

KINNITATUD

Kooli direktori KK nr 1-1/35 26.06.2020

Kooskõlastatud kooli nõukoguga protokoll nr. 5 - 15.06.2020

OLUSTVERE TEENINDUS- JA MAAMAJANDUSKOOL

PAGARI- JA KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA ERIALA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Tase 4, kutsekeskharidusõppe esmaõpe, maht 180 EKAP,

Statsionaarne õppevorm

SISUKORD

PÕHIÕPINGUD.....	4
Moodul nr. 1 - TOIDUTÖÖSTUSE VALDKONNA ALUSED	4
Moodul nr. 2 - TOIDUOHUTUS.....	6
Moodul nr. 3 - ÕPITEE JA TÖÖ MUUTUVAS KESKKONNAS	9
Moodul nr. 4 - LIHTPAGARITOODETE VALMISTAMINE NISUTAINAST.....	13
Moodul nr. 5 - LIHTPAGARITOODETE VALMISTAMINE RUKKITAINAST	15
Moodul nr. 6 - ERINEVATEST JAHUDEST TAINATOODETE VALMISTAMINE	17
Moodul nr. 7 - VALIKPAGARITOODETE VALMISTAMINE.....	19
Moodul nr. 8 - PAGARI PRAKTIKA	22
Moodul nr. 9 - KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA	24
Moodul nr. 10 - KOOKIDE JA TORTIDE VALMISTAMINE.....	26
Moodul nr. 11 - MAIUSTUSTE VALMISTAMINE	29
Moodul nr. 12 - KÜLMUTAMINE JA PAKENDAMINE	31
Moodul nr. 13 - KONDIITRI PRAKTIKA.....	33
VALIKÕPINGUD	36
Moodul nr. 14 - TEENINDAMINE JA MÜÜGITÖÖ.....	36
Moodul nr. 15 - KUTSEALANE LIIKUMINE.....	38
Moodul nr. 16 - TOOTEARENDEUS	40
Moodul nr. 17 - ERIALANE INGLISE KEEL.....	41
Moodul nr. 18 - VÄIKEETTEVÕTTE MAJANDAMINE	43
Moodul nr. 19 - FRUKTODISAIN.....	45
Moodul nr. 20 - RAHVASTE KÜPSETISED	46
Moodul nr. 21 - KÜPSETISED ERINEVATE TOITUMISVAJADUSTEGA KLIENTIDELE	47
Moodul nr. 22 - KAUNISTUSTE VALMISTAMINE PAGARITOODETELE.....	49
Moodul nr. 23 - TOODETE TURUNDAMISE ALGÕPETUS.....	50
Moodul nr. 24 - VÄRVUS- JA KOMPOSITSIOONIÕPETUS	52
Moodul nr. 25 - CATERING TEENINDUS.....	53
Moodul nr. 26 - LÕPUEKSAM/KUTSEEKSAM	55
ÜLDÕPINGUTE MOODULID.....	56
Moodul nr. Ü1 - KEEL JA KIRJANDUS.....	56
Moodul nr. Ü2 - VÕÕRKEEL	59
Moodul nr. Ü3 - MATEMAATIKA	62
Moodul nr. Ü4 – Ü7 - LOODUSAINED (Ü4 - Keemia; Ü5 - Füüsika; Ü6 - Bioloogia; Ü7 - Geograafia)	67

Moodul nr. Ü8 – Ü13 - SOTSIAALAINED (Ü8 - Ajalugu; Ü9 - Ühiskonnaõpetus; Ü10 - Inimeseõpetus; Ü11 - Kehaline kasvatus; Ü12 - Inimgeograafia; Ü13 - Riigikaitse).....	70
Moodul nr. Ü14 - Ü15 - KUNSTIAINED (Ü14 - Kunst; Ü15 - Muusika)	74

PÕHIÕPINGUD

Moodul nr. 1 - TOIDUTÖÖSTUSE VALDKONNA ALUSED	Mooduli maht 2 EKAP/ 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	30 tundi	14 tundi	8 tundi
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toiduainetööstuse tähtsust ja valdkonna keskkonnaohutut toimimist			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Marika Kaska, Maire Vesingi, Alar Ani			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab rühmatööna toiduainetööstuse kui majandusharu tähtsust Eestis ning Euroopa Liidus võrdleb toiduainetööstuse valdkonna ettevõtteid lähtuvalt erinevate toiduainete töötlemise tegevusaladest kirjeldab toiduseaduse põhjal toidu käitlemise aluseid toiduainetööstuses 	Loeng Arutelu Rühmatöö Iseseisev töö	1 ÕV 1 HÜ Rühmatöö, juhendi alusel toiduainetööstuse tähtsust 2 HÜ Toidu käitlemise alused	Toiduainetööstuse tähtsust Eestis ja Euroopa Liidus Toiduseadus Toiduainetööstuse valdkonna ettevõtted	A - 10 tundi P – 6 tundi I - 2 tundi
2. mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele toiduainetööstuse töötajale lähtudes valdkonna kutse-etikast leiab internetist toiduainetööstuse valdkonna töökuulutused ja valib endale sobiva põhjendades valikut 	Loeng, praktiline töö	2 ÕV 1 HÜ Praktiline töö, juhendi alusel : Toiduainetööstuse töötaja	Kutsestandardid Toiduainetööstuse valdkonna kutse-etiika Tööpakkumised	A - 2 tundi I - 2 tundi P - 2 tundi
3. kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtete arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel	<ul style="list-style-type: none"> iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning mõju inimese tervisele juhendi alusel kirjeldab erinevate toitumisvajadustega inimeste toidu valikuvõimalusi etteantud toiduainetööstuse tootesortimendi põhjal 	Loeng, Rühmatöö Iseseisev töö	3 ÕV 1 HÜ Praktiline töö, juhendi alusel: Põhitoitained	Toiduainetes leiduvad põhitoitained Erinevate toitumisvajadustega inimeste toidu valikuvõimalused	A - 12 tundi I - 2 tundi P - 6 tundi
4. mõistab toiduainetööstuse keskkonnasäästlikku ressursside kasutamist	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab toiduainete, vee- ja energiaressursside säästliku kasutamist selgitab meeskonnatööna keskkonna probleeme toiduainetööstuses 	Loeng Arutelu Rühmatöö Iseseisev töö	4 ÕV 1 HÜ Rühmatöö: Keskkonna probleemid toiduainetööstuses	Toidu-, vee- ja energiaressursside säästlik kasutamine Keskkonna probleemid toiduainetööstuses Biojätmete ja jäätmete sorteerimine	A – 6 tundi I – 2tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab toiduainetööstuse biojäätmete ja jäätmete sortimise ning jäätmekäitluse nõudeid keskkonnaohutuse seisukohalt 				
Lõimitud üldained (1,0 EKAP)	Bioloogia 0,5 EKAP Ajalugu 0,5 EKAP				
Lävend	Õppija : <ul style="list-style-type: none"> mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses ja valdkonna töötajatele esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist mõistab toiduainetööstuse keskkonnasäästlikku ressursside kasutamist kirjeldab erinevate toitumisvajadustega inimeste valikuvõimalusi tootesortimendi põhjal 				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA) . Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1- 4 . Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Eesti Toiduainetööstuse Liit- https://www.toiduliit.ee/ Eesti Leivaliidu koduleht - http://www.leivaliit.ee/ Pagar tase 4 kutsestandard - https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/10804345 Kondiiter tase 4 kutsestandard - https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/10804398 Toitumisõpetus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=5xdd#euni_repository_10895 Toiduvalmistamise tehnoloogia - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=8172#euni_repository_10895 Toiduainete säilitamine ja märgistamine - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=88x5#euni_repository_10895 Toiduainete töötlemise ingliskeelne terminoloogia - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6ur5#euni_repository_10895 Healthy nutrition - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=77li#euni_repository_10895 Keskkonnakaitse. Jäätmekäitlus. V.Keppart, 2011, Argo				

Moodul nr. 2 - TOIDUOHUTUS	Mooduli maht 3 EKAP/ 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	44 tundi	22 tundi	12 tundi
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toiduohutuse järgimise tähtsust toidu käitlemisel			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Eve Klettenberg			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust pagari- ja kondiitritöös	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni ülesandeid lähtuvalt pagari- ja kondiitritöö eripärast selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel kirjeldab rühmatööna hügieeninõudeid pagari- ja kondiitritöö ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele selgitab juhendi alusel toorainete ning pagari- ja kondiitritoodete füüsikalise, keemilise ja bioloogilise saastumise põhjusi ja sellest tulenevaid tagajärgi selgitab rühmatööna toidukahjurite kontrolli ja tõrje vajalikkust pagari- ja kondiitritöös 	Loeng Arutelu Rühmatöö Iseseisev töö Juhtumid	1 ÕV 1 HÜ Rühmatöö, juhendi alusel, toiduhügieeni eesmärkidest ülesannetest ja hügieeni nõuetest pagari- ja kondiitritöö ruumidele, seadmetele ja protsessidele. 2 HÜ Iseseisev kirjalik töö ,juhendi alusel, isikliku hügieeni olulisusest pagari- ja kondiitritöös 3 HÜ Rühmatöö, juhendi alusel : kahjurite võimalikud paiknemise kohad ja kasutatavad kahjuritõrjevahendid tootmisruumides 4 HÜ Toiduhügieeniga seotud juhtumipõhilise ülesande lahendamine iseseisvalt juhendi alusel.	1. Toiduhügieen 1.1. Isiklik hügieen. 1.2. Joogitööstuse ruumid, nõuded ruumidele ja sisseseadele. 1.3. Mikroorganismid, kahjurid 1.4. Toiduseadus, sellest tulenevad toiduainete käitlemise nõuded 1.5. Toidukaupade pakendid ja märgistus 1.6. Toiduainete hoiustamisnõuded ja realiseerimisajad 1.7. Toidu saastumise põhjused 1.8. Toidukahjurite kontrolli ja tõrje vajalikkus 1.9. Mikroorganismide paljunemine ja areng, seda mõjutavad tegurid 1.10. Toidumürgistused ja toidunakkused 1.11. Toidukahjurid ja parasiidid Keemia: <ul style="list-style-type: none"> Saasteained toidutööstuses 	A - 16 tundi I - 2 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
2. puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt juhendile	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab rühmatööna pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid puhtusekontrolli ning pesemis- ja desinfitseerimismeetodeid määrab visuaalselt etteantud juhendi alusel töökoha puhtuse astme selgitab puhastusainete ohutut kasutamist ohutuskaartidelt saadava info põhjal valib mustuse eemaldamiseks sobivad puhastusvahendid ning pesemis- ja desinfitseerimisained arvestades ainete omadusi ja valmistab lahused puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt puhastusplaanile, töötades ergonoomiliselt järgides tööohutust 	Loeng, suuline esitlus, arvutusülesanded, praktilised tööd	2 ÕV 1 HÜ Praktiline rühmatöö, juhendi alusel : eriliigilise mustuse leidmine tootmisruumis , selle kaardistamine, sobivate puhastus-ja desinfitseerimisainete valik . 2 HÜ Puhastuslahuste valmistamine iseseisvalt, juhendi alusel : vajaliku vee ja puhastusaine arvutamine	1. Puhastusõpetus 1.1. Puhastustööd 1.2. Mustus, liigid 1.3. Mustuse eemaldamise viisid toidutööstuses 1.4. Koristustarvikud, värvikoodid 1.5. Koristusseadmed 1.6. Puhastusained, vesi 1.7. Desinfitseerimisained, lahuste valmistamine 1.8. Pesemis- ja desinfitseerimismeetodid 1.9. Ohutusnõuded koristustöödel 1.10. Puhastusainete ohutuskaart . Puhastusplaani olemus 1.11. Puhtusastmed 1.12. Arvutusülesannete lahendamine Lõimitud üldained Keemia: <ul style="list-style-type: none"> puhastusainete ohutuskaartide sisu pesemis-ja desinfitseerimisained, nende keemilised omadused ja kasutamine Matemaatika: <ul style="list-style-type: none"> lahuste valmistamise ülesanded 	A - 20 tundi I - 4 tundi P - 16 tundi
3. mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab pagari- ja kondiitriettevõtte enesekontrolliplaani juhendi alusel koostab etteantud pagari- ja kondiitritoodete valmistamise tehnoloogilised skeemid nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kontrollpunktid ja kriitilised kontrollpunktid nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal toiduohud, nende ennetavad ja korrigeerivad tegevused 	Loeng, Rühmatöö Iseseisev töö	3 ÕV 1 HÜ Rühmatöö, juhendi alusel: analüüsiva esitluse koostamine ettevõtte enesekontrolli tähtsusest/ vajalikkusest 2 HÜ Iseseisev töö juhendi alusel : etteantud tehnoloogiliselt	1. Kvaliteediõpetuse alused 1.1. Enesekontroll 1.2. Enesekontrollisüsteemi loomine 1.3. HACCP põhimõtted, vajalikkus, rakendamine 1.4. Tehnoloogilise skeemi ülesehitus 1.5. Kriitilised kontrollpunktid 1.6. Toidutoorme käitlemisest tulenevad ohud ja nende vältimine	A - 8 tundi I - 2 tundi P - 6 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
			skeemilt leida kriitilised kontrollpunktid 3 HÜ Juhtumipõhise ülesande lahendamine iseseisvalt, juhendi alusel, tulenevalt toidutoorme käitlemisest 4 HÜ Rühmatöö juhendi alusel: enesekontrolliplaani ettenähtud osa koostamine tehnoloogilise skeemi põhjal, selle esitlus.		
Lõimitud üldained (1 EKAP)	Matemaatika 0,5 EKAP Keemia 0,5 EKAP				
Lävend	Õppija : <ul style="list-style-type: none"> osaleb toiduhügieeni olemust, eesmärgi ja nõudeid ning puhastamise, desinfitseerimise ja kahjuritõrje protsessi käsitlevates rühmatöodes koostab enesekontrolliplaani tehnoloogilise skeemi teatud osa kohta sooritatud hügieenitest 				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA) . Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1- 3 .				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> E-koolikott M.Roasto - https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21272-Toiduhügieeni-alkursus E-koolikott M.Roasto - https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21502-Toidupatogeenide-ja-toidumikrobioloogia-alkursus Roasto, M; Breivel, M; Dreimann, P. (2011). Toiduainetööstuse tootmishügieen Roasto M., Tamm T., Juhkam K. (2006). Toiduhügieen ja –ohutus. Tartu Toiduohutus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=80bg#euni_repository_10895 Toiduhügieeni alkursus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6u5i#euni_repository_10895 Toidupatogeenide ja toidumikrobioloogia alkursus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7zfp#euni_repository_10895 Toidulisandid ja lisaained toidus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=77lj#euni_repository_10895 				

Moodul nr. 3 - ÕPITEE JA TÖÖ MUUTUVAS KESKKONNAS	Mooduli maht 5 EKAP/ 130 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	52 tundi	38 tundi	40 tundi
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): T.Ardel, T.Tiit, L.Kreem, M.Talvet Edgar Lepman			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
ÕV 1 kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid	<ul style="list-style-type: none"> analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes 	Lühiloeng, infootsing analüüs, arutelu, video, rollimäng, situatsioonülesannete lahendamine, meeskonnatöö, praktilised harjutused, kohtumine ettevõtja(te)ga, õpikäik, õpimapp	1 ÕV <ul style="list-style-type: none"> Test kooli tundmise ja õpioskuste kohta Isikliku õpitegevuste plaani koostamine 	Õppekava, õppekorraldus Kutsestandard Kutseksam /lõpueksam Õpitava eriala töömaailm Õpikäik - eriala tutvustav	A – 12 tundi P - 8 tundi I - 2 tundi
ÕV 2 mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi	<ul style="list-style-type: none"> selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab 	Loeng, praktiline töö	2 ÕV <ul style="list-style-type: none"> äriidee genereerimine ning ärimudeli koostamine rühmatööna juhendi alusel Ametliku korrektse e-kirja koostamine Elulookirjelduse koostamine Tööle/praktikale kandideerimise intervjuu 	Ettevõtluse alused Majanduse alused Töötamise õiguslikud alused Asjaajamise alused	A - 22 tundi P - 14 tundi I - 4 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	kandideerimiseks vajalikud materjalid“				
ÕV 3 kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses	<ul style="list-style-type: none"> analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes 	Loeng, Rühmatöö Iseseisev töö	3 ÕV <ul style="list-style-type: none"> Meeskonnatööna (ettevõtlus)keskkonna analüüs Meekonnatööna projektiidee koostamine selle teostatavuse analüüs Projektiidee ja selle teostamise tutvustus / esitlemine võimalikele rahastajatele 	Suhtlemine ja meeskonnatöö Projektöpe, ühistegevused Organisatsioonikultuur, inimene organisatsioonis: staatus, töörahulolu, motivatsioon, inimese elukvaliteet; rühm organisatsioonis, rühmaprotsessid, formaalsed ja informaalsed rühmad, rühmatöö/meeskonnatöö, suhted meeskonnas; üksikisiku ja meeskonna vastutus. Infovahetuse ja tagasiside tähtsus, ametlik ja mitteametlik suhtlemine, probleemide ennetamine ja lahendamine; aja otstarbekas kasutamine; loovus ja innovaatus, väärtused, loomise protsess, lahenduse elluviimine	A - 10 tundi I - 2 tundi P - 10 tundi
ÕV 4 mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama	<ul style="list-style-type: none"> valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes 		Isikliku karjääriplaani ja lähimate aastate tegevuskava selle teostamiseks koostamine	Karjääriplaneerimise alused isiksuse omadused; väärtused, soovid, huvid, võimed, oskused; tööturg – trendid, arengusuunad, prognoosid; vajalikud kompetentsid tööturul; tööandjate ootused elukestev õpe; karjääri planeerimine; tööotsimise viisid Õpitee planeerimine Motivatsioon Õpioskused	A – 8 tundi I – 2 tundi P – 6 tundi

Lävend	<p>Õppija: Loob õpimapi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Koostab juhendi alusel eneseanalüüsi (oma huvid, väärtused, oskused, teadmised, kogemused, isikuomadused, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskused seoses õpitava erialaga) • Sõnastab isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid, koostab isikliku õpitegevuste kava • Koostab meeskonnatööna juhendialusel turismi valdkonna makrokeskkonna analüüsi • Koostab meeskonnatööna juhendi alusel ärimudeli ja äriidee esitluse • Koostab isikliku tegevuskava oma karjääriplaanide teostamiseks pidades silmas nii pikema- kui lühemaajalisi eesmärke • Koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus • Vormistab etteantud juhendi abil töölepingu • Koostab ja vormistab ning edastab e-kirjaga algatus- ja vastuskirja juhendi alusel
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA) . Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundid .</p> <p>Õppetöö jooksul rakendatakse kujundavat hindamist.</p> <p>Hindamise eelduseks on aruteludes ja praktilistes õpitegevustes osalemine.</p>
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> • Kidron, A. Kuidas hõlpsalt õppida? 2008 • Leppik, P. Õppimine on huvitav. 1996, 1997 • Turismi valdkonna kutsestandardid • OSKA raport majutuse, toitlustuse ja turismi valdkonnas 2018 https://oska.kutsekoda.ee/field/majutus-toitlustus-ja-turism/ • Olustvere TMK õppekorralduseeskiri ja sisekorra eeskirjad • Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused - Osterwalderi ärimudel • Ettevõtlikkusest ettevõtluseni. SA Teadlik valik 2018 • https://www.innove.ee/oppevara-ja-metoodikad/ettevotlusope/ettevotlusope-kutsehariduses/ettevotlusope-baasmoodul-4-tase/ • https://www.innove.ee/oppevara-ja-metoodikad/ettevotlusope/ettevotlusope-materjalid-ja-uudiskirjad/ • Äriseadustik • EVS-882-1:2006 Informatsioon ja dokumendihaldus. Dokumendielemendid ja vorminõuded. Osa 1.Kiri • Asjaajamise alused https://moodle.e-ope.ee/enrol/index.php?id=1307 • Töölepingu seadus www.riigiteataja.ee/akt/122122012030 • Kallas, E. Loovustehnikad. 2016 • Mc Kay, M., Davis, M., Fanning, P., Suhtlemisoskused. 2004 • Raju, M.; Kärgenberg, H. Sõnadest tähtsam. 2012 • Karro, K. Kuidas me tegelikult suhtleme - suhtlemise ja suhete keerukas kunst. 2012 • Niiberg, T. Suhtlemise kuldreeglid. Tln, Pegasus, 2011 • McKay, M., Davis, M., Fanning, P. Suhtlemisoskused. Tln, Väike Vanker 1999; 2001 • Bolton, R. Igapäevaoskused. Tln, Väike Vanker, 2007 • Kuylentierna, E. Rääkimine on kuld. Tänapäev, 2014 • Covey, S. R., Merrill, R. A., Merrill R.R.. Esmatähtis esikohale. 1994

