

**TALLINNA TEENINDUSKOOI ÕPPEKAVA**

<b>Õppekavarühm</b>		Toiduainetöötlus				
<b>Õppekava nimetus</b>		Pagar, kondiiter vene õppekeel				
		Baker, confectioner				
<b>Õppekava kood EHS-es</b>		139281				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		<b>X</b>				
<b>Õppekava maht:</b> 180 EKAP						
<b>Õppekeel(ed):</b> vene						
<b>Nõuded õpingute alustamiseks:</b> Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid						
<b>Õppekava struktuur</b> <b>Põhiõpingute moodulid (111 EKAP)</b>						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Toidutööstuse valdkonna alused	2 EKAP	<p>mõistab toidutööstuse tähtsust Eesti majanduses ning toidutööstuse valdkonna ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt toiduainete töötlemise tegevusaladest.</p> <p>selgitab toidutööstuse valdkonna ettevõtete toimimist lähtuvalt valdkonna ettevõtluskeskkonnast.</p> <p>mõistab tervisliku toitumise põhimõtete arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel.</p> <p>mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid ja kutse taotleja hindamist lähtuvalt kutsestandardist ning eesmärgistab enda õppimist.</p> <p>orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas lähtudes enda kui õppija vajadustest ja eesmärkidest.</p>				
Toiduohutus	2 EKAP	<p>mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toidutööstuses.</p> <p>mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis.</p> <p>mõistab ettevõtte enesekontrolli-süsteemi ja selle järgimise tähtsust.</p>				
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused KK	6 EKAP	<p>käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil</p> <p>mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist</p> <p>mõistab oma rolli ettevõtluskeskkonnas</p> <p>mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel</p> <p>mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis</p>				
Pagaritoodete valmistamise alused sh praktika	18 EKAP	<p>kasutab pagaritöö tooraineid lähtudes juhendist</p> <p>kasutab taigate valmistamisel seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest</p> <p>valmistab juhendamisel taigaid</p> <p>valmistab juhendamisel lihtsamaid täidiseid</p> <p>töötleb, vormib ja viimistleb juhendamisel pooltooteid</p> <p>küpsetab juhendamisel pärmitaignast tooteid</p> <p>jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel pagaritooted</p> <p>mõistab kehalise valmisoleku olulisust töötaja tervisele ja töövõimele ning liikumisoskuste osa selle saavutamises lähtuvalt eriala eripärast</p> <p>planeerib isiklike praktika eesmärgid lähtuvalt praktikajuhendist.</p> <p>tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga lähtuvalt praktikajuhendist.</p> <p>töötab praktikaettevõttes juhendamisel, järgides ettevõtte töökorraldust, osaleb meeskonnatöös.</p> <p>töötab juhendamisel ettevõttes kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid.</p> <p>eeltöötleb tooraineid, valmistab ettevõtte nimekirjas olevaid tooteid juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.</p> <p>pakendab ja ladustab juhendamisel valmistoodangut</p>				

koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist.

Lihtpagaritoodete valmistamine, sh praktika 17 EKAP

kasutab pagaritöö tooraineid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist valmistab juhendi alusel pärimi- ja rukkitaigaid töötleb, vormib ja viimistleb küpsetuseelselt pärimi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist küpsetab pärimi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist. jahutab, viimistleb küpsetusjärgselt ja pakendab juhendi alusel pärimi- ja rukkitaignast tooteid. mõistab oma kehaliste võimete taset ja sobivaid vahendeid ning meetodeid nende arendamiseks planeerib isiklikke praktika eesmärgid lähtuvalt praktikajuhendist rakendab juhendamisel teoreetilisi teadmisi praktilises töös toitlustusteenuseid pakkavas ettevõttes

Valikpagaritoodete valmistamine 5 EKAP

valmistab juhendi alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaigaid töötleb, vormib ja viimistleb liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigaid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist küpsetab liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid sooritab eriala töövõime säilitamist ja tõstmist toetavaid kehalisi harjutusi

Kondiitritoodete tehnoloogia 28 EKAP

kasutab juhendi alusel erinevaid kondiitritoodete valmistamise tooraineid kirjeldab kondiitritoodete pooltoodete ja toodete liigitust ja valmistamist valmistab kondiitritooteid juhendi alusel, kasutades ohutult seadmeid ja töövahendeid ning lähtudes ohutus- ja toiduhügieeni nõuetest selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt kondiitri erialast pakendab, ladustab ja külmutab juhendi alusel kondiitritoodete pool- ja valmistooteid koostab juhendi alusel tehnoloogilise ja kalkulasioonikaardi lähtuvalt tehnoloogia nõuetest

Pagari praktika 10 EKAP

planeerib isiklikke praktika eesmärgid lähtuvalt juhendist töötab praktika ettevõttes osaliselt iseseisvalt järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös koostab praktika lõppedes praktika aruande lähtuvalt praktikajuhendist

Kondiitri praktika 23 EKAP

planeerib isiklikke praktika eesmärgid lähtuvalt juhendist töötab praktika ettevõttes osaliselt iseseisvalt järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös koostab praktika lõppedes praktika aruande lähtuvalt praktikajuhendist

### Üldõpingute moodulid (30 EKAP)

Nimetus Maht

Õpiväljundid

A Võõrkeel 4,5 EKAP

suhtleb õpivas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keekekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga kasutab võõrkeeles arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet lukestva õppega mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööle asumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid

Matemaatika 5 EKAP

Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma

matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi  
Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel

Loodusained	6 EKAP	Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, analüüsib keskkonnas toimuvaid nähtusi ning mõistab mudelite osa reaalsete objektide kirjeldamisel. Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel
Sotsiaalsained	7 EKAP	omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväarikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu
Kunstiained	1,5 EKAP	õpilane eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid. õpilane tunneb maailma ja Eesti kunsti ning muusika olulisemaid teoseid ja oskab neid seostada ajalooga. õpilane analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse. kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. õpilane väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse.
Vene keel ja kirjandus	6 EKAP	väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suulisel kui ka kirjalikus suhtluses arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega

### **Valikõpingute moodulid (41 EKAP)**

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>
Eesti keel teise keelena I	3 EKAP
Soome keel	3 EKAP
Eriala toetav arvutiõpetus	2 EKAP
Eesti keel teise keelena II	5 EKAP
Eesti keel teise keelena III	5 EKAP
Kutsealane inglise keel	3 EKAP
Kehaline arendus	3 EKAP
Toiduvalmistamise alused	3 EKAP
Kommide valmistamine	2 EKAP
Lilleseade ja ruumikujundus	1 EKAP
Fruktodisain	1 EKAP
Õpioskused	2 EKAP

### **Õppekava kontaktisik:**

Eha Martma

Juhtivõpetaja

Telefon 505 3120, eha.martma@teeninduskool.ee

**Märkused:**

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

[https://siseveeb.ee/teko/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=101](https://siseveeb.ee/teko/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=101)

[https://siseveeb.ee/teko/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=101&rakenduskavad=jah](https://siseveeb.ee/teko/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=101&rakenduskavad=jah) (koos moodulite rakenduskavadega)

Pagar, kondiiter vene õppekeel

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
<b>Põhiõpingute moodulid</b>	<b>111</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>31</b>
Toidutööstuse valdkonna alused	2	2		
Toiduohutus	2	1		1
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused KK	6	2	2	2
Pagaritoodete valmistamise alused sh praktika	18	18		
Lihtpagaritoodete valmistamine, sh praktika	17	17		
Valikpagaritoodete valmistamine	5		5	
Kondiitritoodete tehnoloogia	28		15	13
Pagari praktika	10		10	
Kondiitri praktika	23		8	15
<b>Üldõpingute moodulid</b>	<b>30</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>8</b>
A Võõrkeel	4,5	2	2,5	
Matemaatika	5	1	2	2
Loodusained	6	4		2
Sotsiaalsained	7	3	2	2
Kunstiained	1,5		1,5	
Vene keel ja kirjandus	6	2	2	2
<b>Valikõpingute moodulid</b>	<b>41</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>21</b>
Eesti keel teise keelena I	3	3		
Soome keel	3		3	
Eriala toetav arvutiõpetus	2	2		
Eesti keel teise keelena II	5		5	
Eesti keel teise keelena III	5			5
Kutsealane inglise keel	3		3	
Kehaline arendus	3			

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Toiduvalmistamise alused	3			
Kommide valmistamine	2			
Lilleseade ja ruumikujundus	1	1		
Fruktodisain	1			
Õpioskused	2	2		

Pagar, kondiiter vene õppekeel

Seosed kutsestandardi „“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid							
	Toidutööstuse valdkonna alused	Toiduohutus	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused KK	Pagaritoodete valmistamise alused sh praktika	Lihtpagaritoodete valmistamine, sh praktika	Valikpagaritoodete valmistamine	Kondiitritoodete tehnoloogia	Pagari praktika

X – tähistatakse, millises õppekava moodulis arendatakse ja hinnatakse nimetatud kompetentsi

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar, kondiiter vene õppekeel“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
1	Toidutööstuse valdkonna alused	2	Sirje Tenok, Ljudmilla Iljina, Ellen Lessel, Jana Tšernomorskaja
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib enda tööalast arengut toidutööstuse valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
36 t	16 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab toidutööstuse tähtsust Eesti majanduses ning toidutööstuse valdkonna ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt toiduainete töötlemise tegevusaladest. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 kokku: 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seostab rühmatööna toiduainete tänapäevast töötlemist ja kasutamist ajaloolise traditsiooniga lähtuvalt toiduainete töötlemise ajalooliste viiside kirjeldustest.</li> <li>• Nimetab Eestis toodetavaid toidutooteid eesti ja võõrkeeles.</li> <li>• Esitleb rühmatööna juhendi alusel üht toiduaine töötlemise valdkonda eesti ja võõrkeeles.</li> <li>• Kirjeldab rühmatööna toidutööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest näitajatest ja suundumustest Eestis ning Euroopa Liidus.</li> <li>• Kirjeldab rühmatööna toidutööstuse valdkonna ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt erinevate toiduainete töötlemise tegevusaladest, nagu liha-, kala-, piima, puu- ja köögiviljade, pagaritoodete, jookide tootmine.</li> <li>• Kirjeldab rühmatööna lähtuvalt juhendist Euroopa Liidu toiduainetööstuse trende ja toiduainetööstuse majanduslikku ja sotsiaalset mõju ühiskonnale.</li> </ul>	Sissejuhatus erialaõpingutesse 1.1. Toidutööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsus 1.2. Eesti toidutööstuse arengulugu 1.3. Kutsestandardid	Loeng, arutelu, rühmatöö, esitluste ettekandmine, analüüs, õppekäik, iseseisev töö	Mitteeristav



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirjeldab rühmatööna juhendi alusel toidutööstuse valdkonna ettevõtete tähtsust toidu töötlemisel riigis.</li> <li>• Selgitab rühmatööna Eesti Vabariigi õigusaktidest tulenevaid nõudeid toiduainetööstuse ettevõtte töökorraldusele.</li> </ul>			
--	--	--	--	--

#### Lävend

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>selgitab toidutööstuse valdkonna ettevõtete toimimist lähtuvalt valdkonna ettevõtluskeskkonnast.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirjeldab uuendusi toiduainete töötlemisel ja selle olulisust seoses inimkonna hüppelise kasvuga maal.</li> <li>• Võrdleb toiduainete tehnoloogia ja teaduse omavahelisi seoseid.</li> <li>• Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva toidutööstuse ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused. Loetleb ja kirjeldab etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid nende kodulehekülgede põhjal.</li> <li>• Kirjeldab rühmatööna Eesti toidutööstuse arengulugu ja ettevõtluskeskkonda.</li> <li>• Leiab juhendi alusel informatsiooni toidutööstuse kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele.</li> </ul>	<p>1.1. Toidutööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsus</p> <p>1.2. Eesti toidutööstuse arengulugu</p> <p>1.3. Kutsestandardid</p>	<p>Loeng, arutelu, rühmatöö, esitluste ettekandmine, õppekäik, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>

#### Hindamisülesanne:

Õppekäigu ja sortimendi analüüs

#### Lävend

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

#### Iseseisvad tööd

Pagari ettevõtte äriidee ja toodete sortiment- õppekäik suur- ja väiketootmisse. Õppekäigu ja sortimendi analüüs

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab tervisliku toitumise põhimõtetest arvestamise olulisust</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Iseloomustab juhendi alusel toiduainetes sisalduvaid põhitaitaineid, nende tähtsust ja</li> </ul>	<p>Toitumise alused</p> <p>2.1 Toitumise füsioloogiline mehhanism</p>	<p>Loeng, arutelu, rühmatöö, esitluste</p>	<p>Mitteeristav</p>

<p>toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 8 kokku: 14</p>	<p>vajadust organismis ning mõju inimese tervisele.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selgitab rühmatööna seedimisprotsessi, energia- ja ainevahetuse olemust, toitainete lõhustumist ja kasutamist organismis ning toidu energeetilist väärtust.</li> <li>• Selgitab rühmatööna tervisliku toitumise tähtsust ja põhimõtteid.</li> <li>• Kirjeldab etteantud tootesordimendi põhjal erineva toitumisvajadustega inimeste nagu taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse, diabeedi all kannatavate inimeste toidu valikute võimalusi.</li> <li>• Võrdleb rühmatööna toitumistavasid inimkonna arenguloo erinevatel etappidel.</li> <li>• Koostab juhendi alusel kokkuvõtte tervisliku toitumise teemast, vastates ajakohastele küsimustele, järgides autoriõiguse nõudeid ja viidates kasutatud allikatele.</li> <li>• Nimetab toidus leiduva võivaid saasteaineid ning võrdleb tava- ja mahepõllunduse saadusi ning geneetiliselt muundatud organisme (GMO).</li> </ul>	<p>2.2 Toidu tähtsus. Esmavajalikud toiduained ja nende mõju organismile. 2.3 Toitained, nende ülesanded, tähtsus vajadus 2.4 Toiduring ja toidupüramiid 2.5 Toiduenergia vajadus 2.6 Toidu energeetiline väärtus 2.7 Eritoitumine</p>	<p>ettekandmine, iseseisev töö,</p>
---	---	--	-------------------------------------

<p><b>Hindamisülesanne:</b> Iseseisvate tööde hindamine</p>
<p><b>Lävend</b></p>
<p>Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel</p>
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>
<p>Toitumissoovitused eritoitumist vajavale inimesele.</p>

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid ja kutse taotleja hindamist lähtuvalt kutsestandardist ning eesmärgistab enda õppimist. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale.</li> <li>• Loetleb tööks vajalikke isikuomadusi ja kirjeldab valdkonna kutse-eeetikat toetudes kutsestandardile.</li> <li>• Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist toetudes kutse andmise korrale.</li> <li>• Loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas.</li> </ul>	<p>1.3. Kutsestandardid</p>	<p>Loeng, arutelu, rühmatöö, esitluste ettekandmine, analüüs, iseseisev töö,</p>	<p>Mitteeristav</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid.</li> <li>• Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppeeesmärgid.</li> <li>• Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks.</li> </ul>			
--	--	--	--	--

**Hindamisülesanne:**

Iseseisvale tööle järgnevas arutelus osalemine

**Lävend**

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

**Iseseisvad tööd**

Õppekava aluseks olevate kutsestandarditega tutvumine ja seoste leidmine kooli õppekavaga

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas lähtudes enda kui õppija vajadustest ja eesmärkidest.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leiab juhendi abil kutseõppeasutuses ja lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid.</li> <li>• Leiab õppetöös vajaliku informatsiooni kasutades kooli infosüsteemi.</li> <li>• Kirjeldab rühmatööna juhendi abil praktikaettevõtteid ja toodete sortimenti.</li> <li>• Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele.</li> <li>• Kasutab juhendamisel sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks lähtudes enda kui õppija eesmärkidest.</li> <li>• Analüüsib elukestva õppe vajadust, lähtudes tööalase karjääri plaanist.</li> <li>• Koostab ja esitleb rühmatööna nõuetekohase kooli esitluse eesti ja võõrkeeles.</li> </ul>	<p>Õppekava Õppekorralduseeskiri Sisekorraeeskirjad Kooli infosüsteem Praktika korraldus Kooli, õpperühma, õpetajate ja kooli personaliga tutvumine. Kooli meelepea. Erinevad õppimeetodid Kirjalike tööde koostamise, vormistamise, esitamise ja hindamise põhimõtted Õppematerjalid ja nende paljundamine</p>	<p>Loeng, arutelu, rühmatöö, esitluste ettekandmine, õppekäik, iseseisev töö,</p>	<p>Mitteeristav</p>

**Hindamisülesanne:**

Iseseisva töö sooritamine

**Lävend**

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

<b>Iseseisvad tööd</b>
Töö dokumentatsiooniga

<b>Õppemeetod</b>	Loeng, arutelu, rühmatöö, esitluste ettekandmine, õppekäik, iseseisev töö
<b>Hindamisülesanne</b>	Õpilane on koostanud vastavalt juhendile kokkuvõtte õppekäigust ja esitluse toitumissoovitustest eritoitumist vajavatele inimestele
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	
Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel, kui kõik kirjalikud tööd ja hindamisülesanded on lahendatud	
<b>Iseseisev töö</b>	Isikliku õppeplaan koostamine ja õppe märkide püstitamine. Toitumissoovitused eritoitumist vajavale inimesele Õppekäik suur- ja väiketootmisse. Õppekäigu ja sortimendi analüüs vastavalt juhendile
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kõik õpiväljundid on saavutatud kui hindamisülesanded on lahendatud
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://www.teeninduskool.ee">www.teeninduskool.ee</a> <a href="http://www.kutsekoda.ee">http://www.kutsekoda.ee</a> <a href="http://www.innove.ee">www.innove.ee</a> Teko väljaanne „Õpilase meelespea“ <a href="http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/?TERVISLIKU_TOITUMISE_ALUSED">http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/?TERVISLIKU_TOITUMISE_ALUSED</a> <a href="http://www.toitumine.ee/toidupuramiidi-pohimotted/">http://www.toitumine.ee/toidupuramiidi-pohimotted/</a>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar, kondiiter vene õppekeel“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - töökohapõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
2	Toiduohutus	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toiduohutuse, hügieeni järgimise tähtsust toidutoorme ja toodete ohutul käitlemisel ja säilitamisel.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
36 t		16 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
<p>mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toidutööstuses.</p> <p>Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 12  iseseisev töö: 4  kokku: 16</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni eesmärgid ja ülesandeid lähtuvalt toidutööstuse eripärast.</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 käitlemisnõudeid toidutoorme lähtuvalt toidutööstuse eripärast.</li> <li>Selgitab juhendi alusel toidutoorme ja toodete füüsilise, keemilise ja mikrobioloogilise saastumise põhjused ja nendest tulenevad tagajärjed.</li> <li>Kirjeldab patogeensete mikroorganismide kasvu ja paljunemist mõjutavad tegurid toidutoorme käitlemisel näidete abil.</li> <li>Selgitab toidumürgistuste ja –nakkuste ning helmintooside põhjusi ja vältimise võimalusi näidete abil.</li> <li>Lahendab toidutöötlemisega seotud juhtumi kasutades toiduhügieeni</li> </ol>	<p>Toiduhügieen</p> <p>Toiduseadusandlus. Toiduseadus. Head hügieeni tavad</p> <p>Toiduohutust mõjutavad tegurid</p> <p>Mikroorganismid, nende kasvu ja paljunemist mõjutavad tegurid.</p> <p>Toiduainete riknemine. Mikroorganismide arengu piiramine.</p> <p>Nõuded toiduainete säilitamiseks.</p> <p>Toiduga levivad haigused- toidumürgitused, hallitused, toidu nakkushaigused, helmintoosid..</p> <p>Töötajatele esitatavad hügieeninõuded</p> <p>Hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele</p>	<p>Loeng, arutelu, rühmatöö, esitluste ettekandmine, õppekäik, iseseisev töö, test, kontrolltöö</p>	<p>Mitteeristav</p>

	puudutavaid õigusakte. 9. Nimetab toidusaastumise põhjusi ja neist tulenevaid tagajärgi võõrkeeles. 10. Selgitab rühmatööna toidukahjurite kontrolli ja tõrje vajalikkust toiduainetöötluses.			
<b>Hindamisülesanne:</b> Vastavalt iseseisva töö juhendile		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Kontrolltöö Test Ettekanne/esitlus		
<b>Lävend</b>				
õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Iseseisev töö vastavalt etteantud ülesandele (toiduseadus).				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	11. Leiab puhastusainete ohutuskartidelt vajalikku infot nende kasutamise ja ohutu käitlemise kohta. 12. Valib koostise põhjal sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained erineva mustuse liigi eemaldamiseks. 13. Kirjeldab rühmatööna toidutööstusettevõttes kasutatavaid pesemis- ja desinfitseerimisaineid ja –meetodeid eesti ja võõrkeeles. 14. Koostab juhendi alusel etteantud tootmisruumi puhastusplaani. 15. Lahendab pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid. 16. Nimetab keemilise ja mikrobioloogilise puhtusekontrolli meetodeid toiduainetööstuses. 17. Määrab visuaalselt etteantud juhendi alusel töökoha puhtuse astme.	2. Puhastustööd 2.1 Mustus, mustuse esinemise vormid, eemaldamise vajadus. 2.2 Vesi, vee tähtsus. 2.3 Pindaktiivsed ained. 2.4 Koristusained. Koristusainete liigitus. Ainete pH. Kemikalide ohutus. Ohumärgid. 2.5 Koristusmeetodid, koristustarvikud 2.6 Tootmisruumide puhastusplaani. Töökoha puhtuse määramine.	Loeng, arutelu, rühmatöö, esitluste ettekandmine, õppekäik, iseseisev töö, test, kontrolltöö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> uurimustöö ja puhastusplaani koostamine		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Kontrolltöö Test Analüüs		

**Lävend**

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

**Iseseisvad tööd**

Uurimus müügivõrgus olevatest puhastusainetest. Puhastusplaani koostamine.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab ettevõtte enesekontrolli-süsteemi ja selle järgimise tähtsust. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<p>18. Selgitab ettevõtte enesekontrollikohustust ja selle rakendamise vajalikkust toiduseaduse alusel. 19. Nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitilised punktid ja kriitilised kontrollpunktid. 20. Kirjeldab etteantud toote käitlemisel esinevaid ohtusid ja nende vältimiseks vajalikke ennetavaid ja korrigeerivaid tegevusi. 21. Kirjeldab enesekontrollisüsteemi eesti ja võõrkeeles lähtuvalt juhendist.</p>	<p>3.Enesekontrollisüsteem 3.1 Toidukontrolli vajadus ja sisu. Toidukontrolli seaduslikud alused. 3.2 Enesekontroll ja HACCP põhimõtted. Enesekontrolli osa ettevõtte kvaliteedisüsteemis. 3.3 Enesekontrolliplaani koostamine. 3.4 Toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitiliste punktide ja kriitiliste kontrollpunktide määramine. Otsustepuu. 3.5 Seire, seirelehed 3.6 Toote käitlemisel esinevad ohud ja nende vältimiseks vajalikud ennetavad ja korrigeerivad tegevused.</p>	<p>Loeng, arutelu, rühmatöö, esitluste ettekandmine, õppekäik, iseseisev töö, test, kontrolltöö</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Toote/ tooterühma enesekontrolliplaani koostamine.</p>		<p><b>Hindamismeetod:</b> Kontrolltöö Test Arutlus Suuline esitus Ettekanne/esitlus</p>		

**Lävend**

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel.

**Iseseisvad tööd**

Enesekontrolliplaani koostamine.

<b>Õppemeetod</b>	Loeng, arutelu, rühmatöö, esitluste ettekandmine, õppekäik, iseseisev töö, test, kontrolltöö
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	
Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel	

<b>Iseseisev töö</b>	1.Töö- Probleemi lahendamine (Mikrobioloogiline saastumine. Patogeensed mikroorganismid) 2.Töö – Puhastusplaani koostamine 3.Töö – Toote/ tooterühma enesekontrolliplaani koostamine.
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	kõik õpiväljundid on saavutatud kui kõik kirjalikud tööd ja hindamisülesanded on lahendatud
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine



**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar, kondiiter vene õppekeel“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
3	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused KK	6	Külliki Türi, Niina Smirnina, Liina Nurme, Jana Vaarik
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
98 t	58 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist nii ema- kui võõrkeeles</li> <li>• kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava</li> <li>• järgib üldtunnustatud käitumistavasid</li> <li>• selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi</li> <li>• kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel</li> </ul>	<p>Suhtlemise alused Kommunikatsiooni põhiskeem ja alaliigid. Suhtlusprotsessi komponendid, Tagasiside, suhtlustökked. Verbaalne suhtlemine (Sõnad. Dialog. Monoloog ) Mitteverbaalne suhtlemine (visuaalsed, taktiilsed, akustilised, ruumisuhed, kineesika, olfaktoorsed ). Suhtlemisvahendid Vahetu suhtlemine (rääkimine, viipekeel, kehakeel) telefoni-ja internetisuhtlus ( telefonikõne, sms, mms, e-mail, e-kaart, foorum, skype, veebikaamera, jututuba) Suhtlemissituatsioonid, hea suhtlemise tavad. Esmamulje ning kontakti loomine ja lõpetamine. Kuulamisoskus. Selge eneseväljendus. Enesekehtestamine. Suhtlemisvahendid, telefoni-ja internetisuhtlus. Suhtlemissituatsioonid, hea suhtlemise tavad. Kultuurilised erinevused suhtlemisel.</p>	<p>Seletus-ja virgutusmeetod Rühmatöö Harjutus Iseseisevtöö Kõitev loeng Video, harjutus, Iseseisevtöö Arutamine, Video, Harjutus, Iseseisev töö Seletus-ja virgutusmeetod, rühmatöö, Harjutus Video Rühmatöö Probleemisituatsiooni lahendamine Kõitev loeng Video</p>	Mitteeristav

			harjutus	
<b>Hindamisülesanne:</b> Türi: Essee teemal „Suhtlemise roll inimese elus” Referaat "Kehakeel" Slaidiesitluse koostamine ja ettekanne suhtlemise põhioskuste kohta vastavalt etteantud teemale ja kirjandusallikatele		<b>Hindamismeetod:</b> Referaat Essee Suuline esitus		
<b>Lävend</b>				
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Türi: Essee teemal „Suhtlemise roll inimese elus” Referaat "Kehakeel" Slaidiesitluse koostamine ja ettekanne suhtlemise põhioskuste kohta vastavalt etteantud teemale ja kirjandusallikatele Smirmina: Essee teemal "Suhtlemise roll inimese elus" Konflikkti lahendamine probleemsituatsiooni alusel Ettekanne ja esitus suhtlemise põhioskuste kohta vastavalt etteantud teemale ja kirjandusallikale				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab oma majanduslikke vajadusi lähtudes ressursside piiratusest</li> <li>• selgitab nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust</li> <li>• koostab juhendi alusel elektrooniliselt oma leibkonna ühe kuu eelarve</li> <li>• loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse</li> <li>• täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni</li> <li>• leiab iseseisvalt informatsiooni peamiste pangateenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta</li> <li>• kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi „e-riik"</li> </ul>	Majanduse olemus. Inimese majanduslikud vajadused, ressursid, ressursside piiratus. Turg. Nõudmine ja pakkumine. Turumajandus. Eelarve ja selle koostamine. Maksud, otsesed ja kaudsed maksud. Tulud ja kulud. Tulude deklareerimine. Pangad ja pankade teenused. E-riik, portaali kasutamise võimalused.	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö, interaktiivne loeng, arutelu	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Koostab majandusuudiste analüüsi  Sooritab testi		<b>Hindamismeetod:</b> Test Analüüs		
<b>Lävend</b>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

