

Rakvere Ametikool

Abipagar (431 Kolmanda taseme kutseõpe) moodulite rakenduskava

Sihtrühm	põhihariduseta õppija
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	Merle Aasna, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab juhendamisel oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
100 tundi		30 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. seab juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid	kirjeldab juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemisja koostööoskusi õpitava eriala kontekstis sõnastab juhendamisel oma teadmistest, oskustest ja valitud erialast lähtuvad isiklikud õpieesmärgid koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani	Mitteeristav hindamine
2. nimetab juhendi alusel majanduse põhitõed ning töötaja ja tööandja peamised ülesanded	kirjeldab juhendamisel turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid kirjeldab juhendamisel piirkonna ettevõtteid kirjeldab juhendamisel tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi valib oma eesmärkidega sobiva ametikoha ning kirjeldab juhendamisel enda võimalikke ülesandeid kirjeldab juhendamisel keskkonnategureid enda valitud ametikohal	Mitteeristav hindamine
3. kavandab juhendamisel sündmuse, millega loob	valib juhendamisel meeskonnatööna väärtust loova	Mitteeristav hindamine

väärtusi enda ja teiste jaoks	sündmuse kirjeldab juhendamisel meeskonnatööna sündmuse kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust koostab juhendamisel meeskonnatööna tegevuskava sündmuse elluviimiseks määratleb juhendamisel meeskonnatööna probleemid (sh eetilised probleemid) sündmuse korraldamisel kavandab juhendamisel meeskonnatööna probleemile lahendusi, kasutades loovustehnikaid	
4. mõistab oma vastutust enesearendamisel ja tööalase karjääri kujundamisel	<ul style="list-style-type: none"> · kirjeldab juhendamisel oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda oma eesmärkidega · leiab ja kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel · koostab juhendamisel praktikale või tööle kandideerimiseks vajalikud materjalid · kirjeldab juhendamisel oma karjääriteed mõjutavaid tegureid · kirjeldab juhendamisel enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
ÕV 2 saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Turumajandus, tarbija, ettevõtte, turg, nõudlus ja pakkumine, konkurents; Piirkondlik ettevõtlus; Ettevõtted (eesmärgid, rollid, tegevus); Tööandja ja töövõtja rollid; Õpitava erialaga seotud positiivsed ja negatiivsed keskkonnategurid.	Seos õpiväljundiga nimetab juhendi alusel majanduse põhitõed ning töötaja ja tööandja peamised ülesanded
Iseseisev töö	Ülevaate koostamine maakonna ettevõtetest, mis on seotud õpitava erialaga	
Hindamisülesanded	Majanduse alused. Meetodid: struktureeritud ülesanded juhendamisel; Ettevõtte tegevus. Meetod: Ettevõtte tegevuse kirjeldus juhendi alusel; Ametikoht. Meetod: Ametikoha kirjeldus juhendi alusel.	
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: Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on täitnud hindamisülesanded ja saavutanud tulemused	

	<p>vastavalt hindamiskriteeriumitele, kirjeldab juhendamisel turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid</p> <p>kirjeldab juhendamisel piirkonna ettevõtteid</p> <p>kirjeldab juhendamisel tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi</p> <p>valib oma eesmärkidega sobiva ametikoha ning kirjeldab juhendamisel enda võimalikke ülesandeid</p> <p>kirjeldab juhendamisel keskkonnategureid enda valitud ametikohal</p>	
<p>ÕV 3 kavandab juhendamisel omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses</p> <p>Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad</p> <p>Tegevuse planeerimine</p> <p>Eneseanalüüs</p> <p>Eesmärkide püstitamine</p> <p>Erinevad keskkonnategurid</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kavandab juhendamisel sündmuse, millega loob väärtusi enda ja teiste jaoks</p>
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: Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on täitnud hindamisülesanded ja saavutanud tulemused vastavalt hindamiskriteeriumitele, valib juhendamisel meeskonnatöona väärtust loova sündmuse kirjeldab juhendamisel meeskonnatöona sündmuse kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust koostab juhendamisel meeskonnatöona tegevuskava sündmuse elluviimiseks määratleb juhendamisel meeskonnatöona probleemid (sh eetilised probleemid) sündmuse korraldamisel kavandab juhendamisel meeskonnatöona probleemile lahendusi, kasutades loovustehnikaid</p>	
<p>ÕV 4 Karjäär</p> <p>Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad</p> <p>Karjääri kujundamine</p> <p>Karjääri mõiste</p> <p>Elukestev õpe</p> <p>Töötamise tulevikutrendid</p> <p>Tööturu tööjõu- ja oskuste vajadus</p> <p>Õpitava eriala kutsestandard</p> <p>Tööandja ootused</p> <p>Töömotivatsioon</p> <p>Praktika- või töökoha leidmine</p> <p>Praktika- või töökoha leidmise võimalused sh erinevad infokanalid, e-kirja koostamine ja suhtlemine telefoni teel</p> <p>Õppimisvõimalused</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p>

	<p>Kandideerimisdokumendid: CV, motivatsioonikiri, avaldus</p> <p>Tööintervjuu</p> <p>Karjäärivalikuid mõjutavad tegurid_</p> <p>Enesetundmine ja selle tähtsus</p> <p>karjääriplaneerimisel: *Elukeskkond, *Muutustega kohanemine, *Enesearendamine, *Raha</p> <p>*Sisemine tasakaal</p> <p>*Hobid, puhkus</p> <p>*Töö</p> <p>*Sõbrad</p> <p>*Perekond</p> <p>*Ühiskondlik aktiivsus</p> <p>*Turvatunne</p>	
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: Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on täitnud hindamisülesanded ja saavutanud tulemused vastavalt hindamiskriteeriumitele	
<p>ÕV1 seab juhendamisel endale õpieesmärged, arvestades oma võimalusi ning piiranguid/suhtlemine</p> <p>Auditoorne õpe 20</p> <p>Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad</p> <p>Suhtlemioskused</p> <p>1.Suhtlemise olemus</p> <p>Suhtlemise komponendid: info vahetamine, tajumine, mõjutamine</p> <p>Esmamulje. Esmamulje rikkujad</p> <p>Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine</p> <p>Suhtlemistõkked</p> <p>Suhtlemise baasoskused (kontakti loomine, aktiivne kuulamine, selge eneseväljendus) ja kompleksoskused</p> <p>Käitumisstiilid: agressiivne, alistuv ja kehtestav käitumine</p> <p>Enesekehtestamine</p> <p>2. Meeskonnatöö</p> <p>Grupp ja meeskond.</p> <p>Roll ja rolliootused meeskonnas</p> <p>Rollikonflikt</p> <p>Meeskonna arengufaasid</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>seab juhendamisel endale õpieesmärged, arvestades oma võimalusi ning piiranguid</p>

	Konfliktide liigi Konfliktidega toimetulek	
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: Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on täitnud hindamisülesanded ja saavutanud tulemused vastavalt hindamiskriteeriumitele, kirjeldab juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemisja koostööoskusi õpitava eriala kontekstis sõnastab juhendamisel oma teadmistest, oskustest ja valitud erialast lähtuvad isiklikud õpieesmärgid koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani	
ÕV1 seab juhendamisel endale õpieesmäärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid/õpioskused Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Enda tundmaõppimine Minapilt Isiksuseomadused Huvid Väärtused Teadmised, oskused, kogemused Õpitavat eriala toetavad isiksuseomadused, teadmised, oskused, kogemused	Seos õpiväljundiga seab juhendamisel endale õpieesmäärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid
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: Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on täitnud hindamisülesanded ja saavutanud tulemused vastavalt hindamiskriteeriumitele, kirjeldab juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemisja koostööoskusi õpitava eriala kontekstis sõnastab juhendamisel oma teadmistest, oskustest ja valitud erialast lähtuvad isiklikud õpieesmärgid koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani	
Õppemeetodid	Miniloeng Paaristöö Grupitöö Videotreening Rollimäng Projektõpe Õppekäik Intervjuu	

Hindamise meetodid	Eneseanalüüsi ja Õpitee plaani koostamine. Meetod: struktureeritud kirjalik töö juhendamisel Praktiline töö majanduse alustest juhendi alusel Ettevõtte tegevuse kirjeldus juhendi alusel Ametikoha kirjeldus juhendi alusel Lihtsa projekti planeerimine, teostamine ja esitlemine rühmatööna või Äriidee koostamine ja esitlemine rühmatööna Karjääriplaan: õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise plaani koostamine. Meetod: Struktureeritud kirjalik töö juhendamisel
Lõimitud teemad	
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	Õpetaja koostatud materjalid Mooduli õpitee ja töö muutuv keskkonnas rakendamise tugimaterjal, Haridus- ja Noorteamet 2020

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Sissejuhatus abipagari kutseõpingutesse	10	Moonika Veedla, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane on kursis kestliku toidutootmisega, tervisliku toitumisega, mõistab toiduohutus-, tööohutus- ja töötervishoiunõuete täitmise olulisust		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
90 tundi		60 tundi	110 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. selgitab pagaritoodete valmistamisel kehtivaid toiduohutuse nõudeid juhendi alusel	leiab juhendamisel ja digivahendeid kasutades toidu käitlemist reguleerivad õigusaktid ja selgitab saadud teavet etteantud juhendi alusel selgitab juhendamisel isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel loetleb juhendamisel HACCP põhimõtteid toidutootmise igas etapis, võttes aluseks tehnoloogilised skeemid loetleb juhendamisel toote tehnoloogilise skeemi põhjal kontrollpunktid, kriitilised kontrollpunktid, toiduohud ning ennetavad ja korrigeerivad tegevused	Mitteeristav hindamine
2. kirjeldab juhendamisel tööohutuse ning töötervishoiu mõisteid ja põhimõtteid vastavalt kehtivatele õigusaktidele	nimetab juhendamisel töökohale esitatavad töötervishoiu ja tööohutuse nõuded toetudes kehtivatele õigusaktidele kirjeldab juhendamisel töö- ja keskkonnaohutuse põhimõtteid toiduainete töötlemisel, teadvustades keskkonnasõbralikke lähenemisviise loetleb juhendamisel oma õpitaval erialal töökeskkonna ohutegurid loetleb juhendi järgi ja juhendamisel ohutegureid, mis on sagedasemad kutsehaiguse põhjustajad õpitaval erialal kirjeldab juhendamisel ohuolukorras käitumist tunneb ära tööõnnetuse ja oskab vajalikku abi kutsuda	Mitteeristav hindamine