- Covey, S. R.. Väga efektiivse inimese 7 harjumust. 2001
 - Forsel, M. Palgatööst kõrini? Hakka ettevõtjaks. Rahva Raamat, 2019
 - Tokko, R. 12 asja, mida koolis ei õpetatud, aga mida kõik peaksid teadma. Edu Akadeemia, 2018
 - Tokko, R.; Lepisk, H. Minu elu kutse. Edu Akadeemia, 2020
 - Raju, M. Leia oma tee. Ajakirjade Kirjastus, 2011
 - Raud, M. Kus ma olen ja kuidas sina võid palju kaugemale jõuda. 2016
 - Saar-Veelmaa, T. Tööga õnnelikuks. 2016
 - Saar, T. Tee unistuste töökohani. 2009
 - Õnn on. Kogu maailma õnneraamat. Pegasus 2015
 - Karjääriplaneerimine. Töölehtede kogumik kutseõppeasutuse õpilasele I, II, III. Integratsiooni ja Migratsiooni Sihtasutus Meie inimesed, 2013
 - <https://www.innove.ee/oppevara-ja-metoodikad/karjaariope/>
 - www.kutsekoda.ee
 - www.tootukassa.ee
 - www.tooelu.ee
 - www.eas.ee
 - www.emta.ee
 - www.rajaleidja.ee
 - www.minukarjaar.ee
 - www.aaretesaar.ee
- e-koolikott.ee

Moodul nr. 4 - LIHTPAGARITOODETE VALMISTAMINE NISUTAINAST	Mooduli maht 9 EKAP/234 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	52 tundi	146 tundi	36 tundi
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel nisutainast lihtpagaritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni			
Nõuded mooduli alustamiseks: toiduohutuse 1 ja 2 õpiväljundi omandamine lävendi tasemel			
Aine(d) ja õpetaja(d): Marika Kaska			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette toorained nisutainast lihtpagaritoodete valmistamiseks	<ul style="list-style-type: none"> liigtab lihtpagaritoodete valmistamisel kasutatavad toorained vastavalt toiduaine rühmadele eristab pagaritöös kasutatavad toorained määratledes sensoorselt tooraine kvaliteeti arvutab tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu valib toorained ja valmistab tootmiseks ette järgides säästlikkust 	loeng rühmatöö arutelu praktiline töö iseseisev töö	1 ÕV 1 HÜ Toorainete kvaliteedi sensoorne määratlemine 2 HÜ Toorainete valik ja tootmiseks ettevalmistamine	Lihtpagaritoodete valmistamise toorained Toorainete tootmiseks ettevalmistamine Toorainete kvaliteedi sensoorne määramine Võõrkeel Toorainete võõrkeelsed nimetused Füüsika Toorainete kvaliteedi hindamise füüsikalised näitajad	A – 24 tundi P – 16 tundi I – 6 tundi
2. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel nisutainast lihtpagaritooteid	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab nisutainaste valmistamise tehnoloogiaid, kergitamise ja küpsetamise põhimõtteid, tuues välja sarnasused ja erinevused kirjeldab nisujuuretise valmistamist ja kvaliteeti mõjutavaid tegureid planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökoha, järgides tööohutuse nõudeid, osaledes meeskonnatöös valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pärmiga nisutainast klassikalise lauasaia, röstsaiat, vormisaia, palmiku, kukli ja pitsapõhjad, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutust valmistab tehnoloogilise juhendi alusel juuretise nisutainast lihtpagaritooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutust määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades nisutainatoodete 	Loeng, praktiline töö	2 ÕV 1 HÜ Tööleht: Nisutainaste valmistamise tehnoloogiad 2 HÜ Nisujuuretise valmistamine 3 HÜ Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pärmiga nisutainast klassikalise lauasaia, röstsaiat, vormisaia,	Nisutainaste valmistamise tehnoloogiad Nisutainaste töötlemine Nisutainast toodete küpsetamine Nisujuuretise valmistamine Pärmiga nisutainast klassikalise lauasaia, röstsaiat, vormisaia, palmiku, kuklite ja pitsapõhjade valmistamine kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutust Valmistoodete sensoorsed kvaliteedinõuded nisutainatoodete valmistamise ja küpsetamise vead Matemaatika Taina massi, valmistootte kaalu, küpsemis- ja jahtumiskao arvutamine	A - 28 tundi I - 30 tundi P – 130 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	valmistamise ja küpsetamise vigu <ul style="list-style-type: none"> arvutab tehnoloogilise juhendi alusel taina massi, valmistootete kaalu, küpsemis- ja jahtumiskao 		palmiku, kuklid ja pitsapõhjad		
Lõimitud üldained (3 EKAP)	Keel ja kirjandus 0,5 EKAP Matemaatika 1 EKAP Füüsika 0,5 EKAP Võõrkeel 1 EKAP				
Lävend	Õppija : <ul style="list-style-type: none"> Õpilane valib juhendamisel, tehnoloogilise kaardi alusel toorained pärmiga nisutainast klassikalise lauasaia, röstsaia, vormisaia, palmiku, kuklite ja pitsapõhjade valmistamiseks, valmistab taina, töötleb toote, küpsetab ja jahutab. Töötab seadmetega ohutult ja järgib toiduhügieeni nõudeid. Määratleb organoleptiliselt pärmitainast tootele esitatavaid kvaliteedinõudeid 				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA) . Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> E.Kiisman, M.Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitritele“. Atlex, Tartu 2012 E-koolikott T.Sootalu https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21426-Lihtsamad-taignatooted E-koolikott Eha Martma, janno Semidor jt. - https://e-koolikott.ee/oppematerjal/26204-Pagarioppe-pohikursuse-oppematerjal E-koolikott Sille Põldma interaktiivne töövihik - https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21508-Agar-pagar-Interaktiivne-toovihik http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf Vokk, R. (2010). Toidu sensoorne analüüs I. Tallinn: TTU Press Pagaritöökoja töö organiseerimine - https://webzone.ee/eda/pagar12/ http://e-ope.khk.ee/oo/sool/ http://e-ope.khk.ee/oo/toidurasvad/ 				

Moodul nr. 5 - LIHTPAGARITOODETE VALMISTAMINE RUKKITAINAST	Mooduli maht 7 EKAP/ 182 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	66 tundi	88 tundi	28 tundi
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab rukkitainast lihtpagaritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni			
Nõuded mooduli alustamiseks: toiduohutuse 1 ja 2 õpiväljundi omandamine lävendi tasemel			
Aine(d) ja õpetaja(d): Marika Kaska			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Valib tehnoloogilise juhendi alusel ette toorained rukkitainast lihtpagaritoodete valmistamiseks	<ul style="list-style-type: none"> nimetab rukkitainast lihtpagaritoodete valmistamisel kasutatavad toorained arvestades küpsetusomadusi eristab ja valib rukkitainas kasutatavad toorained, määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti arvutab tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu, valib toorained 	Loeng Arutelu Rühmatöö Iseseisev töö	1 ÕV 1 HÜ Töölehed: tooraine arvestus tootele, 2 HÜ Praktiline ülesanne: kaalub tehnoloogilise kaardi alusel lauasaia valmistamiseks vajalikud toorained ja valmistab tootmiseks ette korraldades oma tööd otstarbekalt ja säästlikul	Rukkitainast lihtpagaritoodete toorained Rukkijahu küpsetusomadused Tooraine sensoorne kvaliteedi määramine Tooraine kulu arvutamine	A – 46 tundi P - 20 tundi I - 12 tundi
2.Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rukkitainast lihtpagaritooteid	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab rukkitainaste valmistamise tehnoloogiaid, kergitamise ja küpsetamise põhimõtteid, tuues välja sarnasused ja erinevused kirjeldab rukkijuuretise ja keetude valmistamist ning kvaliteeti mõjutavaid tegureid planeerib meeskonnas juhendi alusel rukkitaina toodete valmistamise ja korraldab oma töökoha, järgides tööohutuse nõudeid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel toorained tootmiseks ette järgides säästlikkust valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erineva tehnoloogiaga rukkitainast rukkileiva, peenleiva, lisanditega leiva, tera- ja seemneleiva, koorikleiva, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust 	Loeng praktiline töö rühmatöö arutelu	2 ÕV 1 HÜ Tööleht: Rukkitaina valmistamine 2 HÜ Praktiline rühmatöö: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erineva tehnoloogiaga rukkitainast rukkileiva, peenleiva, lisanditega leiva, tera- ja seemneleiva, koorikleiva:	Rukkitainaste valmistamise tehnoloogiad Rukkitainast toodete töötlemine ja küpsetamine Rukkijuuretise valmistamine Keedu valmistamine Tehnoloogilise juhendi alusel erineva tehnoloogiaga rukkitainast rukkileiva, peenleiva, lisanditega leiva, tera- ja seemneleiva, koorikleiva valmistamine	A - 20 tundi I - 16 tundi P – 68 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamise meetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades rukkitainatoodete valmistamise ja küpsetamise vigu arvutab juhendi alusel taina väljatuleku ja lisatava vee koguse 				
Lõimitud üldained (3,0 EKAP)	Keel ja kirjandus 1 EKAP Matemaatika 0,5 EKAP Võõrkeel 1 EKAP Ajalugu 0,5 EKAP				
Lävend	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erineva tehnoloogiaga rukkitainast rukkileiva, peenleiva, lisanditega leiva, tera- ja seemneleiva, koorikleiva, 				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA) . Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 ja 2 .				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitritele“. Atlex, Tartu 2012 E-koolikott Eha Martma, janno Semidor jt. https://e-koolikott.ee/oppematerjal/26204-Pagarioppe-pohikursuse-oppematerjal E-koolikott Sille Põldma interaktiivne töövihik https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21508-Agar-pagar-Interaktiivne-toovihik Tehnoloogilised kaardid Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile, Irja Kängsepp; 2008 , Ilo Kalkulatsiooniõpetus, Õ.Aavik; 2011, Argo Ohutusjuhendid 				

Moodul nr. 6 - ERINEVATEST JAHUDEST TAINATOODETE VALMISTAMINE	Mooduli maht 5 EKAP/ 130 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	52 tundi	58 tundi	20 tundi
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab erinevatest jahudest pagaritooted, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud Toiduohutuse 1 ja 2 õpiväljund			
Aine(d) ja õpetaja(d): Marika Kaska, Maire Vesingi			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Eristab küpsetusomaduste põhjal erinevaid jahusid toodete valmistamiseks	<ul style="list-style-type: none"> iseloomustab erinevatest jahudest tainatoodete valmistamisel kasutatavad põhitoorained, abitoorained ja jahuparendajad nimetab eesti keeles gluteenivabade toodete valmistamisel kasutatavad toorained asendab ja arvutab tehnoloogilise juhendi järgi toodete toorainete kulu eristab ja valib toodete valmistamiseks kasutatavaid jahusid määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti 	Loeng Arutelu Rühmatöö Iseseisev töö Juhtumid	1 ÕV 1 HÜ Praktiline töö: eristab ja valib toodete valmistamiseks kasutatavaid jahusid määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti	Põhi- ja abitoorained ning jahuparendaja erinevatest jahudest tainatoodete valmistamisel Gluteenivabade toodete toorained Toorainete asendused	A – 24 tundi I - 6 tundi P – 12 tundi
2. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest pagaritooted	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab pagaritoodete valmistamise tehnoloogiaid võrreldes erinevate jahude omadusi kirjeldab gluteenivabade toodete valmistamist ja kvaliteeti mõjutavaid tegureid nimetades ristsaastumise ohud ning nende vältimise võimalused planeerib juhendi alusel pagaritoodete valmistamist, korraldades oma töökoha valmistab ette toorained järgides säästlikkust valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest sepiku, karaski ja gluteenivaba pagaritooted, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust määratleb sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades erinevatest jahudest tainatoodete valmistamise ja küpsetamise vigu 	Loeng, praktiline töö	2 ÕV 1HÜ Tööleht: gluteenivabade toodete valmistamine ja kvaliteeti mõjutavad tegurid 2 HÜ Praktiline töö, juhendi alusel : erinevatest jahudest sepiku, karaski ja gluteenivaba pagaritooted valmistamine, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust	Erinevatest jahudest pagaritoodete valmistamise tehnoloogiaid Gluteenivabade toodete valmistamine Erinevatest jahudest pagaritoodete valmistamine	A - 28 tundi I - 14 tundi P - 46 tundi
Lõimitud üldained (3 EKAP)	Keel ja kirjandus 0,5 EKAP				

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamise meetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> • Matemaatika 0,5 EKAP • Keemia 0,5 EKAP • Bioloogia 1,5 EKAP 				
Lävend	Õppija : <ul style="list-style-type: none"> • Valmistab erinevatest jahudest sepiku, karaski ja gluteenivaba pagaritoote, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust 				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA) . Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 ja 2				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> • https://moodle.e-ope.ee/login/index.php Maire Vesingi "Gluteenivabad toidud" 				

Moodul nr. 7 - VALIKPAGARITOODETE VALMISTAMINE	Mooduli maht 8 EKAP/ 208 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	48 tundi	128 tundi	32 tundi
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab valikpagaritooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodulid 3 (õv 1 ja2) ja 4,5			
Aine(d) ja õpetaja(d): Marika Kaska			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette toorained ja pooltooted valikpagaritoodete valmistamiseks	<ul style="list-style-type: none"> nimetab meeskonnatöona valikpagaritoodete valmistamisel kasutatavad toorained, liigitades neid toidurühmadesse eristab valikpagaritoodete valmistamisel kasutatavad toorained määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti arvutab tehnoloogilise juhendi alusel valikpagaritoodete toorainete kulu, asendab toorained vastavalt kliendi soovile valmistab tehnoloogilise juhendi alusel toorained tootmiseks ette valmistab tehnoloogilise juhendi alusel soolaseid ja magusaid täidiseid 	Loeng Arutelu Rühmatöö Iseseisev töö	1 ÕV 1. HÜ Täidiste valmistamine	Valikpagaritoodete toorained Soolased ja magusad täidised Valikpagaritoodete tooraine kulu arvutamine ja asenduste teostamine	A - 16 tundi I - 6 tundi P - 24 tundi
2. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab pärmitainast valikpagaritoodete tehnoloogiaid ja küpsetusnõudeid, tuues välja erinevused planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökoha pärmitainast toodete valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitamata pärmitainast plaadipirukad, kuklid, rullsaiaid, pirukad ja pitsad, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud pärmitainast magusate täidistega väikesaiad, stritslid, 	Loeng, praktiline töö	2 ÕV 1 HÜ valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitamata pärmitainast plaadipirukad, kuklid, rullsaiaid, pirukad ja pitsad 2 HÜ valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud pärmitainast magusate täidistega väikesaiad, stritslid, kringlid, pärjad,	Valikpagaritoodete tehnoloogiaid Valikpagaritoodete küpsetamine Kihitamata pärmitainast tooted Kihitatud pärmitainast tooted Allergeenid	A - 12 tundi I - 12 tundi P - 40 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<p>kringlid, pärjad, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust</p> <ul style="list-style-type: none"> määrab sensoorselt valikpagaritoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu <p>esitleb valmistatud valikpagaritooted, lähtudes toote koostisest ning nimetades allergeenid</p>				
3. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid	<ul style="list-style-type: none"> nimetab leht- ja pärmilehttaina kihitamismeetodeid kirjeldades erinevaid vormimisvõimalusi planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökoha leht- ja pärmilehttainast toodete valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid, kasutades sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja tööohutust määrab sensoorselt leht- ja pärmilehttainast toodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu 	<p>Loeng</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Iseseisev töö</p>	<p>3 ÕV</p> <p>1 HÜ</p> <p>valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid, kasutades sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja tööohutust</p>	Leht ja pärmilehttaina valmistamine	<p>A - 12 tundi</p> <p>I - 10 tundi</p> <p>P - 34 tundi</p>
4. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab liiva- ja muretaina valmistamise tehnoloogiaid tuues välja erinevused valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid, valides sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökoha liiva- ja muretainast toodete valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid määrab sensoorselt liiva- ja muretainast toodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu 	<p>Loeng</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Iseseisev töö</p>	<p>4 ÕV</p> <p>1 HÜ</p> <p>valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid, valides sobivad seadmed ja töövahendid</p>	Liiva- ja muretaina valmistamine	<p>A – 8 tundi</p> <p>I – 4 tundi</p> <p>P – 30 tundi</p>
Lõimitud üldained (3,0 EKAP)	<p>Keel ja kirjandus 0,5 EKAP</p> <p>Matemaatika 0,5 EKAP</p> <p>Võõrkeel 1 EKAP</p> <p>Füüsika 0,5 EKAP</p> <p>Kunst 0,5 EKAP (kunstiõpetus)</p>				

MOODULI HINDAMISÜLESANNE

Praktiline töö
 Valib pagaritöö toorained lähtuvalt retseptist ja tehnoloogiast. Valmistab juhendi alusel kihitamata ja kihitatud pärmitaina, leht- ja pärmilehttaina liiva- ja muretainatooteid. Valmistab juhendi alusel soolase või magusa täidise. Töötleb, vormib ja viimistleb küpsetuseelselt toodet lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist. Küpsetab, jahutab ning viimistleb küpsetusjärgselt tooteid ja vajadusel pakendab tooted. Töötab töö terviseteadlikult ja ohutult järgides toiduhügieeni nõudeid.

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpilane valmistab juhendamisel kihitamata ja kihitatud pärmitaina, leht- ja pärmilehttaina liiva- ja muretainatooteid järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid. Loetleb ja kirjeldab liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamisel tekkinud vigu.	Õpilane valmistab juhendi alusel kihitamata ja kihitatud pärmitaina, leht- ja pärmilehttaina liiva- ja muretainatooteid järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid. Loetleb ja kirjeldab liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamisel tekkinud vigu.	Õpilane valmistab iseseisvalt kihitamata ja kihitatud pärmitaina, leht- ja pärmilehttaina liiva- ja muretainatooteid järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid. Loetleb ja kirjeldab liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamisel tekkinud vigu.

Lävend	Õppija : <ul style="list-style-type: none"> • Valmistab juhendi alusel kihitamata ja kihitatud pärmitaina, leht- ja pärmilehttaina, liiva- ja muretainatooteid
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse eristavalt (A/MA) . Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1- 4 ja mooduli hindamisülesande sooritusest
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> • E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitritele“. Atlex, Tartu 2012 • E-koolikott Eha Martma, janno Semidor jt. https://e-koolikott.ee/oppematerjal/26204-Pagarioppe-pohikursuse-oppematerjal • E-koolikott Sille Põldma interaktiivne töövihik https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21508-Agar-pagar-Interaktiivne-toovihik • Tehnoloogilised kaardid • Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile, Irja Kängsepp; 2008 , Ilo • Kalkulatsiooniõpetus, Õ.Aavik; 2011, Argo • Ohutusjuhendid

Moodul nr. 8 - PAGARI PRAKTIKA	Mooduli maht 20 EKAP/ 520 tundi / ettevõttes 336 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	12 tundi	422 tundi	80 tundi
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel praktikaettevõttes tehnoloogiliste juhendite alusel erinevaid pagaritooteid			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodulid 2, 3, 4,5			
Aine(d) ja õpetaja(d): valdkonna koordinaator, kursuse juhendaja, praktika juhendaja ettevõttes			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist	<ul style="list-style-type: none"> koostab isiklikud praktikadokumendid arvestades praktikajuhendit koostab digivahendeid kasutades praktikaeesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit 	Loeng Arutelu Iseseisev töö	1 ÕV CV ja motivatsioonikirja koostamine juhendi alusel	Isiklike praktikadokumentide koostamine Praktika eesmärgistamine Motivatsioonikiri CV koostamine	A – 4 tundi I - 4 tundi P – 12 tundi
2. planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele	<ul style="list-style-type: none"> planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded koostöös ettevõtte praktika juhendajaga järgides individuaalset praktikakava planeerib oma töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid järgib tööd tehes ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid, ergonoomia põhimõtteid täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi 	Praktiline töö Iseseisev töö	2 ÕV	Isiklikud praktikaeesmärgid Ettevõttepraktika planeerimine Ettevõtte ja eeskirjadega tutvumine	I - 6 tundi P - 36 tundi
3. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid liht- ja valikpagari-tooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> kasutab sobivaid tooraineid ja seadmeid toodete valmistamisel valmistab tehnoloogilise juhendi alusel meeskonnas lihtpagaritooteid käsitööna ja/või kasutades seadmeid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel meeskonnas valikpagaritooteid käsitööna ja/või kasutades seadmeid hoiab korras oma töökohta ja selle ümbruse, seadmed ja vahendid, järgides ettevõtte puhastusplaani määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele 	Praktiline töö meeskonnas Iseseisev töö	3 ÕV Lihtpagaritoodete ja valikpagaritoodete valmistamine lähtuvalt ettevõtte sortimendist	Praktika ettevõttes	I - 62 tundi P - 300 ettevõtte praktika/44 (lõimitud kehaline kasvatus tundi)

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> mõistab oma rolli tootmisprotsessis, vastutades oma töö tulemuse eest teeb praktikajuhendi alusel sissekanded praktikapäevikusse 				
4. analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab praktikaettevõtte erinevate tööloikude tööd, toodete sortimenti ning oma osa tootmise ahelas hindab oma eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, vastavalt individuaalsele praktikakavale koostab ja esitleb praktikaaruande eesti keeles vastavalt etteantud juhendile, viidates kasutatud allikatele, kasutades digivahendeid esitleb praktiliselt saadud kogemusi eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid 	Arutelu Praktiline töö Esitlus	4 ÕV HÜ 1 Praktikaaruande koostamine ja individuaalse praktikakava analüüs 2 HÜ Esitleb praktiliselt saadud kogemusi digivahendeid kasutades	Praktikaaruande koostamine Praktiliselt saadud kogemuste esitlus	A – 8 tundi I – 8 tundi P – 36 tundi
Lõimitud üldained (4,0 EKAP)	Keel ja kirjandus 2 EKAP Kehaline kasvatus 2 EKAP				

Mooduli hindamine

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Töötab osaliselt iseseisvalt ettevõttes. Ettevõttepoolse juhendaja hinnang on rahuldav.	Töötab osaliselt iseseisvalt ettevõttes. Ettevõttepoolse juhendaja hinnang on hea.	Töötab iseseisvalt ettevõttes. Ettevõttepoolse juhendaja hinnang on väga hea.
Esitab praktikajuhendi alusel koostatud praktika aruande. Esitleb praktiliselt saadud kogemusi suuliselt, digivahendeid kasutamata;	Esitab praktikajuhendi alusel koostatud praktika aruande. Esitleb praktiliselt saadud kogemusi suuliselt, vähesel määral digivahendeid kasutades.	Esitab praktikajuhendi alusel koostatud praktika aruande. Esitleb praktiliselt saadud kogemusi suuliselt, kasutades digivahendeid.