<p>mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast</li> <li>• võrdleb iseseisvalt oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötaja ja ettevõtjana, lähtudes ettevõtluskeskkonnast</li> <li>• kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid</li> <li>• selgitab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda</li> <li>• kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele</li> <li>• kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt, meeskonnatööna, juhendi alusel lihtsustatud äriplaani</li> </ul>	<p>Ettevõtluskeskkond Eestis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ettevõtluse olemus ja definitsioon</li> <li>• Ettevõtjaks kujunemine</li> <li>• Poliitiline, majanduslik, sotsiaalne, tehnoloogiline keskkond</li> <li>• Ettevõtluse areng Eestis</li> </ul> <p>Ettevõtja, palgatööline.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ettevõtlikkus</li> <li>• Ettevõtja palgatöötaja</li> <li>• Ettevõtja küsitlusleht</li> <li>• Töötaja küsitlusleht</li> </ul> <p>Ettevõtluskeskkond õpitavas valdkonnas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ettevõtte nimetus</li> <li>• Asukoht</li> <li>• Ettevõtlusvorm</li> <li>• Asutamise aeg ja ajalugu</li> <li>• Tegevusvaldkond</li> <li>• Ettevõtte kaubad ja teenused</li> <li>• Turg, konkurendid</li> <li>• Ettevõtte tööjõud</li> <li>• Ülesehitus</li> </ul> <p>Kultuurilised erinevused ettevõtluskeskkonna mõjutajana.</p> <p>Äriidee, äriplaani, äriplaani koostamine.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ettevõtte algab äriideest</li> <li>• Äriidee leidmise võimalused</li> <li>• Äriplaani ja selle ülesehitus</li> <li>• Ettevõtte äriplaani struktuur</li> <li>• Lisasoovitusi äriplaani koostamiseks</li> </ul>	<p>Kõitev loeng, diskussioon, iseseisev töö arvutis, arutus, praktiline ülesanne, iseseisevtöö arvutis, seletus- ja virgutusemeetod, probleemisituatsiooni lahendamine, iseseisevtöö</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Kontrolltöö: Ettevõtluse vormid Lihtsustatud äriplaani koostamine ja esitlus</p>		<p><b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Kontrolltöö Suuline esitus</p>		
<p><b>Lävend</b></p>				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 32 iseseisev töö: 20 kokku: 52</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate peamisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel</li> <li>• tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldisi füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks</li> </ul>	<p>Töötervishoiu ja tööohutuse korraldamine ettevõttes.</p> <p>Töötaja õigused ja kohustused ohutu töökeskkonna kujundamisel</p> <p>Töötõingimused ja töökeskkonna ohutegurid</p> <p>Tööõnnetused ja kutsehaigused.</p> <p>Elektriohutus . Elektri-traumad</p> <p>Elektrivoolu toime inimorganismile. Isikukaitsevahendid. Käitumine õnnetusel ja ohuolukorras.</p> <p>Töötervishoiu ja tööohutusalase väljaõpe</p>	<p>Kõitev loeng Iseseisev töö Töötervishoiu ja tööohutuse seadus-tutvumine Loeng, videoklipid. Aktiviseerimisülesanded kodutöö fotode valiku</p>	<p>Mitteeristav</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega</li> <li>• kirjeldab meeskonnatööna tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas</li> <li>• leiab juhtumi näitel iseseisvalt eri allikatest sh elektrooniliselt töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni</li> <li>• leiab iseseisvalt töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta</li> <li>• nimetab töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu peamisi erinevusi ja kirjeldab töölepinguseadusest tulenevaid töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust</li> <li>• arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist</li> <li>• koostab ja vormistab juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e- kirja sh allkirjastab digitaalselt</li> <li>• kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega</li> </ul>	<p>ja juhendamine. Tuleohutus. Tulekahju tekkepõhjused</p> <p>Tegutsemine tulekahju korral.</p> <p>Tulekustutusvahendid ja –ained. Tuleohutusala juhendamine</p> <p>Töötervishoiu ja töökeskkonnaalase info leidmine</p> <p>Töötaja õigused ja kohustused ohutu töökeskkonna kujundamisel.</p> <p>Töökeskkonna ohutegurid</p> <p>Tulekahju, käitumine tulekahju korral.</p> <p>Tööõnnetused.</p> <p>Tööseadusandlus. Töölepingud. Ajatöö ja tükitöö. Bruto- ja netopalk. Ajutine töövõimetus. Dokumendihaldus, dokumentide koostamine, vormistamine, säilitamine.</p>	<p>kohta</p> <p>Tööohutuse videoklipid, rühmatöö arutelu- halvast töökeskkonnast ja/või tööõnnetustest ning kutsehaigustest tulenevatest kahjust, riskianalüüsi vajalikkusest kasutamisest.</p> <p>Vestlus praktiliste näidete varal elektrist tulenevatest ohtudest nii valedest kui õigetest tegutsemis- viisidest.</p> <p>Žarsipildid/koomiksid</p> <p>Mõtlemisülesanne</p> <p>Probleemisituatsiooni lahendamine, arutamine.</p> <p>Iseseisev töö - töö töökeskkonnaalane kirjandusega.</p> <p>Rühmatöö, iseseisev töö arutis, ajurünnak, interaktiivne loeng</p>	
<p><b>Hindamisülesanne:</b></p> <p>Riskianalüüs etteantud juhtumi põhjal, vastates küsimustele, leides erinevatest allikatest materjali ja kasutades töötervishoiu ja tööohutuse alaseid seadusi.</p> <p>Kaasuse lahendamine juhendi alusel</p>		<p><b>Hindamismeetod:</b></p> <p>Arutus</p> <p>Analüüs</p> <p>Juhtumi analüüs</p>		
<p><b>Lävend</b></p>				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis</p> <p>Jaotus tundides:</p> <p>teoreetiline töö: 18</p> <p>iseseisev töö: 8</p> <p>kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• analüüsib juhendamisel oma isiksust ja kirjeldab enda tugevaid ja nõrku külgi</li> <li>• seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega</li> <li>• leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta</li> </ul>	<p>Sissejuhatus. Tutvumine õpiväljundi, hindamiskriteeriumite, teemade, õppemeetodite, hindamisega. Seosed teiste õpiväljunditega.</p> <p>Õpilaste ootuste kaardistamine. Koostöö põhimõtted, kokkulepped. Senise karjääriritee kaardistamine.</p> <p>Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel.</p> <p>Sissejuhatus. Johari aken, mudeli seos karjääriplaneerimisega. Isikuomadustega seotud mõisted.</p>	<p>Loeng, arutelu, meeskonnatöö, situatsioonülesande lahendamine</p>	<p>Mitteeristav</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta</li> <li>• koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumentide (CV, sh võõrkeelse motivatsioonikirja, sooviavalduse) lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast</li> <li>• valmistab ette ja osaleb näidistööintervjuul</li> <li>• koostab juhendamisel oma lühi- ja pikaajalise karjääriplaani</li> </ul>	<p>Närvisüsteemitüüp, temperament, iseloom. Ekstravertsus, introvertsus. Eelistused ametitele, töö iseloomule, keskkonnale.</p> <p>Suur Viisik, põhiskaalad, seosed erinevate ametite, valdkondade, töö keerukusega.</p> <p>Isiklike omaduste kirjeldamine, analüüsimine. Ettevõtjale vajalikud isikuomadused, oskused. Ettevõtja, palgatöötaja sarnasused, erinevused. Isiklik huvi, potentsiaal.</p> <p>Väärtused, väärtushinnangud. Väärtuste mõju ja tähtsus isikliku karjääri planeerimisel ja tööelus. Isiklike baasväärtuste sõnastamine. Väärtuskonflikt. Vajadused, seosed karjääriplaneerimisega.</p> <p>Motivatsioon. Sisemine ja väline motivatsioon, vooseisund. Enese motiveerimine. Hoiakud, nende iseloom ja mõju. Emotsioonid, eneseteadlikkus.</p> <p>Võimed. Tugevuste kaardistamine, seosed valitud eriala, karjääriplaneerimisega. Huvid, eelistused, seosed valitud eriala, karjääriplaneerimisega.</p> <p>Planeerimine ja karjääriotsuste tegemine. Lühiajaline karjääriplaan. Kandideerimisprotsess. Kandideerimisdokumendid</p> <p>Töötamine. Töötaja vajaduste/küsimuste sõnastamine. Tööportaalid ja nende kasutamine. Tööintervjuu simulatsioon. Personalijuhtide, tööandjate soovitusel noortele.</p> <p>Kokkuvõtte, tagasiside.</p>		
--	---	---	--	--

#### Hindamisülesanne:

I Teema: isiksuseomadused.

- Leia juhendamisel, märksõnade abil etteantud skaaladel viis isikuomadust
- Hinda numbrite abil nende tugevust/nõrkust
- Kirjelda ühe konkreetse näite abil isiksuseomaduse esinemist reaalses elus.
- Kirjelda ühte vabalt valitud tugevust kaaslasele/rühmale/õpetajale

(Lisaülesanne andekatele: sõnasta arenguülesande ühe vabalt valitud isiksuseomaduse juures, mis hindasid skaalal hinnatud väärtusega „alla keskmise“).

II Teema: ettevõtja/isiksuseomadused, oskused

- Protsessi tutvustamine, rühmade moodustamine, rollide, tööülesannete tutvustamine, jagamine
- I rühm – leia etteantud juhendi alusel filmist ettevõtjale vajalikud isiksuseomadused, illustreeri näidetega.
- II rühm – leia etteantud juhendi alusel filmist ettevõtjale vajalikud oskused, illustreeri näidetega.

- Esitus, arutelu
- Rühmatöö analüüs
- Enesehindamine

III Teema: motivatsioon.

- Individuaalne töö. Koosta kaks nimekirja (1. tegevused, mida teed meeeldi. 2. tegevused milleks pead end sundima)
- Paaristöö. Leia kaaslane, kelle arvamusest lugu pead. Tutvusta nimekirja, põhjenda.
- Anna kaaslasele vähemalt 5 ideed, mida ette võtta selleks, et tulla paremini toime olukordade/tegevustega, mis ei ole meeldivad. Vali kaaslase antud viiest ideest välja kaks, mis sulle enam sobivad. Põhjenda oma valikut.
- Arutelu, kokkuvõtte.

#### Hindamismeetod:

Referaat  
Essee  
Ettekanne/esitlus

5. Anna etteantud juhist järgides kaaslasele koostöö kohta tagasisidet.

IV Teema: kandideerimisdokumendid

1. Leia etteantud CVdest üles vead.
2. Arutelu, kokkuvõte.
2. Mõtlemisülesanne: sõnasta ja põhjenda, millised muudatused, täiendused teed iseseisvalt isiklikus CVs.

V Teema: töötamine, kandideerimine, tööintervjuu

1. Protsessi selgitamine.
2. Individuaalne töö: leia tööportaalist oma isiksust, võimeid, huvisid, oskuseid, teadmisi, vajadusi arvestav tööpakkumine
3. Sõnasta küsimused, mis tekkisid kandideerimise, töö, tingimuste, organisatsiooni, jne kohta.
4. Paaristöö: tööintervjuu simulatsioon (juhendi alusel) + õpilase ettevalmistatud küsimused

Tagasiside

Enesehindamine

## Lävend

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

## Iseseisvad tööd

Toomet: Töölehed: „Positiivsed, negatiivsed isiksuseomadused“, „Enesehinnang iseloomuomaduste põhjal“, „Väärtushinnangud“, „Vajadused“, „Sammud üles - tehnika eesmärgistamisel“, „Eneseteadlikkus“, „Messitest“. Isikliku CV täiendamine. Õpimapi vormistamine.

## Praktilised tööd

Individuaalne töö: isikuomaduste ära tundmine ja märkimine viiel etteantud skaalal. Isikuomaduste kirjeldamine, ühe omaduse/tugevuse esitlemine. Rühmatöö: ettevõtjale vajalike isiksuseomaduste ja oskuste märkamine, näidete leidmine filmist. Rühmatöö esitlemine. Rühmatöö analüüs. Rühmatöö: „Väärtustering“, arutelu. Individuaalne/paaristöö: „Motivatsioon“, arutelu. Individuaalne töö: Lühiajaline karjääriplaan Rühmatöö: vigade leidmine näidisCVdest, isikliku olemasoleva (eesti/ inglise keele, arvutiõpetuse tunnis loodud) CV täiendamise vajaduste ära tundmine, ülesande sõnastamine. Individuaalne töö: sobiva töökuulutuse leidmine tööportaalist, intervjuuks valmistumine, küsimuste sõnastamine Paaristöö: tööintervjuu simulatsioon

<b>Hindamisülesanne</b>	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde teostamine lävendi tasemel
<b>Hindamismeetod</b>	Õpimapp/portfoolio Analüüs Juhtumi analüüs
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde teostamine lävendi tasemel
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Nurme, Smirnina: 1. <a href="http://www.innove.ee/et/kutseharidus/materjalid/ettevotlusope">http://www.innove.ee/et/kutseharidus/materjalid/ettevotlusope</a> 2. Ettevõtlus õpik-käsiraamat; Kristi Suppi; 2013 Atlex 3. AS Ettevõtlikkusest ettevõtluseni; toimetanud Toomas Saal, Juhan Teder, Aili Ohlau, Aet Kull; 2012 Teadlik Valik 4. SA Väikeettevõtte raamatupidamine; Maire Otsus-Carpenter; 2014 Äripäev Kirjastus 5. Ettevõtluse alused; Monika Pramann Salu; 2014 Argo Kirjastus

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar, kondiiter vene õppekeel“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
4	Pagaritoodete valmistamise alused sh praktika	18	Eha Martma, Sirje Tenok, Heikki Eskusson, Ellen Lessel
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel taignaid ja tooteid töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Praktika</b>
116 t	80 t	72 t	200 t
<b>Teemad ja alateemad</b>	Rakendab juhendamisel teoreetilisi teadmisi praktilises töös tootlusteeneuseid pakkuvast ettevõttes.		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab pagaritöö tooraineid lähtudes juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 24 kokku: 64	1. Nimetab pagari töös kasutatavad jahu tüübid 2. Tunneb ära ja kirjeldab pagari töös kasutatavaid tooraineid - tangained, rasvained, munad ja munatooted, lõhna- ja maitseained, suhkru, kergitusained, lihad, aedviljad, puuviljad, marjad, piimatooted, tärglised, tarrendained 3. Valmistab toorained tootmiseks ette, korraldades oma tööd otstarbekalt ja töötades säästlikult 4. Määratleb organoleptiliselt tooraine kvaliteedi vastavust kvaliteedinõuetele 5. Arvestab juhendi alusel tooraine ja materjali kulu	Tooraineteõpetus 4 tundi Sensorika- toidukaupade füüsikalised ja keemilised omadused 4 tundi Teravili, keemiline koostis, jahu liigid ja tüübid, jahu säilitamine. 4 tundi Suhkur, liigid, tootmine, kvaliteet, säilitamine 4 tundi Munad, munatooted, kvaliteet, säilitamine 4 tundi Toidurasvad, liigid, kvaliteet, säilitamine 4 tundi Piim, piimatooted, liigid, kvaliteet, säilitamine 2 tundi Liha, liha liigid, keemiline koostis, säilitamine 2 tundi Kala, kala liigid, keemiline koostis, säilitamine 4 tundi Aedviljad, maitseained, kvaliteet, säilitamine 4 tundi Toorainete ettevalmistamine tootmisprotsessiks. toorainete külmtootlemiskao arvutamine, toorainete asendamine 4 tundi Toorainete sensoorne hindamine	Toorainete sensoorne hindamine, loeng, arutelu, rühmatöö, paaritöö, esitluste ettekandmine, demonstartsiioon, loovtöö,	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> iseseisvate tööde esitlused		<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Teab pagaritöös kasutatavaid tooraineid , nende kvaliteedinõudeid. valmistab toorained ette iseseisvalt.	Teab pagaritöös kasutatavaid tooraineid , nende kvaliteedinõudeid. valmistab toorained ette iseseisvalt. Arvestab iseseisvalt toorainete kulu
<b>Iseseisvad tööd</b>		
uurimistöö vastavalt etteantud juhendile- toorainete küpsetusomadused Magustusained. Funktsionaalne toit: Probiotilised piimatooted.		
<b>Praktilised tööd</b>		
Toiduainete kvaliteedi hindamine sensoorselt.		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab taiginate valmistamisel seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26	6. Kasutab juhendamisel taigasegamismasinaid, vahustajaid, taigatükeldajaid ja –ümarajaid, vormimismasinaid, kerkekappe ja ahjusid, jahutamisseadmeid, pakkimismasinaid ja külmutamisseadmeid. 7. Kasutab juhendamisel erinevateks tööoperatsioonideks vajaminevaid töövahendeid, nagu kaalusid, krabasiid, nuge, spaatleid, vispleid, kausse, sõelu, ahjuplaate, termomeetreid, lõikelaudu, mõõtevahendeid, käsikärsid (togisid), riive, ja ahju ning küpsetusvorme 8. Töötab seadmetega vastavalt kasutusjuhendile, järgides ohutus- ja tööhügieeni nõudeid 9. Tunneb seadmete ohutusnõudeid kinnitades seda oma allkirjaga. 10. Peab kinni hügieeninõuetest seadmetega töötades 11. Puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökohad	Seadmete õpetus, 2.1 tööhutusnõuded pagaritööstuse elektriseadmetele 2.2 kasutusjuhendid pagaritööstuse seadmetele 2.3 taigasegamismasinaid ja vahustajaid, tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele 2.4 taigatükeldajad , taignaümarajad, vormimismasinaid tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele 2.5 kerkekapid, ahjud ja pliivid , tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele 2.6 jahutus- ja külmutusseadmed , tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele 2.7 pagaritööstuses kasutatavad väikevahendid – kaalud, krabad, noad, spaatlid, kausid, sõelad, küpsetusplaadid, termomeetrid, mõõtevahendid, lõikelaud, riivid, küpsetusvormid jt töövahendid 2.8 pagaritööstuses kasutatavate seadmete ja masinate lisatarvikud ja nende tööpõhimõtted- lõikeriistad, visplid, jne	Loeng, arutelu, rühmatöö, paaris töö, esitluste ettekandmine, demonstartsioon, loovtöö,	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Valida vajalikud töövahendid ja seadmed etteantud pagaritoote valmistamiseks.	<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus
---	--

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Tunneb seadmeid ja töövahendeid , nende kasutamise ohutuid töövõtteid	Tunneb seadmeid ja töövahendeid , nende kasutamise ohutuid töövõtteid. Töötab seadmetega iseseisvalt

<b>Iseseisvad tööd</b>
Pagariseadmete tööjuhenditega tutvumine



Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel taigaid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 24 kokku: 58	12. Valmistab juhendamisel pärmitaignaid või lehttaigaid või pärmilehttaigaid või rukkitaigaid, järgib taigna valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid 13. Valib juhendamisel taigna valmistamisel sobivad seadmed ja töövahendid 14. Arvutab taigna väljatulekut ja vee kogust, kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid 15. Kirjeldab taigna valmistamisel tekkida võivaid vigu lähtuvalt toiduainetes toimuvatest protsessidest 16. Nimetab ja tunneb ära valmistaigna tunnused ja kirjeldab käärinud taigna tunnused.	3. Taignate valmistamine, 3.1 tehnoloogilise juhendi alusel toorainete doseerimine nisu- ja rukkitaignatele järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid 3.2 taignavedeliku ja taigna väljatuleku arvutamine 3.3 taigna segamine, segamisel toimuvad protsessid, taigna valmiduse määramine 3.4 taigna käärimine ja käärimisprotsessi mõjutavad tegurid 3.5 pärmilehttaigna valmistamine, kihitamine 3.6 lehttaigna valmistamine, kihitamine 3.7 Võimalikud vead taigna valmistamisel ja käärimisel	Toorainete sensoorne hindamine, loeng, arutelu, rühmatöö, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsioon, loovtöö, praktiline taigna valmistamine	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Esitus, loovtöö, arvutamine, probleemõpe, referaadi koostamine ja esitlemine, sensoorne hindamine, intervjuu, kontrolltöö, tunnikontroll, test, praktikajuhendaja hinnang praktikale, praktika aruande koostamine			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Teab taigna valmistamisel tekkida võivaid vigu ja oskab neid ennetada	Teab taigna valmistamisel tekkida võivaid vigu ja oskab neid ennetada. Valmistab iseseisvalt taigaid		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Arvutusülesanne -vee koguse arvestamine. Eri rahvuste tooted - uurimustöö Arvutusülesanne - Taigna/ toodete koguste arvutamine				
<b>Praktilised tööd</b>				
Etteantud retsepti järgi tainaste valmistamine				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel lihtsamaid täidiseid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 16	17. Valmistab juhendamisel lihtsamaid soolaseid ja magusaid täidiseid 18. Järgib täidiste valmistamisel toiduhügieeni ja ohutuse nõudeid 19. Kasutab täidiste valmistamiseks vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid	Taigna töötlemine, 4.1 taigna tükeldamine ja kaalumine, käsitsi või masinaga 4.2 nisu ja rukkitaignast kuklite ja lihtsaiade vormimine 4.3 lehttaignast ja pärmilehttaignast kihiliste saiade ja pirukate vormimine 4.4 magusate ja soolaste täidiste valmistamine pirukatele ja saiadele 4.5 viimistlusmaterjalide valmistamine (puisted, määrded, saialäiked)	Toorainete sensoorne hindamine, loeng, arutelu, rühmatöö, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsioon, loovtöö,	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Esitus, loovtöö, arvutamine, probleemõpe, referaadi koostamine ja esitlemine, sensoorne hindamine, intervjuu, kontrolltöö, tunnikontroll, test,			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	

praktikajuhendaja hinnang praktikale, praktika aruande koostamine		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Valmistab juhendi järgi täidiseid järgides toiduohutuse nõudeid	Valmistab juhendi järgi täidiseid järgides toiduohutuse nõudeid. Valmistab täidiseid iseseisvalt
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Loovtöö- uue kujundusega pagaritoote välja mõtlemine		
<b>Praktilised tööd</b>		
Soolaste ja magusate täidiste valmistamine		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötleb, vormib ja viimistleb juhendamisel pooltooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 24	20. Tükeldab juhendamisel käsitsi või masinaga tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist 21. Vormib kukleid, pirukaid, kihilisi ja lihtsaiu lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist 22. Viimistleb pooltooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist 23. Määratleb organoleptiliselt pooltoodete vastavust nõuetele	4. Taigna töötlemine, 4.1 taigna tükeldamine ja kaalumine, käsitsi või masinaga 4.2 nisu ja rukkitaignast kuklite ja lihtsaiade vormimine 4.3 lehttaignast ja pärmilehttaignast kihiliste saiade ja pirukate vormimine 4.4 magusate ja soolaste täidiste valmistamine pirukatele ja saiadele 4.5 viimistlusmaterjalide valmistamine (puisted, määrded, saialäiked)	Toorainete sensoorne hindamine, loeng, arutelu, rühmatöö, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsioon, loovtöö,	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> iseseisev töö- esitlemine			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Ülesanne/harjutus	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Töötleb, vormib ja viimistleb tooteid juhendi järgi	Töötleb, vormib ja viimistleb tooteid iseseisvalt		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
juhendi koostamine omaloomingulisele pagaritootele				
<b>Praktilised tööd</b>				
Magusate ja soolaste täidistega pirukate valmistamine				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
küpsetab juhendamisel pärmitaignast tooteid	24. Küpsetab juhendamisel pärmitaignast tooteid vastavas seadmes, lähtudes	5. Taigna küpsetamine, 5.1 küpsetamisel toimuvad protsessid, toote sisu ja kooriku tekkimine.	Toorainete sensoorne hindamine, loeng,	Eristav

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 36	etteantud tehnoloogilisest juhendist 25. Määratleb organoleptiliselt küpsetatud toodete vastavust nõuetele	5.2 küpsetusrežiimid 5.3 erinevate toodete küpsetuskadu ja selle aurutamine 5.4 küpsenud toodetele esitatavad nõuded	arutelu, rühmatöö, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsoon, loovtöö,
---	---	--	--

<b>Hindamismeetod:</b> Ülesanne/harjutus
---

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Küpsetab tooteid juhendi alusel	Valib küpsetusrežiimi ja küpsetab tooteid iseseisvalt

<b>Iseseisvad tööd</b>
------------------------

küpsetuskao arvutus
---------------------

<b>Praktilised tööd</b>
-------------------------

Toodete küpsetamine. Küpsetusrežiimid
---------------------------------------

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel pagaritooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 18 kokku: 28	26. Jahutab pagaritooted lähtudes tehnoloogilisest juhendist 27. Viimistleb küpsetatud tooted lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist 28. Valib juhendamisel toodete pakendamiseks sobivad seadmed ja materjalid 29. Markeerib ja ladustab tooted lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest 30. Määratleb organoleptiliselt pärmitaignast toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid	6. Jahutamine, viimistlemine, pakendamine, 6.1 toodete jahutamine, jahtumiskadu 6.2 toodete küpsetusjärgne viimistlemine 6.3 erinevad pakendamise võimalused 6.4 markeerimine ja ladustamine	Toorainete sensoorne hindamine, loeng, arutelu, rühmatöö, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsoon, loovtöö,	Eristav

<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Praktiline töö Ülesanne/harjutus
---

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Määrab organoleptiliselt toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid. Eristab kvaliteetset ja praaktoodet.	Jahutab, viimistleb, prakeerib ja pakendab tooteid iseseisvalt

<b>Iseseisvad tööd</b>
------------------------

Jahtumiskao arvutamine Pakendamine ja pakkematerjalid
---

<b>Praktilised tööd</b>
Toodete jahutamine, küpsetusjärgne viimistlemine, pakendamine, markeerimine

Õpiväljund 8	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab kehalise valmisoleku olulisust töötaja tervisele ja töövõimele ning liikumisoskuste osa selle saavutamises lähtuvalt eriala eripärast Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	31. Selgitab rühtatööna juhendi alusel regulaarse kehalise aktiivsuse olulisust inimese tervisele ja töövõimele 32. Kirjeldab juhendi alusel erialase tööga seotud kehalise koormuse mõju organismis toimuvatele muutustele 33. Selgitab juhendi alusel kehalise valmisoleku olulisust toidutööstuse töötaja tervisele ja töövõimele 34. Kirjeldab rühtatööna juhendi alusel liikumisvõimalusi ja – oskusi, mis toetavad erialasel tööl töövõime säilitamist ja parandamist 35. Kirjeldab juhendi alusel töövõime säilitamiseks liikumisharjutusi ja –oskusi 36. Leiab juhendi alusel seoseid enda tervisliku seisundi ja töövõime ning kehalise aktiivsuse vahel	loeng, arutelu, rühtatöö, paaristöö, demonstartsoon,	Eristav
<b>Hindamismeetod:</b> Ülesanne/harjutus			
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Arendab oskusi erialase töövõime parandamiseks	Sooritab kehalisi harjutusi tagamaks hea tervislik seisund ja töövõime	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Liikumisharjutused töövõime säilitamiseks			

Õpiväljund 9	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib isiklikke praktika eesmäärke lähtuvalt praktikajuhendist. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 kokku: 2	37. Komplekteerib materjali praktikale asumiseks (leping, praktikapäevik, praktika programm, tervisetõend, hügieenikoolitustõend, jm), arvestades praktikajuhendit 38. koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti ametliku tutvustuskirja tööandjale 39. teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit	7. Ettevõtte praktika toidutööstusvaldkonna ettevõttes 7.1 Praktikalepingute sõlmimine, dokumentatsiooni täitmine (tervisetõend, hügieenitõend) 7.2 Praktiliste tööülesannete täitmine. 7.3 Praktika aruande kaitsmine ja tagasiside.	Praktiline töö	Eristav
<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Ülesanne/harjutus				

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Komplekteerib juhendamisel praktika dokumendid ja planeerib praktilised tegevused	Komplekteerib praktika dokumendid iseseisvalt ja planeerib praktilised tegevused toetudes praktika programmile

Õpiväljund 10	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga lähtuvalt praktikajuhendist.	40. kirjeldab praktika kaitsmisel praktikaettevõtte töökorraldust (äriideed) praktikaettevõtte alusel 41. kirjeldab praktika kaitsmisel tootmisruumide paigutust praktikaettevõtte alusel 42. kirjeldab toodete sortimenti praktikaettevõtte alusel	7. Ettevõtte praktika toidutööstusvaldkonna ettevõttes 7.1 Praktikalepingute sõlmimine, dokumentatsiooni täitmine (tervisetõend, hügieenitõend) 7.2 Praktiliste tööülesannete täitmine. 7.3 Praktika aruande kaitsmine ja tagasiside.	Praktiline töö	Eristav

**Hindamismeetod:**  
Praktiline töö  
Ülesanne/harjutus

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Kirjeldab praktikaettevõtte töökorraldust ja oma osa meeskonnatöös	Analüüsib praktikaettevõtte töökorraldust ja oma osa meeskonnatöös

**Praktika**

Praktiline töö töökeskkonnas

Õpiväljund 11	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes juhendamisel, järgides ettevõtte töökorraldust, osaleb meeskonnatöös.	43. orienteerub ettevõtte toodete sortimendis 44. järgib ettevõtte sisekorraeeskirju 45. oskab lugeda toote tehnoloogilist kaarti 46. tunneb pagaritoodete valmistamiseks vaja minevaid vajalikke tooraineid ja oskab neid kasutada 47. tunneb täidiste valmistamiseks vajaminevaid tooraineid ja oskab neid kasutada 48. järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid 49. töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega, sh suhtleb sõbralikult	7. Ettevõtte praktika toidutööstusvaldkonna ettevõttes 7.1 Praktikalepingute sõlmimine, dokumentatsiooni täitmine (tervisetõend, hügieenitõend) 7.2 Praktiliste tööülesannete täitmine. 7.3 Praktika aruande kaitsmine ja tagasiside.	Praktiline töö	Eristav

**Hindamismeetod:**  
Praktiline töö

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
---------	---------	---------

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Valmistab ettevõtte toodangut tehnoloogia kaartide järgi, ei vaja pidevat juhendamist	Töötab praktikaettevõtte meeskonnas iseseisvalt tehnoloogiakaartide järgi
<b>Praktika</b>		
Praktiline töö töökeskkonnas		

Õpiväljund 12	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel ettevõttes kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid.	50. tunneb tööprotsessis sobilikke väikevahendeid ja oskab neid kasutada( nt kaalud, pritskott,nuga jne ) 51. valmistab käsitsi lihtsamaid pagaritooteid (leiva ja saia käsitsi vormimine, väike-saiade vormimine) ja küpsetab 52. järgib töötades tööhügieeninõudeid 53. kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid 54. töötab seadmetega vastavalt kasutusjuhenditele 55. puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha vastavalt puhastusnõuetele	7.Ettevõtte praktika toidutööstusvaldkonna ettevõttes 7.1 Praktikalepingute sõlmimine, dokumentatsiooni täitmine (tervisetõend, hügieenitõend) 7.2 Praktiliste tööülesannete täitmine. 7.3 Praktika aruande kaitsmine ja tagasiside.	Praktiline töö	Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Tunneb seadmeid ja töötab nendega vastavalt kasutusjuhendile, arvestades tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid	Töötab iseseisvalt seadmetega vastavalt tööohutuse ja toiduhügieeni nõuetele		
<b>Praktika</b>				
Praktiline töö töökeskkonnas				

Õpiväljund 13	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eeltöötleb tooraineid, valmistab ettevõtte nimekirjas olevaid tooteid juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.	56. arvutab toodete valmistamiseks vajalike toorainete koguseid tehnoloogilise kaardi järgi kalkulaatori abil 57. valmistab ette toorained tootmiseks ( avab pakendid, kaalub, sõelub, puhastab jms.) 58. eeltöötleb tooraineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid 59. eel- ja lõppviimistleb pagaritooteid vastavalt juhendile 60. tükeldab taigaid käsitis või masinaga 61. hoiab oma töökoha puhtana kogu tööpäeva vältel	7.Ettevõtte praktika toidutööstusvaldkonna ettevõttes 7.1 Praktikalepingute sõlmimine, dokumentatsiooni täitmine (tervisetõend, hügieenitõend) 7.2 Praktiliste tööülesannete täitmine. 7.3 Praktika aruande kaitsmine ja tagasiside.	Praktiline töö	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> praktika programm		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Rakendab teoreetilisi teadmisi praktilises töös, ei vaja pidevat juhendamist	Töötab tehnoloogiliste juhendite järgi iseseisvalt
<b>Praktika</b>		
Praktiline töö töökeskkonnas		

Õpiväljund 14	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
pakendab ja ladustab juhendamisel valmistoodangut	62. kasutab ettenähtud seadmeid, pakkematerjale ja töövõtteid vastavalt juhendile 63. pakendab vastavalt toote kirjeldusele ja juhendile	7. Ettevõtte praktika toidutööstusvaldkonna ettevõttes 7.1 Praktikalepingute sõlmimine, dokumentatsiooni täitmine (tervisetõend, hügieenitõend) 7.2 Praktiliste tööülesannete täitmine. 7.3 Praktika aruande kaitsmine ja tagasiside.	Praktiline töö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> praktika ülesanded		<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Rakendab teoreetilisi teadmisi praktilises töös, ei vaja pidevat juhendamist	Töötab tehnoloogiliste juhendite järgi iseseisvalt		
<b>Praktika</b>				
praktiline töö töökeskkonnas				

Õpiväljund 15	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt praktiakjuhendist. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 kokku: 6	66. koostab kirjalikult IKT vahendeid kasutades korrektse eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile 67. kirjeldab praktika aruandes praktikaettevõtte töökorraldust, äriideed, toodete sortimenti. 68. esitleb praktilal saadud kogemusi, andes hinnangu eesmärkide saavutatusele 69. tutvustab edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt	7. Ettevõtte praktika toidutööstusvaldkonna ettevõttes 7.1 Praktikalepingute sõlmimine, dokumentatsiooni täitmine (tervisetõend, hügieenitõend) 7.2 Praktiliste tööülesannete täitmine. 7.3 Praktika aruande kaitsmine ja tagasiside.	Praktiline töö, praktika aruande koostamine, eneseanalüüs.	Eristav

<b>Hindamismeetod:</b> Analüüs Ettekanne/esitlus		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Koostab praktika aruande ja kirjeldab praktikal täidetud tööülesandeid ja annab oma tööle hinnangu	Koostab praktika aruande ja analüüsib oma praktiliste oskuste arengut

<b>Hindamiskriteeriumid</b>	Õpiväljundid 9.-15.	
<b>Hindamisülesanne</b>	Hindamiskriteeriumid 37-69.	
<b>Hindamismeetod</b>	Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Analüüs	
<b>Hindamine</b>	Eristav	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Rakendab teoreetilisi teadmisi praktilises töös, ei vaja pidevat juhendamist	Töötab tehnoloogiliste juhendite järgi iseseisvalt
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	kõik õpiväljundid on saavutatud kui kõik kirjalikud tööd ja hindamisülesanded on lahendatud, praktilised tööd ja ettevõtte praktika on sooritatud	
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine	
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf">http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf</a> H.Kikas, E.Koger .Toidukaubad. Tallinn, 2004 Õppekirjandus, õppematerjalid 1. Toiduseadus -kehtiv. 2. Pakendiseadus - kehtiv. 3. Toiduga kokkupuutuda lubatud materjalid. Määrus. – kehtiv Toote valmistamise töölehed- Tehnoloogia kaardid .J. Hoog. Leivaküpsetus IV. Tallinn:Valgus, 1972, E.Kiisman, M.Piirman. Küpsetuskuns. Tartu: AS Atlex, 2005 M. Maser, A.Zirkel. "Leivaraamat" Tartu 2006 Tammkivi.M. Jahuliste kondiitritoodete valmistamineI- IV. 1986.a <a href="http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/">http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/</a> 2013.a L.Taavet. Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine. MKK trükikoda, 1996 a.	



