerib digivahendite abil igapäevased tulud-kulud, arvestades enda vajaduste ja võimalustega; ● esitab kirjalikku ja suulist informatsiooni selgelt ja struktureeritult nii eesti keeles kui ka põhikoolis õpitud võõrkeeles; ● kasutab tehnoloogilisi vahendeid ja seadmeid ning tõendus põhiseid andmeid otsuste või järelduste tegemiseks igapäevaeluga seotud küsimustes; ● kasutab igapäevaelus ettetulevate olukordade lahendamisel eesti- ja võõrkeelseid teabeallikaid; ● koostab pädevuse piires eesti- ja võõrkeelseid tekste, lähtudes igapäevaelu vajadustest; ● otsib tööülesande täitmiseks vajalikku teavet, hinnates erinevate teabeallikate usaldusväärsust; ● lahendab reaalelulisi ülesandeid, sidudes tervikuks mitme ainevaldkonna teadmisi ja oskusi; ● toob näiteid matemaatika, füüsika, keemia ja bioloogia omavahelistest seostest igapäevaelus. 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>7. korraldab teadlikult oma rahaasju mõistes, et oma hea finantsilise käekäigu eest vastutab vaid tema ise</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● koostab isikliku eelarve arvestades enda finantseesmärke, analüüsides juhendamisel oma sissetulekuid, väljaminekuid ja rahalist seisust säästmise võimalusi ● arutleb meeskonnatöona sissetuleku, tarbimisvalikute ja investeerimisotsuste mõju üle üksikisiku, ühiskonna ja keskkonna tasandil; ● hindab elumuutvate sündmuste (abiellumine, laste saamine, õnnetus, surm) mõju finantsplaneerimisele, eristades rahalist väärtust emotsionaalsetest jt väärtustest; ● kirjeldab pangateenuseid ja finantsteenuse osutaja rolli üksikisiku rahaasjade korraldamisel, tuues esile pakutavaid võimalusi, kaasnevaid kohustusi ja riske; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • oskab valida laenukooteid, kasutades sobivaid võrdlusvahendeid ning arvestades pakutavat intressimäära ja maksetingimusi; • iseloomustab põhiomaduste alusel peamiste varaklasside nagu kinnisvara, võlakirjad ja aktsiad olemust ja erinevusi ning nende kasutamisevõimalusi ja sellega kaasnevat riske isiklike finantseesmärkide saavutamiseks; • kirjeldab isikliku eluaseme soetamise võimalusi, tuues välja üürimise ja ostmise eelised ja puudused; • selgitab pensioni kui pikaajalise finantsmehhanismi olemust ja selle planeerimise olulisust, kasutades asjakohaseid teabematerjale. 	
--	---	--

Mooduli jagunemine

Majandus ja tööturg Auditoorne õpe 24 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 36	Alateemad 5.1 Majandus- ja keskkonnatingimuste mõju analüüs 5.2 Eesti majanduskeskkonna ja tööturu toimimine 5.3 Tööturg lähtuvalt haridusest ja oskustest 5.4 Tööandja ja töövõtja rollid töösuhetes 5.5 Töösuhete lepingulised tingimused ja probleemide ennetamine 5.6 Enda oskuste hindamine ja sobivus erinevates ametites 5.7 Ressursside kasutamine eesmärkide saavutamiseks 5.8 Enesearengu eesmärkide seadmine ja arendamine	Seos õpiväljundiga mõistab tööturu toimimise põhimõtteid ja enda arenguvajadusi tööturule sisenemiseks
Hindamine	Mitmeeristav hindamine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -, • selgitab teabeallikate põhjal majanduslike, tehnoloogiliste, looduslike ja teiste keskkonnatingimuste muutuste mõju majanduskeskkonnale; • iseloomustab juhendatud meeskonnatööna Eesti majanduskeskkonna ja tööturu toimimist eri tegevusvaldkondades, kasutades erinevaid teabeallikaid; • iseloomustab erineva haridustaseme ja oskustega inimeste võimalusi tööturul, arvestades töötasu seost väärtusloomega; • selgitab teabeallikate põhjal tööandja ja töövõtja õigusi ja kohustusi töösuhetes; • võrdleb erinevate lepingutingimuste tähtsust töösuhetes, võimalike probleemide ennetamisel; • võrdleb enda kogemusi ja oskusi valitud tegevusvaldkonnas erinevates ametites ja rollides tegutsemiseks vajalikega, kasutades oskuste kompassi; • kavandab enesearengut toetavaid tegevusi, lähtudes enda eesmärkidest ja arendamist vajavatest oskustest; • selgitab ressursside (raha, aeg, inimesed) vajadust ja säästmise võimalusi, arvestades enda seatud eesmärkidega;	

Suhtlemine ning meeskonnatöö Auditoorne õpe 24 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 36	Alateemad 3.1 Erinevused ja avatud suhtumine 3.2 Tavad ja kumbed suhtlemises 3.3 Positiivne käitumine ja väljendusviis 3.4 Informatsiooni andmine ja tagasiside andmine ning vastuvõtmine 3.5 Koostöö ja sünergia saavutamine 3.6 Grupiprotsesside mõistmine ja analüüs 3.7 Teadlik koostöö meeskonnas	Seos õpiväljundiga tegutseb seatud eesmärkide saavutamiseks vastutustundlikult nii iseseisvalt kui kollektiivi liikmena
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: -, ● suhtleb sotsiaalselt heakskiidetud vormis erinevas vanuses ja kultuuritaustaga inimestega, valides asjakohase käitumis- ja väljendusviisi ning kohandades suhtlemisviise vastavalt tagasisidele ja suhtluse eesmärkidele;</p> <ul style="list-style-type: none"> ● jagab asjakohast infot nii kirjalikult, suuliselt kui visuaalselt, kasutades sobivaid suhtlemisvahendeid ja -vorme ning lähtudes suhtluspartnerist (sõber, kaasõpilane, õpetaja, ametiasutus); ● kohandab enda suhtlemisviise vastavalt tagasisidele ja suhtluse eesmärkidele; ● toob näiteid illustreerimaks, kuidas esmamulje, eelarvamused, sh stereotüübid mõjutavad inimeste käitumist; ● iseloomustab erinevaid meeskonnatöö rolle ja nende mõju töö tulemuslikkusele, kasutades teabeallikaid; ● analüüsib juhendamisel rühmas toimuvaid protsesse ja nende võimalikku mõju inimese käitumisele igapäevaelus; ● teeb kaaslastega teadlikult koostööd ühiste eesmärkide saavutamiseks, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; 	
Õppija eneseareng Auditoorne õpe 24 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 36	Alateemad 1.1 Vaimse ja füüsilise tervise teadvustamine ja hindamine 1.2 Tervist mõjutavad tegurid ja nende mõistmine 1.3 Tervisliku eluviisi kavandamine ja elluviimine 1.4 Liikumisharjumuste kujundamine ja nende mõju heaolule 1.5 Isiklike väärtuste määratlemine ja eesmärkide seadmine 1.6 Oma harjumuste analüüsimine ja arenguga seostamine	Seos õpiväljundiga püstitab enesearengu eesmärgid, arvestades enda võimeid ja võimalusi ning väärtustades tervislikke eluviise
Hindamisülesanded	Tervisepäevik SMART eesmärgi seadmine isikliku arengu jaoks	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: ● selgitab tervislike eluviiside ja turvalise keskkonna tähtsust, sh toetavate suhtlusvõrgustike rolli tervise, õpimotivatsiooni ja üldise toimetuleku tagamisel;</p> <ul style="list-style-type: none"> ● analüüsib juhendamisel enda käitumis- ja tarbimisharjumusi ning nende mõju enda tervisele, heaolule ja üldisele majanduslikule toimetulekule; ● hindab oma vaimse ja füüsilise tervise seisundit, arvestades põhilisi tegureid nagu magamine, toitumine, liikumine, suhted, kasutades selleks usaldusväärseid enesehindamise tehnikaid, sh veebipõhiseid töövahendeid; ● koostab juhendamisel aja- ja tegevuskava enda vaimse ja füüsilise heaolu säilitamiseks, kasutades selleks erinevaid tervise edendamise ja säilitamise võimalusi; 	

	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab kodukoha ja kooli lähedal paiknevad liikumisradu, harjutusväljakuid ja võimalusi erinevate liikumisviisidega tegelemiseks; • oskab kasutada mobiilirakendusi liikumisharjumuse ja kehalise aktiivsuse jälgimiseks; • analüüsib juhendamisel enda huvisid, väärtushoiakuid, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi; • sõnastab eneseanalüüsi tulemustest lähtuvalt juhendamisel eesmärgid, isiklike ja akadeemiliste sihtide poole liikumiseks; 	
Õppimine Auditoorne õpe 24 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 36	Alateemad 2.1 Õppimine ning teabeallikate kasutamine 2.2 Tõhusad õppimisviisid ja õpikäitumine 2.3 Õppimisharjumused ja motivatsioon 2.4 Õppimis- ja tegevusplaani koostamine 2.5 Kahjulike harjumuste muutmine 2.6 Toimetulek keerukate olukordadega	Seos õpiväljundiga kasutab teadlikult erinevaid õpistrateegiaid ja -viise enda õpitegevuse kavandamisel ja juhtimisel
Hindamisülesanded	Eneseanalüüs õpiharjumustest ja motivatsioonist Tegevusplaani keerukate olukordadega toimetulekuks	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: -, • selgitab juhendatult õppimise olemust ning teadmiste ning oskuste omandamise protsessi, kasutades erinevaid teabeallikaid; • iseloomustab erinevaid õpistrateegiaid ja õppimise viise, seostades neid enda senise õpikäitumisega; • oskab analüüsida enda õpiharjumusi ning arvestada tahtlikku ja tahtmatu tähelepanu mõju oma õpitegevusele; • analüüsib juhendamisel oma õpimotivatsiooni, määratledes seda soodustavaid ja takistavaid tegureid; • koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õppimis- ja igapäevategevuste ajakava, lähtudes enda huvidest, eneseteostusega seotud eesmärkidest ja võimalustest; • annab hinnangu enda varasematele õpitulemustele, arvestades eneseanalüüsi tulemusi ja saadud tagasisidet; • kavandab muudatused enda õppimisharjumustes, lähtuvalt hindamistulemustest ning toob saadud tagasiside põhjal näiteid õpistrateegiate kasutamisest õpitegevustes; • selgitab juhendamisel stressi ja frustratsiooniga toimetuleku võimalusi;	
Ühiskonda panustamine ja ühiskonna toimimine Auditoorne õpe 24 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 36	Alateemad 4.1 Ühiskonna ja majanduse toimimine, seda mõjutavad tegurid 4.2 Probleemid ühiskonnas 4.3 Teabeallikate kasutamine probleemi olemuse mõistmiseks 4.4 Kestlik areng ja seda mõjutavad tegurid 4.5 Sotsiaalsete probleemide kaardistamine 4.6 Väärtusloome 4.7 Probleemide analüüs meeskonnatöös 4.8 Meeskonnas lahenduste genereerimine kooli puudutatavates küsimustes	Seos õpiväljundiga mõistab ettevõtliku, väärtust loova ja vastutustundliku tegutsemise olulisust nii endale kui ühiskonnale
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: -, • selgitab juhendamisel vastutustundliku tarbimise ja tootmise põhimõtteid ning tehtavate valikute	

	<p>mõju keskkonnale, kogukondadele ja enda heaolule;</p> <ul style="list-style-type: none"> ● toob näiteid probleemsetest tarbimissituatsioonidest ning oskab otsida abi oma õiguste kaitseks; ● hindab kriitiliselt ostudega seotud teadete, pakkumiste ja soovitude usaldusväärsust; ● kirjeldab jätkusuutliku arengu eesmärgi, seostades neid ümbritseva keskkonna ja õpitava valdkonnaga; ● kaardistab juhendamisel ühiskonnas esinevaid sotsiaalseid probleeme, kasutades erinevaid teabeallikaid ja infotehnoloogiavahendeid; ● analüüsib meeskonnatöona valitud probleemi lahendamise võimalusi, kasutades tõenduspõhiseid fakte ja teabeallikaid; ● kavandab juhendatud meeskonnatöona tegevuskava valitud probleemi lahendamiseks, kasutades loovustehnikaid ning arvestades ressursside säästliku ja vastutustundliku kasutamise põhimõtteid; ● kavandab lahenduse elluviimiseks vajaliku eelarve, kasutades digivahendeid;
Õppemeetodid	<p>Liikumisharjumust toetav ühisüritus Arutelud Enesehindamise küsimustikud Ideekaart iseseisev töö</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Digioskuste arendamine	5	Harle Hiimäe, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane arendab enda digipädevusi elektroonilise teabe otsimiseks, loomiseks ja haldamiseks, arvestades digitehnoloogia kasutamisel tervisekaitse ja küberturvalisuse nõuete ning autorikaitse ja eetika põhimõtetega		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
100 tundi		30 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kasutab digikeskkonnast vajaliku teabe leidmiseks sobivaid infootsingu ja andmehalduse võtteid, hinnates digisisu asjakohasust	<ul style="list-style-type: none"> • määratleb oma teabevajaduse ning rakendab sobivaid infootsingu võtteid, et leida digikeskkonnast asjakohane teave; • otsib ja filtreerib andmeid, infot ja materjale eesmärgipäraselt, kasutades erinevaid otsingumeetodeid ja -tööriistu; • analüüsib juhendamisel leitud andmeid, infot ja digisisu, hinnates nende allikate päritolu usaldusväärsust ja asjakohasust; • salvestab ja korrastab digikeskkonnas faile, kasutades kaustu ja kategooriaid, et tagada lihtne ligipääs ja haldus; • töötleb ja analüüsib andmeid tabelarvutuse abil ning esitleb tulemusi selgelt ja arusaadavalt diagrammide ja skeemide abil; 	Mitteeristav hindamine
2. kasutab info jagamiseks, suhtlemiseks ja koostööks sobivaid digilahendusi, arvestades digikeskkonnas kehtivaid suhtlus- ja käitumisnorme ning küberturvalisuse nõudeid	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab sobivaid digitehnoloogiaid ja -sisu, et tõhusalt suhelda ja panustada meeskonnatöösse; • jagab infot ja faile digikeskkonnas, valides selleks kontekstist ja eesmärgist tulenevalt korrektse viisi ja sobiva vahendi; • kasutab iseseisvalt ja efektiivselt kooli, kohaliku omavalitsuse, riigi ja ettevõtete digiteenuseid, näiteks e-päevik, riigiportaal, digitaalsed õpikeskkonnad, pangateenused; 	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab turvaliselt ühismeediat, ajaveebi ja video jagamise platvorme oma algatuste tutvustamiseks ja teiste kaasamiseks; • järgib digikeskkonnas kehtivaid suhtlus- ja käitumisnorme, arvestades erinevate sihtrühmade kultuurilisest, vanuselisest ja keelelisest eripärast tulenevaid vajadusi; • haldab enda digitaalset identiteeti, arvestades küberturvalisuse nõuetega; • analüüsib juhendamisel oma digitaalset jalajälge ja selle mõju enda kuvandile; 	
<p>3. loob ja täiustab digisisu, kasutades sobivaid tööriistu sh tehisintellekti lahendusi vastutustundlikult ning arvestades autoriõiguse põhimõtteid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • loob digisisu teksti, esitluse, pildi ja videona, kasutades sobivaid tööriistu ning arvestades kvaliteedi, konteksti ja eesmärkidega; • kohandab olemasolevat digisisu uue ja sisukama digimaterjali loomiseks, kombineerides erinevaid teabeallikaid ja digimaterjale; • järgib digisisu loomisel ja kasutamisel autoriõiguse ning eetika põhimõtteid, arvestades andmekaitse ja konfidentsiaalsuse nõuetega; • rakendab juhendamisel asjakohaseid litsentsitingimusi (Creative Commons) vastavalt sisule ja kontekstile; • kasutab tehisintellekti rakendusi digisisu loomisel ja muutmisel vastutustundlikult, arvestades kvaliteeti ja konteksti; • analüüsib juhendamisel tehisintellekti loodud digisisu täpsust, usaldusväärst ja konteksti sobivust; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>4. kaitseb oma digiseadet, isikuandmeid, privaatsust ja tervist, rakendades küberturvalisuse ja jätkusuutliku arengu põhimõtteid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kaitseb oma digiseadmeid ja nende sisu, rakendades ohtude vähendamiseks asjakohaseid turvameetmeid ja uuendades regulaarselt vastavat tarkvara; • tuvastab digiseadmeid ähvardavad ohud ja rakendab ennetusmeetmeid nende vältimiseks; • rakendab turvameetmeid isikuandmete ja 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>privaatsuse kaitseks, kasutades tugevaid paroole, kaheastmelist autentimist ning andmete krüpteerimist, et piirata juurdepääsu enda andmetele;</p> <ul style="list-style-type: none"> ● analüüsib digiteenuse privaatsusreegleid ja kohandab privaatsusseadeid oma isikuandmete kaitseks; ● analüüsib enda käitumist digitehnoloogia kasutamisel, lähtudes sellega seotud vaimse ja füüsilise tervise riskidest; ● säilitab tervisliku tasakaalu digitehnoloogia kasutamisel, rakendades ajapiiranguid, puhkeperioode ja ergonoomilisi töövõtteid; ● reageerib adekvaatselt küberkiusamisele ning kasutab sobivaid vastumeetmeid, vältimaks edasist kahju; ● analüüsib digitehnoloogia keskkonnamõju ja rakendab ressursisäästlikke digikäitumise meetodeid, optimeerides seadmete energiatarvet ja eluea kestust ning hallates digiprügi ökoloogilise jalajälje vähendamiseks; 	
<p>5. lahendab digitehnoloogia kasutamisega seotud probleeme, tuvastades tehnilised tõrked ning valides sobivad lahendused nende likvideerimiseks</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● tuvastab digiseadme lihtsama tehnilise tõrke põhjuse ja lahendab selle juhendi abil; ● valib konkreetse ülesande jaoks sobiva riist- ja tarkvara, arvestades ülesande spetsiifikat ja võimalikke alternatiive; ● kohandab ja seadistab juhendite alusel digiteenust või platvormi vastavalt enda vajadustele; ● analüüsib oma digipädevust, koostab plaani enese arendamiseks ja oskuste täiendamiseks; ● toetab digitehnoloogia vähemkogenud kasutajaid, pakkudes juhiseid ja variante probleemide lahendamiseks. 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

Mooduli jagunemine

<p>Digioskus ja vastutustundlik digikäitumine Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12</p>	<p>Alateemad 2.1. Digitehnoloogiatega kasutamine koostööks ja suhtlemiseks 2.2. Failide ja info jagamine digikeskkonnas 2.3. Digiteenuste teadlik kasutamine 2.4. Vastutustundlik suhtlus digikeskkonnas 2.5. Digitaalne identiteet ja küberturvalisus</p>	<p>Seos õpiväljundiga kasutab info jagamiseks, suhtlemiseks ja koostööks sobivaid digilahendusi, arvestades digikeskkonnas kehtivaid suhtlus- ja käitumisnorme ning küberturvalisuse nõudeid kaitseb oma digiseadet, isikuandmeid, privaatsust ja tervist, rakendades küberturvalisuse ja jätkusuutliku arengu põhimõtteid lahendab digitehnoloogia kasutamise seotud probleeme, tuvastades tehnilised tõrked ning valides sobivad lahendused nende likvideerimiseks</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: -, ● kasutab sobivaid digitehnoloogiaid ja -sisu, et tõhusalt suhelda ja panustada meeskonnatöösse; ● jagab infot ja faile digikeskkonnas, valides selleks kontekstist ja eesmärgist tulenevalt korrektse viisi ja sobiva vahendi; ● kasutab iseseisvalt ja efektiivselt kooli, kohaliku omavalitsuse, riigi ja ettevõtete digiteenuseid, näiteks e-päevik, riigiportaal, digitaalsed õpikeskkonnad, pangateenused; ● kasutab turvaliselt ühismeediat, ajaveebi ja video jagamise platvorme oma algatuste tutvustamiseks ja teiste kaasamiseks; ● järgib digikeskkonnas kehtivaid suhtlus- ja käitumisnorme, arvestades erinevate sihtrühmade kultuurilisest, vanuselisest ja keelelisest eripäras tulenevaid vajadusi; ● haldab enda digitaalset identiteeti, arvestades küberturvalisuse nõuetega; ● analüüsib juhendamisel oma digitaalset jalajälge ja selle mõju enda kuvandile; ● kaitseb oma digiseadmeid ja nende sisu, rakendades ohtude vähendamiseks asjakohaseid turvameetmeid ja uuendades regulaarselt vastavat tarkvara;</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> • tuvastab digiseadmeid ähvardavad ohud ja rakendab ennetusmeetmeid nende vältimiseks; • rakendab turvameetmeid isikuandmete ja privaatsuse kaitseks, kasutades tugevaid parooli, kaheastmelist autentimist ning andmete krüpteerimist, et piirata juurdepääsu enda andmetele; • analüüsib digiteenuse privaatsusreegleid ja kohandab privaatsusseadeid oma isikuandmete kaitseks; • analüüsib enda käitumist digitehnoloogia kasutamisel, lähtudes sellega seotud vaimse ja füüsilise tervise riskidest; • säilitab tervisliku tasakaalu digitehnoloogia kasutamisel, rakendades ajapiiranguid, puhkeperioode ja ergonoomilisi töövõtteid; • reageerib adekvaatselt küberkiusamisele ning kasutab sobivaid vastumeetmeid, vältimaks edasist kahju; • analüüsib digitehnoloogia keskkonnamõju ja rakendab ressursisäästlikke digikäitumise meetodeid, optimeerides seadmete energiatarvet ja eluea kestust ning hallates digiprügi ökoloogilise jalajälje vähendamiseks; • tuvastab digiseadme lihtsama tehnilise tõrke põhjuse ja lahendab selle juhendi abil; • valib konkreetse ülesande jaoks sobiva riist- ja tarkvara, arvestades ülesande spetsiifika ja võimalikke alternatiive; • kohandab ja seadistab juhendite alusel digiteenust või platvormi vastavalt enda vajadustele; • analüüsib oma digipädevust, koostab plaani enese arendamiseks ja oskuste täiendamiseks; • toetab digitehnoloogia vähemkogenud kasutajaid, pakkudes juhiseid ja variante probleemide lahendamiseks. 	
Digisisu loomine ja tehisintellekti kasutamine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad 3.1 Mitmekesise digisisu loomine erinevates formaatides 3.2. Olemasoleva digisisu kohandamine ja kombineerimine 3.3. Autoriõigused ja litsentsid digisisu loomisel 3.4. Tekstitöötlusprogrammid 3.5 Esitlusprogrammid	Seos õpiväljundiga loob ja täiustab digisisu, kasutades sobivaid tööriistu sh tehisintellekti lahendusi vastutustundlikult ning arvestades autoriõiguse põhimõtteid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -, • loob digisisu teksti, esitluse, pildi ja videona, kasutades sobivaid tööriistu ning arvestades kvaliteedi, konteksti ja eesmärkidega; • kohandab olemasolevat digisisu uue ja sisukama digimaterjali loomiseks, kombineerides erinevaid teabeallikaid ja digimaterjale; • järgib digisisu loomisel ja kasutamisel autoriõiguse ning eetika põhimõtteid, arvestades andmekaitse ja konfidentsiaalsuse nõuetega; • rakendab juhendamisel asjakohaseid litsentsitingimusi (Creative Commons) vastavalt sisule ja kontekstile; • kasutab tehisintellekti rakendusi digisisu loomisel ja muutmisel vastutustundlikult, arvestades kvaliteeti ja konteksti;	

	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib juhendamisel tehisintellekti loodud digisisu täpsust, usaldusväarsust ja konteksti sobivust; 	
Infopädevus ja digioskused Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad 1.1. Teabevajaduse määratlemine ja infootsing 1.2. Eesmärgipärane andmete ja info otsimine ning filtreerimine 1.3. Allikate usaldusväarsuse ja asjakohasuse hindamine 1.4. Failihaldus ja digikorraldus 1.5. Andmete töötlemine ja visualiseerimine	Seos õpiväljundiga kasutab digikeskkonnast vajaliku teabe leidmiseks sobivaid infootsingu ja andmehalduse võtteid, hinnates digisisu asjakohasust
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: <ul style="list-style-type: none"> • määratleb oma teabevajaduse ning rakendab sobivaid infootsingu võtteid, et leida digikeskkonnast asjakohane teave; • otsib ja filtreerib andmeid, infot ja materjale eesmärgipäraselt, kasutades erinevaid otsingumeetodeid ja -tööriistu; • analüüsib juhendamisel leitud andmeid, infot ja digisisu, hinnates nende allikate päritolu usaldusväarsust ja asjakohasust; • salvestab ja korrastab digikeskkonnas faile, kasutades kaustu ja kategooriaid, et tagada lihtne ligipääs ja haldus; • töötleb ja analüüsib andmeid tabelarvutuse abil ning esitleb tulemusi selgelt ja arusaadavalt diagrammide ja skeemide abil; 	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Sissejuhatus kutseõpingutesse	10	Moonika Veedla, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane on kursis kestliku toidutootmisega toidujulgeoleku tagamiseks ja toidukultuuri säilitamiseks, mõistab toiduohutus-, tööohutus- ja tervishoiuõuete täitmise olulisust, planeerides ja teostades koristustöid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
144 tundi		60 tundi	56 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. omab ülevaadet toiduainetööstuse tähtsusest Eesti majanduses ja ettevõtete olulisusest toidujulgeoleku tagamisel ja toidukultuuri säilitamisel	<ul style="list-style-type: none"> • grupeerib toiduainete töötlemisega tegelevad majandusharud, võttes aluseks töödeldava tooraine, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; • võrdleb omavahel üht tüüpi toidusektori ettevõteteid, kasutades erinevaid teabeallikaid ja infotehnoloogiavahendeid; • selgitab tarbija usalduse tõstmise vajadust kodumaise toidutootja vastu, tagamaks toidujulgeolekut kriisisituatsioonides; • loetleb juhendi alusel toidujulgeolekut ja toidutootmise tarneahelat mõjutavad tegurid, hinnates erinevate teabeallikate usaldusväarsust; • kirjeldab Eestis toidule antavaid päritolu- ja kvaliteedimärke koos taotlemise/ väljastamise kriteeriumidega, kasutades erinevaid teabeallikaid ja infotehnoloogiavahendeid; • selgitab Eesti piirkondlikke toidutavasid vastavalt juhendile 	Eristav hindamine
2. tunneb toiduohutus-, tööohutus- ning tervishoiu mõisteid ja põhimõtteid vastavalt kehtivatele õigusaktidele	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel; • nimetab WHO "Toiduohutuse viis võtit", selgitades nende tähtsust ohutuks toidu valmistamiseks; • kirjeldab toiduainete töötlemise ettevõtetele 	Eristav hindamine

	<p>esitatavaid töötervishoiu- ja tööohutusnõudeid, toetudes kehtivatele õigusaktidele;</p> <ul style="list-style-type: none"> • loetleb toiduainete töötlemise ettevõtte töökeskkonna ohutegurid, kasutades erinevaid teabeallikaid; • kirjeldab ohutegureid, mis on sagedasemad kutsehaiguse põhjustajad toidukäitlejale, hinnates erinevate teabeallikate usaldusväärsust; • kirjeldab ohuolukorras käitumist juhendi alusel; • selgitab esmaabi andmist kergemate vigastuste korral, võttes aluseks etteantud juhendi; 	
<p>3. on kursis kestliku toidutootmise põhimõtetega, väärtustades neid oma töös</p>	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab kestlikkuse kontseptsiooni ja toidutootmise keskkonnamõju hindamise aluseid; • kirjeldab tootmisjääkide ja -kadude tekkepõhjuseid ning nende vähendamise võimalusi, kasutades teaduslikele uuringutele põhinevaid andmeid; • selgitab meeskonnatööna jäätmete liigiti sorteerimist juhendi alusel; • tunneb erinevatest materjalidest toiduainepakendite liike, nende märgistamise ja käitlemise nõudeid vastavalt pakendiseadusele; • selgitab pakendite mõju tarbijakäitumisele ja toidukadude vähendamisele, võttes aluseks pakendite disaini ja kasutamismugavuse; • kirjeldab meeskonnatööna pakendiringluse põhimõtteid vastavalt sorteerimise juhendile; 	<p>Eristav hindamine</p>
<p>4. planeerib ja teostab koristustöid, lähtudes kestlikkuse põhimõtetest</p>	<ul style="list-style-type: none"> • valib mustuse tüübist lähtuvalt sobivad koristusained ja -tarvikud ning koristuse liigi ja puhastusmeetodi; • teostab pagaritöökojas desinfitseerimist, arvestades pindade omadusi ja tööohutuse nõudeid; • planeerib koristustöid, tehes keskkonnahoidlikke otsuseid. 	<p>Eristav hindamine</p>

Mooduli jagunemine

Esmaabi Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3	Alateemad - Esmaabi korraldus tootmisettevõttes - Toidu tootmisruumis sagedamini esinevad vigastused ja esmaabi andmine kergemate vigastuste korral - Esmaabi korraldus ja -vahendid tootmisruumis - Käitumine õnnetus- ja ohuolukordades	Seos õpiväljundiga tunneb toiduohutus-, tööohutus- ning töötervishoiu mõisteid ja põhimõtteid vastavalt kehtivatele õigusaktidele
Iseseisev töö	Tööleht “Ohuolukorra tegevusplaan ja esmaabi andmine”	
Praktiline töö	Esmaabi andmine kergemate vigastuste korral	
Hindamisülesanded	Esmaabi andmise kirjeldus kergemate vigastuste korral vastavalt tööjuhendile	
Hindamine	Mitmeeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel • kirjeldab ohuolukorras käitumist juhendi alusel; • selgitab esmaabi andmist kergemate vigastuste korral, võttes aluseks etteantud juhendi;	
Kestlik toidutootmine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 20	Alateemad Kestlikkuse mõiste Kestlikkuse komponendid Majanduslik, keskkondlik ja sotsiaalne jätkusuutlikkus Toidutootmise keskkonnamõju: süsiniku jalajälg, vee kasutus, pinnase saastumine Tootmisjäägid Tootmiskaod Jäätmed Jäätmete sorteerimine Pakendimaterjalid -Liigid -Pakendite märgistus -Pakendite käitlemine -Pakendiseadus ja sellest tulenevad nõuded pakenditele -Pakendite disain ja ringlus -Keskkonnamõju hindamise meetodid	Seos õpiväljundiga on kursis kestliku toidutootmise põhimõtetega, väärtustades neid oma töös
Iseseisev töö	1. Esitlus “Praktilised lahendused toidutootmise keskkonnamõju vähendamiseks” 2. Ideekaart „Innovaatilised lahendused toidukadude vähendamiseks“ 3. Skeem “Jäätmete sorteerimine toidutööstuses” 4. Pakendmaterjalide võrdlus	

Praktiline töö	Jäätmete käitlemine, ilma kadudeta toidu tootmine	
Hindamisülesanded	1. Esitlus “Praktilised lahendused toidutootmise keskkonnamõju vähendamiseks” 2. Ideekaart „Innovaatilised lahendused toidukadude vähendamiseks“ 3. Skeem “Jäätmete sorteerimine toidutööstuses” 4. Pakendmaterjalide võrdlus Kontrolltöö “Kestlik toidutootmine”	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd ja hindamisülesanded. Hinne kujuneb kontrolltöö hindamisest ja iseseisvast tööst	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Praktilised tööd sooritatud. Iseseisvad tööd esitatud. Kontrolltöö baasküsimused vastatud 100 %. Kontrolltöö üldine tulemus üle 50% maksimaalsest. “4” saamise tingimus: Praktilised tööd sooritatud. Iseseisvad tööd esitatud. Kontrolltöö baasküsimused vastatud 100 %. Kontrolltöö üldine tulemus üle 70% maksimaalsest. “5” saamise tingimus: Praktilised tööd sooritatud. Iseseisvad tööd esitatud. Kontrolltöö baasküsimused vastatud 100 %. Kontrolltöö üldine tulemus üle 90% maksimaalsest.	
Puhastustööd Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 20	Alateemad 1. Erinevad mustuse tüübid toiduainetööstustes 1.1 Rasvad 1.2 Valgud 1.3 Süsivesikud 1.4 Mineraalid ja anorgaaniline mustus 2. Koristusainete valik lähtuvalt mustuse tüübist 2.1 Happelised koristusained 2.2 Aluselised koristusained 3. Koristuse liigid 3.1 Vahekoristus 3.2 Hoolduskoristus 3.3 Suurpuhastus 4. Puhastamise meetodid 4.1 Kuivpuhastus 4.2 Niiske puhastus 4.3 Märg puhastus 5. Vahupesu 6. Pindade desinfitseerimine 6.1 desinfitseerimise üldpõhimõtted 6.2 desinfitseerimise viisid 6.3 ohutus biotsiidide kasutamisel ja desinfitseerimise läbiviimisel	Seos õpiväljundiga planeerib ja teostab koristustöid, lähtudes kestlikkuse põhimõtetest

	<p>7. Koristustarvikute valikukriteeriumid</p> <p>8. Seadmete ja ruumide puhastusplaanid</p> <p>9. Koristustarvete ruumi korrashoid</p> <p>10. Aseptika koristustöodes</p> <p>11. Ohutus koristustööde läbiviimisel</p> <p>11.1 kemikaalide toote ja ohutuskaardid</p> <p>11.2 kemikaalide ohumärgid</p> <p>11.3 isikukaitsevahendite kasutamine</p> <p>11.4 ohutu kasutamine</p> <p>11.5 töötamine libedatel pindadel</p> <p>12. Keskkonnahoiu võimalused koristustööde planeerimisel ja teostamisel</p> <p>12.1 Roheline puhastus</p> <p>12.2 Toote ja teenuse olelusringi hindamine</p> <p>12.3 Ökomärgised - Euroopa Liidu ökomärgis; Põhjamaade Luigemärk; Sinine Ingel; Austria ökomärgis</p> <p>12.4. Biolagunevad kulutarvikud koristuses</p> <p>12.5. Ühekordsete kulutarvikute vähendamine</p> <p>12.6. Keskkonnahoidlikud koristuskemikaalid</p> <p>12.7. Keskkonnahoidlikud koristustarvikud</p> <p>12.8 Töödeldud vee kasutamine koristuses</p> <p>13. Jäätmete liigiti kogumine</p>	
Iseseisev töö	<p>1. Tööleht “Pagaritööstuses esinevad mustuse tüübid koos puhastusmeetodiga”</p> <p>2. Tööjuhenditega tutvumine</p>	
Praktiline töö	<p>1. Konkreetse pinna puhastamiseks pagaritöökojas sobivate puhastusainete ja töövahendite valimine juhendamisel</p> <p>2. Pinna puhastamine pagaritöökojas tööjuhendi alusel</p> <p>3. Pinna desinfitseerimine pagaritöökojas etteantud tööjuhendi alusel</p>	
Hindamisülesanded	<p>1. Kontrolltöö “Puhastustööd”</p> <p>2. Praktilised koristustööd pagaritöökojas</p> <p>3. Iseseisvad tööd</p>	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd ja hindamisülesanded. Hinne kujuneb praktilise tööde hindamisest, iseseisvast tööst ja kontrolltööst	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Praktilised tööd sooritatud. Iseseisvad tööd esitatud. Kontrolltöö baasküsimused vastatud 100 %.</p> <p>Kontrolltöö üldine tulemus üle 50% maksimaalsest.</p> <p>“4” saamise tingimus: Praktilised tööd sooritatud. Iseseisvad tööd esitatud. Kontrolltöö baasküsimused vastatud 100 %.</p> <p>Kontrolltöö üldine tulemus üle 70% maksimaalsest.</p> <p>“5” saamise tingimus: Praktilised tööd sooritatud. Iseseisvad tööd esitatud. Kontrolltöö baasküsimused vastatud 100 %.</p>	

	Kontrolltöö üldine tulemus üle 90% maksimaalsest.	
Toiduainetööstus Auditorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Eesti toidutootmise ajalugu Eesti rahvustoidud ja piirkondlikud toidutradsioonid Eesti toiduainetööstus Tarbija ostukäitumine Nõudlus ja pakkumine Tarbija usaldus ja selle mõjutavad tegurid Kodumaise toidutootmise roll ja eelised Toidujulgeolek ja tarneahel Kvaliteedimärgid ja toidumärgised Toidu kvaliteedimärgid Eestis Märgistamise olulisus tarbija usalduse ja turunduse seisukohalt	Seos õpiväljundiga omab ülevaadet toiduainetööstuse tähtsusest Eesti majanduses ja ettevõtete olulisusest toidujulgeoleku tagamisel ja toidukultuuri säilitamisel
Iseseisev töö	Eesti toiduainetööstuste kaardistamine juhendi alusel kokkuvõte: Eestis kasutatavad päritolu- ja kvaliteedimärgid	
Hindamisülesanded	Kontrolltöö "Toiduainetööstus" iseseisev töö	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb kontrolltöö hindamisest ja iseseisvast tööst	
sh hindekriteeriumid	"3" saamise tingimus: Iseseisvad tööd esitatud. Kontrolltöö baasküsimused vastatud 100 %. Kontrolltöö üldine tulemus üle 50% maksimaalsest. "4" saamise tingimus: Iseseisvad tööd esitatud. Kontrolltöö baasküsimused vastatud 100 %. Kontrolltöö üldine tulemus üle 70% maksimaalsest. "5" saamise tingimus: Iseseisvad tööd esitatud. Kontrolltöö baasküsimused vastatud 100 %. Kontrolltöö üldine tulemus üle 90% maksimaalsest.	
Toiduohutus Auditorne õpe 40 Iseseisev õpe 15 Praktiline töö 10	Alateemad Isiklik hügieen HACCP põhimõtted Nõuded tootmisettevõttele, ruumidele ja sisseseadele Mikroorganismid ja kahjurid Toiduseadus ja sellest tulenevad toiduainete käitlemise nõuded Toidukaupade pakendid ja märgistus Märgistusele esitatavad nõuded Toiduainete ja valmistoodangu hoiustamisnõuded ja realiseerimisajad Toidu saastumis põhjused Enesekontroll	Seos õpiväljundiga tunneb toiduohutus-, tööohutus- ning töötervishoiu mõisteid ja põhimõtteid vastavalt kehtivatele õigusaktidele

	Enesekontrollisüsteemi loomine	
Iseseisev töö	Tööleht "Toidupakendi märgistus" Tööleht "Kahjuritõrje" Tööleht "Ohud toiduainetööstuses"	
Praktiline töö	Hügieenitested, korrektse kätepesu harjutamine ja käte puhtuse hindamine, tootmisruumi hindamine toiduohutuse seisukohalt	
Hindamisülesanded	Toidu tootmisega seotud ohtude kirjeldus juhendi alusel Isikliku hügieeni test Kontrolltöö "Toiduohutus"	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd ja hindamisülesanded. Hinne kujuneb kontrolltöö hindamisest ja iseseisvast tööst	
sh hindekriteeriumid	"3" saamise tingimus: Praktilised tööd sooritatud. Iseseisvad tööd esitatud. Kontrolltöö baasküsimused vastatud 100 %. Kontrolltöö üldine tulemus üle 50% maksimaalsest. "4" saamise tingimus: Praktilised tööd sooritatud. Iseseisvad tööd esitatud. Kontrolltöö baasküsimused vastatud 100 %. Kontrolltöö üldine tulemus üle 70% maksimaalsest. "5" saamise tingimus: Praktilised tööd sooritatud. Iseseisvad tööd esitatud. Kontrolltöö baasküsimused vastatud 100 %. Kontrolltöö üldine tulemus üle 90% maksimaalsest.	
Tööohutus Auditoorne õpe 14 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 6	Alateemad Töötervishoiu ja tööohutusnõuded toiduainete töötlemise ettevõtetes Õigusaktid ja regulatsioonid Tööandja ja töötaja kohustused ja vastutus tööohutuse tagamisel Töökeskkonna ohutegurid toiduainete töötlemisel -Füüsikalised ohutegurid -Keemilised ohutegurid -Bioloogilised ohutegurid -Füsioloogilised ohutegurid Ohutegurite koostmõju ja hindamine Riskianalüüs ja ennetusmeetmed tööohutuse tagamiseks Kutsealaste haiguste sagedasemad põhjused toidukäitlejatele Ohuolukorras käitumine ja tegutsemine toiduainete töötlemise ettevõttes Evakuatsiooniplaanid ja hädaolukorra protseduurid Rakvere Ametikoolis	Seos õpiväljundiga tunneb toiduohutus-, tööohutus- ning töötervishoiu mõisteid ja põhimõtteid vastavalt kehtivatele õigusaktidele
Iseseisev töö	Tööleht "Õigusaktide analüüs tööohutuse tagamisel" Kokkuvõte "Ohutegurid töökeskkonnas, nende kirjeldus, mõju töötaja tervisele ja võimalikud ennetusmeetmed"	
Praktiline töö	Ergonoomilised töövõtted, redeli kasutamine	
Hindamisülesanded	Iseseisev töö Test	

Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel, ● selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel;</p> <ul style="list-style-type: none"> ● nimetab WHO “Toiduohutuse viis võtit”, selgitades nende tähtsust ohutuks toidu valmistamiseks; ● kirjeldab toiduainete töötlemise ettevõtetele esitatavaid töötervishoiu- ja tööohutusnõudeid, toetudes kehtivatele õigusaktidele; ● loetleb toiduainete töötlemise ettevõtte töökeskkonna ohutegurid, kasutades erinevaid teabeallikaid; ● kirjeldab ohutegureid, mis on sagedasemad kutsehaiguse põhjustajad toidukäitlejale, hinnates erinevate teabeallikate usaldusväärsust; ● kirjeldab ohuolukorras käitumist juhendi alusel; ● selgitab esmaabi andmist kergemate vigastuste korral, võttes aluseks etteantud juhendi;