Lävend	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> on koostanud isiklikud praktikadokumendid, saavutanud lävendi praktikaettevõttes sooritatavatel õpiväljunditel, koostanud praktikaaruande ja esitlenud ettevõttes omandatud kogemusi digivahendeid kasutades
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse eristavalt. Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1-4 ja mooduli hindamise kriteeriumid on loetletud mooduli hindamise tabelis
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> Olustvere TMK Pagari praktika juhend Olustvere TMK kirjalike tööde vormistamise juhend Sissejuhatus tootmispraktikasse - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6br7#euni_repository_10895

Moodul nr. 9 - KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA	Mooduli maht 13 EKAP/ 338 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	94 tundi	192 tundi	52 tundi
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja valmistab pool- ja kondiitritooteid, arvestades tellimust ja töökorraldust			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodulid 2, 3			
Aine(d) ja õpetaja(d): Marika Kaska			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoode ja pooltoode valmistamiseks	<ul style="list-style-type: none"> liigitab kondiitritoode toorained, nimetades nende kasutusvõimalused kirjeldab laktoosi-, gluteeni- ja suhkruvabade toodete kasutamist kondiitritoodes arvestades eritoitumist eristab kondiitritöös kasutatavad toorained määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti arvutab tehnoloogilise juhendi alusel digivahendeid kasutades kondiitritoode valmistamise toorainete kulu, lähtudes pakendite suurusest, tootmisplaanist ning järgides säästlikkust 	Loeng Arutelu Rühmatöö Iseseisev töö	1 ÕV 1 HÜ Praktiline töö. Kondiitritoode toorainete eristamine ja sensoorne hindamine 2 HÜ Tööleht Laktoosi-, gluteeni- ja suhkruvabad tooted 3 HÜ Kondiitritoode valmistamise tooraine kulu arvutamine	Kondiitritoode toorained ja nende kvaliteedi sensoorne määramine Laktoosi-, gluteeni- ja suhkruvabade toodete kasutamine kondiitritoode valmistamisel Toorainete kulu arvutamine	A – 44 tundi I - 16 tundi P – 44 tundi
2. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pool- ja kondiitritooteid	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab biskviittaina, võibiskviittaina, muretaina, õhulise taina, mandlitaina, keedutaina, suhkrulise taina valmistamist, tuues välja sarnasused ja erinevused planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta kondiitritoode valmistamiseks, järgides töökorraldust ja tööohutuse nõudeid valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained ja valmistab tootmiseks ette, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest valmistab tehnoloogilise juhendi alusel küpsetatud pooltooteid ja kondiitritooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust 	Loeng, praktiline töö Iseseisev töö	2 ÕV 1 HÜ Praktiline töö : Töö planeerimine 2 HÜ Biskviittaina, võibiskviittaina, muretaina, õhulise taina, mandlitaina, keedutaina, suhkrulise taina valmistamine 3 HÜ Küpsiste ja keekside valmistamine	Biskviittaina, võibiskviittaina, muretaina, õhulise taina, mandlitaina, keedutaina, suhkrulise taina valmistamine Töö planeerimine Toorainete ettevalmistus Küpsetatud pooltoode valmistamine	A - 50 tundi I - 36 tundi P -148 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel küpsiseid ja keekse, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust 				
Lõimitud üldained (4,0 EKAP)	Matemaatika 1 EKAP Võõrkeel 1 EKAP Füüsika 1 EKAP Keemia 1 EKAP				
Lävend	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> valmistab küpsetatud pooltooteid ja kondiitritooteid tehnoloogilise juhendi alusel kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust 				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<ul style="list-style-type: none"> Moodul hinnatakse eristavalt . Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 ja 2 ja kompleksülesande soorituse alusel 				
MOODULI HINDAMINE					
Mooduli õpiprotsessi hinnatakse kujundavalt ja mitteeristavalt Mooduli hinnatakse kompleksülesande sooritamise põhjal. Eelnevalt peavad kõik õpiväljundid olema omandatud lävendi tasemel. <ul style="list-style-type: none"> planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta kondiitritoodete valmistamiseks, järgides töökorraldust ja tööohutuse nõudeid valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained ja valmistab tootmiseks ette, tuginedes teadmiste toorainete koostisest ja omadustest valmistab tehnoloogilise juhendi alusel küpsetatud pooltooteid ja kondiitritooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust valmistab tehnoloogilise juhendi alusel küpsiseid ja keekse, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust vastavalt tootele ja valmistatavale kogusele arvutab vajalikud toorainete kogused. pakendab ja markeerib toote kirjeldab toote valmistamist võõrkeeles. 					
Hinne 3		Hinne 4		Hinne 5	
Õpilane meeskonnaliikmena planeerib oma tööd, valib toorained, valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kondiitritooteid, pakendab, ladustab ja väljastab juhendamisel valmistatavaid kondiitritooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust. Vajab pidevat juhendamist. Kirjeldab tegevust kasutades erialast terminoloogiat eesti- ja võõrkeeles.		Õpilane planeerib oma tööd, valib toorained, valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kondiitritooteid, pakendab, ladustab ja väljastab valmistatavaid kondiitritooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust. Vajab vähest juhendamist. Kirjeldab tegevust kasutades erialast terminoloogiat eesti- ja võõrkeeles.		Õpilane planeerib oma tööd, valib toorained, valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kondiitritooteid, pakendab, ladustab ja väljastab valmistatavaid kondiitritooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust. Juhendamist ei vaja. Kirjeldab tegevust kasutades erialast terminoloogiat eesti- ja võõrkeeles.	
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele“, Tartu 2005 E. Randoja „Kondiitritöö tehnoloogia“, 1988 Vanaveski „Kondiitritoodete valmistamine“, 2007 Kondiitritoodete tehnoloogia praktilised tööd ja ülesanded - https://e-koolikott.ee/oppematerjal/26205-Kondiitritoodete-tehnoloogia-Praktilised-tood-ja-ulesanded 				

- T.Sootalu Lihtsamad tainatooted - <https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21426-Lihtsamad-taignatooted>

Moodul nr. 10 - KOOKIDE JA TORTIDE VALMISTAMINE	Mooduli maht 20 EKAP/ 520 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	90 tundi	350 tundi	80 tundi
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab ja kaunistab kooke ja torte, arvestades tellimust ja töökorraldust			
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud kondiitritoodete tehnoloogia moodul			
Aine(d) ja õpetaja(d): M.Kaska			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Valmistab kondiitritoodetele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> koostab kondiitritoote kaunistamise kavandi arvestades kompositsiooni põhimõtteid ja kasutades loovustehnikaid valmistab loovustehnikaid kasutades kaunistusi martsipanist ja dekoormassist valmistab etteantud kujundite järgi kaunistusi šokolaadist ja glasuurist valmistab kavandi järgi puuviljadest ja marjadest kaunistusi 	Loeng Arutelu Rühmatöö Iseseisev töö	1 ÕV 1 HÜ Kaunistamise kavandi koostamine 2 HÜ Martsipanikaunistuse valmistamine 3 HÜ šokolaadist kaunistuste valmistamine 4 HÜ Kavandi järgi puuviljadest ja marjadest kaunistuse valmistamine	Kompositsiooni põhimõtted Värviring: kromaatilised ja akromaatilised värvid Sümbolika kasutamine Martsipanist ja dekoormassist kaunistuste valmistamine Etteantud kujundite järgi šokolaadist ja glasuurist kaunistuste valmistamine Kavandi järgi puuviljadest ja marjadest kaunistuste valmistamine	A – 22 tundi I - 20 tundi P – 88 tundi
2. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kooke	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab kreemide valmistamist sh laktoosivabade, liigitades tooraine ja tehnoloogia alusel kirjeldab täidiste, želee, siirupite valmistamist nimetades kasutusvõimalused arvutab tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu kookide valmistamiseks planeerib juhendi alusel oma tööd, valmistades toorained tootmiseks ette, korraldab oma töökoha kookide valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid 	Loeng, praktiline töö	2 ÕV 1 HÜ Praktiline töö, juhendi alusel : Siirupi ja želee valmistamine 2HÜ Praktiline töö: Kreemide valmistamine	Kreemide valmistamine Täidised, želee ja siirupid Tooraine kulu arvutamine Siirupite ja želee valmistamine Erinevate täidiste ning võikreemi, munavalgekreemi, vahukoorekreemi, kohupiimakreemi, toorjuustukreemi, hapukoorekreemi, keedukreemi, taimsete rasvade baasil kreemi, laktoosivaba kreemi valmistamine tehnoloogilise juhendi alusel	A - 34 tundi I - 30 tundi P - 130 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab želeesid ja siirupeid tehnoloogilise juhendi alusel • valmistab erinevaid täidiseid ning võikreeme, munavalgekreeme, vahukoorekreemi, kohupiimakreemi, toorjuustukreemi, hapukoorekreemi, keedukreemi, taimsete rasvade baasil kreeme, laktoosivabu kreeme tehnoloogilise juhendi alusel • valmistab biskviitkooke, muretainakooke, keedutainakooke, beseekooke, mandlikooke, purumassist kooke, üleküpsetatud kooke tehnoloogilise juhendi alusel • kaunistab juhendi alusel kooke kasutades kavandatud kaunistuselemente 		<p>3 HÜ Kookide valmistamine ja kaunistamine:</p> <ul style="list-style-type: none"> • biskviitkook, • muretainakook, • keedutainakook • beseekook, • mandlikook, • purumassist kook • üleküpsetatud kook 	<p>Valmistab biskviitkooke, muretainakooke, keedutainakooke, beseekooke, mandlikooke, purumassist kooke, üleküpsetatud kooke tehnoloogilise juhendi alusel Kookide kaunistamine kasutades kavandatud kaunistuselemente</p>	
3. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte	<ul style="list-style-type: none"> • liigitab torte kirjeldades valmistamise erinevaid võimalusi • arvutab tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu tortide valmistamiseks • valib toorained ja valmistab tootmiseks ette järgides säästlikkust • planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökoha tortide valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid, osaledes meeskonnatöös • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel puuviljatorte, martsipanitorte, puistega torte, sefiiritorte, vahukooretorte, beseetorte, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust • kujundab ja kaunistab tordi vastavalt teemale ning kasutades kavandatud kaunistuselemente 	Loeng, Rühmatöö Iseseisev töö	<p>3 ÕV 1 HÜ Rühmatöö, juhendi alusel: tortide liigitus</p> <p>2 HÜ Tortide kujundamine ja kaunistamine</p> <p>3 HÜ Praktiline töö:</p> <ul style="list-style-type: none"> • puuviljatort • martsipanitorti • puistega tort • sefiiritort • vahukooretort • beseetort 	<p>Tortide liigitus valmistamise erinevate võimaluste järgi</p> <p>Tortide valmistamine</p> <p>Seadmed ja töövahendid</p> <p>Puuviljatordi, martsipanitordi, puistega tordi, sefiiritordi, vahukooretordi, beseetordi valmistamine ja kaunistamine</p>	<p>A - 34 tundi</p> <p>I - 30 tundi</p> <p>P - 132 tundi</p>
Lõimitud üldained (4,5 EKAP)	<p>Matemaatika 1</p> <p>Võõrkeel 2</p> <p>Kunst 1,5 (kunstiõpetus)</p>				
Lävend	<p>Õppija :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kooke ja torte, kujundades ja kaunistades neid, töötades meeskonnas järgides toiduhügieeni ja tööohutust 				

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse eristavalt. Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1- 3 ja kompleksülesande sooritusest				

MOODULI HINDAMINE		
<p>Mooduli õpiprotsessi hinnatakse kujundavalt ja mitteeristavalt Mooduli hinnatakse kompleksülesande sooritamise põhjal. Eelnevalt peavad kõik õpiväljundid olema omandatud lävendi tasemel.</p> <ul style="list-style-type: none"> • arvutab tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu tortide valmistamiseks • valib toorained ja valmistab tootmiseks ette järgides säästlikkust • planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökoha tortide valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid, • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel puuviljatorte, martsipanitorte, puistega torte, sefiiritorte, vahukooretorte, beseetorte, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust • kujundab ja kaunistab tordi vastavalt teemale ning kasutades kavandatud kaunistuselemente 		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Õpilane meeskonnaliikmena arvutab tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu tortide valmistamiseks, valib toorained ja valmistab tootmiseks ette järgides säästlikkust, planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökoha tortide valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid, valmistab tehnoloogilise juhendi alusel puuviljatorte, martsipanitorte, puistega torte, sefiiritorte, vahukooretorte, beseetorte, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust, kujundab ja kaunistab tordi vastavalt teemale ning kasutades kavandatud kaunistuselemente, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust. Vajab juhendamist. Kirjeldab tegevust kasutades erialast terminoloogiat võõrkeeles.</p>	<p>Õpilane arvutab tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu tortide valmistamiseks, valib toorained ja valmistab tootmiseks ette järgides säästlikkust, planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökoha tortide valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid, valmistab tehnoloogilise juhendi alusel puuviljatorte, martsipanitorte, puistega torte, sefiiritorte, vahukooretorte, beseetorte, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust, kujundab ja kaunistab tordi vastavalt teemale ning kasutades kavandatud kaunistuselemente, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust. Vajab vähest juhendamist. Kirjeldab tegevust kasutades erialast terminoloogiat võõrkeeles</p>	<p>Õpilane meeskonnaliikmena arvutab tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu tortide valmistamiseks, valib toorained ja valmistab tootmiseks ette järgides säästlikkust, planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökoha tortide valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid, valmistab tehnoloogilise juhendi alusel puuviljatorte, martsipanitorte, puistega torte, sefiiritorte, vahukooretorte, beseetorte, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust, kujundab ja kaunistab tordi vastavalt teemale ning kasutades kavandatud kaunistuselemente, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust. Juhendamist ei vaja. Kirjeldab tegevust kasutades erialast terminoloogiat võõrkeeles</p>
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> • E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele“, Tartu 2005 • E. Randoja „Kondiitritöö tehnoloogia“, 1988 • Vanaveski „Kondiitritoodete valmistamine“, 2007 • T.Sootalu Lihtsamad tainatooted - https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21426-Lihtsamad-taignatooted • K. Sepp - https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21233-Varvusopetus-ja-kompositsioon • Kondiitritoodete tehnoloogia praktilised tööd ja ülesanded - https://e-koolikott.ee/oppematerjal/26205-Kondiitritoodete-tehnoloogia-Praktilised-tood-ja-ulesanded 	

Moodul nr. 11 - MAIUSTUSTE VALMISTAMINE	Mooduli maht 4 EKAP/ 104 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	16 tundi	72 tundi	16 tundi
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab trühvleid ja komme, arvestades tellimust ja töökorraldust			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d):			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trühvleid	<ul style="list-style-type: none"> • arvutab tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu trühvlite valmistamiseks • valib toorained ja valmistab tootmiseks ette järgides säästlikkust • planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökoha maiustuste valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid, osaledes meeskonnatöös • valib tehnoloogilise juhendi alusel trühvlite valmistamiseks vajalikud töövahendid • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel ja viimistleb suhkrusiirupist ja kakaost trühvleid • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel ja viimistleb ganachest trühvleid • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel ja viimistleb täidistega trühvleid pakendab trühvleid kasutades sobivaid pakkematerjale, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest	Loeng Arutelu Rühmatöö Iseseisev töö	1 ÕV 1 HÜ Trühvlite valmistamine	Trühvlite valmistamine ja viimistlemine Töövahendid	A – 8 tundi I - 8 tundi P – 32 tundi
2. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel komme	<ul style="list-style-type: none"> • arvutab tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu kommide valmistamiseks • valib toorained ja valmistab tootmiseks ette järgides säästlikkust • valib tehnoloogilise juhendi alusel kommide valmistamiseks vajalikud töövahendid • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel ja viimistleb komme, sh vahukomme 	Loeng, praktiline töö iseseisev töö	2 ÕV 1 HÜ Kommide valmistamine	Kommide valmistamine ja viimistlemine Kommide pakendamine	A - 8 tundi I - 8 tundi P - 40 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> • pakendab kommid, tuginedes teadmistele erinevatest pakkematerjalidest, pakkemasinate tööpõhimõtetest ning lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest + kunst 				
Lõimitud üldained (1 EKAP)	Kunst 1,0 EKAP (kunstiõpetus)				
Lävend	Õppija : <ul style="list-style-type: none"> • Valmistab ja viimistleb trühvleid ja komme ning pakendab kasutades sobivaid pakkematerjale 				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA) . Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1- 3 .				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> • E.Kiisman, M.Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitrile“. Atlex, Tartu 2005 • Carla Bardi „Šokolaadiraamat“, 2012 • U. Jalakas „76 magustoitu“, Kodu Raamat, 2007 				