<p>3. teostab juhendamisel koristustöid pagaritöökojas tööjuhendi alusel, lähtudes kestlikkuse põhimõtetest</p>	<p>määrab juhendamisel visuaalselt tööpindade puhtuse astme ja valib vajalikud puhastusmeetodid etteantud juhendi alusel määrab juhendamisel mustuse tüübi ja sellest lähtuvalt valib sobivad töövahendid ja puhastusmeetodid selgitab juhendamisel puhastusainete ohutut kasutamist ohutuskaartidelt saadava info põhjal kirjeldab juhendamisel puhastustööde plaani arvestades keskkonnahoiu võimalusi ja õpitava eriala spetsiifikat</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>4. on kursis kestliku toidutootmise põhimõtetega, väärtustades neid oma töös</p>	<p>kirjeldab juhendamisel kliimamuutuste mõju inimestele, ühiskonnale ja Eesti toiduainetööstusele kirjeldab juhendamisel ringmajanduse põhimõtteid ja nende olulisust ressursside tõhusamal kasutamisel selgitab juhendamisel märgistamise positiivset ja negatiivset mõju läbi roheturunduse ja rohepesu mõistete kirjeldab juhendamisel tootmisjääkide ja –kadude tekkepõhjuseid ning nende vähendamise ja väärimise võimalusi teostab juhendamisel jäätmete liigiti sorteerimist loetleb juhendamisel süsiniku jalajälje vähendamise võimalusi toidu tootmisel</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>5. kirjeldab juhendi alusel tervisliku toitumise põhimõtteid ja nende olulisust</p>	<p>loetleb juhendamisel toiduainetes sisalduvaid põhitaitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning mõju inimese tervisele lähtuvalt juhendist selgitab juhendamisel rühmatöona tervisliku toitumise tähtsust ja põhimõtteid nimetab juhendamisel erineva toitumisvajadustega inimeste nagu laktoosi- ja gluteenitalumatuse, diabeedi all kannatavate inimeste toidu valikute võimalusi etteantud tootesortimendi põhjal</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>6. mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti</p>	<p>nimetab toiduainetööstuse tegevusalasid</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

majanduses	kirjeldab rühmatööna toiduainetööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis	
------------	--	--

Mooduli jagunemine		
Eesti toiduainetööstus Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 10	Alateemad Toidutööstuse üldiseloostus Tegevusalad Ettevõtete liigid Toidutööstuse areng ja suundumused	Seos õpiväljundiga mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Lävend on saavutatud, kui kõik hindamiskriteeriumid on täidetud.</p> <p>nimetab juhendamisel töökohale esitatavad töötervishoiu ja tööohutuse nõuded toetudes kehtivatele õigusaktidele kirjeldab juhendamisel töö- ja keskkonnaohutuse põhimõtteid toiduainete töötlemisel, teadvustades keskkonnasõbralikke lähenemisviise</p> <p>loetleb juhendamisel oma õpitaval erialal töökeskkonna ohutegurid</p> <p>loetleb juhendi järgi ja juhendamisel ohutegureid, mis on sagedasemad kutsehaiguse põhjustajad õpitaval erialal kirjeldab juhendamisel ohuolukorras käitumist</p> <p>tunneb ära tööõnnetuse ja oskab vajalikku abi kutsuda, kirjeldab juhendamisel kliimamuutuste mõju inimestele, ühiskonnale ja Eesti toiduainetööstusele</p> <p>kirjeldab juhendamisel ringmajanduse põhimõtteid ja nende olulisust ressursside tõhusamal kasutamisel selgitab juhendamisel märgistamise positiivset ja negatiivset mõju läbi roheturunduse ja rohepesu mõistete kirjeldab juhendamisel tootmisjääkide ja –kadude tekkepõhjuseid ning nende vähendamise ja väärindamise võimalusi teostab juhendamisel jäätmete liigiti sorteerimist</p> <p>loetleb juhendamisel süsiniku jalajälje vähendamise võimalusi toidu tootmisel, nimetab toiduainetööstuse tegevusalasid kirjeldab rühmatööna toiduainetööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis</p>	
Esmaabi Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 6	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 kirjeldab juhendamisel tööohutuse ning töötervishoiu mõisteid ja põhimõtteid vastavalt kehtivatele õigusaktidele
Iseseisev töö	Käitumine ohuolukordades.	
Praktiline töö	Esmaabivõtete harjutamine.	
Hindamisülesanded	Esmaabi. Praktiline hindamisülesanne: ohuolukorra lahendamine ja esmaabi andmine	

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: Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on täitnud hindamisülesanded ja saavutanud tulemused vastavalt hindamiskriteeriumitele, nimetab juhendamisel töökohale esitatavad töötervishoiu ja tööohutuse nõuded toetudes kehtivatele õigusaktidele</p> <p>kirjeldab juhendamisel töö- ja keskkonnaohutuse põhimõtteid toiduainete töötlemisel, teadvustades keskkonnasõbralikke lähenemisviise</p> <p>loetleb juhendamisel oma õpitaval erialal töökeskkonna ohutegurid</p> <p>loetleb juhendi järgi ja juhendamisel ohutegureid, mis on sagedasemad kutsehaiguse põhjustajad õpitaval erialal</p> <p>kirjeldab juhendamisel ohuolukorras käitumist</p> <p>tunneb ära tööõnnetuse ja oskab vajalikku abi kutsuda</p>	
Kestlik toidutootmine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 20	Alateemad Toidu raiskamine Joogivee puudus Heitvee puhastamine Elektrienergia tootmine Ressursside ammendumine Globaalne soojenemine Happevihmad Kõrbestumine Populatsiooni kasv Saastumine	Seos õpiväljundiga on kursis kestliku toidutootmise põhimõtetega, väärtustades neid oma töös
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: Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on täitnud hindamisülesanded ja saavutanud tulemused vastavalt hindamiskriteeriumitele</p> <p>kirjeldab juhendamisel kliimamuutuste mõju inimestele, ühiskonnale ja Eesti toiduainetööstusele</p> <p>kirjeldab juhendamisel ringmajanduse põhimõtteid ja nende olulisust ressursside tõhusamal kasutamisel</p> <p>selgitab juhendamisel märgistamise positiivset ja negatiivset mõju läbi roheturunduse ja rohepesu mõistete</p> <p>kirjeldab juhendamisel tootmisjääkide ja –kadude tekkepõhjuseid ning nende vähendamise ja väärimise võimalusi</p> <p>teostab juhendamisel jäätmete liigiti sorteerimist</p> <p>loetleb juhendamisel süsiniku jalajälje vähendamise võimalusi toidu tootmisel</p>	
Puhastustööd Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12	Alateemad Puhastustööd Mustus, liigid	Seos õpiväljundiga teostab juhendamisel koristustöid pagaritöökojas

Praktiline töö 30	Mustuse eemaldamise viisid toidutööstuses Koristustarvikud, värvikoodid Koristusseadmed Puhastusained, vesi Desinfitseerimisained, lahuste valmistamine Ohutusnõuded, ohutuskaart puhastusainete kasutamisel Puhastusplaan, koristuskaardid Puhtusastmed ja nende määramise võimalused	tööjuhendi alusel, lähtudes kestlikkuse põhimõtetest
Iseseisev töö	Koostada juhendi abil puhastus- ja hooldusjuhend enda valitud pagariseadmele. Tuua välja kasutatavad puhastusained ja puhastustarvikud ning vajalikud isikukaitsevahendid. Esitada töökäik.	
Praktiline töö	Praktiliste puhastusvõtete harjutamine pagaritöökojas õppekeskkonnas	
Hindamisülesanded	Praktiline töö: määrab visuaalselt puhtusastme, eriliigilise mustuse leidmine tootmisruumis, selle kaardistamine, mustuse eemaldamiseks puhastusainete, koristustarvikute ja koristusmeetodi valik Vormistab töölehe	
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: Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on täitnud hindamisülesanded ja saavutanud tulemused vastavalt hindamiskriteeriumitele määrab juhendamisel visuaalselt tööpindade puhtuse astme ja valib vajalikud puhastusmeetodid etteantud juhendi alusel määrab juhendamisel mustuse tüübi ja sellest lähtuvalt valib sobivad töövahendid ja puhastusmeetodid selgitab juhendamisel puhastusainete ohutut kasutamist ohutuskaartidelt saadava info põhjal kirjeldab juhendamisel puhastustööde plaani arvestades keskkonnahoiu võimalusi ja õpitava eriala spetsiifikat	
Sissejuhatus valdkonna õpingutesse Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 4	Alateemad Õpikeskkond Õpperühmaga tutvumine. Kooli erinevad teenindusüksused. Kooli infosüsteem. Kooli kodukord. Õpilase õigused ja kohustused. Õpilast puudutav dokumentatsioon Kutsestandard Kutseksam, kutse omistamine Õppekava Toiduainetööstuse tegevusalad Toiduainetööstus kui majandusharu, valdkonna peamised suundumused Eestis	Seos õpiväljundiga selgitab pagaritoodete valmistamisel kehtivaid toiduohutuse nõudeid juhendi alusel mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses
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: Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on täitnud hindamisülesanded ja saavutanud tulemused	

