

KINNITATUD

direktori 14.12.2020 Käskkiri nr 1-1/75

Kooli nõukogu protokoll nr. 8 kuupäev 8.12.2020

OLUSTVERE TEENINDUS- JA MAAMAJANDUSKOOL
KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA ERIALA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA
Tase 4, kutseõppe esmaõpe, maht 60 EKAP
Mittestatsionaarne õppevorm

SISUKORD

PÕHIÕPINGUTE MOODULID	3
Moodul nr. 1 - TOIDUAINETÖÖSTUSE VALDKONNA ALUSED	3
Moodul nr. 2 - TOIDUOHUTUS	5
Moodul nr. 3 - ÕPITEE JA TÖÖ MUUTUVAS KESKKONNAS	8
Moodul nr. 4 - KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA	11
Moodul nr. 5 - KOOKIDE JA TORTIDE VALMISTAMINE	13
Moodul nr. 6 - MAIUSTUSTE VALMISTAMINE	15
Moodul nr. 7 - KÜLMUTAMINE JA PAKENDAMINE	17
Moodul nr. 8 - KONDIITRI PRAKTIKA	18
VALIKÕPINGUTE MOODULID	21
Moodul nr. 9 - TEENINDAMINE JA MÜÜGITÖÖ	21
Moodul nr. 11 - VÄIKEETTEVÕTTE MAJANDAMINE	24
Moodul nr. 12 - FRUKTODISAIN	26
Moodul nr. 13 - KÜPSETISED ERINEVATE TOITUMISVAJADUSTEGA KLIENTIDELE	27
Mooduli nr. 14 - TOODETE TURUNDAMISE ALGÕPETUS	29
Mooduli nr. 15 - VÄRVUS- JA KOMPOSITSIOONIÕPETUS	30
Moodul nr. 16 - CATERING TEENINDUS	31

OLUSTVERE TEENINDUS- JA MAAMAJANDUSKOOI
4. taseme kutseõppe õppekava KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA
MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik
Õppevorm	Mittestatsionaarne õpe