Moodul nr. 12 - KÜLMUTAMINE JA PAKENDAMINE	Mooduli maht 4 EKAP/ 104 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	16 tundi	70 tundi	16 tundi
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab sügavkülmutatud tooted, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid ning pakendab tooted keskkonda säästes			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): M.Kaska			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid pagaritooted	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab pagaritoodete külmutamise, sulatamise, kergitamise ja küpsetamise põhimõtteid nimetades tekkivaid vigu ja nende vältimist valmistab külmutatavad tainad ja pooltooted, kasutades asjakohaseid seadmeid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära valmistab külmutatavad eelküpsutatud pagaritooted, valmistooted, kasutades sügavkülmakindlaid tooraineid, kasutades asjakohaseid seadmeid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära külmutab pagaritooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid 	Loeng Arutelu Rühmatöö Iseseisev töö	1 ÕV 1 HÜ Praktiline töö: Külmutatavate tainaste ja pooltoodete valmistamine 2 HÜ Praktiline töö: Eelküpsutamine	Pagaritoodete külmutamine, sulatamine, kergitamine ja küpsetamine Külmutatavate tainaste ja pooltoodete valmistamine Eelküpsutatud ja valmistoodete külmutamine	A - 4 tundi I - 2 tundi P - 12 tundi
2. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab kondiitritoote külmutamise, sulatamise põhimõtteid nimetades tekkivaid vigu ja nende vältimist valmistab külmutatavad kondiitritooted, kasutades sügavkülmakindlaid tooraineid, asjakohaseid seadmeid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära külmutab kondiitritooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid 	Loeng praktiline töö iseseisev töö	2 ÕV 1 HÜ Praktiline töö: Kondiitritoote külmutamine ja sulatamine	Kondiitritoote külmutamine ja sulatamine Külmutatavate kondiitritoote valmistamine Sügavkülmakindlad toorained Kondiitritoote sügavkülmutamine	A - 6 tundi I - 4 tundi P - 16 tundi
3. Küpsetab sügavkülmutatud pagaritoodetest tooted, arvestades	<ul style="list-style-type: none"> sulatab ja/või kergitab ning töötleb külmutatud tooted vastavalt juhendile küpsetab külmutatud tooted vastavalt juhendile 	Praktiline töö Rühmatöö	3 ÕV 1 HÜ	Külmutatud pagaritoodete sulatamine, töötlemine ja küpsetamine	I - 2 tundi P - 16 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
külmutatavate toodete eripära		Iseseisev töö	Praktiline töö: Külmutatud pagaritoodete sulatamine, töötlemine, küpsetamine		
4. Valmistab sügavkülmutatud kondiitritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära	<ul style="list-style-type: none"> valmistab külmutatud tainast, pooltoodetest tooteid kasutades asjakohaseid seadmeid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära sulatab ja kaunistab külmutatud tooted vastavalt juhendile 	Praktiline töö Rühmatöö Iseseisev töö	4 ÕV 1 HÜ Praktiline töö Sügavkülmutatud kondiitritoodetest toodete valmistamine	Sügavkülmutatud kondiitritoodetest toodete valmistamine	I – 4 tundi P – 16 tundi
5. Pakendab tooted, märgistab ja ladustab lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest	<ul style="list-style-type: none"> loetleb pakendamata ja pakendatud toidu toidualase teabe esitamise nõuded vastavalt pakendiseadusele pakendab tooted, kasutades erinevaid pakkematerjale, säästes keskkonda ning lähtudes etteantud juhistest märgistab ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja toidu märgistamise korrale, järgides külmutatud toodete puhul külmaahela katkematust ladustamisel. 	Loeng praktiline töö iseseisev töö	5 ÕV 1 HÜ Praktiline töö: Toodete pakendamine, märgistamine ja ladustamine	Toodete pakendamine Märgistamine Ladustamine	A – 6 tundi I – 4 tundi P – 10 tundi
Lõimitud üldained (1 EKAP)	Kehaline kasvatus 1 EKAP				
Lävend	Õppija : <ul style="list-style-type: none"> Valmistab sügavkülmutatavaid pagari- ja kondiitritooteid, külmutab, küpsetab, kaunistab tooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile Pakendab, märgistab ja ladustab tooted 				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA) . Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1- 5 .				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> E.Kiisman, M.Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitritele“. Atlex, Tartu 2005 G.Ode - https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21503-Lehttaigna-parmilehttaigna-ja-parmitaigna-sugavkulmutamine-taignana 				

Moodul nr. 13 - KONDIITRI PRAKTIKA	Mooduli maht 20 EKAP/ 520 tundi / ettevõttes 344 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	12 tundi	428 tundi	80 tundi
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel praktikaettevõttes tehnoloogiliste juhendite alusel erinevaid kondiitritooteid			
Nõuded mooduli alustamiseks: M1, M2, M4, M5, M9			
Aine(d) ja õpetaja(d): eriala koordinaator, kursusejuhendaja, juhendaja praktika ettevõttes			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist	<ul style="list-style-type: none"> koostab isiklikud praktikadokumentid arvestades praktikajuhendit koostab digivahendeid kasutades praktikaeesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit 	Loeng Arutelu Iseseisev töö	1 ÕV	Isiklike praktikadokumentide koostamine Praktikaeesmärkide püstitamine	A - 4 P - 12 I - 4
2. planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele	<ul style="list-style-type: none"> planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded koostöös ettevõtte praktika juhendajaga järgides individuaalset praktikakava planeerib oma töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid järgib tööd tehes ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid, ergonoomia põhimõtteid täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi 	Praktiline töö Iseseisev töö	2 ÕV	Isiklikud praktikaeesmärgid Ettevõttepraktika planeerimine Ettevõttepraktika	A - P - 36 I - 6
3. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> kasutab sobivaid tooraineid ja seadmeid kondiitritoote valmistamisel valmistab tehnoloogilise juhendi alusel meeskonnas biskviitkooke, muretainakooke, keedutainakooke, beseekooke, mandlikooke, purumassist kooke, üleküpsetatud kooke käsitööna ja/või kasutades seadmeid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel meeskonnas küpsiseid ja keekse käsitööna ja/või kasutades seadmeid 	Praktiline töö meeskonnas Iseseisev töö	3 ÕV	Ettevõttepraktika	P - 344 I - 62

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel meeskonnas puuviljatorte, martsipanitorte, puistega torte, sefiiritorte, vahukooretorte, beseetorte • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid maiustusi käsitööna ja/või kasutades seadmeid • hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, seadmed ja vahendid, järgides ettevõtte puhastusplaani • määrab sensoorselt valmistatud kondiitritoodete vastavuse kvaliteedinõuetele • mõistab oma rolli kondiitritoodete tootmisprotsessis, vastutades oma töö tulemuse eest <p>teeb praktikajuhendi alusel sissekanded praktikapäevikusse</p>				
4. analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab oma osa praktikaettevõtte tootmise ahelas • hindab oma eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, vastavalt individuaalsele praktikakavale • koostab ja esitleb rühmale praktikaaruande eesti keeles vastavalt etteantud juhendile, viidates kasutatud allikatele, kasutades digivahendeid 	Arutelu Praktiline töö Esitlus	4 ÕV	Praktika eesmärkide saavutamise hindamine Praktikaaruande koostamine ja esitlemine kasutades digivahendeid	A - 8 P - 36 I - 8
Lõimitud üldained (2 EKAP)	Keel ja kirjandus 2 EKAP				

Mooduli hindamine		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Töötab osaliselt iseseisvalt ettevõttes. Ettevõttepoolse juhendaja hinnang on rahuldav.	Töötab osaliselt iseseisvalt ettevõttes. Ettevõttepoolse juhendaja hinnang on hea.	Töötab iseseisvalt ettevõttes. Ettevõttepoolse juhendaja hinnang on väga hea.
Hindab oma individuaalse praktikava eesmärkide saavutamist Koostab ja esitleb rühmale praktikajuhendi alusel koostatud praktika aruande. Esitleb praktikal saadud kogemusi suuliselt eesti keeles, esineb eksimusi erialases terminoloogias. Digivahendeid kasutatud ainult praktika aruande koostamisel. Aruande vormistuses esineb eksimusi OTMK kirjalike tööde vormistamise nõuete täitmisel.	Hindab oma individuaalse praktikava eesmärkide saavutamist Koostab ja esitleb rühmale praktikajuhendi alusel koostatud praktika aruande. Esitleb praktikal saadud kogemusi suuliselt eesti keeles. Digivahendeid kasutatud praktika aruande ja esitluse koostamisel. Aruande vormistuses esineb eksimusi OTMK kirjalike tööde vormistamise nõuete täitmisel ja kasutatud allikatele viitamises	Hindab oma individuaalse praktikava eesmärkide saavutamist Koostab ja esitleb rühmale praktikajuhendi alusel koostatud praktika aruande. Esitleb praktikal saadud kogemusi suuliselt eesti keeles. Digivahendeid kasutatud praktika aruande ja esitluse koostamisel. Aruande vormistatud OTMK kirjalike tööde vormistamise nõuete kohaselt viidates kasutatud allikatele..
Lävend	Õppija : <ul style="list-style-type: none"> • on koostanud isiklikud praktikadokumendid, • saavutanud lävendi praktikaettevõttes sooritatavatel õpiväljunditel, • koostanud praktikaaruande ja • esitlenud ettevõttes omandatud kogemusi digivahendeid kasutades 	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse eristavalt. Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1- 3 .	
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> • Olustvere TMK Kondiitripraktika juhend • Olustvere TMK kirjalike tööde vormistamise juhend 	

VALIKÕPINGUD

Moodul nr. 14 - TEENINDAMINE JA MÜÜGITÖÖ	Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides sh lõimitud üldained		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	30	12	36
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija rakendab pagari- ja kondiitritoodete müügi- ja teenindusprotsessis kliendikeskse teenindamise põhimõtteid			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Kaiti Pirs			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Õppija 1. mõistab ostja vajadustele ja soovidele orienteeritud toodete ja teenindamise olemust	<ul style="list-style-type: none"> selgitab rühmatööna teeninduse, teeninduskultuuri, teenindusliku mõttelaadi, teenindusvalmiduse, teenuse ja teenindamise sisu ja tähtsust ettevõtte konkurentsivõimele esitleb pagari-ja kondiitritooteid pakkuvate ettevõtete teenuseid lähtuvalt äriideest ja ostja vajadustest ja soovidest selgitab meeskonnatööna kliendikeskse teenindamise põhimõtteid etteantud müügi- ja teenindussituatsiooni põhjal lahendab meeskonnatööna kliendi teenuse kasutamisega seotud probleeme etteantud müügi- ja teenindussituatsiooni põhjal 	Loeng, vestlus, iseseisev töö erinevate infoallikatega	Mitteeristav hindamine 1. ÕV: 1.HÜ:..Tööleht 2.HÜ: Rühmatöö 3. HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö	Suhtlemine ja klienditeenindus Klienditeeninduse ülesanded Kliendi ootused ja vajadused Kliendi teekond ettevõttes Kliendikeskne teenindus Positiivne kliendikontakt	A 10
2. mõistab teenindaja erinevaid rolle ja vastutust teenindusprotsessis	<ul style="list-style-type: none"> nimetab ostja/kliendi peamised ootused teenindajale teenindusprotsessis nimetab tööandja peamised ootused teenindajale lähtudes kliendikesksest teenindamisest ja kutse-eetikast selgitab rühmatööna teenindaja rolli ettevõtte maine kujundamisel kirjeldab juhtumi näitel meeskonnatöö tähtsust ostjale teenuse ja toodete pakkumisel selgitab teenindaja vastutust teenindusprotsessi toimimise eest vastavalt etteantud ettevõtte teenindusstandardile/juhendi alusel 	Loeng, vestlus, iseseisev töö erinevate infoallikatega	Mitteeristav hindamine 2. ÕV: 1.HÜ:..Tööleht 2.HÜ: Rühmatöö 3. HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö	Müügisuhtlemine ja klientide teenindamine Pagari- ja kondiitritoodete vastuvõtt, säilitamine ja müügiks ettevalmistamine. Kaupade väljapanek. Kaubavalik ja selle kujundamine. Taara ja pakend	A 10 P 10 I 6

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> annab hinnangu juhendi alusel enda valmisolekuks müügi- ja teenindustöös 				
3. rakendab teenindus ja müügiprotsessis sobivat suhtlemis-, teenindustehnikaid ja käitumist	<ul style="list-style-type: none"> lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest alustab ja lõpetab teenindusolukorra kasutades sobivaid viisakusväljendeid luues positiivse õhkkonna käitub kehtestavalt erinevates teenindusolukordades kasutades sobivaid sõnalisi ja mittedõnalisi suhtlusvahendeid teenindab ostjat lähtuvalt tema vajadustest, soovidest ja ootustest ning järgides ettevõtte teenindusstandardit ja kasutades sobivat suhtlus- ja teenindustehnikaid ning erinevaid telefoni ja infotehnoloogiavahendeid tutvustab toodete sortimenti, kvaliteedinäitajaid, koostist, toiteväärtust, maitseomadusi, kasutamisevõimalusi, säilitamistingimusi ja realiseerimisaegu, kasutades eestikeelset erialast terminoloogiat kasutab korrektset ja õiget erialast terminoloogiat toodete tutvustamisel pakib ostjale kaasa pagari- ja kondiitritoodeid järgides ettevõtte teenindusstandardit, toodete kvaliteedinõudeid ja säilitamistingimusi arveldab kliendiga, kasutades sularaha ja maksekaarte 	Loeng, vestlus, iseseisev töö erinevate infoallikatega	Mitteeristav hindamine 3. ÕV: 1.HÜ:..Tööleht 2.HÜ: Rühmatöö 3. HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö	Suhtlusviisid- tehnikad ja oskused Teenus, teenindus, teenindamine. Kliendi vajaduste väljaselgitamine. Kauba tutvustamine Aedviljatoodete terminoloogia. Arveldamine kliendiga	A 10 P 26 I 6
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA). Mooduli kokkuvõtte hinne kujuneb sooritatud iseseisvatest töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 – 3. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> S.Rekkor, R.Eerik, T.Parm, A.Vainu Teenindamise kunst Argo 2013 Mallene, Ü. Müük ja müügikorraldus kaupluses. Tallinn: Koolibri, 2005 Äripäeva Teeninduskäsiraamat 				

Moodul nr. 15 - KUTSEALANE LIIKUMINE	Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	30	12	36
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija tunneb inimese füsioloogiat, ennetab kutsehaigusi, treenib treeningut vajavaid lihaseid, määrab oma kehalist aktiivsust, jälgib oma rühti ja leiab rühivigadele parandavaid harjutusi.			
Nõuded mooduli alustamiseks: Puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Andres Viksi			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. tunneb inimese luustikku ja lihaskonda.	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab inimese luustikku ja lihaskonda nimetab tähtsamad lihased ja kirjeldab nende toimimist 	Loeng, arutelu, rühmatööd, paarisharjutused	Mitteeristav hindamine HÜ Arvestustest: Inimese füsioloogia tundmine	Inimese füsioloogia. Tugi- ja liikumiselundkond. Luude ehitus, inimese skelett, lihased, lihaste ehitus, -talitus.	A 16 P 6 I 4
2. hindab objektiivselt oma kehalisi võimeid, füüsilist vormi ja omab valmisolekut neid arendada	<ul style="list-style-type: none"> hindab juhendi alusel oma kehalisi võimeid ja füüsilist vormi. tunneb ja sooritab oma erialase kutsetööspetsiifikat arvestades sobilikke rühi, koordineerimise- ja võimlemisharjutusi, et vältida pingelolukorrast ja sundasenditest tulenevaid kutsehaigusi. 	Juhendi tutvustamine rühiharjutused Õpetaja juhendamisel praktiline rühivaatlus	Mitteeristav hindamine HÜ Kordineerimisharjutuse esitamine	Võimlemine Rühiharjutused Jõu-, venitusharjutused	A 6 P 8 I 2
3. tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt enda üldkehalise arendamisega	<ul style="list-style-type: none"> järgib koostatud treeningkava ja hindab selle mõju seab eesmärgid oma füüsilise vormiarendamiseks ja koostab juhendamisel sobiva treeningkava nende saavutamiseks, arvestades sealjuures kutsetöö spetsiifikast tulenevaid vajadusi. arendab lihastreeningul lihastoonust, jõudu ja vastupidavust, mis aitab paremini hakkama saada igapäevaste tööülesannetega, raskuste tõstmisel kasutab ergonoomiliselt õigeid asendeid ja sobivaid liigutusi. 	Loeng Praktilised harjutused	Mitteeristav hindamine HÜ1 Treeningkava täitmine ja enesehinnang selle mõjule HÜ2 Erialatöök sobilike ergonoomiliste harjutuste loendi koostamine ja esitlemine	Treeningkava koostamine Jõuharjutused <ul style="list-style-type: none"> venitusharjutused vastupidavuse treenimine motoorsete oskuste täiustamine ergonoomilised töövõtted. 	A 8 P 8 I 4
4. arendab sportliku ühistegevuse kaudu meeskonnatööoskust ja distsipliini	<ul style="list-style-type: none"> arendab sportliku ühistegevuse kaudu koordineerimise-, tunnetuslikku ja otsusekiirust analüüsib juhendamisel enda rolli meeskonnas 	Praktilised harjutused Arutelu	Mitteeristav hindamine HÜ Praktiline treeniv meeskondlik sportmäng	Sportmängud	P 14 I 2

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<ul style="list-style-type: none"> • Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. • Hinde saamiseks sooritab õpilane kõik hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. 				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> • W. Nienstedt Inimese füsioloogia ja anatoomia • E. Maiste Tervise ja kehalise töövõime arendamine noorukieas • J. Loko Laste ja noorte spordiõpetus • M. Loosaar Metoodiline materjal võimlemisringide õpetajale • R. Aalto Liigutaja käsiraamat • R.Jalak. Jõu- ja venitusharjutused igapähele • Liikumise ja spordi ABC I ja II osa 				

Moodul nr. 16 - TOOTEARENDUS	Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides sh lõimitud üldained		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	20	32	26
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised tootearenduse protsessist ja teostab praktiliselt ühe kondiitritoote tootearenduse			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Kaiti Pirs			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Õppija 1. mõistab tootearenduse protsessi	<ul style="list-style-type: none"> selgitab rühmatööna tooteideede tuletamist teostab rühmatööna ühe tooteidee hindamise analüüsib oma võimalusi idee praktiliseks teostamiseks 	Loeng, vestlus, iseseisev töö erinevate infoallikatega	Mitteeristav hindamine 1. ÕV: 1.HÜ: 2.HÜ: Rühmatöö 3. HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö	Tooteideede tuletamine Ideede sõelumine ehk hindamine Äri- ja valmistamisvõimaluste analüüs	A: 8 tundi P: 6 tundi I: 4 tundi
2. valib tootearenduse idee teostamiseks sobivad tehnoloogilised võtted, seadmed, töövahendid	<ul style="list-style-type: none"> valib sobiva tehnoloogilise meetodi arendatava toote valmistamiseks valib arendatava toote valmistamiseks vajalikud seadmed ja töövahendid arvutab katsepartii jaoks vajaliku toorainete vajaduse selgitab rühmatööna pakendi valikut annab hinnangu juhendi alusel enda valmisolekuks tootearenduse praktilise osa teostamiseks 	Loeng, vestlus, praktiline töö, iseseisev töö erinevate infoallikatega	Mitteeristav hindamine 2. ÕV: 1. HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö	Tootearenduse protsess idee kujunemisest kuni tulemini	A: 6 tundi P: 8 tundi I: 6 tundi
3. valmistab arendatava toote proovipartii ja teostab hinna arvutused	<ul style="list-style-type: none"> valmistab proovipartii pakub toodet testgrupile vajadusel teeb tehnoloogilises kaardis muudatusi ja valmistab uue toote arvutab toote hinna esitleb toodet 	Loeng, vestlus, praktiline töö, iseseisev töö toote valmistamisel	Mitteeristav hindamine 3. ÕV: 1.HÜ: Uue toote esitlus	Sensoorne hindamine ja testi tulemuste valideerimine Toote hinna arvutamine Toote reklaami võimalused	A: 6 tundi P: 12 tundi I: 22 tundi
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA). Mooduli kokkuvõtte hinne kujuneb õpiväljundite 1 kuni 3 hindamisülesannete teostamise ja uue toote esitluse põhjal. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> Indrek Kivisalu, Tiiu Ohvril Väiketootja tootearendusest, SA Põlvamaa Arenduskeskus, 2014 http://www.looveesti.ee/arenda-ettevotet/tootearendus/ http://www.eas.ee/alustav/tootearendus/ http://www.emor.ee/tootearendus/ 				

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> http://www.e-ope.khk.ee/ek/2011/tookorraldus_suurkoogis/tootmistoo_korraldus_toitlustusettevottes/tootearendus_meeskonnatna.html 				

Moodul nr. 17 - ERIALANE INGLISE KEEL	Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	54	12	12
<p>Mooduli eesmärk: Erialase inglise keele õppimisega taotletakse, et õppija omandab teadmised enese väljendamiseks inglise keeles kasutades erialast terminoloogiat. Õppija mõistab tööga seotud tekste, selgelt esitatud erialast infot tööalases vestluses, vastab tööalastele küsimustele, osaleb arutlustes, edastab kirjalikke ja suulisi tööalaseid teateid, valmistab ingliskeelse juhendi alusel pagari- või kondiitritoote. Koostab ingliskeelses keskkonnas tööle kandideerimiseks vajalikud dokumendid.</p>			
<p>Nõuded mooduli alustamiseks: Inglise keel on omandatud tasemel A2</p>			
<p>Aine(d) ja õpetaja(d): Reet Pärna</p>			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. mõistab erialast teksti	<ul style="list-style-type: none"> mõistab ingliskeelseid retsepte, tööjuhendeid, erialaseid artikleid kirjeldab juhendi alusel pagari- või kondiitritoote valmistamist valmistab ingliskeelse juhendi alusel kooli õppetöökojas pagari- või kondiitritoote 	Loeng Paaristöö Rühmatöö Suunatud vaatamine: videod,	Mitteeristav hindamine HÜ1 Juhendi alusel pagari- või kondiitritoote valmistamine HÜ2 Koostab õpitud sõnavara kinnistamiseks mõistekaardid, kirjeldab ühe pagari- või kondiitritoote valmistamist, esitleb klassis	Toorained Tainad Toodete nimetused Möötühikud Töövahendid Seadmed Tööprotsess	A 28 P 4 I 4
<p>Iseseisev töö Kasutades omandatud sõnavara ja mõisteid kirjeldab ühe pagari- või kondiitritoote valmistamist, esitleb klassis</p>					
2. vestleb igapäevastes tööalastes situatsioonides	<ul style="list-style-type: none"> suhtleb inglise keeles erinevates töösituatsioonides, teatab probleemidest, küsib abi valides sobiva suhtlusstiili edastab suulisi ning kirjalikke teateid 	Situatsioonide läbi mängimine Kuulamis-ülesanded, sõnavaraharjutused Mõistekaartide koostamine Paaristöö	Mitteeristav hindamine HÜ1 Rollimäng: vestlus-arutlus HÜ2	Toorained Tainad Toodete nimetused Möötühikud Töövahendid Seadmed Tööprotsess	A 12 P 4 I 4

