

**KONDIITRI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA**

Sihtrühm	Põhiharidusega isik		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>1</b>	<b>TOIDUAINETÖÖTLUSE VALDKONNA ALUSED</b>	<b>2</b>	Elle Pool –Juhkanson Inge Rego
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut toiduainetööstuse valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1.Mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses ning toiduainetööstuse ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt toiduainete töötlemise tegevusaladest.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Seostab rühmatööna toiduainete tänapäevast töötlemist ja kasutamist ajaloolise traditsiooniga lähtuvalt toiduainete töötlemise ajalooliste viiside kirjeldustest.</li> <li>- Kirjeldab rühmatööna toiduainetööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis ning euroopa liidus.</li> <li>- Kirjeldab rühmatööna toiduainetööstuse ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt erinevate toiduainete töötlemise tegevusaladest, nagu liha-, kala-, piimatoodete, puu- ja köögiviljade, pagari- ja kondiitritoodete, jookide tootmine.</li> <li>- Kirjeldab rühmatööna juhendi alusel toiduainetööstuse ettevõtete tähtsust toidu töötlemisel riigis</li> <li>- Kirjeldab uuendusi toiduainete töötlemisel ja selle olulisust seoses inimkonna hüppelise kasvuga maal</li> </ul>		

<p>2. Selgitab toiduainetööstuse ettevõtete toimimist lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esitleb rühmatööna juhendi alusel üht toiduainetööstuse valdkonda eesti ja võõrkeeles</li> <li>- Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva eestis tegutseva toiduainetööstusettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused</li> <li>- Loetleb ja kirjeldab etteantud äriidee järgi ettevõtete kodulehekülgede põhjal nende tooteid</li> <li>- Kirjeldab rühmatööna eesti toiduainetööstuse arengulugu ja ettevõtluskeskkonda ning toiduainetööstuse arengut, võrreldes euroopa ja maailma toiduainetööstuse arenguga.</li> <li>- Leiab juhendi alusel informatsiooni toiduainetööstuse kohta asjakohastest teabeallikatest, sh meediast ja viitab kirjallikus töös kasutatud allikatele</li> <li>- Kirjeldab rühmatööna lähtuvalt juhendist el toiduainetööstuse trende ja toiduainetööstuse majanduslikku ja sotsiaalset mõju ühiskonnale.</li> <li>- Selgitab rühmatööna eesti vabariigi õigusaktidest tulenevaid nõudeid toiduainetööstuse ettevõtte töökorraldusele.</li> </ul>
<p>3. Mõistab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Võrdleb rühmatööna toitumistavasid inimkonna arenguloo erinevate etappidel.</li> <li>- Iseloomustab lähtuvalt juhendist toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning</li> </ul>

	<p>mõju inimese tervisele.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selgitab rühmatööna seedimisprotsessi, energia- ja ainevahetusest, toitainete lõhustumist organismis ja kasutamist ning toidu energeetilist väärtust.</li> <li>- Selgitab rühmatööna tervisliku toitumise tähtsust ja põhimõtteid.</li> <li>- Kirjeldab etteantud tootevaliku põhjal erineva toitumisvajadustega inimeste, nagu laktoosi- ja gluteenitalumatuse, diabeetikute toiduvalikute võimalusi.</li> <li>- Koostab juhendi alusel kokkuvõtte tervisliku toitumise teemast, vastates asjakohastele küsimustele, järgides autoriõiguse nõudeid ja viidates kasutatud allikatele. - Nimetab toidus leiduda võivaid saasteaineid ning võrdleb tava- ja mahepõllunduse saadusi ning geneetiliselt muundatud organisme (GMO).</li> </ul>
--	---

<p>4. Mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid ja vajadust hinnata kutsetaotlejat lähtuvalt kutsestandardist ning seab eesmärgid oma õpingutele.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale.</li> <li>- Toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutseeetikat.</li> <li>- Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni</li> <li>- Loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas.</li> <li>- Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid.</li> <li>- Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks.</li> </ul>			
<p>5. Orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes enda kui õpilase vajadustest ja eesmärkidest.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist.</li> <li>- Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid.</li> <li>- Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks.</li> <li>- Analüüsib elukestva õppe vajadust, lähtudes tööalase karjääri plaanist.</li> <li>- Kirjeldab rühmatööna juhendi abil praktikaettevõtteid.</li> </ul>			
<p>Teemad, alateemad</p>	<p>Auditoorne töö tundides</p>	<p>Iseseisev töö tundides</p>	<p>Praktiline töö tundides</p>	<p>Õpemeetodid</p>
<p>Õppegrupiga tutvumine. Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine. Õpikeskkonnaga tutvumine Kondiitri õppekava Õppetöö korraldus</p>	<p>8</p>			<p>Interaktiivne loeng rühmatöö</p>
<p>Toidutööstuse üldiseloostus Tegevusalad Ettevõtete liigid Toidutööstuse ettevõtetega tutvumine</p>	<p>13</p>		<p>2</p>	<p>Loeng Rühmatöö Iseseisev töö Õppekäik</p>
<p>Tervislik toitumine Toitumistavad inimkonna arengus</p>	<p>15</p>		<p>2</p>	<p>Loeng Rühmatöö</p>
<p>Põhitoitained, nende tähtsus organismis Erinevate toitumisvajadustega inimeste toiduvalik Tava ja mahepõllunduse saadused ning GMO</p>				<p>Iseseisev töö</p>

Kutsestandard. Valdkonna elukutsete kuvandid ja väärtustamine Kondiitri kutsestandard Elukestav õpe	8		2	Loeng Rühmatöö Info otsing ja töötlemine Eesmärgistamine ja eneseanalüüs Iseseisev töö
Moodulit kokkuvõtavad tunnid. Tagasiside õpitule ja õppijatele	2			
Hindekriteeriumid	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine. Kujundatakse kolmest arvestuslikust õpiülesandest: 1. Toidutööstuse ettevõttesse õpikäik ja õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine 2. Kondiiter, tase 4 kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang 3. Töölehed tervislikust toitumisest			
Kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb rühmatöodes osalemise, töölehtede täitmise, õppekäigul osalemise ja iseseisvate tööde koostamise põhjal			
Hindamismeetodid	Tööleht: Toiduainetööstus. Tööleht: Mina valdkonna töötajana. Tööleht: Õpikeskkond.			
Õppematerjalid	Kooli õppekorralduseeskiri Leivaliidu koduleht <a href="http://www.leivaliit.ee/">http://www.leivaliit.ee/</a> Kutsekoda ( <a href="http://www.kutsekoda.ee">www.kutsekoda.ee</a> ) Kondiitri õppekava			

<b>KONDIITRI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	<b>TOIDUOHUTUS</b>	<b>2 EKAP</b>	Inge Rego Riina Asumets
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toiduohutuse järgimise tähtsust toidu käitlemisel		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		

<p>1. Mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toiduainetööstuses.</p>	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni eesmärgi ja ülesandeid lähtuvalt toiduainetööstuse eripäradest.</li> <li>- Selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel.</li> <li>- Kirjeldab rühmatööna hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele.</li> <li>- Kirjeldab rühmatööna toidu käitlemise nõudeid lähtuvalt toiduainetööstuse eripäradest.</li> <li>- Selgitab juhendi alusel toidutoorme ja toidu saastumise põhjusi ja nendest tulenevaid tagajärgi.</li> <li>- Selgitab rühmatööna toidukahjurite kontrolli ja tõrje vajalikkust toiduainetööstuses.</li> </ul>
<p>2. Mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leiab puhastusainete ohutuskaartidelt vajalikku infot nende kasutamise ja ohutu käitlemise kohta.</li> <li>- Valib sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained koostisosade ja omaduste põhjal teatud mustuse liigi eemaldamiseks.</li> <li>- Kirjeldab rühmatööna toiduainetööstusettevõttes kasutatavaid pesemis- ja desinfitseerimis-meetodeid.</li> <li>- Koostab juhendi alusel etteantud tootmisruumi puhastusplaani.</li> <li>- Lahendab pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid.</li> <li>- Nimetab puhtusekontrolli meetodeid toiduainetööstuses.</li> </ul>
<p>3. Mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Selgitab ettevõtte enesekontrollikohustust ja selle rakendamise vajalikkust toidu- seaduse alusel.</li> <li>- Kirjeldab enesekontrollisüsteemi eesti keeles lähtuvalt juhendist.</li> <li>- Nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitilised punktid ja kriitilised kontroll punktid.</li> </ul>

	- Kirjeldab etteantud toote käitlemisel esinevaid ohtusid ja nende vältimiseks vajalikke ennetavaid ja korrigeerivaid tegevusi
--	--

Teemad, alateemad sh iseseisev töö	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
------------------------------------	-------------------------	------------------------	-------------------------	--------------

<b>Toiduhügieen</b> Isiklik hügieen Pagari- ja kondiitri valdkonna ettevõtte ruumid, nõuded ruumidele ja sisseseadele Mikroorganismid, kahjurid Toiduseadus, sellest tulenevad toiduainete käitlemise nõuded Toidukaupade pakendid ja märgistus Märgistusele esitatavad nõuded Toiduainete ja pagarkondiitritoodete hoiustamisnõuded ja realiseerimisajad	20	3		Loeng Arutelu Rühmatöö
<b>Puhastustööd</b> Mustus, liigid Mustuse eemaldamise viisid toidutööstuses Koristustarvikud, värvikoodid Koristusseadmed Puhastusained, vesi Desinfitseerimisained, lahuste valmistamine Ohutusnõuded koristustöödel Puhastusainete ohutuskart Puhastusplaani olemus Puhtusastmed	4	3	16	Loeng Arutelu Arvutusülesanded Praktilised tööd Iseseisev töö