	<p>vastavalt hindamiskriteeriumitele, leiab juhendamisel ja digivahendeid kasutades toidu käitlemist reguleerivad õigusaktid ja selgitab saadud teavet etteantud juhendi alusel</p> <p>selgitab juhendamisel isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel</p> <p>loetleb juhendamisel HACCP põhimõtteid toidutootmise igas etapis, võttes aluseks tehnoloogilised skeemid</p> <p>loetleb juhendamisel toote tehnoloogilise skeemi põhjal kontrollpunktid, kriitilised kontrollpunktid, toiduohud ning ennetavad ja korrigeerivad tegevused, nimetab toiduainetööstuse tegevusalasid</p> <p>kirjeldab rühmatöona toiduainetööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis</p>	
<p>Toiduohutus</p> <p>Auditoorne õpe 20</p> <p>Iseseisev õpe 12</p> <p>Praktiline töö 20</p>	<p>Alateemad</p> <p>Toiduhügieen</p> <p>Isiklik hügieen</p> <p>Toidutööstusettevõtte ruumid, nõuded ruumidele ja sisseseadele</p> <p>Mikroorganismid, kahjurid</p> <p>Toidukäitlemine</p> <p>Toiduseadus, sellest tulenevad toiduainete käitlemise nõuded</p> <p>Toidukaupade pakendid ja märgistus</p> <p>Märgistusele esitatavad nõuded</p> <p>Toidutoorme ja toidu liigitus ja säilitamine</p> <p>Toidutoorme ja toidu hoiunõuded</p> <p>Toidukaupade realiseerimisajad</p> <p>Enesekontroll</p> <p>Enesekontrollisüsteemi loomine</p> <p>HACCP põhimõtted</p> <p>Vajalikkus</p> <p>Rakendamine</p> <p>Tehnoloogilise skeemi ülesehitus</p> <p>Kriitilised kontrollpunktid</p> <p>Toidutoorme käitlemisest tulenevad ohud ja nende vältimine</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>selgitab pagaritoodete valmistamisel kehtivaid toiduohutuse nõudeid juhendi alusel</p>
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: Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on täitnud hindamisülesanded ja saavutanud tulemused vastavalt hindamiskriteeriumitele</p> <p>leiab juhendamisel ja digivahendeid kasutades toidu käitlemist reguleerivad õigusaktid ja selgitab saadud teavet etteantud juhendi alusel</p> <p>selgitab juhendamisel isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel</p> <p>loetleb juhendamisel HACCP põhimõtteid toidutootmise igas etapis, võttes aluseks tehnoloogilised skeemid</p> <p>loetleb juhendamisel toote tehnoloogilise skeemi põhjal kontrollpunktid, kriitilised kontrollpunktid, toiduohud ning ennetavad ja</p>	

	korrigeerivad tegevused	
Toitumisõpetus Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 10	Alateemad Toitumisõpetus Toitumistavad Toitained Toidupüramiid Toiduenergia Tervislik toitumine Eritoitumine: diabeet, laktoosi- ja gluteenitalumatus Taimetoitlane	Seos õpiväljundiga kirjeldab juhendi alusel tervisliku toitumise põhimõtteid ja nende olulisust
Iseseisev töö	toidupäevik	
Hindamisülesanded	Iseseisev töö: toidupäevik, hinnang toitumisele juhendaja abil Rühmatöö: tervislik toitumine Tööleht: eritoitumise soovitus toote sordimendi alusel	
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: Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on täitnud hindamisülesanded ja saavutanud tulemused vastavalt hindamiskriteeriumitele loetleb juhendamisel toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning mõju inimese tervisele lähtuvalt juhendist selgitab juhendamisel rühmatöona tervisliku toitumise tähtsust ja põhimõtteid nimetab juhendamisel erineva toitumisvajadustega inimeste nagu laktoosi- ja gluteenitalumatuse, diabeedi all kannatavate inimeste toidu valikute võimalusi etteantud tootesortimendi põhjal	
Tööohutus Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 10	Alateemad Isikukaitsevahendid – kindad, põll, libisemiskindlad jalanõud Tuleohutus – tulekustuti, tuletetid, avatud tule ohutus Lõikeohutus – terariistade õige kasutamine ja hoiustamine Kuuma pinnaga töötamine – ahjude, pliitide ja kuumade vedelikega arvestamine Põrandate ohutus – libisemisvastased matid, kiired koristustööd Raskete esemete tõstmine – õige kehahoiak, abivahendite kasutamine Elektriohutus – korralikud juhtmed, veekaugus pistikupesadest Erakorralised olukorrad – esmaabi oskused, evakuatsiooniplaan	Seos õpiväljundiga kirjeldab juhendamisel tööohutuse ning töötervishoiu mõisteid ja põhimõtteid vastavalt kehtivatele õigusaktidele
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: Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on täitnud hindamisülesanded ja saavutanud tulemused	

	<p>vastavalt hindamiskriteeriumitele nimetab juhendamisel töökohale esitatavad töötervishoiu ja tööohutuse nõuded toetudes kehtivatele õigusaktidele kirjeldab juhendamisel töö- ja keskkonnaohutuse põhimõtteid toiduainete töötlemisel, teadvustades keskkonnasõbralikke lähenemisviise loetleb juhendamisel oma õpitaval erialal töökeskkonna ohutegurid loetleb juhendi järgi ja juhendamisel ohutegureid, mis on sagedasemad kutsehaiguse põhjustajad õpitaval erialal kirjeldab juhendamisel ohuolukorras käitumist tunneb ära tööõnnetuse ja oskab vajalikku abi kutsuda</p>
--	---

Õppemeetodid	Õppekäik, loeng, arutelu, info otsing iseseisev töö
Hindamismeetodid	praktiline töö rühmatöö iseseisev töö
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: õpiväljundid loetakse arvestatuks kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kooli koduleht http://www.rak.edu.ee/ 2. Õppekorralduseeskiri, Õppetoetuste kord 3. Leivaliidu koduleht 4. Kutsekoda (www.kutsekoda.ee) 5. Abipagari õppekava

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Nisutainatoodete valmistamine	14	Moonika Veedla, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Osaliselt läbitud moodul Sissejuhatus abipagari kutseõpingutesse: toiduhügieen, tööohutus		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel nisutainast pagaritooted, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
70 tundi		84 tundi	210 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. iseloomustab nisutainatoodete valmistamiseks kasutatavat toorainet juhendi alusel	<ol style="list-style-type: none"> 1. nimetab põhitoorained ja nende kasutamise põhimõtted; 2. tunneb ära ja nimetab pagari töös kasutatavad nisujahu tüübid; 3. tunneb ära pagari töös kasutatavaid tooraineid: tangained, rasvained, munad ja munatooted, lõhna- ja maitseained, suhkrud, kergitusained, lihad, aedviljad, puuviljad, marjad, piimatooted, tärglised, tarrendained; 4. teab põhitoorainete säilitamise nõudeid vastavalt toiduohutusele; 5. loeb põhilise info toiduaine pakendilt 	Mitteeristav hindamine
2. kirjeldab pagaritoodete valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel	<ol style="list-style-type: none"> 1. kirjeldab juhendamisel pärmita nisutainast pagaritoodete valmistamise tehnoloogiaid ja küpsetusnõudeid; 2. kirjeldab juhendamisel kihitamata pärmitainast pagaritoodete valmistamise tehnoloogiaid ja küpsetusnõudeid; 3. kirjeldab juhendamisel kihitatud pärmitainast pagaritoodete valmistamise tehnoloogiaid ja küpsetusnõudeid; 4. kirjeldab lamineeritud pärmitaina kihitamise protsessi ja selle mõju toodete tekstuurile 	Mitteeristav hindamine
3. valmistab juhendamisel tehnoloogiliste juhendite alusel pärmita nisutainatooted, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse	<ol style="list-style-type: none"> 1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erineva tehnoloogiaga pärmita nisutainast lameleiva, näkileiva, küpsetuspulbri või soodaga kergitatud 	Mitteeristav hindamine

põhimõtteid	saia, kasutades sobivaid seadmeid, järgides toidu- ja tööhutust ning vältides tooraine kadusid; 2. määrab sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades pärmita kihitamata nisutainatoodete valmistamise ja küpsetamise vigu	
4. valmistab juhendamisel tehnoloogiliste juhendite alusel kihitamata pärmitainatooteid ja juuretisega tooteid, järgides toidu- ja tööhutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitamata pärmitainast plaadipirukad, rullsaiaid, pirukad ja pitsad, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid, kasutades sobivaid seadmeid, järgides toidu- ja tööhutust ning vältides tooraine kadusid; 2. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel juuretisega tooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid, kasutades sobivaid seadmeid, järgides toidu- ja tööhutust ning vältides tooraine kadusid; 3. määrab sensoorselt kihitamata pärmitainatoodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamisel tekkinud vigu	Mitteeristav hindamine
5. valmistab juhendamisel tehnoloogiliste juhendite alusel kihitatud pärmitainatooteid, järgides toidu- ja tööhutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	1. rakendab kihitamise tehnikat, saavutamaks taina kihilisust vastavalt tehnoloogilistele nõuetele; 2. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud pärmitainast soolaste ja magusate täidistega väikesaiu, kringleid ja punutisi, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid, järgides toidu- ja tööhutust ning vältides tooraine kadusid; 3. määrab sensoorselt kihitatud pärmitainatoodete vastavust kvaliteedinõuetele, tuues välja tekkinud vead ja põhjused	Mitteeristav hindamine
6. valmistab juhendamisel tehnoloogiliste juhendite alusel lamineeritud pärmitainatooteid, järgides toidu- ja tööhutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevate soolaste ja magusate täidistega lamineeritud pärmitainast tooteid, järgides toidu- ja tööhutust ning vältides tooraine kadusid; 2. määrab sensoorselt lamineeritud pärmitainast toodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu	Mitteeristav hindamine
7. pakendab juhendamisel nisutainatooteid,	1. loetleb pakendamata ja pakendatud toidu	Mitteeristav hindamine

märgistab ja ladustab lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest	toidualase teabe esitamise nõuded vastavalt pakendiseadusele; 2. pakendab tooted, kasutades erinevaid pakkematerjale, säästes keskkonda ning lähtudes etteantud juhistest; 3. märgistab ja ladustab tooted juhendamisel vastavalt toiduseadusele ja toidu märgistamise korrale	
---	--	--