PÕHIÕPINGUTE MOODULID

Moodul nr. 1 - TOIDUAINETÖÖSTUSE VALDKONNA ALUSED	Mooduli maht 1 EKAP/ 26 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	8 tundi	2 tundi	16 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 – 2 tundi P – 2 tundi I - 4 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-etika Tööpakkumised	A - 2 tundi I - 4 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 	Loeng, Rühmatöö Iseseisev töö	3 ÕV 1 HÜ Praktiline töö, juhendi alusel: Põhitoitained	Toiduainetes leiduvad põhitoitained Erinevate toitumisvajadustega inimeste toidu valikuvõimalused	A - 2 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)
	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab erinevate toitumisvajadustega inimeste toidu valikuvõimalusi etteantud toiduainetööstuse tootesortimendi põhjal 				
4. mõistab toiduainetööstuse keskkonnasäästlikku ressursside kasutamist	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab toiduainete, vee- ja energiaressursside säästliku kasutamist selgitab meeskonnatööna keskkonna probleeme toiduainetööstuses kirjeldab toiduainetööstuse biojäätmete ja jäätmete sortimise ning jäätmekäitluse nõudeid keskkonnoahutuse seisukohalt 	<p>Loeng</p> <p>Arutelu</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Iseseisev töö</p>	<p>4 ÕV</p> <p>1 HÜ</p> <p>Rühmatöö: Keskkonna probleemid toiduainetööstuses</p>	<p>Toidu-, vee- ja energiaressursside säästlik kasutamine</p> <p>Keskkonna probleemid toiduainetööstuses</p> <p>Biojäätmete ja jäätmete sorteerimine</p>	<p>A – 2 tundi</p> <p>I – 4 tundi</p>
Lävend	<p>Õppija :</p> <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	<p>Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA) .</p> <p>Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1- 4 .</p> <p>Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.</p>				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> 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 2 EKAP/ 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	12 tundi	8 tundi	32 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 kondiitritöös	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni ülesandeid lähtuvalt kondiitritöö eripärast selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel kirjeldab rühmatööna hügieeninõudeid kondiitritöö ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele selgitab juhendi alusel toorainete ning kondiitritoodete füüsilise, keemilise ja bioloogilise saastumise põhjusi ja sellest tulenevaid tagajärgi selgitab rühmatööna toidukahjurite kontrolli ja tõrje vajalikkust kondiitritöös 	Loeng Arutelu Rühmatöö Iseseisev töö Juhtumid	1 ÕV 1 HÜ Rühmatöö, juhendi alusel, toiduhügieeni eesmärkidest ülesannetest ja hügieeni nõuetest kondiitritöö ruumidele, seadmetele ja protsessidele. 2 HÜ Iseseisev kirjalik töö juhendi alusel, isikliku hügieeni olulisusest 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	A - 4 tundi I - 10 tundi
2. puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt juhendile	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab rühmatööna kondiitritöös kasutatavaid puhtusekontrolli ning pesemis- ja desinfitseerimismeetodeid määrab visuaalselt etteantud juhendi alusel töökoha puhtuse astme 	Loeng, suuline esitus, arvutusülesanded, praktilised tööd	2 ÕV 1 HÜ Praktiline rühmatöö, juhendi alusel : eriliigilise mustuse leidmine	1. Puhastusõpetus 1.1. Puhastustööd 1.2. Mustus, liigid	A - 6 tundi I - 12 tundi P - 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)
	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab puhastusainete ohutut kasutamist ohutuskaartidelt saadava info põhjal • valib mustuse eemaldamiseks sobivad puhastusvahendid ning pesemis- ja desinfitseerimisained arvestades ainete omadusi ja valmistab lahused • puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt puhastusplaanile, töötades ergonoomiliselt järgides tööohutust 		<p>tootmisruumis , selle kaardistamine, sobivate puhastus-ja desinfitseerimisainete valik .</p> <p>2 HÜ Puhastuslahuste valmistamineiseseisvalt, juhendi alusel : vajaliku vee ja puhastusaine arvutamine</p>	<p>1.3. Mustuse eemaldamise viisid toidutööstuses</p> <p>1.4. Koristustarvikud, värvikoodid</p> <p>1.5. Koristusseadmed</p> <p>1.6. Puhastusained, vesi</p> <p>1.7. Desinfitseerimisained, lahuste valmistamine</p> <p>1.8. Pesemis- ja desinfitseerimismeetodid</p> <p>1.9. Ohutusnõuded koristustöödel</p> <p>1.10. Puhastusainete ohutuskaart . Puhastusplaani olemus</p> <p>1.11. Puhtusastmed</p> <p>1.12. Arvutusülesannete lahendamine</p>	
3. mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab kondiitriettevõtte enesekontrolliplaani juhendi alusel • koostab etteantud 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	<p>3 ÕV</p> <p>1 HÜ Rühmatöö, juhendi alusel: analüüsiva esitluse koostamine ettevõtte enesekontrolli tähtsusest/ vajalikkusest</p> <p>2 HÜ Iseseisev töö juhendi alusel : etteantud tehnoloogiliselt skeemilt leida kriitilised kontrollpunktid</p> <p>3 HÜ Juhtumipõhise ülesande lahendamine iseseisvalt , juhendi alusel, tulenevalt toidutoorme käitlemisest</p> <p>4 HÜ Rühmatöö juhendi alusel : enesekontrolliplaani ettenähtud osa koostamine tehnoloogilise skeemi põhjal, selle esitlus.</p>	<p>1. Kvaliteediõpetuse alused</p> <p>1.1. Enesekontroll</p> <p>1.2. Enesekontrollisüsteemi loomine</p> <p>1.3. HACCP põhimõtted, vajalikkus, rakendamine</p> <p>1.4. Tehnoloogilise skeemi ülesehitus</p> <p>1.5. Kriitilised kontrollpunktid</p> <p>1.6. Toidutoorme käitlemisest tulenevad ohud ja nende vältimine</p>	<p>A - 2 tundi</p> <p>I - 10 tundi</p> <p>P - 4 tundi</p>

Lävend	Õppija : <ul style="list-style-type: none"> • osaleb toiduhügieeni olemust, eesmärke 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 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-koolikott M.Roasto - https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21272-Toiduhugieeni-alkkursus • E-koolikott M.Roasto - https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21502-Toidupatogeenide-ja-toidumikrobioloogia-alkkursus • 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 algkursus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6u5i#euni_repository_10895 • Toidupatogeenide ja toidumikrobioloogia algkursus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7zfp#euni_repository_10895 • Toidulisandid ja lisaained toidus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=77lj#euni_repository_10895