**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar, kondiiter vene õppekeel“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
5	Lihtpagaritoodete valmistamine, sh praktika	17	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised lihtpagaritoodete valmistamisest ja valmistab juhendamisel lihtpagaritooteid, töötades ohutult ja toiduhügieeni nõudeid järgides.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Praktika</b>
114 t	96 t	72 t	160 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab pagaritöö tooraineid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 16 kokku: 28	Nimetab pagaritöös kasutatavad rukkijahu sordid. Võrdleb erinevaid rukkijahu sorte ja nisujahu tüüpe Valmistab toorained tootmiseks ette juhendist lähtudes Korraldab oma tööd otstarbekalt ja töötab säästlikult Määratleb organoleptiliselt lihtpagaritoodete tooraine kvaliteedi vastavust kvaliteedinõuetele Arvestab juhendi alusel tooraine ja materjali kulu	Tooraineteõpetus, 2 tundi Rukis, keemiline koostis, jahvatus, rukkijahu liigid, jahu säilitamine. 2 tundi Linnased, liigid taigna- ja jahuparandajad, terad ja seemned. 2 tundi Sool, liigid, kvaliteet. Vesi, omadused, karedus, Ph 2 tundi Biokeemilised ja keemilised kobestajad 2 tundi Taignamargariinid, õlid, munamassid 2 tundi Toorainete ettevalmistamine tootmisprotsessiks toorainete asendamine toorainete sensoorne hindamine	Loeng, arutelu, sensoorne hindamine, esitlused.	Eristav

**Hindamisülesanne:**

Teadmiste kontroll vastavalt rühma eripärale (test/kontrolltöö vms)

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel iseseisev töö ja rühmatöö on sooritatud tähtaegselt.	Teab pagaritöös kasutatavaid tooraineid, nende kvaliteedinõudeid, valmistab ette toorained vastavalt juhendile.	Teab pagaritöös kasutatavaid tooraineid, nende kvaliteedinõudeid, valmistab toorained ette iseseisvalt.

<b>Iseseisvad tööd</b>
uurida rukkijahude sortimenti meie müügivõrgus etteantud juhendi järgi
<b>Praktilised tööd</b>
Rühmatöö- jahude ja suhkru kvaliteedi hindamine sensoorselt, töölehe täitmine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab juhendi alusel pärimi- ja rukkitaigaid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 10 kokku: 52</p>	<p>Kirjeldab pärmitaignate liigitust valmistusviiside alusel</p> <p>Kirjeldab lühidalt võõrkeeles pärmitaignate valmistamist lähtuvalt juhendist</p> <p>Selgitab juuretiste ja keetude valmistamisel tehnoloogilisi protsesse</p> <p>Valmistab juhendamisel juuretised, keedud vastavalt tehnoloogilisele juhendile</p> <p>Kirjeldab juuretiste kvaliteeti mõjutavaid tegureid</p> <p>Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartite alusel pärimi- ja rukkitaigaid</p> <p>Kirjeldab juuretise ja keedu valmistamiseks kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid</p> <p>Kasutab erinevateks tööoperatsioonideks vajaminevaid seadmeid ja väikevahendeid</p> <p>Teeb lühikokkuvõtte seadmete võõrkeelse kasutusjuhendi sisust</p> <p>Loetleb ja kirjeldab pärimi- ja rukkitaigna valmistamisel tekkinud vigu ja nende tekkepõhjuseid</p> <p>Kirjeldab pärmitaigna külmutusprotsessi</p> <p>Külmutab pärmitaigna, kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile</p>	<p>Lihtpagaritoodete tehnoloogia</p> <p>2 tundi</p> <p>Sissejuhatus</p> <p>Jahu klassifikatsioon, omandused ja n.e. Nisujahu</p> <p>Teised toorained nisutaignas ja parendajad</p> <p>2 tundi</p> <p>Lihtpagaritoodete klassifikatsioon</p> <p>Tehnoloogilised etapid tootmisel</p> <p>4 tundi</p> <p>Nisupärmitaigen. Erinevad meetodid ja protsessid</p> <p>Nisutaigna segamine ja tükeldamine</p> <p>Pärmitaigna kerkemine, käärimine, vormimine ja küpsetamine</p> <p>2 tundi</p> <p>Küpsetuskadu, arvestamine</p> <p>Jahutamine. Küpsetusjärgne viimistlemine</p> <p>Jahutamise tähtsus, jahtumisel toimuvad protsessid</p> <p>Viilutamine</p> <p>Pakendamine</p> <p>markeerimine</p> <p>Organoleptika ja defektid</p> <p>Defekti põhjused ja lahendused</p> <p>Seadmete õpetus 20t</p> <p>ööohutusnõuded</p> <p>pagaritööstuse seadmetele</p> <p>seadmete kasutusjuhendid</p> <p>pagaritööstuse väikevahendid, mõõteseadmed, kaalud</p> <p>eeltöötlemisseadmed</p> <p>külmkapp</p> <p>soojusseadmed</p> <p>kerkekapid, ahjud, ehitus, tööpõhimõte, käivitamine, puhastamine</p> <p>nõudepesumasin</p>	<p>Loeng, arutelu, esitlus, praktiliselt valmistatud toodete sensoorne hindamine.</p>	<p>Eristav</p>

<b>Hindamisülesanne:</b> Esitlus etteantud töövahendite kohta		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel iseseisev töö ja praktilised tööd on sooritatud	Teab taigna valmistamisel tekkida võivaid vigu, teab juuretises ja keedus toimuvaid keemilisi protsesse	Valmistab iseseisvalt taigaid, teab taigna valmistamisel tekkida võivaid vigu ja oskab neid ennetada

<b>Iseseisvad tööd</b>
Kirjeldada vastavalt juhendile taigatoodete külmutamist erinevates keskkondades.
<b>Praktilised tööd</b>
Kodusai 6t Kodusai eeltaignaga 6t

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>töötleb, vormib ja viimistleb küpsetuseelselt pärimi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 22 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 22 kokku: 56</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirjeldab taigasegamismasinaid, rullimismasinaid ja nende tööpõhimõtteid</li> <li>• Selgitab juuretiste ja keetude valmistamisel tehnoloogilisi protsesse.</li> <li>• Valmistab juhendamisel juuretised, keedud vastavalt tehnoloogilisele juhendile</li> <li>• Kirjeldab juhendi alusel pärmitaigna kihistamisprotsessi</li> <li>• Loetleb ja kirjeldab kerkinud toodete tunnused</li> <li>• Kirjeldab pärmitaignast toodete külmutusprotsessi</li> <li>• Kirjeldab pärimi- ja rukkitaigna töötlemisel ja kerkimisel tekkivaid vigu ja nende vältimist</li> <li>• Kirjeldab pärimi- ja rukkitaignast toodete viimistlemise võimalusi</li> <li>• Valmistab juhendamisel kihilisi pärmitaignast tooteid tehnoloogilise juhendi alusel</li> <li>• Tükeldab juhendamisel käsitsi või masinaga tooteid, lähtudes retseptist ja tehnoloogilisest juhendist</li> <li>• Vormib juhendamisel kihilisi pärmitaignast tooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist</li> <li>• Vormib juhendamisel rukkitaignast tooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist</li> <li>• Külmutab juhendamisel pärmitaignast tooteid, kasutades külmetusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile</li> <li>• Kergitab tooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades kergitusseadmeid</li> <li>• Viimistleb pooltooteid lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist</li> <li>• Määratleb organoleptiliselt pooltoodete vastavust nõuetele</li> </ul>	<p>Kvaliteedikontroll 4t</p> <p>Niiskus taignas.Vee koguse arvestamine 4t</p> <p>Taignate valmistamine, tehnoloogilise juhendi järgi 2t</p> <p>Retseptide korregeerimine ja ülearvestamine 4t</p> <p>Eriahvastetooted nisujahust 4t</p> <p>Taigna töötlemine ja erinevad tooteid nisutaignas, kaunistused taignast 4t</p>	<p>Loeng, arutelu, esitlus, analüüs, praktiliselt valmistatud toodete sensoorne hindamine.</p>	<p>Eristav</p>

**Hindamisülesanne:**

valmistada juhendi järgi erinevad rukkitaignast tooted

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel kui iseseisev töö ja praktilised tööd on sooritatud	Töötleb, vormib ja viimistleb tooteid juhendi alusel	Töötleb, vormib ja viimistleb tooteid iseseisvalt.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Kirjalik töö - võrdleb rukki ja segajahust toodete segamisel toimuvaid keemilisi protsesse		
<b>Praktilised tööd</b>		
Juustukuklid 6t Vormisai 6t		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
küpsetab pärimi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 20 kokku: 76	Kirjeldab pärimi- ja rukkitaignast toodete küpsetamisel kasutatavaid küpsetusrežiime Loetleb küpsetusajal toimuvaid protsesse Võrdleb erinevate toodete küpsetustemperatuure ja aegu Arvutab juhendi alusel küpsemis- ja jahtumiskadu Küpsetab juhendamisel pärimi- ja rukkitaignast tooteid, lähtudes etteantud tehnoloogilisest režiimist Määratleb organoleptiliselt küpsetatud toodete vastavust nõuetele Loetleb pärimi- ja rukkitaignast toodete küpsetamisel esinevaid vigu ja nende tekkepõhjuseid	Täidise valmistamine 2t Rukkijahu sordid ja omandused 2t Rukkitaigna toorained 2t Juuretis:omandused, klassifikatsioon. 4t Piima-happ.käärimine 2t Keet, klassifikatsioon ja omandused 2t Rukkitaigna omandused 2t Rukkitaigna segamine 2t Rukkitaigna vormimine ja kerkemine2t Rukkitaigna küpsetamine 2t Erirahvaste tooteid rukkijahust 2t	Loeng, arutelu, esitlus, praktiliselt valmistatud toodete sensoorne hindamine.	Eristav

**Hindamisülesanne:**

Etteantud juhendi järgi praktiliselt valmistatud toodete küpsetamine- Küpsetusrežiimi valimine

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel kui praktilised tööd ja iseseisev töö on sooritatud tähtaegselt	Küpsetab tooteid juhendi alusel, teab küpsetusrežiime ja enamlevinud küpsetusvigu	Valib küpsetusrežiimi ja küpsetab tooteid iseseisvalt
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Kirjalik töö - erinevate toodete küpsetustemperatuuride ja -aegade võrdlemine.		
<b>Praktilised tööd</b>		
Pitsa 6t Palmiksai 6t Palmiksai täidisega 6t Karavai 6t Suured pirukad 6t		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>jahutab, viimistleb küpsetusjärgselt ja pakendab juhendi alusel pärimi- ja rukkitaignast tooteid.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 12 kokku: 42</p>	<p>Kirjeldab toodete jahutamist ja küpsetusjärgset viimistlemist</p> <p>Jahutab pärimi- ja rukkijahust tooteid vastavalt juhisele</p> <p>Kirjeldab toodete jahutamist enne viilutamist</p> <p>Määratleb organoleptiliselt pärimi- ja rukkitaignast toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid</p> <p>Külmutab vajadusel eelküpsutatud pärmitaignast tooteid</p> <p>Kirjeldab eelküpsutatud pärmitaignast toodete külmutusprotsessi</p> <p>Valib juhendi alusel toodetele pakendid</p> <p>Loetleb pakendid ja nende kasutamise põhimõtted</p> <p>Kirjeldab toodete pakendamise nõudeid</p> <p>Pakendab, markeerib, ladustab tooted</p> <p>Loetleb markeeringul esitatavad andmed</p>	<p>Eirahvaste tooteid rukkijahust 2t</p> <p>Lihtpagaritoodete viimistlemine 4t</p> <p>Kasutusjuhendid tootmisel 4t</p> <p>Tootekaardid 2t</p>	<p>Loeng, arutelu, esitlus, analüüs, praktiliselt valmistatud toodete sensoorne hindamine.</p>	<p>Eristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> praktiliselt valmistatud tooted</p>				
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
<p>Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel kui iseseisev töö ja praktilised tööd on sooritatud</p>	<p>Valmistab juhendamisel pärimi- ja rukkitaignast tooteid.Määrab organoleptiliselt toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid. Eristab kvaliteetsed ja praaktoodet.</p> <p>Teab külmutamise rziime.</p>	<p>Valmistab juhendamisel pärimi- ja rukkitaignast tooteid.Määrab organoleptiliselt toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid.</p> <p>Jahutab, viimistleb ja pakendab tooteid iseseisvalt. Vajadusel külmutab</p>		
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>				
<p>Kirjalik töö - külmutusrežiimid. Pakendamine, pakendamise nõuded.</p>				
<p><b>Praktilised tööd</b></p>				
<p>Vormirukkileib 6t Ringirukkileib 6t Klassikaline rukkileib 6t</p>				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab oma kehaliste võimete taset ja sobivaid vahendeid ning meetodeid nende arendamiseks</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6</p>	<p>Analüüsib juhendamisel oma kehalise ja tööalase võimekuse taset.</p> <p>Selgitab rühmatööna juhendi alusel tervist tugevdava ja tööväime parandava liikumise võimalusi</p> <p>Selgitab rühmatööna juhendi alusel töökohas liikumisharjutuste sooritamise võimalusi</p>	<p>Kehaline ja tööalane tegevus, võimekus. Praktilised liikumisharjutused ja nende ohutu sooritamise nõudeid.</p>	<p>Loeng, arutelu, kehaline tegevus.</p>	<p>Eristav</p>

	Selgitab juhendi alusel töökohas liikumisharjutuste ohutu sooritamise nõudeid Kirjeldab juhendamisel oma kehalist valmisolekut		
--	---	--	--

**Hindamisülesanne:**  
kehaline tegevus

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Arendab oskusi erialase töövõime parandamiseks	Oskab sooritada kehalisi harjutusi, et tagada hea tervislik seisund ja töövõime

**Iseseisvad tööd**

Analüüsib juhendamisel oma kehalise ja tööalase võimekuse taset.

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib isiklike praktika eesmärged lähtuvalt praktikajuhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 14 kokku: 22	Komplekteerib materjali praktikale asumiseks (leping, praktikapäevik, praktika programm, tervisetõend, hügieenikoolitustõend, jm), arvestades praktikajuhendit. Koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti ametliku tutvustuskirja tööandjale. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.	Vastavalt praktikajuhendile. Korrektne keelekasutus dokumentide vormistamisel.	Loeng, arutelu, esitlus, analüüs.	Eristav

**Hindamisülesanne:**  
aktikal sooritatud tegevuste analüüsimine

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Komplekteerib juhendamisel praktika dokumendid ja planeerib praktilised tegevused	Komplekteerib praktika dokumendid iseseisvalt ja planeerib praktilised tegevused toetudes praktika programmile

**Iseseisvad tööd**

Praktika portfoolio loomine, täiendamine, oma töö analüüsimine.

Õpiväljund 8	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab juhendamisel teoreetilisi teadmisi praktilises töös toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõttes	Kasutab lihtpagaritoodete valmistamiseks tooraineid lähtudes juhendist Kasutab rukkitaiginate valmistamisel	Lihtpagaritooded rukkijahust.	Praktiliselt valmistatud toodete sensoorne hindamine.	Eristav

Jaotus tundides: praktika: 160 kokku: 160	seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest Valmistab juhendamisel rukkitaigaid Toodab juhendamisel lihtpagaritooteid Küpsetab juhendamisel lihtpagaritooteid Valmistab juhendi alused tooted ette kaubastamiseks		
<b>Hindamisülesanne:</b> praktika ülesanded			
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Rakendab teoreetilisi teadmisi praktilises töös, ei vaja pidevat juhendamist	Töötab tehnoloogiliste juhendite järgi iseseisvalt	
<b>Praktika</b>			
Vastavalt praktikajuhendile.			

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	kõik õpiväljundid on saavutatud kui kõik kirjalikud tööd ja hindamisülesanded on lahendatud, praktilised tööd ja ettevõtte praktika on sooritatud
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf">http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf</a> H.Kikas, E.Koger „Toidukaubad” Tallinn 2004 Õppekirjandus, õppematerjalid 1. Toiduseadus -kehtiv. 2. Pakendiseadus - kehtiv. 3. Toiduga kokkupuutuda lubatud materjalid. Määrus. – kehtiv  Toote valmistamise töölehed- Tehnoloogia kaardid .J. Hoog, “Leivaküpsetus IV.” Tallinn 1972, Kirjastus "Valgus" E.Kiisman, M.Piirman. “Küpsetuskunst.” Tartu 2005, AS Atlex M. Maser, A.Zirkel. “Leivaraamat” Tartu 2006 Tammkivi.M „Jahuliste kondiitritoodete valmistamine”I- IV 1986.a <a href="http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/">http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/</a> 2013.a L.Taavet - Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine. !996 a.MKK trükikoda

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar, kondiiter vene õppekeel“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
6	Valikpagaritoodete valmistamine	5	Eha Martma, Sirje Tenok, Ljudmilla Iljina, Riina Vonda, Ellen Lessel
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel valikpagaritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
54 t	40 t	36 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
valmistab juhendi alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 8 kokku: 26	1. Nimetab valikpagaritoodete valmistamisel kasutatavaid tooraineid 2. Eristab leht- ja pärmilehttaigna valmistamisel kasutatavaid margariine, kergitusaineid, jahuparandajaid 3. Valmistab juhendi alusel ette tooraineid tootmiseks 4. Arvestab juhendi alusel tooraine kulu, korraldades oma tööd ratsionaalselt 5. Arvutab juhendamisel taigna väljatulekut ja veekogust, kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid 6. Annab organoleptilise hinnangu toorainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest 7. Kirjeldab taignate liigitust valmistusviiside alusel ja liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamise tehnoloogiad 8. Nimetab ja kirjeldab juhendi alusel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamise tehnoloogiad 9. Loetleb ja kirjeldab liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamisel tekkinud vigu 10. Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste	4 tundi Valikpagaritoote mõiste ja kasutatavad spetsiifilised toorained. Juhendi järgi valikpagaritoodete tainaste valmistamine. Kihiline pärmitaigen, töötlemine, toodete vormimine. 4 tundi Pärmilehttaigna valmistamise tehnoloogiline protsess. Kihitamine. Toodete vormimine. 4 tundi Taignate valmistamisel tekkinud vead ja nende ennetamine.	loeng, esitlus, praktiline töö, demonstratsioon, sensoorne hindamine	Eristav



	kaartide alusel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignaid 11. Valib juhendamisel taiginate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid 12. Teeb lühikokkuvõtte seadme võõrkeelse kasutusjuhendi sisust 13. Järgib taiginate valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid		
<b>Hindamisülesanne:</b> Tehnoloogilise juhendi järgi toote valmistamine			
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud. Juhendamisel valmistab taiginaid.	Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud tähtaegselt. Valmistab juhendi abil erinevaid taiginaid.	Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud tähtaegselt. Valmistab tehnoloogiakaartide järgi iseseisvalt taiginaid.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Arvutusülesanded, Praktilises tundides valmistatud toodete retseptikogu koostamine			
<b>Praktilised tööd</b>			
Valmistab juhendi alusel valikpagaritoodetele taiginaid ja vormib tooteid.			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötleb, vormib ja viimistleb liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignaid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 8 kokku: 32	14. Kirjeldab erinevaid leht- ja pärmilehttaiginate kihistamiseetodeid 15. Kihitab juhendamisel leht- ja pärmilehttaigna, lähtudes tehnoloogilisest juhendist 16. Kirjeldab liiva- ja muretaignast küpsiste, pirukate vormimist 17. Kirjeldab erinevate täidistega leht- ja pärmilehttaignast tooteid (pirukad, küpsised, croissantid, viinisaiad, kringlid, strudlid) 18. Loetleb liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna toodete vormimisel antavaid kujusid 19. Valmistab juhendamisel liiva- ja muretaignast küpsiseid vastavalt tehnoloogilisele juhendile 20. Valmistab juhendamisel muretaignast soolaste ja magusate täidistega pirukaid vastavalt tehnoloogilisele juhendile 21. Tükeldab juhendamisel taiginaid retsepti ja tehnoloogilise juhendi alusel	4 tundi Lehttaigna valmistamine 4 tundi Pärimi-lehttaigna ja lehttaigna erinevate kihistamiseetodid. 4 tundi Pärimi-leht- ja lehttaignast tooted (küpsised, pirukad, croissant jt), enamlevinud vead. Tooted soolaste ja magusate täidistega.	loeng, esitlus, praktiline töö, demonstratsioon, sensoorne hindamine, iseseisev töö	Eristav

22. Kirjeldab pärmilehttaignast toodete kergitamist 23. Nimetab ja kirjeldab juhendamisel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna ning toodete vead 24. Valmistab juhendamisel magusaid ja soolaseid täidiseid 25. Külmutab juhendamisel leht- ja pärmilehttaignat ja vormitud tooteid kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile 26. Kirjeldab leht- ja pärmilehttaigna külmutusprotsessi ja tekkinud vigu			
--	--	--	--

**Hindamisülesanne:**

Etteantud tehnoloogilise juhendi järgi taigna/toote valmistamine

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud. Valmistab juhendaja abil erinevaid taigaid.	Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud tähtaegselt. Valmistab juhendi abil erinevaid tooteid.	Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud tähtaegselt. Valmistab iseseisvalt juhendi abil erinevaid taigaid ja tooteid.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
loovtöö. Praktiliselt valmistatud toodete retseptikogu koostamine		
<b>Praktilised tööd</b>		
juhendi järgi toodete valmistamine 2x6		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
küpsetab liiva-, mure-, leht-ja pärmilehttaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 8 kokku: 26	27. Viimistleb küpsetuseelselt liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid 28. Kirjeldab liiva-, mure-, leht-ja pärmilehttaignast toodete küpsetamisel kasutatavaid küpsetusrežiime 29. Võrdleb erinevate toodete küpsetustemperatuure ja aegu 30. Arvutab juhendi alusel küpsemis- ja jahtumiskadu 31. Küpsetab juhendamisel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid, lähtudes etteantud tehnoloogilisest režiimist 32. Kirjeldab lühidalt võõrkeeles toodete küpsetamist lähtuvalt juhendist 33. Määratleb organoleptiliselt küpsetatud toodete vastavust nõuetele 34. Kirjeldab liiva-, mure-, leht-ja	2 tundi Lehttaignast, muretaignast ja pärimi-lehttaignast toodete vormimine, toodete viimistlemine enne küpsetamist 2 tundi Erinevate taignate ja toodete küpsetamisrežiimid. Küpsemis ja jahtumiskadu, neid mõjutavad tegurid 2 tundi Toote valmiduse määramine sensoorselt. Valmistoodetele esitatavad kvaliteedinõuded	loeng, esitlus, praktiline töö, demonstratsioon, sensoorne hindamine	Eristav

	pärmilehttaignast toodete küpsetamisel esinevaid vigu ja nende tekkepõhjuseid		
<b>Hindamisülesanne:</b> Tehnoloogilise juhendi järgi toote küpsetamine, viimistlemine . Toote valmiduse määramine ja sensoorne kvaliteedi hindamine.			
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud. Küpsetab juhendaja juhendamisel erinevaid tooteid.	Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud tähtaegselt. Küpsetab juhendi abil erinevaid tooteid.	Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud tähtaegselt. Valib küpsetusrežiimi ja küpsetab iseseisvalt tooteid	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
uurida erinevate toodete küpsetusrežiime. Küpsetusrežiimide kirjeldused ja nende lisamine retseptikogusse			
<b>Praktilised tööd</b>			
toodete küpsetamine ja küpsetamisel toimuvate protsesside jälgimine. Protsesside kirjeldused lisada retseptikogusse 2x6			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 8 kokku: 20	35. Viimistleb küpsetusjärgselt liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile 36. Loetleb toodete valmiduse määramise võimalusi 37. Kirjeldab toodete jahutamist ja küpsetusjärgset viimistlemist 38. Jahutab liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid vastavalt juhisele 39. Valib juhendi alusel toodetele pakendid 40. Pakendab, markeerib, ladustab tooted 41. Määratleb organoleptiliselt liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast toodete vastavuse kvaliteedinõuetele	Toote valmiduse määramine. 2 tundi Toote küpsemisjärgne jahutamine. Jahtumiskadu ja seda mõjutavad tegurid 2 tundi Küpsetamisjärgne viimistlemine 2 tundi Toodetele esitatavad kvaliteedinõuded. Valmistoodete markeerimine.	loeng, esitlus, praktiline töö, demonstratsioon, sensoorne hindamine	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Tehnoloogilise juhendi järgi toote valmistamine ja jahutamine, jahtumiskao arvestamine. Retseptikogumik			
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud tähtaegselt. Jahutab ja viimistleb juhendaja juhendamisel erinevaid tooteid.	Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud tähtaegselt. Jahutab ja viimistleb juhendi abil erinevaid tooteid.	Praktilised tööd ja iseseisvad tööd on esitatud tähtaegselt. Jahutab ja viimistleb iseseisvalt juhendi abil erinevaid tooteid.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Jahtumiskao arvestamine.			
<b>Praktilised tööd</b>			

Küpsenud toodete jahutamine ja viimistlemine 6 tundi

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
sooritab eriala töövõime säilitamist ja tõstmist toetavaid kehalisi harjutusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	42. Sooritab juhendamisel töötaja töövõime säilitamist ja tõstmist toetavaid kehalisi harjutusi 43. Sooritab juhendamisel tervist tugevdavaid ja kehalist võimekust arendavaid kehalisi harjutusi 44. Järgib harjutuste sooritamisel ohutus- ja hügieeninõudeid 45. Parandab oma töövõimet regulaarse treeningu abil	loeng, demonstratsioon, esitlus	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Tervist tugevdavad harjutused			
<b>Lävend</b>			
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel			
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Tervist tugevdavad harjutused			

**Hindamisülesanne**

Koostada õpimapp praktiliselt valmistatud toodete retseptidest, tehnoloogilisest protsessist ja valmistoodete kvaliteedi sensoorsest hindamisest.