Mooduli jagunemine

<p>Nisutainatoodete valmistamine</p> <p>Auditoorne õpe 70 Iseseisev õpe 84 Praktiline töö 210</p>	<p>Alateemad</p> <p>Nisutaignast toodete valmistamine:, Nisutaigna valmistamine, taigna kääritsemine Tükeldamine Eelkergitamine Vormimine Viimistlemine Kergitamine Küpsetamine Jahutamine Pakendamine Külmutamine Nisutaignast tooted: Lauasaiad, sepikud Kuklid (lõigetega / mustriga/ puistega) Punutised Plaadisaiad Vormitooted Juuretisesaiad Kooriktooted Rahvustooted Pooltooted Seadmed Õpimapp Töölehed Tagasiside praktika ja teooria kohta</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>iseloostab nisutainatoodete valmistamiseks kasutatavat toorainet juhendi alusel kirjeldab pagaritoodete valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel valmistab juhendamisel tehnoloogiliste juhendite alusel pärmita nisutainatooted, järgides toidu- ja tööhutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid valmistab juhendamisel tehnoloogiliste juhendite alusel kihitamata pärmitainatooted ja juuretise tooteid, järgides toidu- ja tööhutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid valmistab juhendamisel tehnoloogiliste juhendite alusel kihitatud</p>
--	---	--

		pärmitainatooteid, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid valmistab juhendamisel tehnoloogiliste juhendite alusel lamineeritud pärmitainatooteid, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid pakendab juhendamisel nisutainatooted, märgistab ja ladustab lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest
Iseseisev töö	Suuline ja/või kirjalik tagasiside praktilise töö kohta, töö tulemuse jäädvustused (fotona), hinnangud oma tööle ja töö tulemusele.	
Praktiline töö	Nisutainatoodete praktiline valmistamine õppeprotsessis	
Hindamisülesanded	Praktiline hindamisülesanne	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on praktilistest tundidest osavõtt Moodulihinne kujuneb hindelisest praktilisest tööst ja iseseisvast tööst	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Kõik praktilised tööd teostatud. Iseseisvad töö esitatud. Hindamisülesanne positiivselt sooritatud., 1. nimetab põhitoorained ja nende kasutamise põhimõtted</p> <p>2. tunneb ära ja nimetab pagari töös kasutatavad nisujahu tüübid</p> <p>3. tunneb ära pagari töös kasutatavaid tooraineid: tangained, rasvained, munad ja munatooted, lõhna- ja maitseained, suhkrud, kergitusained, lihad, aedviljad, puuviljad, marjad, piimatooted, tärklised, tarrendained</p> <p>4. teab põhitoorainete säilitamise nõudeid vastavalt toiduohutusele</p> <p>5. loeb põhilise info toiduaine pakendilt, 1. kirjeldab juhendamisel pärmita nisutainast pagaritoodete valmistamise tehnoloogiaid ja küpsetusnõudeid</p> <p>2. kirjeldab juhendamisel kihitamata pärmitainast pagaritoodete valmistamise tehnoloogiaid ja küpsetusnõudeid</p> <p>3. kirjeldab juhendamisel kihitatud pärmitainast pagaritoodete valmistamise tehnoloogiaid ja küpsetusnõudeid</p> <p>4. kirjeldab lamineeritud pärmitaina kihitamise protsessi ja selle mõju toodete tekstuurile, 1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erineva tehnoloogiaga pärmita nisutainast lameleiva, näkileiva, küpsetuspulbri või soodaga kergitatud saia, kasutades sobivaid seadmeid, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid;</p> <p>2. määrab sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades pärmita kihitamata nisutainatoodete valmistamise</p>	

	<p>ja küpsetamise vigu;, 1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitamata pärmitainast plaadipirukad, rullsaiaid, pirukad ja pitsad, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid, kasutades sobivaid seadmeid, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid;</p> <p>2. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel juuretiseiga tooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid, kasutades sobivaid seadmeid, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid;</p> <p>3. määrab sensoorselt kihitamata pärmitainatoodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamisel tekkinud vigu., 1. rakendab kihitamise tehnikat, saavutamaks taina kihilisust vastavalt tehnoloogilistele nõuetele;</p> <p>2. 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;</p> <p>3. määrab sensoorselt kihitatud pärmitainatoodete vastavust kvaliteedinõuetele, tuues välja tekkinud vead ja põhjused., 1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevate soolaste ja magusate täidistega lamineeritud pärmitainast tooteid, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid;</p> <p>2. määrab sensoorselt lamineeritud pärmitainast toodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu., -loetleb pakendamata ja pakendatud toidu toidualase teabe esitamise nõuded vastavalt pakendiseadusele</p> <p>-pakendab tooted, kasutades erinevaid pakkematerjale, säästes keskkonda ning lähtudes etteantud juhistest</p> <p>-märgistab ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja toidu märgistamise korrale,</p>
--	---

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, õppevideo, rühmatöö, temakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus, e-õpe
Hindamismeetodid	<p>Praktiline ülesanne:</p> <p>Tehnoloogilise kaardi kasutamine tooraine arvestuses- kaalub juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel toote valmistamiseks vajalikud toorained ja valmistab tootmiseks ette korraldades oma tööd otstarbekalt ja säästlikult</p> <p>I valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel nisutaigna</p> <p>II tükeldab, vormib, viimistleb</p> <p>III küpsetab, jahutab ja pakendab tooted</p> <p>Praktilise töö lõpus toimub õpilase enesehindamine.</p> <p>Vestluse käigus õpilane kirjeldab erinevate probleemsituatsioonide lahendamist.</p> <p>Praktiline ülesanne:</p> <p>Tehnoloogilise kaardi kasutamine tooraine arvestuses- kaalub juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel toote valmistamiseks vajalikud toorained ja valmistab tootmiseks ette korraldades oma tööd otstarbekalt ja säästlikult</p> <p>ÕV I ja II kohta on üks hindamisülesanne</p> <p>Praktilise töö lõpus toimub õpilase enesehindamine.</p> <p>Vestluse käigus õpilane kirjeldab erinevate probleemsituatsioonide lahendamist.</p>
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on praktilistest tundidest osavõtt Moodulihinne kujuneb toote hindamisest ja iseseisvast tööst

sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele
�ppematerjalid	E.Kiisman, M.Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitrile“. Atlex, Tartu 2012 http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/ http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impresum/ Tehnoloogilised kaardid Ohutusjuhendid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Rukkitainatoodete valmistamine	4	Moonika Veedla, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel rukkitainast pagaritooted, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		24 tundi	60 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. iseloomustab juhendamisel rukkitainatoodete valmistamiseks kasutatavat toorainet	1. tunneb ära ja nimetab pagari töös kasutatavad rukkijahu tüübid; 2. nimetab rukkitainast pagaritoodete valmistamisel kasutatavad toorained arvestades küpsetusomadusi	Mitteeristav hindamine
2. kirjeldab juhendi alusel rukkitainatoodete valmistamise tehnoloogiat	1. kirjeldab pärmita, pärmiga ja juuretisega rukkitainatoodete valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel	Mitteeristav hindamine
3. valmistab juhendamisel tehnoloogiliste juhendite alusel rukkitainast pagaritooted, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pärmiga rukkitainatooted, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendid, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid; 2. valmistab juhendi alusel rukkijuuretise ja keedu, järgides toiduohutusnõudeid 3. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel juuretisega rukkitainatooted, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid; 4. määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades rukkitainatoodete valmistamisel tekkinud vigu	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Rukkitainatoodete valmistamine Auditoorne õpe 20	Alateemad Toorained Jahu	Seos õpiväljundiga iseloomustab juhendamisel rukkitainatoodete