Moodul nr. 3 - ÕPITEE JA TÖÖ MUUTUVAS KESKKONNAS	Mooduli maht 3 EKAP/ 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	18 tundi	12 tundi	48 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, E. Lepman, E. Aav			

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. kavandab oma õpitee, arvestades isiklike, 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 – 4 tundi P - 2 tundi I - 10 tundi
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 kandideerimiseks vajalikud materjalid 	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 - 8 tundi P - 4 tundi I - 14 tundi
3. kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste	<ul style="list-style-type: none"> analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas 	Loeng, Rühmatöö	3 ÕV <ul style="list-style-type: none"> Meeskonnatööna 	Suhtlemine ja meeskonnatöö Projektõpe, ühistegevused	A - 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)
jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses	<ul style="list-style-type: none"> 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 	Iseseisev töö	<p>(ettevõtlus)keskkonna analüüs</p> <ul style="list-style-type: none"> Meeskonnatööna projektiidee koostamine selle teostatavuse analüüs Projektiidee ja selle teostamise tutvustus / esitlemine võimalikele rahastajatele 	<p>Organisatsioonikultuur, inimene organisatsioonis: staatus, töörahulolu, motivatsioon, inimese elukvaliteet;</p> <p>rühm organisatsioonis, rühmaprotsessid, formaalsed ja informaalsed rühmad, rühmatöö/meeskonnatöö, suhted meeskonnas;</p> <p>üksikisiku ja meeskonna vastutus. Infovahetuse ja tagasiside tähtsus, ametlik ja mitteametlik suhtlemine, probleemide ennetamine ja lahendamine;</p> <p>aja otstarbekas kasutamine; loovus ja innovaativsus, väärtused, loomise protsess, lahenduse elluviimine</p>	<p>I - 12 tundi</p> <p>P - 4 tundi</p>
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 karjääriplaanide ja lähimate aastate tegevuskava selle teostamiseks koostamine	<p>Karjääriplaneerimise alused</p> <p>isiksuse omadused; väärtused, soovid, huvid, võimed, oskused;</p> <p>tööturg – trendid, arengusuunad, prognoosid; vajalikud kompetentsid tööturul; tööandjate ootused</p> <p>elukestev õpe; karjääri planeerimine; tööotsimise viisid</p> <p>Õpitee planeerimine</p> <p>Motivatsioon</p> <p>Õpioskused</p>	<p>A – 2 tundi</p> <p>I – 12 tundi</p> <p>P – 2 tundi</p>

Lävend	<p>Õppija :</p> <p>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 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**

- Kidron, A. Kuidas hõlpsalt õppida? 2008
- Leppik, P. Õppimine on huvitav. 1996, 1997
- Toiduainete töötlemise valdkonna kutsestandardid
- 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.; Kärjensberg, 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 efektiivne 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
- Önn 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 - KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA	Mooduli maht 9 EKAP/ 234 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	20 tundi	70 tundi	144 tundi
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja valmistab pool- ja kondiitritooteid, arvestades tellimust ja töökorraldust			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodulid Toiduohutus ja Õpitee muutuv keskkonnas			
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 kondiitritoodetes 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 – 10 tundi I – 32 tundi P – 10 tundi
2. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pool- ja kondiitritooteid	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab biskviittaina, võibbiskviittaina, muretaina, õhulise taina, mandlitaina, keedutaina, suhkrulise taina valmistamist, tuues välja sarnasused ja erinevused planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta 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 valmistab tehnoloogilise juhendi alusel küpsiseid ja keekse, 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, võibbiskviittaina, muretaina, õhulise taina, mandlitaina, keedutaina, suhkrulise taina valmistamine 3 HÜ Küpsiste ja keekside valmistamine	Biskviittaina, võibbiskviittaina, muretaina, õhulise taina, mandlitaina, keedutaina, suhkrulise taina valmistamine Töö planeerimine Toorainete ettevalmistus Küpsetatud pooltoode valmistamine	A - 10 tundi I - 112 tundi P - 60 tundi