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar, kondiiter vene õppekeel“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
7	Kondiitritoote tehnoloogia	28	Sirje Tenok, Ljudmilla Iljina, Ellen Lessel
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab, pakendab, ladustab ja väljastab individuaalselt ja meeskonna liikmena valmistatavaid kondiitritooteid, lähtudes kondiitri ettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovidest, vajadustest ja ootustest.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
264 t	224 t	240 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab juhendi alusel erinevaid kondiitritoote valmistamise tooraineid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	1. Loetleb ja kirjeldab kondiitritainaste, viimistlusmaterjaleide ja kaunistuste valmistamisel kasutatavaid tooraineid 2. Valib ja kasutab tooraineid vastavalt etteantud juhendile 3. Arvutab koostisosade kogused ühe tooraine asendamiseks teisega juhendi alusel 4. Tõlgib võõrkeelest lihtsamaid tehnoloogilisi kaarte, lähtudes erialasest sõnavarast 5. Annab hinnangu toorainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest	Tooraineteõpetus, 2 tundi Vahukooreasendajad 2 tundi Kreemistabilisaatorid 2 tundi Tarrendained ja zeleed 4 tundi Martsipan, dekoormass, toiduvärvid ja aroomained 4 tundi Puuviljad ja marjad, keedised. 2 tundi Kakao, šokolaad, rasvagliasuur 2 tundi toorainete sensoorne hindamine Tõlgib võõrkeelest tehnoloogia kaarte, kasutades erialast sõnavara ja toorainete nimetusi.	loeng, demonstratsioon, esitus, degusteerimine	Eristav

**Hindamisülesanne:**  
kvaliteedi hindamine sensoorselt

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel kui tunneb kondiitritootele kasutatavat toorainet, kvaliteedinõudeid, saab aru võõrkeelsest tehnoloogia kaardist.	Tunneb kondiitritoote valmistamise ja viimistlemise tooraineid ja nende kvaliteedinõudeid, oskab kasutada tehnoloogia kaarte ja vajadusel teha ümberarvestusi. Tõlgib tehnoloogia kaarte võõrkeelest.	Tunneb toorainete organoleptilisi omadusi ja oskab valida õigeid koostisosi kondiitritoote valmistamiseks ja viimistlemiseks. Koostab tehnoloogiakaarte. Valdab võõrkeelset erialast terminoloogiat

**Iseseisvad tööd**

Juhendi järgi säilitustingimuste ja tooraine kvaliteedi omavaheliste seoste uurimine.

### Praktilised tööd

Toorainete kvaliteedi kontroll

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab kondiitritoodete pooltoodete ja toodete liigitust ja valmistamist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 90 praktiline töö: 108 iseseisev töö: 88 kokku: 286	6. Kirjeldab juhendi alusel biskviitaigna, võibiskviitaigna, muretaigna, bese, keedutaigna, piparkoogitaigna ja suhkrukulise taigna valmistamise viise ja põhilisi töövõtteid 7. Kirjeldab juhendi alusel võõrkeeles kondiitritainaste, kreemide ja viimistlusmaterjalide valmistamist 8. Kirjeldab võikreemide, munavalgekreemide ja koorekreemide liike ja valmistamist lähtudes juhendist 9. Kirjeldab viimistlusmaterjalide - siirupite, pumatite, glasuuride, tarretiste, puistete, puuvilja-marja-pähklitaidiste valmistamist, lähtudes juhendist 10. Kirjeldab juhendi alusel kondiitritoodete pooltoodete ja toodete sügavkülmutamist 11. Valib kondiitritoodete valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid lähtuvalt juhendist 12. Nimetab võõrkeeles enamlevinud töövahendeid, seadmeid, töövõtteid, pooltooteid ja tooteid 13. Kasutab juhendi alusel seadmete ja töövahendite puhastamiseks sobilikke töövahendeid ja puhastusaineid 14. Valmistab puhastuslahuse, arvutades puhastusaine koguse lahuse valmistamiseks vastavalt juhendile	Kondiitritainaste ja pooltoodete valmistamise tehnoloogilised protsessid. 54 tundi Pooltoodete valmistamine: 4 tundi- Liiva- ja muretaigen, segamine, vead. Küpsised ja koogid. 4 tundi- Piparkoogitaigen, töötlemine, vormimine, vead. Küpsised 4 tundi- Bese, päklikbese, makroonid, taigna vead, vigade vältimine, küpsised 4 tundi- Keedutaigen, vead, küpsetamine 6 tundi- Võibiskviitaigna erinevad valmistusviisid. Küpsised, keeksid ja muffinid. Taigna vead, nende vältimise põhjused. 8 tundi- Biskviitaigna erinevad valmistusviisid, küpsetamine, pooltooted. Taigna vead, tekkimise põhjused, vigade ennetamine. 2 tundi- Suhkruline taigen, vormimine, küpsetamine 4 tundi- Pooltoodete külmutamine 8 tundi- Kreemide valmistamine, liigitus. Võikreemid, munavalgekreemid, vahukoorekreemid, toorjuustukreemid, kohupiimakreemid jt. 2 tundi- Siirupid, zeled 4 tundi- Martsipanist kaunistuste valmistamine 4 tundi- Šokolaadist ja glasuurist kaunistuste valmistamist  Vene keel 36 tundi	loeng, esitlus, video, praktiline töö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> retsepti järgi toodete valmistamine, viimistlemine kaunistamine.		<b>Hindamismeetod:</b> Suuline esitus		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel kui iseseisvad tööd ja praktilised tööd on sooritatud tähtaegselt	Tunneb kondiitritoodete valmistamise ja viimistlemise tehnoloogiat, teab tootmisprotsessis tekkida võivaid vigu. Teab kondiitriseadmeid ja nende tööpõhimõtet. Teab puhastus- ja desinfitseerimislahuste valmistamist.	Valdab kondiitritainaste valmistamise ja viimistlemise tehnoloogiat, oskab analüüsida tootmisprotsessis tekkida võivaid vigu. Tunneb seadmeid, nende ohutut kasutamist ja puhastamiseks ettenähtud puhastusaineid. Valdab erialast võõrkeelset sõnavara.		

**Iseseisvad tööd**

Arvutusülesanded, loovtöö, tootearendus - omaloomingutoote idee ja eskiis, Praktiliselt valmistatud toodete sensoorne hindamine, toote valmistamise ja vigade analüüsimine. Retseptikogu koostamine.

**Praktilised tööd**

Juhendi järgi tainaste ja toodete valmistamine 12 tundi- Liiva- ja muretaignast küpsised 12 tundi- Liiva ja muretaignast tooted (korvikesed, liivariba jt) 12 tundi- Piparkoogitaigna valmistamine, vigurpiparkookide vormimine ja kaunistamine 12 tundi- Bese- ja keedutaignast tooted 6 tundi- Profitroolid soolaste täidistega 12 tundi- Võibiskiitaignast pritsküpsised 12 tundi- Võibiskiitaignast kihilised küpsised 12 tundi- Keeksid ja muffinid 12 tundi- Suhkrulisest taignast tooted ja kaunistused 6 tundi- Omaloomingutoote valmistamine

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab kondiitritooteid juhendi alusel, kasutades ohutult seadmeid ja töövahendeid ning lähtudes ohutus- ja toiduhügieeni nõuetest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 84 praktiline töö: 132 iseseisev töö: 96 kokku: 312	15. Valmistab juhendi alusel kondiitritooteid, lähtudes kvaliteedinõuetest, säästlikkuse põhimõtetest, kasutades õigesti seadmeid ja töövahendeid ja järgides ohutus ja hügieeninõudeid 16. Valmistab juhendi alusel kaunistuspooltooteid šokolaadist ja martsipanist 17. Valmistab juhendi alusel valikpagaritooteid sügavkülmutamiseks 18. Arvestab värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid valikpagaritoodete kavandamisel ja valmistamisel 19. Korraldab oma tööd kondiitritoodete valmistamisel otstarbekalt ja osaleb meeskonnatöös, arvestades kaastöötajatega 20. Leiab erialast eesti ja võõrkeelset informatsiooni ja annab hinnangu selle usaldusväärsusele	Õpiväljund 3: Kondiitritoodete valmistamine: <ul style="list-style-type: none"> <li>• erinevatest küpsetatud pooltoodetest;</li> <li>• erinevate kreemide ja kaunistusmaterjalidega kookide ja tortide valmistamine</li> <li>• kaunistuspooltooted šokolaadist ja martsipanist</li> <li>• värvusõpetuse ja kompositsiooni alused</li> </ul>	loeng, esitlus, praktiline töö	Eristav

**Hindamisülesanne:**

retsepti järgi temaatilise kondiitritoote valmistamine

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö  
Suuline esitus

**Hinne 3**

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

**Hinne 4**

Valmistab kondiitritooteid ja kaunistusmaterjale juhendamisel, kasutades juhendmaterjale. Oskab valida ja kasutada seadmeid vajalike tööoperatsioonide tegemiseks. Tunneb erialast terminoloogiat.

**Hinne 5**

Valmistab kondiitritooteid ja kaunistusmaterjale iseseisvalt. Oskab klienti nõustada. Valdab eriala piires võõrkeelt

**Iseseisvad tööd**

Tooted erinevateks tähtpäevadeks- loovtöö.

**Praktilised tööd**

Kaunistatud kondiitritoodete valmistamine vastavalt kliendi soovidele. Kaunistusmaterjalide valmistamine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt kondiitri erialast Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	21. Kirjeldab meeskonnatööna keskkonna probleeme ja nende seotust erialaga 22. Selgitab juhendi alusel erialase tegevuse otsesest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a. jäätmemajandus) 23. Selgitab juhendi alusel säästmise olulisust kondiitritöö valdkonnas	Keskkonnaõpetus ja jäätmemajandus.	loeng, esitlus, probleemõpe, paaristöö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> iseseisva töö esitlus				
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Teab erialase tegevuse otsesest ja kaudset mõju keskkonnale. Oskab tootmisprotsessis keskkonda säästvalt valmistada kondiitritooteid	Valdab loodussäästlikku tootmist ja jäätmete sorteerimise põhimõtteid		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Kuidas vähendada keskkonna saastatust. uurimus				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
pakendab, ladustab ja külmutab juhendi alusel kondiitritoodete pool- ja valmistooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	24. Arvutab tellitava tooraine kogust ja pakendite suurust lähtuvalt tootmisplaanist 25. Valib juhendi alusel kondiitritoodete pool- ja valmistoodele pakendamiseks sobivad seadmed ja materjalid 26. Pakendab ja markeerib juhendi alusel kondiitritooteid vastavalt tootmisplaanile 27. Ladustab ja vajadusel külmutab juhendi alusel kondiitritoodete pool- ja valmistooteid lähtuvalt toiduseaduse nõuetest ja enesekontrollisüsteemist 28. Määratleb organoleptiliselt kondiitritoodete vastavust kvaliteedinõuetele	Pakendamine ja pakkematerjalid. Toodete külmutamine, säilitamine ja ladustamine.	loeng, esitlus, rühmatöö,	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> iseseisva töö analüüs				
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	pakendab, ladustab ja külmutab kondiitritoodete pool- ja valmistooteid,	pakendab, ladustab ja külmutab iseseisvalt kondiitritoodete pool- ja		



lihtsamate poeratsioonide puhul töötab iseseisvalt

valmistooteid

**Iseseisvad tööd**

vabalt valitud pakendi analüüs

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendi alusel tehnoloogilise ja kalkulasioonikaardi lähtuvalt tehnoloogia nõuetest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	29. Koostab juhendi ja kirjaliku või elektroonilise vormi alusel tehnoloogilise ja kalkulasioonikaardi, kasutades erialast terminoloogiat 30. Arvutab juhendi alusel kalkulasioonikaardi 31. Tõlgib tehnoloogilise kaardi teksti oma emakeelest võõrkeelde ja võõrkeelest emakeelde, kasutades erialast terminoloogiat	Arvestuse ja kalkulasiooniõpetus.	Loeng, rühmatöö, demonstratsioon.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Hinnakalkulasiooni koostamine.			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	koostab juhendi alusel osalislt iseseisvalt tehnoloogilise ja kalkulasioonikaardi lähtuvalt tehnoloogia nõuetest	koostab iseseisvalt tehnoloogilise ja kalkulasioonikaardi lähtuvalt tehnoloogia nõuetest		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Tehnoloogia kaardi ja kalkulasioonikaardi koostamine, kauba tellimine.				

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar, kondiiter vene õppekeel“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
8	Pagari praktika	10	
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd, töötab osaliselt iseseisvalt pagari- või valikpagaritooteid tootvates või tootlusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ja osaleb meeskonnatöös.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktika</b>	
8 t	12 t	240 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
planeerib isiklikke praktika eesmärgid lähtuvalt juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 kokku: 2	<ol style="list-style-type: none"> <li>Koostab materjali praktikale asumiseks (lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale) lähtuvalt praktika juhendist</li> <li>Koostab juhendi abil keeleliselt ja vormiliselt korrektse CV ja avalduse</li> <li>Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse lähtuvalt praktikajuhendist</li> <li>Kirjeldab praktika ettevõtet kui organisatsiooni lähtuvalt praktikajuhendist</li> <li>Kirjeldab ettevõtte toodete sortimenti lähtuvalt praktikajuhendist</li> </ol>	Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Komplekteerib juhendamisel, osaliselt iseseisvalt praktika dokumendid ja planeerib praktilised tegevused	Komplekteerib praktika dokumendid iseseisvalt ja planeerib praktilised tegevused toetudes praktika programmile
<b>Iseseisvad tööd</b>		
dokumentatsiooni koostamine		

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
töötab praktika ettevõttes osaliselt iseseisvalt järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös	6. Töötab osaliselt iseseisvalt ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorraeskirju, ergonoomia põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid ja isikukaitsevahendeid	Praktiline töö vastavalt praktikajuhendile	käeline tegevus	Eristav

Jaotus tundides: praktika: 240 kokku: 240	7. Valmistab juhendi alusel ette toorained tootmiseks, sh avab pakendid, kaalub, sõelub, puhastab toorained 8. Valmistab juhendi alusel pagaripooltooteid ja erinevatest taigaliikidest tooteid, kasutades sobivaid tooraineid, väikevahendeid 9. Hindab juhendamisel toodete vastavust kvaliteedinõuetele 10. Seadistab juhendamisel tootmisliini ja küpsetab tooted 11. Pakendab, markeerib, külmutab ja ladustab juhendi alusel pool- ja valmistooted, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid 12. Puhastab juhendi alusel töö lõppedes seadmed ja töökoha 13. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega ja suheldes vastastikku toetaval viisil 14. Kirjeldab tooraine ja pakendite ning tehnoloogia ning ettevõtte keskkonna sõbralikkust ja jäätmekäitlust 15. Kirjeldab jäätmete sorteerimist praktika ettevõtte näitel			
---	--	--	--	--

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
----------------	----------------	----------------

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Valmistab ettevõtte toodangut tehnoloogia kaartide järgi, töötab meeskonnas. Tootmisprotsessis töötab säästlikult ja järgib ohutuid töövõtteid, Töötab keskkonnasõbralikult. ei vaja pidevat juhendamist.	Töötab praktikaetevõtte meeskonnas iseseisvalt , järgides ettevõtte sisekorraeeskirju, ergonoomia põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid
--	---	---

<b>Praktilised tööd</b>
praktiline töö töökeskkonnas juhendaja juhendamisel

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
koostab praktika lõppedes praktika aruande lähtuvalt praktikajuhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 12 kokku: 18	16. Koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktika aruande lähtuvalt praktikajuhendist viidates kasutatud allikatele 17. Annab hinnangu praktika eesmärkide saavutamisele, teeb ettepanekuid töötulemuste parendamiseks 18. Esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks, kasutades IT-lahendusi 19. Esitleb praktika aruande kokkuvõtet võõrkeeles 20. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele ning kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks	Aruande koostamine Aruande esitlemine, tagasiside	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> eneseanalüüs		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Koostab praktika aruande ja kirjeldab praktikal täidetud tööülesandeid ja annab oma tööle hinnangu, kirjeldab oma edasisi plaane tööalaseks arenguks	Koostab praktika aruande ja analüüsib läbi ettevõttes täidetud tööülesannete oma praktiliste oskuste arengut. Oskab analüüsida võõrkeeles

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Hindamisülesanne: <ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile</li> <li>• analüüsib saavutatud praktikaeesmärke</li> <li>• esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist</li> <li>• teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks</li> </ul>
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Praktikajuhend, praktikaleping, tagasiside leht

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar, kondiiter vene õppekeel“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
9	Kondiitri praktika	23	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud valikpagaritoodete ja kondiitritehnoloogia moodulid		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd ning töötab osaliselt iseseisvalt valikpagari- või kondiitritooteid tootvates või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ja osaleb meeskonnatöös.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktika</b>	
16 t	22 t	560 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib isiklikke praktika eesmärgid lähtuvalt juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4	Koostab materjali praktikale asumiseks (lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale) lähtuvalt praktika juhendist Koostab juhendi abil keeleliselt ja vormiliselt korrektse CV ja avalduse Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse lähtuvalt praktikajuhendist Kirjeldab praktika ettevõtet kui organisatsiooni lähtuvalt praktikajuhendist Kirjeldab ettevõtte toodete sortimenti lähtuvalt praktikajuhendist	Praktika eesmärgistamine ja dokumentide komplekteerimine (tervisetõend, hügieenitõend, leping, CV jm)	Loeng	Eristav

**Hindamismeetod:**  
Praktiline töö

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Koostab korrektset keeles praktika dokumendid, seab isiklikud praktikaeesmärgid vastavalt praktika programmile.	Koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti praktika dokumendid. Praktika programmist lähtuvalt seab isiklikud praktikaeesmärgid

**Iseseisvad tööd**

Praktika portfoolio loomine, täiendamine, analüüsimine lähtuvalt praktilal teostatud töödest.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>töötab praktika ettevõttes osaliselt iseseisvalt järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös</p> <p>Jaotus tundides: praktika: 560 kokku: 560</p>	<p>Töötab osaliselt iseseisvalt ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorraeskirju, ergonoomia põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid ja isikukaitsevahendeid</p> <p>Valmistab juhendi alusel ette toorained tootmiseks, sh avab pakendid, kaalub, sõelub, puhastab toorained</p> <p>Valmistab juhendi alusel valikpagaritoodete pooltooteid ja erinevatest taigaliikidest valikpagari- või kondiitritooteid, kasutades sobivaid tooraineid, väikevahendeid</p> <p>Hindab juhendamisel toodete vastavust kvaliteedinõuetele</p> <p>Seadistab juhendamisel tootmisliini ja küpsetab tooted lähtuvalt juhendist</p> <p>Pakendab, markeerib, külmutab ja ladustab juhendi alusel pool- ja valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid</p> <p>Puhastab juhendi alusel töö lõppedes seadmed ja töökoha</p> <p>Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega ja suheldes vastastikku toetaval viisil</p> <p>Kirjeldab tooraine ja pakendite ning tehnoloogia ning ettevõtte keskkonna sõbralikkust ja jäätmekäitlust</p> <p>Kirjeldab jäätmete sorteerimist praktika ettevõtte näitel</p>	<p>Praktiline töö vastavalt praktikajuhendile.</p>	<p>Praktiline töö, aruande koostamise juhendamine, arutelu.</p>	<p>Eristav</p>
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
<p>Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel</p>	<p>Valmistab ettevõtte toodangut tehnoloogia kaartide järgi, töötab meeskonnas. Tootmisprotsessis töötab säästlikult ja järgib ohutuid töövõtteid, Töötab keskkonnasõbralikult, pakendab ja ladustab vajadusel külmutab toodangut. Ei vaja pidevat juhendamist</p>	<p>Valmistab ettevõtte toodangut tehnoloogia kaartide järgi, töötab meeskonnas. Tootmisprotsessis töötab säästlikult ja järgib ohutuid töövõtteid, Töötab keskkonnasõbralikult. Pakendab, markeerib, ladustab toodangut. Töötab iseseisvalt</p>		
<b>Praktika</b>				
Praktiline töö vastavalt praktikajuhendile.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab praktika lõppedes praktika aruande lähtuvalt praktikajuhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 22 kokku: 34	Koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktika aruande lähtuvalt praktikajuhendist viidates kasutatud allikatele Annab hinnangu praktika eesmärkide saavutatusele, teeb ettepanekuid töötulemuste parendamiseks Esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks, kasutades IT-lahendusi Esitleb praktika aruande kokkuvõtet võõrkeeles Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele ning kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks	Aruande koostamine Aruande esitlemine, tagasiside	aruande koostamise juhendamine, arutelu	Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	Koostab praktika aruande IT vahendeid kasutades. Kirjeldab praktikal täidetud tööülesandeid ja annab oma tööle hinnangu, kirjeldab oma edasisi plaane tööalases arengus. Vahendab oma praktikal saadud kogemusi.	Koostab praktika aruande IT vahendeid kasutades. Tutvustab praktikal täidetud tööülesandeid ja analüüsib oma tööalast arengut. Analüüsib oma praktiliste oskuste arengut võõrkeeles		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Praktika aruande ja eneseanalüüsi koostamine.				

<b>Hindamisülesanne</b>	Hindamisülesanne: koostab praktika lõppedes praktikaaruande <ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile</li> <li>• analüüsib saavutatud praktikaeesmärke</li> <li>• esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist</li> <li>• teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks</li> </ul>
<b>Hindamismeetod</b>	Praktiline töö Arutlus Analüüs Ettekanne/esitus
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Hindamisülesanne: <ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile</li> <li>• analüüsib saavutatud praktikaeesmärke</li> <li>• esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist</li> <li>• teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks</li> </ul>
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine





**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar, kondiiter vene õppekeel“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
10	A Võõrkeel	4,5	Roman Fokin
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonnaga.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
81 t		36 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
<p>suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<p>- kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt õiget keelt</p> <p>- esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes</p> <p>- kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades</p>	<p>Mina ja maailm. 6t.</p> <p>Mina ja Euroopa maad. 4t.</p> <p>Mina ja keskkond. 4t.</p> <p>Tervisilikud eluviisid. 4t.</p>	<p>Lugemis-ja kuulamisülesanded.</p> <p>Dialog/rollimäng.</p> <p>Fimi vaatamine ja arutelu.</p> <p>Mõistekaardid.</p>	Eristav
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Hindamisülesanne: Mõistab lihtsamaid ingliskeelseid keskkonnaalaseid tekste ja toob näiteid keskkonna probleemidest. Analüüsib oma eluviisi, nimetab Eestis sagedasti esinevaid terviseprobleeme ja nende ennetusvõimalusi. Leiab Euroopa erinevate maadega seotud informatsiooni Internetist (ette antud juhendi põhjal) ja tutvustab seda.</p>			<p><b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Suuline esitus Ülesanne/harjutus</p>	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Mõistab lihtsamat ingliskeelset keskkonnaalast teksti. Vastab teksti kasutades küsimustele. Hindab oma eluviisi ja nimetab Eestis sagedasti esinevaid	Mõistab keskmise raskusastmega ingliskeelset keskkonnaalast teksti ja toob näiteid tekstis nimetatud keskkonna probleemidest. Moodustab teksti kohta	Mõistab keskmise raskusastmega ingliskeelset keskkonnaalast teksti ja arutleb keskkonna probleemide üle.		

terviseprobleeme. Annab vähemalt viis nõuannet tervisliku eluviisi järgimiseks. Leiab Euroopa Liiduga seotud informatsiooni Internetist (ette antud juhendi põhjal).	küsimusi. Analüüsib oma eluviisi ja nimetab Eestis sagedasti esinevaid terviseprobleeme. ia nende põhjusi. Leiab Internetist Euroopa Liiduga seotud informatsiooni ja tutvustab seda.	Analüüsib oma eluviisi ja võrdleb seda eakaaslaste omaga. Vestleb soravalt Eestis sagedasti esinevate terviseprobleemide teemal ja nimetab ennetusvõimalusi. Leiab Internetist kiiresti Euroopa Liiduga seotud informatsiooni ja tutvustab seda.
--	--	--

<b>Iseseisvad tööd</b>
Ettevalmistus väitluseks. Grammatika harjutusleht.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	-tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast -koostab oma kooli (lühit) tutvustuse -põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks	Mina ja eakaaslasted/kutseõppurid. 6t. Mina reisijana. 4t. Mina kui teenindaja.6t. Teenindajale vajalikud isikuomadused ja oskused.4t.	Vestlus. Intervjuu/rollimäng. Rühmatöö. Küsimustik/test. Analüüs.	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Hindamisülesanne: Koostab juhendamisel esseed oma koolist, kus on põhjendatud ka enda eriala valik. Suuliselt tutvustab iseennast ja eakaaslast, vastab lisaküsimustele.	<b>Hindamismeetod:</b> Essee Tööleht Intervjuu
--	---

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Tutvustab oma kooli, eriala, ennast, eakaaslast arusaadavas keeles, saab aru lisaküsimustest, vastab nendele.	Detailselt tutvustab kooli, valitud eriala, iseennast ja eakaaslast. Põhjendab erialavalikut, loogiliselt vastab lisaküsimustele soravas keeles,	Põhjalikult tutvustab ja analüüsib kooli ja valitud eriala. Kirjutab ja räägib kooli ja eriala tugevatest ja nõrkadest küljedest, analüüsib enda eeliseid ja puudujääke teenindajana. Pisasjalikult tutvustab iseennast isiksuse- ja teenindajana. Analüüsib enda tugevaid ja nõrku küljeid, võrdleb enda omadused teise isiku omadustega. Põhjendab.

<b>Iseseisvad tööd</b>
Erialaga seotud teksti tõlge ja analüüs. Grammatika harjutusleht.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab võõrkeelesõnade arendamiseks endale sobivaid võõrkeelesõnade õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeelesõnade	- Analüüsib elukestva õppe põhimõtet. - Põhjendab ) (k.a.võõrkeelesõnade) õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega. - Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info	Elukestva õppe põhimõte. 2t. Tänapäeva võimalused keeleõppeks ja keelekasutamiseks 2t. Mina õppijana.2t. Kool ja kooli korraldus.2t. Rahvusvahelised keeletestid.1t.	Loeng/selgitus. Probleemõpe. Ajurünnak. Õpistrateegia test/analüüs.	Eristav

elukestva õppega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 9 iseseisev töö: 4 kokku: 13	otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärust.		Vestlus. Internetiotsingu ülesanded.
<b>Hindamisülesanne:</b> Kirjutab juhendi abil esseed teemal "Inglise keel minu elus", kus analüüsib antud keele õppimise vajadust, elukestva õppe põhimõtet, keele kasutamise võimalusi nii elukutseliselt, kui ka olmesituatsiooni(de)s.		<b>Hindamismeetod:</b> Enesehindamine Tööleht Essee	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Kirjutab juhendi abil esseed, kus sisu on arusaadavalt edasi antud, grammatikas ja keelekasutuses võib esineda vigu.	Kirjutab juhendi abil esseed, kus sisu on arusaadavalt edasi antud, grammatikas ja keelekasutuses esinevad haruldased ja sisu arusaamist mittehäirivad vead.	Iseseisvalt kirjutab esseed, kus sisu on arusaadavalt edasi antud, grammatikas ja keelekasutuses vead on minimaalsed.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Grammatika harjutusleht. Keeletestid.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga - tutvustab (oma eakaaslasele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta. - võrdleb sihtkeele/emakeele maa(de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja -norme	Erinevad inimesed ja rahvad. 6t. Inglisekeelne maailm. 4t. Kultuuride ristumine. 4t. Mina ja Eesti. 6t.	Lugemis/kuulamisül esaned. Video vaatamine ja sisukokkuvõtte koostamine (juhendi alusel). Arutelu. Tekstide lugemine ja analüüs.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Tutvustab eakaaslasele välismaal Eestit. Tutvustab (ette antud juhendi alusel) varasemate teadmiste ja täiendavate iseseisvalt leitud materjalide alusel kahte inglise keelt kõnelevat riiki - elukeskkonda, kultuuritraditsioone, vaatamisväärsusi, tuntud inimesi jne.		<b>Hindamismeetod:</b> Suuline esitus Ettekanne/esitlus		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Nimetab olulisemaid Eestit puudutavaid fakte ja tutvustab Eestit. Tutvustab ühte vabalt valitud inglise keelt kõnelevat riiki ning koostab loetelu olulisematest elukeskkonda ja kultuuritraditsioone puudutavatest "keeldudest ja käskudest".	Tutvustab enamasti korrektses inglise keeles Eestit kasutades näitlikke vahendeid . Teeb põhjaliku ettekande ühest inglise keelt kõnelevast riigist.	Tutvustab ladusas inglise keeles Eestit kasutades audiovisuaalseid vahendeid. Vastab kuulajate küsimustele. Teeb põhjaliku ettekande ühest inglise keelt kõnelevast riigist pöörates tähelepanu selle riigi kommetele ja tavadele. Kasutab kõnekäande ja/või nalju, anekdoote.		