<p>Iseseisev õpe 24 Praktiline töö 60</p>	<p>Linnased Suhkur ja magusained Seemned, pähklid Toorainete ettevalmistamine tootmiseks Seadmed taignasegamismasinad, vahustajad, taignatükeldajad ja –ümardajad, taignarullimismasinad, vormimismasinad, kerkekapid ja ahjud, jahutusja külmutusseadmed, pakkimismasinad Väiketöövahendid kaalud, krabad, noad, lõikurid, spaatlid, visplid, kausid, sõelad, ahjuplaadid, termomeetrid, lõikelauad, mõõtevahendid, käsikärud (togid), riivid, ahju-ja küpsetusvormid Tööohutus seadmete ja väiketöövahendite kasutamisel Seadmete ja töökoha puhastamine Ergonoomika Rukkitaigna segamine Rukkitaignast toodete vormimine, Rukkitaigna kergitamine Rukkitoodete küpsetamine Rukkitoodete vead Vee koguse arvutamine Küpsetuskadu, jahtumiskadu</p>	<p>valmistamiseks kasutatavat toorainet kirjeldab juhendi alusel rukkitainatoodete valmistamise tehnoloogiat valmistab juhendamisel tehnoloogiliste juhendite alusel rukkitainast pagaritooteid, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Õpimapp, tagasiside praktilise töö kohta</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Rukkitainatoodete praktiline valmistamine õppeprotsessis</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: Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on täitnud hindamisülesanded ja saavutanud tulemused vastavalt hindamiskriteeriumitele 1. tunneb ära ja nimetab pagari töös kasutatavad rukkijahu tüübid 2. nimetab rukkitainast pagaritoodete valmistamisel kasutatavad toorained arvestades küpsetusomadusi, 1. kirjeldab pärmita, pärmiga ja juuretisega rukkitainatoodete valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel, 1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pärmiga rukkitainatooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendid, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid; 2. valmistab juhendi alusel rukkijuuretise ja keedu, järgides toiduohutusnõudeid 3. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel juuretisega rukkitainatooteid, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid; 4. määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades rukkitainatoodete valmistamisel tekkinud vigu</p>	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, ideekaart, esitlus, õppevideo, e-õpe Praktiline töö Iseseisev töö
Hindamise meetodid	Praktiline töö: I valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel rukkitaigna II tükeldab, vormib, viimistleb rukkitaignast pagaritooteid III küpsetab, jahutab ja pakendab tooted Seadmed hinnatakse praktilises töös koos teiste ÕV Koostab elektroonilise õpimapi enamlevinud pagaritöödel kasutatavatest väikevahenditest Praktiline ülesanne: II osa Praktilise töö demonstratsioon: kaalub juhendamisel tehnoloogilise kaardi järgi toote valmistamiseks vajalikud toorained ja valmistab need ette pagaritoote valmistamiseks.
Lõimitud teemad	
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: õpiväljundid loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele
Õppematerjalid	E.Kiisman, M.Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitritele“. Atlex, Tartu 2012 http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/ http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/ Tehnoloogilised kaardid Ohutusjuhendid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Erinevast jahust pagaritoodete valmistamine	3	Moonika Veedla, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid pagaritoodete valmistamise alused ja lihtpagaritooted		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel erinevatest jahudest pagaritooteid, 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 valmistamiseks kasutatavaid tooraineid juhendi alusel	1. kirjeldab juhendi alusel erinevate jahu liikide mõju taina tekstuurile, kergitamisele ja lõpptootetele; 2. nimetab erinevast jahust pagari toote valmistamisel kasutatavad toorained ja nende mõju taina tekstuurile, kergitamisele ja lõpptootetele	Mitteeristav hindamine
2. valmistab juhendamisel erinevast jahust pagaritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevast jahust sepiku, karaski ja gluteenivaba pagari toote, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid; 2. määrab sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades toodete valmistamisel tekkinud vigu	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Erinevast jahust pagaritoodete valmistamine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 40	Alateemad Toorained Gluteenivabad jahud Tsöliaakia tehnoloogiline kaart Gluteenivabad tooted Sepikud Karaskid Küpsetamise vead	Seos õpiväljundiga kirjeldab erinevast jahust pagaritoodete valmistamiseks kasutatavaid tooraineid juhendi alusel valmistab juhendamisel erinevast jahust pagaritooteid tehnoloogilise juhendi

		alusel, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
Iseseisev töö	Suuline ja/või kirjalik tagasiside praktilise töö kohta, töö tulemuse jäädvustused (fotona), hinnangud oma tööle ja töö tulemusele	
Praktiline töö	Erinevatest jahudest pagaritoodete valmistamine õppekeskkonnas	
Hindamisülesanded	Praktiline hindamisülesanne	
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: Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on täitnud hindamisülesanded ja saavutanud tulemused vastavalt hindamiskriteeriumitele</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. kirjeldab juhendi alusel erinevate jahu liikide mõju taina tekstuurile, kergitamisele ja lõpptootele 2. nimetab erinevast jahust pagaritoote valmistamisel kasutatavad toorained ja nende mõju taina tekstuurile, kergitamisele ja lõpptootele, 1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevast jahust sepiku, karaski ja gluteenivaba pagaritoote, järgides toidu- ja tööhutust ning vältides tooraine kadusid; 2. määrab sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades toodete valmistamisel tekkinud vigu. 	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, ideekaart, arutelu, praktiline töö, töölehed, kordamisküsimused ja mängud digitaalses keskkonnas, info otsimine internetist, videote vaatamine, arvutusülesanded	
Hindamismeetodid	praktiline töö iseseisev töö	
Lõimitud teemad		
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		

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Abipagari praktika	15	Kadri Malmberg, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Osaliselt läbitud moodul Sissejuhatus abipagari kutseõpingutesse: toiduhügieen, tööhutus. Osaliselt läbitud moodul Nisutainatoodete valmistamine.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib isiklike praktikaeesmärke ning töötab praktikaettevõttes juhendamisel		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktika	Praktiline töö
14 tundi	76 tundi	270 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. koostab juhendamisel praktika dokumendid ja eesmärgid, lähtudes isiklikest arengueesmärkidest ja -vajadustest ning praktikajuhendist	<ol style="list-style-type: none"> koostab materjali praktikale asumiseks (lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale) lähtuvalt praktikajuhendist koostab juhendi abil keeleliselt ja vormiliselt korrektse CV ja avalduse koostab digivahendeid kasutades praktikaeesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit 	Mitteeristav hindamine
2. täidab juhendamisel praktikaülesandeid, kasutades ergonoomilisi töövõtteid, järgides toidu- ja tööhutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest ja isiklikest eesmärkidest	<ol style="list-style-type: none"> kirjeldab praktikaettevõtet kui organisatsiooni lähtuvalt praktikajuhendist kirjeldab ettevõtte toodete sortimenti lähtuvalt praktikajuhendist töötab juhendamisel ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorraeskirju, ergonoomia põhimõtteid, tööhutuse- ja hügieeninõudeid ja isikukaitsevahendeid valmistab juhendamisel ette toorained tootmiseks sh avab pakendid, kaalub, sõelub, puhastab toorained valmistab juhendamisel pagaritooteid lähtuvalt toote tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid tooraineid, väikevahendeid valmistab juhendamisel pagaritoodete täidiseid pakendab, markeerib ja ladustab juhendamisel pool- ja valmistooteid, 	Mitteeristav hindamine

	<p>kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid</p> <p>8. puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökoha</p> <p>9. töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega ja suheldes vastastikku toetaval viisil</p> <p>10. kirjeldab tooraine ja pakendite ning tehnoloogia ja ettevõtte keskkonnasõbralikkust ning jäätmekäitlust</p> <p>11. kirjeldab jäätmete sorteerimist praktikaettevõtte näitel</p>	
3. annab hinnangu praktika eesmärkide täitmisele lähtuvalt juhendist	<p>1. koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist</p> <p>2. annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutamisele lähtuvalt praktikajuhendist</p> <p>3. esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt, IT lahendusi kasutades</p>	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Abipagari praktika Iseseisev õpe 68 Praktika 270</p>	<p>Alateemad ABIPAGARI PRAKTILINE TÖÖ PRAKTIKAETTEVÕTTES Abipagari praktiline töö ettevõttes juhendamisel Töö planeerimine ja korraldamine Kaupade haldamine Toidutoorme eeltöötlemine Toitude valmistamine Toiduhügieen, tööohutus Seadmete kasutamine ja puhastamine Puhastus- ja korrastustööd</p>	<p>Seos õpiväljundiga koostab juhendamisel praktika dokumendid ja eesmärgid, lähtudes isiklikest arengueesmärkidest ja -vajadustest ning praktikajuhendist täidab juhendamisel praktikaülesandeid, kasutades ergonoomilisi töövõtteid, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest ja isiklikest eesmärkidest annab hinnangu praktika</p>
--	--	---

		eesmärkide täitmisele lähtuvalt juhendist
Iseseisev töö	Praktikapäeviku täitmine igapäevaselt	
Praktiline töö	Abipagari 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	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 hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: - praktika on sooritatud täies mahus</p> <p>- tagastatud allkirjastatud lepingud ja hinnanguleht</p> <p>- ettevõttepoolne praktikajuhendaja kinnitab õpiväljundite saavutamist ja hindamiskriteeriumite täitmist (hinnanguleht)</p> <p>- praktikapäevik on täidetud ja sissekanded piisavad</p> <p>- praktikaaruanne on koostatud ja esitatud, kõik aruande osad on piisavad</p> <p>- vestluse käigus tõendab abipagari kompetentside omandamist</p>	
Abipagari praktika/ eesti keel Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 6	Alateemad Praktikaaruande koostamine: oma praktilise töö analüüs, juhendaja hinnang ja enesehinnang oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutamisele. Praktikaaruande vormistamine arvutil. Praktikaaruande esitlemine.	Seos õpiväljundiga koostab juhendamisel praktika dokumendid ja eesmärgid, lähtudes isiklikest arengueesmärkidest ja -vajadustest ning praktikajuhendist annab hinnangu praktika eesmärkide täitmisele lähtuvalt juhendist
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	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik õpiväljundid on lävendi tasemel saavutatud, kõik iseseisvad tööd on arvestatud, kõik hindamisülesanded on hinnatud
Praktika planeerimine ja tagasiside Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 5 Praktiline töö 24	<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> <p>Seos õpiväljundiga koostab juhendamisel praktika dokumendid ja eesmärgid, lähtudes isiklikest arengueesmärkidest ja -vajadustest ning praktikajuhendist annab hinnangu praktika eesmärkide täitmisele lähtuvalt juhendist</p>
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	Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: 1. koostab materjali praktikale asumiseks (lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale) lähtuvalt praktikajuhendist 2. koostab juhendi abil keeleliselt ja vormiliselt korrektse CV ja avalduse 3. teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse lähtuvalt praktikajuhendist, 1. koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist 2. annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele lähtuvalt praktikajuhendist 3. esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt, IT-lahendusi kasutades</p>
Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, aruande koostamine, enesehinnang, esitlus, eesmärgistamine, iseseisev töö Praktiline töö,
Hindamismeetodid	Iseseisev töö Praktiline töö