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	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt . Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 ja 2 ja kompleksülesande soorituse alusel
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. 5 - KOOKIDE JA TORTIDE VALMISTAMINE	Mooduli maht 15 EKAP/ 390 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	24 tundi	126 tundi	240 tundi
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab ja kaunistab kooke ja torte, arvestades tellimust ja töökorraldust			
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud Kondiitritoode 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 kondiitritoodele 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 Sümboolika kasutamine Martsipanist ja dekoormassist kaunistuste valmistamine Etteantud kujundite järgi šokolaadist ja glasuurist kaunistuste valmistamine Kavandi järgi puuviljadest ja marjadest kaunistuste valmistamine	A – 10 tundi I - 80 tundi P – 40 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 valmistab želeeid ja siirupeid tehnoloogilise juhendi alusel valmistab erinevaid täidiseid ning võikreeme, munavalgekreeme, vahukoorekreemi, kohupiimakreemi, toorjuustukreemi, hapukoorekreemi, keedukreemi, taimsete rasvade baasil kreeme, laktoosivaba kreeme tehnoloogilise juhendi alusel 	Loeng, praktiline töö	2 ÕV 1 HÜ Praktiline töö, juhendi alusel : Siirupi ja želee valmistamine 2HÜ Praktiline töö: Kreemide valmistamine 3 HÜ Kookide valmistamine ja kaunistamine: - biskviitkook, - muretainakook, - keedutainakook - beseekook, - mandlikook, - purumassist kook	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 Valmistab biskviitkooke, muretainakooke, keedutainakooke, beseekooke, mandlikooke, purumassist kooke, üleküpsetatud kooke tehnoloogilise juhendi alusel Kookide kaunistamine kasutades kavandatud kaunistuselemente	A - 10 tundi I - 80 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"> • valmistab biskviitkooke, muretainakooke, keedutainakooke, beseekooke, mandlikooke, purumassist kooke, üleküpsetatud kooke tehnoloogilise juhendi alusel • kaunistab juhendi alusel kooke kasutades kavandatud kaunistuselemente 		- üleküpsetatud kook		
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	3 ÕV 1 HÜ Rühmatöö, juhendi alusel: tortide liigitus 2 HÜ Tortide kujundamine ja kaunistamine 3 HÜ Praktiline töö: <ul style="list-style-type: none"> - puuviljatort - martsipanitorti - puistega tort - sefiiritort - vahukooretort - beseetort 	Tortide liigitus valmistamise erinevate võimaluste järgi Tortide valmistamine Seadmed ja töövahendid Puuviljatordi, martsipanitordi, puistega tordi, sefiiritordi, vahukooretordi, beseetordi valmistamine ja kaunistamine	A - 4 tundi I - 80 tundi P - 46 tundi
Lävend	Õppija : <ul style="list-style-type: none"> • Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kooke ja torte, kujundades ja kaunistades neid, töötades meeskonnas järgides toiduhügieeni ja tööohutust 				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristuvalt. Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1- 3 ja kompleksülesande sooritusest				
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 „Kondiitritoode 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 • Kondiitritoode tehnoloogia praktilised tööd ja ülesanded - https://e-koolikott.ee/oppematerjal/26205-Kondiitritoode-tehnoloogia-Praktilised-tood-ja-ulesanded 				

Moodul nr. 6 - MAIUSTUSTE VALMISTAMINE	Mooduli maht 3 EKAP/ 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	6 tundi	24 tundi	48 tundi
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab trühvleid ja komme, arvestades tellimust ja töökorraldust			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d): erialaõpetaja			

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 suhkruisurupist 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 – 4 tundi I - 28 tundi P – 12 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 - 2 tundi I - 20 tundi P - 12 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 				
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 □Aed Raamat, 2007 				