<b>Enesekontroll</b> Enesekontrollisüsteemi loomine HACCP põhimõtted Vajalikkus Rakendamine Tehnoloogilise skeemi ülesehitus Kriitilised kontrollpunktid Toidutoorme käitlemisest tulenevad ohud ja nende vältimine  Moodulit kokkuvõtavad tunnid. Tagasiside õpitule ja õppijatele	6	1		Loeng Iseseisev töö
Hindamine sh iseseisev töö	Iseseisvaks tööks on koostada õpimapp. Õpimapp koosneb: Töölehed: kriitilised kontrollpunktid juhendi alusel, toidutoorme käitlemisest tulenev juhtumi kirjeldus, kondiitritoodete märgistuse kirjeldamine etteantud juhendi alusel.			
Hindekriteeriumid	Õpimapp - vormistus on nõuetekohane, õpimapis on kõik nõutud			
	põhiosad. Tööd vastavad teemale. Illustratsioonid on teemakohased. Töölehed on täidetud ettenähtud vormi järgi. Praktiline töö - puhastab ja desinfitseerib kindlaks määratud objekti juhendi alusel, järgides kõigi hügieeni- ja tööohutusnõudeid			
Kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Esitatud õpimapp, teostatud praktilised tööd			
Hindamismeetodid	Tööleht: Isikliku hügieeni reeglid toiduainetööstuses. Tööleht: Erinevate toiduainegruppide omadused, säilitamise nõuded ja kasutamine toiduvalmistamisel. Tööleht: Toidu kohta märgistus ja muul viisil antav teave. Praktiline töö: Visuaalselt puhtusastme määramine, eriliigilise mustuse leidmine tootmisruumis, selle kaardistamine, mustuse eemaldamiseks puhastusainete, koristustarvikute ja koristusmeetodi valimine.			
Õppematerjalid	Puhastusainete ohutuskardid Roasto. M, Tamme. T, Juhkam. K. Toiduhügieen ja ohutus. Tartu: Eesti Põllumajandusülikool, 2004 Pärn, J. HACCP - käsiraamat toidukäitlejale. Tallinn, 1998 <a href="http://www.vet.agri.ee">www.vet.agri.ee</a> <a href="http://www.agri.ee/toiduohutus">www.agri.ee/toiduohutus</a> <a href="http://www.toiduhygieenialgkursus.edicypages.com/et">www.toiduhygieenialgkursus.edicypages.com/et</a>			

**KONDIITRI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA**

Sihtrühm	Põhiharidusega isik		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>3</b>	<b>KARJÄÄRI PLANEERIMINE JA ETTEVÕTLUSE ALUSED</b>	<b>6 EKAP</b>	Agni Laats Maie Üürike
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamis elukestva karjääriplaneerim protsessis.	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab juhendamisel enda isiksust, oma tugevusi ja nõrkusi.</li> <li>- Seostab juhendamisel kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega.</li> <li>- Leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta.</li> <li>- Koostab juhendamisel elektroonilisi kandideerimisdokumente lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast: cv, motivatsioonikiri, sooviavaldus.</li> <li>- Osaleb juhendamisel näidistööintervjuul</li> <li>- Seab juhendamisel endale karjäärieesmärke, koostab juhendamisel sh elektrooniliselt endale lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.</li> </ul>		



<p>2. Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kasutab tavapäraes suhtlemissituatsioonides sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist.</li> <li>- Kasutab tavapäraes suhtlemissituatsioonides erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava.</li> <li>- Kirjeldab ja järgib tavapäraes suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid.</li> <li>- Lahendab meeskonnatöona juhendi alusel tulemuslikult tööalaseid probleeme tavapäraes töösituatsioonides.</li> <li>- Kirjeldab meeskonnatöona juhendi alusel tööalast suhtlemist mõjutavaid kultuuriliste erinevuste aspekte.</li> <li>- Väljendab selgelt ja arusaadavalt kliendina enda soove teenindussituatsioonis.</li> </ul>
<p>3. Mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist ühiskonnas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teeb juhendi alusel praktilisi valikuid lähtuvalt oma majanduslikest vajadustest ja ressurside piiratusest. Leiab meeskonnatöona juhendi alusel informatsiooni õpitava valdkonna ettevõtte toote või teenuse hinna kohta turul, kasutades sama toodet või teenust pakkuvate ettevõtete kodulehti.</li> <li>- Kirjeldab meeskonnatöona juhendi alusel ühe õpitava</li> </ul>
	<p>valdkonna ettevõtte konkurente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nimetab iseseisvalt põhilisi eluga seotud Eestis kehtivaid makse.</li> <li>- Täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni.</li> </ul>
<p>4. Mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab meeskonnatöona juhendamisel ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast.</li> <li>- Võrdleb juhendamisel oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana.</li> </ul>

<p>5.Mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Loetleb meeskonnatöona töötervishoiu ja tööohutuse põhilisi suundumisi.</li> <li>- Loetleb juhendi alusel tööandja ja töötajate põhilised õigused ning kohustused ohutu töökeskkonna tagamisel ja kirjeldab juhendi alusel riskianalüüsi olemust.</li> <li>- Tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatöona juhendi alusel töökeskkonna põhilised ohutegurid ja meetmed nende vähendamiseks.</li> <li>- Tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatöona lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega.</li> <li>- Kirjeldab meeskonnatöona juhendi alusel tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas.</li> <li>- Leiab meeskonnatöona juhendi alusel töötervishoiu ja tööohutuse alast informatsiooni juhtumi näitel.</li> <li>- Võrdleb töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi töötaja vaatest leiab juhendi alusel organisatsioonisisestest dokumentidest üles oma õigused, kohustused ja vastutuse.</li> <li>- Arvestab juhendamisel bruto ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist.</li> </ul>			
<p>Teemad, alateemad</p>	<p>Auditoorne töö tundides</p>	<p>Iseseisev töö tundides</p>	<p>Praktiline töö tundides</p>	<p>Õppemeetodid</p>
<p><b>Karjääriplaneerimine</b> Eneseanalüüs: isikuomadused, väärtused ja hoiakud, vajadused, motivatsioon, võimed, huvid, oskused. Kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõuded (sh kutsestandardid), töömaailma ootused ning võimalused (sh praktika osas) Tööturu ja elukestva õppevõimaluste info Töö- ja praktikakohale kandideerimine,</p>	<p>12</p>	<p>6</p>		<p>Interaktiivne loeng</p> <p>Rühmatööd (arutelu eneseanalüüs, infootsing, kandideerimisdokumentide koostamine)</p> <p>Rollimäng-tööintervjuu</p> <p>Iseseisev töö: infootsing, kandideerimisdokumentide koostamine, karjääriplaani</p>

kandideerimisdokumendid: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus Tööintervjuu Karjääriplaan				koostamine Õpimapp
<b>Suhtlemisõpetus</b> Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine Suhtlemisvahendite kasutamine sh telefoni- ja internetisuhtluse hea tava Üldtunnustatud käitumistavad suhtlemissituatsioonides Meeskonnatöö Kultuurilised erinevused suhtlemisel Kliendikeskne teenindus Erinevad teenindussituatsioonid	24	6		Interaktiivne loeng Rühmatööna suhtlemissituatsioon e käsitlevad rollimängud. Töölehed, harjutused, testid Iseseisev töö - juhtumianalüüs Õpimapp
<b>Majandusõpetus</b> Vajadused, ressursid, piiratus Ettevõtlus Toode, teenus Hind, hinnakujundus Konkurents Eesti maksusüsteem, üksikisiku maksustamine, tuludeklaratsioon	22	4		Interaktiivne loeng Rühmatöö infootsing arvutist tuludeklaratsiooni täitmine; Iseseisev töö: infootsing arvutist: ettevõtted, nende tooted/teenused, konkurents Õpimapp

<b>Ettevõtlus</b> Eesti ettevõtluskeskkond (keskendudes õpitavale valdkonnale) Palgatöötaja ja ettevõtja erinevused Ettevõtte majandustegevuse ülevaade (kliendid, tooted, töökorraldus) Äriidee olemus ja sõnastamine	25	2		Interaktiivne loeng Rühmatöö Töö arvutis juhendamisel Iseseisev töö sh arvutis (ettevõtluskeskkond , ettevõtte tegevus, äriidee) Õpimapp
--	----	---	--	--

<p><b>Töökeskkonnaohutus</b> Töötervishoiu ja tööohutuse põhimõtted Tööandja ja töötaja põhilised õigused ning kohustused ohutu töökeskkonna tagamisel Riskianalüüs, töökeskkonna ohutegurid Tööõnnetus Tulekahju Töötervishoiu ja tööohutusala</p>	45	6		<p>Rühmatööna riskianalüüs ja juhtumianalüüs Õpimapp Töölehtede täitmine Praktiline töö</p>
<p>Informatsioon <b>Tööseadusandlus</b> Töölepinguseadus Tööleping, töövõtuleping ja käsundusleping Töötaja õigused, kohustused ja vastutus Töötamine välisriigis <b>Asjaajamine</b> Asjaajamine ja dokumendihaldus organisatsioonis ( sh seletuskiri) Dokumentide säilitamine (üksikisiku vaatenurgast)  Moodulit kokkuvõtavad tunnid. Tagasiside õpitule ja õppijatele</p>	4			
Hindamine sh iseseisev töö	Iseseisev infootsing tööturu, praktika- ja töökohtade kohta Infootsing arvutist: konkurents, hinnad, maksud, finantsasutused ja nende pakutavad teenused			
Hindekriteeriumid	Moodul loetakse arvestatuks, kui õppija: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Koostab kandideerimisdokumendid</li> <li>2. Koostab karjääriplaani</li> <li>3. Osaleb meeskonnatöös ja rollimängudes</li> <li>4. Teostab etteantud infootsingut internetist</li> </ol>			
Kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt. Iseseisevaks tööks on koostada õpimapp. Õpimapp koosneb iseseisvatest jt kirjalikest töödest.			
Hindamismeetodid	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eneseanalüüs</li> <li>• Kandideerimisdokumentide koostamine: CV, kaaskiri, motivatsioonikiri, avaldus) – osaliselt iseseisev</li> <li>• Karjääriplaani koostamine (eesmärkide püstitamine) - osaliselt iseseisev</li> </ul>			

Õppematerjalid	<a href="http://www.rajaleidja.ee">www.rajaleidja.ee</a> <a href="http://www.cvkeskus.ee/career">http://www.cvkeskus.ee/career</a> Karjäärinõustamise töövihik: <a href="http://www.rajaleidja.ee/public/Suunaja/Abiks_valikutel_loplik_eesti.pdf">http://www.rajaleidja.ee/public/Suunaja/Abiks_valikutel_loplik_eesti.pdf</a> Kidron, A. Suhtlemispsühholoogia <a href="http://www.eesti.ee">www.eesti.ee</a> <a href="http://www.kalkulaator.ee">www.kalkulaator.ee</a> <a href="http://www.minuraha.ee">www.minuraha.ee</a> <a href="http://www.meieraha.ee">www.meieraha.ee</a> Töölepingu seadus <a href="http://www.tooelu.ee">http://www.tooelu.ee</a> Tööinspektsiooni kodulehekülg <a href="http://www.ti.ee">www.ti.ee</a>
----------------	---