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe, õppekäik
Hindamise meetodid	Iseseisev töö test praktiline töö
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud praktilised tööd, iseseisvad tööd ja hindamisülesanded. Moodulihinne kujuneb praktilise tööde hindamisest, iseseisvast tööst ja kontrolltöödest
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel</p> <p>“4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</p>
Õppematerjalid	<p>Erinevate toidutööstuse ettevõtete kodulehed</p> <p>https://toiduliit.ee/</p> <p>https://www.agri.ee/</p> <p>https://epkk.ee/</p> <p>https://toiduliit.ee/tegevused/lipumark/</p> <p>https://toiduliit.ee/konkursid/eesti-parim-toiduaine/</p> <p>https://paasukesemark.ee/</p> <p>https://www.kutsekoda.ee/</p> <p>https://www.stat.ee/</p>

<https://www.erm.ee/>
<https://www.toidutee.ee/toidupiirkonnad>
<https://kohaliktoit.maaturism.ee/>
<https://toiduteave.ee/>
<https://pta.agri.ee/>
Toiduseadus
Töötervishoiu ja tööohutuse seadus
<https://www.tooelu.ee/et>
<https://kliimaministeerium.ee>
<https://www.pikk.ee/kestlikkuse-varjundid-ja-uhistud/>
<https://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/keskkonnajaatmed/>
<https://pakendiringlus.ee/>
Pakendiseadus - <https://www.riigiteataja.ee/akt/131122024016?leiaKehtiv>
<https://estko.ee/>
<https://www.puhastusimport.ee/et/>
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

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Praktika	25	Kadri Malmberg, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Saavutatud õpiväljundid põhiõpingute moodulites: Pagaritoodete tehnoloogia alused; Pagaritoodete valmistamise alused, Kondiitritoodete tehnoloogia alused ja Kondiitritoodete valmistamise alused.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane kinnistab ja arendab kutsealaseid teadmisi ja oskusi, arendab võtmepädevusi ning kujundab hoiakuid täites töökeskkonnas tööülesandeid juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktika	Praktiline töö
36 tundi	94 tundi	500 tundi	20 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. koostab praktika eesmärgid lähtudes isiklikest arengueesmärkidest ja -vajadustest ning praktikajuhendist	<ul style="list-style-type: none"> • seab praktikaeesmärgid lähtudes enda isiklikest arengueesmärkidest ja -vajadustest; • kavandab isikliku arenguga seotud praktikaülesanded, lähtuvalt seatud isiklikest arengueesmärkidest; • vormistab nõuetele vastavad praktikadokumendid; 	Mitteeristav hindamine
2. täidab juhendamisel praktikaülesandeid, kasutades ergonomilisi töövõtteid, järgides toidu- ja õõohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest ja isiklikest eesmärkidest	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib enda tööd lähtudes isiklikest eesmärkidest koos ettevõttepoolse praktikajuhendajaga; • täidab juhendamisel kas individuaalselt või meeskonna liikmena praktikaülesandeid järgides ettevõtte töökorraldust; • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel tooteid, kasutades ergonomilisi töövõtteid ja järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid; • hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, seadmed ja vahendid, järgides ettevõtte puhastusplaani; 	Mitteeristav hindamine
3. annab hinnangu praktika eesmärkide täitmisele	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib juhendi alusel enda võtmepädevuste arengut lähtuvalt isiklikest arengueesmärkidest; • annab hinnangu oma kutsealaste oskuste arengule lähtuvalt isiklikest eesmärkidest; • selgitab lähtuvalt praktika tulemustest oma arenguvajadusi. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Praktika eesti keel I Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 5	Alateemad Praktikaaruande koostamine: oma praktilise töö analüüs, juhendaja hinnang ja enesehinnang oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele. Praktikaaruande vormistamine arvutil. Praktikaaruande esitlemine.	Seos õpiväljundiga koostab praktika eesmärgid lähtudes isiklikest arengueesmärkidest ja -vajadustest ning praktikajuhendist annab hinnangu praktika eesmärkide täitmisele
Iseseisev töö	Praktikapäeviku täitmine	
Praktiline töö	Praktikaaruande koostamine juhendamisel	
Hindamisülesanded	Praktika eesmärkide püstitamine juhendamisel Praktikaaruanne ja selle kaitsmine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel <ul style="list-style-type: none"> ● seab praktikaeesmärgid lähtudes enda isiklikest arengueesmärkidest ja -vajadustest; ● kavandab isikliku arenguga seotud praktikaülesanded, lähtuvalt seatud isiklikest arengueesmärkidest; ● vormistab nõuetele vastavad praktikadokumendid; ● analüüsib juhendi alusel enda võtmepädevuste arengut lähtuvalt isiklikest arengueesmärkidest; ● annab hinnangu oma kutsealaste oskuste arengule lähtuvalt isiklikest eesmärkidest; ● selgitab lähtuvalt praktika tulemustest oma arenguvajadusi. 	
Praktika eesti keel II Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 5	Alateemad Praktikaaruande koostamine: oma praktilise töö analüüs, juhendaja hinnang ja enesehinnang oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele. Praktikaaruande vormistamine arvutil. Praktikaaruande esitlemine.	Seos õpiväljundiga koostab praktika eesmärgid lähtudes isiklikest arengueesmärkidest ja -vajadustest ning praktikajuhendist annab hinnangu praktika eesmärkide täitmisele
Iseseisev töö	Praktikapäeviku täitmine	
Praktiline töö	Praktikaaruande koostamine juhendamisel	

Hindamisülesanded	Praktika eesmärkide püstitamine juhendamisel Praktikaaruanne ja selle kaitsmine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel</p> <ul style="list-style-type: none"> • seab praktikaeesmärgid lähtudes enda isiklikest arengueesmärkidest ja -vajadustest; • kavandab isikliku arenguga seotud praktikaülesanded, lähtuvalt seatud isiklikest arengueesmärkidest; • vormistab nõuetele vastavad praktikadokumendid; • analüüsib juhendi alusel enda võtmepädevuste arengut lähtuvalt isiklikest arengueesmärkidest; • annab hinnangu oma kutsealaste oskuste arengule lähtuvalt isiklikest eesmärkidest; • selgitab lähtuvalt praktika tulemustest oma arenguvajadusi. 	
Praktika ettevalmistus ja aruanne I Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 9 Praktiline töö 20	<p>Alateemad PRAKTIKA PLANEERIMINE Praktikajuhendajaga tutvumine Praktikajuhendiga tutvumine, isiklike praktikaeesmärkide seadmine Praktika dokumentatsiooni koostamine ja vormistamine, praktikapäeviku täitmise nõuded Praktikakoha valik, kokkulepete sõlmimine PRAKTIKAARUANDE KOOSTAMINE Praktikaaruande koostamine: oma praktilise töö analüüs, juhendaja hinnang ja enesehinnang oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele. Praktikaaruande vormistamine.</p>	Seos õpiväljundiga koostab praktika eesmärgid lähtudes isiklikest arengueesmärkidest ja -vajadustest ning praktikajuhendist annab hinnangu praktika eesmärkide täitmisele
Iseseisev töö	Nõuetekohase tervisetõendi olemasolu	
Praktiline töö	Praktikakoha valik ja kokkulepete sõlmimine	
Hindamisülesanded	Praktika eesmärkide püstitamine juhendamisel Praktikaaruanne ja selle kaitsmine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel</p> <ul style="list-style-type: none"> • seab praktikaeesmärgid lähtudes enda isiklikest arengueesmärkidest ja -vajadustest; • kavandab isikliku arenguga seotud praktikaülesanded, lähtuvalt seatud isiklikest arengueesmärkidest; 	

	<ul style="list-style-type: none"> • vormistab nõuetele vastavad praktikadokumentid; • analüüsib juhendi alusel enda võtmepädevuste arengut lähtuvalt isiklikest arengueesmärkidest; • annab hinnangu oma kutsealaste oskuste arengule lähtuvalt isiklikest eesmärkidest; • selgitab lähtuvalt praktika tulemustest oma arenguvajadusi. 	
Praktika ettevalmistus ja aruanne II Auditorne õpe 10 Iseseisev õpe 3	Alateemad PRAKTIKA PLANEERIMINE Praktikajuhendajaga tutvumine Praktikajuhendiga tutvumine, isiklike praktikaeesmärkide seadmine Praktika dokumentatsiooni koostamine ja vormistamine, praktikapäeviku täitmise nõuded Praktikakoha valik, kokkulepete sõlmimine PRAKTIKAARUANDE KOOSTAMINE Praktikaaruande koostamine: oma praktilise töö analüüs, juhendaja hinnang ja enesehinnang oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele. Praktikaaruande vormistamine.	Seos õpiväljundiga koostab praktika eesmärgid lähtudes isiklikest arengueesmärkidest ja -vajadustest ning praktikajuhendist annab hinnangu praktika eesmärkide täitmisele
Iseseisev töö	Nõuetekohase tervisetõendi olemasolu	
Praktiline töö	Praktikakoha valik ja kokkulepete sõlmimine	
Hindamisülesanded	Praktika eesmärkide püstitamine juhendamisel Praktikaaruande ja selle kaitsmine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid läveni tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid läveni tasemel <ul style="list-style-type: none"> • seab praktikaeesmärgid lähtudes enda isiklikest arengueesmärkidest ja -vajadustest; • kavandab isikliku arenguga seotud praktikaülesanded, lähtuvalt seatud isiklikest arengueesmärkidest; • vormistab nõuetele vastavad praktikadokumentid; • analüüsib juhendi alusel enda võtmepädevuste arengut lähtuvalt isiklikest arengueesmärkidest; • annab hinnangu oma kutsealaste oskuste arengule lähtuvalt isiklikest eesmärkidest; • selgitab lähtuvalt praktika tulemustest oma arenguvajadusi. 	
Praktika I Iseseisev õpe 28 Praktika 180	Alateemad PRAKTIKALINE TÖÖ PRAKTIKAETTEVÕTTES praktiline töö ettevõttes juhendamisel Töö planeerimine ja korraldamine Kaupade haldamine	Seos õpiväljundiga täidab juhendamisel praktikaülesandeid, kasutades ergonoomilisi töövõtteid, järgides toidu-

	Toidutoorme eeltöötlemine Toodete valmistamine Toiduhügieen, tööohutus Seadmete kasutamine ja puhastamine Puhastus- ja korrastustööd	ja ööhutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest ja isiklikest eesmärkidest
Iseseisev töö	Praktikapäeviku täitmine igapäevaselt	
Praktiline töö	praktiline töö praktikaettevõttes	
Hindamisülesanded	praktilise töö sooritamise praktikaettevõttes täies mahus, ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang, iseseisva töö sooritamise: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine praktika lõppedes, praktikaaruande koostamine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	
sh hindamiskriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel, <ul style="list-style-type: none"> planeerib enda tööd lähtudes isiklikest eesmärkidest koos ettevõttepoolse praktikajuhendajaga; täidab juhendamisel kas individuaalselt või meeskonna liikmena praktikaülesandeid järgides ettevõtte töökorraldust; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel tooteid, kasutades ergonomilisi töövõtteid ja järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid; hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, seadmed ja vahendid, järgides ettevõtte puhastusplaani; 	
Praktika II Iseseisev õpe 44 Praktika 320	Alateemad PRAKTIKALINE TÖÖ PRAKTIKAETTEVÕTTES praktiline töö ettevõttes juhendamisel Töö planeerimine ja korraldamine Kaupade haldamine Toidutoorme eeltöötlemine Toodete valmistamine Toiduhügieen, tööohutus Seadmete kasutamine ja puhastamine Puhastus- ja korrastustööd	Seos õpiväljundiga täidab juhendamisel praktikaülesandeid, kasutades ergonomilisi töövõtteid, järgides toidu- ja ööhutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest ja isiklikest eesmärkidest
Iseseisev töö	Praktikapäeviku täitmine igapäevaselt	
Praktiline töö	praktiline töö praktikaettevõttes	
Hindamisülesanded	praktilise töö sooritamise praktikaettevõttes täies mahus, ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang, iseseisva töö sooritamise: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine praktika lõppedes, praktikaaruande koostamine	

Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel</p> <ul style="list-style-type: none"> • planeerib enda tööd lähtudes isiklikest eesmärkidest koos ettevõttepoolse praktikajuhendajaga; • täidab juhendamisel kas individuaalselt või meeskonna liikmena praktikaülesandeid järgides ettevõtte töökorraldust; • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel tooteid, kasutades ergonoomilisi töövõtteid ja järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid; • hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, seadmed ja vahendid, järgides ettevõtte puhastusplaani;

Õppemeetodid	Praktiline töö Kombineeritud loeng, eesmärgistamine, iseseisev töö Aruande koostamine, enesehinnang
Hindamiseetodid	Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktika on sooritatud täies mahus. Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel: <ul style="list-style-type: none"> - praktikapäevik - juhendaja poolt täidetud hinnanguleht - praktikaaruanne ja kaitsmine
sh lävend	“A” saamise tingimus: - praktika on sooritatud täies mahus - tagastatud allkirjastatud lepingud ja hinnanguleht
Õppematerjalid	Praktikajuhend Praktika dokumentatsioon, praktikapäevik, hinnanguleht

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Pagaritoodete tehnoloogia alused	8	Moonika Veedla, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Sissejuhatus toiduainete tehnoloogia õpingutesse		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab algteadmised pagaritoodete toorainete, liigitamise ja valmistamise baastehnoloogiate kohta ning toodete valmistamiseks kasutatavate seadmete ja töövahendite, nende tööohutusnõuete ja puhastamise põhimõtete kohta		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
128 tundi		48 tundi	32 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. tunneb pagaritoodete valmistamisel kasutatavaid tooraineid, nende kvaliteedinõudeid ja säilitamise tingimusi lähtuvalt kehtivatest regulatsioonidest	<ul style="list-style-type: none"> • grupeerib pagaritoodete tooraineid etteantud juhendi alusel, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; • kirjeldab juhendi alusel pagaritoodete valmistamiseks kasutatavate toorainete koostist, toiteväärtust ja omadusi; • toob näiteid toiduainete kvaliteedi- ja toidumärgiste kohta, kasutades infootsingul digivahendeid; • kirjeldab erinevate toorainete säilitamise tingimusi juhendi alusel; • esitab meeskonnatööna kokkuvõtte toorainete sensoorsest hindamisest juhendi alusel 	Eristav hindamine
2. võrdleb pagaritoodete valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel	<ul style="list-style-type: none"> • grupeerib pagaritooted vastavalt kasutatud toorainele, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; • annab ülevaate pärmita, pärmiga ja juuretisega nisutainatoodete valmistamise baastehnoloogiatest juhendi alusel; • kirjeldab pärmita ja juuretisega rukkitainatoodete valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel; • selgitab erinevast jahust pagaritoodete valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel; 	Eristav hindamine

<p>3. kirjeldab pagaritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid ja nende kasutamise seotud ohutusnõudeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● grupeerib pagaritööstuses kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt juhendile, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; ● selgitab etteantud seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid; ● kirjeldab seadmete ja töövahendite ohutusnõudeid, lähtudes kasutus- ja ohutusjuhendist; 	<p>Eristav hindamine</p>
<p>4. selgitab pagaritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● kirjeldab pagaritööstuse keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid; ● nimetab seadmete ja töövahendite puhastamiseks sobivad koristustarvikud ja puhastusained, järgides nende sobivust puhastatavale seadmele ja töövahendile 	<p>Eristav hindamine</p>

Mooduli jagunemine

<p>Pagaritoodete tehnoloogia alused I</p> <p>Auditoorne õpe 64 Iseseisev õpe 24 Praktiline töö 16</p>	<p>Alateemad PAGARITOODETE TOORAINE ÕPETUS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teraviljad ja teraviljasaadused <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Nisujahu 1.2 Rukkijahu 1.3 Alternatiivjahud 2. Suhkur ja magusained 3. Kergitusained, kobestusained 4. Muna, munasaadused ja munaasendajad 5. Toidurasvad 6. Piim, piimatooted ja alternatiivpiimad 7. Köögiviljad 8. Liha ja kala 9. Linnased 10. Jahuparendajad ja tainaparendajad 11. Mugavdusained: kuivjuuretis, valmissegud, küpsetussegud, täidised 12. Seemned ja pähklid 13. Toorainete säilitamine ja kvaliteedikontroll ning 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>tunneb pagaritoodete valmistamisel kasutatavaid tooraineid, nende kvaliteedinõudeid ja säilitamise tingimusi lähtuvalt kehtivatest regulatsioonidest võrdleb pagaritoodete valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel kirjeldab pagaritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid ja nende kasutamise seotud ohutusnõudeid selgitab pagaritööstuses</p>
--	---	---

	<p>ettevalmistamine tootmiseks</p> <p>PAGARITOODETE TEHNOLOOGIA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nisutaina valmistamise tehnoloogilised protsessid <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Nisutaina valmistamine pärmita, pärmiga ja juuretisega 1.2 Nisutaina segamisprotsess 1.3 Nisutaina saagis ehk väljatulek 1.4 Nisutaina käärimine, käärimise vead ja põhjused 1.5 Nisutaina töötlemine ja vormimine 1.6 Nisutainatoodete lõppkerkimine 1.7 Nisutainatoodete üpsetamine ja küpsetamist mõjutavad tegurid 1.8 Küpsemiskadu ja jahtumiskadu 2. Kihitamata pärmitainast pagaritoodete valmistamise tehnoloogiad 3. Kihitatud pärmitainast pagaritoodete valmistamise tehnoloogiad 4. Rukkitaina valmistamise tehnoloogilised protsessid <ol style="list-style-type: none"> 4.1 Rukkitaina valmistamine pärmita, pärmiga ja juuretisega 4.2 Rukkitaina segamisprotsess 4.3 Rukkitaina käärimine, käärimise vead ja põhjused 4.4 Rukkitaina töötlemine ja vormimine 4.5 Rukkitainatoodete lõppkerkimine 4.6 Rukkitainatoodete küpsetamine ja küpsetamist mõjutavad tegurid 5. Erinevast jahust tainaste valmistamise tehnoloogilised protsessid <ol style="list-style-type: none"> 5.1 Gluteenivabade toodete valmistamise tehnoloogiad 5.2 Gluteeniga ristsaastumine <p>PAGARITÖÖSTUSE SEADMED JA TÖÖVAHENDID</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jahu säilitus- ja transpordiseadmed 2. Jahu ettevalmistusseadmed 3. Veedosator 4. Tainasegamismasinad ja vahustajad 5. Tainatükeldajad ja -ümardajad 6. Tainarullimismasinad 7. Vormimismasinad 8. Kerkekapid 9. Ahjud 10. Jahutus- ja külmutusseadmed 12. Seadmete puhastusjuhendid 13. Seadmete kasutus- ja ohutusjuhendid 14. Väikevahendid 	<p>kasutatavate seadmete ja töövahendite keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid</p>
--	--	--

	SEADMETE JA TÖÖVAHENDITE PUHASTAMINE 1. Erinevad mustuse tüübid pagaritööstuses 2. Koristusainete valik lähtuvalt mustuse tüübist ja keskkonnahoidlikkusest 3. Keskkonnahoidlikud koristustarvikud 4. Puhastamismeetodid: kuivpuhastus; niiske puhastus; märg puhastus 5. Pindade desinfitseerimine	
Iseseisev töö	praktikumide töödest kokkuvõtted koos illustreeriva materjaliga esitlus toorainete kohta vastavalt toiduaine rühmadele etteantud juhendi alusel tööleht: Nisutainatoodete tehnoloogia tööleht: Rukkitainatoodete tehnoloogia tööleht: Erinevast jahust tainaste valmistamise tehnoloogia tööleht: Pagaritööstuses kasutatavate seadmete tööpõhimõtted ja tööohutuse nõuded tööleht: Pagaritööstuses kasutatavate töövahendite kasutamine ja tööohutus nõuded tööleht: Pagaritööstuses kasutatavate seadmete puhastamine	
Praktiline töö	Kleepvalgu kvaliteedi määramine Pärmi tõstejõud Rasvade sensoorne analüüs Suhkrute sensoorne analüüs Piimatoodete sensoorne analüüs Praktikum õppetökojas: pagaritööstuse seadmete ja töövahendite kasutamine ja puhastamine	
Hindamisülesanded	Test: Pagaritoodete toorainete kohta E-portfoolio - praktikumide töödest Tööleht: Nisutainatoodete tehnoloogia kohta Tööleht: Rukkitainatoodete tehnoloogia kohta Tööleht: Erinevast jahust tainaste valmistamise tehnoloogia kohta tööleht: Pagaritööstuses kasutatavate seadmete tööpõhimõtted ja tööohutuse nõuded tööleht: Pagaritööstuses kasutatavate töövahendite kasutamine ja tööohutus nõuded tööleht: Pagaritööstuses kasutatavate seadmete puhastamine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel <ul style="list-style-type: none"> • grupeerib pagaritoodete tooraineid etteantud juhendi alusel, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; • kirjeldab juhendi alusel pagaritoodete valmistamiseks kasutatavate toorainete koostist, toiteväärtust ja omadusi; • toob näiteid toiduainete kvaliteedi- ja toidumärgiste kohta, kasutades infootsingul digivahendeid; 	

	<ul style="list-style-type: none"> ● kirjeldab erinevate toorainete säilitamise tingimusi juhendi alusel; ● esitab meeskonnatööna kokkuvõtte toorainete sensoorsest hindamisest juhendi alusel, ● grupeerib pagaritooted vastavalt kasutatud toorainele, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; ● annab ülevaate pärmita, pärmiga ja juuretisega nisutainatoodete valmistamise baastehnoloogiatest juhendi alusel; ● kirjeldab pärmita ja juuretisega rukkитайnatoode valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel; ● selgitab erinevast jahust pagaritoodete valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel, ● grupeerib pagaritööstuses kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt juhendile, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; ● selgitab etteantud seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid; ● kirjeldab seadmete ja töövahendite ohutusnõudeid, lähtudes kasutus- ja ohutusjuhendist, ● kirjeldab pagaritööstuse keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid; ● nimetab seadmete ja töövahendite puhastamiseks sobivad koristustarvikud ja puhastusained, järgides nende sobivust puhastatavale seadmele ja töövahendile 		
<p>Pagaritoodete tehnoloogia alused II</p> <p>Auditoorne õpe 64 Iseseisev õpe 24 Praktiline töö 16</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%; padding: 5px;"> <p>Alateemad PAGARITOODETE TOORAINE ÕPETUS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teraviljad ja teraviljasaadused 1.1 Nisujahu 1.2 Rukkijahu 1.3 Alternatiivjahud 2. Suhkur ja magusained 3. Kergitusained, kobestusained 4. Muna, munasaadused ja munaasendajad 5. Toidurasvad 6. Piim, piimatooted ja alternatiivpiimad 7. Köögiviljad 8. Liha ja kala 9. Linnased 10. Jahuparendajad ja tainaparendajad 11. Mugavdusained: kuivjuuretis, valmissegud, küpsetussegud, täidised 12. Seemned ja pähklid 13. Toorainete säilitamine ja kvaliteedikontroll ning ettevalmistamine tootmiseks <p>PAGARITOODETE TEHNOLOOGIA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nisutaina valmistamise tehnoloogilised protsessid 1.1 Nisutaina valmistamine pärmita, pärmiga ja juuretisega </td> <td style="width: 40%; padding: 5px; vertical-align: top;"> <p>Seos õpiväljundiga</p> <p>tunneb pagaritoodete valmistamisel kasutatavaid tooraineid, nende kvaliteedinõudeid ja säilitamise tingimusi lähtuvalt kehtivatest regulatsioonidest võrdleb pagaritoodete valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel kirjeldab pagaritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid ja nende kasutamisega seotud ohutusnõudeid selgitab pagaritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid</p> </td> </tr> </table>	<p>Alateemad PAGARITOODETE TOORAINE ÕPETUS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teraviljad ja teraviljasaadused 1.1 Nisujahu 1.2 Rukkijahu 1.3 Alternatiivjahud 2. Suhkur ja magusained 3. Kergitusained, kobestusained 4. Muna, munasaadused ja munaasendajad 5. Toidurasvad 6. Piim, piimatooted ja alternatiivpiimad 7. Köögiviljad 8. Liha ja kala 9. Linnased 10. Jahuparendajad ja tainaparendajad 11. Mugavdusained: kuivjuuretis, valmissegud, küpsetussegud, täidised 12. Seemned ja pähklid 13. Toorainete säilitamine ja kvaliteedikontroll ning ettevalmistamine tootmiseks <p>PAGARITOODETE TEHNOLOOGIA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nisutaina valmistamise tehnoloogilised protsessid 1.1 Nisutaina valmistamine pärmita, pärmiga ja juuretisega 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>tunneb pagaritoodete valmistamisel kasutatavaid tooraineid, nende kvaliteedinõudeid ja säilitamise tingimusi lähtuvalt kehtivatest regulatsioonidest võrdleb pagaritoodete valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel kirjeldab pagaritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid ja nende kasutamisega seotud ohutusnõudeid selgitab pagaritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid</p>
<p>Alateemad PAGARITOODETE TOORAINE ÕPETUS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teraviljad ja teraviljasaadused 1.1 Nisujahu 1.2 Rukkijahu 1.3 Alternatiivjahud 2. Suhkur ja magusained 3. Kergitusained, kobestusained 4. Muna, munasaadused ja munaasendajad 5. Toidurasvad 6. Piim, piimatooted ja alternatiivpiimad 7. Köögiviljad 8. Liha ja kala 9. Linnased 10. Jahuparendajad ja tainaparendajad 11. Mugavdusained: kuivjuuretis, valmissegud, küpsetussegud, täidised 12. Seemned ja pähklid 13. Toorainete säilitamine ja kvaliteedikontroll ning ettevalmistamine tootmiseks <p>PAGARITOODETE TEHNOLOOGIA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nisutaina valmistamise tehnoloogilised protsessid 1.1 Nisutaina valmistamine pärmita, pärmiga ja juuretisega 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>tunneb pagaritoodete valmistamisel kasutatavaid tooraineid, nende kvaliteedinõudeid ja säilitamise tingimusi lähtuvalt kehtivatest regulatsioonidest võrdleb pagaritoodete valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel kirjeldab pagaritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid ja nende kasutamisega seotud ohutusnõudeid selgitab pagaritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid</p>		

- | | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> 1.2 Nisutaina segamisprotsess 1.3 Nisutaina saagis ehk väljatulek 1.4 Nisutaina käärimine, käärimise vead ja põhjused 1.5 Nisutaina töötlemine ja vormimine 1.6 Nisutainatoodete lõppkerkimine 1.7 Nisutainatoodete üpsetamine ja küpsetamist mõjutavad tegurid 1.8 Küpsemiskadu ja jahtumiskadu 2. Kihitamata pärmitainast pagaritoodete valmistamise tehnoloogiad 3. Kihitatud pärmitainast pagaritoodete valmistamise tehnoloogiad 4. Rukkitaina valmistamise tehnoloogilised protsessid 4.1 Rukkitaina valmistamine pärmita, pärmiga ja juuretisega 4.2 Rukkitaina segamisprotsess 4.3 Rukkitaina käärimine, käärimise vead ja põhjused 4.4 Rukkitaina töötlemine ja vormimine 4.5 Rukkitainatoodete lõppkerkimine 4.6 Rukkitainatoodete küpsetamine ja küpsetamist mõjutavad tegurid 5. Erinevast jahust tainaste valmistamise tehnoloogilised protsessid 5.1 Gluteenivabade toodete valmistamise tehnoloogiad 5.2 Gluteeniga ristsaastumine PAGARITÖÖSTUSE SEADMED JA TÖÖVAHENDID 1. Jahu säilitus- ja transpordiseadmed 2. Jahu ettevalmistusseadmed 3. Veedosator 4. Tainasegamismasinad ja vahustajad 5. Tainatükeldajad ja -ümardajad 6. Tainarullimismasinad 7. Vormimismasinad 8. Kerkekapid 9. Ahjud 10. Jahutus- ja külmutusseadmed 12. Seadmete puhastusjuhendid 13. Seadmete kasutus- ja ohutusjuhendid 14. Väikevahendid SEADMETE JA TÖÖVAHENDITE PUHASTAMINE 1. Erinevad mustuse tüübid pagaritööstuses 2. Koristusainete valik lähtuvalt mustuse tüübist ja keskkonnahoidlikkusest 3. Keskkonnahoidlikud koristustarvikud | |
|--|--|--|

	4. Puhastamismeetodid: kuivpuhastus; niiske puhastus; määrg puhastus 5. Pindade desinfitseerimine	
Iseseisev töö	<p>praktikumide töödest kokkuvõtte koos illustreeriva materjaliga</p> <p>esitlus toorainete kohta vastavalt toiduaine rühmadele etteantud juhendi alusel</p> <p>tööleht: Nisutainatoodete tehnoloogia</p> <p>tööleht: Rukkitainatoodete tehnoloogia</p> <p>tööleht: Erinevast jahust tainaste valmistamise tehnoloogia</p> <p>tööleht: Pagaritööstuses kasutatavate seadmete tööpõhimõtted ja tööohutuse nõuded</p> <p>tööleht: Pagaritööstuses kasutatavate töövahendite kasutamine ja tööohutus nõuded</p> <p>tööleht: Pagaritööstuses kasutatavate seadmete puhastamine</p>	
Praktiline töö	<p>Kleepvalgu kvaliteedi määramine</p> <p>Pärmi tõstejõud</p> <p>Rasvade sensoorne analüüs</p> <p>Suhkrute sensoorne analüüs</p> <p>Piimatoodete sensoorne analüüs</p> <p>Praktikum õppetöökogas: pagaritööstuse seadmete ja töövahendite kasutamine ja puhastamine</p>	
Hindamisülesanded	<p>Test: Pagaritoodete toorainete kohta</p> <p>E-portfoolio - praktikumide töödest</p> <p>Tööleht: Nisutainatoodete tehnoloogia kohta</p> <p>Tööleht: Rukkitainatoodete tehnoloogia kohta</p> <p>Tööleht: Erinevast jahust tainaste valmistamise tehnoloogia kohta</p> <p>tööleht: Pagaritööstuses kasutatavate seadmete tööpõhimõtted ja tööohutuse nõuded</p> <p>tööleht: Pagaritööstuses kasutatavate töövahendite kasutamine ja tööohutus nõuded</p> <p>tööleht: Pagaritööstuses kasutatavate seadmete puhastamine</p> <p>Kontrolltöö: Pagaritoodete tehnoloogia</p>	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on sooritatud praktilised tööd, iseseisvad tööd ja hindamisülesanded.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Praktilised tööd sooritatud. Iseseisvad tööd esitatud. Kontrolltöö baasküsimused vastatud 100 %.</p> <p>Kontrolltöö üldine tulemus üle 50% maksimaalsest.</p> <p>“4” saamise tingimus: Praktilised tööd sooritatud. Iseseisvad tööd esitatud. Kontrolltöö baasküsimused vastatud 100 %.</p> <p>Kontrolltöö üldine tulemus üle 70% maksimaalsest.</p> <p>“5” saamise tingimus: Praktilised tööd sooritatud. Iseseisvad tööd esitatud. Kontrolltöö baasküsimused vastatud 100 %.</p> <p>Kontrolltöö üldine tulemus üle 90% maksimaalsest.</p>	
Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe, õppekäik	

Hindamismeetodid	iseseisev töö test kontrolltöö
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud praktilised tööd, iseseisvad tööd ja hindamisülesanded.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel</p> <p>“4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</p>
Õppematerjalid	<p>E.Kiisman, M.Piirman, Kõpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele, Tartu: Atlex, 2012</p> <p>Pagariõppe põhikursuse õppematerjal. SA Innove, Eesti Leivaliit, 2013. [Võrgumaterjal]. Kättesaadav aadressil: https://pagarioppepohikursus.innove.ee/</p> <p>V.Poikalainen, V.Tatar, K.Laikoja, A.Traksmäa, K.Laos, L.Lepasalu, R.Soidla, H.Andreson, K.Veri, T.Mahla, Toiduainete tehnoloogia. Kõrgkooliõpik, Tartu: Audiomeister OÜ, 2017. [Võrgumaterjal]. Kättesaadav aadressil: https://dspace.emu.ee/xmlui/handle/10492/3770</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Pagaritoodete valmistamise alused	12	Moonika Veedla, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Osaliselt läbitud moodul Pagaritoodete tehnoloogia alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab pagaritoodete valmistamise esmased praktilised oskused, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ja kestlikkuse põhimõtteid		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
72 tundi		240 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid kihitamata ja kihitatud pärmitainatooteid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ja kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab säästlikult tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid kihitamata pärmitainatooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid, järgides toidu- ja tööohutust; • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid kihitatud pärmitainatooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid; • määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades kihitamata pärmitainast toodete valmistamise ja küpsetamise vigu; 	Eristav hindamine
2. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid lamineeritud pärmitainatooteid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ja kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab säästlikult tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid lamineeritud pärmitainatooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendeid, järgides toidu- ja tööohutust; • määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades kihitatud pärmitainast toodete valmistamise ja küpsetamise vigu; 	Eristav hindamine
3. valmistab lihtsamaid pärmiga rukkitainatooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid pärmiga rukkitainatooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid; • määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades pärmiga 	Eristav hindamine

rukkitainatoodete valmistamise ja küpsetamise vigu.

Mooduli jagunemine

<p>Pagaritoodete valmistamise alused I Iseseisev õpe 36 Praktiline töö 120</p>	<p>Alateemad KIHITAMATA PÄRMITAINATOODETE VALMISTAMINE 1. Kihitamata pärmitainatoodete valmistamise baastehnoloogiad 2. Kihitamata pärmitainatoodete valmistamine: kuklid, vormisaiad, rullisaiad, pirukad, punutised, plaadisaiad 3. Valmistootede sensoorne hindamine KIHITATUD PÄRMITAINATOODETE VALMISTAMINE 1. Kihitatud pärmitainatoodete valmistamise baastehnoloogiad 2. Soolased ja magusad täidised 3. Kihitatud pärmitainast soolaste ja magusate täidistega väikesaiad, punutised 4. Valmistootede sensoorne hindamine LAMINEERITUD PÄRMITAINATOODETE VALMISTAMINE 1. Lamineeritud pärmitainatoodete valmistamise baastehnoloogia 2. Lamineeritud pärmitainast toodete valmistamine: pirukad, väikesai (croissant) 3. Valmistootede sensoorne hindamine PÄRMIGA RUKKITAINATOODETE VALMISTAMINE 1. Pärmiga rukkitaina valmistamise tehnoloogiline protsess 1.1 Pärmiga rukkitainatoodete vormimine 1.2 Pärmiga rukkitainatoodete küpsetamine 1.3 Pärmiga rukkitainatoodete jahutamine 1.4 Pärmiga rukkitainatoodete küpsetuseelne ja -järgne viimistlemine 2. Lisanditega leiva valmistamine 3. Segudest rukkileiva valmistamine 4. Koorikleiva valmistamine 5. Toodete pakendamine, markeerimine ja ladustamine 6. Valmistootede sensoorne hindamine</p>	<p>Seos õpiväljundiga valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid kihitamata ja kihitatud pärmitainatooteid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ja kestlikkuse põhimõtteid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid lamineeritud pärmitainatooteid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ja kestlikkuse põhimõtteid valmistab lihtsamaid pärmiga rukkitainatooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>e- portfoolio</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel tooteid</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel toote e- portfoolio</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst</p>	

<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel</p> <ul style="list-style-type: none"> ● valmistab säästlikult tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid kihitamata pärmitainatooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid, järgides toidu- ja tööohutust; ● valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid kihitatud pärmitainatooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid; ● määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades kihitamata pärmitainast toodete valmistamise ja küpsetamise vigu,; ● valmistab säästlikult tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid lamineeritud pärmitainatooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendeid, järgides toidu- ja tööohutust; ● määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades kihitatud pärmitainast toodete valmistamise ja küpsetamise vigu,; ● valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid pärmiga rukkитайnatooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid; ● määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades pärmiga rukkитайnatoodete valmistamise ja küpsetamise vigu. 		
<p>Pagaritoodete valmistamise alused II Iseseisev õpe 36 Praktiline töö 120</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%; padding: 5px;"> <p>Alateemad KIHITAMATA PÄRMITAINATOODETE VALMISTAMINE 1. Kihitamata pärmitainatoodete valmistamise baastehnoloogiad 2. Kihitamata pärmitainatoodete valmistamine: kuklid, vormisaiad, rullisaiad, pirukad, punutised, plaadisaiad 3. Valmistoota sensoorne hindamine KIHITATUD PÄRMITAINATOODETE VALMISTAMINE 1. Kihitatud pärmitainatoodete valmistamise baastehnoloogiad 2. Soolased ja magusad täidised 3. Kihitatud pärmitainast soolaste ja magusate täidistega väikesaiad, punutised 4. Valmistoota sensoorne hindamine LAMINEERITUD PÄRMITAINATOODETE VALMISTAMINE 1. Lamineeritud pärmitainatoodete valmistamise baastehnoloogia 2. Lamineeritud pärmitainast toodete valmistamine: pirukad, väikesai (croissant) 3. Valmistoota sensoorne hindamine PÄRMIGA RUKKITAINATOODETE VALMISTAMINE 1. Pärmiga rukkитайna valmistamise tehnoloogiline protsess 1.1 Pärmiga rukkитайnatoodete vormimine 1.2 Pärmiga rukkитайnatoodete küpsetamine 1.3 Pärmiga rukkитайnatoodete jahutamine 1.4 Pärmiga rukkитайnatoodete küpsetuseelne ja -järgne viimistlemine 2. Lisanditega leiva valmistamine 3. Segudest rukkileiva valmistamine</p> </td> <td style="width: 30%; padding: 5px; vertical-align: top;"> <p>Seos õpiväljundiga valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid kihitamata ja kihitatud pärmitainatooteid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ja kestlikkuse põhimõtteid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid lamineeritud pärmitainatooteid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ja kestlikkuse põhimõtteid valmistab lihtsamaid pärmiga rukkитайnatooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid</p> </td> </tr> </table>	<p>Alateemad KIHITAMATA PÄRMITAINATOODETE VALMISTAMINE 1. Kihitamata pärmitainatoodete valmistamise baastehnoloogiad 2. Kihitamata pärmitainatoodete valmistamine: kuklid, vormisaiad, rullisaiad, pirukad, punutised, plaadisaiad 3. Valmistoota sensoorne hindamine KIHITATUD PÄRMITAINATOODETE VALMISTAMINE 1. Kihitatud pärmitainatoodete valmistamise baastehnoloogiad 2. Soolased ja magusad täidised 3. Kihitatud pärmitainast soolaste ja magusate täidistega väikesaiad, punutised 4. Valmistoota sensoorne hindamine LAMINEERITUD PÄRMITAINATOODETE VALMISTAMINE 1. Lamineeritud pärmitainatoodete valmistamise baastehnoloogia 2. Lamineeritud pärmitainast toodete valmistamine: pirukad, väikesai (croissant) 3. Valmistoota sensoorne hindamine PÄRMIGA RUKKITAINATOODETE VALMISTAMINE 1. Pärmiga rukkитайna valmistamise tehnoloogiline protsess 1.1 Pärmiga rukkитайnatoodete vormimine 1.2 Pärmiga rukkитайnatoodete küpsetamine 1.3 Pärmiga rukkитайnatoodete jahutamine 1.4 Pärmiga rukkитайnatoodete küpsetuseelne ja -järgne viimistlemine 2. Lisanditega leiva valmistamine 3. Segudest rukkileiva valmistamine</p>	<p>Seos õpiväljundiga valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid kihitamata ja kihitatud pärmitainatooteid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ja kestlikkuse põhimõtteid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid lamineeritud pärmitainatooteid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ja kestlikkuse põhimõtteid valmistab lihtsamaid pärmiga rukkитайnatooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid</p>
<p>Alateemad KIHITAMATA PÄRMITAINATOODETE VALMISTAMINE 1. Kihitamata pärmitainatoodete valmistamise baastehnoloogiad 2. Kihitamata pärmitainatoodete valmistamine: kuklid, vormisaiad, rullisaiad, pirukad, punutised, plaadisaiad 3. Valmistoota sensoorne hindamine KIHITATUD PÄRMITAINATOODETE VALMISTAMINE 1. Kihitatud pärmitainatoodete valmistamise baastehnoloogiad 2. Soolased ja magusad täidised 3. Kihitatud pärmitainast soolaste ja magusate täidistega väikesaiad, punutised 4. Valmistoota sensoorne hindamine LAMINEERITUD PÄRMITAINATOODETE VALMISTAMINE 1. Lamineeritud pärmitainatoodete valmistamise baastehnoloogia 2. Lamineeritud pärmitainast toodete valmistamine: pirukad, väikesai (croissant) 3. Valmistoota sensoorne hindamine PÄRMIGA RUKKITAINATOODETE VALMISTAMINE 1. Pärmiga rukkитайna valmistamise tehnoloogiline protsess 1.1 Pärmiga rukkитайnatoodete vormimine 1.2 Pärmiga rukkитайnatoodete küpsetamine 1.3 Pärmiga rukkитайnatoodete jahutamine 1.4 Pärmiga rukkитайnatoodete küpsetuseelne ja -järgne viimistlemine 2. Lisanditega leiva valmistamine 3. Segudest rukkileiva valmistamine</p>	<p>Seos õpiväljundiga valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid kihitamata ja kihitatud pärmitainatooteid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ja kestlikkuse põhimõtteid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid lamineeritud pärmitainatooteid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ja kestlikkuse põhimõtteid valmistab lihtsamaid pärmiga rukkитайnatooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid</p>		