Moodul nr. 7 - KÜLMUTAMINE JA PAKENDAMINE	Mooduli maht 2 EKAP/ 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	4 tundi	16 tundi	32 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 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 külmutamise ja sulatamine	Kondiitritoote külmutamise ja sulatamine Külmutatavate kondiitritoote valmistamine Sügavkülmakindlad toorained Kondiitritoote sügavkülmutamine	A - 2 tundi I - 8 tundi P - 6 tundi
2. Valmistab sügavkülmutatud kondiitritooteid 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 kondiitritooteid toodete valmistamine	Sügavkülmutatud kondiitritooteid toodete valmistamine	I - 16 tundi P - 6 tundi
3. 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 katkematusel ladustamisel. 	Loeng praktiline töö iseseisev töö	5 ÕV 1 HÜ Praktiline töö: Toodete pakendamine, märgistamine ja ladustamine	Toodete pakendamine Märgistamine Ladustamine	A - 2 tundi I - 8 tundi P - 4 tundi
Lävend	Õppija : <ul style="list-style-type: none"> Valmistab sügavkülmutatavaid kondiitritooteid, külmutab, sulatab, 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 1-3 .				
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. 8 - KONDIITRI PRAKTIKA	Mooduli maht 15 EKAP/ 390 tundi / ettevõttes 260 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	4 tundi	16 tundi/260 tundi	110 tundi
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel praktikaettevõttes tehnoloogiliste juhendite alusel erinevaid kondiitritooteid			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodulid Toiduainetööstuse valdkonna alused, Toiduohutus, Kondiitritoote tehnoloogia, Kookide ja tortide valmistamine, Maiustuste valmistamine			
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 praktikadokumendid arvestades praktikajuhendit koostab digivahendeid kasutades praktikaeesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit 	Loeng Arutelu Iseseisev töö	1 ÕV	Isiklike praktikadokumentide koostamine Praktikaeesmärkide püstitamine	A – 4 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	P- 8 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 valmistab tehnoloogilise juhendi alusel meeskonnas puuviljatorte, martsipanitorte, puistega torte, sefiiritorte, vahukooretorte, beseetorte 	Praktiline töö meeskonnas Iseseisev töö	3 ÕV	Ettevõttepraktika	P - 260 I - 92

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 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 • teeb praktikajuhendi alusel sissekanded praktikapäevikusse 				
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	P -8 I – 8

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- 4.
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> • Olustvere TMK Kondiitripraktika juhend • Olustvere TMK kirjalike tööde vormistamise juhend

VALIKÕPINGUTE MOODULID

Moodul nr. 9 - TEENINDAMINE JA MÜÜGITÖÖ	Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	14 tundi	48 tundi	16 tundi
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija rakendab pagari- ja kondiitritoote 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 4 I 8
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-etikast • 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 • annab hinnangu juhendi alusel enda valmisolekuks müügi- ja teenindustöök 	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 kondiitritoote vastuvõtt, säilitamine ja müügiks ettevalmistamine. Kaupade väljapanek. Kaubavalik ja selle kujundamine. Taara ja pakend	A 4 P 6 I 16

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. rakendab teenindus ja müügiotsustades 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 6 P 10 I 24
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA). Mooduli kokkuvõttev 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 müügiorganisatsioon kaupluses. Tallinn: Koolibri, 2005 • Äripäeva Teeninduskäsiraamat 				

Moodul nr. 10 - TOOTEARENDUS	Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	12 tundi	48 tundi	18 tundi
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): 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)
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: 4 tundi P: 4 tundi I: 14 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: 4 tundi P: 6 tundi I: 16 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: 4 tundi P: 8 tundi I: 18 tundi
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA). Mooduli kokkuvõttev 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/ • http://www.e-ope.khk.ee/ek/2011/tookorraldus_suurkoogis/tootmistoo_korraldus_toitlustusettevottes/tootearendus_meeskonnatna.html 				

Moodul nr. 11 - VÄIKEETTEVÖTTE MAJANDAMINE	Mooduli maht 4 EKAP 104 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	30 tundi	64 tundi	10 tundi
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, E. Aav			

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 praktikaetevõtte 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 elutsüklil ja kasv. Ettevõtte tegevuse lõpetamine.	A 10 I 16
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 8 P 4 I 18
3. omandab oskused ettevõtlusega alustada ja tegutseda ettevõtjana	<ul style="list-style-type: none"> viib läbi näidissettevõtte loomisprotseduurid, kaasates vajadusel abi; 	Interaktiivne loeng Rühmatöö	Mitteeristav hindamine HÜ Iseseisev töö:	Ettevõtte loomise/asutamise etapid Ettevõtte rajamiseks vajalikud sammud (sh registreerimine, litsentsid ja tegevusload), ettevõtte rahastamine, personali	A 12 P 6 I 30