KONDIITRI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	<b>VALIKPAGARITOODETE VALMISTAMINE</b>	<b>5 EKAP</b>	Elle-Pool Juhkanson
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid 1, 2		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel valikpagaritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Valmistab juhendi alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nimetab valikpagaritoodete valmistamisel kasutatavaid tooraineid</li> <li>- Eristab leht- ja pärmi-lehttaina valmistamisel kasutatavaid margariine, kergitusaineid, jahuparandajaid</li> <li>- Valmistab juhendi alusel ette tooraineid tootmiseks</li> <li>- Arvestab juhendi alusel tooraine kulu, korraldades oma tööd ratsionaalselt</li> <li>- Arvutab juhendamisel taigna väljatulekut ja vee kogust, kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid</li> </ul>		

<p>2. Töötleb, vormib ja viimistleb liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab taiginate liigitust valmistusviiside alusel ja liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamise tehnoloogiaid.</li> <li>- Loetleb ja kirjeldab liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamisel tekkinud vigu.</li> <li>- Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid.</li> <li>- Järgib taiginate valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid.</li> </ul>			
<p>3. Küpsetab, jahutab, viimistleb ja pakendab liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Loetleb liiva-, mure-, leht- ja pärmi-lehttaignatoodete vormimisel antavaid kujusid.</li> <li>- Valmistab juhendamisel liiva- ja muretaignast küpsiseid vastavalt tehnoloogilisele juhendile.</li> <li>- Valmistab juhendamisel muretaignast soolaste ja magusate täidistega pirukaid vastavalt tehnoloogilisele juhendile.</li> <li>- Küpsetab juhendamisel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast tooteid, lähtudes etteantud tehnoloogilisest režiimist.</li> </ul>			
<p>Teemad, alateemad</p>	<p>Auditoorne töö tundides</p>	<p>Iseseisev töö tundides</p>	<p>Praktiline töö tundides</p>	<p>Õppemeetodid</p>

<p>Valikpagaritoodete valmistamisel kasutatavad toorained</p> <p>Tooraine kulu, taigna väljatulek, vee kogus taigna valmistamiseks, tehnoloogilised kaardid.</p>	<p>5</p> <p>5</p>			<p>Interaktiivne loeng Praktiline töö Rühmatöö</p>
<p>Liivataigen: tehnoloogiliste protsesside kirjeldus, taigna valmistamine, taigna vormimine, toodete küpsetuseelne viimistlemine, toodete küpsetamine, toodete jahutamine, toodete küpsetusjärgne viimistlemine, toodete pakendamine</p>	<p>2</p>	<p>5</p>	<p>15</p>	<p>Interaktiivne loeng Praktiline töö Rühmatöö</p>
<p>Muretaigen: tehnoloogiliste protsesside kirjeldus, taigna valmistamine, taigna vormimine, toodete küpsetuseelne viimistlemine, toodete küpsetamine, toodete jahutamine, toodete küpsetusjärgne viimistlemine, toodete pakendamine</p>	<p>1</p>	<p>5</p>	<p>25</p>	<p>Interaktiivne loeng Praktiline töö Rühmatöö</p>

Lehttaigen: tehnoloogiliste protsesside kirjeldus, taigna valmistamine, taigna vormimine, toodete küpsetuseelne viimistlemine, toodete küpsetamine, toodete jahutamine, toodete küpsetusjärgne viimistlemine, toodete pakendamine	4	5	25	Interaktiivne loeng Praktiline töö Rühmatöö
Pärmilehttaigen :tehnoloogiliste protsesside kirjeldus, taigna valmistamine, taigna vormimine, toodete küpsetuseelne viimistlemine, toodete küpsetamine, toodete jahutamine, toodete küpsetusjärgne viimistlemine, toodete pakendamine	3	5	25	
Hindekriteeriumid	<p>Õpimapp - vormistus on nõuetekohane, õpimapis on kõik nõutud põhiosad, retseptid on õigesti arvatatud. Tööd vastavad teemale. Illustratsioonid on teemakohased. Töölehed on täidetud ettenähtud vormi järgi.</p> <p>Praktilised tööd - tooraine arvestus retsepti alusel ning õige tehnoloogilise protsessi järgimine; seadmete ja väikevahendite õige kasutamine; pagaritöökojas hügieeni- ja tööohutusnõuete õige järgimine. Toodete maitse ja lõhn on omased antud tootele. Saiade ja pirukate kaalu kõikumine on lubatud piirides, tooted on ettenähtud välimusega, sisu on küps.</p>			
Kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hindamine on mitteeristav.</p> <p>Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt.</p> <p>Moodulihinne kujuneb praktilise töö hindamisest ja iseseisvast tööst, milleks on töölehed praktilistest töödest.</p>			
Hindamise meetodid	Praktiline töö, vastastikhindamine			
Õppematerjalid	<p>Pagariõppe põhikursuse õppematerjal</p> <p><a href="http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/%C3%95ppekava/Pagari%C3%B5ppe%20p%C3%B5hikursuse%20%C3%B5ppematerjal_%C3%B5pik.pdf">http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/%C3%95ppekava/Pagari%C3%B5ppe%20p%C3%B5hikursuse%20%C3%B5ppematerjal_%C3%B5pik.pdf</a> <a href="http://pagariõppe-pohikursus.innove.ee/parmitaignavalmistamine/">http://pagariõppe-pohikursus.innove.ee/parmitaignavalmistamine/</a> Vana-Vigala TTK valikpagaritoodete tehnoloogilised kaardid</p>			

## KONDIITRI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	<b>Kondiitritoote tehnoloogia</b>	<b>28 EKAP</b>	Elle Pool-Juhkanson
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid 1, 2		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab, pakendab, ladustab ja väljastab individuaalselt ja meeskonnaliikmena valmistatavaid kondiitritooteid, lähtudes kondiitriettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovidest, vajadustest ja ootustest		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Kasutab juhendi alusel erinevaid kondiitritoote valmistamise tooraineid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Loetleb ja kirjeldab kondiitritainaste, viimistlusmaterjalide ja kaunistuste valmistamisel kasutatavaid tooraineid - Valib ja kasutab toorained vastavalt etteantud juhendile</li> <li>- Annab hinnangu toorainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest</li> </ul>		
2. Kirjeldab kondiitritoote pooltoote ja toote liigitust ja valmistamist	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab juhendi alusel biskviittaigna, võibiskviittaigna, muretaigna, besee, keedutaigna, piparkoogitaigna ja suhkruise taigna valmistamise viise ja põhilisi töövõtteid</li> <li>- Kirjeldab juhendi alusel võõrkeeles kondiitritainaste, kreemide ja viimistlusmaterjalide valmistamist</li> <li>- Kirjeldab võikreemide, munavalgekreemide ja koorekreemide liike ja valmistamist, lähtudes juhendist</li> <li>- Kirjeldab viimistlusmaterjalide – siirupite, pumatite, glasuuride, tarretiste, puistete, puuvilja-marja-pähklitaidiste valmistamist, lähtudes juhendist</li> </ul>		
3. Valmistab kondiitritooteid juhendi alusel, kasutades ohutult seadmeid ja töövahendeid ning lähtudes ohutus- ja toiduhügieeni nõuetest	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valib kondiitritoote valmistamiseks sobivaid seadmeid ja töövahendid lähtuvalt juhendist</li> <li>- Nimetab võõrkeeles enamlevinud töövahendeid, seadmeid, töövõtteid, pooltooteid ja tooteid</li> <li>- Kasutab juhendi alusel seadmete ja töövahendite puhastamiseks sobilikke töövahendeid ja puhastusaineid</li> <li>- Valmistab puhastuslahuse, arvutades puhastusaine koguse lahuse valmistamiseks vastavalt juhendile</li> </ul>		



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valmistab juhendi alusel kondiitritooteid, lähtudes kvaliteedinõuetest, säästlikkuse põhimõtetest, kasutades õigesti seadmeid ja töövahendeid ja järgides ohutus- ja hügieeni nõudeid</li> <li>- Valmistab juhendi alusel kaunistus pooltooteid šokolaadist ja martsipanist</li> </ul>
--	---

4. Selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt kondiitri erialast	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab meekonnatööna keskkonnaprobleeme ja nende seotust erialaga</li> <li>- Selgitab juhendi alusel erialase tegevuse otsest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus)</li> <li>- Selgitab juhendi alusel säästmise olulisust kondiitritöö valdkonnas</li> </ul>
--	--

5. Pakendab, ladustab ja külmutab juhendi alusel kondiitritoote pool- ja valmistooted	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab juhendi alusel kondiitritoote pooltoote ja toodete sügavkülmutamist</li> <li>- Valmistab juhendi alusel valikpagaritooteid sügavkülmutamiseks</li> <li>- Valib juhendi alusel kondiitritoote pool- ja valmistootetele pakendamiseks sobivad seadmed ja materjalid</li> <li>- Pakendab ja markeerib juhendi alusel kondiitritooteid vastavalt tootmisplaanile</li> <li>- Ladustab ja vajadusel külmutab juhendi alusel kondiitritoote pool- ja valmistooted lähtuvalt toiduseaduse nõuetest ja enesekontrollisüsteemist</li> </ul>
---	--

6. Koostab juhendi alusel tehnoloogilise ja kalkulasioonikaardi lähtuvalt tehnoloogiaõuetest	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arvutab tellitava tooraine kogust ja pakendite suurust lähtuvalt tootmisplaanist</li> <li>- Arvutab koostisosade kogused ühe tooraine asendamiseks teisega juhendi alusel</li> <li>- Tõlgib võõrkeelest lihtsamaid tehnoloogilisi kaarte, lähtudes erialasest sõnavarast</li> <li>- Koostab juhendi ja kirjaliku või elektroonilise vormi alusel tehnoloogilise ja kalkulasioonikaardi, kasutades erialast terminoloogiat</li> <li>- Arvutab juhendi alusel kalkulasioonikaardi - Tõlgib tehnoloogilise kaardi teksti oma emakeelest võõrkeelde ja võõrkeelest emakeelde, kasutades erialast terminoloogiat</li> </ul>
--	---

Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
-------------------	-------------------------	------------------------	-------------------------	--------------