	4. Koorikleiva valmistamine 5. Toodete pakendamine, markeerimine ja ladustamine 6. Valmistootte sensoorne hindamine	
Iseseisev töö	e- portfoolio	
Praktiline töö	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel tooteid	
Hindamisülesanded	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel toote e- portfoolio	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Valmistab pagaritoote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks välimuselt ja sisult vastuvõetav ning müüdav toode “4” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode. “5” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks ideaalne toode.	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe, õppekäik
Hindamismeetodid	Praktiline töö, e- portfoolio
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst
sh lävend	“3” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel “4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine “5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman, 2005, “Küpsetuskunst” Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex Pagariõppe põhikursus: http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/ Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Kondiitritoode tehnoloogia alused	8	Reelika Maasik, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Osaliselt läbitud moodul Kondiitritoode tehnoloogia		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab algteadmised kondiitritoode toorainete, liigitamise ja valmistamise baastehnoloogiate kohta ning toodete valmistamiseks kasutatavate seadmete ja töövahendite, nende tööohutusnõuete ja puhastamise põhimõtete kohta		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
160 tundi		48 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. tunneb kondiitritoode valmistamisel kasutatavaid tooraineid, nende kvaliteedinõudeid ja säilitamise tingimusi lähtuvalt kehtivatest regulatsioonidest	<ul style="list-style-type: none"> • grupeerib kondiitritoode tooraineid etteantud juhendi alusel, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; • annab ülevaate mure-, keedu-, biskviit-, bese- ja suhkrlisest tainast kui kondiitritoode valmistamisel kasutatavatest toorainetest, kasutades erinevaid teabeallikaid; • kirjeldab juhendi alusel kondiitritoode valmistamiseks kasutatavaid toorainete koostist, toiteväärtust ja omadusi, hinnates erinevate teabeallikate usaldusväärsust; • selgitab juhendi alusel kondiitritoode toorainete kvaliteedi- ja toidumärgiseid, kasutades infootsingul digivahendeid; • sõnastab toiduainete säilitamise nõudeid juhendi alusel; • esitab meeskonnatööna kokkuvõtte toorainete sensoorsest hindamisest juhendi alusel; 	Eristav hindamine
2. selgitab kondiitritoode valmistamiseks kasutatavate tainaste, kreemide ja suhkrliste pooltoodete valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab kondiitritoode liigitamise põhimõtteid tulenevalt valmistusviisidest ja kasutatud toorainetest; • võrdleb juhendi abil erinevate kondiitritainaste liike, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid 	Eristav hindamine

	<p>ühistöövahendeid;</p> <ul style="list-style-type: none"> • selgitab juhendi alusel iga tainatüübi peamisi valmistamisviise ja tehnoloogilisi iseärasusi; • grupeerib juhendi alusel küpsetatud pooltooteid ja kondiitritooteid, leides igale tooterühmale sobivaid seadmeid ja töövahendeid; • selgitab juhendi alusel kondiitritoodete valmistamisel kasutatavate kreemide baastehnoloogiaid; • võrdleb juhendi alusel suhkruliste pooltoodete baastehnoloogiaid; 	
3. kirjeldab kondiitritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid ja nende kasutamise seotud ohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> • grupeerib kondiitritööstuses kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt juhendile, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; • selgitab etteantud seadmete ja väikevahendite tööpõhimõtteid, kasutades erinevaid teabeallikaid; • kirjeldab seadmete ja väiketöövahendite ohutusnõudeid, lähtudes kasutus- ja ohutusjuhendist; 	Eristav hindamine
4. selgitab kondiitritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab kondiitritööstuse keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid; • nimetab seadme puhastamiseks sobivad koristustarvikud ja puhastusained, järgides nende sobivust puhastatavale seadmele; • kirjeldab seadme puhastamist vastavalt puhastus- ja ohutusnõuetele. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Kondiitritoodete tehnoloogia alused I Auditoorne õpe 80 Iseseisev õpe 24</p>	<p>Alateemad KONDIITRITOODETE TOORAINE ÕPETUS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mugavusained: küpsetussegud, täidised 2. Stabilisaatorid, tarrendained, emulgaatorid 3. Kakao, šokolaad, glasuur 4. Toiduvärvid 5. Eeterlikud õlid, essentsid, aroomipastad 	<p>Seos õpiväljundiga tunneb kondiitritoodete valmistamisel kasutatavaid tooraineid, nende kvaliteedinõudeid ja säilitamise tingimusi lähtuvalt kehtivatest</p>
--	--	---

	<p>4. Martsipan, suhkrumass, lillepasta 5. Puuviljad, marjad, hoidised, keedised, puuviljatäidised 6. Tuumalised ja seemned 7. Toorainete säilitamine ja kvaliteedikontroll ning ettevalmistamine tootmiseks</p> <p>KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA</p> <p>1. Muretaina baastehnoloogia 2. Keedutaina baastehnoloogia 3. Biskviittaina baastehnoloogia 4. Beseetaina baastehnoloogia 5. Suhkrulise taina baastehnoloogia 6. Kreemide baastehnoloogiad 6.1 Võikreemid 6.2 Koorekreemid 6.3 Keedukreemid 6.4 Munavalgekreemid 7. Suhkruliste pooltoodete baastehnoloogiad</p> <p>KONDIITRITÖÖSTUSE SEADMED JA TÖÖVAHENDID</p> <p>1. Tööohutusnõuded seadmete ja töövahendite kasutamisel 2. Vahustusmasinad 3. Jahutus- ja külmutusseadmed 4. Šokolaadi-, želee- ja värviprits 5. Tempereerimismasinad 6. Karamellitöök vajaminevad töövahendid: karamellilamp, termomeetrid, vaskpotid, pumbad, leeklambid, erinevad vormid 7. Väikevahendid 8. Seadmete ja väikevahenditele esitatavad puhastus- ja tööohutusnõuded</p>	<p>regulatsioonidest selgitab kondiitritoodete valmistamiseks kasutatavate tainaste, kreemide ja suhkruliste pooltoodete valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel kirjeldab kondiitritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid ja nende kasutamisega seotud ohutusnõudeid selgitab kondiitritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>praktikumide töödest kokkuvõtted koos illustreeriva materjaliga esitlus kondiitritoodete toorainete kohta etteantud juhendi alusel tööleht: kondiitritoodete valmistamiseks kasutatavate tainaste valmistusviiside võrdlemine ja tehnoloogiliste iseärasuste väljatoomine tööleht: kreemide, suhkruliste pooltoodete valmistamise baastehnoloogiad tööleht: Kondiitritööstuses kasutatavate seadmete tööpõhimõtted, tööohutus ja puhastamine tööleht: Kondiitritööstuses kasutatavate töövahendite kasutamine, tööohutus ja puhastamine</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Šokolaadide ja glasuuride sensoorne analüüs Suhkrumassi, lillepasta ja martsipani sensoorne analüüs Praktikum pagari õppekõrgis: kondiitritööstuse seadmete ja töövahendite kasutamine ning puhastamine</p>	

Hindamisülesanded	<p>Test: Kondiitritoodete toorainete kohta E-portfoolio - praktikumide töödest esitluse koostamine kondiitritoodete toorainete kohta etteantud juhendi alusel tööleht: Kondiitritoodete valmistamiseks kasutatavate tainaste valmistusviiside võrdlemine ja tehnoloogiliste iseärasuste väljatoomine tööleht: Kreemide valmistamise baastehnoloogiad tööleht: Suhkruliste pooltoodete baastehnoloogiad tööleht: kondiitritööstuses kasutatavate seadmete tööpõhimõtted ja tööohutuse nõuded tööleht: kondiitritööstuses kasutatavate töövahendite kasutamine ja tööohutus nõuded tööleht: kondiitritööstuses kasutatavate seadmete puhastamine</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on sooritatud praktilised tööd, iseseisvad tööd ja hindamisülesanded.
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel</p> <ul style="list-style-type: none"> ● grupeerib kondiitritoodete tooraineid etteantud juhendi alusel, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; ● annab ülevaate mure-, keedu-, biskviit-, besee- ja suhkrulisest tainast kui kondiitritoodete valmistamisel kasutatavatest toorainetest, kasutades erinevaid teabeallikaid; ● kirjeldab juhendi alusel kondiitritoodete valmistamiseks kasutatavaid toorainete koostist, toiteväärtust ja omadusi, hinnates erinevate teabeallikate usaldusväärsust; ● selgitab juhendi alusel kondiitritoodete toorainete kvaliteedi- ja toidumärgiseid, kasutades infootsingul digivahendeid; ● sõnastab toiduainete säilitamise nõudeid juhendi alusel; ● esitab meeskonnatööna kokkuvõtte toorainete sensoorsest hindamisest juhendi alusel; ● kirjeldab kondiitritoodete liigitamise põhimõtteid tulenevalt valmistusviisidest ja kasutatud toorainetest; ● võrdleb juhendi abil erinevate kondiitritainaste liike, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; ● selgitab juhendi alusel iga tainatüübi peamisi valmistamisviise ja tehnoloogilisi iseärasusi; ● grupeerib juhendi alusel küpsetatud pooltooteid ja kondiitritooteid, leides igale tooterühmale sobivaid seadmeid ja töövahendeid; ● selgitab juhendi alusel kondiitritoodete valmistamisel kasutatavate kreemide baastehnoloogiasid; ● võrdleb juhendi alusel suhkruliste pooltoodete baastehnoloogiasid; ● grupeerib kondiitritööstuses kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt juhendile, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; ● selgitab etteantud seadmete ja väikevahendite tööpõhimõtteid, kasutades erinevaid teabeallikaid; ● kirjeldab seadmete ja väiketöövahendite ohutusnõudeid, lähtudes kasutus- ja ohutusjuhendist; ● kirjeldab kondiitritööstuse keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid;

	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab seadme puhastamiseks sobivad koristustarvikud ja puhastusained, järgides nende sobivust puhastatavale seadmele; • kirjeldab seadme puhastamist vastavalt puhastus- ja ohutusnõuetele.
<p>Kondiitritoodete tehnoloogia alused II</p> <p>Auditoorne õpe 80 Iseseisev õpe 24</p>	<p>Alateemad</p> <p>KONDIITRITOODETE TOORAININE ÕPETUS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mugavusained: küpsetussegud, täidised 2. Stabilisaatorid, tarrendained, emulgaatorid 3. Kakao, šokolaad, glasuur 4. Toiduvärvid 5. Eeterlikud õlid, essentsid, aroomipastad 4. Martsipan, suhkrumass, lillepasta 5. Puuviljad, marjad, hoidised, keedised, puuviljatäidised 6. Tuumalised ja seemned 7. Toorainete säilitamine ja kvaliteedikontroll ning ettevalmistamine tootmiseks <p>KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Muretaina baastehnoloogia 2. Keedutaina baastehnoloogia 3. Biskviittaina baastehnoloogia 4. Beseetaina baastehnoloogia 5. Suhkrulise taina baastehnoloogia 6. Kreemide baastehnoloogiad <ol style="list-style-type: none"> 6.1 Võikreemid 6.2 Koorekreemid 6.3 Keedukreemid 6.4 Munavalgekreemid 7. Suhkruliste pooltoodete baastehnoloogiad <p>KONDIITRITÖÖSTUSE SEADMED JA TÖÖVAHENDID</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tööohutusnõuded seadmete ja töövahendite kasutamisel 2. Vahustusmasinad 3. Jahutus- ja külmutusseadmed 4. Šokolaadi-, želee- ja värviprits 5. Tempereerimismasinad 6. Karamellitöök vajaminevad töövahendid: karamellilamp, termomeetrid, vaskpotid, pumbad, leeklambid, erinevad vormid 7. Väikevahendid 8. Seadmete ja väikevahenditele esitatavad puhastus- ja tööohutusnõuded
<p>Iseseisev töö</p>	<p>praktikumide töödest kokkuvõtted koos illustreeriva materjaliga</p>

Seos õpiväljundiga
tunneb kondiitritoodete valmistamisel kasutatavaid tooraineid, nende kvaliteedinõudeid ja säilitamise tingimusi lähtuvalt kehtivatest regulatsioonidest selgitab kondiitritoodete valmistamiseks kasutatavate tainaste, kreemide ja suhkruliste pooltoodete valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel kirjeldab kondiitritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid ja nende kasutamisega seotud ohutusnõudeid selgitab kondiitritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid

	<p>esitlus kondiitritoodete toorainete kohta etteantud juhendi alusel</p> <p>tööleht: kondiitritoodete valmistamiseks kasutatavate tainaste valmistusviiside võrdlemine ja tehnoloogiliste iseärasuste väljatoomine</p> <p>tööleht: kreemide, suhkruliste pooltoodete valmistamisebaastehnoloogiad</p> <p>tööleht: Kondiitritööstuses kasutatavate seadmete tööpõhimõtted, tööohutus ja puhastamine</p> <p>tööleht: Kondiitritööstuses kasutatavate töövahendite kasutamine, tööohutus ja puhastamine</p>
Praktiline töö	<p>Šokolaadide ja glasuuride sensoorne analüüs</p> <p>Suhkrumassi, lillepasta ja martsipani sensoorne analüüs</p> <p>Praktikum pagari õppekõõgis: kondiitritööstuse seadmete ja töövahendite kasutamine ning puhastamine</p>
Hindamisülesanded	<p>Test: Kondiitritoodete toorainete kohta</p> <p>E-portfoolio - praktikumide töödest</p> <p>esitluse koostamine kondiitritoodete toorainete kohta etteantud juhendi alusel</p> <p>tööleht: Kondiitritoodete valmistamiseks kasutatavate tainaste valmistusviiside võrdlemine ja tehnoloogiliste iseärasuste väljatoomine</p> <p>tööleht: Kreemide valmistamise baastehnoloogiad</p> <p>tööleht: Suhkruliste pooltoodete baastehnoloogiad</p> <p>tööleht: kondiitritööstuses kasutatavate seadmete tööpõhimõtted ja tööohutuse nõuded</p> <p>tööleht: kondiitritööstuses kasutatavate töövahendite kasutamine ja tööohutus nõuded</p> <p>tööleht: kondiitritööstuses kasutatavate seadmete puhastamine</p> <p>Kontrolltöö: Kondiitritoodete tehnoloogia</p>
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on sooritatud praktilised tööd, iseseisvad tööd ja hindamisülesanded. Hinne kujuneb praktiliste tööde hindamisest, iseseisvast tööst ja kontrolltööst
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Praktilised tööd sooritatud. Iseseisvad tööd esitatud. Kontrolltöö baasküsimused vastatud 100 %.</p> <p>Kontrolltöö üldine tulemus üle 50% maksimaalsest.</p> <p>“4” saamise tingimus: Praktilised tööd sooritatud. Iseseisvad tööd esitatud. Kontrolltöö baasküsimused vastatud 100 %.</p> <p>Kontrolltöö üldine tulemus üle 70% maksimaalsest.</p> <p>“5” saamise tingimus: Praktilised tööd sooritatud. Iseseisvad tööd esitatud. Kontrolltöö baasküsimused vastatud 100 %.</p> <p>Kontrolltöö üldine tulemus üle 90% maksimaalsest.</p>

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe, õppekäik
Hindamismeetodid	<p>iseseisev töö</p> <p>test</p> <p>kontrolltöö</p>
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud praktilised tööd, iseseisvad tööd ja hindamisülesanded.

hinde kujunemine	
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel</p> <p>“4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</p>
Õppematerjalid	<p>E.Kiisman, M.Piirman, Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele, Tartu: Atlex, 2012</p> <p>V.Poikalainen, V.Tatar, K.Laikoja, A.Traksmäe, K.Laos, L.Lepasalu, R.Soidla, H.Andreson, K.Veri, T.Mahla, Toiduainete tehnoloogia. Kõrgkooliõpik, Tartu: Audiomeister OÜ, 2017. [Võrgumaterjal]. Kättesaadav aadressil: https://dspace.emu.ee/xmlui/handle/10492/3770 https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/31333-Digitaalne-oppevara-pagar-kondiitrite-tooraineopetuseks https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/32127-Digioppematerjal-kondiitritele</p> <p>Riina Liiva, Ilona Vanaveski Kondiitritoodete tehnoloogia : praktilised tööd ja ülesanded 2011</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Kondiitritoode valmistamise alused	12	Reelika Maasik, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Osaliselt läbitud moodul Lihtpagaritoode valmistamine nisutainast		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab kondiitritoode valmistamise esmased praktilised oskused, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ja kestlikkuse põhimõtteid		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
72 tundi		240 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Õpilane valmistab juhendi alusel kondiitritoode baaskreeme, järgides kvaliteedi-, toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendi alusel kondiitritoode baaskreeme, sh võikreemid, koorekreemid, keedukreemid ja munavalgekreemid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadu; • hindab sensoorselt kreemide vastavust kvaliteedinõuetele hindamislehe alusel, märkides kreemi vea koos tekkepõhjusega; 	Eristav hindamine
2. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel muretainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid muretainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid; • hindab sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele hindamislehe alusel, määrates toote vead koos tekkepõhjustega; 	Eristav hindamine
3. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel keedutainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel keedutainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid; • hindab sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele hindamislehe alusel, määrates toote vead koos tekkepõhjustega; 	Eristav hindamine
4. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel biskviittainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel biskviittainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine 	Eristav hindamine

põhimõtteid	<p>kadusid;</p> <ul style="list-style-type: none"> • hindab sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele hindamislehe alusel, määrates toote vead koos tekkepõhjustega; 	
5. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel beseetainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel beseetainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid; • hindab sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele hindamislehe alusel, määrates toote vead koos tekkepõhjustega; 	Eristav hindamine
6. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel suhkruisest tainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel suhkruisest tainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid; • hindab sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele hindamislehe alusel, määrates toote vead koos tekkepõhjustega. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Kondiitritoote valmistamise alused I</p> <p>Iseseisev õpe 36 Praktiline töö 120</p>	<p>Alateemad</p> <p>KREEMID JA KONDIITRITOODETE VALMISTAMINE</p> <p>1. Kreemide baastehnoloogiad</p> <p>1.1 Võikreemid</p> <p>1.2 Koorekreemid</p> <p>1.3 Keedukreemid</p> <p>1.4 Munavalgekreemid</p> <p>2. Erinevate kreemidega kondiitritoote valmistamine</p> <p>3. Valmistootede sensoorne hindamine</p> <p>MURETAINAS JA KONDIITRITOODETE VALMISTAMINE</p> <p>1. Muretaina baastehnoloogia</p> <p>2. Muretainast küpsised (sh piparkoogid)</p> <p>3. Muretainast valmistootede sensoorne hindamine</p> <p>KEEDUTAINAS JA KONDIITRITOODETE VALMISTAMINE</p> <p>1. Keedutaina baastehnoloogia</p> <p>2. Keedutainast küpsised</p> <p>3. Keedutainast valmistootede sensoorne hindamine</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Õpilane valmistab juhendi alusel kondiitritoote baaskreeme, järgides kvaliteedi-, toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel muretainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel keedutainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja</p>
---	---	--

	<p>BISKVIITTAINAS JA KONDIITRITOODETE VALMISTAMINE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Biskviittaina baastehnoloogiad 2. Biskviittainast küpsised 3. Biskviittainast valmistoote sensoorne hindamine <p>BESEETAINAS JA KONDIITRITOODETE VALMISTAMINE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Beseetaina baastehnoloogiad 2. Beseetainast küpsised 3. Beseetainast valmistoote sensoorne hindamine <p>SUHKRULINE TAINAS JA KONDIITRITOODETE VALMISTAMINE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Suhkrulise taina baastehnoloogia 2. Suhkrulisest tainast kaunistuselemendid 3. Suhkrulisest tainast küpsis/vahvel 4. Suhkrulisest tainast valmistoote sensoorne hindamine 	<p>tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel biskviittainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel beseetainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel suhkrulisest tainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid</p>
Iseseisev töö	e- portfoolio	
Praktiline töö	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel tooteid	
Hindamisülesanded	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel toote e- portfoolio	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: ● valmistab juhendi alusel kondiitritoodete baaskreeme, sh võikreemid, koorekreemid, keedukreemid ja munavalgekreemid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadu;</p> <p>● hindab sensoorselt kreemide vastavust kvaliteedinõuetele hindamislehe alusel, märkides kreemi vea koos tekkepõhjusega; ● valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid muretainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid;</p> <p>● hindab sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele hindamislehe alusel, määrates toote vead koos tekkepõhjustega; ● valmistab tehnoloogilise juhendi alusel keedutainast lihtsamaid kondiitritooteid,</p>	

	<p>järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid;</p> <ul style="list-style-type: none"> • hindab sensoorselt valmistoote vastavust kvaliteedinõuetele hindamislehe alusel, määrates toote vead koos tekkepõhjustega; • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel biskviittainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid; • hindab sensoorselt valmistoote vastavust kvaliteedinõuetele hindamislehe alusel, määrates toote vead koos tekkepõhjustega; • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel beseetainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid; • hindab sensoorselt valmistoote vastavust kvaliteedinõuetele hindamislehe alusel, määrates toote vead koos tekkepõhjustega; • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel suhkruisest tainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid; • hindab sensoorselt valmistoote vastavust kvaliteedinõuetele hindamislehe alusel, määrates toote vead koos tekkepõhjustega. 	
<p>Kondiitritoodete valmistamise alused II Iseseisev õpe 36 Praktiline töö 120</p>	<p>Alateemad KREEMID JA KONDIITRITOODETE VALMISTAMINE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kreemide baastehnoloogiad <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Võikreemid 1.2 Koorekreemid 1.3 Keedukreemid 1.4 Munavalgekreemid 2. Erinevate kreemidega kondiitritoodete valmistamine 3. Valmistoote sensoorne hindamine <p>MURETAINAS JA KONDIITRITOODETE VALMISTAMINE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Muretaina baastehnoloogia 2. Muretainast küpsised (sh piparkoogid) 3. Muretainast valmistoote sensoorne hindamine <p>KEEDUTAINAS JA KONDIITRITOODETE VALMISTAMINE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Keedutaina baastehnoloogia 2. Keedutainast küpsised 3. Keedutainast valmistoote sensoorne hindamine <p>BISKVIITTAINAS JA KONDIITRITOODETE VALMISTAMINE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Biskviittaina baastehnoloogiad 2. Biskviittainast küpsised 3. Biskviittainast valmistoote sensoorne hindamine <p>BESEETAINAS JA KONDIITRITOODETE VALMISTAMINE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Beseetaina baastehnoloogiad 2. Beseetainast küpsised 3. Beseetainast valmistoote sensoorne hindamine 	<p>Seos õpiväljundiga Õpilane valmistab juhendi alusel kondiitritoodete baaskreeme, järgides kvaliteedi-, toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel muretainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel keedutainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel biskviittainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse</p>

	SUHKRULINE TAINAS JA KONDIITRITOODETE VALMISTAMINE 1. Suhkrulise taina baastehnoloogia 2. Suhkrulisest tainast kaunistuselemendid 3. Suhkrulisest tainast küpsis/vahvel 4. Suhkrulisest tainast valmistoote sensoorne hindamine	põhimõtteid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel beseetainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel suhkrulisest tainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
Iseseisev töö	e- portfoolio	
Praktiline töö	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel tooteid	
Hindamisülesanded	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel toote e- portfoolio	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Valmistab pagaritoote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks välimuselt ja sisult vastuvõetav ning müüdav toode “4” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode. “5” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks ideaalne toode.	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe, õppekäik
Hindamismeetodid	Praktiline töö e- portfoolio
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst
sh lävend	“3” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel “4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine

	<p>“5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</p>
Õppematerjalid	<p>E.Kiisman, M.Piirman, Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele, Tartu: Atlex, 2012</p> <p>V.Poikalainen, V.Tatar, K.Laikoja, A.Traksmäa, K.Laos, L.Lepasalu, R.Soidla, H.Andreson, K.Veri, T.Mahla, Toiduainete tehnoloogia. Kõrgkooliõpik, Tartu: Audiomeister OÜ, 2017. [Võrgumaterjal]. Kättesaadav aadressil: https://dspace.emu.ee/xmlui/handle/10492/3770 https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/31333-Digitaalne-oppevara-pagar-kondiitrite-tooraineopetuseks https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/32127-Digioppematerjal-kondiitritele</p> <p>Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid</p> <p>Riina Liiva, Ilona Vanaveski Kondiitritoodete tehnoloogia : praktilised tööd ja ülesanded 2011</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Pärmita nisutainatoodete valmistamine	3	Moonika Veedla, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Pagaritoodete tehnoloogia alused ja Pagaritoodete valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab pärmita nisutainatooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		18 tundi	50 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab pärmita nisutainatooteid, lähtudes erinevate riikide traditsioonidest	<ul style="list-style-type: none"> • grupeerib erinevate riikide traditsioonilisi pärmita nisutainatooteid, tuues välja sarnasused ja erinevused, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumismorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; • selgitab pärmita nisutainaste valmistamise tehnoloogiaid ja küpsetamise põhimõtteid juhendi alusel; 	Eristav hindamine
2. valmistab pärmita kihitamata nisutainatooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erineva tehnoloogiaga pärmita nisutainast lameleiva, näkileiva küpsetuspulbri või soodaga kergitatud saia, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid; • määrab sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades pärmita kihitamata nisutainatoodete valmistamise ja küpsetamise vigu; 	Eristav hindamine
3. valmistab lamineeritud tainatooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lehttainast tooteid, kasutades sobivad seadmeid ja töövahendeid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid; • määrab sensoorselt lehttainast toodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Pärmita nisutainatoodete tehnoloogia</p> <p>Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 50</p>	<p>Alateemad PÄRMITA NISUTAINATOODETE TEHNOLOOGIA</p> <ol style="list-style-type: none"> Erinevate riikide traditsioonilised pärmita nisutainatooted Pärmita kihitamata nisutainatoodete valmistamise tehnoloogiad Pärmita lamineeritud nisutainatoodete valmistamise tehnoloogia Küpsetamise põhimõtted <p>PÄRMITA KIHITAMATA NISUTAINATOODETE VALMISTAMINE</p> <ol style="list-style-type: none"> Pärmita kihitamata nisutainatoodete valmistamine: lameleib, näkileib küpsetuspulbriga, soodaga kergitatud sai Juuretiseiga nisutaina valmistamine: juuretiseiga hapusai Küpsetuseelne- ja -järgne viimistlemine - puisted, želeed, määrded, glasuurid Pooltoodete viimistlemine Valmistoote sensoorne hindamine <p>PÄRMITA LAMINEERITUD NISUTAINATOODETE VALMISTAMINE</p> <ol style="list-style-type: none"> Pärmita lamineeritud nisutainatoodete valmistamine: lehttainast küpsised, pirukad Küpsetuseelne- ja -järgne viimistlemine - puisted, želeed, määrded, glasuurid Pooltoodete viimistlemine Valmistoote sensoorne hindamine 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kirjeldab pärmita nisutainatooted, lähtudes erinevate riikide traditsioonidest valmistab pärmita kihitamata nisutainatooted tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid valmistab lamineeritud tainatooted tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>e- portfolio</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel tooteid</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel toote e- portfolio</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Eristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“3” saamise tingimus: Valmistab pagaritootet vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks välimuselt ja sisult vastuvõetav ning müüdav toode “4” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode “5” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks ideaalne toode.</p>	
<p>Õppemeetodid</p>	<p>Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe, õppekäik</p>	
<p>Hindamismeetodid</p>	<p>Praktiline töö e- portfolio</p>	
<p>Lõimitud teemad</p>		

Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel</p> <p>“4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</p>
Õppematerjalid	<p>E.Kiisman, M.Piirman, Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele, Tartu: Atlex, 2012</p> <p>V.Poikalainen, V.Tatar, K.Laikoja, A.Traksmäa, K.Laos, L.Lepasalu, R.Soidla, H.Andreson, K.Veri, T.Mahla, Toiduainete tehnoloogia. Kõrgkooliõpik, Tartu: Audiomeister OÜ, 2017. [Võrgumaterjal]. Kättesaadav aadressil: https://dspace.emu.ee/xmlui/handle/10492/3770</p> <p>https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/31333-Digitaalne-oppevara-pagar-kondiitrite-tooraineopetuseks</p> <p>Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Kihitamata pärmitainatoodete valmistamine	4	Moonika Veedla, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Pagaritoodete tehnoloogia alused ja Pagaritoodete valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab kihitamata pärmitainast tooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		24 tundi	60 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. selgitab kihitamata pärmitaina tehnoloogiaid ja küpsetusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab kihitamata pärmitainast pagaritoodete valmistamise tehnoloogiaid ja küpsetusnõudeid; • kirjeldab pärmitaina töötlemisel ja kerkimisel tekkivaid vigu ja nende vältimise võimalusi; 	Eristav hindamine
2. valmistab kihitamata pärmitainast tooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitamata pärmitainast plaadipirukad, rullsaiaid, pirukad ja pitsad, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid, järgides toidu- ja tööhutust ning vältides tooraine kadusid; • määrab sensoorselt kihitamata pärmitainatoodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamisel tekkinud vigu. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Kihitamata pärmitainatoodete valmistamine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 24 Praktiline töö 60	Alateemad KIHITAMATA PÄRMITAINATOODETE TEHNOLOOGIA 1. Kihitamata pärmitaina toodete valmistamise tehnoloogiaid 2. Kihitamata pärmitaina toodete vormimine, küpsetusnõuded KIHITAMATA PÄRMITAINATOODETE VALMISTAMINE 1. Kihitamata pärmitainatoodete valmistamine: kuklid, pirukad, rullsaiaid, lauasaiaid, vormisaiaid, põimiksaiaid, pitsapõhjad, plaadipirukad 2. Valmistoote sensoorne hindamine	Seos õpiväljundiga selgitab kihitamata pärmitaina tehnoloogiaid ja küpsetusnõudeid valmistab kihitamata pärmitainast tooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
Iseseisev töö	e- portfoolio	

Praktiline töö	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel tooteid
Hindamisülesanded	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel toote e- portfoolio
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Valmistab pagaritoote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks välimuselt ja sisult vastuvõetav ning müüdav toode</p> <p>“4” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode</p> <p>“5” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks ideaalne toode.</p>

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe, õppekäik
Hindamiseetodid	Praktiline töö e- portfoolio
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel</p> <p>“4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</p>
Õppematerjalid	<p>E.Kiisman, M.Piirman, Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele, Tartu: Atlex, 2012</p> <p>V.Poikalainen, V.Tatar, K.Laikoja, A.Traksmaa, K.Laos, L.Lepasalu, R.Soidla, H.Andreson, K.Veri, T.Mahla, Toiduainete tehnoloogia. Kõrgkooliõpik, Tartu: Audiomeister OÜ, 2017. [Võrgumaterjal]. Kättesaadav aadressil: https://dspace.emu.ee/xmlui/handle/10492/3770</p> <p>https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/31333-Digitaalne-oppevara-pagar-kondiitrite-tooraineopetuseks</p> <p>Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Kihitatud pärmitainatoodete valmistamine	6	Moonika Veedla, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Pagaritoodete tehnoloogia alused ja Pagaritoodete valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab kihitatud pärmitainast tooteid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		36 tundi	100 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. selgitab kihitatud pärmitaina koostisosade omadusi, kihitamise ja kergitamise tehnoloogiat ning nende mõju toote kvaliteedile	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab kihitatud pärmitaina valmistamiseks kasutatavate koostisosade omadusi, kasutades erinevaid teabeallikaid; • kirjeldab kihitamise protsessi etappe juhendi alusel; • seostab kihitamise mõju toote kvaliteedi ja tekstuuriga; 	Eristav hindamine
2. valmistab kihitatud pärmitainast tooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • rakendab kihitamise tehnikat, saavutamaks taina kihilisust vastavalt tehnoloogilistele nõuetele; • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud pärmitainast soolaste ja magusate täidistega väikesaiu, kringleid ja punutisi, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendid, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid; • määrab sensoorselt kihitatud pärmitainatoodete vastavust kvaliteedinõuetele, tuues välja tekkinud vead ja põhjused. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Kihitatud pärmitainatoodete valmistamine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 36 Praktiline töö 100	Alateemad KIHITATUD PÄRMITAINATOODETE TEHNOLOOGIA 1. Kihitatud pärmitaina toodete valmistamise tehnoloogiad 2. Kihitamise protsessi etapid 3. Soolased ja magusad täidised KIHITATUD PÄRMITAINATOODETE VALMISTAMINE	Seos õpiväljundiga selgitab kihitatud pärmitaina koostisosade omadusi, kihitamise ja kergitamise tehnoloogiat ning nende mõju toote

	1. Kihitatud pärmitainast soolaste ja magusate täidistega väikesaiad ning pirukad, punutised 2. Valmistootte sensoorne hindamine	kvaliteedile valmistab kihitatud pärmitainast tooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
Iseseisev töö	e- portfoolio	
Praktiline töö	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel tooteid	
Hindamisülesanded	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel toote e- portfoolio	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Valmistab pagaritoote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks välimuselt ja sisult vastuvõetav ning müüdav toode</p> <p>“4” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode</p> <p>“5” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks ideaalne toode.</p>	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe, õppekäik	
Hindamismeetodid	Praktiline töö e- portfoolio	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst	
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel</p> <p>“4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</p>	
Õppematerjalid	<p>E.Kiisman, M.Piirman, Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele, Tartu: Atlex, 2012</p> <p>V.Poikalainen, V.Tatar, K.Laikoja, A.Traksmäe, K.Laos, L.Lepasalu, R.Soidla, H.Andreson, K.Veri, T.Mahla, Toiduainete tehnoloogia. Kõrgkooliõpik, Tartu: Audiomeister OÜ, 2017. [Võrgumaterjal]. Kättesaadav aadressil: https://dspace.emu.ee/xmlui/handle/10492/3770</p> <p>https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/31333-Digitaalne-oppevara-pagar-kondiitrite-tooraineopetuseks</p>	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Lamineeritud pärmitainatoodete valmistamine	5	Moonika Veedla, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Pagaritoodete tehnoloogia alused ja Pagaritoodete valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab lamineeritud pärmitainast tooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		30 tundi	80 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. selgitab lamineeritud pärmitaina koostisosade omadusi, kihitamise ja kergitamise tehnoloogilisi põhimõtteid ning nende mõju tootele	<ul style="list-style-type: none"> • eristab pagaritootes kasutatavad toorained ja määrab sensoorselt tooraine kvaliteedi; • kirjeldab pärmitaina kihitamise protsessi ja selle mõju toodete tekstuurile, kasutades erinevaid teabeallikaid; • selgitab kergitamise ja küpsetamise protsesse ja mõju lõpptulemusele juhendi alusel; • võrdleb kihitatud ja lamineeritud toodete tehnoloogiat, selgitades nende valmistamisprotsessi eripärasid ja mõju lõpptoodete tekstuurile; 	Eristav hindamine
2. valmistab lamineeritud pärmitainast tooteid, kasutades sobivaid töövõtteid ja seadmeid, järgides toidu- ja tööhutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid soolaseid ja magusaid täidiseid, vältides tooraine kadusid; • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lamineeritud pärmitainast tooteid, järgides toidu- ja tööhutust ning vältides tooraine kadusid; • määrab sensoorselt lamineeritud pärmitainast toodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Lamineeritud pärmitainatoodete valmistamine I	Alateemad LAMINEERITUD PÄRMITAINATOODETE TEHNOLOOGIA 1. Lamineeritud pärmitaina toodete valmistamise tehnoloogiad	Seos õpiväljundiga selgitab lamineeritud pärmitaina koostisosade

<p>Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 50</p>	<p>2. Lamineerimise protsessi etapid 3. Lamineeritud pärmitainatoodete vormimine, kergitamine, viimistlemine ja küpsetamine LAMINEERITUD PÄRMITAINATOODETE VALMISTAMINE 1. Lamineeritud pärmitainast toodete valmistamine: pirukad sh croissantid, punutised 3. Valmistoota sensoorne hindamine</p>	<p>omadusi, kihitamise ja kergitamise tehnoloogilisi põhimõtteid ning nende mõju tootele valmistab lamineeritud pärmitainast tooteid, kasutades sobivaid töövõtteid ja seadmeid, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>e- portfoolio</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel tooteid</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel toote e- portfoolio</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: ● eristab pagaritootes kasutatavad toorained ja määrab sensoorselt tooraine kvaliteedi; ● kirjeldab pärmitaina kihitamise protsessi ja selle mõju toodete tekstuurile, kasutades erinevaid teabeallikaid; ● selgitab kergitamise ja küpsetamise protsesse ja mõju lõpptulemusele juhendi alusel; ● võrdleb kihitatud ja lamineeritud toodete tehnoloogiat, selgitades nende valmistamisprotsessi eripärasid ja mõju lõpptoodete tekstuurile; ● valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid soolaseid ja magusaid täidiseid, vältides tooraine kadusid; ● valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lamineeritud pärmitainast tooteid, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid; ● määrab sensoorselt lamineeritud pärmitainast toodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu.</p>	
<p>Lamineeritud pärmitainatoodete valmistamine II Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30</p>	<p>Alateemad LAMINEERITUD PÄRMITAINATOODETE TEHNOLOOGIA 1. Lamineeritud pärmitaina toodete valmistamise tehnoloogiad 2. Lamineerimise protsessi etapid 3. Lamineeritud pärmitainatoodete vormimine, kergitamine, viimistlemine ja küpsetamine LAMINEERITUD PÄRMITAINATOODETE VALMISTAMINE 1. Lamineeritud pärmitainast toodete valmistamine: pirukad sh croissantid, punutised 3. Valmistoota sensoorne hindamine</p>	<p>Seos õpiväljundiga selgitab lamineeritud pärmitaina koostisosade omadusi, kihitamise ja kergitamise tehnoloogilisi põhimõtteid ning nende mõju tootele valmistab lamineeritud pärmitainast tooteid, kasutades sobivaid</p>

		töövõtteid ja seadmeid, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
Iseseisev töö	e- portfoolio	
Praktiline töö	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel tooteid	
Hindamisülesanded	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel toote e- portfoolio	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Valmistab pagaritoote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks välimuselt ja sisult vastuvõetav ning müüdav toode</p> <p>“4” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode</p> <p>“5” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks ideaalne toode.</p>	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe, õppekäik	
Hindamise meetodid	Praktiline töö e- portfoolio	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst	
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel</p> <p>“4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</p>	
Õppematerjalid	<p>E.Kiisman, M.Piirman, Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele, Tartu: Atlex, 2012</p> <p>V.Poikalainen, V.Tatar, K.Laikoja, A.Traksmäe, K.Laos, L.Lepasalu, R.Soidla, H.Andreson, K.Veri, T.Mahla, Toiduainete tehnoloogia. Kõrgkooliõpik, Tartu: Audiomeister OÜ, 2017. [Võrgumaterjal]. Kättesaadav aadressil: https://dspace.emu.ee/xmlui/handle/10492/3770</p> <p>https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/31333-Digitaalne-oppevara-pagar-kondiitrite-tooraineopetuseks</p> <p>Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid</p>	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Pagaritoodete tootmise planeerimine ja kulude juhtimine	3	Moonika Veedla, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab tootmise planeerimiseks ja kulude juhtimiseks sobivat tootmistarkvara ning tootmistarkvarast saadud andmeid pagaritoodete valmistamisel		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		18 tundi	40 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kasutab tootmise planeerimisel ja kulude juhtimisel pagaritoodete tootmiseks sobivat tootmistarkvara, järgides küberturvalisuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> tunneb küberturvalisuse põhimõtteid ja rakendab neid praktilistes olukordades; seadistab tootmistarkvaras enda kasutajamenüü juhendi alusel; loob tootmistarkvaras pagaritoodete tootmiseks vajalikud artiklikaardid ja tellimused vastavalt juhenditele; 	Eristav hindamine
2. kasutab tootmistarkvarast saadud andmeid erinevate pagaritoodete valmistamisel	<ul style="list-style-type: none"> vormistab tootmistarkvaras pagaritoote tootmis- ja müügitellimuse, lahendades reaalelulisi probleemülesandeid; koostab tootmistarkvaras pagaritoote kohta arve; 	Eristav hindamine
3. koostab tootmisdokumentatsiooni, kasutades tabelitötluse programmi	<ul style="list-style-type: none"> koostab pagaritoote tehnoloogilise juhendi näidise alusel; koostab pagaritoote kalkulatsioonikaardi näidise alusel. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Pagaritoodete tootmise planeerimine ja kulude juhtimine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 40	Alateemad 1. Tootmistarkvara üldtutvustus 2. Rahvusvahelise küberturvalisuse taseme sertifikaadiga ISO/IEC 27001:2013 tootmistarkvara kasutamine 3. Tootmistarkvara erinevad moodulid 4. Artiklid - tooted. Artiklikaardid - materjalid (=toorained), pooltooted, valmistooted. Parim enne, partii sh partiijälgimine. Pooltoodete loogika. Seotus retseptiga. Klasside loomine ja loogika. Retseptid - olemasolevate retseptide	Seos õpiväljundiga kasutab tootmise planeerimisel ja kulude juhtimisel pagaritoodete tootmiseks sobivat tootmistarkvara, järgides küberturvalisuse põhimõtteid