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"> • koostab äriplaani; 		Äriplaani sõnalise ja finantsosa koostamine	komplekteerimine, materiaalsete 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, müügi protsess. Ettevõtjale olulised infokanalid Ettevõtlust toetavad tugisüsteemid ja rahastamisvõimalused Äriplaani olemus, struktuur, koostamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Õpilane on täitnud kõik hindamisülesanded</p> <p>Moodul hinnatakse mitteametavalt</p> <p>Moodul loetakse arvestatuks, kui õpilane kirjeldab ettevõtluse olemust ja rolli ühiskonnas Oskab läbi viia ettevõtte loomisprotseduurid, kaasates vajadusel abi Koostab äriplaani</p>				
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. 12 - FRUKTODISAIN	Mooduli maht 2 EKAP 52 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	4 tundi	32 tundi	16 tundi
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 4 P 4 I 14
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 ergonomika Valmistoodete säilitamine ja viimistlemine Kompositsiooni kujundamise põhitõed ja eksponeerimine	P 12 I 18
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt.</p> <p>Mooduli hinne kujuneb praktilise töö hindamisest (kompositsiooni kavandamine, teostamine, viimistlemine, esitlemine ja jäädvustamine) ja iseseisvast tööst.</p> <p>Õpimapi hindamine: õpimapp sisaldab õpilase poolt harjutusülesandena valminud kompositsiooni jäädvustust.</p>				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> • Biller, R. Garneerimine 1997 • Õppevideod – Fruit Carving; Food Art • Õpetaja jaotusmaterjalid • Ajakiri „Kööginurk“ 				

Moodul nr. 13 - KÜPSETISED ERINEVATE TOITUMISVAJADUSTEGA KLIENTIDELE	Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	10 tundi	48 tundi	20 tundi
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 Toiduainetööstuse 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, toidutalumatusesest ja toiduallergiatest 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 6 I 12
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 kliendisihtrühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel.	Pagari- ja kondiitri ettevõtte sortimendi ja retsepti kohandamine toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks.	A 2 P 2 I 8
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 2 P 2 I 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 16 I 20
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" 				

Mooduli nr. 14 - TOODETE TURUNDAMISE ALGÕPETUS	Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	6 tundi	48 tundi	24 tundi
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, kõõgitarvikud jne). tunneb pildi kompositsiooni põhitõdesid ning oskab nendega arvestada foto teostamisel; tunneb tootefoto spetsiifikat ning oskab lihtsamate vahenditega (ilma kallimate ja spetsiifilistate 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 - 4 P - 10 I - 20
Koostab veebilehe	<ul style="list-style-type: none"> Toote turundamine: sihtgrupi määratlemine, pakend, tooteinfo, hind, konkurentsi analüüsimine, toodete esitlemine (tootefoto, näitus, väljapanek). kavandab turundustegevusi vastavalt äriidees valitud tootele, tarbijale ja turundustingimustele leiab võimalusi oma toote ja/või teenuse veebipõhiseks müügiks, oskab hinnata müügikanali sobivust toote turundamiseks; 	Loeng, analüüs, esitlus, ja iseseisevtöö	Kujundatud toote- või veebileht	Turundamise alused Veebilehe või tootelehe kujundamine	A - 2 P - 14 I - 28
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"> 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 				

Mooduli nr. 15 - VÄRVUS- JA KOMPOSITSIOONIÕPETUS	Mooduli maht 2 EKAP 52 tundi		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	10 tundi	32 tundi	10 tundi
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 – 8 P – 2 I -16
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 – 2 P – 8 I - 16
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. 16 - CATERING TEENINDUS	Mooduli maht 3 EKAP 78 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö
	4 tundi	48 tundi	26 tundi
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilasel on teadmised ja oskused toitlustusteeninduseks väljaspool ettevõtet ja teenindusruume.			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodul Toiduohutus			
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 4 I 14 P 4
2. teeb juhendi alusel ettevalmistustööd catering-teeninduseks	<ul style="list-style-type: none"> komplekteerib ja pakendab söögi- ja serveerimishõõud 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 16 I 22
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 4 I 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 2 I 4
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA) Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Mooduli hinne kujuneb 1-4 õpiväljundi hindamisülesannete sooritusest lävendi tasemel				

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)
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> • Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008. • Kotkas, M., Roosipõld, A. Restoranteenindus. 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 				