	Suuline esitus
Lõimitud teemad	Õpitee ÕV1 ja ÕV4 lõimitud erialapraktika planeerimisega. Eesmärk püstitada õpitee eesmärgid erialast lähtudes ning leida praktikoht õpitee eesmärkidest tulenevalt sh praktikakoha leidmise ettevalmistus (e-kirja, kandideerimise dokumentide ja vestluse ettevalmistus).
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktika on sooritatud täies mahus. Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded (kirjalik ja praktiline) on sooritatud vähemalt lävendi tasemel I praktikaaruanne II juhendaja poolt täidetud hinnanguleht, III praktikapäevik IV praktika esitlus ja kaitsmine
sh lävend	“A” saamise tingimus: - praktika on sooritatud täies mahus - 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 abipagari kompetentside omandamist
Õppematerjalid	Praktikajuhend Praktika dokumentatsioon, praktikapäevik, hinnanguleht

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Erialased digipädevused	2	Natalja Hramtsova, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab arvutialast sõnavara, teksti- ja tabelitöötluste ning veebis navigeerimise põhimõtteid, kasutades neid juhendamisel informatsiooni hankimiseks, töötlemiseks, edastamiseks ning töös vajalikuks suhtluseks		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		12 tundi	20 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab teksti- ja tabelitöötluste ning esitluse loomise põhimõtteid, kasutab neid praktiliselt kutsealases tegevuses	<ol style="list-style-type: none"> 1. kasutab lihtsamat arvutialast sõnavara 2. järgib ohutusnõudeid kuvariga töötamisel 3. koostab ja vormistab juhendi alusel dokumendi 4. koostab ja vormistab juhendi alusel tabeli 5. koostab ja vormistab juhendi alusel esitluse 	Mitteeristav hindamine
2. mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja edastamiseks	<ol style="list-style-type: none"> 1. kirjeldab turvalist interneti kasutamist 2. sooritab internetis lihtsamaid erialase info otsinguid 3. hindab ja töötleb internetist leitud infot 4. kasutab elektronposti, vastab kirjadele 5. kasutab pilveteenuseid info salvestamiseks ja kogumiseks 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Erialased digipädevused Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 20	Alateemad Arvutialased põhimõisted: riistvara ja tarkvara, Arvuti kasutamine ja korrashoid -töölaud, failihaldus, otsingute tegemine, failide lihtne redigeerimine, prindihaldus. Ohutus kuvariga töötamisel. Tekstitöötlus: põhioperatsioonid, dokumendi muutmine, andmete sisestamine, andmete märgistamine, kopeerimine, teisaldamine ja kustutamine, teksti ja lehekülje kujundamise põhivõtted, dokumendi viimistlemine, päis ja jalus, printimine, objektide lisamine dokumendile - tabelid, pildid Tabelitöötlus: dokumendi loomine ja muutmine, põhioperatsioonid, andmete märgistamine, kopeerimine, teisaldamine, kustutamine, read ja veerud, valemid ja funktsioonid, kujundamine, diagrammid ja objektid, printimine	Seos õpiväljundiga mõistab teksti- ja tabelitöötluste ning esitluse loomise põhimõtteid, kasutab neid praktiliselt kutsealases tegevuses mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja

		edastamiseks
Iseseisev töö	Oma töö ja eriala kohta teabe hankimine ning selle esitamine kirjaliku tööna.	
Praktiline töö	Praktilised harjutusülesanded arvutis. Arvutialase terminoloogiaga tutvumine ja töölehe küsimustele vastamine. Dokumendi koostamine juhendamisel. Töö nõuetekohane vormistamine. Erialaste digisüsteemidega tutvumine ja nende kasutamise harjutamine.	
Hindamisülesanded	Koostab ja vormistab juhendamisel kirjaliku töö: - kasutab internetipõhiseid allikaid, viitab nendele; - koostab dokumendi (või esitluse); - edastab töö elektrooniliselt	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	<ul style="list-style-type: none"> · “A” saamise tingimus: · kasutab arvutialast sõnavara; · järgib ohutusnõudeid arvutiga ja kuvariga töötamisel; · koostab ja vormistab juhendi alusel dokumendi; · koostab ja vormistab juhendamisel tabeli, · kirjeldab turvalist interneti kasutamist; · sooritab internetis erialase info otsinguid; · hindab ja töötleb juhendamisel internetist leitud infot; · kasutab elektronposti, vastab kirjadele; · kasutab pilveteenuseid info salvestamiseks ja kogumiseks 	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, praktiline töö, harjutusülesanded	
Hindamise meetodid	Tööleht: interneti kasutamise turvalisus Iseseisev töö Praktiline töö Ettekanne/esitlus	
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: Koostab ja vormistab juhendamisel tööd arvutis (praktikatagasiside, iseseisvad tööd, hindamisülesanne).	
Õppematerjalid	Tekstidokumendi loomine Word 2007 - 2010 abil” Riina Reinumägi; “Excel 2007 - 2010 käsiraamat” Riina Reinumägi; “MS Excel raamatupidaja ja finantsjuhi teenistuses” Riina Reinumägi; Praktikaaruande koostamise juhend	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	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 Klientide soovid ja ootused Eri kliendirühmade vajadused Soovide kindlakstegemine Ootuse tekkimise protsess Klienditeenindaja ja ettevõtte Kutse-eeetika 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
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: hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	

Õppemeetodid	Loeng, arutelu, rühmatöö, rollimäng, probleemülesannete lahendamine praktiline töö
Hindamise meetodid	Rühmatöö esitlus: Külastaja ootused ja soovid Tööleht: klienditeenindaja rollid ja ülesanded Rühmatöö: klienditeenindaja ettevõtte maine kujundaja
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: hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
Õppematerjalid	Esmamulje teeninduses - http://cmsimple.e-uni.ee/esmamulje_teeninduses/ - VANKeR programmi raames Teeninduskett - http://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/ - VANKeR programmi raames Vealukorrad teeninduses - http://cmsimple.e-ope.ee/vealukorrad/ - VANKeR programmi raames Klientide rühmitamine - http://cmsimple.e-ope.ee/klientide_ryhmitamine/ - VANKeR programmi raames

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Kutsealane eesti keel	2	Eha Taim, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	-		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb töösituatsioonides, kasutab erialast sõnavara		
	Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	
	40 tundi	12 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 retsepti kasutades abivahendeid 	Mitteeristav hindamine
2. suhtleb erialastes töösituatsioonides eesti keeles	<ol style="list-style-type: none"> 1. suhtleb juhendamisel lihtsates töösituatsioonides, sõnastab oma mõtted arusaadavas eesti keeles 2. kasutab pagaritöö alast eestikeelset terminoloogiat 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Kutsealane eesti keel Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Tähestik, hääldused Lausete koostamine Pagaritooted Toorained Pooltooted Töötapid Retseptid Mõõtühikud, kogused Väiketöövahendid, seadmed Viisakusväljendid, tervitamine, pöördumised Ajad Tööruumid, olmeruumid	Seos õpiväljundiga mõistab lihtsat erialast teksti, saab aru igapäevatööga seotud erialastest terminitest suhtleb erialastes töösituatsioonides eesti keeles
Iseseisev töö	Erialase tekstiga tutvumine, selle sisu kohta ülesande sooritamise, küsimustele vastamine.	

Praktiline töö	Eesti keele 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 arusaadavas eesti keeles 2. kasutab pagaritöö alast eestikeelset terminoloogiat

Õppemeetodid	lugemine, tõlkimine, kirjutamine, rühmatöö, töölehed, iseseisev töö
Hindamismeetodid	Suhtlusülesanne: dialoog töösituatsioonist
Lõimitud teemad	
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	Õpetaja koostatud materjalid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Kutsealane inglise keel	2	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	
40 tundi		12 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab lihtsat erialast teksti, saab aru igapäevatööga seotud erialastest terminitest	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	Mitteeristav hindamine
2. suhtleb lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides	1. suhtleb juhendamisel lihtsates töösituatsioonides, sõnastab oma mõtted arusaadavalt 2. saab aru lihtsamatest tööalastest korraldustest	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Kutsealane inglise keel Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Tähestik, hääldused Lausete koostamine Pagaritooted Toorained Pooltooted Tööetapid Retseptid Mõõõtühikud, 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	<p>“A” saamise tingimus: Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel</p> <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 retsepti kasutades abivahendeid, 1. suhtleb juhendamisel lihtsates töösituatsioonides, sõnastab oma mõtted arusaadavalt <p>2. saab aru lihtsamatest tööalastest korraldustest</p>

Õppemeetodid	rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, arutelu, dialoog, iseseisev töö, lugemine, tõlkimine, kirjutamine, rühmatöö, töölehed, iseseisev töö
Hindamismeetodid	Suhtlusülesanne: dialoog töösituatsioonist
Lõimitud teemad	
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	<p>Stott, R.Revell “Highly Recommended English for the hotel and catering industry - õpik ja töövihik, 2004</p> <p>T.Scott, A. Buckingham “ At Your Service” 1997</p> <p>V. Raid “Sõnavara restoranipidajale” 2000</p> <p>A. Pikver “Increase Your Vocabulary” 1998</p> <p>A. Jaagus, T.Libek “Kitchen Communication” 2005</p> <p>S. Redman, R. Gairns “ Test Your English Vocabulary in use” 2000</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Kutsealane vene keel	2	Aviva Gubaidulina, 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	
40 tundi		12 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 retsepti, 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 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Kutsealane vene keel Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Tähestik, hääldused Lausete koostamine Pagaritooted Toorained Pooltooted Töötapid Retseptid Mõõõtühikud, 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	<p>“A” saamise tingimus: Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel</p> <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 retsepti, kasutades abivahendeid, 1. suhtleb juhendamisel lihtsates töösituatsioonides, sõnastab oma mõtted arusaadavalt <p>2. saab aru lihtsamatest tööalastest korraldustest</p>