	<p>sisestamine, pooltoote retseptid, hierarhia linnuke, omahind retseptis. Ostuhind ja FI-FO loogika, partii hinnad</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nõudlus, müük - kliendid, tellimused. Tellimuse sisestamine koos kliendi loomisega või olemasoleva kliendi otsimisega 2. Tootmise tüübid - tellimusest ja tootmissoovitusest tootmiste loomine. Tootmistellimuse tutvustus ja loogika, kuidas retsepti käivitada tootmisel. Andmete muutmine ja korrigeerimine. Parim enne, partiid materjalide kui ka valmistoote puhul. Tehnoloogiline kaart ja selle väljatrükk tootmiselt (Tootmistellimuse nimeline kujundus). Tootmine müügitellimusest. Tootmine tootmissoovituse aruandest 3. Ladu - laod (tooraine, pakendid, valmisladu), ostusoovitus aruanne (min, max tasemed), ostutellimused, sissetulekud (kulud transpordikulu/lisakulud ->täpne omahind), laoseisu aruanne 4. Tootmistellimuste haldus - erinevad vaated ja võimalused tootmiste haldamiseks. Tootmiste kinnitamine - tootmise dokumendilt ja tootmistellimuste haldus aruandest massiliselt 5. Müügitellimuste haldus - lähetamine ja arveks tegemine, nii manuaalselt kui ka aruandest massiliselt. Kuluarvestus - toodetud toodetele üldiste kulude jagamiseks tootmise järgselt. Tootmise analüütika aruanne <ol style="list-style-type: none"> 1. Google arvutustabeli võimalused tehnoloogilise kaardi koostamisel; tehnoloogiliste kirjelduste vormindamine ja valemite sisestus ning kasutamine 2. Google arvutustabeli võimalused kalkulatsiooni koostamisel; kalkulatsioonikaardi vormindamine, valemite sisestus ja kasutamine 	<p>kasutab tootmistarkvarast saadud andmeid erinevate pagaritoodete valmistamisel koostab tootmisdokumentatsiooni, kasutades tabeltöötuse programmi</p>
Iseseisev töö	<p>Tootmistarkvaraga pagaritoodetele retsepti koostamine tootmistarkvaras etteantud juhendi põhjal pagaritoodetele töövoogu läbi tegemine retseptist arveni tehnoloogiline juhend ja kalkulatsioonikaart</p>	
Praktiline töö	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tootmistarkvaras - uue kliendi loomine, tellimuse sisestamine olemasolevale kliendile ja uuele kliendile 2. Tootmistarkvaras tootmistellimuse loomine müügitellimusest, tootmistellimuse aruandest, manuaalse tootmise sisestamine, sh kontrollides toodetavaid koguseid ja vajadusi 3. Tootmistarkvaras töövoogu teostamine ostusoovitusest kinnitatud sissetulekuni 4. Tootmistarkvaras tootmistellimuse kinnitamine ja väljatrüki teostamine, müügitellimuse lähetamine ja arve koostamine, tootmistellimusele kuluartiklite lisamine ja tootmistellimuse salvestamine 5. Sissejuhatus iseseisva töö teostamiseks 6. Pagaritoodete tehnoloogilise juhendi koostamine Google arvutustabelis 7. Pagaritoodete kalkulatsioonikaardi koostamine Google arvutustabelis 	
Hindamisülesanded	<p>Pagaritoodetele retsepti koostamine laoprogrammis</p>	

	<p>Tootmistarkvaras etteantud juhendi põhjal töövoos läbi tegemine pagaritootele retseptist arveni</p> <p>Pagaritoote tehnoloogilise juhendi koostamine Google arvutustabelis</p> <p>Pagaritoote kalkulasioonikaardi koostamine Google arvutustabelis</p>
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud praktilised tööd ja hindamisülesanded.
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: koostab pagaritootele retsepti milles esineb mõningaid vigu. esitab tootmistarkvaras koostatud juhendile vastava töövoos pagaritoodetele retseptist arveni, järgides küberturvalisuse põhimõtteid, kuid töövoos esineb mõningaid vigu. esitab juhendile vastava tehnoloogilise juhendi ja kalkulasioonikaardi, kuid esineb mõningaid vigu.</p> <p>“4” saamise tingimus: koostab pagaritootele retsepti milles esineb üksikuid vigu. esitab tootmistarkvaras koostatud juhendile vastava töövoos pagaritoodetele retseptist arveni, järgides küberturvalisuse põhimõtteid, kuid töövoos esineb üksikuid vigu. esitab juhendile vastava ja nõuetekohaselt vormistatud tehnoloogilise juhendi ja kalkulasioonikaardi, kuid esineb üksikuid vigu</p> <p>“5” saamise tingimus: koostab pagaritootele nõuetekohase retsepti. esitab tootmistarkvaras koostatud juhendile vastava ja nõuetekohase töövoos pagaritoodetele retseptist arveni, järgides küberturvalisuse põhimõtteid. esitab juhendile vastava ja nõuetekohaselt vormistatud tehnoloogilise juhendi ja kalkulasioonikaardi.</p>

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe, õppekäik
Hindamise meetodid	praktiline töö iseseisev töö
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud praktilised tööd ja hindamisülesanded.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel</p> <p>“4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</p>

Õppematerjalid	kooli õppematerjalid
-----------------------	----------------------

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Rukkitainatoodete valmistamine	6	Moonika Veedla, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Pagaritoodete tehnoloogia alused ja Pagaritoodete valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab tehnoloogiliste juhendite alusel rukkitainast pagaritooteid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		36 tundi	100 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab pärmita ja pärmiga rukkitainatooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pärmita ja pärmiga rukkitainatooteid, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid; • määrab sensoorselt rukkitoodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamisel tekkinud vigu; 	Eristav hindamine
2. valmistab juuretisega rukkitainatooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendi alusel rukkijuuretise ja keedu, järgides toiduohutusnõudeid • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel juuretisega rukkitainatooteid, sh rukkileiva, peenleiva, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid; • määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades juuretisega rukkitainatoodete valmistamisel tekkinud vigu. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Rukkitainatoodete valmistamine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 36 Praktiline töö 100	Alateemad PÄRMITA RUKKITAINATOODETE VALMISTAMINE 1. Pärmita rukkitaina valmistamise tehnoloogiline protsess 1.1 Pärmita rukkitainatoodete vormimine 1.2 Pärmita rukkitainatoodete küpsetamine 1.3 Pärmita rukkitainatoodete jahutamine 1.4 Pärmita rukkitainatoodete küpsetuseelne ja -järgne viimistlemine 1.5 Tera- ja seemneleiva valmistamine	Seos õpiväljundiga valmistab pärmita ja pärmiga rukkitainatooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid valmistab juuretisega

	<p>2. Toodete pakendamine, markeerimine ja ladustamine</p> <p>3. Valmistootte sensoorne hindamine</p> <p>PÄRMIGA RUKKITAINATOODETE VALMISTAMINE</p> <p>1. Pärmiga rukkitaina valmistamise tehnoloogiline protsess</p> <p>1.1 Pärmiga rukkitainatoodete vormimine</p> <p>1.2 Pärmiga rukkitainatoodete küpsetamine</p> <p>1.3 Pärmiga rukkitainatoodete jahutamine</p> <p>1.4 Pärmiga rukkitainatoodete küpsetuseelne ja -järgne viimistlemine</p> <p>2. Lisanditega leiva valmistamine</p> <p>3. Segudest rukkileiva valmistamine</p> <p>4. Koorikleiva valmistamine</p> <p>5. Toodete pakendamine, markeerimine ja ladustamine</p> <p>6. Valmistootte sensoorne hindamine</p> <p>JUURETISEGA RUKKITAINATOODETE VALMISTAMINE</p> <p>1. Juuretisega rukkitaina valmistamise tehnoloogiline protsess</p> <p>1.1 Juuretisega rukkitaina toodete vormimine</p> <p>1.2 Juuretisega rukkitaina toodete küpsetamine</p> <p>1.3 Juuretisega rukkitaina toodete jahutamine</p> <p>1.4 Juuretisega rukkitaina toodete küpsetuseelne ja -järgne viimistlemine</p> <p>2. Juuretise valmistamine</p> <p>2.1 Juuretisega rukkileiva valmistamine</p> <p>3. Keedu valmistamine</p> <p>3.1 Peenleiva valmistamine</p> <p>4. Toodete pakendamine, markeerimine ja ladustamine</p> <p>5. Valmistootte sensoorne hindamine</p>	rukkitainatooted tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
Iseseisev töö	e- portfolio	
Praktiline töö	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel tooteid	
Hindamisülesanded	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel toote e- portfolio	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Valmistab pagaritootte vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks välimuselt ja sisult vastuvõetav ning müüdav toode</p> <p>“4” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode</p> <p>“5” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks ideaalne toode.</p>	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe, õppekäik
Hindamismeetodid	Praktiline töö e- portfoolio
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel</p> <p>“4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</p>
Õppematerjalid	<p>E.Kiisman, M.Piirman, Kõpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele, Tartu: Atlex, 2012</p> <p>V.Poikalainen, V.Tatar, K.Laikoja, A.Traksmaa, K.Laos, L.Lepasalu, R.Soidla, H.Andreson, K.Veri, T.Mahla, Toiduainete tehnoloogia. Kõrgkooliõpik, Tartu: Audiomeister OÜ, 2017. [Võrgumaterjal]. Kättesaadav aadressil: https://dspace.emu.ee/xmlui/handle/10492/3770 https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/31333-Digitaalne-oppevara-pagar-kondiitrite-tooraineopetuseks</p> <p>Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Erinevast jahust pagaritoodete valmistamine	3	Moonika Veedla, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Pagaritoodete tehnoloogia alused ja Paaritoodete valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane on teadlik eritoitumise nõuetest ja rakendab neid tehnoloogiliste juhendite alusel pagaritoodete valmistamisel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		18 tundi	40 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab erinevast jahust pagaritoodete valmistamist lähtuvalt eritoitumisest	<ul style="list-style-type: none"> eritoitumisest lähtuvalt teeb kokkuvõtte laktoosi-, gluteeni- ja suhkruvabade pagaritoodete valmistamiseks kasutatavatest toorainetest, kasutades erinevaid teabeallikaid; võrdleb erinevast jahust pagaritoodete valmistamise tehnoloogiaid, hinnates erinevate teabeallikate usaldusväärsust; 	Eristav hindamine
2. valmistab erinevast jahust pagaritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevast jahust sepiku, karaski ja gluteenivaba pagaritoote, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid; määrab sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades toodete valmistamisel tekkinud vigu. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

Erinevatest jahudest pagaritoodete valmistamine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 40	Alateemad ERINEVAST JAHUST PAGARITOODETE VALMISTAMISE TEHNOLOOGIA 1. Laktoosi-, gluteeni- ja suhkruvabad toorained 2. Erinevast jahust pagaritoodete valmistamise tehnoloogiad 3. Toodete vormimine 4. Toodete kergitamine 5. Toodete küpsetamine 6. Toodete jahutamine 7. Toodete viimistlemine	Seos õpiväljundiga kirjeldab erinevast jahust pagaritoodete valmistamist lähtuvalt eritoitumisest valmistab erinevast jahust pagaritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse
--	---	--

	8. Gluteenivabade toodete valmistamise tehnoloogiad 9. Gluteeniga ristsaastumine ERINEVAST JAHUST PAGARITOODETE VALMISTAMINE 1. Sepikud 2. Karaskid 3. Küpsised 4. Gluteenivabad tooted 5. Valmistootte sensoorne hindamine	põhimõtteid
Iseseisev töö	e- portfoolio	
Praktiline töö	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel tooteid	
Hindamisülesanded	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel toote e- portfoolio	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Valmistab pagaritootte vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks välimuselt ja sisult vastuvõetav ning müüdav toode “4” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode “5” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks ideaalne toode.	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe, õppekäik
Hindamismeetodid	Praktiline töö e- portfoolio
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst
sh lävend	“3” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel “4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine “5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine
Õppematerjalid	E.Kiisman, M.Piirman, Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitrile, Tartu: Atlex, 2012 V.Poikalainen, V.Tatar, K.Laikoja, A.Traksmäe, K.Laos, L.Lepasalu, R.Soidla, H.Andreson, K.Veri, T.Mahla, Toiduainete tehnoloogia. Kõrgkooliõpik, Tartu: Audiomeister OÜ, 2017. [Võrgumaterjal]. Kättesaadav aadressil: https://dspace.emu.ee/xmlui/handle/10492/3770

	<p>https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/31333-Digitaalne-oppevara-pagar-kondiitrite-tooraineopetuseks M. Vesingi "Tervist toetavad toidud" 2024 Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid</p>
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Biskviittainatoodete valmistamine	8	Reelika Maasik, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Kondiitritoodete tehnoloogia alused ja Kondiitritoodete valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab biskviittainast küpsiseid, kooke, torte ning kreeme ja suhkrulisi pooltooteid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
30 tundi		48 tundi	130 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. selgitab biskviittaina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid	<ul style="list-style-type: none"> • grupeerib biskviittaina valmistamise tehnoloogiaid juhendi alusel, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; • võrdleb toidurasvata ja toidurasvaga biskviittaina valmistamise tehnoloogiaid juhendi alusel; 	Eristav hindamine
2. kirjeldab kreemide ja suhkruliste pooltoodete valmistamisel erinevaid tehnoloogiaid	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab kreemide ja suhkruliste pooltoodete valmistamise erinevaid tehnoloogiaid juhendi alusel; • seostab kreemide ja suhkruliste pooltoodete sobivust biskviittainast kookide ja tortide valmistamisel; 	Eristav hindamine
3. valmistab biskviittainast tooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab küpsiseid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid; • valmistab erinevate kreemide ja suhkruliste pooltoodetega biskviittainast kooke tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid; • valmistab erinevate kreemide ja suhkruliste pooltoodetega biskviittainast torte tehnoloogilise juhendi alusel, kasutades asjakohaseid töövahendeid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Biskviittainatoodete valmistamine I</p> <p>Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 36 Praktiline töö 100</p>	<p>Alateemad</p> <p>BISKVIITTAINATOODETE VALMISTAMISE TEHNOLOOGIA</p> <ol style="list-style-type: none">1. Kergem ja raskem biskviittainas2. Külmmetodil biskviidi valmistamine3. Kuummetodil biskviidi valmistamine4. Vormimine5. Küpsetamine ja jahutamine6. Biskviittaina valmistamise vead ja põhjused <p>KREEMIDE TEHNOLOOGIA</p> <ol style="list-style-type: none">1. Võikreemid<ol style="list-style-type: none">1.1 Ameerika võikreem1.2 Saksa võikreem1.3 Šveitsi võikreem1.4 Itaalia võikreem1.5 Prantsuse võikreem2. Munavalgekreemid ehk beseekreemid<ol style="list-style-type: none">2.1 Šveitsi meringue kreem2.2 Itaalia meringue kreem2.3 Sefiir2.4 Marshmallow kreem2.5 Sefiir rasvainega ehk sufleekreem3. Rõõsa- ja hapukoorekreemid4. Vahukreemid<ol style="list-style-type: none">4.1 Vahukreem tarrendainega/paksendajaga4.2 Kreemid taimse vahukreemiga4.3 Vahukreemid magusa põhjaga: šokolaadiga vahukoorekreem, ganache, moussekreem5. Keedukreemid<ol style="list-style-type: none">5.1 Keedukreem ehk kondiitrikreem5.2 Vahustatud keedukreem <p>SUHKRULISTE POOLTOODETE TEHNOLOOGIA</p> <ol style="list-style-type: none">1. Siirupid<ol style="list-style-type: none">1.1 Immutussiirup1.2 Invertsiirup1.3 Glasuursiirup1.4 Meringue kreemide siirupid	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>selgitab biskviittaina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid kirjeldab kreemide ja suhkruliste pooltoodete valmistamisel erinevaid tehnoloogiaid valmistab biskviittainast tooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid</p>
--	--	---

	1.5 Piima- ja piima-munasiirup 1.6 Pruunistatud suhkruisirup 2. Karamellid 2.1 Kuiv meetod 2.2 Märg meetod 3. Glasuurid 3.1 Munavalgeglasuur ehk piparkoogiglasuur 3.2 Kuninglik glasuur ehk royal icing 3.3 Peeleglasuur 3.4 Ganache'i baasil glasuurid 4. Pumatid 4.1 Külma meetod ehk toorpumat 4.2 Kuum meetod ehk keedupumat 5. Želeed BISKVIITTAINA TOODETE VALMISTAMINE 1. Küpsised 2. Rullbiskviidid 3. Koogid 4. Tordid	
Iseseisev töö	e- portfolio	
Praktiline töö	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel tooteid	
Hindamisülesanded	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel toote e- portfolio	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst	
sh hindamiskriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel <ul style="list-style-type: none"> ● grupeerib biskviittaina valmistamise tehnoloogiaid juhendi alusel, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; ● võrdleb toidurasvata ja toidurasvaga biskviittaina valmistamise tehnoloogiaid juhendi alusel; ● kirjeldab kreemide ja suhkruliste pooltoodete valmistamise erinevaid tehnoloogiaid juhendi alusel; ● seostab kreemide ja suhkruliste pooltoodete sobivust biskviittainast kookide ja tortide valmistamisega; ● valmistab küpsiseid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid; ● valmistab erinevate kreemide ja suhkruliste pooltoodetega biskviittainast kooke tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid; ● valmistab erinevate kreemide ja suhkruliste pooltoodetega biskviittainast torte tehnoloogilise juhendi alusel, kasutades 	

	asjakohaseid töövahendeid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid.	
<p>Biskviittainatoodete valmistamine II</p> <p>Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30</p>	<p>Alateemad</p> <p>BISKVIITTAINATOODETE VALMISTAMISE TEHNOLOOGIA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kergem ja raskem biskviittainas 2. Külmmetodil biskviidi valmistamine 3. Kuummetodil biskviidi valmistamine 4. Vormimine 5. Küpsetamine ja jahutamine 6. Biskviittaina valmistamise vead ja põhjused <p>KREEMIDE TEHNOLOOGIA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Võikreemid <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Ameerika võikreem 1.2 Saksa võikreem 1.3 Šveitsi võikreem 1.4 Itaalia võikreem 1.5 Prantsuse võikreem 2. Munavalgekreemid ehk beseekreemid <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Šveitsi meringue kreem 2.2 Itaalia meringue kreem 2.3 Sefiir 2.4 Marshmallow kreem 2.5 Sefiir rasvainega ehk sufleekreem 3. Rõõsa- ja hapukoorekreemid 4. Vahukreemid <ol style="list-style-type: none"> 4.1 Vahukreem tarrendainega/paksendajaga 4.2 Kreemid taimse vahukreemiga 4.3 Vahukreemid magusa põhjaga: šokolaadiga vahukoorekreem, ganache, moussekreem 5. Keedukreemid <ol style="list-style-type: none"> 5.1 Keedukreem ehk kondiitrikreem 5.2 Vahustatud keedukreem <p>SUHKRULISTE POOLTOODETE TEHNOLOOGIA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siirupid <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Immutussiirup 1.2 Invertsiirup 1.3 Glasuursiirup 1.4 Meringue kreemide siirupid 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>selgitab biskviittaina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid kirjeldab kreemide ja suhkruliste pooltoodete valmistamisel erinevaid tehnoloogiaid valmistab biskviittainast tooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid</p>

	1.5 Piima- ja piima-munasiirup 1.6 Pruunistatud suhkrukiirup 2. Karamellid 2.1 Kuiv meetod 2.2 Märg meetod 3. Glasuurid 3.1 Munavalgeglasuur ehk piparkoogiglasuur 3.2 Kuninglik glasuur ehk royal icing 3.3 Peegelglasuur 3.4 Ganache'i baasil glasuurid 4. Pumatid 4.1 Külma meetod ehk toorpumat 4.2 Kuum meetod ehk keedupumat 5. Želeed BISKVIITAINA TOODETE VALMISTAMINE 1. Küpsised 2. Rullbiskviidid 3. Koogid 4. Tordid	
Iseseisev töö	e- portfolio	
Praktiline töö	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel tooteid	
Hindamisülesanded	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel toote e- portfolio	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks välimuselt ja sisult vastuvõetav ning müüdav toode “4” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode “5” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks ideaalne toode.	
Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe, õppekäik	
Hindamismeetodid	Praktiline töö e- portfolio	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel</p> <p>“4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</p>
Õppematerjalid	<p>E.Kiisman, M.Piirman, Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele, Tartu: Atlex, 2012</p> <p>https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/31333-Digitaalne-oppevara-pagar-kondiitrite-tooraineopetuseks</p> <p>https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/32127-Digioppematerjal-kondiitritele</p> <p>Riina Liiva, Ilona Vanaveski Kondiitritoote tehnoloogia : praktilised tööd ja ülesanded 2011</p> <p>Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Maiustuste valmistamine	3	Reelika Maasik, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Kondiitritoodete tehnoloogia alused ja Kondiitritoodete valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab tehnoloogiliste juhendite alusel trühvleid ja komme, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		18 tundi	50 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab trühvleid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab trühvlite valmistamise erinevaid tehnoloogilisi võtteid ja võimalusi; valmistab juhendi alusel trühvleid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid; 	Eristav hindamine
2. valmistab komme tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> selgitab erinevate kommide, sh kummi, vahu ja karamelli valmistamise tehnoloogilisi protsesse; valmistab juhendi alusel komme, kasutades asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Maiustuste valmistamine Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 50	Alateemad TRÜHVVLITE VALMISTAMINE 1. Trühvlite valmistamise tehnoloogia 1.1 Trühvlite valmistamise ajalugu 1.2 Toorained 1.3 Töövahendid 1.4 Viimistlusmaterjalid 1.5 Täidised 2. Trühvlite valmistamine 2.1 Trühvlid suhkruisirupist 2.2 Trühvlid kakaost	Seos õpiväljundiga valmistab trühvleid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid valmistab komme tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid

	2.3 Trühvliid ganachest 2.4 Trühvliid täidistega 3. Trühvliite viimistlemine ja pakendamine KOMMIDE VALMISTAMINE 1. Kommide valmistamise tehnoloogia 1.1 Kommide valmistamise tehnoloogilised terminid, töövahendid 2. Kommide valmistamine 2.1 Iirisekommid 2.2 Pumatikommid 2.3 Šokolaadikommid 2.4 Vahukommid 2.5 Kummikommid 2.6 Kommikorpuste valmistamine 2.7 Marmelaadid 3. Kommide viimistlemine ja pakendamine	
Iseseisev töö	e- portfoolio	
Praktiline töö	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel tooteid	
Hindamisülesanded	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel toote e- portfoolio	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks välimuselt ja sisult vastuvõetav ning müüdav toode “4” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode “5” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks ideaalne toode.	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe, õppekäik
Hindamismeetodid	Praktiline töö e- portfoolio
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst
sh lävend	“3” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel “4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite

	<p>eesmärgipärane kasutamine “5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>E.Kiisman, M.Piirman, Kõpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele, Tartu: Atlex, 2012 V.Poikalainen, V.Tatar, K.Laikoja, A.Traksmäa, K.Laos, L.Lepasalu, R.Soidla, H.Andreson, K.Veri, T.Mahla, Toiduainete tehnoloogia. Kõrgkooliõpik, Tartu: Audiomeister OÜ, 2017. [Võrgumaterjal]. Kättesaadav aadressil: https://dspace.emu.ee/xmlui/handle/10492/3770 https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/31333-Digitaalne-oppevara-pagar-kondiitrite-tooraineopetuseks https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/32127-Digioppematerjal-kondiitritele Riina Liiva, Ilona Vanaveski Kondiitritoodete tehnoloogia : praktilised tööd ja ülesanded 2011</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	Beseetainatoodete valmistamine	3	Reelika Maasik, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Kondiitritoodete tehnoloogia alused ja Kondiitritoodete valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab tehnoloogiliste juhendite alusel beseetainast küpsiseid, kooke ja torte, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		18 tundi	40 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. selgitab beseetaina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid	<ul style="list-style-type: none"> • grupeerib beseetaina valmistamise tehnoloogiad juhendi alusel, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; • selgitab beseetaina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid; 	Eristav hindamine
2. valmistab beseetooteid tehnoloogiliste juhendite alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab beseetainast küpsiseid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadu; • valmistab beseetainast kooke tehnoloogilise juhendi alusel, kasutades asjakohaseid töövahendeid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

Beseetainatoodete valmistamine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 40	Alateemad BESEETAINATOODETE TEHNOLOOGIA 1. Külmmetodil ehk Prantsuse meringue 2. Kuummeetod ehk Sveitši meringue 3. Kuummeetod siirupiga ehk Itaalia meringue 4. Beseetoodete vormimine ja küpsetamine	Seos õpiväljundiga selgitab beseetaina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid valmistab beseetooteid tehnoloogiliste juhendite alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
	BESEETAINATOODETE VALMISTAMINE 1. Küpsised 2. Koogid 3. Tordid	

Iseseisev töö	e- portfoolio
Praktiline töö	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel tooteid
Hindamisülesanded	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel toote e- portfoolio
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Hinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks välimuselt ja sisult vastuvõetav ning müüdav toode “4” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode “5” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks ideaalne toode.

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe, õppekäik
Hindamismeetodid	Praktiline töö e- portfoolio
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst
sh lävend	“3” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel “4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine “5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine
Õppematerjalid	E.Kiisman, M.Piirman, Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele, Tartu: Atlex, 2012 https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/31333-Digitaalne-oppevara-pagar-kondiitrite-tooraineopetuseks https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/32127-Digioppematerjal-kondiitritele Riina Liiva, Ilona Vanaveski Kondiitritoodete tehnoloogia : praktilised tööd ja ülesanded 2011 Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19	Keedutainatoodete valmistamine	3	Reelika Maasik, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Kondiitritoodete tehnoloogia alused ja Kondiitritoodete valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab tehnoloogiliste juhendite alusel keedutainast küpsiseid, kooke ja torte, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		18 tundi	50 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. selgitab keedutaina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid	<ul style="list-style-type: none"> • grupeerib keedutaina valmistamise tehnoloogiaid juhendi alusel, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; • selgitab keedutaina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid juhendi alusel; 	Eristav hindamine
2. valmistab keedutainast tooteid tehnoloogiliste juhendite alusel, järgides toidu- ja tööhutust ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab keedutainast kooke tehnoloogiliste juhendite alusel, kasutades asjakohaseid töövahendeid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid • valmistab keedutainast torte tehnoloogiliste juhendite alusel, kasutades asjakohaseid töövahendeid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Keedutainatoodete valmistamine Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 50	Alateemad KEEDUTAINATOODETE TEHNOLOOGIA 1. Keedutaina toodete tehnoloogia ja liigitus 1.1 Kuummeetod ehk kaheetapiline meetod- keedu keetmine ja taina segamine munaga 1.2 Külmmmeetod ehk keedutainas küpsetussegust 2. Keedutainast toodete vormimine, viimistlemine ja küpsetamine KEEDUTAINATOODETE VALMISTAMINE 1. Küpsised	Seos õpiväljundiga selgitab keedutaina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid valmistab keedutainast tooteid tehnoloogiliste juhendite alusel, järgides toidu- ja tööhutust ning kestlikkuse põhimõtteid

	2. Koogid 3. Tordid	
Iseseisev töö	e- portfoolio	
Praktiline töö	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel tooteid	
Hindamisülesanded	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel toote e- portfoolio	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on praktilistest tundidest osavõtt. Hinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks välimuselt ja sisult vastuvõetav ning müüdav toode “4” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode “5” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks ideaalne toode.	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe, õppekäik
Hindamismeetodid	Praktiline töö e- portfoolio
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst
sh lävend	“3” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel “4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine “5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine
Õppematerjalid	E.Kiisman, M.Piirman, Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele, Tartu: Atlex, 2012 https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/31333-Digitaalne-oppevara-pagar-kondiitrite-tooraineopetuseks https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/32127-Digioppematerjal-kondiitritele Riina Liiva, Ilona Vanaveski Kondiitritoodete tehnoloogia : praktilised tööd ja ülesanded 2011 Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Mure- ja suhkrunise taina toodete valmistamine	4	Reelika Maasik, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Kondiitritoodete tehnoloogia alused ja Kondiitritoodete valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab tehnoloogiliste juhendite alusel muretainast ja suhkrunisest tainast tooteid ja kaunistusi, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		24 tundi	60 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. võrdleb muretaina ja suhkrunise taina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid juhendi alusel	<ul style="list-style-type: none"> • grupeerib muretaina valmistamisel tehnoloogiaid juhendi alusel, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; • võrdleb muretaina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid juhendi alusel • grupeerib suhkrunise taina valmistamise tüüpe, olenevalt kasutatavast toorainest juhendi alusel, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; • võrdleb erinevaid suhkrunise taina valmistamise tehnoloogiaid juhendi alusel; 	Eristav hindamine
2. valmistab muretainast tooteid tehnoloogiliste juhendite alusel, järgides järgides toidu- ja tööhutust ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab magusaid ja soolaseid korvikesi või tartlette tehnoloogiliste juhendite alusel, järgides toidu- ja tööhutust ning vältides tooraine kadusid; • valmistab kaetud ja katmata magusaid ja soolaseid pirukaid, sh quiche'it, tehnoloogiliste juhendite alusel, järgides toidu- ja tööhutust ning vältides tooraine kadusid; • valmistab kaunistatud piparkooke tehnoloogiliste juhendite alusel, järgides toidu- ja tööhutust ning vältides tooraine kadusid 	Eristav hindamine
3. valmistab suhkrunisest tainast kaunistusi ja tooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab suhkrunisest tainast kaunistusi, kasutades loovustehnikaid; • valmistab suhkrunisest tainast kooke ja küpsiseid, 	Eristav hindamine

põhimõtteid	järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid.	
-------------	---	--

Mooduli jagunemine

<p>Mure- ja suhkrulise taina toodete valmistamine</p> <p>Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 24 Praktiline töö 60</p>	<p>Alateemad</p> <p>MURETAINATOODETE TEHNOLOOGIA</p> <ol style="list-style-type: none"> Muretaina tehnoloogia ja liigitus <ol style="list-style-type: none"> Itaalia meetod Saksa meetod Saksa meetod siirupiga Muretaina ja muretainast pooltoodete vormimine, viimistlemine, küpsetamine ja säilitamine Muretaina valmistamise meetodid sh piparkoogitainas Muretaina vormimine, küpsetamine, viimistlemine Toodete pakendamine, markeerimine, ladustamine Toodete kvaliteedi määramine <p>SUHKRULISE TAINA TOODETE TEHNOLOOGIA</p> <ol style="list-style-type: none"> Suhkrulise taina tehnoloogia <ol style="list-style-type: none"> Suhkruline tainas toidurasvata Suhkruline tainas toidurasvaga Suhkrulise taina pooltoodete vormimine, viimistlemine, küpsetamine ja säilitamine <p>MURETAINATOODETE VALMISTAMINE</p> <ol style="list-style-type: none"> Küpsised, sh piparkoogid Pirukad Koogid Tordid <p>SUHKRULISE TAINA TOODETE VALMISTAMINE</p> <ol style="list-style-type: none"> Kaunistuselemendid Küpsised, sh vahvlid Koogid Tordid 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>võrdleb muretaina ja suhkrulise taina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid juhendi alusel</p> <p>valmistab muretainast tooteid tehnoloogiliste juhendite alusel, järgides järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid</p> <p>valmistab suhkrulisest tainast kaunistusi ja tooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid</p>
Iseseisev töö	e- portfoolio	
Praktiline töö	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel tooteid	
Hindamisülesanded	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel toote e- portfoolio	
Hindamine	Eristav hindamine	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks välimuselt ja sisult vastuvõetav ning müüdav toode</p> <p>“4” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode</p> <p>“5” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks ideaalne toode.</p>

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe, õppekäik
Hindamise meetodid	Praktiline töö e- portfoolio
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel</p> <p>“4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</p>
Õppematerjalid	<p>E.Kiisman, M.Piirman, Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele, Tartu: Atlex, 2012</p> <p>https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/31333-Digitaalne-oppevara-pagar-kondiitrite-tooraineopetuseks</p> <p>https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/32127-Digioppematerjal-kondiitritele</p> <p>Riina Liiva, Ilona Vanaveski Kondiitritoodete tehnoloogia : praktilised tööd ja ülesanded 2011</p> <p>Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Erinevast jahust kondiitritoodete valmistamine	2	Reelika Maasik, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Kondiitritoodete tehnoloogia alused ja Kondiitritoodete valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane on teadlik eritoitumise nõuetest ja valmistab erinevast jahust kondiitritooteid tehnoloogiliste juhendite alusel, järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		12 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab erinevast jahust kondiitritoodete valmistamise tehnoloogiaid lähtuvalt eritoitumisest	<ul style="list-style-type: none"> • teeb kokkuvõtte laktoosi-, gluteeni- ja suhkruvabade kondiitritoodete valmistamiseks kasutatavatest toorainetest, arvestades eritoitumist; • selgitab erinevate jahude küpsetusomadusi ning toob näiteid kondiitritoodete valmistamise kohta; 	Eristav hindamine
2. valmistab erinevast jahust kondiitritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides töö- ja toiduohutust ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevast jahust kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid • määrab sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades vigu 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Erinevast jahust kondiitritoodete valmistamine Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30	Alateemad ERINEVAST JAHUST KONDIITRITOODETE VALMISTAMISE TEHNOLOOGIA 1. Laktoosi-, gluteeni- ja suhkruvabad toorained 2. Erinevast jahust kondiitritoodete valmistamise tehnoloogiaid 3. Toodete küpsetamine 4. Toodete viimistlemine 5. Laktoosivabade kondiitritoodete valmistamise tehnoloogiaid 6. Gluteenivabade kondiitritoodete valmistamise tehnoloogiaid 7. Gluteeniga ristsaastumine ERINEVAST JAHUST KONDIITRITOODETE VALMISTAMINE 1. Küpsised: nt Kevadlill tatrajahuga, Narva rukkijahuga, Kaera-rosinaküpsis 2. Koogid: nt Tatararull kirssidega, Suvikõrvitsa rull 3. Tordid: nt Avokaado-mangotort, Valge šokolaadi mangotort, Vegan	Seos õpiväljundiga kirjeldab erinevast jahust kondiitritoodete valmistamise tehnoloogiaid lähtuvalt eritoitumisest valmistab erinevast jahust kondiitritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides töö- ja toiduohutust ning kestlikkuse põhimõtteid

	šokolaaditort 4. Valmistootte sensoorne hindamine	
Iseseisev töö	e- portfoolio	
Praktiline töö	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel tooteid	
Hindamisülesanded	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel toote e- portfoolio	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks välimuselt ja sisult vastuvõetav ning müüdav toode “4” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode “5” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks ideaalne toode.	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe, õppekäik
Hindamismeetodid	Praktiline töö e- portfoolio
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst
sh lävend	“3” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel “4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine “5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine
Õppematerjalid	E.Kiisman, M.Piirman, Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele, Tartu: Atlex, 2012 https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/31333-Digitaalne-oppevara-pagar-kondiitrite-tooraineopetuseks https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/32127-Digioppematerjal-kondiitritele Riina Liiva, Ilona Vanaveski Kondiitritoodete tehnoloogia : praktilised tööd ja ülesanded 2011 Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22	Kaunistuste valmistamine	4	Reelika Maasik, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Kondiitritoodete tehnoloogia alused ja Kondiitritoodete valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab kondiitritoodetele kaunistuselemente, järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		24 tundi	60 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab šokolaadist ja glasuurist kaunistusi juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab glasuurist kaunistusi juhendi alusel ning loob kompositsiooni, kasutades loovustehnikaid, asjakohaseid töövahendeid ja seadmeid, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid; • valmistab šokolaadist kaunistusi juhendi alusel ning loob kompositsiooni, kasutades loovustehnikaid, asjakohaseid töövahendeid ja seadmeid, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid; 	Eristav hindamine
2. valmistab martsipanist/ dekoormassist kaunistusi juhendi alusel, järgides toiduhügieeni ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab martsipanist/ dekoormassist kaunistusi juhendi alusel ning loob kompositsiooni, kasutades loovustehnikaid ja asjakohaseid töövahendeid, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid; • valmistab martsipanist/ dekoormassist figuure juhendi alusel, kasutades loovustehnikaid ja asjakohaseid töövahendeid, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid; 	Eristav hindamine
3. valmistab marjadest ja puuviljadest kaunistusi juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab marjadest kaunistusi juhendi alusel ning loob kompositsiooni, kasutades loovustehnikaid, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid; • valmistab puuviljadest kaunistusi juhendi alusel ning loob kompositsiooni, kasutades loovustehnikaid, järgides toidu- ja tööohutust ning 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Kaunistuste valmistamine</p> <p>Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 24 Praktiline töö 60</p>	<p>Alateemad</p> <p>ŠOKOLAADIDISAIN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Toorained – kakao, šokolaadid, glasuurid, toiduõli, kakaovõi, glükoosisiirup 2. Töövahendid 3. Šokolaadi kasutamise eripärad vastavalt tootele/kaunistusele <ol style="list-style-type: none"> 3.1 Šokolaadi tempereerimine ja sellega tekkida võivad vead/põhjused 4. Glasuuri kasutamise eripärad vastavalt tootele/kaunistusele <ol style="list-style-type: none"> 4.1 Glasuurist figuurid – erinevad tehnikad 4.2 Glasuurist voolimismass 5. Valikute langetamine toote kaunistamisel/ kujundamisel 6. Kujundamine <p>MARTSIPANIDISAIN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Toorained – tuhksuhkur, kondenspiim, glükoosisiirup, mandlid, toiduvärvid <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Toorainete eripäradega arvestamine erinevate kattematerjalide valmistamisel 1.2 Martsipan 1.3 Dekoormass (suhkrumass) 1.4 Lillepasta 2. Töövahendid 3. Martsipani ja suhkrumassi kasutamise eripärad vastavalt tootele ja/või kaunistusele <ol style="list-style-type: none"> 3.1 Martsipanist ja suhkrumassist figuurid – erinevad tehnikad (vormililled, näpulilled, kujud) 4. Kujundamise põhitõed <ol style="list-style-type: none"> 4.1 Värvide kooskõla, harmoonia (vastand- ja täiendvärvid, primaar- ja sekundaarvärvid) 4.2 Kompositsiooni põhimõtted: kuldlõige, tasakaal, fookus 4.3 Valikute langetamine toote kaunistamisel/kujundamisel <p>FRUKTODISAIN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fruktodisainiks kasutatavad töövahendid ja tööohutus 2. Toorained- köögi-, juur- ja puuviljad 3. Fruktodisainis kasutatavad töövõtted ja ergonomika 4. Kaunistuselementide säilitamine ja viimistlemine 5. Kondiitritoote kujundamise tehnikad 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>valmistab šokolaadist ja glasuurist kaunistusi juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid valmistab martsipanist/ dekoormassist kaunistusi juhendi alusel, järgides toiduhügieeni ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid valmistab marjadest ja puuviljadest kaunistusi juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid</p>
Iseseisev töö	e- portfolio	

Praktiline töö	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel tooteid
Hindamisülesanded	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel toote e- portfoolio
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: ● valmistab glasuurist kaunistusi juhendi alusel ning loob kompositsiooni, kasutades loovustehnikaid, asjakohaseid töövahendeid ja seadmeid, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid;</p> <p>● valmistab šokolaadist kaunistusi juhendi alusel ning loob kompositsiooni, kasutades loovustehnikaid, asjakohaseid töövahendeid ja seadmeid, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid; ● valmistab martsipanist/ dekoormassist kaunistusi juhendi alusel ning loob kompositsiooni, kasutades loovustehnikaid ja asjakohaseid töövahendeid, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid;</p> <p>● valmistab martsipanist/ dekoormassist figure juhendi alusel, kasutades loovustehnikaid ja asjakohaseid töövahendeid, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid; ● valmistab marjadest kaunistusi juhendi alusel ning loob kompositsiooni, kasutades loovustehnikaid, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid;</p> <p>● valmistab puuviljadest kaunistusi juhendi alusel ning loob kompositsiooni, kasutades loovustehnikaid, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid.</p> <p>“4” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks standardile vastav toode</p> <p>“5” saamise tingimus: Valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Tulemuseks ideaalne toode.</p>

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe, õppekäik
Hindamise meetodid	Praktiline töö e- portfoolio
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel</p> <p>“4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</p>
Õppematerjalid	E.Kiisman, M.Piirman, Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele, Tartu: Atlex, 2012

	<p>https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/31333-Digitaalne-oppevara-pagar-kondiitrite-tooraineopetuseks https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/32127-Digioppematerjal-kondiitritele Riina Liiva, Ilona Vanaveski Kondiitritoodete tehnoloogia : praktilised tööd ja ülesanded 2011 Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid</p>
--	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
23	Kondiitritoodete tootmise planeerimine ja kulude juhtimine	3	Reelika Maasik, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab tootmise planeerimiseks ja kulude juhtimiseks sobivat tootmistarkvara ning tootmistarkvarast saadud andmeid kondiitritoodete valmistamisel		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
30 tundi		18 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kasutab tootmise planeerimisel ja kulude juhtimisel kondiitritoodete tootmiseks sobivat tootmistarkvara, järgides küberturvalisuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • sooritab küberturvalisuse testi tunneb küberturvalisuse põhimõtteid ja rakendab neid praktilistes olukordades; • seadistab tootmistarkvaras enda kasutajamenüü juhendi alusel; • loob tootmistarkvaras kondiitritoodete tootmiseks vajalikud artiklikaardid ja tellimused vastavalt juhenditele; 	Eristav hindamine
2. kasutab tootmistarkvarast saadud andmeid erinevate kondiitritoodete valmistamisel	<ul style="list-style-type: none"> • vormistab tootmistarkvaras kondiitritoote tootmis- ja müügitellimuse, lahendades reaalelulisi probleemülesandeid; • koostab tootmistarkvaras kondiitritoote kohta arve; 	Eristav hindamine
3. koostab tabelitötluse programmi kasutades tootmisdokumentatsiooni	<ul style="list-style-type: none"> • koostab kondiitritoote tehnoloogilise juhendi näidise alusel; • koostab kondiitritoote kalkulatsioonikaardi näidise alusel. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Kondiitritoodete tootmise planeerimine ja kulude juhtimine	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 30	1. Tootmistarkvara üldtutvustus 2. Rahvusvahelise küberturvalisuse taseme sertifikaadiga ISO/IEC 27001:2013 tootmistarkvara kasutamine 3. Tootmistarkvara erinevad moodulid 4. Artiklid - tooted. Artiklikaardid - materjalid (=toorained), pooltooted,	kasutab tootmise planeerimisel ja kulude juhtimisel kondiitritoodete tootmiseks sobivat tootmistarkvara, järgides