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
		Rühmatöö	mõistekaartide kogu esitamine, valikuliselt mõistete nimetamine HÜ3 kirjalike teadete esitamine	Töörõivad Tööhügieen Tööohutus	
3. mõistab töökeskkonna hoiatavaid ning nõuandvaid silte, järgib neid	<ul style="list-style-type: none"> • tegutseb töökeskkonnas turva- ja hügieeninõudeid järgides; • mõistab teemakohaseid silte ja teateid, • kirjutab vajadusel teate • järgib hügieeninõudeid; • kasutab töövahendeid ohutusnõudeid järgides; 	Rühmatöö Paaristöö Suunatud vaatamine Harjutused	Mitteeristav hindamine HÜ1 Mõistekaardid HÜ2 Kirjalikud teated	Töökeskkond ja tööohutus Hügieen	A 6 P 2 I 4
4. kandideerib võõrkeelses keskkonnas erialasele tööle	<ul style="list-style-type: none"> • koostab CV, kaaskirja • läbib ingliskeelse tööintervjuu 	Suunatud vaatamine Individaalne töö	Mitteeristav hindamine HÜ1 CV ja kaaskirja koostamine HÜ2 Rollimäng: tööintervjuu	Tööle kandideerimine edukas tööintervjuu dokumentide koostamine	A 8 P 2 I 2
Lävend Esitab CV ning motivatsioonikirja, sooritab tööintervjuu (vestlus)			Iseseisev töö Leiab sobiva kuulutuse, mille alusel tööle kandideerida, koostab kandideerimisdokumendid		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristuvalt. Moodul loetakse arvestatuks kui õpilane: <ul style="list-style-type: none"> • tuleb toime suhtlussituatsioonis (töölane vestlus või arutus), edastab suulise või kirjaliku teate • valmistab kooli õppetöökojas ingliskeelse juhendi alusel pagari- või kondiitritoote • koostab ja esitab õpimapis kandideerimisdokumendid (CV, motivatsioonikiri) • esitab õpimapi, sealhulgas mõistekaartide kogu ja nimetab valikuliselt mõisteid 				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> • Professional Baking Gisslen, Wayne Wiley, John and Sons, Incorporated 2008 • Glossary of baking terms www.pillsburybaking.com › • Pastry-Equipment thebakingpan.com/baking-equipment/ 				

Moodul nr. 18 - VÄIKEETTEVÖTTE MAJANDAMINE	Mooduli maht 4 EKAP 104 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	84	16	
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab väikeettevõtluse olemust ja toimimist, näeb ettevõtlust kui ühte alternatiivi oma karjääri kujundamisel ja on omandanud oskused vajadusel või võimalusel ettevõtlusega alustada			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): Tõnis Tiit			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. mõistab väikeettevõtluse olemust ja toimimist	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab ettevõtluse olemust ja rolli ühiskonnas; iseloomustab ettevõtluskeskkonda oma planeeritava ettevõtte või praktikaettevõtte näitel; 	Interaktiivne loeng Iseseisev töö Rühmatöö	Mitteeristav hindamine HÜ Iseseisev töö: ettevõtluskeskkonna analüüsi koostamine, ettevõtluse olemuse ja rolli kirjeldamine	Ettevõtluse olemus ja roll ühiskonnas Ühiskonna struktuur Väikeettevõtluse eripära. Ettevõtte juriidilised vormid (osaühing, füüsilisest isikust ettevõtja eripära teiste vormidega võrreldes, pereettevõtte), asukoha ja ärinime valik Ettevõtluskeskkond (sh SWOT analüüs) ja -riskid. Ettevõtte elutsükkel ja kasv. Ettevõtte tegevuse lõpetamine.	A 34 I 4
2. näeb ettevõtlust kui üht alternatiivi oma karjääri kujundamisel	<ul style="list-style-type: none"> hindab enda kui tulevase ettevõtja isikuomadusi ja valmisolekut ettevõtlusega tegelemiseks ning arenguvajadusi; hindab äriideed, ettevõtte eesmärkide, strateegia ja tegevuskava kooskõla 	Interaktiivne loeng Rühmatöö, ajurünnak Töölehed Õppe- või rollimängud	Mitteeristav hindamine HÜ Iseseisev töö: Eneseanalüüs oma isikuomadustest, hoiakutest, tervislikust, majanduslikust ja perekondlikust seisukorrast tulenevad tugevused-nõrkused, võimalused ning ohud ettevõtlusega tegelemise seisukohast; Äriidee püstitamine, ettevõtte eesmärkide, strateegia ja tegevuskava koostamine.	Äriidee leidmine, püstitamine, testimine, analüüs ja hindamine. Ärimudel, selle olemus ja püstitamine Ärimudel või äriplaan Ettevõtte missioon, visioon ja eesmärgid, strateegia ja tegevuskava Põhilised konkurentsistrateegiad ja taotletav konkurentsieelis	A 20 I 4

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
3. omandab oskused ettevõtlusega alustada ja tegutseda ettevõtjana	<ul style="list-style-type: none"> viib läbi näidisettevõtte loomisprotseduurid, kaasates vajadusel abi; koostab äriplaani; 	Interaktiivne loeng Rühmatöö	Mitteeristav hindamine HÜ Iseseisev töö: Äriplaani sõnalise ja finantsosa koostamine	Ettevõtte loomise/asutamise etapid Ettevõtte rajamiseks vajalikud sammud (sh registreerimine, litsentsid ja tegevusload), ettevõtte rahastamine, personali komplekteerimine, materiaalse ressurssidega varustamine Ettevõtte tulud, kulud ja nende liigitamine; toote müügihinna ja omahinna kalkuleerimine Tasuvuspunkti arvutus Finantsarvestuse põhimõtted. Raamatupidamise korraldus Väikeettevõtte turundus. Turustuskanalid ja –strateegiad Teenusedisain Reklaam ja suhtekorraldus, müügi edendamine, müügiprotsess. Ettevõtjale olulised infokanalid Ettevõtlust toetavad tugisüsteemid ja rahastamisvõimalused Äriplaani olemus, struktuur, koostamine	A 30 I 8
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<ul style="list-style-type: none"> Õpilane on täitnud kõik hindamisülesanded Moodul hinnatakse mitteeristavalt Moodul loetakse arvestatuks, kui õpilane kirjeldab ettevõtluse olemust ja rolli ühiskonnas Oskab läbi viia ettevõtte loomisprotseduurid, kaasates vajadusel abi Koostab äriplaani 				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> „Ettevõtlikkusest ettevõtluseni“ koos töövihiku CD-ga, www.eesti.ee www.eas.ee www.looveesti.ee http://palk.crew.ee www.kalkulaator.ee www.minuraha.ee meieraha.ee http://www.tartu.ee/arinouandla/ www.rmp.ee www.tootukassa.ee 				

Moodul nr. 19 - FRUKTODISAIN	Mooduli maht 2 EKAP 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides sh lõimitud üldained		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	6	8	38
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija omandab läbi käelise tegevuse eneseväljendamise oskused erinevate köögi-, juur- ja puuviljadest kaunistuste valmistamisel.			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud toiduohutuse moodul			
Aine(d) ja õpetaja(d): Elli Vendla			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. õppija valib fruktodisainiks sobivad köögi- ja puuviljad ning töövahendid	<ul style="list-style-type: none"> selgitab erinevate köögi-, juur- ja puuviljade sobivust fruktodisaini komponentide almistamiseks; tunneb fruktodisainis kasutatavaid töövahendeid, nende kasutamise ohutusnõudeid; kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt fruktodisaini töövahendeid; 	Loeng Praktiline töö	Mitteeristav hindamine HÜ1 Praktiline töö: sobivate toorainete ja töövahendite valik HÜ2 Õpimapi koostamine	Fruktodisainiks kasutatavad töövahendid ja tööohutus Fruktodisainiks kasutatavad toorained (köögi-, juur- ja puuviljad) ja erinevad materjalid	A 6 P18 I 4
2. valmistab puu- ja juurviljadest kaunistusi ja kasutab kompositsiooni kujundamise võtteid fruktokaunistuste valmistamisel ning eksponeerimisel	<ul style="list-style-type: none"> kavandab töö käigu ja materjalid vastavalt püstitatud ülesandele; valmistab ette töökoha; teostab (lõikab) planeeritud kompositsiooni jälgides töö- ja toiduohutuse nõudeid; eksponeerib/esitleb valmiskompositsiooni; 	Praktiline töö	Mitteeristav hindamine HÜ Praktiline töö: kompositsiooni kavandamine, teostamine, viimistlemine, esitlemine ja jäädvustamine HÜ2 Õpimapi koostamine	Fruktodisainis kasutatavad töövõtted ja ergonoomika Valmistoodete säilitamine ja viimistlemine Kompositsiooni kujundamise põhitõed ja eksponeerimine	P 20 I 4
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Mooduli hinne kujuneb praktilise töö hindamisest (kompositsiooni kavandamine, teostamine, viimistlemine, esitlemine ja jäädvustamine) ja iseseisvast tööst. Õpimapi hindamine: õpimapp sisaldab õpilase poolt harjutusülesandena valminud kompositsiooni jäädvustust.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> Biller, R. Garneerimine 1997 Õppevideod – Fruit Carving; Food Art Õpetaja jaotusmaterjalid Ajakiri „Kööginurk“ 				

Moodul nr. 20 - RAHVASTE KÜPSETISED	Mooduli maht 2 EKAP 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	16	8	28
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodul pagaritoodete valmistamise alused.			
Aine(d) ja õpetaja(d): Elli Vendla			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi	<ul style="list-style-type: none"> • loetleb eesti rahvusküpsetisi; • kirjeldab juhendi alusel nende valmistamist; • loetleb enamkasutatavaid tooraineid; • võrdleb Eesti küpsetisi teiste rahvaste omadega; 	Interaktiivne loeng Töölehed Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod)	Mitteeristav hindamine HÜ Esitlus - ühe rahvaste küpsetise kirjeldus vastavalt juhendile	Erinevate rahvaste küpsetised	A 16 I 8
2. valmistab eri rahvaste küpsetisi, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendi alusel eri rahvaste küpsetisi järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid; 	Praktiline töö iseseisev töö	Mitteeristav hindamine HÜ Praktilised ülesanded: juhendi alusel pärmitaignast pannkookide, struudli ja kulebjaaka valmistamine	Erinevate rahvaste küpsetiste valmistamine: pannkoogid, krepid, karask, lavašš, tšeburekid, pelmeenid, ravioolid, vareenikud, korbid, mustika plaadikook pärmitaignast, struudlid, rastegaid, kulebjaakad	P 28
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA) Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Mooduli hinne kujuneb iseseisvast tööst, kahe praktilise töö hindamisest. Toodete maitse ja lõhn on omased antud tootele. Tooted on ettenähtud välimusega, sisu on küps.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> • http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/ • http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/itaalia_toidukultuur.html • http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad 				

Moodul nr. 21 - KÜPSETISED ERINEVATE TOITUMISVAJADUSTEGA KLIENTIDELE	Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	20	12	46
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke küpsetisi, arvutab küpsetiste toiteväärtuse ning valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega pagar- kondiitri tooteid rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid.			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodul toidutööstuse valdkonna alused.			
Aine(d) ja õpetaja(d): Maire Vesingi			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära.	<ul style="list-style-type: none"> selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel selgitab füüsilisest koorumusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiast tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel. 	Loeng, arutelu, analüüs	Mitteeristav hindamine HÜ1 Probleemülesande lahendamine HÜ2 Arutelu osalemine teemal "Küpsetised erinevate toitumisalaste iseärasustega klientidele".	Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripärad.	A 12 I 4
2. kohandab tavapärase toodete sortimendi ja retsepti toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks.	<ul style="list-style-type: none"> kohandab juhendamisel sortimendi ja retsepti vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele 	Loeng arutelu rühmatöö	Mitteeristav hindamine HÜ Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendihühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel.	Pagari- ja kondiitri ettevõtte sortimendi ja retsepti kohandamine toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks.	A 4 P 4 I 2
3. koostab tehnoloogilisi kaarte arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega	<ul style="list-style-type: none"> koostab klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku sortimendi arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. arvestab juhendi alusel ja juhendamisel sortimendi koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. 	Rühmatöö, arutelu, praktiline töö	Mitteeristav hindamine HÜ Õppija koostab rühmatööna klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku toodete sortimendi arvestades kliendirühma toitumissoovitusi.	Ettevõtte sortimendi koostamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära.	A 4 P 8

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
4. valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke küpsetisi.	<ul style="list-style-type: none"> valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi küpsetisi. kasutab juhendamisel küpsetiste valmistamisel kliendirühmale sobilikke tooraineid ja valib vastavalt tootele õige küpsetus temperatuuri. rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. korraldab oma töökohta juhendamisel 	Praktiline töö	Mitteeristav hindamine HÜ Valmistada kliendile toitumissoovitustele vastav toode	Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike küpsetiste valmistamine.	P 34 I 2
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Juhendi alusel tehnoloogilise kaardi kohandamine erivajadusega kliendile ja selle teostamine praktiliselt. mitteeristav hindamine				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> Toitumisõpetuse e- õppematerjalid - http://www.e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis/toitumisopetus/ https://moodle.e-ope.ee/login/index.php Maire Vesingi "Gluteenivabad toidud" 				

Moodul nr. 22 - KAUNISTUSTE VALMISTAMINE PAGARITOODETELE	Mooduli maht 2 EKAP 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	16	8	28
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab kaunistatud pagaritooteid			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodul 2,4,5			
Aine(d) ja õpetaja(d): M. Kaska			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. valmistab küpsetatud pooltoodetest erinevaid kaunistusi	<ul style="list-style-type: none"> loetleb juhendi alusel toodete kaunistamise võtteid kirjeldab meeskonnatööna kaunistamiseks kasutatavate tainaste valmistamise meetodeid ja tooraineid valmistab juhendi alusel kaunistuselemente, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid; kaunistab tooteid erinevate kaunistustega luues kaunistustest kompositsiooni 	Interaktiivne loeng Töölehed Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod)	Mitteeristav hindamine HÜ 1 Esitlus - ühe kaunistuste valmistamise meetodi kohta HÜ 2 Kaunistustest kompositsiooni valmistamine tootele	Pagaritoodete kaunistuste valmistamise tainad Kaunistuste valmistamise meetodid Kaunistuste valmistamine	A 8 I 8 P 8
2. valmistab pärmitainast temaatilise kujundusega pagaritooteid	<ul style="list-style-type: none"> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erikujulisi pärmitainast pagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel tellimust arvestades piduliku kujundusega pärmitainast pagaritooteid, järgides kujundamise põhitõdesid ning toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid 	Praktiline töö iseseisev töö	Mitteeristav hindamine HÜ 3 Praktilised ülesanne: Piduliku kujundusega toote valmistamine	Erikujulised tooted Piduliku kujundusega pagaritooted	P 28
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA) Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Mooduli hinne kujuneb 1 ja 2 õpiväljundi hindamisülesannete sooritusest lävendi tasemel				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> Õpetaja väljastatav õppekirjandus ja juhendid Digivahendeid kasutades leitavad õppevideod 				

Moodul nr. 23 - TOODETE TURUNDAMISE ALGÕPETUS		Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
		Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
		16	12	50
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija oskab fotografeerida tooteid ning turundada veebilehe kaudu.				
Nõuded mooduli alustamiseks: Puuduvad				
Aine(d) ja õpetaja(d): Sandra Urvak, Alar Ani				

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Pildistab tooted ja töötleb fotosid	<ul style="list-style-type: none"> Tunneb fotograafia põhimõisteid (säriaeg, ava, ISO-arv, valgetasakaal, teravussügavus, erinevad failitüübid jne) ning oskab neid vastavalt oma kaamera kasutamisel rakendada. Kasutab toidustilistika erinevaid võimalusi ja põhimõtteid oma toodete ja teenuste presenteerimisel ja fotografeerimisel (valgus, kangad, taustad, aksessuaarid, taimeseaded, köögitarvikud jne). tunneb pildi kompositsiooni põhitõdesid ning oskab nendega arvestada foto teostamisel; tunneb tootefoto spetsiifikat ning oskab lihtsamate vahenditega (ilma kallimate ja spetsiifilisemate abivahenditeta) omavalmistatud tooteid pildistada, seejuures silmas pidades, et fotod on tehniliselt korrektsed, toote/toodete värvi ja konsistentsi edastavad oskab fotosid elementaarsel tasemel arvutis järeltöödelda kasutades seejuures vabavaralisi fototöötlusprogramme; 	Loeng, arutelu, meeskonnatöö, praktiline- ja iseseisevtöö	HÜ: Õpimapp töödeldud fotodega	Fotografeerimine	A - 10 P - 20 I - 6
Koostab veebilehe	<ul style="list-style-type: none"> Toote turundamine: sihtgrupi määramine, pakend, tooteinfo, hind, konkurentsi analüüsimine, toodete esitlemine (tootefoto, näitus, väljapanek). kavandab turundustegevusi vastavalt äriidees valitud tootele, tarbijale ja turundustingimustele 	Loeng, analüüs, esitlus, ja iseseisevtöö	Kujundatud toote- või veebileht	Turundamise alused Veebilehe või tootelehe kujundamine	A - 6 P - 30 I - 6

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> • leiab võimalusi oma toote ja/või teenuse veebipõhiseks müügiks, oskab hinnata müügikanali sobivust toote turundamiseks; 				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamine on mitteeristuv (A/MA). Läveni tasemel sooritatud teoreetilised ja praktilised tööd				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> • M.Freemann Fotograafipilk: digitaalsete fotode kompositsiooni ja kujunduse parendamine Tänapäev Tln. 2011 • C.Gathum Algaja fotograafi käsiraamat Varrak 2014 • L.Frost 500 kompositsioonivõtet ja nõuannet fotograafidele: lihtne käsiraamat kõigile, kes tahavad teha paremaid pilte Tln. Digipraktik 				

Moodul nr. 24 - VÄRVUS- JA KOMPOSITSIOONIÕPETUS		Mooduli maht 2 EKAP 52 tundi		
		Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
		22	8	22
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toodete esteetilist mõju, teab värvusõpetuse ja kompositsiooni põhitõdesid ning rakendab neid toodete valmistamisel, pakendamisel				
Nõuded mooduli alustamiseks: Puuduvad				
Aine(d) ja õpetaja(d): Elli Vendla				

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Õppija mõistab värvide mõju, omadusi ning kaunistamise tähtsust ning kompositsiooni põhitõdesid ja erinevaid võtteid	<ul style="list-style-type: none"> • õppija kirjeldab värvide mõju, omadusi, kirjeldab värviringi põhjal erinevaid kooslusi • kirjeldab kompositsiooni põhitõdesid ning erinevaid võtteid • koostab esitluse erinevatest kaunistamise põhimõtetest 	Loeng, diskussioon, rühmatöö, praktiline töö	Õpilane on koostanud esitluse, teostanud praktilised tööd	Värvid, nende mõju, värviring, värviteooriad	A – 18 P – 2 I – 4
2. Pagari ja kondiitritoodete kujundamine ja kaunistamine	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab ja kasutab erinevaid kaunistamise võtteid ja tunneb töövahendeid • koostab eskiisjoonise kompositsiooni põhitõdede selgitamiseks 	Loeng, diskussioon, rühmatöö, praktiline töö	Teostanud praktilised tööd	Kompositsioon, kompositsiooni võtted, tavapärasemad lahendused pagari ja kondiitritoodete kujundamisel ja kaunistamisel	A – 4 P – 20 I – 4
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamine on mitmeeristuv (A/MA). Läveni tasemel sooritatud teoreetilised ja praktilised tööd				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> • Kulinaaria õpik, www.cheftalks.ee, • õpiobjekt http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/varvusopetus/index.html 				