Õppemeetodid	rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, arutelu, dialoog, iseseisev töö, lugemine, tõlkimine, kirjutamine, rühmatöö, töölehed, iseseisev töö
Hindamise meetodid	Suhtlusülesanne: dialoog töösituatsioonist
Lõimitud teemad	
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	<p>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.</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Muretainatoodete valmistamine	3	Moonika Veedla, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel muretainatooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		18 tundi	50 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab juhendamisel muretainatooteid, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid	1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel muretainast lihtsamaid kondiitritooteid (küpsiseid, soolaseid ja magusaid pirukaid), järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid 2. hindab sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele hindamislehe alusel, määrates toote vead koos tekkepõhjustega	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Muretainatooted Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 50	Alateemad Liivataigna valmistamine Muretaigna valmistamine Liivataignast toodete vormimine, küpsetamine, jahutamine, küpsetusjärgne viimistlemine	Seos õpiväljundiga valmistab juhendamisel muretainatooteid, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid
Iseseisev töö	Õpimapp: praktiliste tööde retseptid ja tehnoloogilised kirjeldused	
Praktiline töö	juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel muretaignatoodete valmistamine	
Hindamisülesanded	juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel muretaigna ja sellest ühe toote valmistamine	
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: Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on täitnud hindamisülesanded ja saavutanud tulemused vastavalt hindamiskriteeriumitele. - valmistab tehnoloogilise juhendi alusel muretainast lihtsamaid kondiitritooteid (küpsiseid, soolaseid ja magusaid pirukaid), järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid; - hindab sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele hindamislehe alusel, määrates toote vead koos tekkepõhjustega	

Õppemeetodid	
Hindamismeetodid	Töölehed: toorained ja taigna valmistamise tehnoloogia Praktiline töö: juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel muretaigna ja sellest ühe toote valmistamine Õpimapp: praktiliste tööde retseptid ja tehnoloogilised kirjeldused
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on praktilistel töödel osalemine. Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded (kirjalik -ja, praktiline) on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
sh lävend	“A” saamise tingimus: Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded (kirjalik -ja, praktiline) on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman, 2005, “Küpsetuskunst” Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex Pagariõppe põhikursuse õppematerjal www.innove.ee Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Pagaritoodete kujundus ja kaunistamine	2	Moonika Veedla, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab juhendamisel pagaritoodetel erinevaid kaunistusvõtteid, 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 juhendamisel toote, kasutades erinevaid pumateid, glasuure, puisteid, želeesid ja kaunistustaignaid ning järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid	1.valmistab juhendi alusel taignast kaunistuselemente, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid 2.kasutab toote kujunduses erinevaid kaunistusi ja loob neist kompositsiooni 3.kaunistab piparkooke või küpsiseid suhkruglasuuriga 4.kasutab pärmitainatoodete ja rukkitainatoodete kergitamisel kergituskorve 5.kaunistab pärmitainatoodeteid ja rukkitainatoodeteid lõigetega 6.kaunistab pagari-tooteid kasutades šabloone 7.kaunistab ja kujundab juhendamisel toote, kasutades erinevaid pumateid, glasuure, puisteid ja želeesid	Mitteeristav hindamine
2. valmistab juhendamisel kunstipärase sisu ja vormiga tooteid	1.valmistab juhendamisel värvilisi taignaid, kasutades värvilisi tooraineid ja toiduvärve 2.valmistab erikujulisi pagari-tooteid	Mitteeristav hindamine

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

	Puisted Soolataigen Kaunistuspärmitaigen Rukkikaunistustaigen Kuumutamise teel valmistatavad želed erikujulised pagaritooted (pühadetooted, lastepärased saiad) piparkoogid ja küpsised Suhkruglasuur lõigete tegemine kergituskorvide kasutamine shabloonide valmistamine ja kasutamine	puisteid, želesid ja kaunistustaignaid ning järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid valmistab juhendamisel 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	
Praktiline töö	Kaunistatud pagaritoodete praktiline valmistamine õppeprotsessis	
Hindamisülesanded	Praktiline hindamisülesanne	
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, rühmatöö, teemakohased harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, ideekaart, iseseisev töö, esitlus
Hindamismeetodid	Praktiline töö, iseseisev töö
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Eeldus mooduli hindamisele pääsemiseks : sooritatud praktilised tööd täies mahus Iseseisvad tööd esitatud
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded sooritatud lävendi tasemel
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitrile“, Tartu 2005 Pagariõppe põhikursuse õppematerjal: http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/%C3%95ppekava/Pagari%C3%B5ppe%20p%C3%B5hikursuse%20%C3%B5ppematerjal_%C3%B5pik.pdf

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

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Peoteenindus	1	Merike Kolde, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Majutamise ja tootlustamise valdkonna alused; moodul 4 - Teeninduse alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib juhendamisel meeskonnatööna peoteeninduse, teeb ettevalmistused teeninduseks, serveerib road ja joogid, teenindab kliente ning töötab meeskonna liikmena		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
4 tundi		6 tundi	16 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib juhendamisel peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele	-kirjeldab juhendi alusel peoteeninduse põhimõtteid; -planeerib meeskonnatööna vastavalt menüüle vajaminevad serverimisvahendid, töövahendid, saalitööd	Mitteeristav hindamine
2. teostab meeskonnatööna ettevalmistus- ja järeltööd teenindusruumides	-planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab juhendamisel teenindusruumis söögilaudu ja selvelaudu -teeb juhendamisel eelkatteid vastavalt menüüle -teostab sündmuse lõppedes korrastustööd	Mitteeristav hindamine
3. teenindab külalisi juhendamisel ja meeskonnas	-kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest -järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid -töötab meeskonna liikmena, annab hinnangu enda ja meeskonna tegevusele	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Peoteenindus	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 16	1. Peoteeninduse planeerimine: -Peoteeninduse liigid, vastuvõttude liigid -Teeninduse liigid -Ruumi planeerimine -Mööbli vajaduse ja paigutuse planeerimine	planeerib juhendamisel peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele teostab meeskonnatööna

	<ul style="list-style-type: none"> -Lauakatmisvahendite vajaduse planeerimine -Ruumi- ja lauakaunistuste kavandamine -Muu vajaliku planeerimine: lillede ja kingituste paigutamise võimalus, riiete paigutamise võimalus, tualettruumid 2. Peoruumide ettevalmistamine: <ul style="list-style-type: none"> -ruumide korrastamine, -mööbli paigutamine, -ruumi kaunistamine, -laudade linutamine, katmine ja kaunistamine, -lõplik korrastus 3. Peoteeninduse läbiviimine: <ul style="list-style-type: none"> -külaliste vastuvõtmine ja teenindamine -roogade ja jookide serveerimine -ootamatute olukordade lahendamine 4. Korrastustööd peoteeninduse järgselt <ul style="list-style-type: none"> -kasutatud vahendite, laudade ja ruumide koristamine -lauanõude pesu ja ladustamine 	ettevalmistus- ja järeltööd teenindusruumides teenindab külalisi juhendamisel ja meeskonnas
Iseseisev töö	Peoteeninduse planeerimise ülesanne. Peoteeninduse järgselt hinnangu andmine enda ja meeskonna tegevusele, kordaminekutele ja õppetundidele.	
Praktiline töö	Peoteeninduse erinevate etappide planeerimine. Peoteeninduse ettevalmistamine ja läbiviimine praktiliselt.	
Hindamisülesanded	Peoteeninduse planeerimine, ettevalmistamine ja läbiviimine praktiliselt.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on: Sooritatud iseseisvad tööd. Sooritatud hindamisülesanne: Peoteeninduse ettevalmistamise ja läbiviimise planeerimine vastavalt tellimusele. Praktiline ürituse teostamine: teeninduse ettevalmistus, teenindus, teeninduse järeldoimingud.	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Mooduli hindamisülesanded, iseseisvad ja praktilised tööd on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumidele vähemalt lävendi tasemel.	

Õppemeetodid	Ideekaart. Praktiline töö juhendamisel meeskonnatööna.
Hindamise meetodid	Praktiline töö. Enesehinnang.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinnatakse osalemist praktilises töös peoteeninduse planeerimisel, ettevalmistamisel ja läbiviimisel ning tehtud töödele hinnangu andmist iseseisva tööna.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Sooritatud mooduli hindamisülesanne, iseseisvad ja praktilised tööd vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Kotkas, M., Roosipõld, A. Restoraniteenindus. 2010, Argo. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. Teenindamise kunst. 2013, Argo.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Toiduvalmistamise alused	2	Eda Vallimäe, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul: Toiduohutus		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust, mõistab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid puhastuse ja hügieeni seisukohalt ning rakendab juhendamisel toiduainete käitlemise põhilisi võtteid ja töökorralduse põhimõtteid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		12 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust, tunneb eritoitumise aluseid	<ol style="list-style-type: none"> 1. kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja selle põhimõtteid, lähtudes toidupüramiidist 2. kirjeldab juhendamisel erinevate toitumisvajadustega kliendirühmi ja nimetab neile sobivaid toiduaineid ja toite 3. nimetab toitained ning loetleb toiduaineid, mis on valkude, rasvade ja süsivesikute peamiseks allikateks 	Mitteeristav hindamine
2. kirjeldab juhendamisel toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidu käitlemisel	<ol style="list-style-type: none"> 1. kirjeldab töökoha korraldamist köögis, tööde järjekorda ja ajastamist lähtuvalt valmistatavast toidust ning enesekontrolliplaanist 2. loetleb isikliku hügieeni nõudeid toiduvalmistamisel ja serveerimisel lähtudes toiduhügieeni nõuetest 3. selgitab mikroorganismide arengut soodustavate tegureid ja kirjeldab meetmeid nende arengu takistamiseks lähtuvalt toiduohutusest 4. loetleb ja kirjeldab kiirestiriknevate toiduainete säilitamise nõudeid ja võimalusi toiduohutusest lähtuvalt 	Mitteeristav hindamine
3. valmistab ja serveerib juhendamisel lihtsamaid toite ja jooke, järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid	<ol style="list-style-type: none"> 1. korraldab ja hoiab korras oma töökoha, järgides tööohutuse ja toiduhügieeninõudeid 2. valib, tehnoloogilisest kaardist lähtudes, toiduainete käitlemise töövõtted ja -vahendid 3. valmistab ja serveerib juhendamisel ja juhendi 	Mitteeristav hindamine

alusel lihtsamaid toite ja jooke
4. puhastab ja korrastab toiduainete käitlemise
ruumid ja vahendid, järgides tööohutuse nõudeid