<b>Sissejuhatus moodulisse</b> (ülesannete, praktiliste ja rühmatööde tutvustus, hindamine)	3			Loeng. Video vaatamine. Näitlikustamine.
<b>Toorainete õpetus</b> Teraviljad ja teraviljasaadused Keedusool ja toiduhapped Linnased Kergitusained Suhkur, siirup, mesi vesi Munad ja munasaadused Toidurasvad Piim ja piimatooted Tarrendained, stabilisaatorid ja želeed Martsipan, kakao ja šokolaad, glasuurid	30	10		Interaktiivne loeng (teoreetiliselt käsitletavat teemaosad). Ülesannete lahendamine. Teemakohased juhtumipõhised harjutusülesanded Näitlikustamine. Arutelu. Materjali kogumine ja süsteemiseerimine. Õpimapp
Seemned, puuviljad, marjad, hoidised, aedviljad Maitse-, aroomi-, ja värvained, muud lisaained. Jahuparendajad Omavalmistatud viimistlusmaterjalid				
<b>Kondiitritsehhi seadmed</b> Seadmete ohutu kasutamine ja hooldus	5		10	Interaktiivne loeng, Õppevideote vaatamine Arutelu

<p><b>Kondiitritoode tehnoloogia</b>  Biskviitaigna valmistamise tehnoloogiad, toodete vormimine ja küpsetamine, vead taina valmistamisel ja küpsetamisel.  Võibiskviitaini valmistamise tehnoloogia, toodete vormimine ja küpsetamine, vead taina valmistamisel.  Liiva- ja muretaina tehnoloogia, toodete vormimine ja küpsetamine, vead taina valmistamisel, vormimisel ja küpsetamisel.  Besee ehk õhulise taigna valmistamise tehnoloogia, toodete vormimine ja küpsetamine, vead taigna valmistamisel ja küpsetamisel  Keedutaina valmistamise tehnoloogia, toodete vormimine ja küpsetamine, vead taina valmistamisel ja küpsetamisel.  Piparkoogitaina tehnoloogia Magusad täidised  Küpsetuskindlad (puuvilja-, karamelli, šokolaadi-, mandli- jt) valmistäidised.  Täidised pulbriliste segudena, taigasegude, mixide kasutamine. Suhkruglasuur ja pumat.  Kreemid (võikreem, munavalgekreem, koorekreem, hapukoorekreem, keedukreem, kohupiimakreem, tuletatud kreemid jt.), siirupid, puisted.  Tarretised ja želeed.  Kookide valmistamine: kookide kokkupanek, viimistlemine ja kaunistamine.  Tortide valmistamine (tellitud ja erikujulised tordid, temaatilised tordid): tortide kokkupanek,</p>	20	80	485	Interaktiivne loeng. Õppevideote vaatamine. Harjutusülesanded. Teemakohased, juhtumipõhised harjutusülesanded. Kirjalikud testid (valikvastustega, täida lüngad jt). Näitlikustamine. Meeskonnatöö. Hinnangu andmine enda ja meeskonna tööle. Arutelu. Praktiline töö õppetöökojas. Juhendamine. Õpimapp kui tööde kogu. Suulise tagasiside andmine.
---	----	----	-----	--

viimistlemine ja kaunistamine				
-------------------------------	--	--	--	--

<p><b>Pakendamine ja pakkematerjalid</b> Pakendamist reguleeriv seadusandlus. Pakendil esitatav ja nõutav märgistus. Toidu säilitamist mõjutavad tegurid pakendi seisukohast. Nõuded pakkematerjalile. Paber ja papp. Valmis kondiitritoodete pakendamine</p>	5		10	Loeng Arutelu Praktiline töö
<p><b>Arvestus ja aruandlus</b> Dokumentatsiooni liigid ettevõttes: retsept, tehnoloogiline kaart, kalkulatsioonikaart, saateleht, arvesaateleht Dokumentatsiooni vormistamine ja kasutamine. Inventuur. Kalkulatsioonikaardi koostamine: Hinnakujundus. Omahind, müügihind. Käibemaks. Juurdehindlus. Hinnapakumine. Kaod tootmises: külmtöötlemiskadu, kuumtöötlemiskadu, taigatükki kadu leidmine, küpsetuskadu, jahtumiskadu. Taigna väljatulek, toodangu väljatulek. Toorainete asendused retseptides. Mahuühikute teisendamine kaaluühikuteks, kaaluühikute teisendamine mahuühikuteks.</p>	40	12		Loeng Praktiliselt tehnoloogilise ja kalkulatsioonikaartide vormistamine
<p>Moodulit kokkuvõttev praktiline töö koos vormistatud kirjaliku aruandega, tagasiside õppijale</p>		10	8	
<p>Hindekriteeriumid</p>	<p>Mitteeristav kokkuvõttev hindamine</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Esitab õpimapi (õpimapp kui tööde kogusisaldab ühte uurimustööd, tordi kavandit, praktiliste tööde retsepte, tundides lahendatud ülesandeid, õpilase enesehinnangut).</li> <li>2. Vormistab kirjaliku aruande (tordi ja küpsise kalkulatsioonikaart, töövahendite nimekiri, tööplaani, tooraine tellimisleht, tordi kaloraaž)</li> <li>3. Valmistab tordi ja küpsise</li> </ol>			
<p>Kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Kõik kolm hindekriteeriumit on täidetud</p>			

Hindamismeetodid	Praktiline töö, õpimapi korrastamine
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman, Kõpsetuskunst, AS Atlex, 2005 <a href="http://www.ekk.edu.ee/120935">www.ekk.edu.ee/120935</a> Kondiitritoodete tehnoloogia praktilised tööd ja ülesanded, R. Liiva, I. Vanaveski, 2011 <a href="http://www.weebly.com/kaunistused">www.weebly.com/kaunistused</a> <a href="http://www.weebly.com/3dkaunistused">www.weebly.com/3dkaunistused</a>
	<a href="http://www.innove.ee/kujundusõpetus">www.innove.ee/kujundusõpetus</a> <a href="http://www.innove.ee/toitumistavad">www.innove.ee/toitumistavad</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/taignatooted">www.hkhk.edu.ee/taignatooted</a>

<b>KONDIITRI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>6</b>	<b>KONDIITRTI PRAKTIKA</b>	<b>23 EKAP</b>	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid 1,2,3,6,7		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd ning töötab osaliselt iseseisvalt valikpagari- või kondiitritooteid tootvates või tootlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ja osaleb meeskonnatöös		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1.Planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärke	- Koostab materjali praktikale asumiseks (praktikalepingu sõlmimine, oskuste ja teadmiste nimistu koostamine, CV ja motivatsioonikirja koostamine) lähtuvalt praktikajuhendist		

<p>2.Töötab praktikaettevõttes järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Töötab osaliselt iseseisvalt ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorraeeskirju, ergonoomia põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid ja isikukaitsevahendeid</li> <li>- Valmistab juhendi alusel ette toorained tootmiseks, sh avab pakendid, kaalub, sõelub, puhastab toorained</li> <li>- Valmistab juhendi alusel valikpagaritoodete pooltooteid ja erinevatest taigaliikidest valikpagari- või kondiitritooteid, kasutades sobivaid tooraineid, väikevahendeid ja seadmeid</li> <li>- Hindab juhendamisel toote vastavust kvaliteedinõuetele</li> <li>- Küpsetab tooted lähtuvalt juhendist</li> <li>- Pakendab, markeerib, külmutab ja ladustab juhendi alusel pool- ja valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid</li> <li>- Puhastab juhendi alusel töö lõppedes seadmed ja töökoha</li> <li>- Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega ja suheldes vastastikku toetaval viisil</li> <li>-</li> </ul>
<p>3.Koostab praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koostab kirjalikult korrektse praktikaaruande ja annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele lähtuvalt praktikajuhendist.</li> <li>- Kirjeldab praktikaettevõtet kui organisatsiooni lähtuvalt praktikajuhendist.</li> <li>- Kirjeldab ettevõtte toodete sortimenti lähtuvalt</li> </ul>

	<p>praktikajuhendist.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab tooraine ja pakendite ning tehnoloogia ja ettevõtte keskkonnasõbralikkust ning jäätmekäitlust.</li> <li>- Kirjeldab jäätmete sorteerimist praktikaettevõtte näitel</li> </ul>			
<p>Teemad, alateemad</p>	<p>Auditoorne töö tundides</p>	<p>Iseseisev töö tundides</p>	<p>Praktiline töö tundides</p>	<p>Õppemeetodid</p>
<p>Praktika eesmärgistamine Motivatsioonikirja koostamine konkreetsele ettevõttele saatmiseks</p>	<p>4</p>	<p>4</p>		<p>Töölehed Info kogumine Enesehindamine Praktiline ülesanne juhendi alusel</p>

Ettevõttega tutvumine Sisekorraeeskiri Tööohutuse- ja hügieeninõuded Isikukaitsevahendite kasutus Toorained Tooraine ettevalmistamine tootmiseks Ettevõtte tehnoloogiline juhend Taigna valmistamine juhendamisel Taigna tükeldamine juhendamisel Taigna vormimine juhendamisel Toodete küpsetuseelne ja - järgne viimistlemine juhendamisel Toodete pakendamine juhendamisel Toodete markeerimine ja ladustamine juhendamisel Ettevõttes kasutatavad puhastusained ja töövahendid Tootmisruumi puhastusplaan Meeskonnatöö		84	498	Praktiline töö
Aruande koostamine Praktikal sooritatud ülesannete kirjeldused Praktikaettevõtte kui organisatsioon Seadmed Ettevõtte toodete sortiment Kasutatavad toorained ja pakendid Ettevõtte jäätmekäitlus	4	4		Lugemine Info kogumine Iseseisev töö
Hindekriteeriumid	Moodul loetakse arvestatuks, kui õppija on omandanud hindamiskriteeriumid lävendi tasemel			
Kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Moodulihinne kujuneb: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pagari praktika sooritamine ettevõttes.</li> <li>2. Praktikaaruande koostamine vastavalt juhendile ja nõuetele.</li> <li>3. Ettevõttepoolse juhendaja hinnang.</li> <li>4. Praktikaaruande kaitsmine, sealhulgas esitluse koostamine.</li> </ol>			
Hindamismeetodid	Tööleht praktika eesmärkide püstitamiseks lähtuvalt ettevõtetest			
	Praktilised tööd juhendamisel Praktikaaruanne			
Õppematerjalid	Praktikajuhend Praktikaleping Praktikapäevik Ettevõttes valmistatavate pagaritoodete tehnoloogilised kaardid Ettevõtte seadmete kasutus- ja ohutusjuhendid			