Moodul nr. 25 - CATERING TEENINDUS	Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	12	12	54
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilasel on teadmised ja oskused toitlustusteeninduseks väljaspool ettevõtet ja teenindusruume.			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodul 2			
Aine(d) ja õpetaja(d): M. Kaska			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. planeerib catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele	<ul style="list-style-type: none"> koostab menüü, arvestades kliendi soove ja sündmust, teenuse pakkumise aega ning kohta seostab toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga juhendi alusel planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel koostab kliendile pakkumiskirja juhendi alusel 	Interaktiivne loeng Töölehed Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod)	HÜ 1 Sündmuse menüü koostamine HÜ 2 Planeerimine (toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel)	Pagaritoodete kaunistuste valmistamise tainad Kaunistuste valmistamise meetodid Kaunistuste valmistamine	A 12 I 8 P 12
2. teeb juhendi alusel ettevalmistustööd catering teeninduseks	<ul style="list-style-type: none"> komplekteerib ja pakendab söögi- ja serveerimisnõud transpordiks juhendamisel valmistab catering-menüüsse sobivaid pagari- ja kondiitritooteid, sh suupisteid juhendi alusel pakendab valmistatud tooted ja pooltooted transpordiks järgides toiduohutuse nõudeid juhendamisel 	Praktiline töö iseseisev töö	HÜ 1 Valmistab catering-menüüsse sobivaid pagari- ja kondiitritooteid	Erikujulised tooted Piduliku kujundusega pagaritooted	P 28 I 4
3. teenindab juhendamisel catering-teeninduses	<ul style="list-style-type: none"> kasutab erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest juhendamisel järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid 	Praktiline töö	HÜ 1 Teenindamine	Teenindusviisid	P 8
4. teeb juhendamisel catering teeninduse järeltööd	<ul style="list-style-type: none"> korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika catering-teeninduse pakkumise kohas juhendamisel korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes juhendamisel 	Praktiline töö	HÜ 1 Korrastus ja järeltööd	Korrastus- ja järeltööd peale ürituse lõppemist	P 6

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA) <ul style="list-style-type: none"> Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Mooduli hinne kujuneb 1-4 õpiväljundi hindamisülesannete sooritusest lävendi tasemel 				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008. Kotkas, M., Roosipõld, A. Restoraniteenindus. Argo, 2010. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. Teenindamise kunst. Argo, 2013. Lauakatmine http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/. Kelneri töövõtted http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/. Salvrättide voltimine http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/. Laua katmine, toitude ja jookide serveerimine http://eope.ehte.ee/toitlustus/?9._Laua_katmine%2C_toitude_ja_jookide_serveerimine 				

Moodul nr. 26 - LÕPUEKSAM/KUTSEKSAM	Mooduli maht 1 EKAP 26 tundi
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud kõik õppekava moodulid	
Aine(d) ja õpetaja(d): eksamikomisjon	

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Koostab dokumentatsiooni kutseksamiks	Digiallkirjastatud dokumentatsiooni fail kutseandjale	Praktiline töö	Esitatud digiallkirjastatud fail	www.leivaliit.ee kutseksami materjalid	P – 8 I - 4
sooritab praktilise kutseksami	Töö sooritamine lävendi tasemel	Praktiline töö	Komplekseksam		P - 14
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamine on mitteeristav (A/MA). Lävendi tasemel sooritatud kutseksam või kooli lõpueksam				
Kutseksam	Pagar tase 4 või kondiiter tase 4				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Kutseksami juhend www.leivaliit.ee				

ÜLDÕPINGUTE MOODULID

Moodul nr. Ü1 - KEEL JA KIRJANDUS		Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
		6	Anu Kivi, Paavo Matsin
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
<p>1. Väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses.</p> <p>2. Arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal.</p> <p>3. Koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates.</p> <p>4. Loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid.</p> <p>5. Väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga.</p> <p>6. Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile. • Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid. • Leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutades saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides. • Koostab etteantud faktide põhjal tabeli või diagrammi. • Kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus, põhjendab infoallika valikut. • Põhjendab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi. • Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi. • Avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate. • Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust. • Selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid. 		
Teemad, alateemad	<p>Keel kui suhtlusvahend (20) Suulise ja kirjaliku suhtluse erinevused (2). Keelekasutuse normid ja keelendite valik (10). Kirjakeel ja kõnekeel (4). Keeleline etikett (4)</p> <p>Eesti sõnavara (20) Sõnavara koostis (2). Võõrsõnad, tsitaatsõnad (8). Sõna tähendus (6). Ilukirjanduslik tekst (4)</p> <p>Meedia ja mõjutamine (20) Meedia (6). Meediažanrid (8). Meedia ja mõjutamine (6)</p> <p>Funktsionaalne lugemine ja kirjutamine (20) Kirjutamise eesmärk, tekstide ülesehitus, arutlev tekst (12). Stiiliõpetus (8)</p> <p>Ilukirjandus kui kunst (40) Ilukirjanduse põhiliigid ja žanrid (8). Ajastu mõju (4). Eesti kirjandus (12). Teksti tõlgendamine (10) Lemmikraamat ja noorsookirjandus (6)</p>		
sh. iseseisev töö (1 EKAP)	<p>Teemad ja tegevused:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Keelekontaktid (4) I kursus • Sõnavara rikastamise viisid (6) I kursus • Telemeedia uudiste võrdlus/analüüs (6) II kursus • Teabeotsing (info leidmine ette antud eesti kirjanike kohta) (4) • Õigekirjaoskuse parandamine ja kinnistamine (2+2) I ja II kursus • Kahe ilukirjandusteose lugemine (12) III kursus 		
sh. praktika	Puudub		

Õppemeetodid	Rollimäng, praktiline harjutus, analüüs, loovharjutus, tekstiloome, tekstiliikude eristamine ja analüüs, rühmatöö, ajurünnak, mõistekaart
Hindamine	<p><i>I õppeaasta ülesanne:</i> Hindamisülesanne ortograafia kohta</p> <p><i>II õppeaasta ülesanne:</i> Variant I: Erialase ajalehe koostamine (erialane terminoloogia) Variant II: Meedia ja mõjutamine</p> <p><i>III õppeaasta</i> Ilukirjandusteose analüüs</p>
sh. hindekriteeriumid	<p>Mooduli hinne on arvestatud kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel. Õpiväljundid on kirjeldatud lävendi tasemel.</p> <p>Hinne „3“ (rahuldav) - osalemine 50% ulatuses kontakttundides, et tagada õpilase keeleline areng erinevatel osaoskustel ning kohene tagasiside lävendi omandamise osas, õpetajapoolne abistamine. Suulisest vastusest selgub, et õpilane mõistab loetut rahuldavalt, mõistab loetut osaliselt, ülesanne on lahendatud osaliselt. Põhjendused, järeldused ja/või hinnangud on esitatud osaliselt. Käsitlus on pealiskaudne ja/või laialivalguv. Mõtted on kohati ebaselged ja/või esineb sisulisi küsitavusi.</p> <p>Vastuse ülesehituses on vastuolusid ja/või vormistuses on puudujääke.</p> <p>Hinde „4“ (hea) saamiseks kasutab õpilane eesmärgipäraselt eesti keelt ja ei tee olulisi õigekirjavigu, teabekirjanduse kasutamisel vajab mõningast juhendamist, näitab üles soovi saada uusi teadmisi, on viibinud vähemalt 60% ulatuses kontakttundides, on esinenud mõningane kõrvalekalle tähtaegadest kinnipidamisel. Suulisest vastusest selgub, et õpilane mõistab loetut hästi, mõistab loetut selle pea- ja üksikasjades, kuid vastuses on väiksemaid puudusi. Põhjendused, järeldused ja/või hinnangud tulenevad alustekstist. Mõtted on esitatud selgelt, vastuse ülesehitus on üldiselt loogiline, kuid vastuse vormistamisel esineb väiksemaid puudusi.</p> <p>Hinne „5“ (väga hea) eeldab arengut õppimise käigus, 75% ulatuses tundidest osavõttu ning iseseisvust keeleharjutuste lahendamisel, juhendamist mittevajavat toimetulekut teabekirjanduse kasutamisel, keelelist kompetentsust erinevatel osaoskustel, on peetud kinni tähtaegadest. Suulistest vastusest selgub, et õpilane mõistab loetut väga hästi. Õpilane mõistab loetut detailselt ja põhjalikult. Põhjendused, järeldused ja/või hinnangud tulenevad alustekstist ning on ammendavad. Mõtted on esitatud selgelt ja veenvalt. Vastuse ülesehitus on loogiline ja terviklik.</p>
sh. hindamisülesanded ja meetodid	<p>Arutelu ja analüüs, etteantud ülesannete lahendamine, praktiliste tööde sooritamine.</p> <p><u>Keel kui suhtlusvahend</u> Venni diagramm (sarnasuste ja erinevuste leidmine), teksti analüüs, kontrolltöö.</p> <p><u>Eesti sõnavara</u> -Praktiline harjutus, kontrolltöö, tekstiloome, tekstiliikude eristamine ja analüüs, loovtöö.</p> <p><u>Meedia ja mõjutamine</u> -Meediateksti koostamine, arvamuseartikli kirjutamine, reklaamteksti analüüs.</p> <p><u>Funktsionaalne lugemine ja kirjutamine</u></p> <p>Teksti koostamine ja pealkirjastamine, referaadi või stendiettekande koostamine, vormistamine ja ettekandmine, analüüs</p> <p><u>Ilukirjandus kui kunst</u></p> <p>Ilukirjandusteksti (loetud raamatu) analüüs, alusteksti põhjal arutluse kirjutamine, retsensiooni koostamine</p>
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite 1...6 hindamiskriteeriumides märgitud tegevuste hindamine teoreetilise ja iseseisva töö ning praktiliste harjutuste kaudu. Õppeprotsessi käigus rakendatakse kujundavat hindamist, mooduli kokkuvõttev hinne on mitmeeristav. Hinne on „arvestatud“, kui on saavutatud kõik õpiväljundid lävendi tasemel. Mooduli hindamisel arvestatakse ka õppetööst osavõttu.
Õppematerjalid	Internet, virtuaalsed keeleabi allikad (www.eki.ee, www.keelev.ee jne) "Eesti keele käsiraamat", "Eesti keele sõnaraamat", "Võõrsõnaleksikon"

V. Maansoo "Keeleviit"
T. Ereht "Eesti keele ortograafia" ; L.Villand "Eesti kirjanduse lätteil"; V.Hennoste "Eesti kirjandus tekstides"
M. Kalda "Tuglasest Ristikivini"
M. Rebane "Eesti kirjandus kutseõppeasutustele" (õpik, töövihik)
Leht, Ojamaa "Väliskirjandus "
R. Neithal "Mis on mis kirjanduses" Hennoste "Eesti romantism"
Annus, Epner, Süvalepp "20. sajandi 1. poole eesti kirjandus"
Nahkur "Kirjandus antiigist renessansini"
Nahkur "Kirjandus barokist romantismini"
"Maailmakirjandus. Antiik. Keskaeg. Renessanss" e-kursused

Moodul nr. Ü2 - VÕÕRKEEL		Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
		4,5	Reet Pärna, Marjel Einulo, Tiiu Viisut
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
<p>1. Suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti.</p> <p>2. Kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga.</p> <p>3. Kasutab võõrkeeles oskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeeles õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeelesõpet elukestva õppega.</p> <p>4. Mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel.</p> <p>5. On teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest; koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt õiget keelt • Esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes • Väljendab end/suhtleb keelekasutuse erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel) • Tutvustab vestluse käigus iseennast ja oma sõpra/ekaaslast • Koostab oma kooli (lühilise) tutvustuse • Põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks • Hindab oma võõrkeeles oskuse taset • Põhjendab võõrkeeles õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala- ja elukestva õppega • Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust • Kirjeldab oma kasutatavaid suhtluskeskkondi (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades • Võrdleb sihtkeele /emakeele* maa(de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme • Arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga • Tutvustab (oma eakaaslastele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta • Kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles • Tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi • Koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi, arvestab sihtmaa eripäraga • Sooritab näidistööintervjuu vastavalt juhistele. 		
Teemad, alateemad	<p>1.Mina ja maailm (34) Enesetutvustus (sh virtuaalsed sõbrad, võõrkeeles vajalikkus minu elus) (6) Kooli tutvustus (sh sõpruskool) (10) Regiooni tutvustus (6) Infootsingu võimalused, allikad ja usaldusväärsus - läbiv teema Eesti Vabariik (6) Välisriikide tutvustused (6)</p> <p>2.Keskkond ja tehnoloogia (42) Toitlustamine ja rahvusköök (9) Majutus/ hotelli broneerimine (9)Transport/ piletautomaadid (6) Tee küsimine ja juhatamine võõras linnas (6) Liiklus (liiklusõnnetused, traumad, liiklusmärgid, kliima jne) (12)</p> <p>3.Haridus ja töö (41) Töökuulutused, CV, avaldus ja motivatsioonikiri (14) Intervjuu ülesehitus, riietus, kehakeel, viisakus jne (10) Töötamine välismaal (5) Telefonivestlused (8) Kuupäevad, kellaajad, nädalapäevad, tähtpäevad (4) Kõik teemad sisaldavad ka grammatikaõpet</p>		

<p>sh. iseseisev töö (1 EKAP)</p>	<p>Teemad ja tegevused:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oma kooli tutvustus, Eesti ja 1 teise Euroopa riigi võrdlus (4) • Kooli tutvustus (2) • Regiooni tutvustus (2) • paaristöö, situatsioonülesanne: "Mida peab eestlane silmas pidama, kui ta läheb välismaale?" : • Tööintervjuu (6) • Töökuulutused, CV, avaldus ja motivatsioonikiri (2) • (Läbiv teema: info otsimine teabeallikatest, grammatika)
<p>sh. praktika</p>	<p>Puudub</p>
<p>Õppemeetodid</p>	<p>Paaristöö, grupitöö, rollimängud ja suhtlussituatsioonid, info selekteerimine, võrdlus, esitlus, analüüs, intervjuu, abimaterjalide nagu (elektroonilised) sõnastikud ja teatmikud kasutamine, juhendatud iseseisev töö.</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Mooduli hinne on arvestatud kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel. Õpiväljundid on kirjeldatud lävendi tasemel.</p> <p><i>I õppeaastal</i> Hindamisülesanne Individuaaltöö. Koostab kirjalikult ja esitab individuaalselt suuliselt: Oma kooli tutvustus, Eesti, ja 1 teise Euroopa riigi võrdlus käsitledes järgnevaid teemasid: -enda ja töөрühmaliikmete tutvustus -regiooni, kus kool asub, lühitutvustus -võrdleb kahe riigi elanikkonda (rahvaarv, rahvuslik koosseis, keeled, usundid) ja kultuuritraditsioone</p> <p><i>II õppeaastal</i> Hindamisülesanne (2.aasta) Paaristöö. Situatsioonülesanne „Mida peab eestlane silmas pidama, kui ta läheb välismaale?“ - koostab paaristööna temaatilise rollimängu. Iseseisva tööna otsib loetletud teemade kohta materjali ühe vabalt valitud riigi kohta (keel, söök, kliima, raha, riigikord, liikluskord (0 tolerant), haigused, vaktsiinid, vaatamisväärsused). Kasutab erinevaid teabeallikaid.</p> <p><i>III õppeaastal</i> Hindamisülesanne (3.aasta) Loevad erinevaid töökuulutusi ja valivad välja endale sobivaima, kirjutavad CV, avalduse ja motivatsioonikirja, lepib kokku tööintervjuu kasutades erinevaid suhtluskeskkondi. Paaristöö Valmistatakse tööintervjuuks Mõlemad valmistuvad nii intervjuerija kui intervjueritava rolliks ja esitavad rollimänguna Kui võimalik, siis filmitakse ettevalmistusperioodi ja siis analüüsitakse oma arengut.</p>

<p>sh. hindekriteeriumid</p>	<p>„<i>rahuldav</i>“ – õpilane orienteerub sõnavaras ja õppematerjalides ning moodustab üheselt mõistetavaid lauseid, kus võib esineda erinevaid grammatilisi eksimusi. Kasutab keerulisemate lausete moodustamisel õpetaja abi ning abimaterjale. Kohati esineb vigu sõnavara kasutuses, häälduses ning kirjaõppes, kuid need vead ei muuda sõnade ning lausete üldtähendust ning mõtet. Laused on suhtlussituatsioonis või kontekstis üheselt mõistetavad. Saab abimaterjalidega või lisaküsimusi esitades aru lihtsatest suulistest lausetest, kus on kasutatud mooduli jooksul läbitud teemade sõnavara.</p> <p>„<i>hea</i>“ – õpilane tunneb suurt osa sõnavarast ja orienteerub õppematerjalides moodustades üheselt mõistetavaid ning enamasti korrektseid lauseid. Kasutab keerulisemate lausete moodustamisel kohati abimaterjale. Esineb mõningasi vigu häälduses ning kirjaõppes, sõnavara kasutus on lausetes korrektne. Häälduse ning ortograafia vead ei muuda sõnade ning lausete üldtähendust ning mõtet. Laused on suhtlussituatsioonis või kontekstis üheselt mõistetavad. Saab aru suulisest tekstist, kus on kasutatud mooduli jooksul läbitud teemade sõnavara, esitades täpsustavaid küsimusi.</p> <p>„<i>väga hea</i>“ - õpilane tunneb sõnavara ning moodustab üheselt mõistetavaid ning valdavalt korrektse grammatikaga lauseid. Moodustab iseseisvalt ja ilma abimaterjalideta ka keerulisema konstruktsiooniga lauseid. Esineb väga vähe vigu häälduses ning kirjaõppes, sõnavara kasutus on lausetes korrektne. Häälduse ning ortograafia vead ei muuda sõnade ning lausete üldtähendust ning mõtet. Laused on suhtlussituatsioonis või kontekstis üheselt mõistetavad ning enamasti grammatiliselt korrektsed. Saab enamasti inglise keelsest suulisest tekstist aru ilma täpsustavaid küsimusi esitamata, kui on kasutatud mooduli jooksul läbitud teemade sõnavara.</p>
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Mooduli hinne on arvestatud, kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel (<i>rahuldav</i>).</p> <p>„<i>rahuldav</i>“ – õpilane orienteerub sõnavaras ja õppematerjalides ning moodustab üheselt mõistetavaid lauseid, kus võib esineda erinevaid grammatilisi eksimusi. Kasutab keerulisemate lausete moodustamisel õpetaja abi ning abimaterjale. Kohati esineb vigu sõnavara kasutuses, häälduses ning kirjaõppes, kuid need vead ei muuda sõnade ning lausete üldtähendust ning mõtet. Laused on suhtlussituatsioonis või kontekstis üheselt mõistetavad. Saab abimaterjalidega või lisaküsimusi esitades aru lihtsatest suulistest lausetest, kus on kasutatud mooduli jooksul läbitud teemade sõnavara. Mooduli hindamisel arvestatakse ka õppetööst osavõttu.</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Bill Mascull (2006): Business Vocabulary in Use. Elementary. Second edition. Cambridge University Press.</p> <p>Stuart Redman, Ruth Gairns (2003): Test Your English Vocabulary in Use. Pre-intermediate and intermediate. Second edition. Cambridge University Press.</p> <p>Stuart Redman, Ruth Gairns (1997): English Vocabulary in Use. Pre-intermediate and intermediate. Second edition. Cambridge University Press.</p> <p>Bill Mascull (2002): Business Vocabulary in Use. Intermediate. Second edition. Cambridge University Press.</p> <p>Raymond Murphy (1985,1994): English Grammar in Use. A self-study reference and practice book for intermediate students with answers. Second edition. Cambridge University Press.</p> <p>Raymond Murphy (1990): Essential Grammar in Use. A self-study reference and practice book for elementary students with answers. Second edition. Cambridge University Press.</p> <p>Liz and John Soars (2011): New headway. Elementary. Student’s Book. Oxford University Press.</p>