<b>Iseseisvad tööd</b>
Ettevalmistus suuliseks esitluseks. Õpimapp.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööle asumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- kirjeldab võõrkeeles tööga seonduvaid olukordi, räägib võimalikest töövõimalustest - tutvustab õpitavas võõrkeeles hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi. - analüüsib erinevaid karjääri võimalusi, arutleb erinevate töökohtade plusse ja miinuseid - valib võimalikest töökoha kandidaatidest sobivaima, põhjendab oma valikut - väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel)	Mina tööturul. 6t. Karjäär. 6t. Tööalased omadused ja oskused. 6t.	Eneseanalüüs. Lugemis/kuulamisül esanded. Rollimäng. Videoklipi arutelu. Iseseisev töö.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Kirjeldab mõne töökohaga seotud omadusi ja oskusi. Sooritab töövestluse inglise keeles.		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Intervjuu		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Tuleb toime tööalaste kohustuste kirjeldamisega. Mõistab esitatud küsimusi ja vastab neile viisakalt ja arusaadavalt. juhendi abil kirjeldab oma oskusi/isikuomadusi, mis on vajalikud valitud töökoha jaoks.	Iseseisvalt kirjeldatakse tööalaseid kohustusi. Vastab esitatud küsimustele täislausetega. Orienteerub töökohtade loetelus. toob välja ka tööülesanded. Nimetab oma sotsiaalseid ja organisatoorseid oskusi.	Saab väga hästi hakkama tööalaste kohustuste kirjeldamisega. Vastab ladsalt esitatud küsimustele; toob näiteid ja esitab ka ise küsimusi. Koostab põhjaliku kirjeldamise oma tööalaste oskuste ja isikiomaduste kohta. Oma oskusi kirjeldades toob näiteid ning põhjendusi. Kasutab pikemaid lauseid.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Kirjeldab isikuomadused ja oskused, vajalikud valitud töökoha jaoks.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud peavad olema ka kõik iseseisva töö ülesanded.
<b>Õppematerjalid</b>	English Grammar in Use Raymond Murphy, Cambridge University Press 2002 Market Leader Pre-intermediate David Cotton, David Falvey, Simon Kent, Pearson Education Limited 2009 Click On, Virginia Evans, Neil O'Sullivan, Express Publishing 2003 Enterprise 4, Virginia Evans, Jenny Dooley; Express Publishing 2002

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar, kondiiter vene õppekeel“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsioonarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
11	Matemaatika	5	Maija Prokofjev, Svetlana Brjazuzova
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava matemaatika valdkonnaga.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
90 t		40 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused</li> <li>toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid</li> <li>- Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust</li> <li>- Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks</li> <li>- Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust</li> <li>- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid</li> <li>- Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info</li> <li>- Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille</li> <li>- Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi</li> </ul>	<p>ARVUTAMINE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tehted ratsionaalarvudega, arvuhulgad</li> </ul> <p>MÕÖTÜHIKUD</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine</li> <li>- Tehted harilikke- ja kümnendmurdudega</li> <li>- Elulise sisuga tekstülesanded</li> </ul> <p>PROTSENDID</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Osa ja tervik, protsent</li> </ul>	Esitlus, ülesannete lahendamine, peastarvutamine, infootsing internetist	Eristav

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemiteid ja matemaatilisi</li> <li>- Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks</li> <li>- Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid</li> </ul>		
<b>Hindamismeetod:</b> Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio Tunnikontroll			
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid. Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Vormistab korrektselt lahenduskäigu.  Lahendab konspekti abil rutiinseid ülesandeid (mida klassis on tehtud teatud konkreetsete tehnikate harjutamiseks). Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.	Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutil. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid. Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Vormistab korrektselt lahenduskäigu.  Iseseisvalt lahendab rutiinseid ülesandeid Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.	Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutil. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus-, pindala, ruumala ja mahu ühikuid. Arvutab protsenti (osa) tervikust. Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu. Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Vormistab korrektselt lahenduskäigu.  Lahendab iseseisvalt ja loovalt mitterutiinseid ülesandeid. Vajadusel põhjendab ja hindab saadud tulemust.  Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Õpimapp teemade ja konspektidega, harjutusülesannete lahendamine			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused</li> <li>toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid</li> <li>- Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust</li> <li>- Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks</li> <li>- Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust</li> </ul>	<b>ARVUTAMINE</b> - Arvu aste. - Elulise sisuga tekstülesanded  <b>MÕÕTÜHIKUD</b> - Elulise sisuga tekstülesanded - Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine - Tehted harilikke- ja kümnendmurdudega  <b>PROTSENDID</b> - Elulise sisuga tekstülesanded	Esitlus, ülesannete lahendamine, peaarvutamine, infootsing internetist	Eristav

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid</li> <li>- Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info</li> <li>- Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille</li> <li>- Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi</li> <li>- Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi</li> <li>- Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks</li> <li>- Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid</li> </ul>			
--	--	--	--	--

**Hindamismeetod:**

Kontrolltöö  
Tunnikontroll

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Teisendab etteantud pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid. Lahendab konsekti/näidete abil elulisi tekstülesandeid. Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Teisendab tekstülesannetes mõõtühikuid vastavalt teksti sisule. Lahendab iseseisvalt elulisi sõnalisi tüüpülesandeid. Lahendab kolme tehtega elulisi protsentülesandeid (näiteks niiskusekadu, lahuse ülesanded, suuruste muutumise ülesanded). Vormistab korrektselt lahenduskäigu. Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Koostab ja lahendab elulisi mõõtühikute teisendamist nõudvaid tekstülesandeid. Teisendab tekstülesannetes mõõtühikuid vastavalt teksti sisule. Lahendab iseseisvalt ja loovalt vähemalt kolme tehtega elulisi protsentülesandeid. Vormistab korrektselt lahenduskäigu ja annab tõepärase vastuse. Vajadusel põhjendab saadud tulemust. Valib erinevate võimaluste vahel ökonoomsema lahenduskäigu. Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>

**Iseseisvad tööd**

Õpimapp teemade ja konseptidega, harjutusülesannete lahendamine

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<p>- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valeimid - Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu</p>	<p>AVALDISED. VÖRRANDID JA VÖRRATUSED - Alavaldiste lihtsustamine - Võrre. Võrdeline jaotamine. Valemite teisendamine - Võrdeline suurendamine ja vähendamine (möötkava, plaan) - Lineaarvõrrand. Ruutvõrrand - Elulise sisuga ülesanded  FUNKTSIOONID JA NENDE GRAAFIKUD.</p>	<p>Esitlus, ülesannete lahendamine, mõistekaardi koostamine, rühmatöö</p>	<p>Eristav</p>

	<p>õigsust</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks</li> <li>- Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust</li> <li>- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid</li> <li>- Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info</li> <li>- Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi</li> <li>- Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi</li> <li>- Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks</li> <li>- Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Võrdeline seos</li> <li>- Pöördvõrdeline seos</li> <li>- Graafikute lugemine</li> </ul>		
--	---	--	--	--

**Hindamismeetod:**  
Kontrolltöö  
Õpimapp/portfoolio  
Tunnikontroll

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
<p>Lihtsustab ja tegurdab hulkliikmeid kasutades korrutamise abivalemeid. Kasutab võrde põhiomadust. Lahendab ühe tundmatuga lineaar- ja ruutvõrrandeid. Lahendab lihtsamaid, sh tegelikkusest tulenevaid tekstülesandeid võrrandite abil. Loeb funktsioonide graafikuid Lahendab konspekti abil rutiinseid ülesandeid (mida klassis on tehtud teatud konkreetsete tehnikate harjutamiseks). Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Lihtsustab ja tegurdab hulkliikmeid kasutades korrutamise abivalemeid. Kasutab võrde põhiomadust. Loeb funktsioonide graafikuid Lahendab ühe tundmatuga lineaar- ja ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratuse, esitab lahendihulgad graafiliselt. Lahendab lihtsamaid, sh tegelikkusest tulenevaid tekstülesandeid võrrandite abil.</p> <p>Iseseisvalt lahendab rutiinseid ülesandeid</p> <p>Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Lihtsustab ja tegurdab hulkliikmeid kasutades korrutamise abivalemeid. Kasutab võrde põhiomadust. Loeb funktsioonide graafikuid Lahendab ühe tundmatuga lineaar- ja ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratuse, esitab lahendihulgad graafiliselt. Lahendab lihtsamaid, sh tegelikkusest tulenevaid tekstülesandeid võrrandite abil.</p> <p>Lahendab iseseisvalt ja loovalt mitterutiinseid ülesandeid. Vajadusel põhjendab ja hindab saadud tulemust.</p> <p>Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>

**Iseseisvad tööd**

Õpimapp teemade ja konspektidega, harjutusülesannete lahendamine

<b>Õpiväljund 4</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------



<p>seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid</li> <li>- Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust</li> <li>- Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks</li> <li>- Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust</li> <li>- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkanalil kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid</li> <li>- Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info</li> <li>- Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille</li> <li>- Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi</li> <li>- Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemiteid ja matemaatilisi</li> <li>- Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks</li> <li>- Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid</li> </ul>	<p>TRIGONOMEETRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pythagorase teoreem</li> <li>- Teravnurga siinus, koosinus, tangens</li> <li>- Täisnurkse kolmnurga lahendamine</li> <li>- Elulise sisuga tekstülesanded</li> </ul> <p>PLANIMEETRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tasapinnaliste geomeetriliste kujundite, (kolmnurk, ruut, ristkülik, rööpkülik, romb, trapets, korrapärase kuusnurk, ring) elemendid, übermõõdud, pindalad</li> <li>- Elulise sisuga tekstülesanded</li> </ul> <p>STEREOMEETRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Püstprisma, korrapärase püramiidi, silindri, koonuse elemendid, pindala, ruumala.</li> <li>- Elulise sisuga ülesanded,</li> </ul>	<p>Loeng-arutelu, praktiline töö, ülesannete lahendamine, paaristöö, kujundite joonestamine.</p>	<p>Eristav</p>
--	---	--	--	----------------

**Hindamismeetod:**

Kontrolltöö  
Tunnikontroll

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<p>Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada konsepti/näidete abil (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, übermõõdu ja pindala valemiteid.</p> <p>Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja lahendab valemikaardi abil etteantud andmetega kujundi pindala ja übermõõdu.</p> <p>Õpilane lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid valemikaardi abi, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust.</p>	<p>Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Õpilane lahendab ühikute teisendamist ja trigonomeetria teadmisi nõudvaid (valemikaardi abiga) planimeetriaülesandeid ja vormistab lahenduskäigu korrektselt.</p> <p>Õpilane lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust.</p> <p>Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.</p>	<p>Õpilane teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja arvutab kujundite pindala ja übermõõdu. Lahendab iseseisvalt (abimaterjale kasutamata) elulisi ülesandeid trigonomeetria-, ja planimeetria teadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust.</p> <p>Õpilane lahendab elulisi stereomeetria ülesandeid, esitab korrektselt lahenduskäigu, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust, suudab hinnata vastuse õigsust.</p>

Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.

Kõik jooksvad tööd on hinnatud positiivselt.

## Iseseisvad tööd

Õpimapp teemade ja konspektidega, harjutusülesannete lahendamine

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid</li><li>- Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust</li><li>- Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks</li><li>- Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust</li><li>- Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka Internetis leiduvaid teabeallikaid</li><li>- Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info</li><li>- Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille</li><li>- Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi</li><li>- Valib ja kasutab ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi</li><li>- Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks</li><li>- Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest sümboleid</li><li>- Teab ja kasutab matemaatilise statistika ja tõenäosusteooria elemente</li><li>- Selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenudega seotud riske</li><li>- Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid</li></ul>	<p>JOONED TASANDIL</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Punkti asukoha määramine tasandil</li><li>- Lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus</li><li>- Sirge võrrand</li><li>- Sirge joonestamine võrrandi järgi</li><li>- Lineaarfunktsioon</li></ul> <p>MAJANDUSMATEMAATIKA ELEMENDID</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Raha ja valuuta</li><li>- Liht- ja liitintress. Laen ja hoiustamine, laenu tagasimaksegraafik</li><li>- Palk ja kehtivad maksud töövõtjale ja tööandjale</li><li>- Käibemaks, hind käibemaksuga ja ilma. Hinnamuutused (soodushind, hinnatõus jt.)</li><li>- Diagrammide lugemine</li></ul> <p>TÕENÄOSUSTEooria JA STATISTIKA</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Sündmuse tõenäosus</li><li>- Statistika põhimõisted ja arvarakteristikud. Statistiline ja variatsioonrida, sagedustabel, diagrammid, keskvääratus, kaalutud keskmine, mood, mediaan, maksimaalne ning minimaalne element</li></ul>	<p>Loeng-arutelu, internetis laenu- ja liisingukalkulaatorite kasutamine, väitlus, tabelite, graafikute lugemine, diagrammide lugemine ja koostamine, infootsing.</p>	<p>Mitteeristav</p>

	- Arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta			
<b>Hindamisülesanne:</b> Pere eelarve koostamine		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Õpimapp/portfoolio Probleemsituatsiooni lahendamine		
<b>Lävend</b>				
<p>Koostab sirge võrrandi, joonestab sirge võrrandi järgi.</p> <p>Arvutab liht- ja liitintressi, hindab hoiuse tulusust ja laenu kulukust; kasutab internetis leiduvaid laenukalkulaatoreid.</p> <p>Arvutab käibemaksu, kauba hinda käibemaksuga ja ilma ning hinnamuutusi. Arvutab bruto- ja netopalka, enamkasutatavaid makse kasutades internetis leiduvaid kalkulaatoreid. Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. Selgitab laenudega seotud riske, arutleb säästmise vajalikkuse ja kiiralaenude üle.</p> <p>Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkandjal (õpik, käsiraamat, leksikon, ja muu) kui Internetis leiduvaid teabeallikaid.</p> <p>Loeb ja koostab tabeleid, jooniseid, graafikuid, diagramme õpitud materjali ulatuses. Eristab juhuslikku, kindlat ja võimatut sündmust. Arvutab sündmuse tõenäosust. Teab ja kasutab matemaatilise statistika elemente.</p> <p>Selgitab valimi ja üldkogumi mõistet ning andmete süstematiseerimise ja statistilise otsustuse usaldatavuse tähendust.</p>				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Õpimapp teemade ja konspektidega, harjutusülesannete lahendamine				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide arvestuslike tööde sooritamine vähemalt väljundi tasemel ja kõikide iseseisvate tööde esitamine. Mooduli hinne kujuneb kõikide arvestuslike hinnete aritmeetilise keskmisena.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Allar Vellmaa. Matemaatika töövihik 7.klassile. MAURUS</p> <p>Allar Veelmaa. Matemaatika töövihik. Kordamisülesanded 6.klassi tasemetööks. MAURUS</p> <p>Allar Veelmaa. Matemaatika tööraamat. Põhikooi lõpetajale. MAURUS</p> <p>T. Leego, L. Vedler, S. Vedler. Matemaatika õpik kutseõppeasutusele. Tartu, Atlex 2002.</p> <p>T. Tönso, A. Veelma. Matemaatika 10. klassile. Tallinn, Mathema 1996.</p> <p>L. Lepmann, T. Lepmann, K. Velsker. Matemaatika X klassile. Tallinn, Koolibri 1995.</p> <p>T. Tönso, A. Veelma. Matemaatika 12. klassile. Tallinn, Mathema 1996.</p>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar, kondiiter vene õppekeel“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
12	Loodusained	6	Kaido Tiits
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Õpilane on läbinud põhikooli.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane omab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava loodusaine valdkonna bioloogia, geograafia, keemia, füüsika ainetega.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
110 t	46 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, analüüsib keskkonnas toimuvaid nähtusi ning mõistab mudelite osa reaalsete objektide kirjeldamisel. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 74 iseseisev töö: 30 kokku: 104	selgitab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel kirjeldab Maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid kirjeldab Maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid kirjeldab abiootiliste tegurite toimet, organismide vahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringeid kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljenemist ja arengut ning eristab rakutüüpe iseloomustab inimese keemilist koostist ja mõistab pärandumise seaduspärasusi kirjeldab mehaanika nähtusi, kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurusid kirjeldab elektromagnetismi nähtusi, kasutades korrektseid mõisteid, füüsikalisi suurusid ja nendevahelisi seoseid iseloomustab soojusenergia muutumise viise, nähtusi, seaduspärasusi	1. Universum ja selle kujunemine (18+8) I kursus 1.1 Maakera kui süsteem (Maa teke, areng ja geoloogiline ajaskaala; Maa sfäärid) 1.2 Universumi evolutsioon (evolutsiooniteooriate põhiseisukohad; mikro- ja makroevolutsioon) 1.3 Astronoomia 1.4 Kehad ja nende mõõtmed.(18+8) I kursus Mõõtühikute süsteemid ja teisendamised (liikumine ja selle mõõtmine; taustsüsteemid; vastasmõjud; jõud, mass, energia) 2. Mikromaailm ja aine ehitus (18+8) I kursus 2.1 Aatomi ja molekuli ehitus ja mudelid (keemilised elemendid Maal; keemiline side; anaorgaanilised aineklassid; metallid, mittemetallid) 3. Organism kui tervik (18+8) I kursus 3.1 Orgaanilised ained eluslooduses (organismide keemiline koostis; biomolekulide tähtsus eluslooduses; toiduainete toiteväärtus, lisaained ning tervislikkuse seos koostisega; organismi energiavajadus) 3.2 Organismi ehitus ja talitlus (rakkude ehitus ja talitlus; organismide aine- ja energiavahetus; paljunemine ja areng; pärilikkus; inimene kui tervikorganism)	Loeng, töö teabeallikatega, rühmatöö, probleemülesannete lahendamine, ülesannete lahendamine kasutades perioodilisustabelit, reaktsioonivõrrandite koostamine ja tasakaalustamine, ülesanded massi-, ruumala ning saagise ja kadu kohta, animatsioonid, demonstratsioonkatsed, laboratoorsed tööd, isoprotsesside demonstratsioonid ja simulatsioonid, graafikute koostamine ning lugemine, esitus, loodusteaduslike	Eristav

	kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel selgitab evolutsiooni kulgu ning seostab protsesse looduses nähtavaga		mudelite kasutamine, mõistekaart	
--	--	--	----------------------------------	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Essevastustega arvestuslikud kontrolltööd. Mitteeristavalt hinnatud ülesanded/testid - evolutsiooniteooriad ja evolutsioon, kehad ja nende mõõtmed, mikromaailma ehitus, orgaanilised ained eluslooduses, organismide ehitus ja talitlus, orgaanilised aineklassid.	<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Kontrolltöö Uurimustöö
---	--

<b>Hinne 3</b>  1. Nimetab Päikesesüsteemi koostisi, Maa sfääre 2. Kirjeldab mehaanika, elektromagnetismi, valguse ja soojusfüüsika nähtusi nähtusi kasutades selleks õigesti füüsikaliste suuruste tähendusi ja mõisteid 3. Kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ja radioaktiivsust kasutades selleks õigesti füüsikaliste suuruste tähendusi ja mõisteid ja perioodilisuse tabelit 4. Kirjeldab organismide rakulist ehitust ja keemilist koostist, metabolismi, paljunemist, arengut	<b>Hinne 4</b>  1. Võrdleb Päikesesüsteemi kujunemist, selle peamisi koostisi, Maa sfääre ja toob välja sfääridevahelised seosed. 2. Oskab lahendada mehaanika, soojusõpetuse, elektromagnetismi ja astronoomiaülesandeid. 3. Oskab leida aatomi eri komponentide arvu, määrata oksüdatsiooniastet ja koostada lihtsamaid valemeid. 4. Kirjeldab organismide rakulist ehitust ja keemilist koostist, metabolismi, paljunemist, arengut ja esitab inimese vererühmade pärandumisskeemid	<b>Hinne 5</b>  1. Kirjeldab Päikesesüsteemi kujunemist, selle peamisi koostisi, Maa sfääre ja toob välja sfääridevahelised seosed ning olulisemad aineriided Maal 2. Oskab koostada ise probleemülesandeid mehaanikas, soojusõpetuses, elektromagnetismis ja astronoomias. 3. Oskab lahendada moolülesandeid ja koostada reaktsioonivõrrandeid. 4. Kirjeldab organismide rakulist ehitust ja keemilist koostist, metabolismi, paljunemist, arengut ja esitab inimese vererühmade pärandumisskeemid ning toob 1 näite sugulitelisusest pärandumisest
--	---	---

<b>Iseseisvad tööd</b>
------------------------

Enesekontrollitised - Maakera kui süsteem. Kosmoloogia test Enesekontrollitised - Evolutsioon. Enesekontrollitised - Kehad ja nende mõõtmed. Arvutusülesannete lahendamine. Enesekontroll: Aatomiehitus. Enesekontrollitised - Anorgaanilised ained ja nende ühendid. Enesekontrollitised - Mikromaailma ehitus. Enesekontrollitised - Organismide keemiline koostis ja metabolism. Uurimistöö - Rakk, organismide paljunemine ja areng, pärilikkus.
--

<b>Praktilised tööd</b>
-------------------------

Ristsõnade lahendamine, töölehtede täitmine katsete ja vaatluste põhjal.
--

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäeva elu probleemide lahendamisel Jaotus tundides:	nimetab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku	1. Keskkond ja keskkonnakaitse 9+4 (III kursus) 1.1 Majanduskeskkond (globaliseerumine ja keskkonnaprobleemid) 1.2 Elukeskkond, selle süsteemid ja kaitse (ökoloogilised tegurid sh organismide omavahelised suhted; ökosüsteemid ja selle muutused; looduskaitse- ja keskkonnakaitse nüüdisaegsed suunad ning rahvusvaheline koostöö; liikide hävimist põhjustavad tegurid ning liikide kaitse võimalused ja vajadus)	loeng, rollimäng, ajurünnak, debatt, küsimuste koostamine ja neile vastamine, rühmatöö, võrdlustabelite koostamine	Eristav

teoreetiline töö: 9 iseseisev töö: 4 kokku: 13	omavahelisi seoseid		
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpimapi koostamine/esitlus		<b>Hindamismeetod:</b> Õpimapp/portfoolio Uurimustöö	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Teab inimtegevuse osa liikide hävimises, toob välja inimese (enda) tegevuse looduskeskkonnas, bioloogilise mitmekesisuse väärtustamise ja vastutuse mitmekesisuse kaitses.	Nimetab inimtegevuse osa liikide hävimises, toob välja inimese (enda) tegevuse looduskeskkonnas, bioloogilise mitmekesisuse väärtustamise ja vastutuse mitmekesisuse kaitses koos 2 looduspiirkonna (kliimavöötme, millest 1 on parasvöõde) kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku seoste võrdlustabeli esitamisega	Analüüsib inimtegevuse osa liikide hävimises, toob välja inimese (enda) tegevuse looduskeskkonnas, bioloogilise mitmekesisuse väärtustamise ja vastutuse mitmekesisuse kaitses koos 2 looduspiirkonna (kliimavöötme, millest 1 on parasvöõde) kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku seoste võrdlustabeli esitamisega ja lisab 3 rahvusvahelise koostöö näidet Eesti kohta.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Õpimapi koostamine (õpimapp peegeldab läbitud ÕV1 ja ÕV2 teemasid; esitatu on loogilises järjekorras, varustatud korrektsete kommentaaridega; lisatud õppetegevuse käigus kogunenud materjalid; eraldi välja toodud õpimapi koostamisest saadud kogemus ja enda areng ning seos õpitava erialaga)			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimesele ja keskkonnale kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest kirjeldab teaduse ning tehnoloogia võimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja majanduse arengu tagamiseks kirjeldab oma elukoha (loodus)keskkonda, uurides ja analüüsides seal esinevaid probleeme	1. Loodusteaduste rakendusvõimalusi 18+8 (IIIkursus) 1.1 Loodusteaduste rakendumisvõimalused tehnoloogias ja majanduses (geeni- ja biotehnoloogia; transgeensed organismid; nakkushaigused ja nende vältimine; nanotehnoloogia ja kaasaegne materjaliteadus; bioenergeetika; organismi kahjustavad ained; alused, happed soolad igapäevaelus) 1.2 Tehnoloogiline ehk tehiskeskond (tehis- ja looduslikud ained)	loeng, vaatlus, laboratoorne töö, ülesannete lahendamine, võrdlustabelite koostamine, mõistekaart	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Esseevastustega arvestuslik kontrolltöö		<b>Hindamismeetod:</b> Kontrolltöö		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Teab viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalust, ravi, kasutamist	Nimetab viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalust, ravi,	Võrdleb viiruste ja bakterite levikut, nakatumisvõimalust, ravi,		

biotehnoloogias, kirjeldab keskkonnategurite rolli inimeste puuete ja haiguste tekkes.	kasutamist biotehnoloogias, kirjeldab keskkonnategurite rolli inimeste puuete ja haiguste tekkes ja toob näiteid GMO-dest	kasutamist biotehnoloogias, kirjeldab keskkonnategurite rolli inimeste puuete ja haiguste tekkes ja toob näiteid GMO-dest koos eeliste ja puuduste eristamisega
--	---	---

#### Iseseisvad tööd

Enesekontrollitest - Rakendusbioloogia - Orgaanilised ained.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 9 iseseisev töö: 4 kokku: 13	nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid ning võrdleb erinevaid eetilisi-moraalseid seisukohti ning nende usaldusväärsust lahendab loodusteaduslikke ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega ülesandele õige lahendusmodeli ning fikseerib otsitava suurused, kasutades õigesti mõõtühikute süsteeme arvutab õigesti, kontrollides saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektset	1. Erinevad loodusteaduslikud infoallikad 9+4 (IIIkursus) sh võrkeelne ja elektrooniline (riskitegurid, kriitiline hindamine; loodusteaduste ja tehnoloogia saavutuste mõju prognoosimine keskkonnale) 2. Mõõtühikute süsteemid ja teisendamised 3. Tabelid, graafikud, diagrammid- nende koostamine ja tõlgendamine	loeng, probleemülesande lahendamine, esitlus, ülesanne, test, võrdlustabelite koostamine, graafikute, diagrammide koostamine ja tõlgendamine, mõõtmistulemuste vea hindamine	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Probleemsituatsiooni lahendamise hindamine.	<b>Hindamismeetod:</b> Probleemsituatsiooni lahendamine
---	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Probleemsituatsioonile on leitud 5 erinevast infoallikast võimalikud tekkepõhjused ja on esitatud sellekohased usalduslikud andmed	Probleemsituatsioonile on leitud 5 erinevast infoallikast (sh 1 võrkeelne) võimalikud tekkepõhjused ja on esitatud sellekohased usalduslikud andmed. Lisaks on esitatud korrektset loodusteaduslikku infot kasutades võimalikud lahendamiskiivid koos toetava tabeli/grafiku/diagrammiga	Probleemsituatsioonile on leitud 5 erinevast infoallikast võimalikud tekkepõhjused ja on esitatud sellekohased usalduslikud andmed. Lisaks on esitatud korrektset loodusteaduslikku infot kasutades võimalikud lahendamiskiivid koos toetava tabeli/grafiku/ diagrammi. Juurde on veel lisatud loodusteaduste ja tehnoloogia saavutuste võimaliku mõju prognoos antud probleemsituatsioonile

#### Iseseisvad tööd

Probleemsituatsiooni lahendamiseks andmete kogumine ja nende tõlgendamine.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne kujuneb eristavalt hinnatud suulise arvestuse või esseevastustega arvestusliku kontrollitöö alusel.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine

**Õppematerjalid**

1. J.Jõgi, M.Harak, A.Kont jt. Üldmaateadus gümnaasiumile. AS Bit 2003
2. T.Sarapuu Bioloogia gümnaasiumile, 1.osa. Eesti Loodusfoto, 2003
3. H.Järvalt Bioloogia lühikursus gümnaasiumile, Avita 2003
4. T.Sarapuu, M.Viikmaa, I.Puura Bioloogia gümnaasiumile, 2.osa (Ökoloogia ja keskkonnakaitse. Evolutsioon). Eesti Loodusfoto, 2006
5. M.Viikmaa, U.Tartes Bioloogia gümnaasiumile, 2.osa (Rakendusbioloogia. Inimene), Eesti Loodusfoto 2008
6. Füüsika õpik kutsekoolidele, Enn Pärnmäe, kirjastus AS Atlex, 2002 Tartu
7. Mehaanika, Indrek Peil, Maurus, 2012
8. Üldine Keemia, H.Karik
9. Keemia õpik kutseõppeasutustele, Ene Külanurm, kirjastus ATLEX, 2003



**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar, kondiiter vene õppekeel“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
13	Sotsiaalsained	7	Annely Kallo, Alari Põlm, Niina Smirmina
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid, teeb teadlikke valikuid seonduvalt iseenda ja sotsiaalse keskkonnaga, lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest ja moraalinormidest ning toimib kõlbelse ja vastutustundliku ühiskonnaliikmena. Õpilane on Eesti Vabariigi lojaalne kodanik. Moodul on seostatud gümnaasiumi õppekava kehalise kasvatuse valdkonna, riigikaitse valikkursuse ja sotsiaalsainete valdkonna ajaloo, ühiskonnaõpetuse, inimõpetuse, inimgeograafia õppeainetega.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
124 t	58 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 iseseisev töö: 13 kokku: 39	- analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas - nimetab ja teab terviseriske ning võimalikke vigastusi, kirjeldades nende reageerimist ja ennetamise võimalusi - tegeleb teadlikult ja võimete kohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning sooritab treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi - kasutab kontekstis sotsiaalsainete põhimõisteid	Tervise õpetus 1. Kehalise aktiivsuse tähtsus ja mõju inimorganismile. 2 tundi 2. Vigastuste vältimine sportimisel, erinevate spordialade ohutusnõuded. 1 tund 3. Erinevad treeningud ja teadmised iseseisvalt sportimiseks. 3 tundi 4. Õiged koormused treenimisel. 3 tundi 5. Kooli ja lähikonna sportimisvõimalused. 4 tundi 6. Mitmekülgse arendamine spordis. 3 tundi 7. Harjutused lihaspingeteleevendamiseks. 1 tund 8. Kalorid ja tervislik toitumine. 2 tundi 9. Sõltuvusained ja nendega kaasnevad riskid. 2 tundi 10. Seksuaalkasvatuse. 2 tundi 11. Enesehinnang ja vaimne tervis. 3 tundi	1. Aktiivne loeng, arutelu, diskussioon. 2. Väitlus tervisespordi teemal. 3. Praktiline situatsioonõpe. 4. Esmaabikapi tutvustamine. 5. Õpilaselt õpilasele õpe ja treenimise juhendamine. 6. Iseseisvate treeningkavade koostamine ja treeningkavade läbitegemine. 7. Praktiliste harjutuste ettenäitamine. 8. Liikumisapp-i	Eristav

			<p>tutvustamine.  9. Liikumismängud.  10. Arvamismäng tootumiseest „Müüt või tegelikkus“.  11. Rühmatööna pakendi info analüüs (kartulikröpsud, energiajook, värvilised kommid, kokakoola, kiirnuudlid).  12. Rühmatööna ühe päeva ideaalse menüü koostamine, arvestades toidupüramiidi ja soovituslikke portsjoneid.  13. Paaristöö "Uimasti tarvitamise riski- ja kaitsefaktorid".  14. Arvamismäng narkootikumidest „Müüt või tegelikkus“.  15. Ajurünnak alkoholi tarvitamise riskidest.  16. Paaristöö "Mis on õnn?"  17. Rühmatöö „Pidu sõltuvusaineteta“.  18. Väitlus „Kanep - legaliseerida või mitte?“  19. Tubakateemaline viktoriin, hiljem arutelu.  20. Arvamismäng seksuaalkasvatusest „Müüt või tegelikkus“.  21. "Tuline tool".  22. Filmide vaatamine.  23. Näitlike õppevahendite kasutamine.  24. Paaristööna üheöö- ja paarisuhte võrdlus –plussid ja miinused.</p>	
--	--	--	--	--

**Hindamisülesanne:**

1. Õpilase elustiili kajastav toitumis- ja treeningpäevik kindla ajaperioodi kohta.
2. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“, kus on välja toodud õpilase tervisekäitumise õiged aspektid ja eksimused ning arvamus, kas ja mida peaks oma tervisekäitumises muutma.