## Valikõpingud

KONDIITRI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA				
Sihtrühm	Põhiharidusega isik			
Õppevorm	Statsionaarne			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad	
	<b>PAGARI JA KONDIITRITOODETE KUJUNDUS JA KAUNISTUSÕPETUS</b>	<b>2 EKAP</b>	Elle Pool-Juhkanson	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid 1, 2, 6, 7			
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab pagari-kondiitritoodele erinevaid kaunistuselemente, valides selleks sobivad toorained ja töövahendid			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid			
1. Valmistab pumatist ja glasuurist erinevaid kaunistusi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nimetab erinevaid pagaritöös kasutatavaid pumateid ja glasuure</li> <li>- Valmistab juhendi alusel pumatist ja glasuurist kaunistuselemente järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid</li> </ul>			
2. Valmistab küpsetatud pooltoodetest erinevaid kaunistusi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nimetab erinevaid pagaritöös kasutatavaid küpsetatud pooltoodetest kaunistusi</li> <li>- Valmistab juhendi alusel kaunistuselemente, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid</li> <li>- kasutab toote kujunduses erinevaid kaunistusi ja loob neist kompositsiooni</li> </ul>			
3. Valmistab želeest erinevaid kaunistusi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nimetab erinevaid želee liike ja kasutamise viise</li> <li>- Valmistab juhendi alusel želeest erinevaid kaunistuselemente järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid - Kasutab toote kujundamisel želeed ja želeest kaunistuselemente</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
<b>Sissejuhatus</b>	1			
Valikute tegemine toote kaunistamisel/ kujundamisel	3	2	8	Praktilised tööd Interaktiivne loeng
Pumat Glasuurid Puisted Šokolaadist kaunistused				



<b>Kaunistused küpsetatud pooltoodetest</b> Soolataigen Piparkoogitaigen Kaunistuspärmitaigen Rukkikaunistustaigen	2	2	15	Loeng Praktilised tööd
<b>Želeed</b> Külmželeed Kuumutamise teel valmistatavad Želeed	2	2	6	Interaktiivne loeng Praktiline töö
Erinevate stiilide kasutamine kondiitritoodetel kujunduselemendina. Iseseisev töö: kondiitritoodete kujundustööde eskiisid	5			
<b>Mooduli hindamine</b>	2	2		
Hindamine sh iseseisev töö	Iseseisev töö: Kompositsiooni kavandi ja tööplaani koostamine etteantud teemal			
Hindekriteeriumid	Valmistab juhendamisel kaunistuselemente . Kompositsiooni hindamine: toote kujundus vastab üldjoontes teemale või toote kirjeldusele. Teostus on esteetiline vaadata. Kaunistuste valmistamisel on kasutatud õigeid tehnoloogilisi võtteid ja töövahendeid			
Kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli hinne kujuneb kolme praktilise töö hindamisest ja iseseisva töö põhjal sooritatud praktilise töö hindamisest.			
Hindamismeetodid	Praktiline töö			
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman, 2005, "Küpsetuskunst" Õppematerjal pagarkondiitritele, Atlex <a href="http://martsipanjasuhkrumass.weebly.com/">http://martsipanjasuhkrumass.weebly.com/</a> <a href="http://kaunistused.weebly.com/kasutatud-allikad.html">http://kaunistused.weebly.com/kasutatud-allikad.html</a> <a href="http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/">http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/</a>			

## KONDIITRI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
	<b>PRITSKÜPSISED</b>	<b>2 EKAP</b>	Elle Pool - Juhkanson
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid 1, 2, 7		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel biskviittaignast, võibiskviittaignast ja õhulisest taignast kondiitri küpsiseid, järgides toiduhügieeni nõudeid.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Valmistab biskviittaignast küpsiseid, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nimetab biskviittaigna valmistamisel kasutatavad põhitoorained</li> <li>- Kirjeldab biskviittaigna valmistamise tehnoloogiat</li> <li>- Nimetab küpsiste valmistamisel tekkida võivad vead</li> <li>- Valmistab juhendamisel biskviittaigna järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid</li> <li>- Vormib juhendamisel küpsiseid</li> <li>- Küpsetab juhendamisel küpsiseid</li> <li>- Pakendab, markeerib ja ladustab juhendamisel valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid</li> </ul>		
2. Valmistab võibiskviittaignast küpsiseid, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nimetab võibiskviittaigna valmistamisel kasutatavad põhitoorained</li> <li>- Kirjeldab võibiskviittaigna valmistamise tehnoloogiat</li> <li>- Nimetab küpsiste valmistamisel tekkida võivad vead</li> <li>- Valmistab juhendamisel võibiskviittaigna järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid</li> <li>- Vormib juhendamisel küpsiseid</li> <li>- Küpsetab juhendamisel küpsiseid</li> <li>- Pakendab, markeerib ja ladustab juhendamisel valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale</li> </ul>		
3. Valmistab õhulisest taignast ehk beseest küpsiseid, järgides toidu hügieeni- ja ohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nimetab õhulise taigna valmistamisel kasutatavad põhitoorained</li> <li>- Kirjeldab õhulise taigna valmistamise tehnoloogiat</li> <li>- Nimetab küpsiste valmistamisel tekkida võivad vead</li> <li>- Valmistab juhendamisel õhulise taigna, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vormib juhendamisel beseeküpsiseid</li> <li>- Kūpsetab ja kuivatab juhendamisel beseeküpsiseid</li> <li>- Pakendab, markeerib ja ladustab juhendamisel valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
<b>Pritsküpsiste tehnoloogia</b> Biskviittaigna toorained Biskviittaigna valmistamise tehnoloogia Küpsiste vormimine Küpsiste vead ja nende tekkepõhjused Kūpsetamine ja jahutamine Küpsiste pakendamine, markeerimine ja ladustamine Võibiskviittaigna toorained Võibiskviittaigna valmistamise tehnoloogia Küpsiste vormimine Küpsiste vead ja nende tekke põhjused Võibiskviittaigna kūpsetamine ja jahutamine Küpsiste pakendamine, markeerimine ja ladustamine Õhulise taigna ehk bese toorained. Õhulise taigna valmistamise tehnoloogia Küpsiste vormimine Küpsiste vead ja nende tekkepõhjused Küpsiste kūpsetamine ja kuivatamine Küpsiste pakendamine, markeerimine ja ladustamine	9	8	35	Interaktiivne loeng Töölehed Enesehindamine Praktilised tööd
Hindamiskriteeriumid	Õpimapp - vormistus on nõuetekohane, õpimapis on kõik nõutud põhiosad, retseptid on õigesti arvutatud. Tööd vastavad teemale. Illustratsioonid on teemakohased. Töölehed on täidetud ettenähtud vormi järgi. Praktilised tööd - tooraine arvestus retsepti alusel ning õige tehnoloogilise protsessi järgimine; seadmete ja väikevahendite õige kasutamine; pagaritöökojas hügieeni- ja tööohutusnõuete õige järgimine. Toodete maitse ja lõhn on omased antud tootele. Küpsised on ettenähtud välimusega, sisu on küps.			

Kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Moodulihinne kujuneb kolme praktilise töö hindamisest ja iseseisvast tööst. Valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel kolm erinevat toodet: biskviitküpsised, võibiskviitküpsised, beseeküpsised.
Hindamismeetodid	Tööleht
	Praktiline töö: biskviitküpsised
Õppematerjalid	Vana-Vigala TTK küpsiste tehnoloogilised kaardid E. Kiisman, M. Piirman, 2005, "Küpsetuskunst" Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex

KONDIITRI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
	<b>Käsitöökommide valmistamine</b>	<b>1</b>	Elle Pool Juhkanson
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid 1,2		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel šokolaadimassi, trühvligesid ja vormib käsitöökomme järgides toiduhügieeni nõudeid		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Selgitab šokolaadi ja martsipani trende maailmas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab šokolaadi ajalugu ja tootmist.</li> <li>- Teab põhilisi šokolaadi tootmise etappe - Selgitab martsipani kasutamise võimalusi käsitöökommide valmistamisel</li> </ul>		

2. Valmistab, vormib ja viimistleb käsitöökomme lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valib juhendi alusel käsitöökommide valmistamiseks sobivaid tooraineid</li> <li>- Valmistab juhendi alusel šokolaadimasse ja trühvliisegusid</li> <li>- Kasutab erinevaid tehnoloogilisi võtteid šokolaadi töötlemisel</li> <li>- Valib juhendi alusel sobivad töövahendid</li> <li>- Valmistab ja viimistleb juhendamisel käsitöökomme - Kasutab kommide valmistamisel ja viimistlemisel enda ilumeelt ja loovust</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
Šokolaadi ajalugu ja tootmine Martsipani kasutamise võimalused Käsitöökommide valmistamine- toorained, töövahendid, erinevad massid Käsitöökommide valmistamine	1 1 2	4	18	interaktiivne loeng, praktiline töö,
Hindamine sh iseseisev töö	Referaat - šokolaadi ajalugu			
sh hindekriteeriumid	Õpilane valmistab juhendamisel šokolaadimassi ja			

	trühvliisegusid, vormib ja viimistleb lihtsamaid käsitöökomme
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud praktilised tööd ja iseseisev töö
sh hindamismeetodid	Praktilise töö hindamine
Õppematerjalid	Šokolaadi kasutamine kondiitritoodete valmistamisel ja kasutamisel, T. Vânt, J. Taar, Tallinna Ülikool, 2013

**KONDIITRI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA**

Sihtrühm	Põhiharidusega isik			
Õppevorm	Statsionaarne			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad	
	<b>RAHVASTE KÜPSETISED</b>	<b>2</b>	Elle Pool- Juhkanson	
Nõuded mooduli alustamiseks	läbitud moodulid 1,2,6,7			
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid			
1. Kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvaste Küpsetisi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Loetleb eesti rahvusküpsetisi</li> <li>- Kirjeldab juhendi alusel nende valmistamist</li> <li>- Loetleb enamkasutatavaid tooraineid</li> <li>- Võrdleb eesti küpsetisi teiste rahvaste omadega</li> </ul>			
2. Valmistab eri rahvaste küpsetisi, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid	- Valmistab juhendamisel eri rahvaste küpsetised järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
Eesti rahvustoidud, s.h küpsetised Erinevate rahvaste toidukultuur Küpsetiste valmistamise viisid	10	8		Interaktiivne loeng Töölehed Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod)
Eesti, Euroopa, Lõunamaade ja Põhjamaade küpsetised: pärimaignast pannkoogid, pärimaignast pannkoogid, krepid, karask, lavašš, tšeburekid, pelmeenid, raviolid, vareenikud, korbid, mustika plaadikook, pärimaignast, strudlid, rastegaid, kulebjaakad			34	Praktiline töö
Hindekriteeriumid	Praktilised tööd - tooraine arvestus retsepti alusel ning õige tehnoloogilise protsessi järgimine, pagaritöökojas hügieeni- ja tööohutusnõuete õige järgimine. Toodete maitse ja lõhn on omased antud tootele. Tooted on ettenähtud välimusega, sisu on küps.			

Kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt. Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Moodulihinne kujuneb kahe praktilise töö hindamisest ja iseseisvast tööst.
Hindamismeetodid	Praktilise töö hindamine
Õppematerjalid	<a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/itaalia_toidu_kultuur.html">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/itaalia toidu kultuur.html</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/">http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/</a>

<b>KONDIITRI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	Põhiharidusega isik		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
	<b>ERITOITLUSTUS</b>	<b>2 EKAP</b>	Inge Rego Katrin Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid 1,2		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke menüüsid, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel</li> <li>- Selgitab füüsilisest koorumusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel</li> <li>- Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel</li> <li>- Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi- juhendi alusel</li> </ul>		
2. Kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele -</li> <li>Arvutab kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele juhendi alusel</li> </ul>		

3. Koostab menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi</li> <li>- Koostab roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid juhendi alusel -</li> <li>- Arvutab roogade ja jookide toiteväärtuse juhendi alusel</li> <li>- Arvestab menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüüde koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripärasid.</li> </ul>			
4. valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valmistab etteantud juhendite järgi roogi ja jooke.</li> <li>- Kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust - Rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid - Korraldab oma töökohta iseseisvalt</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
1. Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära	8	4		Tutvumine internetis ettevõtete menüüdega
2. Menüü kohandamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära (toiteväärtuse arvutamine ja tehnoloogiliste/ kalkulatsioonikaartide kohandamine)	10	4		Toidupüramiid
3. Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine		2	24	Praktiline töö
Õppemeetodid	Loeng, analüüs, ideekaardi koostamine, praktiline töö			
Hindamine	mitteeristav			
sh hindekriteeriumid	Teostatud praktilised tööd lävendi tasemel			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Jälgimine praktilise töö käigus			
sh hindamise meetodid	Praktiline töö			
Õppematerjalid	<a href="http://web.zone.ee/objekt/taimetoit/">http://web.zone.ee/objekt/taimetoit/</a> <a href="http://web.zone.ee/objekt/vanurid/">http://web.zone.ee/objekt/vanurid/</a> <a href="http://8371149.la02.neti.ee/kool/vanker/eritoitumine/">http://8371149.la02.neti.ee/kool/vanker/eritoitumine/</a> <a href="http://web.zone.ee/objekt/laktoos/index.html">http://web.zone.ee/objekt/laktoos/index.html</a> <a href="http://eope.ehte.ee/toitlustus/?5. Energiavajadus%2C allergiad ja toitumine:Erinevate toitumisvajadustega kliendid">http://eope.ehte.ee/toitlustus/?5. Energiavajadus%2C allergiad ja toitumine:Erinevate toitumisvajadustega kliendid</a>			



## KONDIITRI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
	<b>TOIDUVALMISTAMISE ALUSED</b>	<b>5 EKAP</b>	Inge Rego Katrín Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid 1,2		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja valmistab toite ja jooke lähtuvalt toiduvalmistamise tehnoloogiast ja tervisliku toitumise põhimõtetest		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Selgitab põhiliste toiduainete päritolu, koostist, tootmist, mõju inimese tervisele ja kirjeldab kvaliteedinõudeid toiduainetele ning iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid ja nende tähtsust inimese organismile	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Loetleb erinevates geograafilistes piirkondades kasvatatavaid põhilisi toidukultuure</li> <li>- Kirjeldab mahe(põllumajandus)toodangu olemust ja mõjusid inimesele ning keskkonnale lähtuvalt säästva arengu põhimõtetest</li> <li>- Annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest</li> <li>- Iseloomustab põhilisi toiduaineid lähtuvalt nende põhitoitainelisest koostisest</li> <li>- Ladustab toorained lähtuvalt laomajanduse põhimõtetest ja ettevõtte enesekontrolliplaanist</li> </ul>		
2. Valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab tehnoloogilistel kaartidel olevate toitude ja jookide valmistamise viise ja -võtteid</li> <li>- Kasutab juhendi alusel toitude ja jookide valmistamiseks asjakohaseid köögiseadmeid</li> <li>- Kasutab toitude ja jookide valmistamiseks töövahendeid eesmärgipäraselt</li> <li>- Valmistab juhendamisel tervislikke toiduvalmistamise viise kasutades tehnoloogilistel kaartidel olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest - Käitleb toitu vastavalt hügieeninõuetele</li> <li>- Kasutab toidu valmistamisel säästlikkuse põhimõtteid</li> <li>- Selgitab toidu valmistamisel toiduainetes toimuvaid protsesse</li> <li>- Loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme, toob meeskonnatööna välja nende seotuse erialaga</li> <li>- Kirjeldab juhendi alusel erialase tegevuse otsest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus)</li> </ul>		

3. Koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest	- Koostab juhendi alusel tervisliku hommiku-, lõuna- ja õhtusöögi argipäeva menüü
4. Planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast	- Planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest lähtuvalt oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökohta vastavalt tööplaanile Planeerib juhendi alusel köögis tööülesannete sooritamiseks

lähtudes tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest	piisava ajavaru ning sobiva võimsusega seadmed <ul style="list-style-type: none"> <li>- Järgib köögis töötades tööohutuse ja ergonoomika põhinõudeid</li> <li>- Arvestab teistega ja töötab tulemuslikult meeskonna liikmena</li> <li>- Annab hinnangu enese töökorraldusele ja meeskonnatöösse panustamisele lähtuvalt oma tööülesandest</li> <li>- Korrastab oma töökohta</li> <li>- Kirjeldab juhendi alusel erialasest tööst tulenevaid turvalisuse ja ohutuse põhimõtteid</li> </ul>
5. Kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest</li> <li>- Kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt</li> </ul>

Teemad, alateemad, sh iseseisev töö	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
<b>1. Peamised toiduained toiduvalmistamisel</b> Põhilised toiduained toiduvalmistamisel Kvaliteedinõuded toiduainetele Toiduainete säilitamine ja kasutamine Toiduainete ülesanne tasakaalustatud menüüs	10			Loeng Analüüs, arutelu

<b>2.Toiduvalmistamine</b> Toiduvalmistamise põhitehnoloogiad, nende kasutamine Põhilised roa- ja joogigrupid (vastavalt nimistule), nende valmistamine Toidu- ja tööhügieen (selle järgimine) Säästlik töötamine Seadmed ja töövahendid (kasutamine, ohutusnõuded, tööohutus)	5		75	Loeng Analüüs, arutelu Näitlikustamine Praktiline töö Iseseisev töö
<b>3.Menüü koostamine</b> Menüü koostamise põhimõtted Erinevate inimeste toitumisalased vajadused Iseseisev töö nr 1: kahe nädala tervisliku menüü koostamine	10	5		Loeng Analüüs, arutelu Iseseisev töö
<b>4.Töö planeerimine</b> Isiklik tööplaan Tegevuste ajastamine Ergonoomia põhitõdede jälgimine ja rakendamine Töökeskkond Iseseisev töö nr 2: praktilise töö ettevalmistamine	9	5		Loeng Analüüs, arutelu Iseseisev töö
<b>Mooduli kokkuvõte, õpimapp</b>	1	10		
Õppemeetodid	Praktiline töö, õpimapp kui tööde kogu (praktiline toiduvalmistamine) Materjali kogumine ja süstematiseerimine (nt toidukaubad + toitumisõpetus + retseptid) Analüüs			

Hindamine	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Õpimapp (sisaldab iseseisvaid töid ) - mitteeristav hindamine</li> <li>- Esitlus/ettekanne (iseseisvad tööd nr 1, nr2) – mitteeristav hindamine</li> <li>- Menüü koostamine, töö planeerimine koostatud menüü teostamiseks, praktiline töö</li> </ul>
Sh hindekriteeriumid	Mitteeristav
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamine on mitteeristav. Positiivse lõpptulemuse saavutamiseks tuleb sooritada praktilise töö kõik osad, esitada õpimapp, koostada ja esitleda iseseisvad tööd.
Õppematerjalid	<p>S. Rekkor, A.Kersna, M.Merits, I.Kivisalu; Toiduvalmistamine suurköögis; ARGO 2010; Tallinn</p> <p>H.Kikas. Toidukaubad - kaubaõpetuse käsiraamat. Ilo 2004</p> <p>Maailma toiduainete entsüklopeedia. TEA Kirjastus 2006</p> <p>A.Kang. Köögiviljaraamat. Ajakirjade Kirjastus 2006</p> <p><a href="http://www.kliinikum.ee/attachments/107_Toidurasvad.pdf">http://www.kliinikum.ee/attachments/107_Toidurasvad.pdf</a></p> <p><a href="http://www2.ti.ttu.ee/index.php/eng/Toitumisest/Pakend">http://www2.ti.ttu.ee/index.php/eng/Toitumisest/Pakend</a></p> <p><a href="http://www.tallegg.ee">http://www.tallegg.ee</a> <a href="http://www.tere.ee">http://www.tere.ee</a></p> <p><a href="http://www.agri.ee">http://www.agri.ee</a> <a href="http://www.dansukker.com">www.dansukker.com</a> <a href="http://www.toitumine.ee">www.toitumine.ee</a></p> <p><a href="http://www.wikipedia.org">www.wikipedia.org</a></p>

### KONDII TRI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik
----------	---------------------

Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
	<b>ERIALANE SOOME KEEL</b>	2 EKAP	Maie Üürike
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		

Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija saab aru lihtsast soome keelsest kõnest, oskab eenaast soome keeles tutvustada, kasutab erialast sõnavara köögitööl			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid			
1. Mõistab soome keelset lihtsamat erialast sõnavara	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kasutab suhtlemisel viisakusväljendeid ja argielulist sõnavara.</li> <li>- Teab peamiste toiduainete soomekeelseid nimetusi</li> <li>- Kasutab kondiitriseadmete ja -töövahendite ning küpsetamisega seotud soomekeelseid nimetusi</li> <li>- Kirjutab juhendamisel kasutades abimaterjali retsepte, menüüsid soome keelest ja soome keelde</li> </ul>			
2. Suhtleb meeskonnas ja töösituatsioonides soome keeles	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tutvustab end ja räägib oma tööst, oskab nimetada soome keeles töövahendeid ja kirjeldab oma tööülesandeid.</li> <li>- Esitab lihtsaid küsimusi ja vastab neile, kui teemaks on tema ise ning konkreetne tüüpiline töösituatsioon ja kui vestluspartner räägib aeglaselt ja selgesti.</li> </ul>			
4. Hangib soome keelset teavet	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leiab abistavaid teabeallikaid tekstide mõistmiseks</li> <li>- Kasutab sõnaraamatuid, ka elektroonilisi teabeallikaid, tekstide mõistmiseks.</li> <li>- Kasutab teabeallikaid ja sõnaraamatuid, ka elektroonilisi, mis on abiks lihtsate tekstide koostamisel.</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
Sissejuhatus Teabeallikad ja sõnaraamatud internetis ja nende kasutamine, vabavaralised abivahendid sõnavara ja grammatika Enesetutvustamine: isikuandmed, pere, huvialad, teiste esitlemine Erialane sõnavara: toiduained, toitude nimetused, seadmed. Töövahendid tootlustamisel. Tööülesanded köögis Mooduli hindamine	44	8		Rühmatöö iseseisev töö arvutis, arutelu, rollimängud paaristöö, vestlus
Hindamine	mitteeristav			
sh hindamiskriteeriumid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Õpilane tõlgib etteantud ülesande alusel soomekeelse retsepti ja tehnoloogia eesti keelde</li> <li>2. Soome keele enesetutvustus suulise esitlusena.</li> <li>3. Köögitöö situatsiooni lahendamine paaristööna dialoogi vormis</li> </ol>			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud 3 arvestuslikku ülesannet			

sh hindamise meetodid	Test Suuline esitus
	Ülesanne/harjutus
Õppematerjalid	<p>Margit Kuusk, Suomi selväksi, soome keele õpik, 4. trükk, Tartu 2013</p> <p>Tiina Maripuu, Sülvi Mölder, Turismi soome keel, Argo 2009.</p> <p>Kaare Sark, Hyvä-parempi-paras, soome keele õppekomplekt algajatele, Tallinn 2009 jt uuem trükk.</p> <p>Õpi üldkasutatavaid sõnu 50 keeles:</p> <p><a href="http://www.goetheverlag.com/book2/ET/ETFI/ETFI002.HTM">http://www.goetheverlag.com/book2/ET/ETFI/ETFI002.HTM</a></p> <p>Supisuomea: <a href="http://yle.fi/vintti/yle.fi/supisuomea/01/">http://yle.fi/vintti/yle.fi/supisuomea/01/</a></p> <p>Kuulosta hyvältä</p> <p><a href="http://www.youtube.com/view_play_list?p=99A0C61D8059FD96">http://www.youtube.com/view_play_list?p=99A0C61D8059FD96</a></p> <p><a href="http://quizlet.com/35935972/hotellivirkailija-flash-cards/">http://quizlet.com/35935972/hotellivirkailija-flash-cards/</a></p> <p>Keelesild <a href="http://www.keelesild.ee/opi-soome-keelt#algajale">http://www.keelesild.ee/opi-soome-keelt#algajale</a></p>

## KONDIITRI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik			
Õppevorm	Statsionaarne			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad	
	<b>ERIALANE INGLISE KEEL</b>	2 EKAP	Kai Hermann	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad			
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse et õppija mõistab erialast mõttevahetust, koostab lihtsamat erialast teksti, edastab oma erialases töös toitlustus- ja majutusettevõttega seotud suulist ja kirjalikku infot.			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid			
1. Mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti.	<b>Õppija</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Loeb erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele.</li> <li>- Koostab erialase teksti, kasutades majutusja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt.</li> <li>- Edastab kirjalikku infot, sh elektrooniliselt, arvestades suhtlemisja etiketinõudeid.</li> <li>- Koostab juhendi alusel enda CV ja kaaskirja</li> </ul>			
2. Vestleb inglise keeles igapäevastes tööalastes situatsioonides	- Saab aru köögis töötades inglise keelsest juhendamisest - Suhtleb kaastöötajatega erinevates töösituatsioonides			
3. Mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel erialast inglise keelset terminoloogiat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nimetab korrektsete inglise keelsete terminitega pagari- ja kondiitritooteid</li> <li>- Nimetab eritoitumise liigid ja toob etteantud menüü alusel näiteid neile sobivatest roogadest.</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid

Sissejuhatus moodulisse. Töö toiduainetööstuses. Töö köögis- seadmed, töövahendid, töökorraldus Erialase teksti analüüs ja koostamine Ametlik kirjavahetus. CV Minu karjäär Toitlustamine. Pagari-ja kondiitritooted, töövõtted nende valmistamisel Menüü Eritoitumisvajadused Mooduli hindamine	44	8		Iseseisev töö tekstiga Arutlus Intervjuu Rühmatöö Loeng Väitlus Rollimäng Vestlus
Hindamine	mitteeristav			
sh hindekriteeriumid	Koostatud vormiliselt õigesti nõuetekohane inglise keelne CV Tõlgitud juhendi alusel inglise keelde retseptid ja koostatud menüü, kus on arvestatud erivajadustega klientidega			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud kõik hindamiskriteeriumi ülesanded			
Õppematerjalid	<a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/catering/picture_dictionary_of_dishes.html">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/catering/picture_dictionary_of_dishes.html</a>			
	Be My Guest Francis O'Hara, Cambridge University Press 2008 English Grammar in Use Raymond Murphy, Cambridge University Press 2002 Tourism and Catering Workshop Neil Wood, Oxford University Press 2003			



## KONDIITRI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
	<b>TEENINDUSE ALUSED</b>	<b>2 EKAP</b>	Inge Rego
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 1,2		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1. Mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel</li> <li>- Kirjeldab kliendi-teenindaja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest lähtudes etteantud teenindusolukorrast</li> </ul>		
2. Lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valib suhtlemisrolle ja -tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest</li> <li>- Kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt toitlustusettevõtte teenindusstandardist</li> <li>- Pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel</li> </ul>		
3. Arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab erinevate riikide ja rahvuste traditsioone ja kombeid lähtudes nende kultuurilisest ja religioosest taustast</li> <li>- Leiab õpitava võõrkeele vahendusel infot erinevatest infoallikatest</li> <li>- Kasutab saadud teavet suhtlemisel klienditeenindussituatsioonides</li> <li>- Lahendab teenindusolukorra erineva kultuurilise taustaga kliendist lähtudes</li> </ul>		
4. Teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad lähtudes menüüst ning värvide sobivusest</li> <li>- Koostab toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja korrektses erialases keeles</li> <li>- Katab igapäevasemaid selvelaudu juhendi alusel</li> <li>- Katab istumisega söögilaudu, lähtuvalt menüüst ja juhendi alusel</li> <li>- Serveerib toite ja jooke ning katab laudu arvestades värvide sobivust</li> <li>- Valmistab ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks juhendi alusel</li> <li>- Teenindab kliente kasutades teenindamise põhitehnikaid, järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid</li> </ul>		

Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisevtöö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
Teeninduse tähtsus ja vajalikkus Teenindaja roll ja ülesanded Teeninduse liigid Lauatüübid Lauakatmis- ja serveerimisvahendid Teenindamise põhitehnikad Istumisega laua katmine	5	4	17	Kõitev loeng Praktiline töö õpetaja juhendi alusel lauakatmiseks ja teenindamiseks õppeklassis
Toitlustusettevõtte teenindusstandard Turunduse ja müügitöö tähtsus Töökorraldus Selvelaua katmine Arveldamine kliendiga	5	4	17	Klientide praktiline teenindamine etteantud menüü põhjal
Õppemeetodid	Interaktiivne loeng, teemakohased juhtumipõhised ülesanded, probleemülesannete lahendamine, rühmatöö, paaritöö, praktiline töö, esitlus			
Hindamine	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine Kokkuvõttev hindamine: Paneerib ja teostab individuaalse tööna 2-käigulise eine teenindusprotsessi etteantud juhendi (menüü) järgi.			
sh hindekriteeriumid	Sooritab praktilised teenindusülesanded kliendisõbralikult ja positiivselt, arvestades kliendi soovide ja vajadustega, lahendab erinevad teenindussituatsioonid positiivselt ja korrektses keeles, on valmis lahendama vajadusel vealukordi.			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud individuaalse tööna 2 käigulise eine teenindusprotsess			
sh hindamismeetodid	Suuline esitlus Praktiline töö			
Õppematerjalid	S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argo S.Rekkor, R.Eerik, T.Parm, A.Vainu Teenindamise kunst Argo 2013 õppefilmid, sõnaraamatud <a href="http://www.innove.ee">www.innove.ee</a> <a href="http://www.kutsekoda.ee">www.kutsekoda.ee</a> <a href="http://www.ehrl.ee">www.ehrl.ee</a>			

KONDIITRI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA				
Sihtrühm	Põhiharidusega isik			
Õppevorm	Statsionaarne			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad	
	<b>DESSERTIDE VALMISTAMINE JA SERVEERIMINE</b>	<b>1 EKAP</b>	Katrin Rand	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid 1,2,3,6,7			
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib, valmistab ja serveerib individuaalselt ja meeskonnaliikmena kombineeritud desserte			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid			
Õppija: 1. Mõistab dessertide valmistamise termineid ja tunneb tooraineid.	Õppija: - Kirjeldab peamisi restoraniköögis valmistatavaid dessertide valmistamise tehnoloogiaid; - Eristab dessertide valmistamisel kasutatavaid kaunistusi;			
2. Planeerib kombineeritud desserte ja koostab juhendi alusel dessertide tehnoloogiakaardid	- Koostab arusaadavad tehnoloogilised ja kalkulatsioonikaardid lähtuvalt Eesti õigekirja nõuetest; - Sooritab kalkulatsioonikaardi matemaatilised tehted;			
3. Valmistab, garneerib ja serveerib individuaalselt ja meeskonnaliikmena kombineeritud desserte	- Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel desserte koos sobiliku garneeringuga; - Kasutab dessertide valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid; - Valmistab desserte ressursisäästlikult, kasutab sobivaid ja asjakohaseid tehnikaid, külm- ja kuumtöötlemisvõtteid pidades kinni toiduhügieeni ja tööohutusnõuete reeglitest; - Ajastab dessertide valmimise vastavalt ajaressursile;			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
1. Magusad kastmed	1			Loeng Ajurünnak
2. Vahud ehk <i>moussed</i> ja kreemid Tärglisepõhised kreemid (keedukreem ehk <i>crème pâtissière</i> ) Segatud kreemid (inglise kreem ehk <i>crème anglaise</i> , baieri kreem ehk <i>crème bavaroise</i> ) Küpsetatud/kuumutatud kreemid ( <i>crème caramel</i> , <i>crème brûlée</i> )	1	1		Praktiline harjutus töö Iseseisev töö erialase kirjandusega Loeng Iseseisev töö erialase kirjandusega Intervjuu -