Moodul nr. Ü3 - MATEMAATIKA		Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
		5	Anne Saarva
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
<p>1. Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust.</p> <p>2. Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest.</p> <p>3. Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi.</p> <p>4. Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult.</p> <p>5. Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid. • Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teeb vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust. • Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. • Teeb järeldusi tulemuste tõepärasuse kohta, lähtudes igapäevaelust. • Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandmeid kui ka internetis leitud teabeallikaid. • Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. • Koostab tabelleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses. • Nimetab järgühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille. • Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi. • Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid. • Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks. • Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest. • Teab ja kasutab matemaatilise statistika ja tõenäosusteooria elemente. • Selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenudega seotud riske. • Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid. • Arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta. 		
<p>Teemad, alateemad</p> <p style="text-align: right;">I kursus 2,5 EKAP</p>	<p>Arvutamine Tehted ratsionaalarvudega; arvuhulgad (naturaalarvud N, täisarvud Z, ratsionaalarvud Q, irratsionaalarvud I, reaalarvud R). Ümardamine. Arvu absoluutväärts (mõiste ja geomeetriline tähendus). Täisarvulise, negatiivse ja ratsionaalarvulise astendajaga aste (arvu juur). Tehted astmetega. Arvu kümme astmed. Arvu standardkuju. Arvutamine taskuarvutiga. Ühend ja ühisosa kasutamine; ülesanded hulkade ühendi ja ühisosa kohta, graafiline kujutamine. Elulise sisuga tekstülesanded (raha igapäevane kasutamine, pere eelarve, vahemaad, majapidamine jms).</p> <p>Mõõtühikud Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine. Elulise sisuga tekstülesanded. Ühikute teisendamine teabeallikate kasutamisega. Interaktiivsed testid.</p> <p>Näitlikustamine (pinna, mahu jms ühikutevahelistest seostest, näitlikke jooniseid võivad õpilased ka ise koostada). Kodune kontrolltöö (vilumuse tagamiseks ja tööharjumuse kujundamiseks) õppimisoskuse arendamiseks.</p> <p>Avaldised. Võrrandid ja võrratused Ratsionaalavaldiste lihtsustamine. Võrre. Võrdeline jaotamine. Valemite teisendamine. Võrdeline suurendamine ja vähendamine (mõõtkava, plaan). Lineaarvõrrand. Ruutvõrrand. Kahe tundmatuga lineaarvõrrandisüsteem. Arvtelje erinevad piirkonnad.</p> <p>Lineaarvõrratuse mõiste ja omadused ja lahendamine. Lineaarvõrratuste süsteem. Elulise sisuga tekstülesanded.</p>		

	Protsent Osa ja tervik, protsent, promill. Elulise sisuga tekstülesanded.		
sh. iseseisev töö (0,75 EKAP)	Teemad ja tegevused: Arvude ümardamine, astendamine, arvu standardkuju Teisendab mõõtühikuid Vabalt valitud kaardi mõõtkava arvutus ja ülesannete tegemine kaasõpilastele e-poodide toodete käibemaksu ja hinnamuutuste protsendi arvutamine		
Õppemeetodid	Loeng arutelu, paaris töö, ülesannete lahendamine, rühmatöö, praktiline töö mõõtkava või plaani kasutamise kohta. Infootsing internetist, interaktiivsed testid, peast arvutamine		
Hindamine	Eristav Arvutamine: kontrolltöö. Avaldised, võrrandid ja võrratused: kontrolltöö. Protsent ja mõõtühikud: kontrolltöö		
sh. hindekriteeriumid	Arvutamine		
	„3“	„4“	„5“
	Arvutab reaalarvudega peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Lahendab konspekti/näidete abil elulisi tekstülesandeid	Arvutab reaalarvudega peast ja kirjalikult. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Lahendab iseseisvalt elulisi sõnalisi tüüpülesandeid.	Arvutab reaalarvudega peast ja kirjalikult. Ümardab arve, kasutades ligikaudse arvutamise reegleid. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ja vormistab korrektse lahenduskäigu
	Mõõtühikud		
	„3“	„4“	„5“
	Teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid. Esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust.	Teisendab tekstülesannetes mõõtühikuid vastavalt teksti sisule.	Koostab ja lahendab elulisi mõõtühikute teisendamist nõudvaid tekstülesandeid.
	Avaldised. Võrrandid ja võrratused.		
	„3“	„4“	„5“
	Lihtsustab avaldise kasutades summa ja vahe ruudu ning ruutude vahe valemit, lahendab lihtsamaid lineaar-võrrandeid ja lineaar-võrrandisüsteeme ning normaalkujulisi ruut-võrrandeid. Lahendab lihtsamaid lineaarvõrratusi. Elulisi tekstülesandeid lahendab konspekti või näidete abil.	Lahendab võrrandeid lihtsustamise valemeid kasutades. Lahendab lineaar-võrrandeid ja lineaar-võrrandisüsteeme ning ruutvõrrandeid. Lahendab lineaar-võrratusi ja võrratuse-süsteeme. Lahendab iseseisvalt ja elulisi tüüpülesandeid, vormistab korrektse lahenduskäigu.	Lahendab võrrandeid lihtsustamise valemeid kasutades. Lahendab lineaar-võrrandeid ja lineaar-võrrandisüsteeme ning ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratusi ja võrratusesüsteeme. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid, vormistab korrektse lahenduskäigu.
	Protsent		
„3“	„4“	„5“	
Arvutab protsenti (osa) tervikust.	Lahendab kolme tehtega elulisi protsentülesandeid (näiteks niiskusekadu, lahuse ülesanded, suuruste muutumise ülesanded).	Lahendab iseseisvalt ja loovalt vähemalt kolme tehtega elulisi protsentülesandeid. Vormistab	

	Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Arvutab promilli (nt. alkoholisaldust veres) Vormistab korrektselt lahenduskäigu.	Vormistab korrektselt lahenduskäigu.	korrektselt lahenduskäigu. Vajadusel põhjendab saadud tulemust. Valib erinevate võimaluste vahel ökonoomsema lahenduskäigu.
Teemad ja alateemad	II kursus 2 EKAP Trigonomeetria Pythagorase teoreem. Teravnurga siinus, koosinus, tangens. Täisnurkse kolmnurga lahendamine. Elulise sisuga tekstülesanded. Jooned tasandil Punkti asukoha määramine tasandil. Lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus, vektori mõiste ja tähistamine, vektori pikkus, nullvektor, ühikvektor, vastandvektor, vektorite geomeetiline liitmine. Sirge, parabooli ja ringjoone võrrandid. Sirge joonestamine võrrandi järgi. Planimetria Tasapinnaliste geomeetriliste kujundite (kolmnurk, ruut, ristkülik, rööpkülik, romb, trapets, korrapärase kuusnurk, ring) elemendid, übermöödu ja pindalad. Elulise sisuga tekstülesanded. Stereomeetria Püstprisma, korrapärase püramiidi, silindri, koonuse ja kera (sfääri) elemendid, pindalad ja ruumala. Elulise sisuga tekstülesanded.		
sh iseseisev töö (0,5 EKAP)	Eluliste ülesannete koostamine kaasõpilastele, jooned igapäevaelus- foto ja sellelt joonte leidmine. Geogebra tasapinnaliste geomeetriliste kujundite tegemine.		
Õppemeetodid	Loeng-arutelu, ülesannete lahendamine. Test (teooria tundmine), õpiring (ülesannete lahendamine ja koostamine), praktiline töö programmiga Geogebra ja wiris.		
Hindamine	Eristav Trigonomeetria: kontrolltöö. Jooned tasandil: kontrolltöö. Planimeetria ja stereomeetria: kontrolltöö		
sh. hindekriteeriumid	Trigonomeetria		
	„3“	„4“	„5“
	Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada konspekti/näidete abil (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, übermöödu ja pindala valemid.	Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Liigitab tasandilisi kujundeid, oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, übermöödu ja pindala valemid. Esitab tõepäraseid vastused lähtuvalt igapäevaelust.	Lahendab iseseisvalt (abimaterjale kasutamata) elulisi ülesandeid trigonomeetriateadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust. Liigitab tasandilisi kujundeid ja teab elementidevahelisi seoseid, übermöödu ja pindala valemid. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ja vormistab korrektselt lahenduskäigu.
	Jooned tasandil		
	„3“	„4“	„5“
	Kujutab vektori tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Joonestab võrrandi järgi sirge tasandil.	Kujutab vektori tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori koordinaate. Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Liidab vektoreid geomeetriselt.	Kujutab vektori tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori koordinaate, vektori algus- ja lõpp- punkti koordinaate.

	Oskab leida võrrandi järgi sirge, parabooli, ringjoone ja joone järgi võrrandi.	Joonestab võrrandi järgi sirge, parabooli. Koostab konspekti abil sirge võrrandi, kui sirge on antud: kahe punktiga; punkti ja sihivektoriga; tõusu ja algordinaadiga; punkti ja tõusuga ning teisendab üldvõrrandiks.	Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Liidab vektoreid geomeetriliselt. Joonestab võrrandi järgi sirge, parabooli. Koostab sirge võrrandi, kui sirge on antud: kahe punktiga; punkti ja sihivektoriga; tõusu ja algordinaadiga; punkti ja tõusuga ning teisendab üldvõrrandiks, võrrandiks tõusu ja algordinaadi järgi.
	Planimeetria		
	„3“	„4“	„5“
	Teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja lahendab antud andmetega kujundi pindala ja übermõõdu.	Teisendab ühikud ja vormistab lahenduskäigu korrektelt.	Teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja arvutab kujundite pindala ja übermõõdu. Lahendab loovalt elulisi ülesandeid trigonomeetria - ja planimeetria teadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust.
	Stereomeetria		
	„3“	„4“	„5“
	Lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid valemite lehe abi, teeb joonis, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust. Esitleb iseseisva töö ja vastab mõnele esitatud küsimusele	Lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid, teeb joonis, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust. Esitleb iseseisva töö ja vastab esitatud küsimustele	Lahendab elulisi stereomeetria ülesandeid, esitab põhjaliku lahenduskäigu, teeb joonis, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust, suudab hinnata vastuse õigsust. Esitleb iseseisva töö mis on sooritatud programmiga geogebra ja vastab kõigile esitatud küsimustele
Teemad ja alateemad	III kursus 0,5 EKAP Tõenäosusteooria ja statistika Sündmuse tõenäosus, tõenäosuse summa ja korrutis (sh tõenäosus loteriis ja hasartmängudes). Statistika põhimõisted ja arvarakteristikud. Statistiline ja variatsioonirida, sagedustabel ja suhteline sagedus, diagrammid keskvärtus, kaalutud keskmine, mediaan, mood, maksimaalne ning minimaalne element, standardhälve. Statistiliste andmete kogumine, süstematiseerimine, statistiline andmetöötlus. Majandusmatemaatika elemendid Raha ja valuuta. Liht- ja liitintress. Laen ja hoiustamine, laenu tagasimakse-graafik. Palk ja kehtivad maksud Töövõtjale ja tööandjale. Käibemaks, hind käibemaksuga ja käibemaksuta. Hinnamuutused (soodushind, hinnatõus jt). Diagrammide lugemine.		
sh. iseseisev töö (0,04 EKAP)	Diagrammide koostamine excelis - lõiming sotsiaalainetega - teemad: majandus ja rahvastik, pere eelarve koostamine, hindade võrdlus e-poodides, kiiralaenufirmade võrdlus.		
Õppemeetodid	Loeng-arutelu, diagrammide lugemine ja koostamine, infootsing, internetis laenu- ja liisingukalkulaatorite kasutamine, ülesannete lahendamine ja koostamine		
Hindamine	Eristav. Tõenäosusteooria ja statistika: kontrolltöö. Majandusmatemaatika elemendid: iseseisev töö + kontrolltöö		

sh. hindekriteeriumid	Töenäosusteooria ja statistika		
	„3“	„4“	„5“
	Lahendab töenäosusteooria ja statistika näidisülesandeid. Selgitab loteriide ja hasartmängudega seotud riske.	Lahendada töenäosusteooria ja statistika näidetele baseeruvaid ülesandeid, lahendab statistika ülesandeid excelis.	Lahendab töenäosusteooria ja statistika teooriale baseeruvaid, kuid loogilist mõtlemist ja järeldusoskust nõudvaid probleemülesandeid. Koostab statistika ülesandeid excelis (diagrammidega)
	Majandusmatemaatika elemendid		
„3“	„4“	„5“	
Teisendab erinevaid valuutasid. Kasutab sellekohaseid teabematerjale. Arvutab liht- ja liitintressi; käibemaksu ja kauba jaehinda, hinnamuutusi. Teeb vahet neto- ja brutopalgal, teab palgaga kaasnevaid makse. Kasutab palgakalkulaatoreid internetis. Selgitab laenudega seotud riske, arutleb säästmise vajalikkuse ja kiiralaenude üle. Teeb vahet erinevatel diagrammidel, suudab lugeda neilt andmeid.	Loeb tekstis, tabelist, jooniselt vajaliku info, analüüsib seda ja teeb järeldusi. Teeb excelis diagramme.	Kasutab infotehnoloogilisi vahendeid ülesannete lahendamisel. Lahendab probleemülesandeid. Esineb avalikult ja kaitseb oma seisukohti.	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide arvestuslike tööde sooritamine vähemalt lävendi tasemel ja kõikide iseseisvate tööde esitamine. Mooduli hinne kujuneb kõikide arvestuslike hinnete aritmeetilise keskmisena. Mooduli hindamisel arvestatakse ka õppetööst osavõttu.		
Õppematerjalid	Matemaatika e-kursus Moodle https://moodle.hitsa.ee/course/view.php?id=8075 Oks, A., Taperson, H. Gümnaasiumi kitsas matemaatika I töövihik. Arvuhulgad. Avaldised. Võrrandid ja võrratused. Avita, 2012. Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika I. Arvuhulgad. Avaldised. Võrrandid ja võrratused. Avita, 2011. Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika II. Trigonomeetria. Avita, 2011. Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika III. Vektor tasandil. Joone võrrand. Avita, 2012. Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika IV. Töenäosus ja statistika. Avita, 2012. Kängsepp, I. Matemaatikaülesandeid elust enesest. Kirjastus Ilo, 2009. Leego, T., Vedler, L., Vedler, S. Matemaatika õpik kutseõppeasutustele. Tartu: AS Atlex, 2002. Leego, T., Vedler, L., Vedler, S. Matemaatika töövihik kutseõppeasutustele. 1. osa, 2. osa Tartu: Atlex, 2003. Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. Matemaatika 10. klassile. Tallinn: Koolibri, 2000. Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Koolibri, 2001. Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. Matemaatika 12. klassile. Tallinn: Koolibri, 2005. Tõnso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 10. klassile. Tallinn: Mathema, 1998. Levin, A., Tõnso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Mathema, 1995. Tõnso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 12. klassile. Tallinn: Mathema, 1996.		

Moodul nr. Ü4 – Ü7 - LOODUSAINED (Ü4 - Keemia; Ü5 - Füüsika; Ü6 - Bioloogia; Ü7 - Geograafia)		Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
		6	Endla Pesti, Elina Sarv, Ülle Toots, Annika Kala, Oskar Noorkõiv
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omab loodusteadlikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
<p>1. Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest, reaalsete objektide kirjeldamisest</p> <p>2. Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimivate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamise.</p> <p>3. Mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele.</p> <p>4. Saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele.</p> <p>5. Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab Maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid. • Kirjeldab Maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid. • Kirjeldab abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe. • Kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe). • Iseloomustab inimese keemilist koostist ja mõistab pärandumise seaduspärasusi. • Kirjeldab mehaanika nähtusi ja kasutab selleks õigeid füüsikalisi suurusi ja mõisteid. • Kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid. • Iseloomustab soojusenergia muutmise viise, nähtusi, seaduspärasusi. • Kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi. • Kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsuse seaduspärasusi. • Kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel. • Selgitab evolutsiooni kulgu ning seostab protsesse looduses nähtavaga. • Nimetab majandustegevusega kaasnevat looduskeskkonna probleeme. • Selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme. • Võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid. • Võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi. • Selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid. • Selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi. • Kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimestele ja keskkonnale. • Kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast. • Nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid ning võrdleb erinevaid eetilisi- moraalseid seisukohti ning nende usaldusväärsust. • Kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest. • Kirjeldab teaduse ning tehnoloogia võimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja majanduse arengu tagamiseks. • Kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme. • Leiab ja kasutab erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid loodusteaduslike ülesannete ja probleemide lahendamisel. • Koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid. • Kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega antud ülesannetele õige lahendusmudeli ning fikseerib otsitavad suurused, kasutab õigesti mõõtühikute süsteeme. 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Teostab õigesti arvutused, kontrollib saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektselt.
Teemad, alateemad	<p>Universum ja selle kujunemine. Maakera kui süsteem (G), universumi evolutsioon (B;G), astronoomia, kehad, nende mõõtmed ja mõõtühikute süsteemid ja teisendamine (F)</p> <p>Mikromaailm ja aineehitus. Aatomi ja molekuli ehitus ja mudelid (K B), Mikromaailma ehitus (K F), Organism kui tervik. Orgaanilised ained eluslooduses (B K), organismide ehitus ja talitus (B),</p> <p>Loodusteaduste rakendusvõimalused. Loodusteaduste rakendusvõimalused tehnoloogias ja majanduses (B K).</p> <p>Keskkond ja keskkonnakaitse. Majanduskeskkond (G). Elukeskkond, selle süsteemida ja kaitse (B G). Tehnoloogiline ehk tehiskeskkond (K F)</p>
sh. iseseisev töö (1 EKAP)	<p>Teemad ja tegevused:</p> <p>Koostab ülevaate oma kodukoha elusloodusest ja selle eripärast arvestades bioloogilisi ja geograafilisi aspekte.</p> <p>Arvutusülesannete lahendamine mehaanika ja elektromagnetismi kohta.</p> <p>Tänapäeva puhastusvahendite kasutamine, nende koostis ja mõju tervisele.</p>
sh. praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng, demonstratsioon, referaat, õppekäik, arutlus, essee, ülesannete lahendamine, paaristöö, rühmatöö, test, probleemõpe, video, esitlus, kaaslaste hindamine, enesehindamine.
Hindamine sh hindamisülesanded ja-meetodid	<p>MITTEERISTAV</p> <p>Rühmatöö; esitlus; kontrolltöö; aruande koostamine</p> <p>Eelduseks on õpilase osalemine õppetöös ja iseseisvate tööde tähtaegne esitamine Õppeprotsessis toimub läbivalt kujundav hindamine.</p> <p>Hindamisülesanne 1 I kursus Esitluse koostamine ja esitlemine: Maakera ja elu teke ning areng</p> <p>Hindamisülesanne 2 I ja II kursus Kombineeritud kontrolltöö mehaanika ja elektromagnetismi kohta</p> <p>Hindamisülesanne 3 I ja II kursus Koostab ja esitab meeskonnatöona kokkuvõtte, kuidas kliimatilised tingimused ja keskkond mõjutavad tehnoloogilist arengut ning inimeste toitumist ja tervist</p> <p>Hindamisülesanne 4 III kursus Osalemine õppekäigul prügilasse ja koostab aruande jäätmete liikidest (plastik, klaas, paber, ehitusmaterjal, elektroonika ja muu kodutehnika, kemikaalid, biojätmed) ja nende edasistest kasutusvõimalustest lähtudes loodusressursside piiratusest</p>
sh hindekriteeriumid	Puuduvad
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne on mitteeristav. Hinne on „arvestatud“, kui on saavutatud kõik õpiväljundid lävendi tasemel, sh täidetud iseseisvad tööd. Mooduli hindamisel arvestatakse ka õppetööst osavõttu.
Õppematerjalid	Füüsika õpik kutsekoolidele. E.Pärgmäe Tartu 2002 Füüsika käsiraamat. K.Tarkpea, H.Voolaid Tln. 2002 Füüsika tehnikumidele. L.Zdanov. Tln. 1980 Füüsika (ruum, aeg, aine, jõud). T.Lukki Tln. 2001 Koolifüüsika käsiraamat. O.Kabardin Tln. 1986 Kleines Formellexikon. Ing. A.Arndt Berlin 1977 Schülerduden. Die Physik. Mannheim

1989 Füüsika ülesannete ja küsimuste kogu tehnikumidele Tln. 1985 Füüsika ülesannete kogu keskkoolile. M.Kask, M.Reemann Tln. 1992 Ülesandeid füüsikast. B.Kogan Tln. 1976 Füüsika põhikursus. D.Halliday, R.Resnick, J.Walker Clevelandi Osariigi Ülikool 2008/ tõlge eesti keelde 2012

„Üldmaateadus gümnaasiumile“ 2004; Üldmaateaduse töövihik 2004; kogumik

„Geograafia riigieksamiks“; Loodusgeograafia I, II, III ja IV ; „Planeet Maa sinu taskus“ 2008; ajakiri „Geo“; ajakiri „Eesti Loodus“; Regio õppemapid, erinevad atlase kaardid; National Hurricane Center kodulehekül; Google Earth programm; U.S Geological Survey kodulehekül; Vulkaanide maailma kodulehekül;

<http://sklaos.onepagefree.com/?id=2440&onepagefree=7kq3kit3glob8eil28l3ha61k3> ; http://geograafia.mgm.ee/?page_id=43 ; www.koolielu.edu.ee; www.geo.ut/kooligeograafia; <http://et.wikipedia.org/wiki>; <http://geoportaal.maaamet.ee/>; <http://inspire.maaamet.ee/>; <https://maps.google.ee/>; <http://www.maakaart.ee/index.php/component/content/article/47-eestikeelne-maailmakaart> ;