**Hindamismeetod:**

- Rühmatöö
- Praktiline töö
- Õpimapp/portfoolio
- Suuline esitus
- Ülesanne/harjutus
- Tööleht

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Toitumis-ja treeningpäevik on koostatud kindla perioodi kohta, kuid seal puuduvad märkmed mõne päeva kohta või on need ebatäpsed, piiratud on näiteks vaid infoga „olin trennis“, täpsustamata, mida tehti ja milliseid lihasgruppe treeniti. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“ on kirjeldav, välja on toodud õiged aspektid ja eksimused, kuid oma arvamused pole põhjendatud.	Toitumis-ja treeningpäevik on koostatud kindla perioodi kohta, käsitletud on täpselt kõik päevad. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“ on võrdlev, välja on toodud õiged aspektid ja eksimused, arvamused on põhjendatud, toodud on näited.	Toitumis-ja treeningpäevik on koostatud kindla perioodi kohta, lisatud on põhjendused, miks on valitud just need toidud ja treeningud. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“ on analüüsiv, välja on toodud õiged aspektid ja eksimused, arvamused on põhjendatud, toodud on näited ja selgitused, mida ja miks antud analüüsi alusel peaks õpilane oma elus muutma.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
1. Õpilase elustiili kajastav toitumis- ja treeningpäevik kindla ajaperioodi kohta. 2. Eneseanalüüs „Minu tervisekäitumine“, kus on välja toodud õpilase tervisekäitumise õiged aspektid ja eksimused ning arvamus, kas ja mida peaks oma tervisekäitumises muutma.		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 iseseisev töö: 13 kokku: 39	- määratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid sündmused muinasajast tänapäevani, paigutades tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti - toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta - arutleb teiste rahvaste kommete, traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel	Ajalugu 1. Ajaloo periodiseerimine. 2 tundi 2. Ajalooallikad ja allikakriitika, arheoloogia ja ajaloo teadus. 2 tundi 3. Kultuuripärand, Eesti mäluasutused ja seal leiduvad ajalooallikad. 2 tundi 4. Muinasaeg Eestis ja maailmas. 2 tundi 5. Keskaeg Eestis ja maailmas. 2 tundi 6. Sõdade periood (Liivi sõda, Põhjasõda, sõjad Euroopas ja nende mõju siinsetele aladele). 2 tundi 7. Eesti erinevate riikide võimu all (Poola, Rootsi, Venemaa). 4 tundi 8. Eesti Vabariigi väljakuulutamise ja omariikluse areng. 4 tundi 9. II maailmasõda ja eestlaste erinevad saatused. 2 tundi 10. Nõukogude okupatsioon. 2 tundi 11. Taasiseseisvumine. 2 tundi	1. Eesti ajaloo ajatelje koostamine ja oluliste sündmuste määratlemine läbi diskussiooni. 2. Praktiline harjutus info otsimiseks ja erinevate infoallikate tutvustamine (nt ajaleht, ajaloo andm ebaasid)-rühmatöö 3. Teaduslike või populaarteaduslike käsitluste lugemine. 4. Arutelu kultuuripärandi ja kultuurimälestiste väärtustamise vajalikkusestarutus 5. Kodukoha ja kooli lähipiirkonna kultuurimälestiste otsimine ja tundmaõppimine kultuurimälestiste riikliku registri andmebaasi abil. 6. Seoste loomine maailma ajalooga läbi etteantud sündmuste- arutus 7. Filmide ja dokumentaalsaadete vaatamine/kuulamine- rühmatöö/tunnikontoll	Eristav

			info põhjal 8. Intervjuu läbiviimine või mälestuste kogumine. 9. Mälestuse või päevikute lugemine 10. Muuseumi- või arhiivikülastus, virtuaalne avastusretk Eestimäluasutuste varasalvedes. 11. Virgutusharjutus „Orienteeru ajaloos“. 12. Ajalooliste sündmuste lavastamine/ läbi mängimine. 13. Kontrolltöö: pöördepunktid Eesti ajaloos	
<b>Hindamisülesanne:</b> 1. Paaristööna lauamäng, näitus, etendus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. 2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena, tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole.			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Kontrolltöö Tunnikontroll Essee Ettekanne/esitlus	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
1. Paaristööna on valminud lauamäng, näitus, etendus, esitlus vms. Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. Meetodivalik pole põhjendatud, ära on toodud peamised pöördepunktid. On illustreerimata või illustreeritud mõne enamasti teemasse mitte puutuva näite/pildiga. 2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena on kirjeldav, puuduvad tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole.	1. Paaristööna on valminud lauamäng, näitus, etendus, esitlus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. Meetodivalik pole põhjendatud, ära on toodud peamised pöördepunktid ja leitud nende põhjused-miks ja mille tõttu midagi juhtus. On illustreeritud enamasti teemasse puutuvate näidete/piltidega. 2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena, tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole on üldsõnalised või selgitamata.	1. Paaristööna on valminud lauamäng, näitus, etendus, esitlus vms Eesti ajaloo kohta, mis hõlmab perioodi muinasajast tänapäevani ja kus on välja toodud Eesti ajaloo pöördepunktid. Põhjendatud on meetodivalik, ära on toodud peamised pöördepunktid ja leitud nende põhjused-miks ja mille tõttu midagi juhtus. On illustreeritud teemasse puutuvate näidete/piltidega. 2. Õpilase individuaalne logiraamat või blogi (soovitavalt elektrooniline), paaristöö tegevuste kohta, millest nähtub tema panus projekti valmimisse nii individuaalselt kui ka grupi liikmena, tema hinnangud ja põhjendused, miks on valitud just selline lähenemine Eesti ajaloole on selgitatud.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
1. Eesti ajaloo ajatelje koostamine ja oluliste sündmuste määratlemine. 2. Praktiline harjutus info otsimiseks ja erinevate infoallikate tutvustamine (nt ajaleht, ajaloo andmebaasid). 3. Seoste loomine maailma ajaloo läbi etteantud sündmuste-arutlus				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi Jaotus tundides:</p> <p>teoreetiline töö: 36</p> <p>iseseisev töö: 16</p> <p>kokku: 52</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid</li> <li>- kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid</li> <li>- analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas</li> <li>- selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs</li> <li>- kirjeldab Eesti riigikaitsestrateegiat, ülesehitust ja ressursse</li> <li>- demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördeid ja rivisammu ning kontrollib juhendamisel relva ohutust ning kustutab tulekolde</li> <li>- kasutab teabeallikaid, sh geograafilisi, poliitilisi ja topograafilisi kaarte info leidmiseks</li> <li>ja rakendamiseks, määrab enda asukohta kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti</li> </ul>	<p>Riigikaitse</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Riigikaitse taastamine Eestis taasiseseisvumise järel. 2 tundi</li> <li>2. ÜRO, NATO, ja EL asutamine ja funktsioonid täna päeval. 4 tundi</li> <li>3. Eesti riigikaitse struktuur ja juhtimine. 4 tundi</li> <li>4. Kaitsejõud. 4 tundi</li> <li>5. Ajateenistus. 4 tundi</li> <li>6. Ajateenistus, reservvägi ja asendusteenistus. 4 tundi</li> <li>6. Riigikaitse strateegia ülesehitus ja ressursid. 4 tundi</li> <li>7. Julgeolekuriskid ja hädaolukorrad. 4 tundi</li> <li>8. Kriiside tekkimine, sõja ja mässu erinevused. 4 tundi</li> <li>9. Esmaabi. 2 tundi</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kaitseressursside Ameti esindaja loeng.</li> <li>2. Kaitsepolitseilase või naiskodukaitsja loeng.</li> <li>3. Kaitseväe väeosa külastus.</li> <li>4. Väeüksuste nimede otsimine segipaisatud sõnade hulgas.</li> <li>5. Situaatioone/praaktilised harjutused (kiirabi väljakutsumine, sidumine).</li> <li>6. Kehaliste võimete testi sooritamise vastavalt kaitseväe füüsilise ettevalmistuse nõuetele ja hindamise korrale.</li> <li>7. Ajateenistuse läbinud sõprade/sugulaste/tuttavate küsitamine ja saadud informatsiooni jagamine kaasõpilastele, sh võimalusel võrdlus nõukogude perioodiga.</li> <li>8. Kaitseväe üksuste embleemide äraarvamismäng.</li> <li>9. „Siksak“ - NATO, ÜRO ja EL.</li> <li>10. Muuseumikülastus (Eesti Sõjamuuseum, KVÜÕA muuseum, Okupatsioonide muuseum).</li> <li>11. Filmide ja dokumentaalsaadete vaatamine.</li> <li>12. Praktiline relva tundmaõppimine ja riviharjutused.</li> <li>13. Ajurünnak „Lahenda hädaolukord“.</li> <li>14. Mõne konkreetse kriisi analüüs ajakirjanduse põhjal või</li> </ol>	<p>Eristav</p>

			välississioonil käinud inimese loeng.
<b>Hindamisülesanne:</b> 1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus.		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Kontrolltöö Test Arutlus Õpimapp/portfoolio Tunnikontroll	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus.	1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus põhjendused on selgitatud mõne näitega.	1. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus, põhjendused on selgitatud konkreetsete näidetega.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
1. Mõistekaart teemal “Minu õigused ja kohustused”. 2. Eneseanalüüs „Minu roll riigikaitstes“, kus on koos põhjendustega välja toodud õpilase võimalused ja kohustused seoses riigikaitsega hetkel ja tulevikus.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
hindab üldnimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas</li> <li>- analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ühiskonna arengus</li> <li>- toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitletavate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta</li> <li>- selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähenduse muutumist 20.-21. sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutumisest ajaloo vältel</li> <li>- selgitab enda õigusi ja kohustusi kodanikuna</li> <li>- orienteerub õigusaktides, kasutades erinevaid infokanaleid</li> <li>- kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid</li> <li>- analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustusest ühiskonnas</li> </ul>	Ühiskonnaõpetus 1. Ühiskonna areng ja moderniseerumine, info- ja teadmusühiskonna kujunemine. 2 tundi 2. Ühiskonnaelu reguleerivad normid ja väärtused, arengumaad ja arenenud riigid. 2 tundi 3. Maailma rassiline, rahvuslik ja religioosne mitmekesisus. 4 tundi 4. Tänapäeva Eesti ühiskonnakorraldus-valmitsemise põhimõtted: Riigikogu, Valitsus, president 4 tundi 5. Tänapäeva Eesti ühiskonnakorraldus-valmitsemise põhimõtted: maavalitsus, kohalik omavalitsus 2 tundi 6. Valitsemiskorraldus Euroopa Liidus, NATO ja ÜRO ülesehitus 4 tundi 7. Üleilmastumine, inimõigused 2 tundi 8. Kodanikuühiskond ja kodanikuvalgatus. 2 tundi 9. Eesti kodaniku õigused ja kohustused, perekonna roll ühiskonnas 2 tundi 10. Kodu ja perekonnaelu, pereliikmete õigused ja kohustused, vajadused ja väärtused. 2 tundi 11. Õpilase õigused ja kohustused lähtuvalt Eesti Vabariigi õigusaktidest. 2 tundi 12. Töötandja ja töövõtja õigused ja kohustused. 2 tundi 13. Globaliseerumise mõju majandusele, erinevate riikide rahvastiku- ja majandustrendid. 2 tundi 14. Eesti ja Euroopa rahvastiku muutumine ajas ja selle põhjused. 2 tundi 15. Tööturg, tööhõive ja tööranne, immigratsioon, ühiskonna jätkusuutlikkus. 2 tundi	Ühiskonnaõpetus 1. Heaoluühiskonna ja arengumaade näidete põhjal erinevate ühiskonna korralduste võrdluse koostamine 2. Esitluste kohta arvamuste avaldamine meetodil "Vastaruumi nurk" 3. Mäng „Ringi vahetamine“ (erinevad väited riikide kohta). 4. Kontrolltöö: riigid ja nende peamised tunnused-rassid, religioonid, riigikord. 5. Eesti ühiskonnakorralduse kaardistamine rühmatööna, tuginedes põhiseadusele ja riigiportaalis eesti.ee Eesti	Eristav

- selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs valitsemiskorralduse toimetehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel  
- selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs  
- kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust  
- tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike

Vabariigi kohta esitatud infole.  
6. Kontrolltöö: Eesti valitsemiskorraldus  
7. Riigiportaali eesti.ee külastamine ja praktiliste ülesannete lahendamine.  
8. Eesti Statistika andmebaasi rahvastiku andmete uurimine.  
9. Diskussioon või väitlus või arutus teemal „Mida teha, kui rahvastikvananeb?“  
10. Ajakirjanduses esitatud päevakajaliste sündmuste analüüs  
11. Arutelu, kuidas mõjutab Eesti majandust, kui välismaa investorid ostavad meie firmasid.  
12. Mõne suurfirma ajaloo uurimine (nt Coca-Cola) - kuidas tootmist alustati ja kuhu on valdkond tänapäeval laienenud, mida see tööhõive ja majanduse arengu mõttes kaasa on toonud-rühmatöö  
13. Mõistekaart - tänapäeva ideaalse perekonna rollid ja ülesanded  
14. mõistekaart - vanemlus ja lapse areng.  
15. paaristöö - üheöö ja paarisuhte võrdlus - plussid ja miinused  
16. rühmatöö - seksuaalsuse tähendus ja mõtteviis. Seksuaalvähemused  
17. Juhtumi analüüs Riigikohtu kaasuskonkursil pakutud juhtumite põhjal.  
18. Näidisprotsessi läbimängimine.  
19. Info otsimine Riigi Teatajast.

			20. Poliitiliste erakondade tutvustus veebikeskkondade valijakompass ja parlamendikompass kaudu. 21. Tunnikontroll-ideoloogiad ja nende esindajad Eestis.
--	--	--	--

<b>Hindamisülesanne:</b> 1. Essee Riigikohtu kaasuskonkursi juhtumi põhjal, kus kõigile kaasuse põhjendustele ning selgitustele on leitud õigusakt ja vastavad paragrahvid. 2. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“, kus on läbivalt võrdlus Eestiga, mis on meil hästi, mis võiks võrreldes uuritud riigiga paremini olla koos põhjendustega.	<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Praktiline töö Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio Tunnikontroll Essee
---	---

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1. Essee Riigikohtu kaasuskonkursi juhtumi põhjal, kus kõigile kaasuse põhjendustele ning selgitustele on leitud õigusakt ja vastavad paragrahvid, mõni paragrahv on liiga üldine või pole otseselt teemaga seotud. 2. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“, kus on läbivalt võrdlus Eestiga, mis on meil hästi, mis võiks võrreldes uuritud riigiga paremini olla koos põhjendustega. Valitud riigi kui ka Eesti puhul on välja toodud riigikord, majanduslikud näitajad, rahvastiku ja religiooni üldtunnused. Võrdlus on põhjendatud mõne näitega, teise riigi valik pole põhjendatud, mõni etteantud tunnus pole käsitletud.	1. Essee Riigikohtu kaasuskonkursi juhtumi põhjal, kus kõigile kaasuse põhjendustele ning selgitustele on leitud enamasti õige õigusakt ja vastavad paragrahvid, mõni paragrahv on liiga üldine. 2. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“, kus on läbivalt võrdlus Eestiga, mis on meil hästi, mis võiks võrreldes uuritud riigiga paremini olla koos põhjendustega. Valitud riigi kui ka Eesti puhul on välja toodud riigikord, majanduslikud näitajad, rahvastiku ja religiooni üldtunnused. Võrdlus on põhjendatud üldiste näidetega, teise riigi valik pole põhjendatud. Kõigi etteantud tunnuste kohta on leitud infot.	1. Essee Riigikohtu kaasuskonkursi juhtumi põhjal, kus kõigile kaasuse põhjendustele ning selgitustele on leitud õigusakt ja vastavad paragrahvid. 2. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“, kus on läbivalt võrdlus Eestiga, mis on meil hästi, mis võiks võrreldes uuritud riigiga paremini olla koos põhjendustega. Valitud riigi kui ka Eesti puhul on välja toodud riigikord, majanduslikud näitajad, rahvastiku ja religiooni üldtunnused. Võrdlus on põhjendatud konkreetsete näidetega. Teise riigi valik on põhjendatud. Kõigi etteantud tunnuste kohta on leitud infot, on lisatud võrdlevaid tegureid õpilaste huvist lähtuvalt.

<b>Iseseisvad tööd</b>
1. Info leidmine "Riigi Teatajast." 2. Essee Riigikohtu kaasuskonkursi juhtumi põhjal. 3. Esitlus „Mina teise ühiskonna liikmena“

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hindamine toimub kui on saavutatud kõik väljundid. Hindamisele pääsemiseks peavad olema esitatud ja sooritatud kõik jooksvad tööd ja ülesanded. Hindamisel osaleb vähemalt kaks Sotsiaalainet mooduli õpetajat. Õpilane tutvustab moodulhindamisel oma õpimappe ja esitlust ning loob seoseid Sotsiaalainete vahel, põhjendades oma valikuid ja võimalusi osaleda ühiskonnas aktiivse liikmena.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	1.S.Maailma ühiskonnageograafia gümnaasiumile, 1. osa. AS Bit 2003 3. 2.S.Maailma ühiskonnageograafia gümnaasiumile, 2.osa. AS Bit 2005 3. Maailma atlas. Eesti Entsüklopeediakirjastus 2004 4. Internet, teatmeteosed (EE kirjastus A ja O)



5. Andres Adamson "Eesti ajalugu"1999
6. Mart Laar, Lauri Vahtre "Lähiajalugu II" Avita 2007
7. Anu Toots, Katrin Olenko "Ühiskonnaõpetus, gümnaasiumiõpik" 2005
8. Sotsiaalsed [Võrguteavik] : valdkonnaraamat gümnaasiumile / koostaja: Milvi Martina Piir ; sisutoimetajad: Milvi Martina Piir (ajalugu), Maidu Varik (ühiskonnaõpetus), Katri Pern
9. Perekonnaõpetus : Inimeseõpetuse õpik gümnaasiumile / Margit Kagadze, Inger Kraav, Katrin Kullasepp
10. Riigikaitse [Võrguteavik] : gümnaasiumi valdkonnaraamat : [juhendmaterjal gümnaasiumi õpetajatele] / koostajad ja sisutoimetajad Hellar Lill, Reelika Semjonov, 2012

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar, kondiiter vene õppekeel“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
14	Kunstiained	1,5	Karen Stimmer
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab kunstilaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava kunsti valdkonna muusika, kunsti õppeainetega.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
24 t	9 t	6 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4	- võrdleb näidete alusel erinevaid kunstiliike ja muusikažanreid.	Kunstiajalugu Kujutavad kunstid: maal, graafika, skulptuur, tarbekunst, arhitektuur, disain, videokunst, kehakunst, performans. Eesti rahvakunst. Muusikaajalugu instrumentaal- ja vokaalmuusika žanrid ajalises perspektiivis nii Eesti kui maailma muusikas: gregooriuse laul ja keskaeg, polüfoonia ja renessanss, barokkooper ja oratoorium, sümfoonia ja klassitsism, rahvuslik romantism ja Eesti muusika, 20. saj erinevad muusika- ja kunstistiilid.	Arutlus - kunsti ja muusika mõisted, liigid ja nende vahelised seosed. Visuaalne vaatlus ja analüüs. Eri ajastute muusika kuulamine ja analüüsimine.	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

1. Kunstiajalugu

Õpilane määratleb kunstiliigid etteantud pildimaterjali ja kirjelduse abil.

2. Muusikaajalugu

Õpilane määratleb muusika žanrid ja perioodid esitatud muusikaliste näidete põhjal.

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö

Arutlus

Arvestustöö

**Lävend**

ARVESTATUD -

Õpilane määratleb kunstiliigid etteantud pildimaterjali ja kirjelduse abil.  
 Õpilane määratleb muusikažanrid ja perioodid muusika kuulamise seminaril.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õpilane tunneb maailma ja Eesti kunsti ning muusika olulisemaid teoseid ja oskab neid seostada ajalooa.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 kokku: 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel</li> <li>- tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid</li> <li>- uurib ja kirjeldab kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta</li> </ul>	<p>Eri ajastute kunst ja muusika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Antiikkultuur ja keskaeg: Kunsti tähendus vanadel kultuurrahvastel. Keskaegse arhitektuuri ja muusika paralleelid. Gregooriuse laul, rüütlikultuur</li> <li>- Renessanss: ajastu suundumused kunstis ja muusikas. Leonardo da Vinci, Raffael, Michelangelo. Arhitektuur- Peetri kirik Vatikanis. Polüfoonilise muusika areng.</li> <li>- Barokk: ülevaade ajastust ja selle väljendus erinevates kunstiliikides. Euroopa suured lossiansamblid, Prantsuse park. Eestis Kadrioru loss. Barokkooper, Monteverdi, Vivaldi, Bach, Händel.</li> <li>- Klassitsism: mõistuspära kunstis ja muusikas. Sümfooniažanr, Viini klassikud.</li> <li>- Romantism: tunneteajastu ja selle väljendus kunstis.</li> <li>- Impressionism: muljete aeg heliloomingus ja kujutavas kunstis.</li> <li>- 20. sajand: ajastu muutustele kohane ülikirev loomestiilide sajand (ekspressionism, naivism, juugend, neoklassitsism, modernism, postmodernism).</li> <li>- Eesti kunst ja muusika: vanem ja uuem rahvalaul, olulisemad loomeisiksused eesti kujutavas- ja helikunstis.</li> </ul>	<p>Loeng, video.</p> <p>Visuaalne vaatlus ja analüüs.</p> <p>Eri ajastute muusika kuulamine ja analüüsimine.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b>                  Hindamisülesande juures on õpilasele ette antud ajatelg, kus märksõnadega on lahti kirjeldatud kunstistiilid-ajastud.                  Õpilased asetavad etteantud kunstiteosed ajateljele. ( 10 maailmaautorit ja 10 Eesti autorit)                  Oskab liigitada muusikažanre ja heliloojaid ning nende teoseid ajastute järgi.</p>			<p><b>Hindamismeetod:</b>                  Rühmatöö                  Arvestustöö                  Tööleht</p>	
<p><b>Lävend</b></p>				
<p>ARVESTATUD                  Õpilased asetavad etteantud kunstiteosed ajateljele.                  ( 10 maailmaautorit ja 10 Eesti autorit)                  Õpilased liigitavad kuulatud muusikapalad ajastute järgi.</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane analüüsib oma suhet kultuuriga ja loominguulisust läbi vahetu kogemuse. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 5 kokku: 9	- koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost) - virtuaalse ajatelje koostamine: õppija leiab iga ajastu kohta maailmast 1 heliteose, 1 kunstiteose nii muusikast kui ka kunstist.	Kultuurilooline ajatelg ja selle koostamine.	Iseseisev töö  Seminar Virtuaalse ajatelje ettekanne: Õpilane esitleb oma tööd ja valikuid selgitades tööde žanreid ning kultuuri- ja ajaloolist tausta.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Virtuaalse ajatelje koostamine. Õppija leiab iga ajastu kohta maailmast 1 heliteose, 1 kunstiteose nii muusikast kui ka kunstist.  Koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost).			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Ettekanne/esitlus	
<b>Lävend</b>				
ARVESTATUD Korrektset vormistatud iseseisva töö esitamine ja ettekanne.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
1. Virtuaalse ajatelje koostamine: õppija leiab iga ajastu kohta maailmast 1 heliteose ja 1 kunstiteose. Õpilane vormistab korrektset teoste pealkirja, autori ja loomisaastad. Esitleb oma tööd ja valikuid selgitades sealjuures tööde žanreid ning kultuuri- ja ajaloolist tausta. 2. Koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost) asetab valitud teosed ja nende autorid "suuremasse pilti", analüüsides nende suhet vastava ajastu ja teiste autoritega.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	- kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust - mõistab ja esitleb ühte enda jaoks tähendusrikast muusika- või kunstiteost. Põhjendab oma valikut ning kirjeldab selle emotsionaalset mõju endale	Vahetu kultuurikogemus. Kontserdi või muusikaetenduse külastus. KUMU külastus Kunstinäituse külastus.	Õppekäik kultuuriasutustesse. Õppekäigu kokkuvõte: nähtu ja kuuldu analüüs kogetu põhjal. Praktiline muusika ja kunsti tunnetamine. Kogemuste vahetamine ja vestlus pildiseeria põhjal.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane analüüsib muusika ja kunstisündmuselt saadud emotsioone. Õpilasele on antud küsimustik, mis võimaldab analüüsida teoseid. Kirjeldab kogetud elamust ja selle emotsionaalset mõju. Analüüsib ja seostab nähtut ja kuuldu varasemate teadmiste pinnal.			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Arutlus Tööleht	
<b>Lävend</b>				

ARVESTATUD - korrektselt vormistatud iseseisva töö esitamine; osalemine õppekäikudel ja saadud kogemuse analüüs. Koostab kirjaliku arvustuse kuulnud kontserdist või analüüsi oma lemmikteostest.
<b>Iseseisvad tööd</b>
Kunsti- ja muusikaelamuse analüüs. Koostab kirjaliku arvustuse kuulnud kontserdist või analüüsi oma lemmikteostest.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse. Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	Kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust ja omaloomingu eelistusi.	Joone- ja värvi karakteristik. Kunstiliste väljendusvahendite lõimimine (joonistamine, maalimine ja muusika kuulamine).	Praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane väljendab ennast joonte ja värvide abil. Teemad: muusikaajalugu ja kunstiajalugu.			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Analüüs	
<b>Lävend</b>				
Õpilane väljendab ennast joonte ja värvide abil. Paneb emotsioonid paberile.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Joonistamine ja maalimine.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamisülesannete sooritamine lävendi tasemel.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://kunstiabi.weebly.com">http://kunstiabi.weebly.com</a> Loengukonspekt Maailma ja Eesti muusikaloo muusikanäited cd-lt, internetist. Muusikaajalugu antiikajast tänapäevani. M. Lord. 2009. Tallinn Öhtumaademuusikalugu I. T. Siitan. 1998. Tallinn, Avita. Öhtumaademuusikalugu III. I. Garšnek. 2004. Tallinn, Avita. <a href="http://www.emic.ee">www.emic.ee</a> "Kunstikultuuri ajalugu" 10., 11., 12. Klassile. 2003-2005. Tallinn, Kunst. "Lääne kunsti ajalugu" A. Mason. 2009. Tallinn, Varrak. "Külmetav Eesti kunstnik. 50 tähtsamat teost läbi aegade." A. Juske. 2006. Tallinn, Eesti Päevaleht. Maailma ajaloovertapostid. P. Clarke. 2007. Tallinn, Ersen.

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar, kondiiter vene õppekeel“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isikud		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
15	Vene keel ja kirjandus	6	Valeria Mõstkovski
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Omandatud põhiharidus		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Keele ja kirjanduse mooduli õpetusega taotletakse, et õpilane loeb ja õpib tundma kirjanduse teoseid, mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
108 t		48 t	
<b>Teemad ja alateemad</b>	.		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suuliselt kui ka kirjalikus suhtluses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	Eristab kõne- ja kirjakeelt; kirjutab lähtuvalt õigekirjareeglitest; kasutab kõnes ja kirjas õpitud vene kirjakeele norme; mõistab suulist ja kirjalikku teksti, nii selgesti väljendatud mõtet kui ka allteksti; koostab erinevaid suulisi ja kirjalikke tekste.	Kõnekultuur. Õige kõnelemine kui kirjakeele valdamise esimene aste. Teksti peamised karakteristikud: teema ja peamõte. Keele süsteem. Keeleteadmised. Õigekirja tundmine	Praktilised harjutused, mõistekaart, loeng, rühmatöö.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Kontrolltöö		<b>Hindamismeetod:</b> Kontrolltöö		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
hinnatakse vastavalt olemasolevale kirjalike tööde hindamise juhendile	hinnatakse vastavalt olemasolevale kirjalike tööde hindamise juhendile	hinnatakse vastavalt olemasolevale kirjalike tööde hindamise juhendile		

--	--	--	--	--

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- asutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus, põhjendab infoallika valikut - avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate - põhjendab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi - tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi.	Funktsionaalne lugemine. Arutleva teksti koostamine. Oma tekstide toimetamine. Teabeotsing. Arvamusloo, retsensiooni mõiste; teatri – ja filmikunsti erinevad väljendusvõimalused ja – vahendid võrreldes ilukirjandusega.	Juhendmaterjali lugemine, refereerimine ja kokkuvõtte kirjutamine; arutlus, rühmatöö, esitlus	Eristav

**Hindamisülesanne:**

Esitlus, väitlus

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Suudab oma arvamust avaldada ja põhjendada võimetekohaselt		

**Iseseisvad tööd**

Kirjandusteoste lugemine

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates Jaotus tundides: teoreetiline töö: 9 iseseisev töö: 4 kokku: 13	Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid; selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid.	Teksti koostamise põhimõtted. Teksti liigid. Teksti ülesehitamise põhimõtted. Kirjakeel ja kõnekeel, murdekeel ja släng.	Arutlus, kirjand	Eristav

**Hindamisülesanne:**

Kirjand

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Teksti sõnastuses on väiksemaid vajakajäämisi. Kirjutatud loetava käekirjaga, selles pole rohkem kui 15 õigekirjaviga. Sõnavara on piisav.	Tekst on kirja pandud heas keeles, loetava käekirjaga. Selles ei ole üle 6 õigekirjavea. Sõnavara on mitmekülgne.	Tekst on kirja pandud heas keeles, loetava käekirjaga ja võib sisaldada 1-2 õigekirjaviga. Sõnavara on rikkalik.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	Leiab sidumata tekstist vajaliku info ja kasutab saadud teavet eesmärgipäraselt suulises esinemises või enda loodud tekstides; koostab etteantud faktide põhjal tabeli või diagrammi.	Teabeotsing, infoallikate kriitiline hindamine ja oma infoallikate põhjendamine. Seotud ja sidumata tekstid: tabelite koostamine, nende kasutamine tekstide koostamisel. Pilttekst ja joonised.	Analüüsiv kirjutamine. Küsimuste esitamine ja/või vastamine, intervjuu. Materjalide kogumine ja süstematiseerimine. Lünktekstide täitmine/põhjenduste ja kokkuvõtte koostamine tabelite, graafikute abil. Teksti illustreerimine ja põhjenduse sõnastamine.	Eristav

**Hindamisülesanne:**

Tabelite ja diagrammide analüüs, teksti koostamine tabeli või diagrammi põhjal.