	<p>valmistooted. Parim enne, partii sh partiijälgimine. Pooltoodete loogika. Seotus retseptiga. Klasside loomine ja loogika. Retseptid - olemasolevate retseptide sisestamine, pooltoote retseptid, hierarhia linnuke, omahind retseptis. Ostuhind ja FI-FO loogika, partii hinnad</p> <p>1. Nõudlus, müük - kliendid, tellimused. Tellimuse sisestamine koos kliendi loomisega või olemasoleva kliendi otsimisega</p> <p>2. Tootmise tüübid - tellimusest ja tootmissoovitusest tootmiste loomine. Tootmistellimuse tutvustus ja loogika, kuidas retsepti käivitada tootmisel. Andmete muutmine ja korrigeerimine. Parim enne, partiid materjalide kui ka valmistootede puhul. Tehnoloogiline kaart ja selle väljatrükk tootmiselt (Tootmistellimuse nimeline kujundus). Tootmine müügitellimusest. Tootmine tootmissoovituse aruandest</p> <p>3. Ladu - laod (tooraine, pakendid, valmisladu), ostusoovitus aruanne (min, max tasemed), ostutellimused, sissetulekud (kulud transpordikulu/lisakulud ->täpne omahind), laoseisu aruanne</p> <p>4. Tootmistellimuste haldus - erinevad vaated ja võimalused tootmiste haldamiseks. Tootmiste kinnitamine - tootmise dokumendilt ja tootmistellimuste haldus aruandest massiliselt</p> <p>5. Müügitellimuste haldus - lähetamine ja arveks tegemine, nii manuaalselt kui ka aruandest massiliselt. Kuluarvestus - toodetud toodetele üldiste kulude jagamiseks tootmise järgselt. Tootmise analüütika aruanne</p> <p>1. Google arvutustabeli võimalused tehnoloogilise kaardi koostamisel; tehnoloogiliste kirjelduste vormindamine ja valemite sisestus ning kasutamine</p> <p>2. Google arvutustabeli võimalused kalkulatsiooni koostamisel; kalkulatsioonikaardi vormindamine, valemite sisestus ja kasutamine</p>	<p>küberturvalisuse põhimõtteid kasutab tootmistarkvarast saadud andmeid erinevate kondiitritoodete valmistamisel koostab tabelitööluse programmi kasutades tootmisdokumentatsiooni</p>
Iseseisev töö	<p>Tootmistarkvaraga kondiitritootele retsepti koostamine tootmistarkvaras etteantud juhendi põhjal kondiitritoodetele töövoos läbi tegemine retseptist arveni tehnoloogiline juhend ja kalkulatsioonikaart</p>	
Praktiline töö	<p>1. Tootmistarkvaras - uue kliendi loomine, tellimuse sisestamine olemasolevale kliendile ja uuele kliendile</p> <p>2. Tootmistarkvaras tootmistellimuse loomine müügitellimusest, tootmistellimuse aruandest, manuaalse tootmise sisestamine, sh kontrollides toodetavaid koguseid ja vajadusi</p> <p>3. Tootmistarkvaras töövoos teostamine ostusoovitusest kinnitatud sissetulekuni</p> <p>4. Tootmistarkvaras tootmistellimuse kinnitamine ja väljatrüki teostamine, müügitellimuse lähetamine ja arve koostamine, tootmistellimusele kuluartiklite lisamine ja tootmistellimuse salvestamine</p> <p>5. Sissejuhatus iseseisva töö teostamiseks</p> <p>6. Kondiitritoote tehnoloogilise juhendi koostamine Google arvutustabelis</p>	

	7. Kondiitritoote kalkulatsioonikaardi koostamine Google arvutustabelis
Hindamisülesanded	Kondiitritootele retsepti koostamine laoprogrammis Tootmistarkvaras etteantud juhendi põhjal töövoos läbi tegemine kondiitritootele retseptist arveni Kondiitritoote tehnoloogilise juhendi koostamine Google arvutustabelis Kondiitritoote kalkulatsioonikaardi koostamine Google arvutustabelis
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud praktilised tööd ja hindamisülesanded.
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: koostab kondiitritootele retsepti milles esineb mõningaid vigu. esitab tootmistarkvaras koostatud juhendile vastava töövoos kondiitritoodetele retseptist arveni, järgides küberturvalisuse põhimõtteid, kuid töövoos esineb mõningaid vigu. esitab juhendile vastava tehnoloogilise juhendi ja kalkulatsioonikaardi, kuid esineb mõningaid vigu.</p> <p>“4” saamise tingimus: koostab kondiitritootele retsepti milles esineb üksikuid vigu. esitab tootmistarkvaras koostatud juhendile vastava töövoos kondiitritoodetele retseptist arveni, järgides küberturvalisuse põhimõtteid, kuid töövoos esineb üksikuid vigu. esitab juhendile vastava ja nõuetekohaselt vormistatud tehnoloogilise juhendi ja kalkulatsioonikaardi, kuid esineb üksikuid vigu</p> <p>“5” saamise tingimus: koostab kondiitritootele nõuetekohase retsepti. esitab tootmistarkvaras koostatud juhendile vastava ja nõuetekohase töövoos kondiitritoodetele retseptist arveni, järgides küberturvalisuse põhimõtteid. esitab juhendile vastava ja nõuetekohaselt vormistatud tehnoloogilise juhendi ja kalkulatsioonikaardi.</p>

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe, õppekäik
Hindamise meetodid	praktiline töö iseseisev töö
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud praktilised tööd ja hindamisülesanded.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel</p> <p>“4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p>

	“5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine
Õppematerjalid	kooli õppematerjalid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
24	Keel ja kirjandus	14	Tiina Ervald, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane väljendab ennast eesti keeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult, kujundab keele ja kirjanduse kaudu rahvuslikku, riiklikku ja iseenda identiteeti, arendab tekstide analüüsimise ja tõlgendamise abil kriitilist ja loomingulist mõtlemist, aktsepteerib kultuuridevahelisi erinevusi.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
280 tundi		72 tundi	12 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist	<ul style="list-style-type: none"> • vahendab kogemusi ja teadmisi, väljendab arvamusi ja hinnanguid ning kohandab oma keelevalikuid vastavalt suhtlusolukorrale või teksti liigile; • struktureerib nii kirjas kui ka kõnes loogilise ülesehitusega ja sidusat teksti; • argumenteerib selgelt ja veenvalt, kaitseb oma seisukohti nii suuliselt kui kirjalikult; • korrigeerib ja redigeerib oma teksti, kasutab otstarbekalt keeleallikaid ja teabekeskondi ning teeb teadlikke keelevalikuid; • kuulab, loeb ja annab asjakohast tagasisidet ning kasutab seda tekstiloomes ja suhtlusolukordades, näiteks rühmatöös, täidab eesmärgipäraseid, koostööd soodustavaid ülesandeid; • kasutab ja edastab eri allikaist, sh digi- ja meediakeskkondadest leitud infot, hindab teabe usaldusväärsust; • kasutab nii kirjas kui ka kõnes mitmekesist ja sobilikku sõnavara; • osaleb tekstikesksetes aruteludes 	Eristav hindamine
2. loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle;	<ul style="list-style-type: none"> • väljendab oma seisukohta loetu, kuuldu ja nähtu üle ning valib selleks sobiva keelekasutuse ja teksti liigi; • sünteesib mitmest allikast pärit infot ja 	Eristav hindamine

	<p>arutluskäike;</p> <ul style="list-style-type: none"> • vahendab kogemusi ning osaleb ühisarutelus loetud ja vaadatud teoste üle, tuues asjakohaseid näiteid; • reflekteerib uut infot ja erinevaid vaatenurki ning kujundab oma arvamuse; • leiab tundmatutele sõnadele ja väljenditele tähendusi lähtuvalt kontekstist või kasutades sobivaid andmebaase; • täidab ülesandeid eesmärgipäraselt ja koostööd tehes; 	
<p>3. kasutab nii suulises kui kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järeldab ja loob seoseid, teadvustab intellektuaalomandit</p>	<ul style="list-style-type: none"> • tõlgendab, analüüsib ja koostab eri liiki suulisi ja kirjalikke tekste; • eristab faktidel põhinevat teavet ja arvamust; • kasutab tekstiloomes erinevaid allikaid ja alustekste (sealhulgas tehisintellekti loodut) ning viitab nendele; • toetub tekstiloomes usaldusväärsetele ja sobivatele allikatele; • võrdleb kahte teksti või teost, käsitledes nende sarnasusi ja erinevusi; • osaleb eesmärgipäraselt veebitoimingutes ja -koostöös; • kasutab tehisintellekti võimalusi teadlikult oma õpiprotsessi toetamiseks; • kasutab pingevabalt ja mitmekülgselt levinumaid digiseadmeid ja -rakendusi ning järgib süstemaatiliselt andmekaitsega seotud juhiseid; • mõistab veebiidentiteedi loomise ja selle kaitsmise põhimõtteid; • täidab ülesandeid eesmärgipäraselt ja koostööd tehes 	<p>Eristav hindamine</p>
<p>4. kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavat ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • seostab keele- ja kirjandusnähtusi ühiskondliku ja kultuurilise kontekstiga; • selgitab keele ja kirjanduse rolli kultuuri kandjana ja avaliku suhtluse vahendajana; • nimetab ja analüüsib eesti kultuurile ja eestlaste 	<p>Eristav hindamine</p>

	<p>identiteedile olulisemaid tüvitekste, -teoseid;</p> <ul style="list-style-type: none"> • seostab teose (sh film ja näidend) või teksti sündmustikku, tegelasi ja konteksti isiklike kogemustega; • koostab selgeid, üksikasjalikke kirjeldusi ning ettekandeid huvi- ja erialavaldkonna teemadel; • kohaneb mitmesugustes, sh võõrastes suhtlusolukordades ja oskab valida sobivaid strateegiaid; • täidab ülesandeid eesmärgipäraselt ja koostööd tehes 	
<p>5. tõlgendab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid ning suhestab neid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • loeb õpingute ajal tervikteoseid; • esitab küsimusi ja vastab loetu põhjal küsimustele, mõistes ka teoste allteksti ja kujundlikku keelt; • valib mitmekesisest lugemismaterjali vastavalt huvidele, soovidele ja vajadustele; • kasutab eri tekstide puhul erinevat lugemisstrateegiat; • tõlgendab teost kirjandusloolisest kontekstist lähtuvalt; • nimetab kirjanduse põhižanre, nende tunnuseid, ülesehitust ja tõlgendusvõimalusi ning olulisemaid esindajaid; • kasutab tekstianalüüsis õigesti kirjanduse põhimõisteid; • eristab tekstinäidete põhjal žanre ja kujutamisi viise, võrdleb teoste sisu, väljenduslaadi ja ülesehitust; • avaldab ja põhjendab oma arvamust loetu kohta, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate; • täidab ülesandeid eesmärgipäraselt ja koostööd tehes 	<p>Eristav hindamine</p>

Mooduli jagunemine

Ajastute maailmas I ja II

Alateemad

Seos õpiväljundiga

<p>Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12</p>	<ul style="list-style-type: none"> - keskendub maailmakultuuri arengule (antiigist postmodernismini); - tutvustab maailmakirjandust; - arendab oskust mõista kirjandusteost ajastu kontekstis; - kordab poeetilisi väljendusvahendeid; - arendab analüüsi- ja tõlgendamisoskust; - arendab võrdlemisoskust ning seoste loomise oskust (ajastu ja sel ajal sündinud loomingu vahel); - õpetab tekstianalüüsis kasutama kirjanduse põhimõisteid. 	<p>loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle;</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Eristav hindamine</p>	
<p>Eneseteadvus ja kirjandus Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad</p> <ul style="list-style-type: none"> - suunab märkama ja mõistma iseenda kohta kirjanduses; - tutvustab eesti kirjandust, selle tüvitekste; - suunab leidma teostest enda ja kollektiivse identiteediga seotud teemasid; - õpetab analüüsima ja tõlgendama erinevate identiteedivormide kujutamist erinevatel ajastutel; - õpetab märkama väärtusmaailma muutumist; - õpetab arutlema loetud teoste või teosekatkendite üle, märkama neis ühiskondlikke teemasid ja probleeme; - arendab loovat kirjutamisoskust. 	<p>Seos õpiväljundiga kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavamat ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist;</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Eristav hindamine</p>	
<p>Kirjandus pildis ja helis Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad</p> <ul style="list-style-type: none"> - suunab märkama ja mõistma seoseid kirjanduse ja teiste meediumite vahel; - julgustab külastama nii teatrietendusi kui filmiseansse; - tutvustab erinevaid kuuldemänge; - tutvustab meedias avaldatud retsensioone, arvamused, teose tutvustusi; - õpetab kirjutama arvustust, teose tutvustust; - õpetab loovalt kirjutama tekste ühest žanrist teise (nt uudisest luuletus). 	<p>Seos õpiväljundiga loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle;</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Eristav hindamine</p>	
<p>Lugemisest arutlemiseni Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad</p> <ul style="list-style-type: none"> - keskendub teksti mõistmise arendamisele, aitab õppijal parandada lugemisoskust ja mõista erinevaid tekstitüüpe (ilukirjandus-, akadeemiline või meediatekst); - arendab kriitilist mõtlemist ning oskust hinnata ja analüüsida loetud teksti (teksti v autori seisukohad, eesmärgid, argumendid); - parandab argumenteerimisoskust, oma seisukohtade täpset sõnastamist, näidete leidmist, lõppjärelduse tegemist; - arendab arutlusoskust nii suuliselt kui ka kirjalikult, oma seisukohtade selget põhjendamist, kuulamist ja vastamist küsimustele. 	<p>Seos õpiväljundiga väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja</p>

		ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle; kasutab nii suulises kui kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järeldab ja loob seoseid, teadvustab intellektuaalomandit
Hindamine	Eristav hindamine	
Mina ja kirjanduse põhiliigid I ja II Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad - tutvustab kirjanduse kolme põhiliiki ning tähtsamaid žanre; - suunab keele ja kirjanduse põhiliigi seoseid märkama; - tutvustab olulisi poeetilisi väljendusvahendeid (stiili- ja kõnekujundeid); - õpetab analüüsima sügavuti romaani ja novelli; - õpetab kirjanduse mõisteid : aegruum, vaatenurk, tegelane, ülesehitus; - tutvustab nüüdisaegset eesti kirjandust; - arendab tõlgendus- ja analüüsioskust; - arendab võrdlemis- ja sünteesimisioskust; - õpetab kujundama seisukohta, argumenteerimist; - õpetab kasutama tekstiloomes alustekste.	Seos õpiväljundiga kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavamalt ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist;
Hindamine	Eristav hindamine	
Mina ja maailm minu ümber Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad - aitab suhestuda ümbritseva maailmaga, mõtestada ümbritsevat; - käsitleb olulisi teoseid, mille kaudu uuritakse inimeste ja ühiskonna vahelist seost; - õpetab kriitiliselt analüüsima ja tõlgendama tekste ajaloolises, sotsiaalses, poliitilises ja kultuurilises kontekstis; - suunab kirjanduse kaudu arutlema tulevikühiskonna üle.	Seos õpiväljundiga tõlgendab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid ning suhestab neid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga.
Hindamine	Eristav hindamine	
Mina ja meedia Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad - keskendub infoühiskonnast arusaamisele; - suunab analüüsima oma veebikeelt; - õpetab märkama ja analüüsima avaliku ruumi keelt; - tutvustab erinevaid manipuleerimisvõtteid (meediatekstides); - suunab lugema ning analüüsima erialast kirjandust meedias; - õpetab koostama lihtsamaid meediatekste.	Seos õpiväljundiga kasutab nii suulises kui kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järeldab ja loob seoseid, teadvustab intellektuaalomandit

Hindamine	Eristav hindamine	
Mina ja pärimus Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad <ul style="list-style-type: none"> - suunab märkama ja mõistma pärimuslikke juuri; - suunab mõistma kultuurilist järjepidevust ja iseenda seotust sellega; - tutvustab pärimusel põhinevat kirjandust; - tegeleb antiikmütide ja eestlaste mütoloogilise maailmapildiga; - tutvustab tuntumaid piiblilugusid. 	Seos õpiväljundiga kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavat ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist;
Hindamine	Eristav hindamine	
Mina ja väljendusjõud Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad <ul style="list-style-type: none"> - keskendub keele omandamisele ja analüüsimisele; - aitab leida oma kirjutajahäält ehk omanäolist minapilti (identiteeti); - mõtestab keelevahendite rolli suhtluseesmärgi saavutamisel; - tutvustab keele rolli, funktsioone ja tähendust ühiskonnas ning suhtluses; - kinnistab oskust teha kokkuvõtteid ja järeldusi mõttevahetuste ja väitluste põhjal; - kinnistab õpingutele ja tööle kandideerimiseks vajalike dokumentide koostamise oskust; - õpetab mõistma suhtluseesmärke ning kasutama erinevates suhtlusolukordades sobivaid keelelisi vahendeid; - kinnistab eesmärgipärast tehisaru kasutamise oskust tekstide koostamisel. 	Seos õpiväljundiga väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipärast sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist
Hindamine	Eristav hindamine	
Minu tekstirikkus ja stiil Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad <ul style="list-style-type: none"> - kohandab tekstiloo ja tekstivastuvõtu strateegiaid vastavalt tekstiliigile; - tutvustab põhilisi töövõtteid, õpetab analüüsima tekstide, k.a erialatekstide konteksti, võtab tekste luues arvesse suhtlusolukorda ja kultuuritavasid; - kujundab keele- ja tekstiteadlikku õppijat, kes mõistab oma keelevalikuid peegeldada, põhjendada ja kriitiliselt analüüsida; - suunab märkama erisuguseid tekste, nende grammatikat, sõnavara; - suunab eesmärgipärast kasutama ja analüüsima sobivaid keelevahendeid õpilasele tähenduslikes tekstides. 	Seos õpiväljundiga loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle;
Hindamine	Eristav hindamine	
Praktiline keeleoskus I ja II Auditoorne õpe 40 Praktiline töö 12	Alateemad <ul style="list-style-type: none"> - keskendub nii suulise kui kirjaliku keele- ja väljendusoskuse arendamisele; - kujundab eri keelekeskkondades suhtlejat, kes suunab ja varieerib teadlikult oma keelekasutust; - suunab kasutama eri teabeallikaid, hindama nende usaldusväärsust; 	Seos õpiväljundiga väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipärast sõltuvalt

	- teadvustab korrektse kirjakeele kasutust, sh keelereeglite kasutamist konteksti arvestades; - teadvustab keeleoskust kui eriala üht oskust; - lõimib keeleteadmisi praktilise suhtlusoskusega.	suhtlusolukorrast ja teksti liigist
Hindamine	Eristav hindamine	

Õppemeetodid	Rollimängud sobiva keelekasutuse leidmiseks, keelise etiki kasutamiseks, mõistekaart, ajurünnak, videoklippide võrdlus, loeng, õpimapi koostamine, loovtööd ja -harjutused, rollis kirjutamine, kirjandustekstist lähtuvad aktiiv- ja loovülesanded, rühma- ja paaristö, väitlus, pressikonverents, alustekstil põhinev kirjutamine, praktilised harjutused, mudelkirjutamine, enesekontrolliga ülesanded, õppekäik, lugemispäevik, lavastused jt õpilast aktiveerivad ja arendavad meetodid, mida õpetaja õpiväljundite saavutamiseks kohaseks peab.	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>50% mooduli hindest moodustab läbitud teemade lõpphinnete kaalutud keskmine. 50% mooduli hindest moodustab tekstimõistmise ja tekstilooma osast koosnev eksam, mille põhjal hinnatakse mooduli läbimise lõpuks saavutatud õpiväljundite omandatuse astet.</p> <p>Eksami teemade ning tekstide valimisel ja hindamisel arvestatakse kutsekeskhariduse spetsiifikat.</p> <p>Eksami hindamiseks rakendatakse Innove poolt välja töötatud hindamisjuhendit (https://www.innove.ee/wp-content/uploads/2018/06/Eesti-keele-RE-2018_Lugemisosa-hindamisjuhend.pdf https://www.innove.ee/wp-content/uploads/2018/06/Eesti-keele-RE-2018_Kirjutamisosa-hindamisjuhend.pdf).</p> <p>Eksami tekstimõistmise osa koosneb neljast kõige rohkem 1000-sõnalisest alustekstide komplektist, millest igaüks omakorda sisaldab 1–3 teksti. Alustekstide komplektid esindavad luulet, ilukirjanduslikku proosat, draamat, publitsistikat ja/või (populaar)teadust. Eksami sooritaja valib ühe alustekstide komplekti ja lahendab selle põhjal 2–4 analüüsi- ja arutlemisoskust nõudvat ülesannet. Ülesanded eeldavad terviklikke vastuseid, mille pikkus on 50–100 sõna. Kogutulemusest moodustavad selle osa võimalikud punktid 40%.</p> <p>Eksami tekstilooma osa põhineb alustekstidel ja esitatud probleemil, millest lähtudes kirjutab lõputöö sooritaja umbes 400-sõnalise sidusa arutleva teksti (kirjandi). Kirjandi kirjutamisel võib õpilane valida ükskõik millise alustekstide komplekti juurde kuuluva tekstiloomaülesande. Kirjand peab põhinema ette antud probleemil, alustekstide kasutamine selles ei ole kohustuslik. Eksami sooritaja pealkirjastab oma kirjandi ise Kogutulemusest moodustavad selle osa võimalikud punktid 60%.</p> <p>Lõputöö hinne kujuneb järgmiselt: Hinne „5” 80–100 punkti Hinne „4” 60–79 punkti Hinne „3” 30–59 punkti Hinne „2” 0–29 punkti</p>	
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õppija mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult. Praktilises tegevuses võib vajada juhendamist ja suunamist.	

	<p>Läbitud teemade kokkuvõtvate hinnete kaalutud keskmine hinne on vähemalt „3“.</p> <p>Eksam (hindamiseks rakendatakse Innove poolt välja töötatud hindamisjuhendit) on sooritatud vähemalt 30 punktile.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õppija mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult.</p> <p>Praktilises tegevuses ilmneb omandatu iseseisev rakendamine.</p> <p>Läbitud teemade kokkuvõtvate hinnete kaalutud keskmine hinne on „3“ või „4“.</p> <p>Eksam (hindamiseks rakendatakse Innove poolt välja töötatud hindamisjuhendit) on sooritatud vähemalt 60 punktile.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õppija mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt, loogiliselt ja mõtestatult nii suuliselt kui ka kirjalikult.</p> <p>Praktilises tegevuses ilmneb omandatu iseseisev ja loov rakendamine.</p> <p>Nelja läbitud teema kokkuvõtvate hinnete kaalutud keskmine hinne on „4“ või „5“.</p> <p>Eksam (hindamiseks rakendatakse Innove poolt välja töötatud hindamisjuhendit) on sooritatud vähemalt 80 punktile.</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Valikuliselt gümnaasiumi õppevara „Viited vabavaralisele õppevarale” https://projektid.edu.ee/pages/viewpage.action?pageId=211453992 ja https://projektid.edu.ee/pages/viewpage.action?pageId=211453985</p> <p>2. Valik õpikeskkondi</p> <ul style="list-style-type: none"> - https://www.opiq.ee/Catalog - https://www.taskutark.ee/ - https://e-koolikott.ee/et - https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/32610-Nutikalt-eesti-keele-riigieksamile <p>3. Valik õppematerjali aastast 2015</p> <ul style="list-style-type: none"> - „Ajastud, voolud ja žanrid kirjanduses” digiõpik Maurus, 2025 - Aino Siirak, Annelii Juhkama „Kõnele ja kirjutaja õigesti” Koolibri, 2021 - Anu Tonts „Draama ja kirjandus” Maurus, 2016 - Contra, Ilme Mõttus „Luule on mäng” Atlex, 2021 - Eva Lepik, Edward Kess „Maailm veetilgas. Kirjandusteose analüüs ja tõlgendamine” Maurus, 2015 - Eve Tisler, Alar Tankler „Meedia ja mõjutamine” Maurus, 2024 - Greta Varts „Kirjandus ja film” e-õpik, Maurus - Helin Puksand, Margit Ross „Johannes 1, 2, 3. Gümnaasiumi eesti keele õpik ja töövihik” Koolibri - Jan Kaus „Kirjandus ja ühiskond” Maurus, 2017 - Jan Kaus „Uuem kirjandus” Maurus, 2015 <p>Jan Kaus „20. sajandi kirjandus” Maurus, 2015</p> <ul style="list-style-type: none"> - Katre Talveste „Sõnakunsti kuu” Avita, 2017 - Katre Talveste „Sõnakunsti sammud” Avita, 2019 - Katre Talveste, Kristi Rannaste „Sõnakunsti jäljed” Avita, 2016

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- Katrin Kern, Ilona Võik „Korras keel, sobiv stiil, selge sõnum” Maurus, 2021- „Keelemeel. Eesti keele käsiraamat keeleõppijale” Maurus, 2019- K. Kolsar, K. Kurema, K. Rannaste, K. Täht „Mida teha kirjandustunnis?” Atlex, 2024- Maarja Valk „Valmistu eesti keele riigieksamiks” Maurus, 2024- Märt Väljataga „Kirjanduse ja selle liigid. Gümnaasiumiõpik” Maurus, 2024- Peeter Espak, Loone Ots „Müüt ja kirjandus” Maurus, 2015- „Praktiline eesti keel” digimaterjal Maurus, 2024- Rein Raud „Maailmakirjandus” Maurus, 2021- Terje Varul „Vaata ette. Mina ja kirjanduse kolm põhiliiki. Tööraamat kutsekooli- ja gümnaasiumiõpilasele” Maurus, 2025- Triinu Laar, Helis Oidekivi-Kosapoeg, Tiia Vainula „Eesti keele harjutuste kogumik gümnaasiumile” Maurus, 2024- https://sites.google.com/view/e6ik/meetodid/teksti-vastuv%C3%B5tt?authuser=0- https://www.integratsioon.ee/iseseisev-ope-ja-oppematerjalid- https://www.blog.keel.ut.ee/category/eesti-keele-eksam/ |
|---|

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
25	Eesti keel teise keelena ja kirjandus	14	Tiina Ervald, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Põhiharidus		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane väärtustab eesti keelt kui kultuuri kandjat ja avaliku suhtluse vahendit ning omandab eakohase keeleoskuse, mis võimaldab tal jätkata õpinguid eesti keeles, osaleda aktiivselt ühiskonnaelus ja tulla edukalt toime tööturul. Õpilane mõistab eesti keele ja kirjanduse rolli rahvusliku, riikliku ja isikliku identiteedi aluse ja kultuuri osana.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
300 tundi		64 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab eri liiki eestikeelseid tekste ning eri allikates ja keskkondades pakutavat teavet	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab kõneleja keelt, suudab jälgida pikka mõttevahetust; • tunneb ära erinevad tekstitüübid, levinumad kõnekujundid ja idioomid; • tabab ja toob välja iga vestleja peamõtte arutelus; • saab aru pikkadest eri laadi tekstidest, kui on võimalik lugeda korduvalt ja kasutada teabeallikaid; • valib sobivaid teatmeallikaid teksti paremaks mõistmiseks; • loeb iseseisvalt eri laadis ja žanris tekste, kohandades lugemise viisi ja kiirust sõltuvalt tekstist ja lugemise eesmärgist; • kasutab keelt loomulikult, paindlikult ja tulemuslikult enamikus suhtlusolukordades 	Eristav hindamine
2. arendab oma loovvõimeid, kirjutab ja esitab eri tüüpi ning eri žanris tekste, tuginedes vajadusel asjakohastele alustekstidele	<ul style="list-style-type: none"> • loob erinevaid tekstitüüpe, mille arutluskäik on loogiline, tekst sidus ja teemakohane, kokkuvõte sobiv; • valib ja kasutab etteantud teemale kohaseid argumente; • kirjeldab tegevusjuhiseid ja teenuste tutvustusi; • koostab põhjaliku ülevaate pikkadest ja keerukatest artiklitest, erinevatest abstraktsetest tekstidest, andes edasi teksti mõtte ja autori arvamuse; 	Eristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab tekstiloomes ja esitlemisel vajadusel sobivaid digivahendeid; • rakendab teksti tüübist ja teemast lähtuvalt sobivat tooni, stiili ja registrit; • väljendab oma seisukohta loetu, kuuldu ja nähtu üle ning valib selleks sobiva keelekasutuse ja teksti liigi; • vahendab kogemusi ning osaleb ühisarutelus loetud ja vaadatud teoste üle, tuues asjakohaseid näiteid; 	
3. väljendub ladiusalt, korrekselt ja mõjusalt mitmesugustel üldistel ning õpinguid, tööd ja vaba aega puudutavatel teemadel, sidudes mõtteid selgelt nii suulises kui kirjalikus tekstis, suheldes koostöiselt nii tava- kui digikeskkonnas	<ul style="list-style-type: none"> • osaleb arutelus, väitleb abstraktsetel teemadel, põhjendab oma seisukohti ja teeb kaaslastega koostööd; • suhtleb erinevatel teemadel, juhivad vestlust ja annab tagasisidet; • kohaneb mitmesugustes suhtlusolukordades ja valib sobivad -strateegiad; • hääldab sõnu ja lauseid selgelt ja loomulikult; • mõistab vestluskaaslaste väljendatut üksikasjalikult; • tuleb toime läbirääkimistega avalikus, töö- ja hariduselus;. 	Eristav hindamine
4. kasutab spontaanses suhtluses grammatiliselt õiget keelt ega pea sõnumit eriti lihtsustama, valib olukorrale sobiva registri	<ul style="list-style-type: none"> • osaleb arutelus, väitleb abstraktsetel teemadel, põhjendab oma seisukohti ja teeb kaaslastega koostööd; • suhtleb erinevatel teemadel, juhivad vestlust ja annab tagasisidet; • kohaneb mitmesugustes suhtlusolukordades ja valib sobivad -strateegiad; • hääldab sõnu ja lauseid selgelt ja loomulikult; • mõistab vestluskaaslaste väljendatut üksikasjalikult; • tuleb toime läbirääkimistega avalikus, töö- ja hariduselus;. 	Eristav hindamine
5. suudab suhtlust tõhusalt vahendada ja toetada, kohandades oma väljendusviisi, ning arutelu edasi arendada, esitades küsimusi	<ul style="list-style-type: none"> • juhivad suurema pingutuseta vestlust tuttavatel teemadel; • tõlgendab diagramme, jooniseid ja tabelleid, 	Eristav hindamine

	<p>annab edasi neis sisalduvat infot;</p> <ul style="list-style-type: none"> • suudab selgelt edasi anda tekstide ja visuaalide mõtet; • muudab oma väljendusviisi vastavalt suhtluskaaslase vajadustele ja tasemele; • teeb märkmeid, esitab arusaamatuste korral lisaküsimusi ja vastab küsimustele; • tõlgib mõtteid ja arutelusid eesti keelest teise keelde ja/või vastupidi nii, et säilib algteksti mõte; • koostab kokkuvõtteid ja teeb kokkuvõtlikke märkmeid (loeng, telesaade, ettekanne jms); • sõnastab loetud teksti ümber, refereerib nii kirjalikust kui ka suulisest allikast saadud infot, austades intellektuaalset omandit, kasutab korrektset viitamist. 	
<p>6. kujundab eesti keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning ühiskonna ja kultuuri mõistmist ja nendes osalemist</p>	<ul style="list-style-type: none"> • seostab eesti keele- ja kirjandusnähtusi ühiskondliku ja kultuurilise kontekstiga; • selgitab eesti keele ja kirjanduse rolli kultuuri kandjana ja avaliku suhtluse vahendajana; • nimetab ja analüüsib juhendamisel eesti kultuurile ja eestlaste identiteedile olulisemaid tüvitekste, -teoseid; • seostab teose (sh film ja näidend) või teksti sündmustikku, tegelasi ja konteksti isiklike kogemustega; • koostab selgeid, üksikasjalikke kirjeldusi ning ettekandeid huvi- ja erialavaldkonna teemadel; • kohaneb mitmesugustes, sh võõrastes suhtlusolukordades ja oskab valida suhtlemiseks sobivaid strateegiaid. 	<p>Eristav hindamine</p>
<p>7. suhestab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga</p>	<ul style="list-style-type: none"> • loeb õpingute ajal tervikteoseid, valides mitmekesisest lugemismaterjali vastavalt huvidele, soovidele ja vajadustele; • esitab küsimusi ja vastab loetu põhjal küsimustele, mõistes ka teoste allteksti ja kujundlikku keelt; • kasutab eri tekstide puhul erinevat 	<p>Eristav hindamine</p>

	<p>lugemisstrateegiat;</p> <ul style="list-style-type: none"> • tõlgendab teost kirjandusloolisest kontekstist lähtuvalt; • nimetab kirjanduse põhižanre, nende tunnuseid, ülesehitust ja tõlgendusvõimalusi ning olulisemaid esindajaid; • kasutab tekstianalüüsis õigesti kirjanduse põhimõisteid; • eristab tekstinäidete põhjal žanre ja kujutamisi viise, • võrdleb teoste sisu, väljenduslaadi ja ülesehitust, kasutades oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid; • avaldab ja põhjendab oma arvamust loetu kohta, kasutades oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate; • täidab ülesandeid eesmärgipäraselt ja koostööd tehes. 	
--	--	--

Mooduli jagunemine

Õppemeetodid	<p>Ajurünnak Rühmatöö Projektipõhine õpe Rollimäng Diskussioonid Uurimispõhine õpe Õpipäevikud Enesehindamine</p>
Hindamismeetodid	<p>Soovitavad meetodid: õppija enesehindamine, kaasõpilaste hindamine, grupihindamine, õpimapp, kirjalikud testid, loovkirjutamine, suulised vestlused, ettekanded, kuulamisülesanded, interaktiivsed ülesanded, rollimängud, grupitööd, projektõpe, digitaalsed hindamisvahendid, e-õppe platvormid jm. Eesti keele teise keelena õppimisel on lävendiks B2 keeletase, ent arendatakse oskusi, mis suunavad õppijat liikuma C1 keeletaseme suunas.</p>
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb temahinnete kaalutud keskmist ja koolieksami hindest (kombineeritud ülesanne), kumbki annab 50% mooduli hindest.

<p>sh lävend</p>	<p>“3” saamise tingimus: Õppija mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult. Praktilises tegevuses võib vajada juhendamist ja suunamist. Läbitud teemade kokkuvõtvate hinnete kaalutud keskmine hinne on vähemalt „3“. Eksam /B2/(hindamiseks rakendatakse Innove poolt välja töötatud hindamisjuhendit) on sooritatud vähemalt 30 punktile. “4” saamise tingimus: Õppija mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult. Praktilises tegevuses ilmneb omandatu iseseisev rakendamine. Läbitud teemade kokkuvõtvate hinnete kaalutud keskmine hinne on „3“ või „4“. Eksam (hindamiseks rakendatakse Innove poolt välja töötatud hindamisjuhendit) on sooritatud vähemalt 60 punktile. “5” saamise tingimus: Õppija mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt, loogiliselt ja mõtestatult nii suuliselt kui ka kirjalikult. Praktilises tegevuses ilmneb omandatu iseseisev ja loov rakendamine. Nelja läbitud teema kokkuvõtvate hinnete kaalutud keskmine hinne on „4“ või „5“. Eksam/B2/ (hindamiseks rakendatakse Innove poolt välja töötatud hindamisjuhendit) on sooritatud vähemalt 80 punktile.</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Mare Kitsnik. “Sõnajalaõis. B2.1. Gümnaasiumi eesti keel kui teine keel” 1. osa. https://www.opiq.ee/Kit/Details/303 Mare Kitsnik. “Sõnajalaõis. B2.2. Gümnaasiumi eesti keel kui teine keel” 2. osa. https://www.opiq.ee/Kit/Details/305 Mare Kitsnik. “Eesti keele õpik. B1, B2”. (Tallinn, 2012) Mare Kitsnik. “Eesti keele töövihik. B1, B2”. (Tallinn, 2012) Mare Kitsnik. “Eesti keele õppekomplekt vene õppekeeleaga kutsekoolile: kuulamistestid”. (Tallinn, 2008) Mall Pesti. “K nagu Kihnu. Eesti keele õpik” (Tallinn, 2018) Helis Oidekivi-Kosapoeg. “Valmistu eksamiks 2022. Eesti keel teise keelena : riigieksam ja B2-aseme eksam = Подготовьтесь к экзамену” (Tallinn, 2022) Helis Oidekivi-Kosapoeg. “Harjuta eesti keelt teise keelena - 30 kuulamis- ja 30 lugemisülesannet” (Tallinn, 2023) Elina Peial. “Eesti keel tasemele B2, C1” (Tallinn, 2024) Helin Puksand, Margit Ross. “Johannes 1. Gümnaasiumi eesti keel”. https://www.opiq.ee/Kit/Details/299 Reet Bobõlski, Margit Ross. “Johannes 2. Gümnaasiumi eesti keel”. https://www.opiq.ee/Kit/Details/314 Madli Kumpas, Argo Mund, Margit Ross. “Johannes 3. Gümnaasiumi eesti keel”. https://www.opiq.ee/Kit/Details/370 Ajakirjandus: Eesti Loodus, Edasi, Horisont, Eesti Mets, ERR (nt Arvamusartiklid https://www.err.ee/k/arvamus)</p>

	<p>Tele- ja raadiosaated err.ee, https://etv.err.ee/ringvaade, https://reporter.kanal2.ee/, https://kuku.pleier.ee/, https://vikerraadio.err.ee/. Noortele mõeldud telesaated https://jupiter.err.ee/ (nt Impulss, Rakett69, Ooson, Eesti lood jne) Podcastid https://podcast.ee/ jne. Ühe minuti loengud https://novaator.err.ee/k/uhe-minuti-loeng Tagasi kooli e-tunnid ja külalistunnid https://tagasikooli.ee/ jne</p>
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
26	Matemaatika	12	Anneli Salmistu, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	põhiharidus		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab matemaatikapädevused ja probleemilahendusoskuse tasemel, mis toetab mitmekülgset haridusteed elukestvas õppes ning valmistab ette tööturule sisenemiseks.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
264 tundi		48 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. rakendab matemaatika ja eluliste probleemülesannete lahendamisel ning tulemuste kontrollimisel sobivaid meetodeid ja digivahendeid;	<ul style="list-style-type: none"> lahendab matemaatilisi ja elulisi probleemülesandeid, eristades erinevaid arvuhulki ning kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid (liitmine, lahutamine, korrutamine, jagamine, astendamine, juurimine) ja protsentarvutust kasutab õpitut bruto- ja netopalga, toodete ja teenuste hinna kujunemisega seotud arvutuste tegemisel; teisendab avaldisi, rakendades tehteid astmete ja juurtega; lahendab reaalelulise kontekstiga probleemülesandeid võrrandite, võrratuste ning nende süsteemide abil, võttes arvesse hulgateooria seoseid; kasutab matemaatiliste ja eluliste probleemülesannete lahendamisel ja tulemuste kontrollimisel sobivaid, sh digitaalseid tööriistu; 	Eristav hindamine
2. kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi erinevate valdkondade probleemülesannete lahendamisel, hinnates kriitiliselt nende sobivust ja piiranguid;	<ul style="list-style-type: none"> arvutab tasandiliste kujundite ümbermõõdu ja pindala, rakendades vajalikke valemeid, sh trigonomeetrilisi seoseid, siinus- ja koosinusteoreemi, et lahendada reaalelulisi probleemülesandeid; võrdleb ja arvutab tahk- ja pöördkehade pindala ja ruumala, avaldab valemitest vajalikke suurusid; kasutab vektoreid ja joone võrrandeid geomeetriaprobleemülesannetelahendamisel, 	Eristav hindamine

	<p>kontrollides, saadud tulemuste õigsust, mh kasutades tarkvaralisi lahendusi;</p> <ul style="list-style-type: none"> • visualiseerib punkti asukohta, sirgete ja tasandite asendit ruumis, selgitades kahe sirge, sirge ja tasandi ning kahe tasandi vahelise nurga mõistet reaalses mudelis; 	
<p>3. selgitab erineval kujul (teksti, tabeli, graafiku, valemitega vms) esitatud matemaatilist infot, kasutades vajaduse korral erinevaid teabeallikaid;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab funktsiooni mõistet ja üldtähist ning funktsiooni uurimisega seotud mõisteid, leides valemiga esitatud funktsiooni määramispiirkonna, nullkohad, positiivsus- ja negatiivsuspiirkonna; • joonestab ja tõlgendab funktsioonide graafikuid ja nende vastastikust asendit, kirjeldades graafiliselt esitatud funktsiooni omadusi joonise põhjal ning seostades joone kuju ja asendit koordinaatteljestikus selle valemiga; • lahendab logaritm-, eksponent- ja trigonomeetrilisi võrrandeid nii analüütiliselt kui ka graafiliselt; 	Eristav hindamine
<p>4. analüüsib erineval moel esitatud matemaatilisi, sh statistilisi andmeid, hinnates nende usaldusväärust;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • hindab sündmuse tõenäosust, sõnastades liitsündmuse elementaarsündmuste kombinatsioonina ning kasutades kombinatoorikat ja sündmuse tõenäosuse määramise meetodeid; • lahendab reaalelulisi probleemülesandeid, kogudes ja töödeldes andmeid, sh kasutades tabelarvutusprogramme ning kirjeldades juhuslikku suurust arvarakteristikute ja diagrammide abil, samuti illustreerides IKT vahendite abil ning tehes järeldusi uuritava nähtuse kohta; 	Eristav hindamine
<p>5. annab hinnangu lahendusprotsessile ja saadud tulemuste tõepärasusele, tehes vajaduse korral parandusi ning esitledes tulemusi loogiliselt ja veenvalt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • lahendab reaalelulisi probleemülesandeid, kasutades aritmeetilise ja geomeetrilise jada omadusi ning liitprotsendilise kasvamise ja kahanemise mudeleid; • kasutab liitprotsendilise kasvamise ja kahanemise eeskirju maksude ja laenudega seotud arvutuste tegemisel sh laenu intressimäära ja krediidikulukusemäära arvutamisel; 	Eristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab funktsiooni tuletise omadusi ja lahendab ekstreemumülesandeid, kasutades funktsiooni tuletise mõistet ja geomeetrilist tähendust; • arvutab tasandilise kujundi pindala, kasutades algfunktsiooni mõistet ja määratud integraali; • kontrollib saadud tulemuste õigsust süstemaatilise kontrollimise ja võrdlemise abil; • esitab matemaatilist teksti, kasutades korrektseid matemaatilisi termineid ja sümboleid. 	
--	--	--