3. Pudingud	1			suuline vestlus Mõistekaardi koostamine (ideekaart) Loeng (jooniste kavandamine)
4. Sufleed	1			
5. Külmutatud desserdid Jäätised Sorbetid, parfeed Granitad	1			
6. Šokolaadi kasutamine Ganache Tempereerimine Käsitöökommide valmistamine	1	1		
7. Kombineeritud desserdid Mitmest komponendist koosnevate dessertide kavandamine, valmistamine ja serveerimine meeskonnatöona ja individuaalselt	1	2	16	Praktiline töö
Õppemeetodid	Iseseisev töö erialase kirjandusega , praktiline harjutus töö, praktiline töö , ajurünnak, mõistekaart, interaktiivne loeng, jooniste kavandamine			
Hindamine	Mitteristav kokkuvõttev hindamine Kujundatakse arvestuslikust hindamisülesandest: Koostada ,valmistada ja serveerida individuaalselt kombineeritud dessert			
sh hindekriteeriumid	Praktiline töö			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Planeeritud ja teostatud praktiline hindamisülesanne			
sh hindamismeetodid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tehnoloogilise kaardi koostamine</li> <li>- Joonise kavandamine</li> <li>- Praktiline töö</li> <li>- Suuline esitlus</li> </ul>			
Õppematerjalid	S. Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu, D. Aarma, Õ. Aavik, E. Kärblane, Ü. Kruuda, L. Animägi „Toiduvalmistamine“ 2011 S. Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu, L. Animägi, Õ. Muuga „Praktiline kulinaaria“ 2013 R. Liiva, I Vanaveski „Kondiitritoodete tehnoloogia praktilised tööd ja ülesanded“ 2011 T. Vänt, J. Taar „Šokolaadi kasutamine kondiitritoodete valmistamisel ja kaunistamisel“ vastavalt mooduli teemadega seotud erialane kirjandus			

## KONDIITRI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik			
Õppevorm	Statsionaarne			
Mooduli nr.	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad	
	<b>KULTUURILUGU JA ETIKETT</b>	<b>1 EKAP</b>	Ene Raud Inge Rego	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad			
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate ja kasutab praktiliselt vastastikku lugupidavat käitumist ning juhindub suhtlemises etiketist ametlikus ja mitteametlikus keskkonnas			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid			
1. Selgitab etiketti ja selle tähtsust, protokoll mõistet ja tähendust, tavaviisakuse põhimõtted	Õppija <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsust</li> <li>- Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid praktiliselt</li> </ul> Põhiväärtused ühiskonnas			
2. Eristab ametliku ja mitteametliku suhtlemiskultuuri. Kultuuridevahelised erinevused tervitamisel ja viisakuses	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kasutab igapäevaetiketti</li> <li>- Kirjeldab ametikohtumistel käitumist</li> <li>- Koostab kolm erineva otstarbega visiitkaarti</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
KULTUURILUGU Eesti rahvuslik toidupärand Kultuurierinevuste tundmaõppimise tähtsus, kultuur hoiakute kujundajana. Rahvuslikud stereotüübid. Empaatia, erinevate rahvaste kombed ja maneerid. Rahvuste ja riikide kultuuride erinevused, religioonide mõju toitumistavadele.	10	2		Aktiivne loeng Arutelu Situatsiooni analüüs Rühmatöö

ETIKETT Etikett ja selle tähtsus. Tavaviisakuse põhimõtted Põhiväärtused ühiskonnas Kombed ja tavad Eestis Kultuuridevahelised erinevused viisakuses. Igapäevaetikett Ametikohtumistel käitumine Kutsed. Tavad ja tabud riietuses Lauaetikett	12	2		Arutelu Probleemülesande lahendamine, Situatsiooni analüüs Rühmatöö
Hindamine	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine			
sh hindekriteeriumid	Teostatud ülesanded vastavalt juhendile, vormistatud visiitkaart			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik ülesanded on saanud õpetaja tagasiside			
sh hindamismeetodid	harjutusülesanded			
Õppematerjalid	Meel,M.2003.Ärietiika. Tšatšua,T.,Lukas,M.1999.Protokoll ja etikett. Joonas, I.,Joonas,L.2008.Ärietikett. Kallast, M.2001.Käitumise kuldraamat. Kallast, M.2013. Oh ajad, oh kombes. Jay,M.2001. Kultuuridevahelised erinevused. Kroon,G.2012.Tänapäeva etikett. Tooman,H.,Mae,A.2002. Inimeselt inimesele. Turismi-, hotelli- ja teenindusala käsiraamat. McKay.2000. Suhtlemisuskused. Virovere,A.jt.2008. Organisatsioonikäitumine			

### KONDIITRI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr.	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
	<b>VÄRVUSÕPETUS LILLESEADE</b>	<b>JA 1 EKAP</b>	Tiina Kalda
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		

Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane rakendab värvusõpetuse põhimõtteid praktilises töös lilleseade valmistamisel ning laua üldmulje kujundamises			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid			
1. Kasutab värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid praktiliste tööde kujundamisel	Õppija - Visandab erinevaid lahendusi klassikalisele roale - Analüüsib roogade väljapanekuid kompositsiooni ja värvusõpetuse seisukohtadelt			
2. Õpilane valmistab erinevaid lauakaunistusi	- Valib sobiva taimse materjali ruumide kaunistamiseks - Valmistab vastavalt teemale ja lauakattele sobiva lilleseade			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
<b>Sissejuhatus õppeainesse.</b> <b>Värvusõpetus</b> Värvid meie elus. Värvide osa erialatöös. Värviteooria. Põhivärvid ja vastandvärvid. Värvide kasutamine. Värvide kasutamine erialatöös. (roogade kujundamise põhialused, portsjonroogade vormistamine, vaagnate vormistamine Kavandi koostamine <b>Sissejuhatus lilleseadesse.</b> Lilleseade põhimõtted, elemendid, materjalid. Erinevad stiilid kimpudes ja seadetes. Kimbud: spiraalkimp, karkasskimp Lauaseade. Seade oaasisesse. Seinakaunistus. Taimevaip. Kimbu ja vaasi sobivus Tähtpäevalised seaded	10	4	12	Interaktiivne loeng Praktiline töö
Hindamine	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine			
sh hindekriteeriumid	Kõik praktilised tööd on teostatud lävendi tasemel			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõigile praktilistele töödele on saadud õpetaja tagasiside			
sh hindamise meetodid	Praktiliste tööde analüüs			
Õppematerjalid	Taimeseaded, Ülle Tismus & Pille Vilde, Maalehe Raamat, 2003			

## KONDIITRI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik			
Õppevorm	Statsionaarne			
Mooduli nr.	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad	
	<b>LASTEHOID</b>	<b>1 EKAP</b>	Helgi Nööp	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad			
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab valmisoleku ja vastutussuutlikkuse täiskasvanu eluks, perekonnas elamiseks ja pereliikmete eest hoolitsemiseks.			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid			
1. Õppija mõistab perekonna loomise vastutust ja sellest tulenevaid kohustusi	Õppija <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab perekonna planeerimise põhimõtteid</li> <li>- Analüüsib juhendi alusel perekonna ja selle eri vormide osa ühiskonna elus;</li> <li>- Selgitab rühmatööna abielu ja perekonna psühholoogilist, seadusandlikku ja majanduskülge;</li> </ul>			
2. Mõtestab imiku ja lapse kasvatamisega seotud arengu põhiküsimusi ja lapsevanema rolli	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab rühmatööna lapse kasvatamisega seotud ohtude vältimise võimalusi</li> <li>- Koostab lapse esmaabi abc</li> <li>- Loetleb lapse arengu põhiküsimusi</li> <li>- Hindab lapsevanema rolli lapse kasvatamisel</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
<b>1. Vanemsus ja last ootav perekond</b> Perekonna planeerimine Lapse sünnieelsed kahjustused Ema tervis enne ja pärast sünnitust 10 raseduskuud Sünnitus, peresünnitus Beebivarustus Beebiapteek	3			Loeng Õppefilmide vaatamine Rühmatöö
<b>2. Sünnitusmaja ja beebimaailma külastus</b> Ämmaemanda praktilised ja teoreetilised nõuanded			7	Õppeekskursioon



<b>3. Lapse hooldamine</b> Imiku hooldamine: Vannitamine, beebiapteegi kasutamine, riietumine, erinevad imikutoidud, lihtsamad pudrud ja püreed ning nende valmistamine, toidu säilitamine. Ohtude vältimine nii õues kui toas. SBS sündroom	3	1		Loeng Rühmatöö
<b>4. Tervisekasvatus</b> Lapse esmaabi ABC (üldlevinud traumad; murrud, haavad, külmumine, minestus, šokk, hammustus; uppumine, esmaabi andmine). Köha, palavik, nohu, erinevad valud, krambid, oksendamine. Haige lapse hooldus ja ravi, põetusnõuded. Rahvameditsiin ( apteegi külastus) Kehalise arengu võimalused kodus	3	1		
<b>5. Mäng ja töö lapse elus, lapse mitmekülgne arendamine</b> Mängu ja töö seos Mängu liigid, tingimuste loomine Muusika kuulamine ,rütmiline liikumine. Joonistamine, meisterdamine	2	1		
<b>6. Väikelapse psühholoogia ja kasvatusalused</b> Lapse psüühika iseärasused Käitumiskultuur, peretraditsioonide mõju, 10 käsku laste kasvatamiseks. Lapse ettevalmistamine lasteaeda minekuks	3	1		
<b>Mooduli hindamine</b>	1			
Hindamine	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine Kujundatakse 2 arvestuslikust õpiülesandest: 1. Koostab lapse tervise ABC voldiku õpetaja juhendi alusel ja esitleb 2. Õpetaja juhendi alusel õpikäigu kohta raporti koostamine			
sh hindekriteeriumid	Õpiülesanded on esitatud tähtaegselt			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiülesannetele on saadud õpetaja tagasiside			
sh hindamismeetodid	Raporti koostamine, esitlus			
Õppematerjalid	Õppefilmid: „Siimu sünd“, „Nii sündis Karl-Johan“ D. Kindersley Ema ja laps“ „Lapse tervise ABC. Käsiraamat lapsevanemale“			