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Suudab tabelite ja diagrammide analüüsida, koostada teksti tabeli või diagrammi põhjal.		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 iseseisev töö: 2 kokku: 7	- põhjendab oma lugemiseelistusi ja -kogemusi - kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi - avaldab ja põhjendab oma arvamust - kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate - selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid	Lugejaoskused. Teadlik lugeja: tema isiklik elukogemus, põlvkondlik ja sotsiaalkultuuriline kuuluvus.	Arutus, esitus, paaristöö.	Eristav

**Hindamisülesanne:**

Arutus, ilukirjandusteksti analüüs.

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Suudab põhjendada oma lugemis-eelistusi ja –kogemusi, selgitada ja kasutada teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid, iseloomustada tegelasi ja avaldada ja põhjendada oma arvamust.		

**Iseseisvad tööd**

Kirjandusteoste lugemine.



Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 54 iseseisev töö: 24 kokku: 78	Omab ettekujutust kirjandusprotsessist ning kirjanduse tähtsamatest perioodidest; omab ettekujutust suurimate kirjanike elust ja loomingust, nende parimate teoste loomise ajaloost; teab peamisi kirjandussuundi; teab kuulsaid kirjanikke ja poeete, nende teoseid; tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi, järgib kõnes ja kirjas õpitud kirjadeelennorme.	Antiikkirjanduse ülevaade, keskaja kirjanduse ülevaade, renessanssi kirjanduse ülevaade, klassitsismi ja romantismi ülevaade (18+8 t. teisel kursusel). 19. sajandi kirjanduse ülevaade (18+8 t. kolmandal kursusel). 20. sajandi kirjandusprotsesside ülevaade (18+8 t. kolmandal kursusel).	Loeng, infootsing, rühmatöö, arutlus, esitlus.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Kontrolltöö.			<b>Hindamismeetod:</b> Kontrolltöö	
<b>Hinne 3</b>		<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
hinnatakse vastavalt olemasolevale kirjalike tööde hindamise juhendile		hinnatakse vastavalt olemasolevale kirjalike tööde hindamise juhendile	hinnatakse vastavalt olemasolevale kirjalike tööde hindamise juhendile	
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Kirjandusteoste lugemine.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul hinnatakse eristavalt. Hinne kujuneb jooksvate hinnete keskmisena
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>S.Митюрёв "Мировая литература 1,2", Koolibri, 2008  В.Г.Маранцман "Художественная литература", Просвещение, 1991  Ю.М.Лотман "Учебник по русской литературе для средней школы", Москва, 2001  С.В.Стахорский "Русская литература", Дрофа-Плюс, 2007  С.В.Стахорский "Русская культура", Дрофа-Плюс, 2006  С.Митюрёв "Русская литература второй половины XIX века", Koolibri, 2001  Е.Н.Басовская "Русская литература второй половины XIX века", Олимп, 1998  И.Н.Сухих "Русская литература для всех", Лениздад, 2013  "Русская литература XX века, 1,2", Москва, 1999  "Русская литература XX века", Koolibri, 2001  И.З.Белобровцева "Новейшая русская литература", Koolibri, 2004  Розенталь, Голуб "Орфография и пунктуация", Айрис-Пресс, 1998  Розенталь "Русский язык", Дрофа, 1999  Громов "Русский язык. Курс практической грамотности для старшеклассников", "Московский Лицей", 1996  Розенталь "Справочник по правописанию и литературной правке", Айрис-Пресс, 2013  Розенталь "Говорите и пишите по-русски правильно", Айрис-Пресс, 2007  "Сборник экзаменационных материалов по русскому языку", Лексис, 2003</p>



**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar, kondiiter vene õppekeel“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Eesti keelest erineva emakeelega õppijad		
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
16	Eesti keel teise keelena I	3	Valentina Korotkova, Tatjana Surgutskaja, Kristina Johannes
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb eesti keeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keekekasutajana. Seoses gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonna eesti keele kui teise keelena õppeainega.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
54 t	24 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
<p>Õpilane kirjeldab eesti keeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga.</p> <p>Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 18  iseseisev töö: 8  kokku: 26</p>	<p>Õpilane kasutab iseseisvalt eestikeelset põhisoõnava ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt; esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes; väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel); tutvustab iseennast ja oma sõpra/eakaaslast; koostab oma kooli lühitutvustuse, esitleb seda oma kaaslastele; põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks; hindab oma eesti keele oskuse taset; põhjendab eesti keele õppimise vajalikkust, luues seoseid eriala ja elukestva õppega; eristab eestikeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust; kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid puudusi ja ohte) ja</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tutvumine. Enesetutvustus. Grammatika: olevik, tegusõnade pööramine (2 tundi)</li> <li>2. Perekond. Sugulased. Grammatika: lihtminevik (2 tundi)</li> <li>3. Iseloomuomadused ja omadussõnad. Grammatika: omadussõnade moodustamine sufiksrite abil (4 tundi)</li> <li>4. Sõbrad ja hobid. Grammatika: omadussõnade võrdlusastmete moodustamine (2 tundi)</li> <li>5. Kehakeel ja välimus. Grammatika: ma- ja da-infinitiv. (4 tundi)</li> <li>6. Hobid. Vaba aja veetmine. Grammatika: infinitiivide käändelised vormid (2 tundi)</li> <li>7. Aktiivne ja passiivne puhkus. Puhkuse veetmise viisid Eestis. (2 tundi)</li> </ol>	<p>Õpimapp kui tööde kogu, materjali kogumine ja süstematiseerimine, mõiste- ja sõnakaardid, küsimuste esitamine ja vastamine, enesetestid, arutelu, info hankimine (lugemine, kuulamine) usaldusväärsustest allikatest ja kokkuvõtte tegemine (kirjutamine, rääkimine), analüüsiv kirjutamine, intervjuu, ristsõna koostamine.</p>	Eristav

	suhtlemist nendes keskkondades.		
<b>Hindamisülesanne:</b> Hindamisülesandena on esitatud kõik iseseisvad tööd ning demonstreeritud suulist keeleoskust tundides.		<b>Hindamismeetod:</b> Õpimapp/portfoolio	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Õpilane on esitanud kõik iseseisvad tööd ja on omandanud teemakohase sõnavara rahuldavalt (vähemalt poole nõutust).	Õpilane on esitanud kõik iseseisvad tööd. Töodes võib esineda puudujääke, mis ei takista loetu mõistmist. Õpilane on omandanud teemakohase sõnavara ning demonstreerib seda tundides, kasutades vajadusel abimaterjale.	Õpilane on esitanud kõik iseseisvad tööd tähtaegselt. Töodes võib esineda mõningaid vigu, mis ei takista loetu mõistmist. Õpilane on omandanud teemakohase sõnavara ning demonstreerib seda iseseisvalt tundides.	

#### Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamismeetodid	Hindekriteeriumid
<b>Iseseisvad tööd</b>	
Õpilane komplekteerib mooduli jooksul õpimapi, mis sisaldab nii tunnitöid kui iseseisvaid töid. Õpimapis sisalduvad iseseisvad tööd on: 1. Sugupuu/perekonna joonistamine ja kirjeldamine/jutustamine (1 tundi) 2. Essee "Mis mulle meeldib/ei meeldi minu sõbras?" (2 tundi) 3. Ettekanne vaba aja veetmise võimalustest ja hobidest. (2 tundi) 4. Ristsõna koostamine teemal "Puhkus" (1 tund) 5. Pildikirjeldus (kehakeel ja välimus) (1 tund) 6. Sõnavara õppimine ja grammatikaharjutuste lahendamine (1 tund)	
<b>Praktika</b>	
Keelepraktika sooritatakse iseseisvalt õppekavaväliselt igapäevaelus, sh Teko õpilasrestoranis ja praktikaaruande koostamisel.	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Õpilane kasutab eesti keeleoskuse arendamiseks endale sobivaid strateegiaid ja teabeallikaid, seostades keeleõpet elukestva õppega. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	Õpilane kasutab iseseisvalt eestikeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt; esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes; väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel); eristab eestikeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust.	1. Haridus ja elukestev õpe. Grammatika: Täis- ja enneminestik. (4 tundi) 2. Erinevad keeleõppestrateegiad. Juhised iseseisvaks keeleõppeks. (4 tundi) 3. Vajaliku teabe hankimine: tee küsimine ja juhatamine. Grammatika: käskiv kv (4 tundi) 4. Asukoha kirjeldamine: toimetulek võõras linnas/hotellis/õppeasutuses. (4 tundi) 5. Aastaajad ja Ilmastik. (4 tundi) 6. Loomad. Grammatika: tingiv kv. (4 tundi) 7. Tervis ja eluiga. Grammatika: umbisikuline tegumood. (4 tundi) 8. Tervislik toitumine. Grammatika kordamine. (4 tundi) 9. Grammatika ja teemade kordamine. Arvestus. 10. Õpimapi esitlemine (2 tundi)	Õpimapp kui tööde kogu, materjali kogumine ja süstematiseerimine, mõiste- ja sõnakaardid, küsimuste esitamine ja vastamine, enesetestid, arutelu, info hankimine (lugemine, kuulamine) usaldusväärsust allikatest ja kokkuvõtte tegemine (kirjutamine, rääkimine), analüüsiv kirjutamine, intervjuu.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane komplekteerib mooduli lõpuks õpimapi ning osaleb mooduli lõpu vestlusel, kus esitleb õpimappi kaasõpilastele ning vastab teemakohastele küsimustele.			<b>Hindamismeetod:</b> Õpimapp/portfoolio	

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpilane on komplekteerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele.	Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi, kuid vormistuses esineb mõnigaid puudusi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.	Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Õpilane jätkab õpimapi komplekteerimist, lisades sinna nii tunnitöid kui iseseisvaid töid, samuti muid tunniväliseid, kuid teemakohaseid materjale, sh varasemate aastate riigieksamite abimaterjale, õpetaja antud materjale. Kohustuslikud iseseisvad tööd on: 1. Kiri sõbrale "Õpin uues koolis" (haridus ja (keele)õppestrateegiad) (2 tundi) 2. Töö ilma-teemalise tekstiga, kasutades IKT vahendeid (Ilm.ee, Ilmateenus.ee) (2 tundi) 3. Essee "Lemmikaastaaeg ja loodus sellel ajal" (2 tundi) 4. Power Point esitlus vabalt valitud loomast " (2 tundi) 5. Sõnavara omandamine ja grammatikaharjutuste lahendamine. (4 tundi) 6. Toitumisharjumuste analüüs (2 tundi) 7. Õpimapi komplekteerimine - vormistamine, struktureerimine ja esitluskõne ettevalmistamine.		
<b>Praktika</b>		
Keelepraktika sooritatakse iseseisvalt õppekavaväliselt igapäevaelus, sh Teko õpilasrestoranis ja praktikaaruande koostamisel.		

#### Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamiseetodid	Hindekriteeriumid
Õpilane komplekteerib mooduli lõpuks õpimapi ning osaleb mooduli lõpu vestlusel, kus esitleb õpimappi kaasõpilastele ning vastab teemakohastele küsimustele.	<p>Eristav hindamine</p> <p>Hinne 3:</p> <p>Hinne 4:</p> <p>Õpilane on alustanud õpimapi komplekteerimist, kuid vormistuses esineb mõnigaid puudusi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunnitööd ja iseseisvad tööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.</p> <p>Hinne 5:</p> <p>Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.</p>
<b>Lõimitud teemad</b>	Kõik Eesti keel teise keelena (I, II, III) moodulid on omavahel seotud ja toetavad B2-taseme riigieksamiks valmistumist.
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpilane demonstreerib õpimappi (kirjalik töö) ja selle sisu (verbaalne keelekasutus).
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Aino Siirak, Anneli Juhkama "Kõnele ja kirjuta õigesti", Koolibri 2007.</p> <p>Mare Kitsnik "Koka ja kelneri erialane eesti keel" õppekomplekt, MEIS 2009.</p> <p>Mare Kitsnik "Avatud ukseid. Eesti keele õppekomplekt kesk- ja kõrgtasemele", TEA Kirjastus, 2006.</p> <p>Roman Kallas "Kõik on korras!", J.Sarapuu Kirjastus 2001.</p>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar, kondiiter vene õppekeel“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
17	Soome keel	3	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Erialane kutseharidus		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija on omandanud iseseisva keelekasutaja väljendusoskusi ja sõnavara ning oskab neid kasutades kliente teenindada ning töötajaid juhendada		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
54 t		24 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab erialast soome keelt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• saab aru lihtsatest erialastest tekstidest.</li> <li>• oskab leida ja mõista teavet igapäevatekstides.</li> <li>• saab aru teksti üldisest arutluskäigust</li> <li>• saab aru erialastest lausete mõttest</li> <li>• jälgib pikema mõttevahetuse põhipunkte selge häälduse korral</li> <li>• mõistab lihtsas sõnastuses erialast faktiteavet</li> <li>• jälgib erialast loengut lihtsas kõnes ning ülesehituses</li> <li>• mõistab ringhäälingus levivat erialast materjali</li> </ul>	Erialane terminoloogia, tooraine, töövahendid ja seadmed	loeng, diskussioon, kriitilised juhtumid, erinevate juhtumite uurimine, praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Kontrolltöö Test Analüüs				
<b>Lävend</b>				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
räägib erialast soome keelt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjutab CV ja teeb suulise ettekande</li> <li>• kirjeldab erialaste sündmuste olulisemaid üksikasju</li> <li>• kirjeldab erialaseid arenemisvõimalusi</li> <li>• kirjeldab erialase teksti sisu, koostab retsepte</li> <li>• nõustab kliente ja võtab vastu tellimusi</li> </ul>	Erialase CV koostamine ja tööintervjuuks valmistumine ; retseptide koostamine Tellimuste vastuvõtmine ja klientide nõustamine	loeng, diskussioon, kriitilised juhtumid, erinevate juhtumite uurimine, praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Analüüs Probleemsituatsiooni lahendamine				
<b>Lävend</b>				

<b>Hindamisülesanne</b>	Praktiline töö: õpiväljundeid arvestades 1. viia läbi tööintervjuu 2. lähteülesande järgi teha retsept tellitud tootele 3. Võtta vastu tellimus soome keeles kõnelevalt kliendilt ja nõustada teda tordi valikul
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Praktiline töö: õpiväljundeid arvestades 1. viia läbi tööintervjuu 2. lähteülesande järgi teha retsept tellitud tootele 3. Võtta vastu tellimus soome keeles kõnelevalt kliendilt ja nõustada teda tordi valikul
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Õpetaja poolt koostatud materjalid pagar-kondiitri sõnavara, grammatika, harjutused, retseptid. Internetist: <a href="http://www.yle.fi/supisuomea">www.yle.fi/supisuomea</a> , <a href="http://www.readystudygo-project.net">www.readystudygo-project.net</a> , <a href="http://www.iloleipuri.com">www.iloleipuri.com</a> , <a href="http://www.mtv3.fi/ruoka">www.mtv3.fi/ruoka</a> . Klassis kasutamiseks õpik "Hyvä, parempi, paras"

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar, kondiiter vene õppekeel“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
18	Eriala toetav arvutiõpetus	2	Kaido Tiits, Ants Viljus
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija kasutab elementaartasemel arvutit, hallates enda faile ja emaile ja vormistades arvutil kirjalikke töid vastavalt TEKO kirjalike tööde vormistamise juhendile.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
36 t	16 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
omandab elementaaroskused arvuti kasutamisel järgides arvutietikat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	- teab arvutikasutuse elementaarseid põhimõistest - haldab arvutis oma faile ning oskab neid kopeerida, teisaldada ja kustutada - tunneb arvutietikat ja käitub sellele vastavalt	Arvutikasutuse põhitõed Failihaldus Arvutietika Veebi kasutamine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutiga.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane kopeerib vastavalt juhendile enda faile, salvestab neid arvutisse, leiab neid üles ja kustutab faile. Veebi kasutamine vastavalt ülesandele.			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Ülesanne/harjutus	
<b>Lävend</b>				
Õpilane kopeerib vastavalt juhendile enda faile, salvestab neid arvutisse, leiab neid üles ja kustutab faile, kuid teeb mõned vead, millele juhib õpetaja tähelepanu. Peale õpetaja tähelepanu juhtimist parandab vead. Esitab nõuetekohase iseseisva töö.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Töölehe täitmine vastavalt juhendile ja selle laadimine ja/või saatmine korrektse emailiga.				



Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab baastasemel tekstitöötlus- ja tabelitöötlusprogramme Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>- loob tekstitöötlusprogrammis uue dokumendi, muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades teksti ning salvestades uue dokumendi vastavalt juhendil</li> <li>- kujundab teksti tekstitöötlusprogrammis vastavalt TEKO tööde koostamise juhendile</li> <li>- sisestab tekstitöötlusprogrammis dokumendile pilte, tabeleid ja objekte ja viitab nendele vastavalt TEKO tööde koostamise juhendile</li> <li>- loob tabelitöötlusprogrammis uue dokumendi, muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades ridadel ja veergudes andmeid ning salvestades uue dokumendi vastavalt juhendile</li> <li>- sisestab tabelitöötlusprogrammi erialaseid tabeleid, kasutades valemeid ja joonistades koostatud tabeli põhjal diagramme</li> <li>- kopeerib tabelitöötlusprogrammist tabeleid ja diagramme tekstitöötlusprogrammi</li> <li>- prindib dokumendi paber kandjale vastavalt etteantud juhendile</li> </ul>	Tekstitöötlus Tabelitöötlus Printimine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutiga.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Etteantud teemal ja vastavalt nõuetele wordis ja excelis tööde esitamine.		<b>Hindamismeetod:</b> Ülesanne/harjutus		
<b>Lävend</b>				
Õpilane koostab nõuetekohase iseseisva töö.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Etteantud teemal vastavalt nõuetele wordis ja excelis tööde esitamine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vormistab arvutil esitluse ja esitleb seda Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- loob esitlusprogrammis uue dokumendi, muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades andmeid ning salvestades uue esitluse vastavalt juhendile</li> <li>- lisab esitlusesse erinevaid pilte ja objekte</li> <li>- valib esitlusele erinevaid taustu ja lisab erinevaid animatsioone ja kasutab slaidiseansi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- esitlusprogrammis uue dokumendi loomine</li> <li>- esitluse erinevate piltide ja objektide lisamine</li> <li>- esitlusele taustade lisamine</li> </ul>	Interaktiivne loeng, iseseisev töö	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Esitleb oma esitlust kogu rühmale.	<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Ettekanne/esitlus
<b>Lävend</b>	
Koostab PowerPoint programmis esitluse, esitleb enda esitlust kasutades riistvara võimalusi.	
<b>Iseseisvad tööd</b>	
Loob esitlusprogrammis vastavalt juhendile esitluse.	

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab veebi suhtlemisel ja leiab eriala puudutavat materjali veebist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	- navigeerib veebis otsides vastavalt juhendile veebist erialast materjali, kopeerib selle tekstitöötlusprogrammi või esitlusprogrammi ja viitab sellele vastavalt TEKO tööde koostamise juhendile - kasutab elektronposti ja haldab postkasti.	- navigeerimine ja kopeerimine veebis - elektronposti haldamine.	Rühmatöö, avastusõpe.	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Ülesanne/harjutus				
<b>Lävend</b>				
Õpilane kopeerib vastavalt juhendile enda faile, salvestab neid arvutisse, leiab neid üles ja kustutab faile, kuid teeb mõned vead, millele juhib õpetaja tähelepanu. Peale õpetaja tähelepanu juhtimist parandab vead. Esitab nõuetekohase iseseisva töö.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Õppematerjali otsimine ja korrektse emaili saatmine.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõtte hinne kujuneb kõigi hindamisülesannete ja iseseisvate tööde täitmise tulemusel.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	TEKO kirjalike tööde vormistamise juhend www.metshein.com <a href="http://office.microsoft.com/et-ee/word">http://office.microsoft.com/et-ee/word</a> <a href="http://office.microsoft.com/et-ee/excel">http://office.microsoft.com/et-ee/excel</a> <a href="http://office.microsoft.com/et-ee/products/?CTT=97">http://office.microsoft.com/et-ee/products/?CTT=97</a>

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar, kondiiter vene õppekeel“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	vene emakeelega õpilased		
<b>Õppevorm</b>	statsioonarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
19	Eesti keel teise keelena II	5	Valentina Korotkova, Kristina Johannes
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Mooduli Eesti keel teise keelena I õpiväljundid peavad olema saavutatud.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb eesti keeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keekekasutajana. Seoses gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonna eesti keele kui teise keelena õppeainega.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
90 t	40 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
õpilane mõistab Eesti elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega suhtlemisel. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 72 iseseisev töö: 32 kokku: 104	Õpilane kasutab iseseisvalt grammatiliselt üsna õiget eestikeelset põhisonavara vestluskäitumise ja etiketti teemal tuttavas olukorras; esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti elukeskkonna ja tarbimistemadel; väljendab enda emotsioone, muljeid viimasest reisikogemusest nii suuliselt kui kirjalikult (B1.2 tasemel); kasutab eestikeelseid teabeallikaid reisimise, vaatamisväärsuste ja kultuurisündmuste otsimiseks, hinnates allikate usaldusväärsust; kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades; võrdleb emakeele maa ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme; arvestab suhtlemisel eestlaste kultuurilise eripäraga; tutvustab (oma eakaaslastele välismaal)	Kultuuridevahelised erinevused. Vestluskäitumine ja etikett. Peretraditsiooni eesti, vene jm rahvuste kultuurikontekstis. Erinevad tähtpäevad ja nende tähistamine, sh rahvakalendri tähtpäevad. Riipühad. Eesti muuseumid, teatrid. Lühike kultuurilugu: tuntumad kultuuritegelased ja nende tähtsus Eesti ajaloos. Vaatamisväärsused kodulinna ja Eestis. Lühiülevaade Eesti geograafiast: jõed, järved, kõrgustikud, linnad, maakonnad (haldusjaotus). Reisimine ja turism. Elukeskkond ja tarbimine. Keskkonnaprobleemid Eestis ja keskkonnasõbralik käitumine. Säätav eluviis ja taaskasutus.	Õpimapp kui tööde kogu, materjali kogumine ja süstematiseerimine, mõiste- ja sõnakaardid, küsimuste esitamine ja vastamine, enesetestid, arutelu, info hankimine (lugemine, kuulamine) usaldusväärsustest allikatest ja kokkuvõtte tegemine (kirjutamine, rääkimine), analüüsiv kirjutamine, intervjuu.	Eristav

Eestit, soovitades külastada mõnda sihtkohta.

**Hindamisülesanne:**

Õpilane komplekteerib mooduli lõpuks õpimapi ning osaleb mooduli lõpu vestlusel, kus esitleb õpimappi kaasõpilastele ning vastab teemakohastele küsimustele.

**Hindamismeetod:**

Õpimapp/portfoolio

**Hinne 3**

Õpilane on komplekteerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele.

**Hinne 4**

Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi, kuid vormistuses esineb mõningaid puudusi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.

**Hinne 5**

Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.

**Iseseisvad tööd**

Õpilane jätkab süsteemselt õpimapi komplekteerimist. Õpimapp sisaldab nii tunnitöid kui iseseisvaid töid, sh täidetud ja analüüsitud riigeksami teste.

**Praktika**

Keelepraktika sooritatakse iseseisvalt õppekavaväliselt igapäevaelus.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane ; koostab tööleasumiseks vajalikud eestikeelsed taotlusdokumendid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	kasutab iseseisvalt grammatiliselt üsna õiget eestikeelset põhisonavara CV, Europassi, kaaskirja jm asjakohase dokumentatsiooni koostamisel ning tööintervjuul; esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti eriala valikul ja karjääriplaneerimisel; väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1.2 tasemel); põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks ning ; hindab oma eesti keele oskuse taset konkureerimisel tööturul, võrreldes oma keeleoskuse taset töökuulutusleitud leitudvate nõudmistega; põhjendab eesti keele õppimise vajalikkust, luues seoseid eriala ja elukestva õppega; eristab eestikeelseid teabeallikaid (CV Keskus, Cv-online, Töötukassa jt) tööturule sisemiseks info otsimiseks ning hindab nende usaldusväärsust; kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab nt blogi pidamiseks (nende eeliseid puudusi ja	Dokumentide koostamine (CV/Europass, kaaskiri, jm). Tööintervjuu. Enesetutvustus, sh erialase töökogemuse tutvustamine. Praktika, sh välispraktikal viibimise eelised. Õppimine ja haridus. Elukestev õpe. Noored ja karjäär. Võõrkeele õppimine. Tulevikuplaanid.	Õpimapp kui tööde kogu, materjali kogumine ja süstematiseerimine, mõiste- ja sõnakaardid, küsimuste esitamine ja vastamine, enesetestid, arutelu, info hankimine (lugemine, kuulamine) usaldusväärsustest allikatest ja kokkuvõtte tegemine (kirjutamine, rääkimine), analüüsiv kirjutamine, intervjuu.	Eristav

	ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades; arvestab suhtlemisel nt foorumites ja Blogi pidamisel eestlaste kultuurilise eripäraga; kirjeldab eesti keeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles; tutvustab eesti keeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi;		
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane komplekteerib mooduli lõpuks õpimapi ning osaleb mooduli lõpu vestlusel, kus esitleb õpimappi kaasõpilastele ning vastab teemakohastele küsimustele.		<b>Hindamismeetod:</b> Õpimapp/portfoolio	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Õpilane on komplekteerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele.	Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi, kuid vormistuses esineb mõnigaid puudusi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.	Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Õpilane komplekteerib mooduli jooksul õpimapi, mis sisaldab nii tunnitöid kui iseseisvaid töid.			
<b>Praktika</b>			
Keelepraktika sooritatakse iseseisvalt õppekavaväliselt igapäevaelus.			

#### Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamismeetodid	Hindekriteeriumid
<b>Lõimitud teemad</b>	Kõik Eesti keel teise keelena (I, II, III) moodulid on omavahel seotud ja toetavad B2-taseme riigieksamiks valmistumist.
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpilane demonstreerib õpimappi (kirjalik töö) ja selle sisu (verbaalne keelekasutus).
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Aino Siirak, Anneli Juhkama "Kõnele ja kirjuta õigesti", Koolibri 2007. Mare Kitsnik "Koka ja kelneri erialane eesti keel" õppekomplekt, MEIS 2009. Mare Kitsnik "Avatud ukсед. Eesti keele õppekomplekt kesk- ja kõrgtasemele", TEA Kirjastus, 2006. Roman Kallas "Kõik on korras!", J.Sarapuu Kirjastus 2001.

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar, kondiiter vene õppekeel“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Eesti keelest erineva emakeelega õppija		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
20	Eesti keel teise keelena III	5	Valentina Korotkova, Kristina Johannes
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Moodulite Eesti keel teise keelena I ja Eesti keel teise keelena II õpiväljundid peavad olema saavutatud.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb eesti keeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana. Seoses gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonna eesti keele kui teise keelena õppeainega.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
90 t	40 t		

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
Õpilane suhtleb õpitavas eesti keeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitades ja kaitstes erinevates mõttevahetustes/ suhtlussituatsioonides oma seisukohti. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 90 iseseisev töö: 40 kokku: 130	Õpilane kasutab iseseisvalt eestikeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt; esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes; väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1.2/B2.1 tasemel); hindab oma eesti keele oskuse taset; eristab eestikeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust.	EN Keeleõppe Raamdokumendi enesehindamise skaala. Riigieksami ja B2-taseme eesti keele eksamite tutvustamine, sh võrdlemine. Leiutised. Kodumasinad ja -elektroonika. Transport ja liiklus. Meedia, ajakirjandus, sotsiaalsuhtlus. Riik ja ühiskond. Inimene ja ühiskond. Riik ja selle tugistruktuurid. Riigieelarve. Pangandus ja panga teenused. Kaubandus ja tarbijakaitse. Turvalisus ja heaolu. Naabrivalve. Linnaelu ja maaelu eelised ja puudused. Eluasemekuulutus internetiportaalis.	Õpimapp kui tööde kogu, materjali kogumine ja süstematiseerimine, mõiste- ja sõnakaardid, küsimuste esitamine ja vastamine, enesetestid, arutelu, info hankimine (lugemine, kuulamine) usaldusväärsustest allikatest ja kokkuvõtte tegemine (kirjutamine, rääkimine), analüüsiv kirjutamine, intervjuu.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane komplekteerib mooduli lõpuks õpimapi ning osaleb mooduli lõpu vestlusel, kus esitleb õpimappi kaasõpilastele ning vastab teemakohastele küsimustele. Õpimapp sisaldab mh vähemalt 2 läbilahendatud riigieksami näidist täies mahus koos lühianalüüsiga oma tugevustest ja nõrkustest eesti keele kasutamisel.			<b>Hindamismeetod:</b> Õpimapp/portfoolio	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>		<b>Hinne 5</b>	
Õpilane on komplekteerinud õpimapi. Õpimapis kajastuvad peaaegu	Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi, kuid		Õpilane on komplekteerinud ja struktureerinud õpimapi. Õpimapis	

kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele.	vormistuses esineb mõnigaid puudusi. Õpimapis kajastuvad peaaegu kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.	kajastuvad kõik mooduli alguses kokkulepitud tunni- ja kodutööd. Õpilane esitleb õpimappi, vastab teemakohastele küsimustele ning esitab ise kaasõpilastele teemakohaseid küsimusi.
--	---	---

**Iseseisvad tööd**

Õpilane jätkab õpimapi süsteemset komplekteerimist. Õpimapp sisaldab nii tunnitöid kui iseseisvaid töid. Õpimapis sisalduvad iseseisvad tööd on: suhtluskeskkondade kaardistus - eelised ja puudused; enesetutvustus, sh iseloomustus, teemakohane väide ja essee (vt varasemaid riigieksami materjale)

**Praktika**

Keelepraktika sooritatakse iseseisvalt õppekavaväliselt igapäevaelus.