Mooduli jagunemine

Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne saadakse kui kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemele vastavalt (Kõik hindamisülesanded on sooritatud - kõikide teemade konspekt on olemas, lahendatud on iseseisvad ülesanded, kõik ülesanded on lahendatud) või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse hinnetega „4“ või „5“
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid läveni tasemel, vastavalt hindamiskriteeriumitele.</p> <p>“4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine;</p>
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>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
27	Võõrkeel keeleoskustasemel B1	4.5	Robert Kevin Hogan, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks			
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb õpitavas võõrkeeles nii kõnes kui kirjas erinevates ühiskondlikes ja kultuurisituatsioonides motiveeritult ning kriitiliselt mõtleva, iseseisva keelekasutajana.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. suhtleb õpitavas võõrkeeles, väljendades arvamusi ja kirjeldades kogemusi, kasutades mitmekesist sõnavara ja keelestruktuure peamiselt mitteametlikes olukordades;	<ul style="list-style-type: none"> • suhtleb selgelt ja arusaadavalt nii kõnes kui kirjas erinevates olukordades, väljendades suhtlemise eesmärgi mõistmist ja saavutades soovitud tulemuse; • väljendab arvamusi ja kirjeldab kogemusi loomulikult ja veenvalt, kasutades tasemele sobivaid keelestruktuure ning väljendab oma mõtteid arusaadavalt ja täpselt; • rakendab mitmesuguseid keelestruktuure, sealhulgas erinevaid grammatilisi konstruktsioone ja sõnavara suhtluse rikastamiseks; • kasutab peamiselt mitteametlikes suhtlussituatsioonides sobivat igapäevast ja erialast sõnavara, mis võimaldab sujuvat suhtlust erinevates olukordades ja teemadel; 	Eristav hindamine
2. käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt;	<ul style="list-style-type: none"> • tutvustab kirjalikult ja suuliselt enda ja teiste rahvaste kultuure, sh elukeskkonda, traditsioone ja kultuurinorme, kasutades endale tuttavat sõnavara; • võrdleb teiste kultuuride sarnasusi ja erinevusi omavahel ja enda kultuuriga, kasutades vajadusel digitehnoloogilisi vahendeid; • suhtleb võõrkeeles päevakajalistel teemadel, arvestades vestluspartneri kultuurilise eripäraga; 	Eristav hindamine
3. kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab need vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele	<ul style="list-style-type: none"> • rakendab õppimise toetamiseks erinevaid võõrkeelseid infoallikaid koos juhendmaterjalidega; • iseloomustab enda võõrkeeleoskust ja kasutab erinevaid õpistrateegiaid; 	Eristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • loeb ja kasutab erinevaid võõrkeelseid tekste ja/või teoseid, kasutades mitmesuguseid asjakohaseid allikaid; • kasutab eetiliselt ja peamiselt iseseisvalt erinevaid infotehnoloogilisi vahendeid; 	
4. võrdleb nii kodumaiseid kui ka rahvusvahelisi võimalusi edasiõppimiseks ja tööturul toimetulekuks;	<ul style="list-style-type: none"> • tutvustab üldsõnaliselt oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi; • esitleb suuliselt ja kirjalikult enda erialaseid teadmisi ja oskusi peamiselt iseseisvalt, kasutades vajadusel erinevaid digitehnoloogilisi vahendeid; • kirjeldab üldsõnaliselt oma praktika- ja/või töökogemust; 	Eristav hindamine
5. väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni.	<ul style="list-style-type: none"> • osaleb aktiivselt auditoorses töös ja/või sooritab iseseisvaid ülesandeid, läheneb õppeprotsessile uurivalt; • tutvustab ennast ja/või enda erialast tegevust, väljendades end üldsõnaliselt; • osaleb erinevate võõrkeelte ja kultuuridega seotud tegevuses ja näitab üles meeskondlikkust; • kirjeldab endale olulisi (õpi)probleeme ja/või (õpi)saavutusi ning pakub välja lahendusi, väljendades mõtteid lihtsate lausetega 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

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

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
28	Võõrkeel keeleoskustasemel B2	7.5	Robert Kevin Hogan, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb õpitavas võõrkeeles nii kõnes kui kirjas erinevates ühiskondlikes ja kultuurisituatsioonides motiveeritult ning kriitiliselt mõtleva iseseisva keeletekasutajana.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
160 tundi		35 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. suhtleb õpitavas võõrkeeles edasijõudnud keeletekasutajana ladusalt nii kõnes, kirjas kui ka veebisuhtluses eesmärgipäraselt, väljendades erinevaid seisukohti ja arvamusi;	<ul style="list-style-type: none"> • suhtleb selgelt ja arusaadavalt nii kõnes kui kirjas erinevates olukordades, väljendades suhtlemise eesmärgi mõistmist ja saavutades soovitud tulemust; • väljendab arvamusi ja kirjeldab kogemusi loomulikult ja veenvalt, kasutades tasemele sobivaid keelestruktuure, ning väljendab enda mõtteid arusaadavalt ja täpselt; • kasutab mitmekesiseid keelestruktuure, sealhulgas keerulisemaid grammatilisi konstruktsioone, et täpselt, selgelt ja mitmekülgselt väljendada oma mõtteid ja seisukohti; • kasutab laialdast igapäevast ja erialast sõnavara, mis on sobilik nii ametlikes kui mitteametlikes suhtlussituatsioonides, demonstreerides keeleoskust erinevates kontekstides; 	Eristav hindamine
2. käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt;	<ul style="list-style-type: none"> • tutvustab kirjalikult ja suuliselt enda ja teiste rahvaste kultuure, sh elukeskkonda, traditsioone ja kultuurinorme, kasutades temaatilist sõnavara; • analüüsib teiste kultuuride sarnasusi ning erinevusi omavahel ja enda kultuuriga, kasutades vajadusel digitehnoloogilisi vahendeid; • suhtleb võõrkeeles ladusalt ühiskondlikult olulistel teemadel, arvestades vestluspartneri kultuurilise eripäraga; 	Eristav hindamine
3. kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid	• rakendab õppimise toetamiseks erinevaid	Eristav hindamine

allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab neid vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele;	<p>võõrkeelseid infoallikaid iseseisvalt;</p> <ul style="list-style-type: none"> • iseloomustab enda võõrkeeleoskust ja kasutab erinevaid õpistrateegiaid; • loeb ja kasutab erinevaid võõrkeelseid tekste ja/või teoseid, kasutades mitmesuguseid asjakohaseid allikaid; • kasutab eetiliselt ja iseseisvalt erinevaid infotehnoloogilisi vahendeid; 	
4. võrdleb nii kodumaiseid kui ka rahvusvahelisi võimalusi edasiõppimiseks ja tööturul toimetulekuks;	<ul style="list-style-type: none"> • tutvustab suuliselt ja kirjalikult oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi; • esitleb suuliselt ja kirjalikult enda erialaseid teadmisi ja oskusi iseseisvalt, kasutades vajadusel erinevaid digitehnoloogilisi vahendeid; • kirjeldab üksikasjalikult oma praktika- ja/või töökogemust; 	Eristav hindamine
5. väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni.	<ul style="list-style-type: none"> • osaleb aktiivselt auditoorses töös ja/või sooritab iseseisvaid ülesandeid, läheneb õppeprotsessile uurivalt; • tutvustab ennast ja/või enda erialast tegevust, väljendades end üksikasjalikult; • osaleb võõrkeelte ja erinevate kultuuridega seotud tegevuses ja näitab üles meeskondlikkust; • kirjeldab endale olulisi (õpi)probleeme ja/või (õpi)saavutusi ning pakub välja lahendusi, põhjendades ja laiendades enda mõttekäike 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamine on eristav. Mooduli hinne kujuneb kõikide õpiväljundite saavutamisel kaalutud keskmise hinde alusel.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
29	Loodusained	18	Andrus Raal, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilasest kujuneb vastutustundlik, enastjuhtiv ja kriitiliselt mõtlev indiviid, kes huvitub teda ümbritsevast keskkonnast, võtab igapäevaelus vastu teaduspõhiseid otsuseid, mõistab jätkusuutliku tehnoloogia ja tootmise olulisust ning väärtustab elurikkust.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
344 tundi		108 tundi	16 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nendevaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks;	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab looduses toimuvate protsesside selgitamiseks bioloogia, keemia, füüsika ja geograafia põhimõisteid ja seaduspärasusi; • kasutab korrektset bioloogia-, keemia-, füüsika- ja geograafiaalast sõnavara nii suulisel ettekandel kui ka kirjalikult; • selgitab bioloogia, keemia, füüsika ja geograafia omavahelisi seoseid ja erinevusi ning tähtsust teaduse ja tehnoloogia, sh inseneeria valdkonnas, rõhutades loovuse ja innovatsiooni rolli; • kasutab erinevaid mudeleid (sh arvutisimulatsioone ja matemaatilisi mudeleid) loodusobjektide ja nähtuste uurimisel; • koostab teaduslikke meetodeid kasutades loodusnähtuste või protsesside mudeleid; • koostab mõistekaarte, diagramme, graafikuid ja andmetabeleid projektides või uurimuslikes ülesannetes olevate andmete visualiseerimiseks; • lahendab matemaatiliste võtete ja valemite abil elulisi ja loodusteaduslikke ülesandeid 	Mitteeristav hindamine
2. sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja korraldab loodusteaduslikke uuringuid, analüüsib ja tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi	<ul style="list-style-type: none"> • sõnastab loodusteaduslike mudelite leidmiseks või kontrollimiseks hüpoteese või uurimisküsimusi; • kavandab ja viib läbi ohutul viisil loodusteaduslikke uuringuid, kasutades sobivaid 	Mitteeristav hindamine

	<p>katsevahendeid või simulatsioone looduse seaduspärasuste tundma õppimiseks;</p> <ul style="list-style-type: none"> • kasutab sobivaid mõõtevahendeid ja andmeanalüüsi tööriistu, et koguda täpseid ja usaldusväärseid andmeid; • teeb kogutud andmete põhjal põhjendatud teaduspõhiseid järeldusi; • esitab saadud tulemused suuliselt või kirjalikult, kasutades vajadusel digivahendeid; • kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi eluliste probleemide lahendamiseks, rakendades loovat ja kriitilist mõtlemist, digitaalseid tööriistu ja meeskonnatööoskusi; 	
<p>3. leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab erinevaid infoallikaid, juhendatult analüüsib ja hindab kriitiliselt nende teabe usaldusväärsust, eristab teaduspõhiseid fakte pseudoteaduslikest väidetest ning rakendab fakte loodusprotsesside selgitamisel ja probleemide lahendamisel; • analüüsib erinevaid seisukohti elu päritolu kohta ning selgitab oma arusaamu; • kasutab loodusteaduslike uuringute läbiviimiseks andmeportaale ja digitaalseid teabeallikaid; • kasutab loodusteaduslike ülesannete lahendamiseks ning koostööks meedia- ja tehnoloogiavahendeid; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>4. rakendab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi probleemide lahendamiseks ja otsuste tegemiseks;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab kliimamuutuste teket ja rohetehnoloogia mõju ning pakub lahendusi keskkonnasäästliku kliimapoliitika rakendamiseks; • märkab ja lahendab igapäevaelu probleeme ning langetab argumenteeritud otsuseid, kasutades loovat mõtlemist; • kasutab mehhaanika, dünaamika, termodünaamika ja elektroenergeetika seaduseid tehnoloogiliste probleemide lahendamisel; • kasutab reaaleluliste ülesannete lahendamiseks keemiliste elementide perioodilisustabelit, 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	lahustuvustabelit, metallide pingerida ja teisi teabeallikaid	
5. saab aru teaduse olemusest, seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat;	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib teaduse olemust ning seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat, rakendades teadmisi praktilistes olukordades ja luues uuenduslikke lahendusi; • toob näiteid pindpinevuse, kapillaarsuse ja märgamise esinemisest looduses ja tehnikas; • kirjeldab valguse ja heli omadusi ning nende rolli looduses ja tehnoloogias, rakendades laineõpetuse põhimõtteid ja tuues näiteid igapäevastest tehnoloogilistest lahendustest; • selgitab aine olekuid ja faasisiirdeid, rakendades termodünaamika põhimõtteid; • toob esile teabeallikate alusel toidutootmise ja põllumajanduse mõju looduskeskkonnale, pakkudes välja lahendusi kaasaegse tehnoloogia abil; 	Mitteeristav hindamine
6. selgitab kliimamuutuste ja rohetehnoloogia mõju keskkonnale;	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab süsinikuringe ja energiasäästu tähtsust kliimamuutuste kontekstis, ning nende mõju globaalsele soojenemisele; • toob näiteid peamistest kliimamuutusi põhjustavatest teguritest ning kliimamuutuse võimalikud tagajärjed loodusele ja ühiskonnale ning hindab kohanemise võimalusi, arvestades piirkondlikke ja globaalseid näiteid; • arutleb roheoskuste vajalikkuse ja nende mõju üle elukeskkonnale, kasutades loodusteaduslikku terminoloogiat; • hindab kliimamuutuste mõju veekeskkonnale ja analüüsib juhendamisel vesiviljeluse mõju ökosüsteemidele; • selgitab meetodeid metallide korrosiooni vähendamisel ning arutleb rohetehnoloogia rakendamise võimaluste üle keemiatööstuses; • kirjeldab maailma energiamajanduse muutusi ja nende seoseid kliimapoliitikaga; 	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • toob näiteid rohetehnoloogia rakendamise mõjust erinevates majandusharudes ning selgitab, kuidas see toetab jätkusuutlikkuse parendamist 	
<p>7. selgitab elurikkuse ja jätkusuutliku arengu olulisust ning kasutab neid põhimõtteid igapäevaelus;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • iseloomustab teabeallikate põhjal jätkusuutliku arengu põhimõtteid ning nende rakendamise võimalusi erinevates kontekstides; • selgitab teabeallikate põhjal elurikkuse olulisust ning selle säilitamise võimalusi; • selgitab hoiakuid ja käitumist, mis näitavad vastutustundlikkust elurikkuse ja jätkusuutliku arengu säilitamisel; • järgib tervislikke eluviise arvestades tervisliku toitumise ja nakkushaigustest hoidumise põhimõtteid • selgitab tööstuse ja tehnoloogia arengu mõju keskkonnale ja globaalsele elurikkusele, kasutades teaduslikele uuringutele põhinevaid andmeid; • hindab kemikaalide kasutamist argielus ja nende mõju keskkonnale ja tervisele; • arutleb üleilmastumise mõju üle eri eluvaldkondadele tuues välja selle mõju kestlikule arengule; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>8. selgitab oma eriala seoseid loodusteaduste ja tehnoloogiaga elukestva õppe kontekstis</p>	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab loodusteaduste ja tehnoloogiaga seotud elukutsete tähtsust 21.sajandi majanduses; • kirjeldab loodusteaduste arengusuundi ja analüüsib, kuidas omandatud teadmisi ja oskusi rakendada karjäärivalikul; • seostab loodusteadusi õpitava erialaga; • rakendab loodusteaduslike teadmisi ja oskusi erialases õppes ja tegevuses; • kirjeldab õpitava eriala arengut loodusteaduslikust vaatepunktist; • selgitab, milliseid loodusseadusi ja ohutusaspekte tuleks valitud erialal arvesse võtta; • teeb erialaõppes loodusteaduslikele teadmistele tuginevaid otsuseid ning prognoosib nende tagajärgi, tuginedes sotsiaalsetele, majanduslikele, 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	kõlbelistele ja õiguslastele seisukohtadele	
--	---	--

Mooduli jagunemine

Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	http://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=88u7#euni_repository_10895 Keemia õpik kutsekoolidele Keemia töövihik kutsekoolidele Füüsika õpik kutsekoolidele Füüsika töövihik kutsekoolidele Keemia X klass Keemia XI klass Bioloogia õpik gümnaasiumile I, II, III, IV osa Maailma ühiskonnageograafia õpik gümnaasiumile I, II osa

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
30	Sotsiaalsained	13	Merike Kasikov, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime muutuvmas maailmas iseenda ja oma lähikonnaga, lähtudes üldinimlikest ja demokraatlikest väärtustest, mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ning enda rolli vastutustundliku ja keskkonnateadliku ühiskonnaliikmena.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
260 tundi		78 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. iseloomustab kaasaegse maailma kujunemist ning Eesti ja maailma ajaloo vahelisi seoseid;	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab ajaloolisi ja tänapäeval toimuvaid ühiskondlikke protsesse ning nende põhjuseid ja tagajärgi; • eristab ajalooperioode vastavalt nende iseloomulikele tunnustele ning selgitab ajastute vahetumise põhjuseid; • selgitab üksikisiku valikute ja otsuste mõju Eesti ja maailma ajaloole; • nimetab Eesti ja maailma ajaloo pöördelisi sündmusi ja protsesse, selgitab nende tähtsust ja mõju ühiskonna arengule; • kirjeldab minevikus elanud inimeste elu ajaloolises kontekstis; • võrdleb vähemalt kahte ajaloolist sündmust erinevatest vaatenurkadest ning seob need tänapäeva ühiskonna konkreetsete sündmuste või arengutega; 	Eristav hindamine
2. mõistab kultuurilise mitmekesisuse väärtust ning kultuuride ja rahvaste rolli selles;	<ul style="list-style-type: none"> • toob näiteid, kuidas erinevate kultuuride ja rahvaste pärand on mõjutanud tänapäevase maailma kujunemist; • uurib eesti ja maailmakultuuri pärandit ja selgitab selle tähendust kultuurilise mitmekesisuse säilitamisel ja kaitsmisel; • selgitab peamiste religioonide ja ideoloogiliste õpetuste tekkelugu, leviku põhjusi ning mõju 	Eristav hindamine

	<p>ühiskonna arengule minevikus ja tänapäeval;</p> <ul style="list-style-type: none"> • analüüsib ühiskondlike ja tehnoloogiliste arengute mõju kultuurilisele mitmekesisusele maailmas ja Eestis; 	
<p>3. eristab olulist infot ebaolulisest ning tõlgendab andmeid, kasutades allikakriitiliselt erinevaid teabevahendeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • hindab kriitiliselt leitud infot, eristab olulist ebaolulisest ning teeb vahet tõenduspõhistel allikatel ja vaeuudistel; • selgitab tehisaru rolli informatsiooni levitamisel ja tõlgendamisel, kasutades tehisaru eetiliselt ja eesmärgipäraselt; • otsib infot oma kodukoha ja eriala kohta ning esitab seda põhjendatud meediumi vahendusel; • valib kriitiliselt erinevaid teabeallikaid, viidates korrektselt kasutatud allikatele, järgides autoriõiguse ja intellektuaalse omandi nõudeid; • tõlgendab leitud andmeid, kasutades erinevaid teabevahendeid allikakriitiliselt; 	<p>Eristav hindamine</p>
<p>4. selgitab ühiskonnaliikme aktiivset rolli ja vastutust, lähtudes kodanikuaktiivsuse, keskkonnahoiu ning inim- ja kodanikuõiguste olulisusest demokraatlikus ühiskonnas;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab ühiskonnaliikme rolli ja vastutust tööturul, majanduses ja demokraatliku ühiskonna toimimises; • toob näiteid säästva majanduse, sotsiaalse ettevõtluse, kestlikkuse ja õiglase kaubanduse põhimõtetest ning selgitab nende seost ühiskonnaliikmete vastutusega; • kirjeldab majanduse toimimise põhialuseid ning riigi, tarbija ja ettevõtja rolli, huve, õigusi ja vastutust demokraatlikus ühiskonnas; • analüüsib demokraatia põhimõtteid, inim- ja kodanikuõigusi; • selgitab enda õigusi ja kohustusi Eesti riigi suhtes ning toob konkreetseid näiteid, kuidas neid õigusi ja kohustusi praktikas rakendada; • nimetab aktuaalseid rahvusvahelisi sündmusi, sh kriisiolukordi ning oskab kirjeldada nende mõju kodanikele ja ühiskonnale laiemalt; • selgitab tähtsamate rahvusvaheliste organisatsioonide (ÜRO, EL, NATO) toimimist 	<p>Eristav hindamine</p>

	ning enda võimalusi ja vastutust seoses nendega demokraatliku ühiskonna kontekstis;	
5. analüüsib enda isiksust, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustustest ühiskonnas;	<ul style="list-style-type: none"> • toob näiteid põhilistest teguritest, mis mõjutavad inimekäitumist ja emotsioone; • kasutab erinevaid enesehindamise vahendeid enda isiksuse ja vaimse tervise analüüsiks; • kirjeldab tervislikke eluviise, mis toetavad inimese füüsilist ja vaimset heaolu; • kirjeldab peamisi vaimse tervise häireid, nimetab abi saamise võimalusi vaimse tervise häirete ja kriisi olukorras; • kirjeldab peamisi kriisi-, trauma- ja leinareaktsioone ning nende mõju igapäevaelule; • toob näiteid psühhoaktiivsete ainete mõjust inimese vaimsele ja füüsilisele tervisele; • nimetab erinevaid lähisuhtekonfliktide ja -vägivalla märkamise, ennetamise ning abi saamise viise; • kirjeldab seksuaalsuse erinevaid dimensioone ja individuaalsust ning turvalise seksuaalelu ja -tervise tegureid, sh seksuaalse nõusoleku põhimõtet ja stereotüüpide mõju inimese seksuaalkäitumisele; • analüüsib näidete alusel soostereotüüpide põhjusi, nende piiravat mõju inimese minapildile, käitumisele, suhetele ja valikutele; • analüüsib ühiskonna ja kultuuri mõju läbi ajaloo kooseluvormidele ja seksuaalsusele ning pereliikmete rollidele 	Eristav hindamine
6. mõistab ühiskonnas toimuvate protsesside mõju üksikisikule ning paarisuhete ja peremudelite mitmekesisusele.	<ul style="list-style-type: none"> • iseloomustab ühiskonnas toimuvate muutuste ja arengute mõju paarisuhete ja peremudelite mitmekesisusele, pereväärtustele ning perekonna rollile inimese elus; • kirjeldab tervislike ja toetavate suhete algatamise ja hoidmise kujunemist ning analüüsib paarisuhte erinevaid etappe; • analüüsib lahkumineku ja lahutuse põhjusi ning 	Eristav hindamine

	<p>mõju pereliikmetele;</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab vanemluse erinevaid aspekte ja kasvatustiile ning analüüsib päritolupere mõju inimese arengus; • kirjeldab pereplaneerimise valikuid ja seda mõjutavaid tegureid, iseloomustab raseduse kulgu läbi trimestrite ning peredünaamika muutusi pärast lapse sündi; • toob näiteid pereelu, sh abielu ja laste elu, reguleerivatest õigusaktidest ja analüüsib, kuidas need sätestavad perekonnaliikmete õigusi ja kohustusi; • koostab perekonna eelarve pereliikmete vajadusi, pere majanduslikku olukorda ja võimalusi arvestades 	
--	---	--

Mooduli jagunemine

Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Gümnaasiumi perekonnaõpetuse õpik. Tallinn 2007</p> <p>Õpetaja poolt koostatud töölehed (seksuaalkasvatus, perekonnafunktsioonid ja ajalugu, enesehinnangu kujunemine), erinevad enesetundmist hõlbustavad testid, artiklite kogumikud ja juhendmaterjalid, perekonnaseadus. Õppefilmid .</p> <p>„Tervise treening“ Jalak, R.(2007) Tallinn;</p> <p>„Kooliolümpiamängude käsiraamat“ (2007) Tallinn;</p> <p>„Mängima“ (2006) Kirjastus E-Info;</p> <p>„Tervise ABC tulevastele meistritele ja mitte ainult...“ Pantšenko, V. (2005);</p> <p>„Tervete laste tegus algus“, Stephen, J. Virgilio. (2007), Odamees OÜ;</p> <p>www.eok.ee – olümpialiikumine ja sportlased;</p> <p>www.trimm.ee – tervisliku liikumisega seotud portaal.</p> <p>Vahre, L. Eesti ajalugu gümnaasiumile. 2004. Eesti Vabariigi Põhiseadus, õpetaja koostatud Power Pointid, töölehed, teemakohased artiklid ajakirjandusest, dokumentaalfilmid, Eesti ajaloo e-õpiku (kirjastus Maurus) lisamaterjalid.</p> <p>H. Raudla, K. Kroon, T. Viik “Ühiskonnaõpetus gümnaasiumile” I ja II osa.</p> <p>Atlased, kaardid, kontuurkaardid.</p> <p>Ü. Liiber. Geograafia õpik gümnaasiumile.</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
31	Visuaal- ja helikultuur	4	Riina Kohver, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane huvitub eesti ja maailma visuaal- ja helikultuurist, väärtustab nende rolli enese ja ühiskonna toimimises ning tunneb rõõmu eneseväljendusest.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
86 tundi		18 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab kunsti ja muusika rolli ja olulisust enese, kogukonna ja ühiskonna toimimises;	<ul style="list-style-type: none"> • jäädvustab endavalitud vahendiga enese igapäevaelu ja ümbritseva keskkonna looduslikku ning inimloodud visuaal- ja helikultuuri; • arutleb loodusliku ning inimloodud visuaal- ja helikultuuri rolli ja olulisuse üle enese, kogukonna ja ühiskonna toimimises; 	Mitteeristav hindamine
2. mõtestab visuaal- ja helikultuuri mitmekesisust Eestis ja maailmas, seostades seda ühiskonna ja tehnoloogia muutumisega ajas;	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab heli- ja visuaalkultuuri mitmekesisust eesti ja maailma tähtteoste najal kui ajaloolist ja tänapäevast eneseväljendust, kasutades asjakohast põhisoonavara; • arutleb visuaal- ja helikultuuri muutumise üle ühiskonna ja tehnoloogia muutumise mõjul; 	Mitteeristav hindamine
3. väljendab end visuaali või heli kaudu loovprojektis, kasutades erinevaid väljendusvahendeid, -tehnikaid ja -vorme.	<ul style="list-style-type: none"> • rakendab erinevaid vahendeid, tehnikaid ja vorme tunnete, mõtete ja kogemuste väljendamiseks loovprojektis; • esitab ja põhjendab loova eneseväljenduse ideed, protsessi ja tulemust üksi või grupis; • arutleb loova eneseväljenduse olulisuse üle isikliku arengu seisukohast 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

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.
--	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
32	Kehakultuur	5.5	Andrei Koplík, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane on tervislike eluviisidega ja füüsiliselt aktiivne ning omab teadmisi ja oskusi füüsilise, vaimse ja sotsiaalse heaolu hindamiseks ja väärtustamiseks.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
110 tundi		33 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. iseloomustab objektiivselt enda kehalist ja sotsiaalset võimekust ning rakendab tervise edendamiseks erinevaid põhimõtteid ja tegevusi;	<ul style="list-style-type: none"> • seostab erinevaid liikumisviise enesega ning mõistab nende olulisust enesemääratlemise, sotsiaalsete oskuste ja kodanikupädevuse kujunemisel; • rakendab enda kehalisi ja sotsiaalseid oskusi, lähtudes omandatust, ning seostab neid enda tervisliku seisundiga, tegutsedes ja liikudes nii individuaalselt kui gruppis; • osaleb erinevates liikumistegevustes ja mängudes individuaalselt või koos kaaslastega; 	Eristav hindamine
2. arendab vaimset ja füüsilist tasakaalu, on enastjuhtiv ning omab pädevusi, mis toetavad terviseteadlikku, vaimset ja füüsiliselt aktiivset inimese kujunemist;	<ul style="list-style-type: none"> • kaardistab enda vaimse tervise seisundit, kasutades selleks teaduspõhiseid enesehindamise tööriistu ja tehnikaid; • rakendab igapäevaelus liikumis- või treeningpäevikut, et toetada enda vaimset heaolu; • koostab nädala toitumiskava, lähtudes organismi vajadustest ja toidugruppide mitmekesisusest, jälgides makro- ja mikrotoitainete soovitusi ning arvestades enda tervise eripärasid, toidukordade regulaarsust ning toidu soetamise võimalusi; • iseloomustab enda unerežiimi etteantud näitajate põhjal ning selgitab kvaliteetse une vajadust vaimse ja füüsilise heaolu tagamiseks. Muuhulgas oskab luua seoseid, kuidas virtuaalmaailmas ja ekraanide ees veedetud aeg võib kahjustada und ja vaimset tervist; 	Eristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab mobiilirakendusi (näiteks Spordivägi vms) liikumisharjumuse kujundamiseks ja kehalise aktiivsuse jälgimiseks; • analüüsib oma füüsilist arengut tuginedes mooduli alguses ja lõpus sooritatud Kaitseväge kehaliste võimete testi tulemustele 	
<p>3. rakendab teadlikult erinevaid liikumistegevusi ning näeb liikumist ja tantsu kultuuri osana ning iseennast selle kujundajana;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • näeb liikumisharrastust ja sporti eesti kultuuri osana ja rahvusliku identiteedi kujundajana; • lähtub erinevates liikumistegevustes ohutustehnika nõuetest ning hea tava põhimõtetest; • osaleb aktiivselt liikumis- või tervise edenduse ürituse organiseerimise meeskonnas ning tagasisidestab hiljem oma tegevusi ja nende mõju ürituse edule, tuues edaspidi välja parandusvõimalused; • osaleb aktiivselt kogukonna liikumis- või tervise edenduse üritustel, näidates üles isiklikku initsiatiivi ja levitades infot nende kohta, et kaasata uusi osalejaid; • selgitab liikumise olulisust kultuuri, tantsu ja alternatiivsete liikumisviiside kaudu, tuues esile liikumise mõju, sh selle kohta sotsiaalmeedias leiduva info tõepärasuse ning võimalikud ohud tervisele ja heaolule; 	<p>Eristav hindamine</p>
<p>4. iseloomustab ennast sportliku eneseväljenduse abil ning kirjeldab oma rolli tervisliku elukeskkonna loojana sotsiaalsest, kultuurilisest või tervislikust taustast sõltumata;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab tervise tugevdamise, liikumise ja harjutamise võimalusi linnaruumis ja looduses, arvestades erinevate sihtrühmade sotsiaalsete, kultuuriliste, aga ka tervisest ja keskkonnast tulenevate võimalustega; • kaardistab kodukohta ja kooli lähedal paiknevad liikumisrajad, harjutusväljakud ja liikumisvõimalused, analüüsib nende kasutusvõimalusi lähtuvalt kasutaja vanusest, arengust ning tervisest tulenevatest vajadustest ja piirangutest; • seostab erinevaid keskkondi liikumisvõimalustega ning nende regulaarset 	<p>Eristav hindamine</p>

	kasutamist tervise, liikumisrõõmu ja isikliku väärtussüsteemiga; <ul style="list-style-type: none"> • tagasisidestab virtuaalses keskkonnas veedetud tegevuste ja aja mõju vaimsele ja füüsilisele tervisele ning sotsiaalsele käitumisele; 	
5. kavandab enda igapäevast vaimset ja füüsilist töökeskkonda ning tervist toetavat kestlikkuse teed eneseanalüüsi ja eriala valiku toel	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab töö iseloomust tulenevaid terviseriske ning rakendab ennetavaid ja tervist toetavaid teaduspõhiseid praktikaid nii töökeskkonnas kui ka isiklikus elus. • märkab sümptomeid, mis viitavad ületöötamisele või läbipõlemisele, ning teab, kuidas neid leevendada või kuhu vajadusel abi saamiseks pöörduda; • seostab tööalase sotsiaalse suhtluse ja võrgustumise olulisust enesearengu ja vaimse tervise hoidmisega, tuues esile nende positiivse mõju isiklikule ja professionaalsele arengule 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

Mooduli hindamine	Eristav hindamine
--------------------------	-------------------

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
33	Riigikaitseõpetus	1.5	Merlin Järvpõld, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab Eesti riigikaitse korraldust ja selle laia käsitust ning oma võimalusi ja kohustusi riigikaitsega seonduvalt		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
30 tundi		9 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab maailma ja Euroopa sõjaajaloo olulisemate sündmuste vahelisi seoseid, sh seoseid relvastuse arenguga, ning nende sündmuste tagajärgi ja mõju Eesti riigile, ühiskonnale ja inimeste saatusele	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab maailma ja Euroopa sõjaajaloo olulisemaid sündmusi, kasutades mõisteid sõjalised koormised, rüütlivägi, palgaarmee, nekruतिकohustus, massiarmee, tankiarmee, sõjaväekohustus, positsioonisõda, maailmasõda; • analüüsib maailma ja Euroopa sõjaajaloo olulisemate sündmuste (sh sõdade) tagajärgi ja mõju Eesti riigile, ühiskonnale ja inimeste saatusele (oma perekonna näitel); • selgitab näidete varal relvastuse arengut ja sellega kaasnenud olulisemaid muutusi sõjapidamise viisides läbi ajaloo; 	Eristav hindamine
2. selgitab külma sõja aegsete ning tänapäevaste sõjaliste kriiside ja relvakonfliktide erinevusi ning mõju rahvusvahelisele julgeolekule	<ul style="list-style-type: none"> • võrdleb rahvusvahelist julgeolekukeskkonda külma sõja ajal ja tänapäeval, kasutades mõisteid sõda, sõjaline kriis, relvakonflikt, terrorism, infosõda ja hübriidsõda, traditsiooniline ja asümmeetriline oht, küberturvalisus, massihävitusrelv, heidutus; • nimetab julgeoleku riske ja ohte, sh ohud Eesti julgeolekule tänapäeval, ning toob esile nende ennetamise võimalusi, lähtudes psühholoogilise kaitse viiest toimealast; • iseloomustab võrdlevalt olulisemaid rahvusvahelisi sõjalisi kriise ja relvakonflikte nii külma sõja ajal kui tänapäeval; • analüüsib juhendamisel olulisemate 	Eristav hindamine

	<p>rahvusvaheliste sõjaliste kriiside ja relvakonfliktidega seotud arenguid ning kirjeldab nende reguleerimiseks ja ohjamiseks kasutatavaid meetmeid;</p> <ul style="list-style-type: none"> • toob teabeallikate põhjal näiteid NATO, Euroopa Liidu ja ÜRO rahvusvahelistest missioonidest ja rahuvalveoperatsioonidest, kus Eesti kaitsejõud on osalenud rahvusvaheliste konfliktide ennetamises ja ohjamises ning konfliktijärgses rahu tagamises • iseloomustab peamisi julgeolekuga tegelevaid rahvusvahelisi organisatsioone, nagu ÜRO, OSCE, NATO, Euroopa Liit, tuues esile nende olulisemad ülesanded sõjaliste kriiside ja relvakonfliktide lahendamisel ja kasutegurid Eestile; • selgitab sõjasündmuste põhjal massihävitusrelvade põhitüüpe, nende kasutamise eesmärgid ja tagajärgi; 	
<p>3. selgitab Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika eesmärgid maailma ja Euroopa julgeoleku kontekstis</p>	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika eesmärgid rahvusvahelise julgeolekukeskkonna kontekstis, lähtudes riigikaitse alusdokumentidest ja õigusaktidest; • arutleb Eesti rolli üle NATO-s, selgitades organisatsiooni mõju Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitikale; • selgitab Eesti riigikaitse laia käsituse põhimõtteid, eesmärgid ja korraldust, kasutades riigikaitse alusdokumente ja õigusakte; • kirjeldab Eesti riigikaitse juhtimist, tuues esile erinevate osapoolte ülesanded; • võrdleb Kaitseväe ja Kaitseväe põhiülesandeid, struktuuri ja juhtimist õigusaktide alusel; • eristab näitliku materjali alusel Kaitseväe ja Kaitseväe sümboolikat; • eristab ja järjestab näitlike materjalide alusel väeliikide (maa-, mere- ja õhuväe) auastmeid; • selgitab õppematerjalide alusel kaitsevälase vormiriietuse kandmise reegleid; 	<p>Eristav hindamine</p>

<p>4. selgitab Eesti riigikaitse eesmäärke, ülesandeid ja korraldust ning nende seotust teiste ühiskonnaelu valdkondadega, lähtudes Eesti riigikaitse laiaast käsitusest</p>	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika eesmäärke rahvusvahelise julgeolekukeskkonna kontekstis, lähtudes riigikaitse alusdokumentidest ja õigusaktidest; • arutleb Eesti rolli üle NATO-s, selgitades organisatsiooni mõju Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitikale; • selgitab Eesti riigikaitse laia käsituse põhimõtteid, eesmärki ja korraldust, kasutades riigikaitse alusdokumente ja õigusakte; • kirjeldab Eesti riigikaitse juhtimist, tuues esile erinevate osapoolte ülesanded; • võrdleb Kaitseväe ja Kaitseväe põhiülesandeid, struktuuri ja juhtimist õigusaktide alusel; • eristab näitliku materjali alusel Kaitseväe ja Kaitseväe sümbolikat; • eristab ja järjestab näitlike materjalide alusel väeliikide (maa-, mere- ja õhuväe) auastmeid; • selgitab õppematerjalide alusel kaitsevälase vormiriietuse kandmise reegleid; 	<p>Eristav hindamine</p>
<p>5. tunneb Eesti Vabariigi kaitseväeteenistuse olemust, tähtsust ja selles osalemise võimalusi ning üksikisiku kohustusi, tuginedes vastavatele regulatsioonidele</p>	<ul style="list-style-type: none"> • iseloomustab kaitseväeteenistuse olemust, tuginedes õigusaktidele ja kasutades mõisteid kaitseväekohustus, kaitseväekohustuslane, kaitseväeteenistuskohustus, kutsealune, ajateenija, ajateenistus, tegevteenistus, reservteenistus, reservis olev isik ja õppekogunemine; • võrdleb aja-, asendus-, reserv- ja tegevteenistuse eesmäärke ja korraldust, tuginedes õigusaktidele; • kirjeldab enda võimalusi ja kohustusi riigikaitstes osalemisel, lähtudes õigusaktidest; • iseloomustab kaitsevälase elukutset ja tähtsust Eesti Vabariigis, tuues esile ohvitseriks ja allohvitseriks õppimise võimalusi; 	<p>Eristav hindamine</p>
<p>6. omab ülevaadet rivilise liikumise kujunemisloost, rivikorra tähtsusest ja rivikäsklustest Kaitseväes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab näidete abil rivikorra kujunemise ajalugu, kasutamise vajadust ja tähtsust Kaitseväes; • selgitab rivikorra tähtsust tänapäeval 	<p>Eristav hindamine</p>

	<p>meeskonnatunnetuse ja ühtekuuluvuse ning distsipliini alusena;</p> <ul style="list-style-type: none"> • demonstreerib arusaamist rivikäsklustest ja esmaseid rivivõtteid paigal ja liikumisel; 	
<p>7. selgitab õigusaktidele tuginedes relva ja laskemoona ohutu käsitsemise põhimõtteid, relva kandmise kultuuri ning relva kasutaja vastutust</p>	<ul style="list-style-type: none"> • iseloomustab teabeallikate alusel erinevaid relva- ja laskemoona liike, nende ohutu käsitsemise põhimõtteid ja kasutamisega kaasnevat vastutust; • kirjeldab Kaitseväes ja Kaitseleiidus kasutatavaid relvi ja relvasüsteeme, tuues esile nende kasutamise eesmärgid • kirjeldab etapiviisiliselt relva ja padrundi tööpõhimõtteid; • kirjeldab kuuli lennujoont ja seda mõjutavaid tegureid; 	Eristav hindamine
<p>8. oskab kasutada topograafilist kaarti ja kompassi etteantud sihtpunkti jõudmiseks</p>	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab Eesti kaitseväes kasutatavaid topograafilisi kaarte, arvestades nende kasutamise eesmäärke; • määrab paberkaardil kasutatava mõõtkava, teisendades seda maastikul sammupaaridesse; • iseloomustab etteantud topograafilisel kaardil olevaid objekte ning nende vahelisi ruumilisi seoseid, arvestades kasutatavaid leppemärke ja tähistusi; • määrab kaardil malliga direktsiooninurga ja looduses maastikul kompassi järgi asimuudi, arvestades direktsiooninurga ja asimuudi erinevusi ning põhjuseid; • läbib meeskonnatööna kaardi ja kompassi abil etteantud teekonna; 	Eristav hindamine
<p>9. on omandanud esmased esmaabivõtted ja oskab tegutseda õnnetusjuhtumi korral</p>	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab, kuidas tegutseda õnnetusjuhtumi korral, st millal ja kuidas abi kutsuda, esmaabi anda ja kannatanut transportida; • selgitab kuidas kaitsta ennast ja abivajajat võimalike ohtude eest, mis võivad õnnetuskohal esineda; • demonstreerib esmaseid esmaabi andmise võtteid lähtuvalt õnnetusjuhtumist; 	Eristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab erinevate ohtude tekkimise võimalusi välitingimustes ja selgitab nende ennetamise ja lahendamise võimalusi, kaitstes ennast ja kaaslasi ohtude eest; 	
<p>10. kirjeldab Eestis toimuda võivaid hädaolukordi ja ohte siseturvalisusele elanikkonnakaitse kontekstis ning nendes tegutsemise põhimõtteid indiviidi ja riigi tasandil</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab Eestis toimuda võivaid hädaolukordi ja võimalikku tegutsemist nende korral, tuginedes siseturvalisuse alusdokumentidele ja õigusaktidele; • teeb kokkuvõtte erinevate osapoolte (sh ametkondade) ülesannetest hädaolukordade lahendamisel ja siseturvalisuse tagamisel, kasutades alusdokumente ja õigusakte; • selgitab elanikkonnakaitse olemust ning selle korraldust riigis ja oma kodukohas; • selgitab enda ja oma pere võimalikku ettevalmistust elutähtsate teenuste katkemise korral; • kirjeldab enda käitumist ja teiste abistamist erinevate hädaolukordade puhul; • leiab iseseisvalt teavet reisimisega kaasnevatest ohtudest nii kodumaal kui välisriiki reisis 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

Mooduli hindamine	Eristav hindamine
--------------------------	-------------------