Mooduli jagunemine

<p>Toiduvalmistamise alused</p> <p>Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Toitumine Tervislik toitumine (vajadus, tähtsus, põhimõtted) Toiduring ja toidupüramiid Toidu tähtsus Esmavajalikud toiduained ja nende mõju organismile Toitained Toidu ja toitainete energeetiline väärtus Eritoitumine</p> <p>2. Nõuded toitlustusettevõtetele toiduainete käitlemisel ja töö korraldamisel Isiklik hügieen Toiduhügieen Toiduainete säilitamine Mikroorganismid Seadusandlus Enesekontrolliplaan</p> <p>3. Toiduvalmistamise alused Toiduained Toiduainete külm- ja kuumtöötlemine Kaod toiduainete töötlemisel Toitude ja toiduainete säilitamine Tehnoloogiline kaart Töövahendid ja seadmed toidu valmistamisel ja serveerimisel, nende kasutamine ja hooldus Praktiline töö köögis Oma töökoha korraldamine Isiklik ja toiduhügieen Puhastus- ja koristustööd toitlustusettevõtte ruumides (köök, ladu, söögisaal, abiruumid)</p> <p>4. Toitude ja jookide serveerimine Toitude ja jookide serveerimine: istuvas lauas, selvelauas (kohvilaud, buffet) Laua katmine ja lauakombed erinevat liiki laudade puhul</p>	<p>Seos õpiväljundiga mõistab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust, tunneb eritoitumise aluseid kirjeldab juhendamisel toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidu käitlemisel valmistab ja serveerib juhendamisel lihtsamaid toite ja jooke, järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Toitumisõpetus: Ühe päeva koolilõuna menüü toitainelise koostise võrdlus saiakeste, šokolaadi-, limonaadimenüüga. Kommentaari ja põhjendused lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest.</p>	

	Oma toitumise jälgimine ja analüüs. Õpimapi koostamine tehtud praktilistest töödest.
Praktiline töö	Toitude ja jookide valmistamine ning serveerimine õppekeskkonnas
Hindamisülesanded	Praktiline hindamisülesanne: -planeerib rühmatööna tervislikud toidud ja joogid argipäevasele, pidusöögi- või selvelauale; -valmistab toidud ja joogid ning serveerib lauale; -teostab puhastus- ja korrastustööd köögis ning serveerimisruumis.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: - planeerib juhendamisel rühmatööna tervislikud toidud ja joogid argipäevasele, pidusöögi- või selvelauale; - planeerib oma töö ja korraldab töökoha; - valmistab ja serveerib söögid ja joogid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või juhendamisel; - töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid; - töötab meeskonna liikmena; - esitleb valmistatud toite ja jooke külalisele; - teostab järeltööd, puhastus- ja korrastustööd; - annab hinnangu enda ja meeskonna tegevusele

Õppemeetodid	Rühmatöö, praktiline töö, kombineeritud loeng
Hindamise meetodid	Ülesanne/harjutus Iseseisev töö Praktiline töö
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Rekkor, S, Kersna, A., Merits, M. Roosipõld, A. 2008 Toitlustuse alused Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. 2010. Toiduvalmistamine suurköögis. Tallinn: Argo. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. 2007. Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo. Kikas, H., Koger, E. 2004. Toidukaubad. Tallinn: Ilo Keppart, V. 2011. Keskkonnakaitse, jäätmekäitlus. Tallinn: Argo Toiduhügieeni algkursus - http://toiduhygieenialgkursus.edicypages.com/et

	<p>GN-nõud toidu valmistamisel ja väljastamisel - http://www.teeninduskool.ee/eope/gnnoud/ Toitumisõpetuse alused - http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/ Menüü toitainelise ja energeetilise väärtuse arvutamine ja kliendi vajadustega arvestamine - http://www.teeninduskool.ee/eope/menuu/</p>
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Õpioskused	2	Kristina Markii, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et kasvab õppija teadlikkus oma õppimist paremini korraldada – tulemuslikumaks ja nauditavamaks muuta, olla motiveeritum ja enesekindlam		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
40 tundi		12 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab juhendamisel ennast kui õppijat ja toob välja soovitusi õppimise efektiivsemaks muutmiseks	<ol style="list-style-type: none"> 1. koostab koostöös õpetajaga testidel põhineva enese kui õppija analüüsi ja soovitusel, millega selline õppijatüüp võiks arvestada 2. nimetab ja kasutab erinevaid õppimisvõtteid 3. nimetab õpioskusi, rakendab erinevaid eesmärgistamise ja eneserefleksiooni võtteid 4. uurib nädala jooksul oma ajakasutust ning selle kokkukõla enda prioriteetidega ja tutvustab võimalikke endale sobivaid tegevuskavade vorme 	Mitteeristav hindamine
2. teadvustab õppimist soodustavaid ja raskendavaid tegureid nii grupis kui individuaalselt	<ol style="list-style-type: none"> 1. nimetab ebaeduga toimetuleku erinevaid viise 2. tunneb ära stressi ilminguid 3. toob näiteid efektiivsete ja ebaefektiivsete viiside kohta pingetest vabanemiseks. 4. koostab situatsioonist lähtuva kolmeosalise kehtestava minasõnumi 5. nimetab grupi arengufaase, rolle grupis, kirjeldab koostöö kujunemist 6. harjutab koostööst probleemilahendamist 7. märkab ebaefektiivseid probleemilahendusviise 8. esitleb ennast 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Õpioskused Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Sissejuhatus (häälestus kursuseks, ajurünnak, ootused kursusele, rühma kokkulepped) Mina kui õppija (õppimise mõiste, eesmärk, õpistiilid, eneseanalüüs)	Seos õpiväljundiga kirjeldab juhendamisel ennast kui õppijat ja toob

	<p>Õpilase ja õpetaja roll (isiksuse ja rolli eristamine, rollikaart)</p> <p>Õpioskused ja eesmärgid</p> <p>Õppimisvõtted (mnemotehnilised võtted, lugemine kui protsess, idee-, mõiste- ja mõttekaart, konspekterimine, loovus)</p> <p>Õppimise saboteerimine ja valikud</p> <p>Intelligentsus ja õppimine (multiintelligentsus, kirjatöö alustamine)</p>	<p>välja soovitusi õppimise efektiivsemaks muutmiseks</p> <p>teadvustab õppimist soodustavaid ja raskendavaid tegureid nii grupis kui individuaalselt</p>
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: Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on täitnud hindamisülesanded ja saavutanud tulemused vastavalt hindamiskriteeriumitele</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. koostab koostöös õpetajaga testidel põhineva enese kui õppija analüüsi ja soovitusel, millega selline õppijatüüp võiks arvestada. 2. nimetab ja kasutab erinevaid õppimisvõtteid. 3. nimetab õpioskusi, rakendab erinevaid eesmärgistamise ja eneserefleksiooni võtteid 4. uurib nädala jooksul oma ajakasutust ning selle kokkukõla enda prioriteetidega ja tutvustab võimalikke endale sobivaid tegevuskavade vorme., 1. nimetab ebaeduga toimetuleku erinevaid viise, 2. tunneb ära stressi ilminguid 3. toob näiteid efektiivsete ja ebaefektiivsete viiside kohta pingetest vabanemiseks. 4. koostab situatsioonist lähtuva kolmeosalise kehtestava minasõnumi 5. nimetab grupi arengufaase, rolle grupis, kirjeldab koostöö kujunemist. 6. harjutab koostööst probleemilahendamist 7. märkab ebaefektiivseid probleemilahendusviise 8. esitleb ennast 	
Õppemeetodid	loeng, rühma- ja paaristöö, iseseisev töö, rollimäng, situatsioonianalüüs, ajurünnak, loovusharjutused, idee- ja mõistekaardi koostamine, miniprojekt, õpimapp, esitlus, mõttega lugemine, diskussioon, juhtumi uurimine, intervjuu, SWOT-analüüs, draama	
Hindamismeetodid	<ol style="list-style-type: none"> 4. Uurib nädala jooksul oma ajakasutust ning selle vastavust seatud prioriteetidega ja tutvustab võimalikke endale sobiva tegevuskava vorme. 5. sõnastab eneserefleksioonist lähtuvalt enda arengueesmärgid ja tegevuskava, kasutades õpitud võtteid. 6. Teeb kokkuvõtte kogetud õppimisvõtetest ja nende edasisest kasutamisevõimalustest õppijana 	
Lõimitud teemad		
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	1. Avatud Meele Instituut „Õppides loon ennast“ (K. Tani-Jürisoo, A. Loodus, K. Hango, V. Murutar) – õpetajaraamat, töö- ja infolehed ning jaotusmaterjalid õpilastele 2. http://www.syg.edu.ee/~peil/opi_oppima/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Lõpueksam	0	Eha Taim, Moonika Veedla, Reelika Maasik, Eha Taim
Nõuded mooduli alustamiseks	-		
Mooduli eesmärk	Lõpueksam		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Lõpueksam	-	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Lõpueksam Auditoorne õpe 0	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -	

Õppemeetodid	
Hindamismeetodid	
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	-
sh lävend	“A” saamise tingimus: -
Õppematerjalid	