<b>Lõimitud teemad</b>	Kõik Eesti keel teise keelena (I, II, III) moodulid on omavahel seotud ja toetavad B2-taseme riigieksamiks valmistumist.
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpilane demonstreerib õpimappi (kirjalik töö) ja selle sisu (verbaalne keelekasutus).
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Aino Siirak, Anneli Juhkama "Kõnele ja kirjuta õigesti", Koolibri 2007. Mare Kitsnik "Koka ja kelneri erialane eesti keel" õppekomplekt, MEIS 2009. Mare Kitsnik "Avatud ukсед. Eesti keele õppekomplekt kesk- ja kõrgtasemele", TEA Kirjastus, 2006. Roman Kallas "Kõik on korras!", J.Sarapuu Kirjastus 2001.

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar, kondiiter vene õppekeel“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
21	Kutsealane inglise keel	3	Roman Fokin
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Õppur on omandanud inglise keele grammatika ja sõnavara ulatuses, mis vastab Euroopa Nõukogu keeleoskustasemele A2		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpilane mõistab keerukat erialast mõttevahetust, suhtleb ladusalt inglise keelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, koostab selget ja üksikasjalikku erialast teksti, edastab oma erialases töös toitlustus- ja majutusettevõttega seotud suulist ja kirjalikku infot.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
54 t	24 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- loeb keerukat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele - koostab erialase teksti, kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt - edastab kirjalikku infot, sh elektrooniliselt, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid - koostab juhendi alusel enda CV ja kaaskirja	Sissejuhatus moodulisse. Töö majutus- ja toitlustusalal. Hotelliäri ja kultuuride ristumine. Erialase teksti analüüs. Ametlik kirjavahetus. Minu karjäär.	Iseseisev töö tekstiga Arutlus Intervjuu Rühmatöö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Erialane tekst Töövestlus Kinnituskiri CV ja kaaskiri			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Analüüs Intervjuu	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane mõistab erialase teksti sisu kuid keerukama teksti juures vajab abi. Mõistab erialast terminoloogiat. Koostab lihtsamaid korrektseid ametialaseid kirju. Saab hakkama töövestlusega ning CV koostamisega.	Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu ja arutleb selle üle toetudes ette antud küsimustele. Mõistab hästi erialast terminoloogiat. Koostab korrektseid ametialaseid kirju. Tuleb hästi toime töövestlusel kasutades selgitavaid näiteid. Koostab põhjaliku Europassi CV .	Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu, väljendab oma arvamust loetust ning teeb kokkuvõtte olulisemast. Mõistab ja kasutab ladusalt erialast terminoloogiat. Koostab keerukaid sobivas stiilis ametialaseid kirju. Töövestluse keelekasutus on ladus; pakub näiteid ning esitab küsimusi. Koostab		



põhjaliku Europassi CV kasutades pikemaid lauseid ning illustreerivad näiteid.

### Iseseisvad tööd

Majutus-toitlustusasutuse ja pakutavate teenuste kirjalik tutvustus. Kinnituskirja koostamine. Kaaskirja ja Europassi CV koostamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vestleb ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- suhtleb vabalt küllastajatega erinevates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendiga suhtlemisel oma mõtteid ladusalt - informeerib juhendamisel küllastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest - suhtleb juhendi alusel küllastajatega suuliselt, sh telefoni teel, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid - juhatab kliendile teed majutus-toitlustusettevõtte erinevatesse ruumidesse, kasutades ettevõtte ruumiplaani.	Toitlustus ja muud pakutavad teenused. Päringud. Ametlik telefonisuhtlus. Tee juhatamine majutus-toitlustusettevõttes.	Vestlus. Paaristöö. Rühmatöö. Rollimäng.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Rollimäng			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Suuline esitus	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane vestleb küllastajatega abivalmilt ja arusaadavalt igapäevastes tööalastes situatsioonides	Õpilane vestleb küllastajatega igapäevastes tööalastes situatsioonides viisakalt, abivalmilt ja ladusalt	Õpilane vestleb küllastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Tutvub suulisele esitlusele esitatavate nõuetega. Koostab põhjaliku esitluse konkreetse majutusasutuse ning pakutavate teenuste kohta				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- nimetab korrektsete inglise keelsete terminitega toite - loetleb etteantud menüü alusel lõuna- ja õhtusöögi menüü roagrupid ja joogid - nimetab etteantud menüü alusel, korrektsete inglise keelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lauanõud ja serveerimisvahendid - teenindab juhendi alusel küllastajaid toitlustusteeninduse olukorras inglise keeles arvestades nende eripära ja viisaka	Toitlustamine. Lauanõud ja serveerimisvahendid. Hommikusöök hotellis. Menüü. Restoranis teenindamine. Eritoitumisvajadused.	Loeng. Väitlus. Rühmatöö. Rollimäng. Vestlus.	Eristav

	suhtlemise reegleid - tutvustab juhendi ja etteantud menüü alusel kliendile pakutava toidu koostist ja valmistusviise - nimetab eritoitumise liigid ja toob etteantud menüü alusel näiteid neile sobivatest roogadest - arveldab küllastajaga nii sularahas kui ka makseterminali kasutades			
--	--	--	--	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Rollimäng - kelner/ettekandja (laua eelkatmisest arve tasumiseni) Rühmatöö - eritoitumisvajadused	<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Praktiline töö
--	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Teenindab abivalmilt inglise keelset menüüd kasutades küllastajaid majutusasutuse restoranis. Oskab anda soovitusi ja selgitusi menüüs olevate roogade kohta.	Teenindab viisakalt ja abivalmilt korrektset inglise keelt kasutades küllastajaid majutusasutuse restoranis. Selgitab piisava põhjalikkusega menüüs olevate roogade koostist ning tuleb hästi toime eritoitumisvajadustega klientidega.	Teenindab viisakalt ja abivalmilt ladusalt teenindusalast inglise keelt kasutades küllastajaid majutusasutuse restoranis. Selgitab põhjalikult menüüs olevate roogade koostist ning tuleb edukalt toime eritoitumisvajadustega klientidega.

<b>Iseseisvad tööd</b>
Koostab menüü eesti rahvustoitudest. Loeb ja tõlgib erialase teksti laiemalt levinud eritoitumisvajadustest; koostab kokkuvõtte

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud peavad olema ka kõik iseseisva töö ülesanded
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Be My Guest Francis O'Hara, Cambridge University Press 2008 English Grammar in Use Raymond Murphy, Cambridge University Press 2002 Welcome Leo Jones Cambridge University Press 2008

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar, kondiiter vene õppekeel“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
22	Kehaline arendus	3	Alari Põlm
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse õppija füüsilise koormuse taluvuse ja tervist toetavate harjutuste praktiseerimist toetamiseks ergonoomilisi võtteid abipagari töös		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	
54 t		24 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
osaleb aktiivselt erinevates mängudes, teades oma rolli meeskonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	1. Mängib korvpalli kasutades erinevaid tehnilisi võtteid (püüdmisega, põrgatamisega). 2. Mängib võrkpalli kasutades erinevaid tehnilisi võtteid (veeretamisega, püüdmisega, viskamisega) 3. Mängib jalgpalli kasutades erinevaid tehnilisi võtteid (palli vedamine, jala siseküljega löök, täpsuslööök) 4. Mängib liikumismänge (kullimänge) aktiivselt, näidates üles initsiatiivi 5. Oskab iseseisvalt ja koos kaaslastega mängida ohutult erinevaid sportmänge (sulgpall, ringo, polo, saalihoki, indiaca)	Liikumismängud erinevates variatsioonides: Juurdeviivad lihtsustatud reeglitega mängud sportmängudega tegelemiseks. (4t.) korvpall (püüdmisega, põrgatamisega). (4t.) võrkpall(veeretamisega, püüdmisega). viskamisega). Jalgpall (4t.) Erinevad liikumis- ja kullimängud (osavus, koordineatsioon, strateegia arendamine, koostöö oskus, meeskonnatöö). (8t.) Indiaca, saalihoki, polo, ringo, sulgpall (6t.)	arutelu, meeskonnamängud, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsoon, loovtöö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> visuaalne vaatlus, praktiline tegevus, esitus			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Ettekanne/esitus	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		

**Iseseisvad tööd**

Otsida iseseisvalt IKT vahendeid kasutades matejali: 3 liikumismängu saalis mängimiseks. (2t.) 3 liikumistegevust õues tegutsemiseks. (2t.) Leida 10 liikumisviisi palliga. (2t.) Leida 10 tuntud sportmängudega tegelevat sportlast. (2t.)

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käsitseb erinevaid sportmängude vahendeid õigesti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	6. Tunneb ja teeb vahet erinevatel sportmängude pallidel ja vahenditel (korpball, jalgpall, võrkpall, sulgpall, saalihoki pall, saalihokikepp, polo pall, polo kepp, indiaa pall, ringo rõngas) 7. Kasutab heaperemehelikult kooli spordivahendeid ja –inventari.	Liikumismängud erinevates variatsioonides: Juurdeviivad lihtsustatud reeglitega mängud sportmängudega tegelemiseks. korpball (püüdmisega, põrgatamisega). võrkpall(veeretamisega, püüdmisega). (2.) viskamisega). Jalgpall Erinevad liikumis- ja kullimängud (osavus, koordinatsioon, strateegia arendamine, koostöö oskus, meeskonnatöö). Indiaca, saalihoki, polo, ringo, sulgpall	arutelu, meeskonnamängud, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsoon, loovtöö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> visuaalne vaatlus, praktiline tegevus, esitlus			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Ettekanne/esitlus	
<b>Hinne 3</b>		<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
on omandanud õiged tehnilised võtted vastava spordialaga tegelemiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	8. Põrgatab palli parema käega, vasaku käega ja vaheldumisi 9. Söödab palli kahe käega rinnalt ja põrkelt 10. Pallihoie on püüdmisel tehniliselt õige 11. Pallihoie on pealeviskel tehniliselt õige 12. Lööb jalgpalli parema ja vasaku jala siseküljega 13. Lööb indiaa palli labakäega ülevalt ja alt 14. Püüab ringo rõngast ühe ja kahe käega 15. Viskab ühe käega ringo rõngast lapiti 16. Mängib liikumismänge aktiivselt	Liikumismängud erinevates variatsioonides: Juurdeviivad lihtsustatud reeglitega mängud sportmängudega tegelemiseks. korpball (püüdmisega, põrgatamisega). võrkpall(veeretamisega, püüdmisega). (2.) viskamisega). Jalgpall Erinevad liikumis- ja kullimängud (osavus, koordinatsioon, strateegia arendamine, koostöö oskus, meeskonnatöö). Indiaca, saalihoki, polo, ringo, sulgpall	arutelu, meeskonnamängud, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsoon, loovtöö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> visuaalne vaatlus, praktiline tegevus, esitlus				
<b>Hinne 3</b>		<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
<b>Iseseisvad tööd</b>				

Otsida iseseisvalt IKT vahendeid kasutades matejali: 3 liikumismängu saalis mängimiseks. 3 liikumistegevust õues tegutsemiseks. Leida 10 liikumisviisi palliga. Leida 10 tuntud sportmängudega tegelevat sportlast.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võrdleb erinevaid liikumismänge ja üldfüüsilisi harjutusi kasutades erinevaid infoallikaid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	17. Leiab kooli raamatukogu ja IKT vahendeid kasutades vajalikku informatsiooni liikumismängude ja üldfüüsilise harjutuste kohta 18. Esitleb saadud infot kaasõpilastele endale sobival viisil	Liikumismängud erinevates variatsioonides: Juurdeviivad lihtsustatud reeglitega mängud sportmängudega tegelemiseks. korvpall (püüdmisega, põrgatamisega). võrkpall(veeretamisega, püüdmisega). (2.) viskamisega). Jalgpall Erinevad liikumis- ja kullimängud (osavus, koordinatsioon, strateegia arendamine, koostöö oskus, meeskonnatöö). Indiaca, saalihoki, polo, ringo, sulgpall	arutelu, meeskonnamängud, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsioon, loovtöö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> esitlus			<b>Hindamismeetod:</b> Ettekanne/esitlus	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Otsida iseseisvalt IKT vahendeid kasutades matejali: 3 liikumismängu saalis mängimiseks. 3 liikumistegevust õues tegutsemiseks. Leida 10 liikumisviisi palliga. Leida 10 tuntud sportmängudega tegelevat sportlast.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teeb erinevaid üldfüüsilisi harjutusi kasutades õiget tehnikat ja sobivaid sportvahendeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	19. Demonstreerib kooli jõusaalis olemasolevaid vahendeid kasutades õiget tehnikat 20. Demonstreerib dünaamilisi jõuharjutusi kasutades õiget tehnikat 21. Demonstreerib staatilisi jõuharjutusi kasutades õiget tehnikat 22. Demonstreerib venitus- ja lihaspingeid vähendavaid harjutusi ja nende õiget läbiviimist 23. Demonstreerib raskuspallidega jõuharjutusi kasutades õiget tehnikat	Üldfüüsiline ettevalmistus: Kehalised harjutused üla- ja alakehale (dünaamilised, staatilised). Hüpped (erinevad variatsioonid, mängud). Tasakaaalu ja kordinatsiooni parandavad harjutused. Harjutused üksi, paaris, grupiga. Harjutused vahenditega (topispallid, hantlid). Jõusaali treening (vahendite tehniliselt õige sooritus, õiged põhimõtted jõusaali kasutamiseks). Venitusharjutused (harjutuste õige sooritamine, tähtsus).	arutelu, meeskonnamängud, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstartsioon, loovtöö	Eristav
<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö				
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab kutsetöös tervist parandavaid harjutusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	24. Selgitab kutsetöös esinevaid terviseriske 25. Demonstreerib erinevaid kutsetööga seotud õigeid töövõtteid	Üldfüüsilne ettevalmistus: Kehalised harjutused üla- ja alakehale (dünaamilised, staatilised). Hüpped (erinevad variatsioonid, mängud). Tasakaaalu ja kordinatsiooni parandavad harjutused. Harjutused üksi, paaris, grupiga. Harjutused vahenditega (topispallid, hantlid).	arutelu, meeskonnamängud, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstatsioon, loovtöö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> arutelu, meeskonnamängud, paaristöö, esitluste ettekandmine, demonstatsioon, loovtöö			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Ettekanne/esitlus	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Leiab 10 üldfüüsilist arendavat harjutust detailse kirjelduse ja piltide/joonistega ning esitleb neid õpilastele				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kujuneb kõikide õpiväljundite saavutamisel
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	R.Jalak, I.Neissaar. „Jõu- ja venitusarjutusi igaühele“. 2004 Tln. F.Delavier. „Jõu, ilu ja tervise anatoomia“. 2001 Tln, Kirilill.

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar, kondiiter vene õppekeel“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
23	Toiduvalmistamise alused	3	Riina Laht
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab roogasid tehnoloogilise kaardi järgi, kasutades juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise, rakendab toidu-ja tööohutuse ning tervisliku toitumise põhimõtteid ja korraldab oma töökohta.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
18 t	24 t	36 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötades säästlikult ning hügieeninõudeid järgides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 36 iseseisev töö: 24 kokku: 78	kasutab juhendi alusel roogade ja jookide põhivalmistamisviise ja -võtteid valib ja käitleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist kasutab juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks asjakohaseid töövahendeid valmistab etteantud juhendi järgi lihtsamaid toite ja jooke planeerib oma tööd ja korraldab töökohta juhendamisel käitleb toiduaineid ja toitu, järgides hügieeninõudeid kasutab juhendi alusel toiduaineid ja ressursse säästlikult kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid	Toiduvalmistamise põhimõtted roarühmade kaupa, toiduainete muutumine kulinaarsel töötlemisel. Maitsestamine. -Puljongid ja supid -Kastmed -Salatid -Köögiviljaroad -Pastaroad -Magusroad Töökorraldus köögis.	loeng, praktiline töö, iseseisev töö, analüüs	Mitteeristav

**Hindamismeetod:**  
 Praktiline töö  
 Õpimapp/portfoolio

**Lävend**

Õppija planeerib oma tööaja ja -vahendid ning vajalikud toiduained, korraldab töökoha, valmistab vastavalt tehnoloogilisele kaardile toite, mis vastavad kliendi ootustele järgides hügieeninõudeid ja säästlikkuse põhimõtteid. Esitab juhendi alusel koostatud õpimapi.

#### **Iseseisvad tööd**

Juhendi alusel õpimapi koostamine valmistatud toitude tehnoloogiakaartidest.

#### **Praktilised tööd**

Praktiline toiduvalmistamine õppeköögis.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Juhendi alusel õpimapi koostamine valmistatud toitude tehnoloogiakaartidest.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S.; Kersna, A.; Roosipõld, A.; Merits, M. Toitlustuse alused Tallinn, Argo, 2008 Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suurköögis Tallinn, Argo. 2010



**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar, kondiiter vene õppekeel“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
24	Kommide valmistamine	2	Sirje Tenok, Ellen Lessel
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Keskkharidus		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab läbi teoreetilise õpetuse ja käelise tegevuse käsitöökommide valmistamise oskuse		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
12 t	16 t	24 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
valmistab trühvleid tehnoloogia kaardi järgi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 16	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valib õiged toorained, töövahendid ja töövõtted trühvleite valmistamiseks järgides õigeid tehnoloogilisi võtteid.</li> <li>Töötab säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid täites.</li> <li>Vormib ja viimistleb trühvleid vastavalt tootekirjeldusele.</li> </ul>	Kommide valmistamise põhimõisted. Trühvleite ja pralineede valmistamine	Arvutamine, paaristöö, praktiline, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu.	Mitteeristav
<b>Lävend</b>				

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
valmistab pralineekomme tehnoloogia kaardi ja toote kirjelduse järgi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 16	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valmistab retsepti järgi täidiseid arvestades maitse sobivust, vajadusel teeb asendusi.</li> <li>Tempereerib šokolaadi vastavalt šokolaadi liigile, kasutades erinevaid tempereerimisvahendeid.</li> <li>Töötab elektriseadmetega tööohutuseeskirju järgides.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valmistab retsepti järgi täidiseid arvestades maitse sobivust, vajadusel teeb asendusi.</li> <li>Tempereerib šokolaadi vastavalt šokolaadi liigile, kasutades erinevaid tempereerimisvahendeid.</li> <li>Töötab elektriseadmetega tööohutuseeskirju järgides.</li> </ul>	Arvutamine, paaristöö, praktiline, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu.	Mitteeristav

<b>Lävend</b>

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab erikujulisi komme erinevate täidistega, kasutades innovaatilisi tooraineid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 2 kokku: 16	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kasutab oskuslikult kommide valmistamise väikevahendeid</li> <li>• Valmistab erinevatest toorainetest täidiseid kasutades oma loovust.</li> <li>• Koostab toote kirjelduse elektrooniliselt.</li> <li>• Viimistleb komme vastavalt toote kirjeldusele.</li> </ul>	Uute toorainete kasutamine täidiste ja viimistlusmaterjalide valmistamisel. Erikujuliste kommide ja uudsete täidiste väljatöötamine.	Arvutamine, paaristöö, praktiline, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu.	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Ettekanne/esitlus				
<b>Lävend</b>				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab kommide pakendamise ja markeerimise Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Markeerib ja ladustab kommid vastavalt toiduseadusele</li> <li>• Valib pakendid arvestades pakendatavate toodete omadusi.</li> </ul>	Arvutamine, paaristöö, praktiline, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu.	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö			
<b>Lävend</b>			

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundid on saavutatud, praktilised tööd sooritatud, omaloominguline toode presenteeritud.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	1. Toorainete õpetuse konspekt 2014.Põhi- ja abitoorained, viimistlusmaterjalid. 2. www.belcolade.com Šokolaadide liigid; tempereerimine.

3. Couture Chocolate William Curley, 2011.a.Šokolaadi kasutamine toodetes.
4. [www. weebly.com/ kakaoubade sordid](http://www.weebly.com/kakaoubade-sordid), šokolaadist kaunistused, sõrmede abil šokolaadi kasutamine.

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar, kondiiter vene õppekeel“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
25	Lilleseade ja ruumikujundus	1	Karen Stimmer
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	tutvuda lilleseade põhistiilide, värvide, vormide, tehniliste vahendite ja lisandite kasutamise võimalustega. Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused, kuidas planeerida ja valmistada lihtsamaid lilleseadeid		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
6 t	8 t	12 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
õppija mõistab materjaliõpetuse ja kujundusõpetuse põhialuseid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	selgitab kujundusõpetuse ja materjaliõpetuse põhialuseid selgitab kompositsiooniõpetuse põhialuseid arvestab kompositsiooni valmistamisel ruumi ja laua proportsioonidega	<ul style="list-style-type: none"> <li>• töövahendid</li> <li>• kompositsioon</li> <li>• lõikelillede tundmine ja hooldus</li> </ul>	loeng õppevideo vaatamine ja arutelu praktiline töö juhendamisel	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Test – kujundusõpetuse ja materjaliõpetuse põhialuste tundmine.			<b>Hindamismeetod:</b> Test Arutus	
<b>Lävend</b>				
Tunneb kujundusõpetuse, kompositsiooniõpetuse ja materjaliõpetuse põhialuseid.				

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
õppija valmistab lilleseade kompositsiooni kasutades sobivaid töövõtteid ja aastaajale sobivaid	arvestab lilleseadete tegemisel kehtivate nõuetega kasutab seade tegemiseks sobivaid	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lilleseade planeerimine vastavalt interjööri</li> <li>• lilleseade planeerimine vastavalt aastaajale</li> </ul>	loeng esitlus õppevideo vaatamine ja	Mitteeristav

materjale. Jaotus tundides: praktiline töö: 8 iseseisev töö: 2 kokku: 10	töövõtteid. kasutab ruumide dekoreerimisel aastaajale omaseid värve ja taimset materjali		arutelu praktiline töö juhendamisel	
<b>Hindamisülesanne:</b> Test – lilleseade teooria põhialuste tundmine. Praktilise töö nõuetekohane teostus.			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Test Suuline esitus	
<b>Lävend</b>				
Arvestab lilleseadete tegemisel kehtivate nõuetega ja kasutab sobivaid töövõtteid.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Esitluse koostamine - lilleseade kujundamise võimalused vastavalt interjööri ja aastaajale.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija valmistab lauakujunduse ja menüü praktiliseks tööks. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 4 kokku: 10	valmistab lauakujunduse arvestades laua proportsioonidega kujundab iseseisvalt sobiva menüü, arvestades teemat ja materjale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• laua kujundamine</li> <li>• menüü kujundamine</li> </ul>	loeng praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktilise töö nõuetekohane teostus. Iseseisva töö nõuetekohane teostus.			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Ettekanne/esitlus	
<b>Lävend</b>				
Valmistab lauakujunduse arvestades laua proportsioonidega. Kujundab iseseisvalt sobiva menüü, arvestades teemat ja materjale.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Esitluse koostamine - lauakujunduse erinevad stiilid. Menüü kujundus.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Tähtajaks esitatud iseseisvad tööd ja sooritatud praktilised ülesanded
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	1. Kompositsiooniõpetus, Eve Kärner, 2006 Varrak

2. Kaasaegsed lilleseaded, Lynda Owen, Sinisukk 2002
3. Värvid kodus, Ülle Linnuste, AS Ajakirjade Kirjastus 2005
4. Ajakiri Fleur creatif, [www.fleurcreatif.com](http://www.fleurcreatif.com)
5. Ikebana, Diane Norman, Miche Kornell, Tormikivi 2003
6. Lilleseaded ja kimbud, Beate Walthet, Oomen 2012

**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar, kondiiter vene õppekeel“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega õppija (kutsekeskharidus)		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
26	Fruktodisain	1	Ljudmilla Zahharova, Riina Laht
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õppija süvendab teadmisi puu- ja köögiviljade ettevalmistamisest, omandab oskusi enamkasutatavate puu- ja köögiviljade kunstilist lõikamist ning portsjonite, kandikute, puuviljavaagnate kujundamist. Õpetusega taotletakse õppijate meeskonnatööoskuste, käeliste oskuste ja loovuse arendamist.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	
6 t	8 t	12 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
fruktodisaini ajalugu, erinevad suunad, töövahendid, töövõtted Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 4 kokku: 8		Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
praktiliste oskuste arendamine, kujundite lõikamine enamkasutatavatest puu- ja köögiviljadest (näit.õun, maasikas, kurk, tomat, redis, porgand, peet, kõrvits) valmistööde lühiajaline säilitamine, kasutamine ja eksponeerimine Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 2 kokku: 14		Eristav

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>

<b>Õpiväljund 3</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
säästlikkus, teenuse hinna kalkuleerimine Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 4		Eristav

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>

<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
--------------------------	------------------------



**Tallinna Teeninduskool**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Pagar, kondiiter vene õppekeel“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
27	Õpioskused	2	Annely Raudsepp, Svetlana Brjazova
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õppija on suuteline iseseisvalt ja efektiivselt töötama nii õppetunnis kui ka väljaspool kooli. Õppijal on kujunenud motivatsioon tunnetuslikuks tegevuseks, oskab saavutada tööks vajaliku aja ja energia kokkuvõid.		
<b>Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained</b>		
36 t	16 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab ja selgitab õpioskuste vajalikkust, õppimise erinevaid viise ja selleks vajalikke õpioskuste liike. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	Õpilane nimetab erinevaid hariduse omandamise võimalusi, toob näiteid formaalhariduse ja sotsiaalse õppimise kohta; toob näiteid ratsionaalse õppimise viiside kohta; nimetab, kuidas ühiskonnas on võimalik hankida informatsiooni; selgitab, mida kujutab endast õppimine ja mis on selle tulemus; nimetab õpioskuste liike.	Õppimine ja haridus 6 - õppimise olemus ja eesmärk - õppimise erinevad liigid ja viisid - kooli/sotsiaalne/ ratsionaalne õppimine - hariduse liigid - haridus kui info saamise viis - õpioskuste liigid	Töö tekstiga, paaristöö, praktiline töö, analüüs, interaktiivne loeng, probleemide selgitamine, rühmatöö, erinevate allikate analüüs, test, lugemine, selgitus, infovahendite kasutamine, töö tekstiga.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Test - Õppimise ja õppimisoskustega seotud mõistete tundmine.				
<b>Lävend</b>				

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

<p>organiseerib oma õpitegevust, teab ja selgitab, kuidas seda efektiivselt teostada</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14</p>	<p>Õpilane loob õppimiseks vajaliku õpikeskkonna; korrastab ja järjestab ratsionaalselt oma tegevust; kasutab erinevaid lugemise liike ja viise; süstematiseerib loetut ja toob välja olulise; kasutab loetu erinevaid ülesmärkimise viise; konspekteerib, kasutades selleks erinevaid võtteid ja oskusi (sh IKT vahendeid); väljendab end arusaadavalt nii suuliselt ja kirjalikus kõnes; edastab omandatud informatsiooni nii suuliselt kui ka kirja teel; vormistab iseseisvalt käsitsi kui ka IKT vahendeid kasutades erinevaid kirjalikke töid ja dokumente (seletuskirjad, avaldused, CV jne).</p>	<p>Õppimine ja keskkond 6</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- keskkonna mõju õppimisele</li> <li>- õpikeskkonnas toimuvad tegevused (kuulamine, rääkimine, lugemine, kirjutamine)</li> <li>- lugemine ja sellega kaasnevad tegevused</li> <li>- konspekteerimine ja selleks vajalikud võtted</li> <li>- kirjalik eneseväljendus ja selle võtted</li> </ul>	<p>Töö tekstiga, paaristöö, praktiline töö, analüüs, interaktiivne loeng, probleemide selgitamine, rühmatöö, erinevate allikate analüüs, test, lugemine, selgitus, infovahendite kasutamine, töö tekstiga.</p>	<p>Mitteeristav</p>
--	--	---	--	---------------------

**Hindamisülesanne:**

Konspekti koostamine teksti põhjal.

**Lävend**

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>tunneb kaasaegseid IKT võimalusi ja kasutab neid efektiivselt</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<p>Õpilane nimetab erinevaid infoallikaid; kasutab erinevaid info leidmise viise (tähestik, indeks, lühendid, märksõnad, harilik ja rasvane trükk jne); orienteerub erinevates infoallikates ja info-süsteemides (annotatsioon, sisukord jne) kasutab erinevaid elektroonilisi katalooge ja leiab infoallikaid arvuti teel; kavandab loetut, lähtuvalt ülesandest koostab skeeme, graafikuid, tabelleid.</p>	<p>Kaasaegne info- ja kommunikatsioonitehnoloogia 4</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Infotehnoloogia allikad</li> <li>-elektroonilised kataloogid</li> <li>info leidmise efektiivsed võtted</li> </ul>	<p>Töö tekstiga, paaristöö, praktiline töö, analüüs, interaktiivne loeng, probleemide selgitamine, rühmatöö, erinevate allikate analüüs, test, lugemine, selgitus, infovahendite kasutamine, töö tekstiga.</p>	<p>Mitteeristav</p>

**Hindamisülesanne:**

Erinevate infoallikate kasutamine raamatukogus (trükised, IT kataloogid).

**Lävend**

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Üldhinnang moodustub õppimise käigus teostatud tööde vastavusest lävendile
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bruun B., Dombernowsky S., 1996, Õpi õppima, Tallinn, EV HTM</li><li>2. Koemets E., 1972, Kuidas õppida, Tallinn, Valgus</li><li>3. Pilli, E. 2008, Õpioskused, Tartu</li><li>4. Õppima õppimine: juhend õpioskuste arendamiseks, 2001, koost. J.Lindberg</li></ol>