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
34	Ettevõtlusõpe 4-6 EKAP	4	Merle Aasna, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	<p>õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud, mis võimaldavad tal olla ettevõtlik töötaja ja luua iseendale töökoht</p> <p>Märkus: Ettevõtlusõppe mooduli õppe maht on 4 arvestuspunkti. Juhul, kui kool soovib pakkuda õpilastele laiemat ettevõtlusalast ettevalmistust kas teeninduse, tööstuse või loometegevuse valdkonnas, tõuseb õppe maht 6 EKAP-ni. täiendava õpiväljundi omandamiseks.</p>		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
40 tundi		24 tundi	40 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab ärivõimalusi, lähtudes iseenda eeldustest ja oskustest ning keskkonna toetavatest ja piiravatest teguritest	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab enda võimalusi tegutseda ettevõtjana või ettevõtliku töötajana, lähtudes õpitava eriala ettevõtluskeskkonnast; selgitab juhendi alusel ettevõtte toimimist olemasolevas ettevõtluskeskkonnas; arutleb meeskonnas kavandatud äriidee teostatavuse üle; 	Mitteeristav hindamine
2. kavandab turundustegevused äriidees kirjeldatud tootele, tarbijale ja turutingimustele	<ul style="list-style-type: none"> iseloostab meeskonnatöona sihtrühmi ja turgu lähtuvalt tootest; selgitab meeskonnatöona valitud turundustegevusi lähtuvalt sihtrühmast, turust ja tootest; 	Mitteeristav hindamine
3. mõistab ettevõtte eelarvestamise, finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid, lähtudes õigusaktidest ja heast tavast	<ul style="list-style-type: none"> koostab juhendi alusel meeskonnatöona ettevõtte investeeringute ja tegevuskulude eelarve ning müügiprognoosi; selgitab meeskonnatöona ettevõtte finantseerimisvõimalusi, kasutades teabematerjale; selgitab juhendi alusel majandusarvestuse põhimõtteid, lähtudes õigusaktides sätestatud nõuetest ja heast tavast; 	Mitteeristav hindamine
4. kavandab ettevõtlustegevuse õpitavas valdkonnas, lähtudes äriideest ja	<ul style="list-style-type: none"> koostab ärimudeli meeskonnatöona, lähtudes valitud strateegiast; 	Mitteeristav hindamine

ettevõtluskeskkonnast	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab asutamistsprotsessi vastavalt valitud ettevõtlusvormile; • hindab juhendatud meeskonnatööna ettevõtte tasuvust lähtuvalt ärimudelist. 	
-----------------------	--	--

Mooduli jagunemine

<p>Ettevõtlusõpe</p> <p>Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 24 Praktiline töö 40</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Eneseanalüüs ja ettevõtlikkus Ettevõtluskeskkond (sh majandus, seadusandlus, trendid) Ettevõtluse vormid ja valikukriteeriumid Äriidee ja selle hindamine</p> <p>2. Turunduse olemus ja ülesanded Turu- ja konkurentsianalüüs Sihtrühmade määratlemine Turunduskanalid ja -meetodid (nt sotsiaalmeedia, otseturundus) Turundusplaani koostamine</p> <p>3. Ettevõtte finantseerimisvõimalused (laenud, toetused, omafinantseering) Majandusarvestuse alused (kanded, aruandlus, õigusaktid) Kulude ja tulude prognoosimine Eelarve koostamine (investeeringud, tegevuskulud, müügiprognos)</p> <p>4. Ärimudeli koostamine (nt Business Model Canvas) Ettevõtte asutamine (õiguslik vorm, registreerimine, maksud) Strateegiline planeerimine Tasuvuse analüüs</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>mõistab ärivõimalusi, lähtudes iseenda eeldustest ja oskustest ning keskkonna toetavatest ja piiravatest teguritest kavandab turundustegevused äriidees kirjeldatud tootele, tarbijale ja turutingimustele mõistab ettevõtte eelarvestamise, finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid, lähtudes õigusaktidest ja heast tavast kavandab ettevõtlustegevuse õpitavas valdkonnas, lähtudes äriideest ja ettevõtluskeskkonnast</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Eneseanalüüsi kirjutamine (testide ja refleksiooni põhjal) Ettevõtluskeskkonna analüüs (sh PEST- või SWOT-analüüs) Äriidee kirjeldus ja lühike esmane hinnang selle elluviimise võimalikkusele</p> <p>Toote sihtrühma profiili koostamine Turu konkurentsiolekorda kirjeldamine (turuanalüüs) Turundustegevuste ideede koostamine ja valik</p> <p>Finantseerimisvõimaluste võrdlus</p>	

	<p>Majandusarvestuse tööleht (tulud/kulud) Eelarve ja müügiprognoosi koostamine</p> <p>Business Model Canvas koostamine Ettevõtte asutamise etappide kirjeldus Lihtsustatud tasuvusarvutuse tööleht</p>
Hindamisülesanded	<p>Kirjalik eneseanalüüs koos aruteluga Suuline esitluspõhine arutelu äriidee teostatavusest meeskonnas Ettevõtluskeskkonna kaardistamine ja selgitamine juhendi järgi</p> <p>Sihtrühma ja turu iseloomustamine kirjalikult Rühmatööna koostatud turundusplaani esitluse või postri kujul Refleksioon: miks valiti just need turundustegevused?</p> <p>Finantseerimisvõimaluste analüüs (kirjalik või esitlus) Juhendi järgi koostatud eelarve (investeeringud, tegevuskulud, müügiprognoos) Test või tööleht majandusarvestuse põhimõtete kohta</p> <p>Business Model Canvas koostamine ja esitlemine meeskonnana Kirjalik töö: ettevõtte loomise protsess (sammud, dokumendid) Meeskonnatöö: tasuvusarvutus ja selle põhjendamine</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: 1. Kirjeldab enda tugevusi, oskusi ja ettevõtlikkust. Toob välja ettevõtluskeskkonna toetavad ja piiravad tegurid. Selgitab juhendi alusel ettevõtte toimimist. Arutleb meeskonnatööna realistlikult äriidee teostatavuse üle.</p> <p>2. Iseloomustab sihtrühmi ja turgu meeskonnatööna. Valib sobivad turundustegevused, lähtudes tootest ja sihtrühmast. Koostab juhendi alusel lihtsa turundusplaani.</p> <p>3. Kirjeldab finantseerimisvõimalusi meeskonnatööna, kasutades teabematerjale. Selgitab majandusarvestuse põhialuseid juhendi toel, lähtudes õigusaktidest. Koostab eelarve ja müügiprognoosi juhendi alusel meeskonnas.</p>

	<p>4. Koostab ärimudeli meeskonnas, lähtudes valitud strateegiast. Kirjeldab ettevõtte asutamise samme vastavalt õigusvormile. Hindab ettevõtte tasuvust meeskonnatööna, kasutades juhendmaterjale.</p>
Õppemeetodid	<p>Arutelud ja rühmatöö Eneserefleksioon Juhtumianalüüs Interaktiivne loeng</p> <p>Kaardistused, skeemid Rühmatööna ideetorm Praktilised töölehed (nt “Loo sihtrühma profiil”) Visuaalide kasutamine (turundusplakati loomine)</p> <p>Praktikumid tabelitega (nt Exceli põhised töötoad) Infootsing (nt KredEx, EAS, starditoetused) Näidete analüüs (väikeettevõtte eelarve)</p> <p>Simulatsioonid (nt mängulised ärimudeli harjutused) Case study (näide reaalsest ettevõttest) Grupiprojekt äriplaani kavandamiseks</p>
Hindamismeetodid	<p>Vaadeldav rühmatöö (hindamismudeliga) Kirjalike tööde analüüs Enesehindamine ja tagasiside õpetajalt</p> <p>Esitlus hindamismudeliga (suuline/visuaalne) Kaasõpilaste tagasiside Õpetaja vaatlused loovtöö protsessis</p> <p>Formaalsed tööd hindamiskriteeriumite alusel Test või viktoriin Õpetaja individuaalne suuline tagasiside</p> <p>Suuline esinemine + hindamiskriteeriumid Projekti põhine hindamine (BMC + lisad) Enese- ja grupihindamine (tagasisidelehed)</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine

Õppematerjalid	<p>Õpik: „Ettevõtlusõpetus“ (Kutsekoda) E-keskkonnad: miks.ee, e-koolikott.ee SWOT/PEST töölehed</p> <p>Õpik: „Turunduse alused“ Canva, Piktochart (kujundamiseks) YouTube: „Turunduse 101“ (lühivideod) Näidisplaanid ja sihtrühma töölehed</p> <p>Töötukassa ja EAS-i finantseerimise infolehed Näidis-eelarve mallid Koolitusmaterjalid „Ettevõtte rahaasjad algajale“ Exceli töölehed (õppija täidab ise)</p> <p>Business Model Canvas töölehed eesti.ee – ettevõtte asutamise juhendid Näidistöötlemised: äriplaani lõigud, BMC näidised Õpik: „Ettevõtte asutamine ja juhtimine“</p>
-----------------------	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
35	Ettevõtlusõpe/ Täiendav õpiväljund loometegevusega seotud ettevõtluse suunal	2	Merle Aasna, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud valikõpingute moodul Ettevõtlusõpe 4 EKAP		
Mooduli eesmärk	<p>õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud, mis võimaldavad tal olla ettevõtlik töötaja ja luua iseendale töökoht.</p> <p>Märkus: Ettevõtlusõppe mooduli õppe maht on 4 arvestuspunkti. Juhul, kui kool soovib pakkuda õpilastele laiemat ettevõtlusalast ettevalmistust kas teeninduse, tööstuse või loometegevuse valdkonnas, tõuseb õppe maht 6 EKAP-ni. täiendava õpiväljundi omandamiseks.</p>		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
12 tundi		40 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kavandab loovusel, oskusel või andel põhinevast loomingulisest ideest toote või teenuse	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab tootearenduse põhimõtteid, lähtudes ärimudelist; • arvutab toote omahinna, arvestades toote või teenuse eripäruga; • kavandab tootesitluse ja müügi, lähtudes sihtrühmast. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Täiendav õpiväljund loometegevusega seotud ettevõtluse suunal Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 40	Alateemad	Seos õpiväljundiga kavandab loovusel, oskusel või andel põhinevast loomingulisest ideest toote või teenuse
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: • kirjeldab tootearenduse põhimõtteid, lähtudes ärimudelist;</p> <ul style="list-style-type: none"> • arvutab toote omahinna, arvestades toote või teenuse eripäruga; • kavandab tootesitluse ja müügi, lähtudes sihtrühmast. 	

Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
--------------------------	------------------------

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
36	Ettevõtlusõpe/ Täiendav õpiväljund teenindusega seonduva ettevõtluse suunal	2	Merle Aasna, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud valikõpingute moodul Ettevõtlusõpe 4 EKAP		
Mooduli eesmärk	<p>õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud, mis võimaldavad tal olla ettevõtlik töötaja ja luua iseendale töökoht.</p> <p>Märkus: Ettevõtlusõppe mooduli õppe maht on 4 arvestuspunkti. Juhul, kui kool soovib pakkuda õpilastele laiemat ettevõtlusalast ettevalmistust kas teeninduse, tööstuse või loometegevuse valdkonnas, tõuseb õppe maht 6 EKAP-ni. täiendava õpiväljundi omandamiseks.</p>		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
12 tundi		40 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kavandab teenindusprotsessi, lähtudes teenusedisaini põhimõtetest	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab teenuse vastavust ärimudelile, lähtudes sihtrühma eripäradest; • kirjeldab kliendi teekonna, lähtudes teenusedisaini põhimõtetest ja kvaliteedinõuetest; • kavandab teenuse müügi, lähtudes sihtrühma eripäradest. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Täiendav õpiväljund teenindusega seonduva ettevõtluse suunal Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 40	Alateemad	Seos õpiväljundiga kavandab teenindusprotsessi, lähtudes teenusedisaini põhimõtetest
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: • kirjeldab teenuse vastavust ärimudelile, lähtudes sihtrühma eripäradest;</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab kliendi teekonna, lähtudes teenusedisaini põhimõtetest ja kvaliteedinõuetest; • kavandab teenuse müügi, lähtudes sihtrühma eripäradest. 	

Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
--------------------------	------------------------

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
37	Ettevõtlusõpe/ Täiendav õpiväljund tootmisega seonduva ettevõtluse suunal	2	Merle Aasna, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud valikõpingute moodul Ettevõtlusõpe 4 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud, mis võimaldavad tal olla ettevõtlik töötaja ja luua iseendale töökoht. Märkus: Ettevõtlusõppe mooduli õppe maht on 4 arvestuspunkti. Juhul, kui kool soovib pakkuda õpilastele laiemat ettevõtlusalast ettevalmistust kas teeninduse, tööstuse või loometegevuse valdkonnas, tõuseb õppe maht 6 EKAP-ni. täiendava õpiväljundi omandamiseks.		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
12 tundi		40 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kavandab tootmisprotsessi, lähtudes ärimudelidest	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab tootmisprotsessi vastavust kavandatud ärimudelile; • kavandab tootmisprotsessiks vajaliku tarneahela; • arvutab toote omahinna, arvestades kavandatud tootmisprotsessi; • põhjendab turundustegevused lähtuvalt tootest ja ärimudelidest. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Täiendav õpiväljund tootmisega seonduva ettevõtluse suunal Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 40	Alateemad	Seos õpiväljundiga kavandab tootmisprotsessi, lähtudes ärimudelidest
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: <ul style="list-style-type: none"> • selgitab tootmisprotsessi vastavust kavandatud ärimudelile; • kavandab tootmisprotsessiks vajaliku tarneahela; • arvutab toote omahinna, arvestades kavandatud tootmisprotsessi; • põhjendab turundustegevused lähtuvalt tootest ja ärimudelidest. 	

Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
--------------------------	------------------------

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
38	Riigikaitseõpe välilaagris	2	Merlin Järvpõld, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	-		
Mooduli eesmärk	<p>õpetusega taotletakse, et õpilane rakendab riigikaitseõpetuse moodulis omandatud teadmisi ning omandab välilaagri tingimustes toimetulekuks vajalikud oskused.</p> <p>Märkus: Õppetegevus välilaagris viiakse läbi Kaitseväe ja Kaitseliidu ohutuseeskirjade ja väljaõpet reguleerivate eeskirjade alusel ning see toimub Kaitseliidu või Kaitseväe struktuuriüksuses või nende korraldatud kohas. Relva- ja laskeõpe viiakse läbi vaid juhul, kui lasketiirus on võimalik tagada õppeks vajalikud tingimused, vahendid, sh isikukaitsevahendid ja pädevad õppe läbiviijad. Kui see ei ole võimalik, siis jääb õpiväljund nr 5 saavutamata, aga see ei mõjuta mooduli kokkuvõtva hinde kujunemist.</p>		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. rajab meeskonna liikmena nõuetekohase välilaagri, kasutades olemasolevaid vahendeid ja allüksuse varustust ning järgides etteantud reegleid ja keskkonnasäästlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • komplekteerib vastavalt ilmastikule ja riigikaitseõpetuse välilaagris eesootavatele tegevustele isikliku varustuse, tuginedes ette antud nimekirjale; • pakib välilaagriks oma koti ette antud nimekirja alusel; • püstitab meeskonnatööna välitingimustes majutus-, söögi- ja hügieenialad, järgides välitingimustes toitlustamise ja hügieeni reegleid ning keskkonnasäästlikkuse põhimõtteid; • valmistab välitingimustes sooja toitu, lähtudes olemasolevatest toiduainetest ja arvestades hügieeninõudeid välitingimustes; • rakendab vajalikke meetmeid, et ennetada looduses reostuse ja metsatulekahjude teket; • selgitab individuaal- ja allüksuses kasutatava varustuse otstarvet ja kasutamise reegleid; • kasutab välitingimustes hakkamasaamiseks vajalikku üksikisiku ja meeskonna varustust eesmärgipäraselt ja reeglite kohaselt; • tagab enda isikliku hügieeni ja hooldab oma isiklikku varustust vastavalt etteantud juhistele; • täidab antud ülesandeid vastutustundlikult ja 	Mitteeristav hindamine

	tähtaegselt, arvestades kehtestatud reeglitega;	
2. käitub välilaagri ajal vastavalt kehtestatud reeglitele	<ul style="list-style-type: none"> • komplekteerib vastavalt ilmastikule ja riigikaitseõpetuse välilaagris eesootavatele tegevustele isikliku varustuse, tuginedes ette antud nimekirjale; • pakib välilaagriks oma koti ette antud nimekirja alusel; • püstitab meeskonnatööna välitingimustes majutus-, söögi- ja hügieenialad, järgides välitingimustes toitlustamise ja hügieeni reegleid ning keskkonnasäästlikkuse põhimõtteid; • valmistab välitingimustes sooja toitu, lähtudes olemasolevatest toiduainetest ja arvestades hügieeninõudeid välitingimustes; • rakendab vajalikke meetmeid, et ennetada looduses reostuse ja metsatulekahjude teket; • selgitab individuaal- ja allüksuses kasutatava varustuse otstarvet ja kasutamise reegleid; • kasutab välitingimustes hakkamasaamiseks vajalikku üksikisiku ja meeskonna varustust eesmärgipäraselt ja reeglite kohaselt; • tagab enda isikliku hügieeni ja hooldab oma isiklikku varustust vastavalt etteantud juhistele; • täidab antud ülesandeid vastutustundlikult ja tähtaegselt, arvestades kehtestatud reeglitega; 	Mitteeristav hindamine
3. orienteerub maastikul kompassi ja topograafilise kaardi abil	<ul style="list-style-type: none"> • iseloomustab öisel maastikul orienteerumist piiravaid tegureid, tuginedes juhistele; • selgitab nõudeid ja piiranguid maastikul käsi-GPSi kasutamiseks; • määrab oma asukoha maastikul kaardi ja kompassi abil; • orienteerub meeskonnas topograafilise kaardi ja kompassi järgi vähe- ja keskmiselt liigendatud maastikul nii päeval kui ka öösel; • kasutab peamisi moondamis- ja varjatud liikumisviise, arvestades maastikku ja päevavalguse piisavust; 	Mitteeristav hindamine

<p>4. oskab anda esmaabi ja transportida kannatanut välitingimustes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab esmaabi põhimõtetele tuginedes kannatanu seisundi hindamise võimalusi ja kannatanule välitingimustes abiandmise iseärasusi, sh võimalikke ohte kannatanu asendi muutmisel; • selgitab, millega tuleb arvestada esmaabi andjal enda ohutuse tagamisel, arvestades õnnetussituatsiooni ja esmaabi andmise üldiste põhimõtetega; • demonstreerib nõuetekohaselt esmaabivõtteid lavastatud õnnetuse korral kannatanu abistamiseks; • demonstreerib käepäraste ja meditsiiniliste abivahendite kasutamist lähtuvalt kannatanu vigastusest; • demonstreerib erinevaid kannatanu transportimise võtteid, lähtudes vigastusest; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>5. Juhul kui välilaagris on võimalik läbi viia laskeõpet lasketiirus, siis: käsitseb juhendaja kontrolli all tsiviil- või mittedisarmeeritud relva ja laskemoona, järgides etteantud nõudeid ja ohutuseeskirju</p>	<ul style="list-style-type: none"> • käitub lasketiirus kehtestatud reeglite ja laskmiskäskluste järgi; • demonstreerib erinevaid laskeasendeid vastavalt antud laskmiskäsklustele ja kasutab õiget päästmistehnikat; • sooritab ohutult tiirulaskmise praktilisi harjutusi juhendaja kontrolli all, järgides relva ja laskemoonaga ümberkäimise ohutuseeskirju ja -nõudeid. 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

Mooduli jagunemine

Mooduli hindamine

Mitteeristav hindamine

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
39	Klienditeeninduse alused	2	Merike Kolde, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija rakendab teenindusprotsessis kliendikeskse teenindamise põhimõtteid		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
20 tundi	12 tundi	20 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab kliendi vajadustele ja soovidele orienteeritud teenuse ja teenindamise olemust	<ol style="list-style-type: none"> 1. selgitab rühmatööna külalislahkuse, teeninduskultuuri, teenindusliku mõttelaadi, teenuse ja teenindamise sisu ja tähtsust ettevõtte konkurentsivõimele 2. kirjeldab juhtumi näitel meeskonnatöö tähtsust toitlustusteenuse pakkumisel 	Mitteeristav hindamine
2. mõistab teenindaja erinevaid rolle teenindusprotsessis	<ol style="list-style-type: none"> 1. nimetab külastaja peamised ootused teenindajale teenindusprotsessis 2. nimetab tööandja peamised ootused teenindajale, lähtudes kliendikesksest teenindamisest ja kutse-etikast 3. selgitab rühmatööna teenindaja rolli ettevõtte maine kujundamisel 4. selgitab teenindaja vastutust teenindusprotsessi toimimise eest, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest 	Mitteeristav hindamine
3. rakendab teenindusprotsessis sobivat suhtlemistehnikat ja käitumist	<ol style="list-style-type: none"> 1. alustab ja lõpetab teenindusolukorra, kasutades sobivaid viisakusväljendeid ning luues positiivse õhkkonna 2. käitub juhendamisel kehtestavalt erinevates teenindusolukordades, kasutades sobivaid sõnalisi ja mittedõnalisi suhtlusvahendeid 3. teenindab külastajat lähtudes tema vajadustest, soovidest ja ootustest 4. kasutab korrektset eesti keelt 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Klienditeeninduse alused Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 20	Alateemad Teeninduse mõiste ja olemus, Teeninduse kvaliteet, mõjutavad tegurid, Klienditeenindaja kuvand, kuvandi elemendid: Puhtus ja hügieen Meeskonnatöö klienditeeninduses Klientide soovid ja ootused Eri kliendirühmade vajadused Soovide kindlakstegemine Ootuse tekkimise protsess Klienditeenindaja ja ettevõtte Kutse-eesitika Klienditeenindaja valmisolekud Klienditeenindaja vastutus	Seos õpiväljundiga mõistab kliendi vajadustele ja soovidele orienteeritud teenuse ja teenindamise olemust mõistab teenindaja erinevaid rolle teenindusprotsessis rakendab teenindusprotsessis sobivat suhtlemistehnikat ja käitumist
Hindamisülesanded	Rühmatöö esitlus: Külastaja ootused ja soovid Tööleht: klienditeenindaja rollid ja ülesanded Rühmatöö: klienditeenindaja ettevõtte maine kujundaja Praktiline ülesanne: probleemne klient teenindussituatsioonis	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi taseme	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, arutelu, rühmatöö, juhtumi analüüs, iseseisev töö	
Hindamiseetodid	Rühmatöö Tööleht Praktiline ülesanne	
Lõimitud teemad		
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt	

	hindamiskriteeriumitele
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

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
40	Kondiitri praktiline töö	7	Reelika Maasik, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Kondiitritoode tehnoloogia alused ja Kondiitritoode valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel kondiitritooteid, töötades ohutult ja toiduhügieeni nõudeid järgides.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
20 tundi	42 tundi	120 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab juhendi alusel tellitud kondiitritooteid erinevatest taigatest ja pooltoodetest, järgides toiduohutuse ja tööohutuse nõudeid	<ol style="list-style-type: none"> 1. valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained 2. valib õiged väiketöövahendid ja seadmed ning kasutab ja puhastab neid ohutult 3. hoiab korras töökoha kogu tööprotsessi ajal 4. järgib toiduohutuse ja isikliku hügieeni reegleid 5. teeb tehnoloogilise kaardi alusel vajalikud tooraine arvutused ja kaalub toorained 6. valmistab taigna ja sellest pooltooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile 7. vormib ja viimistleb toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile 8. jahutab ja viimistleb vastavalt tehnoloogilisele juhendile 9. valmistab ja kasutab tehnoloogilises juhendis oleva täidise, kreemi, kaunistusmaterjalid vm 10. pakendab/serveerib vastavalt tehnoloogilisele juhendile 11. puhastab töökoha, seadmed, väikevahendid ja tööruumid <ol style="list-style-type: none"> 1. valmistab kaunistusi (lilli ja lehti) suhkrumassist ja martsipanist 2. valmistab kaunistusi šokolaadist (pritsitud figuurid, tekst, šokolaadipaberi kasutamine jm) 3. valmistab kreemist pritsitud lilli 4. kaunistab piparkooke glasuuriga 	Mitteeristav hindamine
2. valmistab juhendamisel kondiitritoodele kaunistusi	<ol style="list-style-type: none"> 1. valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained 2. valib õiged väiketöövahendid ja seadmed ning 	Mitteeristav hindamine

	<p>kasutab ja puhastab neid ohutult</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. hoiab korras töökoha kogu tööprotsessi ajal 4. järgib toiduohutuse ja isikliku hügieeni reegleid 5. teeb tehnoloogilise kaardi alusel vajalikud tooraine arvutused ja kaalub toorained 6. valmistab taigna ja sellest pooltooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile 7. vormib ja viimistleb toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile 8. jahutab ja viimistleb vastavalt tehnoloogilisele juhendile 9. valmistab ja kasutab tehnoloogilises juhendis oleva täidise, kreemi, kaunistusmaterjalid vm 10. pakendab/serveerib vastavalt tehnoloogilisele juhendile 11. puhastab töökoha, seadmed, väikevahendid ja tööruumid <ol style="list-style-type: none"> 1. valmistab kaunistusi (lilli ja lehti) suhkrumassist ja martsipanist 2. valmistab kaunistusi šokolaadist (pritsitud figuurid, tekst, šokolaadipaberi kasutamine jm) 3. valmistab kreemist pritsitud lilli 4. kaunistab piparkooke glasuuriga 	
--	--	--

Mooduli jagunemine

<p>Kondiitri praktiline töö</p> <p>Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 42 Praktiline töö 120</p>	<p>Alateemad</p> <p>Toorainete kaalumise tehnoloogilise kaardi alusel Taigna valmistamine. 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 kondiitritooted Kaunistusmaterjalide kasutamine ja kaunistuste valmistamine, toodete kaunistamine</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>valmistab juhendi alusel tellitud kondiitritooteid erinevatest taignatest ja pooltoodetest, järgides toiduohutuse ja tööohutuse nõudeid valmistab juhendamisel kondiitritootetele kaunistusi</p>
---	--	--

Iseseisev töö	e- portfoolio, retseptide otsimine ja kohandamine, juhendite ja videote otsimine kaunistuste valmistamiseks
Praktiline töö	Kondiitritooted. Kaunistused kreemist, martsipanist, šokolaadist, suhkrumassist, puuviljadest, glasuuridest, dekoormassidest
Hindamisülesanded	E- portfoolio. 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 nõudeid 13.korrastab töökoha ja käitlemisruumi sooritab kõik praktilised tööd, valmistab etteantud kaunistused
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktiline töö täies mahus ja e- portfoolio koostatud. 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
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: E- portfoolio koostatud. 1.Valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained ja valib õiged väiketöövahendid, seadmed ning

	<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>1.Valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained ja valib õiged töövahendid, seadmed</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</p> <p>5.Valmistab kaunistusmassid või kreemid vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Valmistab müüdava kaunistuse.</p> <p>6 .Pakendab kaunistused vastavalt tehnoloogilisele juhendile</p> <p>7.Puhastab töökoha, seadmed, väikevahendid ja tööruumid</p>
--	--

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe, õppekäik
Hindamismeetodid	Praktiline töö, e- portfoolio
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktiline töö täies mahus ja e- portfoolio koostatud.</p> <p>I Praktiline töö: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel toote</p> <p>1.Valmistab ette töökoha, valib vajalikud töövahendid</p> <p>2.Kaalub toorained, valmistab ette</p> <p>3.Valmistab taigna</p> <p>4.Valmistab pooltoote, toote</p> <p>5.Küpsetab</p> <p>6.Jahutab</p> <p>7.Valmistab kreemi, kaunistused</p> <p>8. Valmistab toote, kaunistab</p> <p>9.Pakendab/serveerib</p> <p>10.Kasutab seadmeid ning väikevahendeid ohutult</p> <p>11.Järgib toiduhügieeni</p>

	12.Korrastab töökoha ja käitlemisruumi
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: E- portfoolio koostatud.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained ja valib õiged väiketöövahendid, 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 tellitud tootele ning valmistab kondiitri pooltooted (küpsetab, vahustab, jahutab) 5 Paneb kokku kondiitritoote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Valmistab söödava ja välimuselt vastuvõetava toote. 6 .Pakendab/serveerib vastavalt tehnoloogilisele juhendile 7.Puhastab töökoha, seadmed, väikevahendid ja tööruumid <p>5.Valmistab kaunistusmassid või kreemid vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Valmistab müüdava kaunistuse.</p> <p>6 .Pakendab kaunistused vastavalt tehnoloogilisele juhendile</p>
Õppematerjalid	<p>E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele“, Tartu 2005</p> <p>E. Randoja „Kondiitritöö tehnoloogia“, 1988</p> <p>I.Vanaveski „Kondiitritoodete valmistamine“, 2007</p> <p>https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/31333-Digitaalne-oppevara-pagar-kondiitrite-tooraineopetuseks</p> <p>https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/32127-Digioppematerjal-kondiitritele</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
41	Kondiitri praktiline töö	4	Reelika Maasik, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Kondiitritoode tehnoloogia alused ja Kondiitritoode valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel kondiitritooteid, töötades ohutult ja toiduhügieeni nõudeid järgides.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
20 tundi	24 tundi	60 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab juhendi alusel tellitud kondiitritooteid erinevatest taigatest ja pooltoodetest, järgides toiduohutuse ja tööohutuse nõudeid	<ol style="list-style-type: none"> 1. valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained 2. valib õiged väiketöövahendid ja seadmed ning kasutab ja puhastab neid ohutult 3. hoiab korras töökoha kogu tööprotsessi ajal 4. järgib toiduohutuse ja isikliku hügieeni reegleid 5. teeb tehnoloogilise kaardi alusel vajalikud tooraine arvutused ja kaalub toorained 6. valmistab taigna ja sellest pooltooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile 7. vormib ja viimistleb toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile 8. jahutab ja viimistleb vastavalt tehnoloogilisele juhendile 9. valmistab ja kasutab tehnoloogilises juhendis oleva täidise, kreemi, kaunistusmaterjalid vm 10. pakendab/serveerib vastavalt tehnoloogilisele juhendile 11. puhastab töökoha, seadmed, väikevahendid ja tööruumid 	Mitteeristav hindamine
2. valmistab juhendamisel kondiitritoodele kaunistusi	<ol style="list-style-type: none"> 1. valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained 2. valib õiged väiketöövahendid ja seadmed ning 	Mitteeristav hindamine

	<p>kasutab ja puhastab neid ohutult</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. hoiab korras töökoha kogu tööprotsessi ajal 4. järgib toiduohutuse ja isikliku hügieeni reegleid 5. teeb tehnoloogilise kaardi alusel vajalikud tooraine arvutused ja kaalub toorained 6. valmistab taigna ja sellest pooltooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile 7. vormib ja viimistleb toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile 8. jahutab ja viimistleb vastavalt tehnoloogilisele juhendile 9. valmistab ja kasutab tehnoloogilises juhendis oleva täidise, kreemi, kaunistusmaterjalid vm 10. pakendab/serveerib vastavalt tehnoloogilisele juhendile 11. puhastab töökoha, seadmed, väikevahendid ja tööruumid <ol style="list-style-type: none"> 1. valmistab kaunistusi (lilli ja lehti) suhkrumassist ja martsipanist 2. valmistab kaunistusi šokolaadist (pritsitud figuurid, tekst, šokolaadipaberi kasutamine jm) 3. valmistab kreemist pritsitud lilli 4. kaunistab piparkooke glasuuriga 	
--	--	--

Mooduli jagunemine

<p>Kondiitri praktiline töö</p> <p>Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 24 Praktiline töö 60</p>	<p>Alateemad</p> <p>Toorainete kaalumise tehnoloogilise kaardi alusel Taigna valmistamine. 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 kondiitritooted</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>valmistab juhendi alusel tellitud kondiitritooteid erinevatest taignatest ja pooltoodetest, järgides toiduohutuse ja tööohutuse nõudeid valmistab juhendamisel kondiitritootele kaunistusi</p>
--	--	--

	Kaunistusmaterjalide kasutamine ja kaunistuste valmistamine, toodete kaunistamine	
Iseseisev töö	praktiliste tööde analüüs, retseptide otsimine ja kohandamine, juhendite ja videote otsimine kaunistuste valmistamiseks	
Praktiline töö	Kondiitritooted. Kaunistused kreemist, martsipanist, šokolaadist, suhkrumassist, puuviljadest, glasuuridest, dekoormassidest	
Hindamisülesanded	E- portfoolio. 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 osaleb kõikides praktilise töö tundides, valmistab etteantud kaunistused	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktiline töö täies mahus ja e- portfoolio koostatud 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	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: E- portfoolio koostatud.	

	<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>1.Valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained ja valib õiged töövahendid, seadmed</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</p> <p>5.Valmistab kaunistusmassid või kreemid vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Valmistab müüdava kaunistuse.</p> <p>6 .Pakendab kaunistused vastavalt tehnoloogilisele juhendile</p> <p>7.Puhastab töökoha, seadmed, väikevahendid ja tööruumid</p>
--	---

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe, õppekäik
Hindamismeetodid	Praktiline töö, e- portfoolio
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktiline töö täies mahus ja e- portfoolio koostatud.</p> <p>I Praktiline töö: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel toote</p> <p>1.Valmistab ette töökoha, valib vajalikud töövahendid</p> <p>2.Kaalub toorained, valmistab ette</p> <p>3.Valmistab taigna</p> <p>4.Valmistab pooltoote, toote</p> <p>5.Küpsetab</p> <p>6.Jahutab</p> <p>7.Valmistab kreemi, kaunistused</p> <p>8. Valmistab toote, kaunistab</p> <p>9.Pakendab/serveerib</p>

	<p>10.Kasutab seadmeid ning väikevahendeid ohutult</p> <p>11.Järgib toiduhügieeni</p> <p>12.Korrastab töökoha ja käitlemisruumi</p>
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: E- portfoolio koostatud.</p> <p>1.Valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained ja valib õiged väiketöövahendid, seadmed</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 (küpsatab, vahustab, jahutab)</p> <p>5 Paneb kokku kondiitritoote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Valmistab söödava ja välimusest vastuvõetava toote.</p> <p>6 .Pakendab/serveerib vastavalt tehnoloogilisele juhendile</p> <p>7.Puhastab töökoha, seadmed, väikevahendid ja tööruumid</p> <p>1.Valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained ja valib õiged töövahendid, seadmed</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</p> <p>5.Valmistab kaunistusmassid või kreemid vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Valmistab müüdava kaunistuse.</p> <p>6 .Pakendab kaunistused vastavalt tehnoloogilisele juhendile</p> <p>7.Puhastab töökoha, seadmed, väikevahendid ja tööruumid</p>
Õppematerjalid	<p>E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele“, Tartu 2005</p> <p>E. Randoja „Kondiitritöö tehnoloogia“, 1988</p> <p>I.Vanaveski „Kondiitritoodete valmistamine“, 2007</p> <p>https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/31333-Digitaalne-oppevara-pagar-kondiitrite-tooraineopetuseks</p> <p>https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/32127-Digioppematerjal-kondiitritele</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
42	Kondiitri täiendav praktika	15	Kadri Malmberg, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Kondiitritoodete tehnoloogia alused ja Kondiitritoodete valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane kinnistab ja arendab kutsealaseid teadmisi ja oskusi, arendab võtmepädevusi ning kujundab hoiakuid, täites töökeskkonnas tööülesandeid juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktika
8 tundi		52 tundi	330 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. koostab praktika eesmärgid, lähtudes isiklikest arengueesmärkidest ja -vajadustest ning praktikajuhendist	<ul style="list-style-type: none"> • seab praktikaeesmärgid lähtudes enda isiklikest arengueesmärkidest ja -vajadustest; • kavandab isikliku arenguga seotud praktikaülesanded, lähtuvalt seatud isiklikest arengueesmärkidest; • vormistab nõuetele vastavad praktikadokumendid; 	Mitteeristav hindamine
2. täidab juhendamisel praktikaülesandeid, kasutades ergonomilisi töövõtteid, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest ja isiklikest eesmärkidest	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib enda tööd, lähtudes isiklikest eesmärkidest koos ettevõttepoolse praktikajuhendajaga; • täidab juhendamisel kas individuaalselt või meeskonna liikmena praktikaülesandeid, järgides ettevõtte töökorraldust; • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel tooteid, kasutades ergonomilisi töövõtteid ja järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid; • hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, seadmed ja vahendid, järgides ettevõtte puhastusplaani; 	Mitteeristav hindamine
3. annab hinnangu praktika eesmärkide täitmisele	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib juhendi alusel enda võtmepädevuste arengut lähtuvalt isiklikest arengueesmärkidest; • annab hinnangu oma kutsealaste oskuste arengule lähtuvalt isiklikest eesmärkidest; • selgitab lähtuvalt praktika tulemustest oma arenguvajadusi. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Kondiitri täiendav praktika Iseseisev õpe 47 Praktika 330</p>	<p>Alateemad PRAKTIINE TÖÖ PRAKTIKAETTEVÖTTES Praktiline töö ettevõttes juhendamisel Töö planeerimine ja korraldamine Kaupade haldamine Toidutoorme eeltöötlemine Toodete valmistamine Toiduhügieen, tööohutus Seadmete kasutamine ja puhastamine Puhastus- ja korrastustööd</p>	<p>Seos õpiväljundiga täidab juhendamisel praktikaülesandeid, kasutades ergonoomilisi töövõtteid, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest ja isiklikest eesmärkidest</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Praktikapäeviku täitmine igapäevaselt</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Abipagari praktiline töö praktikaettevõttes</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>praktilise töö sooritamise praktikaettevõttes täies mahus, ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang, iseseisva töö sooritamise: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine praktika lõppedes, praktikaaruande koostamine</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel</p> <ul style="list-style-type: none"> • planeerib enda tööd lähtudes isiklikest eesmärkidest koos ettevõttepoolse praktikajuhendajaga; • täidab juhendamisel kas individuaalselt või meeskonna liikmena praktikaülesandeid järgides ettevõtte töökorraldust; • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel tooteid, kasutades ergonoomilisi töövõtteid ja järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid; • hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, seadmed ja vahendid, järgides ettevõtte puhastusplaani; 	
<p>Kondiitri täiendav praktika/ planeerimine ja aruanne Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 5</p>	<p>Alateemad PRAKTIKA PLANEERIMINE Praktikajuhendajaga tutvumine Praktikajuhendiga tutvumine, isiklike praktikaeesmärkide seadmine Praktika dokumentatsiooni koostamine ja vormistamine, praktikapäeviku täitmise nõuded Praktikakoha valik, kokkulepete sõlmimine</p>	<p>Seos õpiväljundiga koostab praktika eesmärgid, lähtudes isiklikest arengueesmärkidest ja -vajadustest ning</p>

	PRAKTIKAARUANDE KOOSTAMINE Praktikaaruande koostamine: oma praktilise töö analüüs, juhendaja hinnang ja enesehinnang oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele. Praktikaaruande vormistamine ja esitlemine	praktikajuhendist annab hinnangu praktika eesmärkide täitmisele
Iseseisev töö	Nõuetekohase tervisetõendi olemasolu	
Praktiline töö	Praktikakoha valik ja kokkulepete sõlmimine	
Hindamisülesanded	Praktika eesmärkide püstitamine Praktikaaruanne ja selle kaitsmine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel</p> <ul style="list-style-type: none"> ● seab praktikaeesmärgid lähtudes enda isiklikest arengueesmärkidest ja -vajadustest; ● kavandab isikliku arenguga seotud praktikaülesanded, lähtuvalt seatud isiklikest arengueesmärkidest; ● vormistab nõuetele vastavad praktikadokumendid; ● analüüsib juhendi alusel enda võtmepädevuste arengut lähtuvalt isiklikest arengueesmärkidest; ● annab hinnangu oma kutsealaste oskuste arengule lähtuvalt isiklikest eesmärkidest; ● selgitab lähtuvalt praktika tulemustest oma arenguvajadusi. 	

Õppemeetodid	Praktiline töö Kombineeritud loeng, eesmärgistamine, iseseisev töö Aruande koostamine, enesehinnang
Hindamismeetodid	Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktika on sooritatud täies mahus. Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel: - praktikapäevik - juhendaja poolt täidetud hinnanguleht - praktikaaruanne ja kaitsmine
sh lävend	“A” saamise tingimus: - praktika on sooritatud täies mahus

	- tagastatud allkirjastatud lepingud ja hinnanguleht - koostatud ja esitletud praktikaaruanne
Õppematerjalid	Praktikajuhend Praktika dokumentatsioon, praktikapäevik, hinnanguleht

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
43	Kondiitritoode kaunistamine	2	Reelika Maasik, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Osaliselt läbitud moodul Kondiitritoode tehnoloogia		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab kompositsiooni ja kujundamise põhitõed, valmistab kondiitritoodele erinevaid kaunistuselemente, kasutades sobivaid tooraineid ja töövahendeid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		12 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kasutab toote kujunduses erinevaid kaunistusi ja kujundab neist kompositsiooni	1. valmistab šokolaadist ja/või glasuurist kaunistuselemente ja kujundab nendega toote 2. valmistab martsipanist ja/ või suhkrumassist kaunistusi ja kujundab nendega toote 3. kujundab royal icing´u erinevaid tehnikaid kasutades martsipankattega tordi 4. koostab etteantud teemal juhendi alusel esitlused ja esitab need	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Kondiitritoode kaunistamine Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30	Alateemad Kujundamise põhitõed, värvusõpetus, kompositsioon Valikute tegemine toote kaunistamisel, kujundamisel Toorained: kakao, šokolaadis, glasuurid, kakaovõi, glükoosisiirup, kondenspiim, mandlid. Toorainete eripäradega arvestamine. Kaunistamine šokolaadi ja glasuuriga, šokolaadi ja glasuuri kasutamise eripärad vastavalt tootele. Šokolaadist ja glasuurist figuurid, erinevad tehnikad. Šokolaadist või glasuurist voolimismass, martsipan, suhkrumass. Kaunistamine dekoormassidega Martsipanist, dekoormassist(suhkrumass, šokolaadimass, lillepasta) Martsipanist ja dekoormassist figuurid, erinevad tehnikad (vormililled, vormita valmistatud lilled)	Seos õpiväljundiga kasutab toote kujunduses erinevaid kaunistusi ja kujundab neist kompositsiooni
Iseseisev töö	E- portfoolio, esitluse koostamine šokolaadist ja dekoormassidest kaunistuselementide kohta vastavalt juhendile.	
Praktiline töö	Šokolaadist, glasuurist ja dekoormassidest kaunistuselementide valmistamine ja toodete kujundamine	
Hindamisülesanded	E- portfoolio Esitluse koostamine šokolaadist ja dekoormassidest kaunistuselementide kohta vastavalt juhendile	

	Šokolaadist ja/või glasuurist kaunistuselementide valmistamine ja toote kujundamine.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui on sooritatud järgmised tööd ja koostatud e- portfoolio: 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
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane sooritab kõik praktilised õpiülesanded hindamiskriteeriumite alusel. Koostab e- portfoolio. Koostab esitluse šokolaadist ja dekoormassidest kaunistuselementide kohta. Valmistab šokolaadist, glasuurist, dekoormassist kaunistuselemente ja kujundab toote kasutades kujundamise põhitõdesid.