„ Keemia õpik kutseõppeasutusele“ E. Külanurm 2003; „ Üldine keemia „ H. Karik 1994; „ Orgaaniline keemia 11. klassile“ A. Tuulemets 1998; „Keemia lühikursus gümnaasiumile „ N. Katt 2003; „Keemia töövihik kutseõppeasutusele“ E. Kõo 2004; „Üldine ja anorgaaniline keemia10. klassile“ V. Past 1997 www.cemicum.com 101 keemia katset; Google leheküljed: <http://et.wikipedia.org/wiki/orgaaniline-keemia>; <http://et.wikipedia.org/wiki/anorgaaniline-keemia>; www.koolielu.ee/info/uldine-ja-anorgaaniline-keemia

Bioloogia: õpetaja koostatud õppematerjalid; “Bioloogia ja geograafia raudvara“ Lars Trunin 2012; „Keskonnakaitse“ Vello Keppart 2006, “Suurest paugust inimeseni“ Koolibri 1997; „Evolutsioon“ Koolibri 2001; Bioloogia lühikursus gümnaasiumile Avita 2003 Bioloogia gümnaasiumile I-III osa Eesti Loodusfoto 2006; Bioloogia I Avita 2002; Bioloogia III -1 Avita 2008; Bioloogia III - 2 , Avita 2009; ajakiri „Eesti Loodus“, ajakiri „Imeline teadus“, ajakiri „National Geographic“ www.koolielu.ee/info/uldine

Moodul nr. Ü8 – Ü13 - SOTSIAALAINED (Ü8 - Ajalugu; Ü9 - Ühiskonnaõpetus; Ü10 - Inimeseõpetus; Ü11 - Kehaline kasvatus; Ü12 - Inimgeograafia; Ü13 - Riigikaitse)		Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
		7	Katrin Kurvits, Vello Aleksejev, Andres Viksi, Endla Pesti
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid, teeb teadlikke valikuid seonduvalt iseenda ja sotsiaalse keskkonnaga, lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest ja moraalinormidest ning toimib kõlbelise ja vastutustundliku ühiskonnaliikmena. Õpilane on Eesti Vabariigi lojaalne kodanik		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
<p>1. Omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist.</p> <p>2. Omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust.</p> <p>3. Mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi:</p> <p>4. Hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas. • Analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus. • Nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nendele reageerimist ja ennetamise võimalusi. • Tegeleb teadlikult ja võimete kohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning sooritab treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi. 5.Selgitab nüüdisühiskonna kujunemist, struktuuri ja korraldust. • Määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördemomendid sündmused muinasajast tänapäevani, paigutades tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti. • Selgitab, millised muutused on toimunud taasiseseisvumisjärgses Eesti majanduses, õigusruumis, valitsemiskorralduses, riigikaitstes ja kultuurielus, eristades põhjusi ja tagajärgi. • Toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta. • Arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel. • Iseloomustab demokraatliku valitsemiskorralduse toimemehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel. • Selgitab Eesti rolli NATO, ELs ja ÜROs. • Kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust. • Kirjeldab Eesti riigikaitse strateegiat, ülesehitust ja ressursse. • Demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördemomente ja ravisammu ning kontrollib juhendamisel relva ohutust ning kustutab tulekolde. 15.Põhjendab inimeste ja riikide jätkusuutliku käitumise vajalikkust. • Analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse. • Tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike. • Analüüsib kaartide ja statistiliste andmete põhjal riigi või regiooni rahvaarvu muutumist, rahvastiku paiknemist ja soolist, vanuselist struktuuri. • Kasutab teabeallikaid sh geograafilisi, poliitilisi ja topograafilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks, määrab enda asukohta kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti. • Selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel. • Selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna. • Orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid. • Kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid. • Nimetab erinevaid julgeolekuriske, sh Eesti Vabariigile ning selgitab nende maandamise võimalusi. 		
Teemad, alateemad	Mina ja tervis Kehalise aktiivsuse tähtsus ja mõju. Koormuse arvestamine kehalisel tegevusel. Vigastuste vältimine sportimisel, ohutusnõuded erinevate spordialade puhul. Erinevad treeningud ja teadmised iseseisvalt sportimiseks Kooli ja lähikonna sportimisvõimalused. Mitmekülgse arendamine spordis. Kehaliste võimete		

	<p>arendamine. Taastumise vajalikkus. Taastumine spordis. Kalorid ja tervislik toitumine, terviseriskid. Sõltuvusained ja nendega kaasnevad riskid. Suhted. Suhete areng. Seksuaalkasvatus. Konfliktid ja nende lahendamine. Minapilt, enesehinnang ja vaimne tervis. Inimese areng ja elukaar. Ealised iseärasused. Inimestevahelised erinevused. Teiste rahvaste kombed, traditsioonid.</p> <p>Mina teise ühiskonna liikmena - erinevad riigid ja ühiskonnakorraldused Ühiskonna areng ja moderniseerumine, info- ja teadmusühiskonna kujunemine. Nüüdisühiskonna kujunemine.</p> <p>Ühiskonnaelu reguleerivad normid ja väärtused. Arengumaad ja arenenud riigid. Taasiseseisvumisjärgne Eesti. Tänapäev Eesti ühiskonnakorraldus. Poliitilised ideoloogiad. Demokraatliku riigi valitsemiskorraldus. NATO, EL ja ÜRO ning Eesti seotus nende organisatsioonidega.</p> <p>Minu perekond/sugulased/tuttavad taasiseseisvunud Eestis Perekonna mõiste ja kujunemine. Perekonna ülesanded ja vormid. Soorollid perekonnas. Perekonna roll ühiskonnas. Kooselu ajalugu ja nüüdisaegse perekonna kujunemine. Eluolu nõukogude perioodil, taasiseseisvunud Eestis ja tänapäeval. Üleminek plaanimajanduselt turumajandusele, omandireform perekonna kontekstis. Muutused kultuurivaldkonnas.</p> <p>Minu õigused ja kohutused Inimõiguste olemus ja vajalikkus, tähenduse muutumine 20.-21. sajandil. Õpilase õigused ja kohustused lähtuvalt seadusandlusest (põhiseadus, lastekaitse seadus jt seadused, kooli sisekorra- ja õppekorralduseeskiri jne). Õigusriigi põhimõtted. Kodu ja perekonnaelu, pereliikmete vajadused ja väärtused. Eesti Vabariigi põhiseadus ja riigiaparaadi ümberkujundamine. Erakondade teke ja areng ning erisused.</p> <p>Teekond läbi aja Ajaloo periodiseerimine. Euroopa ja maailma ajalugu. Ajalooallikad ja allikakriitika. Arheoloogia ja ajaloo teadus. Eesti mäluasutused ja seal leiduvad ajalooallikad. Eesti muinasaeg. Eesti keskaeg.</p> <p>Sõdade periood (Liivi sõda, Põhjasõda, sõjad Euroopas ja nende mõju siinsetele aladele). Eesti erinevate riikide võimu all (Poola aeg, Rootsi aeg, Vene aeg). Eesti vabariigi tekkimine ja areng II maailmasõda ja eestlaste erinevad saatused Nõukogude okupatsioon. Taasiseseisvumine.</p> <p>Majandus ja rahvastik Rahvastiku muutumine ajas ja selle põhjused. Üleilmastumine. Immigratsioon. Tööhõive. Riigi ja maailma majandus Jätkusuutlik areng. Üksikisik turumajanduskeskkonnas. Kaardi kasutamine. Asukoha määramine kaardil.</p> <p>Riigikaitse teemapäevad Ajateenistus. Esmaabi Kaitseväge üldfüüsiline test Riigikaitse institutsioonid (sh Kaitsepolitsei, Naiskodukaitse, noorteorganisatsioonid). Riigikaitse taastamine. Vabadussõda, I maailmasõda, II maailmasõda. ÜRO, NATO, ja EL asutamise põhjused ja funktsioonid tänapäeval. Riigikaitsestrateegia ülesehitus ja ressursid.</p> <p>Julgeolekuriskid ja hädaolukorrad. Kriiside tekkimine, sõja ja mässu erinevused</p>
<p>sh. iseseisev töö (1,5 EKAP)</p>	<p>Teemad ja tegevused:</p> <p>Mina ja tervis Treeningpäeviku täitmine ja iseseisev treenimine</p> <p>Minu perekond Tabeli täitmine ja analüüs</p> <p>Riigikaitse Õpimapi koostamine</p> <p>Mina ja tervis Treeningpäeviku täitmine ja iseseisev treenimine</p> <p>Minu õigused ja kohustused Essee ja/või mõistekaart Teekond läbi aja Rühmatööna lauamäng, töö tekstidega</p> <p>Mina ja tervis Treeningpäeviku täitmine ja iseseisev treenimine</p> <p>Mina teise ühiskonna liikmena Projekti koostamine rühmatööna</p> <p>Majandus ja rahvastik Graafikute koostamine</p>
<p>sh. praktika</p>	<p>Puudub</p>
<p>Õppemeetodid</p>	<p>Praktilised harjutused, arutelu, juhtumianalüüs, liikumismängud, rollimäng, rühmatöö, paaristöö, intervjuu, loeng, teksti analüüs, õppefilmide vaatamine ja analüüsimine</p>

<p>Hindamine</p> <p>sh hindamisülesanded ja-meetodid</p>	<p>I kursus</p> <p>Mina ja tervis Koostatud elustiile kajastav treeningpäevik 4 päeva kohta. Päevikule lisatud järelused, kus õpilane nimetab koos põhjendustega oma tervisekäitumise kõige suuremad eksimused analüüsitud perioodil ning mida peaks tegema oma tervisekäitumise parandamiseks.</p> <p>Minu perekond Täidetud tabel erinevate nähtuste kohta ühiskonnas kindlatel aastatel. 3-4 tabelis esitatud mõõdiku puhul on eraldi välja toodud, miks asjad on muutunud (põhjendused vormuvad klassi arutelu käigus). Lisatud on kirjeldus õpilase sündimise päeval Eestis toimunud sündmustest ühe ajalehe põhjal. (Analüüsitud on isiklikku/mina ja perekonna rolli ühiskonnas.)</p> <p>Teekond läbi aja Rühmatööna valmib lauamäng, risttabel, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani. Rühmatöö tulemis on rõhutatult välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. Rühmatöö tulemi valmimise tegevuste kohta on igal õpilasel individuaalne logiraamat või blogi, soovitatult elektroonilisel kujul, kust nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena. Koostamisel on kasutatud erinevaid allikaid, kasutatud allikad on viidatud.</p> <p>II kursus</p> <p>Riigikaitse Koostatud on õpimapp, mille vahel on töölehed ja eneseanalüüs, mida ma õppisin. Osalemine laagris</p> <p>III kursus</p> <p>Mina teise ühiskonna liikmena Rühmatööna valminud projekt „Mina teise ühiskonna liikmena“, selle esitlus. Esitluses on läbivalt kajastunud võrdlus Eestiga (mis on meil hästi, mis meil võiks võrreldes uuritud riigiga paremini olla koos põhjendustega. Kasutatud vähemalt 5 erinevat allikat.</p> <p>Majandus ja rahvastik Rühmatööna graafikute koostamine Eesti ja võrdlusena ühe Euroopa riigi rahvastikuprotsesside kohta. Graafikutel kajastuvad Eesti ja valitud riigi olulisemad rahvastiku muutuse trendid viimase saja aasta jooksul ning järgmise kolmekümne aasta perspektiivis. Koostatud 5 ettepanekut vastava ala ministrile rahvastikupoliitika ja majandusprotsesside muutmiseks ühiskonnas tulenevalt rahvastiku muutumise trendidest</p> <p>Minu õigused ja kohustused Essee valitud kaasuse põhjal, kus kõikidele kaasuse põhjendustele ja selgitustele on leitud õige seadus ja selle paragrahvid; essee pikkus on vähemalt 1 A4. Õpilane on osalenud näidisprotsessi ettevalmistamisel ja läbimängimisel. Koostatud on mõistekaart teemal “Minu õigused ja kohustused”, kus iga analüüsitud rolli puhul on välja toodud vähemalt viis õigust ja viis kohustust. Rollid: laps, õpilane, Eesti riigi kodanik, tulevane lapsevanem (tulevane töövõtja/tööandja).</p>
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>Puuduvad</p>
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Mooduli kokkuvõttev hinne on mitteeristav. Mooduli hindamisel arvestatakse ka õppetööst osavõttu. Hinne on „arvestatud“, kui on saavutatud kõik õpiväljundid lävendi tasemel, sh täidetud iseseisvad tööd</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Mina ja tervis Perekonnaõpetus. Gümnaasiumi inimeseõpetuse õpik. Inger Kraav, Katrin Kullasepp, Margit Kagadze. “Turvalise armastuse nimel” metoodiline õppematerjal noortega töötavatele spetsialistidele. Tervise Arengu Instituudi poolt koostatud toitumisalased brožüürid http://www.toitumine.ee; http://www.terviseinfo.ee,http://www.alkoinfo.ee http://www.narko.ee Lühifilm „Mõtteaine“ – lisainfo filmist Lühifilm „Suits“ – lisainfo filmist</p>

[Film Nime poolest võitja](#) (2001) Peep Vehm [Rääkimata lugu – üksteist aastat hiljem](#)

Pink, A. ja Pink, J. 2006. Kodune kaloriraamat. Kerge on olla kerge

Kokassaar, U; Lill, A; Zilmer, M. 2012. Normaalse söömise kursuste käsiraamat. Harro, J. 2005. Uimasti ajastu.

Jalak, R.2006. Tervise treening.

Jalak, R.2006. Enesetestimise käsiraamat.

Weineck, J. ja Jalak, R. 2008. Kehalised võimed ja organism.

Teekond läbi aja

Usundid (Silmaringi Teatmik), Philip Wilkinson, Varrak, Tallinn 2009

Maailma Usundid. Christopher Partridge, Eesti Entsüklopeediakirjastus, 2006 Maailmareligioonid. Markus Hattstein, Koolibri, 2007

Religioonide Atlas. Brigitte Dumortier, Madelaine Rouvillois, Tänapäev, 2010

[Eesti kultuuriloo õppematerjal](#) (2013)

[11 000 aastat hiljem. Tasane tulek](#) (2008)

[Ajalik ja ajatu. Tule ja mõõgaga, 2](#) (2006)

Saatesari [Eesti aja lood](#)

Film „Sinimäed“ (2006)

Film „September“ (2010).

[Eesti Muuseumide Infokeskus](#)

[Rahvusarhiiv](#)

Mina teise ühiskonna liikmena – erinevad riigid ja ühiskonnakorraldused Kodaniku raamat. Heiki Raudla. Tallinn 2002 Siseministerium.

Ühiskonnaõpetus Gümnaasiumiõpik. Katrin Olenko ja Anu Toots, Koolibri, 2005

Ühiskonnaõpetus. Maidu Varik, Koolibri, 2006

Valmistume Ühiskonnaõpetuse Riigieksamiks Ülesanded. Mai Kahru, Ilo, 2009

Valmistume Ühiskonnaõpetuse Riigieksamiks Raudvara. Mai Kahru, Ilo, 2009

Valmistume Ühiskonnaõpetuse Riigieksamiks 2011. Mai Kahru, TEA Kirjastus, 2010 <http://filmikogu.maailmakool.ee/>

Koostöös MTÜ Mondoga valminud Vikerraadio saateid “Mõistes ilma ja inimesi” saab järele kuulata - <http://mondo.org.ee/kuula-huvitajat-2/>

Minu õigused ja kohustused

[Riigikohtu kaasuskonkursi 2013. aasta kogumik](#)

[Riigikohtu kaasuskonkursi 2012. aasta kogumik](#)

[Riigikohtu kaasuskonkursi 2010. aasta kogumik](#)

[Maailma konstitutsioonide veebileht](#)

[Eesti Vabariigi Põhiseadus](#)

[Riigi Teataja](#)

[Võtmekompetentsused ühiskonnaõpetuses. Käsiraamat keskkoolile](#)

Maailma majandus ja rahvastik

[Rahvastiku võimalikud arengutrendid 2012-2030](#) <http://pub.stat.ee/px-web.2001/Database/Majandus/databasetree.asp> <http://pub.stat.ee/px-web.2001/Database/Rahvastik/databasetree.asp>

https://www.eesti.ee/est/riik/rahandus_ja_riigieelarve/ <http://www.fin.ee/riigieelarve-ja-majandusulevaated/?searchCurrent=>

Globaliseeruv maailm: <http://1maailm.ee/gm/> <http://www.maailmakool.ee/>

Riigikaitse nädal

[Riigikaitseõpik](#) (2012) [Riigikaitseõpetus](#)

[Hädaolukorra seadus](#)

Moodul nr. Ü14 - Ü15 - KUNSTIAINED (Ü14 - Kunst; Ü15 - Muusika)		Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
		1,5	Piret Tõnisson-Särk, Agnes Kurg
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi elukvaliteedi tõstmiseks ning isiksuse mitmekülgseks arendamiseks.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Omab ettekujutust kunstiliikidest ja muusikažanritest. 2. Tunneb kunsti ja muusika paigutumist ajateljele. 3. Tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga. 4. Analüüsib oma suhet kultuuriga lähtudes kogemuslikust eelistusest. 5. Kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks 6. Väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse	<ul style="list-style-type: none"> • Võrdleb näidete alusel erinevaid kunstiliike ja muusikažanreid. • Määrab kunsti ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel. • Tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid. • Uurib ja kirjeldab kunsti ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta . • Koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost), asetab valitud teosed ja nende autorid „suuremasse pilti“, analüüsides nende suhet vastava ajastu ja teiste autoritega ning esitleb seda. • Kirjeldab kogetud kunsti ja muusikaelamust ja/või omaloomingu eelistusi. • Mõistab ja esitleb ühte enda jaoks tähendusrikast muusika või kunstiteost ja põhjendab oma valikut, kirjeldades selle emotsionaalset mõju endale. 		
Teemad, alateemad	Kunstiliigid ja muusikažanrid Kehakunst, graffiti, tegevuskunst, elektrooniline kunst, disain. Muusikamaastik minevikus, tänapäeval, tulevikus. Audio- ja visuaalse kunsti seosed. Kultuur elukvaliteedi tõstjana. Rahvakunst ja –muusika identiteedi kujundajana. Vanaajast tänapäeva Muusika ja kunsti roll inimkonna arengus. Ajastud ja kultuurilugu. Gootika Eestis. Mitmehäälsuse kujunemine, noodikiri. Renessanss. Trükipress ja maadeavastused, arhitektuur. Polüfoonilise muusika areng, ilmalik laul. Barokk kunstis ja muusikas. Klassitsism ja romantism. Instrumentaalmuusika areng. Rahvuslikkus. 19. ja 20. Sajand meil ja mujal. Eesti kunst ja muusika		
sh. iseseisev töö (0,25 EKAP)	Koostab õpimapi - illustreeritud leksikoni - kogu läbitud teemade lõikes ,mis on õpilase eneseanalüüsi osaks.		
sh. praktika	Puudub		
Õppemeetodid	visuaal- ja audioesitlusega loeng; praktiline tegevus (muusika kuulamine); kontsertesitluse kuulamine vaatlus; jalutuskäik-seminar tutvustamiseks ajastute ilminguid keskkonnas; arutlus		
Hindamine	Mitmeeristav Eelduseks mooduli hinde kujunemisel on õpilase osalemine õppetöös Hindamisülesanne 1 Õppeprotsessi käigus koostada illustreeritud leksikon Hindamisülesanne 2		

	Esitluse koostamine ja esitlemine: õpilase poolt valitud ajastu kunstiliigi ja muusika stiili näitel, kasutades audio- visuaalset esitlust võimaldavaid IKT vahendeid
sh hindekriteeriumid	Puuduvad
sh hindamismeetodid	Õpimapp, esitlus
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb tunnist osavõtu, õpimapi esitamise ja esitluse ettekandmise tulemuse järgi. Mooduli hindamisel arvestatakse ka õppetööst osavõttu.
Õppematerjalid	<p>Muusikaõpetuse õppematerjalid:</p> <p>K.Spence "Raamat muusikast";</p> <p>J.Jürisson "Vanast muusikast" , "Palestriinast Bachini; I.Kull "Muusikaajalugu", M.Kaldaru „Muusikaajalugu gümnaasiumile“</p> <p>T.Siitan" Õhtumaade muusikaajalugu".</p> <p>Kunstiõpetuse õppematerjalid:</p> <p>Leesi, L. Kunstilugu koolidele. Avita 2001</p> <p>Õpetaja koostatud PowerPoint esitlused üldise kunstiajaloo kuulsamate teostest, kaasaegsest kunstist. Näiteid YouTubest erinevate vahendite ja tehnikate kasutamisest.</p>