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe, õppekäik
Hindamismeetodid	praktiline töö, esitlus, e- portfoolio
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks, kui hindamiskriteeriumite alusel koostatud tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele“, Tartu 2005 E. Randoja „Kondiitritöö tehnoloogia“, 1988 I. Vanaveski „Kondiitritoodete valmistamine“, 2007 https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/31333-Digitaalne-oppevara-pagar-kondiitrite-tooraineopetuseks https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/32127-Digioppematerjal-kondiitritele

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
44	Kutsealane inglise keel	3	Epp Jõgi, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate inimestega töösituatsioonides, kasutab erialast sõnavara		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
30 tundi		18 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab lihtsat erialast teksti, saab aru igapäevatööga seotud erialastest terminitest	<ol style="list-style-type: none"> 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 	Mitteeristav hindamine
2. vestleb lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides	<ol style="list-style-type: none"> 1. suhtleb juhendamisel lihtsates töösituatsioonides, sõnastab oma mõtted arusaadavalt 2. saab aru lihtsamatest tööalastest korraldustest 3. koostab kokkuvõtte ja esitleb inglise keeles oma praktikakogemust 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Kutsealane inglise keel Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 30	Alateemad Tähestik, hääldused Lausete koostamine Pagaritooted Toorained Pooltooted Tööetapid Retseptid Mõõtühikud, kogused Väiketöövahendid, seadmed	Seos õpiväljundiga mõistab lihtsat erialast teksti, saab aru igapäevatööga seotud erialastest terminitest vestleb lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides
Iseseisev töö	Erialase tekstiga tutvumine, selle sisu kohta ülesande sooritamine, küsimustele vastamine.	

Praktiline töö	Võõrkeele kasutamine praktilistes erialastes töösituatsioonides.
Hindamisülesanded	Kirjalik test: erialane sõnavara vastavalt hindamiskriteeriumitele. Tõlgib retsepti kasutades abivahendeid. Suhtlusülesanne: dialoog töösituatsioonist.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel

Õppemeetodid	rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, arutelu, dialoog, lugemine, tõlkimine, kirjutamine, töölehed, iseseisev töö
Hindamismeetodid	Suhtlusülesanne: dialoog töösituatsioonist
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel
sh lävend	“A” saamise tingimus: õpiväljundid loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele
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

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
45	Kutsealane vene keel	3	Liia Vahter, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate inimestega töösituatsioonides, kasutab erialast sõnavara		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
40 tundi		18 tundi	20 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab lihtsat erialast teksti, saab aru igapäevatööga seotud erialastest terminitest	<ol style="list-style-type: none"> 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 	Mitteeristav hindamine
2. suhtleb lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides	<ol style="list-style-type: none"> 1. suhtleb juhendamisel lihtsates töösituatsioonides, sõnastab oma mõtted arusaadavalt 2. saab aru lihtsamatest tööalastest korraldustest 3. koostab kokkuvõtte ja esitleb vene keeles oma praktikakogemust 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Kutsealane vene keel Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 20	Alateemad Tähestik, hääldused Lausete koostamine Pagaritooted Toorained Pooltooted Tööetapid Retseptid Mõõtühikud, kogused Väiketöövahendid, seadmed	Seos õpiväljundiga mõistab lihtsat erialast teksti, saab aru igapäevatööga seotud erialastest terminitest suhtleb lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides
Iseseisev töö	Erialase tekstiga tutvumine, selle sisu kohta ülesande sooritamine, küsimustele vastamine.	

Praktiline töö	Võõrkeele kasutamine praktilistes erialastes töösituatsioonides.
Hindamisülesanded	Kirjalik test: erialane sõnavara vastavalt hindamiskriteeriumitele. Tõlgib retsepti kasutades abivahendeid. Suhtlusülesanne: dialoog töösituatsioonist.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel 1. loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele 2. nimetab pagaritöös kasutatavad põhitoorained 3. nimetab väiketöövahendid ja seadmed 4. tõlgib retsepti, kasutades abivahendeid, 1. suhtleb juhendamisel lihtsates töösituatsioonides, sõnastab oma mõtted arusaadavalt 2. saab aru lihtsamatest tööalastest korraldustest

Õppemeetodid	rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, arutelu, dialoog, iseseisev töö, lugemine, tõlkimine, kirjutamine, rühmatöö, töölehed, iseseisev töö
Hindamismeetodid	Suhtlusülesanne: dialoog töösituatsioonist
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel
sh lävend	“A” saamise tingimus: õpiväljundid loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele
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.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
46	Küpsetised erivajadustega klientidele	2	Moonika Veedla, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Pagaritoodete tehnoloogia alused, Pagaritoodete valmistamise alused, Kondiitritoodete tehnoloogia alused, Kondiitritoodete valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	-		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		12 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab gluteenivabu, laktoosivabu ja munata tooteid, vältides ristsaastumist	<ol style="list-style-type: none"> 1. nimetab enam levinud allergiat põhjustavaid toiduaineid ja missugust reaktsiooni need võivad põhjustada 2. kirjeldab tsöliaakiat ja nõudeid gluteenivaba toidu valmistamiseks 3. valmistab gluteenivabu, laktoosivabu ja ilma munata küpsetisi, vältides võimaluse piires ristsaastumist 4. kirjeldab veganluse põhimõtteid ja põhjuseid ning vegetaarluse erinevaid liike 5. asendab retseptides muna-, liha- ja piimatooted taimsete toorainetega 6. valmistab küpsetisi veganitele ja vegetaarlastele vastavalt tehnoloogilisele juhendile 7. kirjeldab toitumissoovitusi diabeetikutele ja asendab retseptides kõrge glükeemilise indeksiga toiduained 8. valmistab madala glükeemilise indeksiga küpsetisi vastavalt tehnoloogilisele juhendile 	Mitteeristav hindamine
2. valmistab küpsetisi, järgides veganluse ja vegetaarluse põhimõtteid	<ol style="list-style-type: none"> 1. nimetab enam levinud allergiat põhjustavaid toiduaineid ja missugust reaktsiooni need võivad põhjustada 2. kirjeldab tsöliaakiat ja nõudeid gluteenivaba toidu valmistamiseks 3. valmistab gluteenivabu, laktoosivabu ja ilma munata küpsetisi, vältides võimaluse piires ristsaastumist 	Mitteeristav hindamine

	<p>4. kirjeldab veganluse põhimõtteid ja põhjuseid ning vegetaarluse erinevaid liike</p> <p>5. asendab retseptides muna-, liha- ja piimatooted taimsete toorainetega</p> <p>6. valmistab küpsetisi veganitele ja vegetaarlastele vastavalt tehnoloogilisele juhendile</p> <p>7. kirjeldab toitumissoovitusi diabeetikutele ja asendab retseptides kõrge glükeemilise indeksiga toiduained</p> <p>8. valmistab madala glükeemilise indeksiga küpsetisi vastavalt tehnoloogilisele juhendile</p>	
<p>3. valmistab madala glükeemilise indeksiga küpsetisi</p>	<p>1. nimetab enam levinud allergiat põhjustavaid toiduaineid ja missugust reaktsiooni need võivad põhjustada</p> <p>2. kirjeldab tsöliaakiat ja nõudeid gluteenivaba toidu valmistamiseks</p> <p>3. valmistab gluteenivabu, laktoosivabu ja ilma munata küpsetisi, vältides võimaluse piires ristsaastumist</p> <p>4. kirjeldab veganluse põhimõtteid ja põhjuseid ning vegetaarluse erinevaid liike</p> <p>5. asendab retseptides muna-, liha- ja piimatooted taimsete toorainetega</p> <p>6. valmistab küpsetisi veganitele ja vegetaarlastele vastavalt tehnoloogilisele juhendile</p> <p>7. kirjeldab toitumissoovitusi diabeetikutele ja asendab retseptides kõrge glükeemilise indeksiga toiduained</p> <p>8. valmistab madala glükeemilise indeksiga küpsetisi vastavalt tehnoloogilisele juhendile</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

Mooduli jagunemine

<p>Küpsetised erivajadustega klientidele</p> <p>Auditoorne õpe 10</p> <p>Iseseisev õpe 12</p> <p>Praktiline töö 30</p>	<p>Alateemad</p> <p>Gluteenivabad tooted</p> <p>tsöliaakia</p> <p>veganlus</p> <p>vegetaarlus</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>valmistab gluteenivabu, laktoosivabu ja munata tooteid, vältides ristsaastumist</p>
---	--	---

	diabeet allergiad madala glükeemilise indeksiga tooted	valmistab küpsetisi, järgides veganluse ja vegetaarluse põhimõtteid valmistab madala glükeemilise indeksiga küpsetisi
Iseseisev töö	e- portfoolio	
Praktiline töö	I Gluteenivaba ja vegantoote valmistamine II Madala glükeemilise indeksiga toote valmistamine	
Hindamisülesanded	Retseptides muudatuste tegemine vastavalt kliendi vajadustele. Praktiline töö.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on : sooritatud praktilised tööd, iseseisvad tööd on esitatud, e- portfoolio koostatud. Praktiline hindamisülesanne on täidetud hindamiskriteeriumite alusel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: E- portfoolio koostatud. 1. teeb retseptides vajalikud muudatused vastavalt kliendi vajadustele 2. valmistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile, tulemuseks välimuselt vastuvõetav ja müüdav toode	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitus, e-õpe, õppekäik
Hindamismeetodid	Praktiline töö e- portfoolio
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on : sooritatud praktilised tööd, iseseisvad tööd on esitatud, e- portfoolio koostatud. Praktiline hindamisülesanne on täidetud hindamiskriteeriumite alusel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemused vastavalt hindamiskriteeriumitele
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele“, Tartu 2005 Pagariõppe põhikursuse õppematerjal: Pagariõppe põhikursus: http://pagariõppe-pohikursus.innove.ee/ M. Vesingi “Tervist toetavad toidud” 2024

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
47	Pagari praktiline töö	4	Moonika Veedla, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Pagaritoodete tehnoloogia alused, Pagaritoodete valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel pagaritooteid, töötades ohutult ja toiduhügieeni nõudeid järgides.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		24 tundi	60 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab juhendi alusel tellitud pagaritooteid erinevatest taigatest, järgides toiduohutuse ja tööohutuse nõudeid	<ol style="list-style-type: none"> 1. valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained 2. valib õiged väiketöövahendid ja seadmed ning kasutab ja puhastab neid ohutult 3. hoiab korras töökoha kogu tööprotsessi ajal 4. järgib toiduohutuse ja isikliku hügieeni nõudeid 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 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Pagari praktiline töö	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 24 Praktiline töö 60	Toorainete kaalumise tehnoloogilise kaardi alusel Taigna valmistamine. Pooltoidete, toodete küpsetuseelne viimistlemine, küpsetamine, jahutamine, küpsetusjärgne	valmistab juhendi alusel tellitud pagaritooteid erinevatest taigatest,

	viimistlemine , Toodete viimistlemine, pakendamine Seadmete kasutamine ja puhastamine Isiklik hügieen Töökoha ja tööruumide puhastamine Tooted: Tellimusel valmistatavad pagaritooted	järgides toiduohutuse ja tööohutuse nõudeid
Iseseisev töö	e- portfoolio	
Praktiline töö	Pagaritootete valmistamine	
Hindamisülesanded	E- portfoolio. 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 täidised 8. valmistab toote, viimistleb 9.pakendab/serveerib 10. külmutab pooltooteid ja tooteid 11.kasutab seadmeid ning väikevahendeid ohutult 12.järgib toiduhügieeni 13.korrastab töökoha ja käitlemisruumi sooritab kõik praktilised tööd	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel, 1. valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained 2. valib õiged väiketöövahendid ja seadmed ning kasutab ja puhastab neid ohutult 3. hoiab korras töökoha kogu tööprotsessi ajal 4. järgib toiduohutuse ja isikliku hügieeni reegleid 5. teeb tehnoloogilise kaardi alusel vajalikud tooraine arvutused, kaalub toorained, osaleb inventuuris 6. valmistab taigna vastavalt tehnoloogilisele juhendile 7. vormib ja viimistleb toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile 8. kergitab ja küpsetab vastavalt tehnoloogilisele juhendile	

	9. jahutab ja viimistleb (kaunistab) vastavalt tehnoloogilisele juhendile 10. pakendab ja serverib vastavalt tehnoloogilisele juhendile 11. puhastab töökoha, seadmed, väikevahendid ja tööruumid
--	---

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe, õppekäik
Hindamismeetodid	Praktiline töö e- portfoolio
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
sh lävend	“A” saamise tingimus: õpiväljundid loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman, 2005, “Küpsetuskunst” Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex Pagariõppe põhikursus: http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/ Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
48	Pagari praktiline töö	7	Moonika Veedla, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Osaliselt läbitud moodul Pagaritoodete valmistamine nisutainast		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel pagaritooteid, töötades ohutult ja toiduhügieeni nõudeid järgides.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		42 tundi	120 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab juhendi alusel tellitud pagaritooteid erinevatest taigatest, järgides toiduohutuse ja tööohutuse nõudeid	<ol style="list-style-type: none"> 1. valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained 2. valib õiged väiketöövahendid ja seadmed ning kasutab ja puhastab neid ohutult 3. hoiab korras töökoha kogu tööprotsessi ajal 4. järgib toiduohutuse ja isikliku hügieeni nõudeid 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 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Pagari praktiline töö	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 42 Praktiline töö 120	Toorainete kaalumine tehnoloogilise kaardi alusel Taigna valmistamine. Pooltoodete, toodete küpsetuseelne viimistlemine, küpsetamine, jahutamine, küpsetusjärgne	valmistab juhendi alusel tellitud pagaritooteid erinevatest taigatest,

	viimistlemine , Toodete viimistlemine, pakendamine Seadmete kasutamine ja puhastamine Isiklik hügieen Töökoha ja tööruumide puhastamine Tooted: Tellimusel valmistatavad pagaritooted	järgides toiduohutuse ja tööohutuse nõudeid
Iseseisev töö	e- portfoolio	
Praktiline töö	pagaritoodete valmistamine õppekeskkonnas	
Hindamisülesanded	E- portfoolio. 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 täidised 8. valmistab toote, viimistleb 9.pakendab/serveerib 10. külmutab pooltooteid ja tooteid 11.kasutab seadmeid ning väikevahendeid ohutult 12.järgib toiduhügieeni 13.korrastab töökoha ja käitlemisruumi osaleb kõikides praktilise töö tundides	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	
Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe, õppekäik	
Hindamismeetodid	Praktiline töö e- portfoolio	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel
sh lävend	“A” saamise tingimus: õpiväljundid loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman, 2005, “Küpsetuskunst” Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex Pagariõppe põhikursus: http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/ Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
49	Pagari täiendav praktika	15	Kadri Malmberg, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: Pagaritoodete tehnoloogia alused, Pagaritoodete valmistamise alused, Praktika		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane kinnistab ja arendab kutsealaseid teadmisi ja oskusi pagaritoodete valmistamisel, arendab võtmepädevusi ning kujundab hoiakuid, täites töökeskkonnas tööülesandeid juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktika
8 tundi		50 tundi	332 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. koostab praktika eesmärgid, lähtudes isiklikest arengueesmärkidest ja -vajadustest ning praktikajuhendist	<ul style="list-style-type: none"> • seab praktikaeesmärgid, lähtudes enda isiklikest arengueesmärkidest ja -vajadustest; • kavandab isikliku arenguga seotud praktikaülesanded lähtuvalt seatud isiklikest arengueesmärkidest; • vormistab nõuetele vastavad praktikadokumendid; 	Mitteeristav hindamine
2. täidab juhendamisel praktikaülesandeid, kasutades ergonomilisi töövõtteid, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest ja isiklikest eesmärkidest	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib enda tööd, lähtudes isiklikest eesmärkidest koos ettevõttepoolse praktikajuhendajaga; • täidab juhendamisel kas individuaalselt või meeskonna liikmena praktikaülesandeid, järgides ettevõtte töökorraldust; • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel tooteid, kasutades ergonomilisi töövõtteid ja järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid; • hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, seadmed ja vahendid, järgides ettevõtte puhastusplaani; 	Mitteeristav hindamine
3. annab hinnangu praktika eesmärkide täitmisele	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib juhendi alusel enda võtmepädevuste arengut lähtuvalt isiklikest arengueesmärkidest; • annab hinnangu oma kutsealaste oskuste arengule lähtuvalt isiklikest eesmärkidest; • selgitab lähtuvalt praktika tulemustest oma 	Mitteeristav hindamine

arenguvajadusi.

Mooduli jagunemine

Pagari täiendav praktika Iseseisev õpe 45 Praktika 332	Alateemad PRAKTIKALINE TÖÖ PRAKTIKAETTEVÖTTES Praktiline töö ettevõttes juhendamisel Töö planeerimine ja korraldamine Kaupade haldamine Toidutoorme eeltöötlemine Toodete valmistamine Toiduhügieen, tööohutus Seadmete kasutamine ja puhastamine Puhastus- ja korrastustööd Täiendav praktika peab olema seotud õpitava suunavaliku või spetsialiseerumisega ning õpilase isiklike arenguvajadustega. Täiendava praktika võib õpilane sooritada ka välisriigis.	Seos õpiväljundiga täidab juhendamisel praktikaülesandeid, kasutades ergonoomilisi töövõtteid, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest ja isiklikest eesmärkidest
Iseseisev töö	Praktikapäeviku täitmine igapäevaselt	
Praktiline töö	praktiline töö praktikaettevõttes	
Hindamisülesanded	praktilise töö sooritamise praktikaettevõttes täies mahus, ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang, iseseisva töö sooritamise: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine praktika lõppedes, praktikaaruande koostamine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	
sh hindamiskriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel • planeerib enda tööd lähtudes isiklikest eesmärkidest koos ettevõttepoolse praktikajuhendajaga; • täidab juhendamisel kas individuaalselt või meeskonna liikmena praktikaülesandeid järgides ettevõtte töökorraldust; • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel tooteid, kasutades ergonoomilisi töövõtteid ja järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid; • hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, seadmed ja vahendid, järgides ettevõtte puhastusplaani;	
Pagari täiendav praktika/ planeerimine ja aruanne Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 5	Alateemad PRAKTIKA PLANEERIMINE Praktikajuhendajaga tutvumine Praktikajuhendiga tutvumine, isiklike praktikaeesmärkide seadmine Praktika dokumentatsiooni koostamine ja vormistamine, praktikapäeviku täitmise nõuded	Seos õpiväljundiga koostab praktika eesmärgid, lähtudes isiklikest arengueesmärkidest ja -

	Praktikakoha valik, kokkulepete sõlmimine PRAKTIKAARUANDE KOOSTAMINE Praktikaaruande koostamine: oma praktilise töö analüüs, juhendaja hinnang ja enesehinnang oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele. Praktikaaruande vormistamine.	vajadustest ning praktikajuhendist annab hinnangu praktika eesmärkide täitmisele
Iseseisev töö	Nõuetekohase tervisetõendi olemasolu	
Praktiline töö	Praktikakoha valik ja kokkulepete sõlmimine	
Hindamisülesanded	Praktika eesmärkide püstitamine juhendamisel Praktikaaruanne ja selle kaitsmine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on sooritanud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel</p> <ul style="list-style-type: none"> ● seab praktikaeesmärgid lähtudes enda isiklikest arengueesmärkidest ja -vajadustest; ● kavandab isikliku arenguga seotud praktikaülesanded, lähtuvalt seatud isiklikest arengueesmärkidest; ● vormistab nõuetele vastavad praktikadokumendid; ● analüüsib juhendi alusel enda võtmepädevuste arengut lähtuvalt isiklikest arengueesmärkidest; ● annab hinnangu oma kutsealaste oskuste arengule lähtuvalt isiklikest eesmärkidest; ● selgitab lähtuvalt praktika tulemustest oma arenguvajadusi. 	

Õppemeetodid	Praktiline töö Kombineeritud loeng, eesmärgistamine, iseseisev töö Aruande koostamine, enesehinnang
Hindamismeetodid	Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktika on sooritatud täies mahus. Hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel: - praktikapäevik - juhendaja poolt täidetud hinnanguleht - praktikaaruanne ja kaitsmine
sh lävend	“A” saamise tingimus: - praktika on sooritatud täies mahus

	<ul style="list-style-type: none"> - tagastatud allkirjastatud lepingud ja hinnanguleht - ettevõttepoolne praktikajuhendaja kinnitab õpiväljundite saavutamist ja hindamiskriteeriumite täitmist (hinnanguleht) - praktikapäevik on täidetud ja sissekanded piisavad - praktikaaruanne on koostatud ja esitatud, kõik aruande osad on piisavad - vestluse käigus tõendab pagari kompetentside omandamist
Õppematerjalid	Praktikajuhend Praktika dokumentatsioon, praktikapäevik, hinnanguleht

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
50	Pagaritoodete kujundus ja kaunistamine	2	Moonika Veedla, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Pagaritoodete tehnoloogia alused ja Pagaritoodete valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab pagaritoodetele erinevaid kaunistuselemente, valides selleks sobivad toorained ja töövahendid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		12 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kaunistab ja kujundab toote, kasutades erinevaid pumateid, glasuure, puisteid, želeesid ja kaunistustainaid ning järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid	*kaunistab piparkooke või küpsiseid suhkruglasuuriga *kaunistab pagaritooted, kasutades šabloone *kaunistab ja kujundab toote, kasutades erinevaid pumateid, glasuure, puisteid ja želeesid	Mitteeristav hindamine
2. valmistab kunstipärase sisu ja vormiga tooteid	*valmistab juhendi alusel taignast kaunistuselemente, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid; *kasutab toote kujunduses erinevaid kaunistusi ja loob neist kompositsiooni *valmistab värvilisi taignaid, kasutades värvilisi tooraineid ja toiduvärve *valmistab erikujulisi pagaritooted *kasutab pärmitaignatoodete ja rukkitaignatoodete kergitamisel kergituskorve *kaunistab pärmitaignatooted ja rukkitaignatooted lõigetega	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Pagaritoodete kujundus ja kaunistamine Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30	Alateemad Kujundamise põhitõed Valikute tegemine toote kaunistamisel/kujundamisel Pumat Glasuurid Puisted	Seos õpiväljundiga kaunistab ja kujundab toote, kasutades erinevaid pumateid, glasuure, puisteid, želeesid ja kaunistustainaid ning

	Soolataigen Kaunistuspärmitaigen Rukkikaunistustaigen Kuumutamise teel valmistatavad želeed Erikujulised pagaritooted (pühadetooted, lastepärased saiad) Piparkoogid ja küpsised Suhkruglasuur Lõigete tegemine Kergituskorvide kasutamine Šabloonide valmistamine ja kasutamine	järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid valmistab kunstipärase sisu ja vormiga tooteid
Iseseisev töö	Suuline ja/või kirjalik tagasiside praktilise töö kohta, töö tulemuse jäädvustused (fotona), hinnangud oma tööle ja töö tulemusele E-portfoolio	
Praktiline töö	Kaunistatud pagaritoodete praktiline valmistamine õppeprotsessis	
Hindamisülesanded	e- portfoolio Praktiline hindamisülesanne	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe, õppekäik
Hindamismeetodid	Praktiline töö, e- portfoolio
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel
sh lävend	“A” saamise tingimus: õpiväljundid loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele
Õppematerjalid	Pagariõppe põhikursus: http://pagariõppe-pohikursus.innove.ee/ Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele“, Tartu 2005

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
52	Puhastustööd	3	Janne Toom, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Sissejuhatus kutseõpingutesse		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja viib läbi puhastustöid, järgides ergonoomilise ja ohutu töö põhimõtteid		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
20 tundi	18 tundi	40 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. puhastab pindasid neid kahjustamata ja teostab vajadusel pinnakaitsetöid	<p>Märkab ja fikseerib hooldus- ja eripuhastustöödega eemaldatavat mustust</p> <p>Liigitab juhendamisel mustust vastavalt mustuse eripäradele ning määrab mustuse eemaldamiseks vajalikud puhastusmeetodid, koristusained ja –tarvikud</p> <p>Valib ergonoomilised koristustarvikud ja/või –masinad arvestades mustust, pinnakattematerjali, olemasolevaid võimalusi, saavutatavat eesmärki ning töö- ja keskkonnaohutuse põhimõtteid</p> <p>Valmistab tööks ette, kasutab, korrastab ja puhastab kasutamisejärgselt koristustarvikud ja/või –masinad</p> <p>Valib koristusaine vastavalt mustusele ja pinnakattematerjalile</p> <p>Arvestab juhendamisel erinevalt esitatud doseeringute puhul sobiva koguse kasutuslahuse valmistamiseks vajatava koristusaine hulga</p> <p>Doseerib ja kasutab koristusainet vastavalt kasutusjuhendile</p> <p>Puhastab erineva otstarbega ruume, mööbli ja esemed erinevatest mustustest, kasutades mustusele ja pinnakattele sobivaid koristusmeetodeid, koristustarvikuid ja aineid ning vajaduse korral kaitse- ja abivahendeid</p> <p>Kasutab ratsionaalseid töövõtteid</p>	Mitteeristav hindamine
2. töötab individuaalselt ja meeskonna liikmena	Märkab ja fikseerib hooldus- ja eripuhastustöödega	Mitteeristav hindamine

ergonoomiliselt ja ohutult	<p>eemaldatavat mustust</p> <p>Liigitab juhendamisel mustust vastavalt mustuse eripäradele ning määrab mustuse eemaldamiseks vajalikud puhastusmeetodid, koristusained ja –tarvikud</p> <p>Valib ergonoomilised koristustarvikud ja/või –masinad arvestades mustust, pinnakattematerjali, olemasolevaid võimalusi, saavutatavat eesmärki ning töö- ja keskkonnaohutuse põhimõtteid</p> <p>Valmistab tööks ette, kasutab, korrastab ja puhastab kasutamisejärgselt koristustarvikud ja/või –masinad</p> <p>Valib koristusaine vastavalt mustusele ja pinnakattematerjalile</p> <p>Arvestab juhendamisel erinevalt esitatud doseeringute puhul sobiva koguse kasutuslahuse valmistamiseks vajatava koristusaine hulga</p> <p>Doseerib ja kasutab koristusainet vastavalt kasutusjuhendile</p> <p>Puhastab erineva otstarbega ruume, mööbli ja esemed erinevatest mustustest, kasutades mustusele ja pinnakattele sobivaid koristusmeetodeid, koristustarvikuid ja aineid ning vajaduse korral kaitse- ja abivahendeid</p> <p>Kasutab ratsionaalseid töövõtteid</p>	
----------------------------	--	--

Mooduli jagunemine

<p>Puhastustööd</p> <p>Auditoorne õpe 20</p> <p>Iseseisev õpe 18</p> <p>Praktiline töö 40</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Puhastus- ja koristustööde tehnoloogia</p> <p>1.1 Mustus ja mustuse liigid.</p> <p>1.2 Mikroobiline mustus ja biotsiidide kasutamine.</p> <p>1.3 Aseptiline koristamine.</p> <p>1.4. Puhtuseastmed.</p> <p>1.5 Vee osa koristuses ja pindpinevuse vähendamine.</p> <p>1.6 Tensiidide ülesanded.</p> <p>2. Koristusmeetodid</p> <p>2.1 Koristustööde meetodite liigitus ja valiku põhimõtted.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>puhastab pindasid neid kahjustamata ja teostab vajadusel pinnakaitsetöid</p> <p>töötab individuaalselt ja meeskonna liikmena ergonoomiliselt ja ohutult</p>
--	--	---

	<p>2.2 Hoolduskoristus. Aseptiline puhastamine.</p> <p>2.3 Suurpuhastus. Tööde järjekord.</p> <p>3. Pinnakattematerjalid</p> <p>4. Koristustarvikud</p> <p>4.1 Koristustarvikutele esitatavad nõuded.</p> <p>4.2 Värvikoodid.</p> <p>4.3 Mikrokiu koostis, omadused, kasutamine ja hooldamine.</p> <p>4.4 Erineva koostisega puhastuslappide kasutamine ja hooldamine.</p> <p>4.5 Mopid, mopialused, moppamine.</p> <p>4.6 Kuivatajad ja nende kasutamine.</p> <p>4.7 Erinevad harjad.</p> <p>4.8 Hõõrumiskomplektid.</p> <p>4.9 Klaasipesutarvikud.</p> <p>4.10 Koristuskärud ja nende komplekteerimine.</p> <p>4.11 Koristustarvikute hoiuruum.</p> <p>5. Koristusmasinad ja seadmed</p> <p>6. Koristusained</p> <p>6.1 Koristusainete liigitus.</p> <p>6.2 Pakendid, pakendi märgistus. Hoidmine ja markeerimine.</p> <p>6.3 Neutraalsete puhastusainete kasutamine.</p> <p>6.4 Happelise puhastusainete kasutamine.</p> <p>6.5 Aluseliste puhastusainete kasutamine.</p> <p>6.6 Lahustisisaldusega puhastusained.</p> <p>6.7 Desinfitseerivad puhastusained.</p> <p>6.8 Eripuhastusained (masinpesu-, plekieemaldus-, tekstiilipuhastusained).</p> <p>6.9 Puhastusainete doseerimine.</p> <p>7. Puhastus- ja koristustööde ergonoomia ja ohutusnõuded</p> <p>7.1 Ohud koristustöödel, ohumärgised. Ohutusnõuded kemikaalide kasutamisel. Masinate elektriohutus.</p> <p>7.2 Töörietele ja jalanõudele esitatavad nõuded. Isiklikud kaitsevahendid.</p> <p>7.3 Ergonoomia olemus ja tähtsus. Töö- ja tegutsemisvõime (töökeskkonna mõjutegurid, tööasendid). Ergonoomilised töövõtted ja taastusharjutused.</p>	
Iseseisev töö	tööjuhenditega tutvumine	
Praktiline töö	<ul style="list-style-type: none"> -Konkreetselt pinna puhastamiseks sobivate puhastusainete ja töövahendite valimine juhendamisel -Pinna puhastamine tööjuhendi alusel -Pinna desinfitseerimine etteantud tööjuhendi alusel 	
Hindamisülesanded	Test	

	Praktiline töö
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe, õppekäik
Hindamismeetodid	Praktiline töö, iseseisev töö, test
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel
sh lävend	“A” saamise tingimus: õpiväljundid loetakse arvestatuks kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele
Õppematerjalid	https://estko.ee/ https://www.puhastusimport.ee/et/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
53	Toiduvalmistamine	4	Eha Taim, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	on läbinud õppekava toiduhügieeni koolituse, omab kehtivat tervisetõendit		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonna liikmena toite ja jooke		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		24 tundi	60 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke ning serveerib kliendile teenindussaalis lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest	<ol style="list-style-type: none"> 1. valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke 2. kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripäradele 3. käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele 4. säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele 5. korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid 6. järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul 7. loob ja hoiab positiivset kliendikontakti kogu teenindusprotsessi vältel 8. serveerib toite ja jooke lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Toiduvalmistamine	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 24 Praktiline töö 60	Toiduvalmistamise alused Praktiline töö köögis Retsept Tehnoloogiline kaart Seadmed ja töövahendid	valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke ning serveerib kliendile teenindussaalis

	Toiduhügieen ja isiklik hügieen Töökoha korraldamine Puhastusplaan Tööohutusnõuded Teenindusprotsess Teenindusstandard Kliendikeskne teenindus Oma tööle hinnangu andmine	lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest
Iseseisev töö	Tööleht toiduhügieenist. Õpimapi koostamine tehtud praktilistest töödest.	
Praktiline töö	Praktiline töö õppekeskkonnas: juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel etteantud roogade valmistamine, seadmete ja töövahendite kasutamine vastavalt töökorralduse eripärale, isiklik hügieen, toiduainete säilitamine	
Hindamisülesanded	Praktiline hindamisülesanne juhendamisel: -korraldab oma töökoha; -valmistab toidud ja joogid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ning serveerib lauale; -teostab puhastus- ja korrastustööd köögis ning serveerimisruumis.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh 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	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, praktiline töö, iseseisev töö, hinnangu andmine
Hindamismeetodid	Praktiline töö
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
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
sh lävend	“A” saamise tingimus: õpiväljundid loetakse arvestatuks kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele
Õppematerjalid	Sirje Rekkor, Anne Kersna, Maire Merits, Indrek Kivisalu 2010 Toiduvalmistamine suursöögis Rekkor, Sirje; Kersna, Anne; Merits, Maire; Kivisalu, Indrek; Animägi, Liis; Muuga, Õnnela (2013). Praktiline kulinaaria

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
54	Toitlustusteenindus	2	Merike Kolde, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	on läbinud õppekava toiduhügieeni koolituse, omab kehtivat tervisetõendit		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab juhendamisel lauakatmise põhitehnikaid, teenindab juhendamisel kliente erinevates teenindusolukordades		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
8 tundi		12 tundi	32 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	<ol style="list-style-type: none"> 1. kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel 2. kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel 3. kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel <ol style="list-style-type: none"> 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 teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest 7. arveldab kliendiga ja käsitleb nõuetekohaselt sularaha nii selle vastuvõtmisel kui tagastamisel 8. puhastab teenindussaali 	Mitteeristav hindamine
2. teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades	<ol style="list-style-type: none"> 1. kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel 2. kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel 	Mitteeristav hindamine

	<p>3. kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest 7. arveldab kliendiga ja käsitleb nõuetekohaselt sularaha nii selle vastuvõtmisel kui tagastamisel 8. puhastab teenindussaali 	
--	--	--

Mooduli jagunemine

<p>Toitlustusteenindus</p> <p>Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 32</p>	<p>Alateemad</p> <p>Toitlustusteeninduse olemus Klienditeenindaja roll, ülesanded ja vastutus Toitlustusettevõtete tüübid Teenindusliigid Laudade tüübid 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>Seos õpiväljundiga</p> <p>mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades</p>
--	--	---

Iseseisev töö	Lauakatmis- ja serverimisvahendite vajaduse planeerimine vastavalt juhendile.
Praktiline töö	Teeninduse ettevalmistus ja kliendi teenindamine õppeolukorras juhendamisel.
Hindamisülesanded	Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne: 1. teeninduse ettevalmistus 2. klientide teenindamine 3. arveldamine 4. teenindusjärgsed toimingud
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on praktilistest tundidest osavõtt Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, arutelu, õppekäik, iseseisev töö Praktiline töö
Hindamismeetodid	Praktiline töö
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on praktilistest tundidest osavõtt Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele
Õppematerjalid	Rekkor, Sirje; Kersna, Anne; Merits, Maire; Roosipõld, Anne (2008). Toitlustuse alused. Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik “Teenindamise kunst”(ARGO 2013

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
55	Tootearendus	4	Moonika Veedla, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Pagaritoodete tehnoloogia alused, Pagaritoodete valmistamise alused, Kondiitritoodete tehnoloogia alused, Kondiitritoodete valmistamise alused.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
30 tundi		24 tundi	50 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab toote arendamise protsessi väikeettevõttes ja arendab juhendamisel rühmatööna pagaritootet	<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 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 	Mitteeristav hindamine

	<p>10. arvestab rühmatööna arendatava toote hinna</p> <p>11. Esitab toote arendamise protsessi kohta kirjaliku aruande</p>	
2. arendab juhendamisel rühmatööna toote pakendi	<p>1. kirjeldab toiduainetööstuses kasutatavaid pakkematerjale</p> <p>2. võrdleb ja annab hinnangu kaubanduses leiduvatele pakenditele</p> <p>3. kujundab juhendamisel rühmatööna arendatavale tootele pakendi ja valmistab mulaazi</p> <p>4. viib läbi toote tutvustuse ja kogub arendatavale pakendile tagasiside, vajadusel parendab</p> <p>5. arvestab juhendamisel rühmatööna pakendi hinna erinevate tootmispartii suuruste jaoks</p> <p>6. arvestab juhendamisel rühmatööna arendatava toote hinna koos pakendiga ja võimaliku hinna jaekaubanduses</p> <p>1. kirjeldab tootearendust suunavaid tegureid</p> <p>2. kirjeldab juhendamisel tootearenduse etappe</p> <p>3. viib juhendamisel läbi turu- uuringu</p> <p>4. kirjeldab kaubanduses pakutavat pagaritoodete sortimendiga</p> <p>5. valib juhendamisel rühmatööna arendatava toote ja planeerib selle tootmisprotsessi</p> <p>6. koostab rühmatööna tehnoloogilise kaardi arendatavale tootele</p> <p>7. valmistab rühmatööna tehnoloogilise kaardi alusel toote, dokumenteerib proovitoomise protsessi andmed</p> <p>8. viib rühmatööna läbi toote tutvustuse ja degusteerimise, kogub tagasiside</p> <p>9. analüüsib ja parendab arendatavat toodet</p> <p>10. arvestab rühmatööna arendatava toote hinna</p> <p>11. Esitab toote arendamise protsessi kohta kirjaliku aruande</p>	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Tootearendus Pakendi	Alateemad	Seos õpiväljundiga
-----------------------------	------------------	---------------------------

arendamine Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 9 Praktiline töö 20	Pakendid ja pakendamine Pakendi mullaži praktiline valmistamine Tagasiside kogumine Pakendi ja toote hinna kalkulatsioon	arendab juhendamisel rühmatööna toote pakendi
Iseseisev töö	internetist info otsimine, arvutusülesanded	
Praktiline töö	pakendi mullaži valmistamine	
Hindamisülesanded	pakendi mullaži valmistamine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on: sooritatud praktilised tööd, iseseisvad tööd esitatud Kompleksülesanne on täidetud hindamiskriteeriumite alusel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: 1. kirjeldab toiduainetööstuses kasutatavaid pakkematerjale 2. võrdleb ja annab hinnangu kaubanduses leiduvatele pakenditele 3. kujundab juhendamisel rühmatööna arendatavale tootele pakendi ja valmistab mullaži 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	
Tootearendus Prooviküpsed Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 15 Praktiline töö 30	Alateemad Pagaritoodete sortiment Turu- uuringud Tootearenduse protsess Retsepti kohandamine, toorainete asendused Proovitootmise läbi viimine Tehnoloogiline kaart Degusteerimine, tagasiside kogumine Toote analüüs Kalkulatsioon	Seos õpiväljundiga kirjeldab toote arendamise protsessi väikeettevõttes ja arendab juhendamisel rühmatööna pagaritoote
Iseseisev töö	internetist info otsimine, turu-uuring, töölehed, kalkulatsioonid	
Praktiline töö	Proovitootmise läbiviimine, toote tutvustuse ja degusteerimise läbiviimine	
Hindamisülesanded	Valib juhendamisel rühmatööna arendatava toote ja planeerib selle tootmisprotsessi. Koostab tehnoloogilise kaardi arendatavale tootele Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel toote, dokumenteerib proovitootmise 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
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on: sooritatud praktilised tööd, iseseisvad tööd esitatud Kompleksülesanne on täidetud hindamiskriteeriumite alusel
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: 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

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe, õppekäik
Hindamismeetodid	Praktiline töö, e- portfoolio
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on: sooritatud praktilised tööd, iseseisvad tööd esitatud, sh e- portfoolio Kompleksülesanne: ÕV 1 ja ÕV 2- ülesanne on täidetud hindamiskriteeriumite alusel
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele“, Tartu 2005 Pagariõppe põhikursus: http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/ Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid E. Randoja „Kondiitritöö tehnoloogia“, 1988 I. Vanaveski „Kondiitritoodete valmistamine“, 2007 O, Tiiu; M, Birgit “Tootearendus ja turundus” 2020

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
56	Vabaõpingud	5	Moonika Veedla, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	.		
Mooduli eesmärk	Valikõpingute hulka kuuluvad ka vabaõpingud õppe mahuga 5 EKAPit. Need on õpingud, mida õpilane valib oma huvidest ja soovidest lähtuvalt kooli teiste erialade või teiste õppeasutuste õppekavadest. Vabaõpingutena võib arvestada ka õppija poolt mitteformaalse õppe ning töökogemuse kaudu omandatud. Kooli õppekavas fikseeritakse üksnes vabaõpingute õppe maht.		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
30 tundi		100 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Vabaõpingud	Valikõpingute hulka kuuluvad ka vabaõpingud õppe mahuga 5 EKAPit. Need on õpingud, mida õpilane valib oma huvidest ja soovidest lähtuvalt kooli teiste erialade või teiste õppeasutuste õppekavadest. Vabaõpingutena võib arvestada ka õppija poolt mitteformaalse õppe ning töökogemuse kaudu omandatud. Kooli õppekavas fikseeritakse üksnes vabaõpingute õppe maht.	Mitteeristav hindamine

