

TALLINNA TEENINDUSKOOI ÕPPEKAVA

Õppekavarühm		Toiduainetöötlus					
Õppekava nimetus		Kondiiter					
		Pastry-cook, level 4					
		Кондитер					
Õppekava kood EHS-es							
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5	
			X				
Õppekava maht: 60 EKAP							
Õppekeel(ed): eesti, vene							
Õppekava koostamise alus: Kutsestandard "Kondiiter, tase 4" http://kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10468068 Kutseõppeasutuse seadus https://www.riigiteataja.ee/akt/123032015262 Toiduainetöötuse erialade riiklik õppekava https://www.riigiteataja.ee/akt/125072014012 Kutseharidusstandard https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013							
Õppekava õpiväljundid: Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab kompetentsid, mis võimaldavad töötada oskustöölisena avatud tööturul pagari- ja kondiitritooteid tootvates või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes, ning luuakse eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks. Pärast õppekava läbimist õpilane: 1) valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid pagari- ja kondiitritooteid, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest; 2) korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult ning lähtub töös kutse-etikast; 3) analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd toiduainetööstuse või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes; 4) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed lähtuvalt toiduainetööstuse või toitlustuse valdkonna arengust; 5) mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult; 6) suhtleb õpivas võõrkeeles iseseisva keelekasutajana; 7) kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks; 8) mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid; 9) mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest; 10) kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.							
Õppekava rakendamine: Õppekava rakendatakse põhikoolijärgsetes õpperühmades							
Nõuded õpingute alustamiseks: Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.							
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on omandanud kondiitri õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.							
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Kondiitri õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsetele „Kondiiter, tase 4” vastavad kompetentsid.							
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: kool väljastab lõputunnistuse koos hinnetelehega							
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (45 EKAP)							
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>					
Toidutööstuse valdkonna alused	2 EKAP	Mõistab toidutööstuse tähtsust Eesti majanduses ning toidutööstuse					

valdkonna ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt toiduainete töötlemise tegevusaladest.

Selgitab toidutööstuse valdkonna ettevõtete toimimist lähtuvalt valdkonna ettevõtluskeskkonnast.

Mõistab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel.

Mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid ja kutse taotleja hindamist lähtuvalt kutsestandardist ning eesmärgistab enda õppimist.

Orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas lähtudes enda kui õppija vajadustest ja eesmärkidest.

Toiduohutus 2 EKAP

Mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toidutööstuses.

Mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis.

Mõistab ettevõtte enesekontrolli-süsteemi ja selle järgimise tähtsust.

Valikpagaritoodete valmistamine 6 EKAP

Valmistab juhendi alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid

Töötleb, vormib ja viimistleb liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignaid 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 20 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 kalkulatsioonikaardi lähtuvalt tehnoloogia nõuetest

Kondiitripraktika 15 EKAP

Planeerib isiklike praktika eesmäärke lähtuvalt juhendist

Töötab praktika ettevõttes osaliselt iseseisvalt järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös

Koostab praktika lõppedes praktika aruande lähtuvalt praktikajuhendist

Üldõpingute moodulid (6 EKAP)

Nimetus

Maht

Õpiväljundid

Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused 6 EKAP

mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas

karjääriplaneerimise protsessis

mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist

mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas

mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel

käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil

Valikõpingute moodulid (9 EKAP)

Nimetus

Maht

Erialane inglise keel

3 EKAP

Eriala toetav arvutiõpetus

2 EKAP

Kommide valmistamine

2 EKAP

Väikeettevõtlus

3 EKAP

Kujundusõpetus

3 EKAP

Lilleseade ja ruumikujundus

1 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=99

https://siseveeb.ee/teko/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=99&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Kondiiter

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	45	45
Toidutööstuse valdkonna alused	2	2
Toiduohutus	2	2
Valikpagaritoodete valmistamine	6	6
Kondiitritoodete tehnoloogia	20	20
Kondiitripraktika	15	15
Üldõpingute moodulid	6	6
Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused	6	6
Valikõpingute moodulid	9	9
Erialane inglise keel	3	3
Eriala toetav arvutiõpetus	2	2
Kommide valmistamine	2	2
Väikeettevõtlus	3	3
Kujundusõpetus	3	3
Lilleseade ja ruumikujundus	1	1

Kondiiter

Seosed kutsestandardi „Kondiiter, tase 4“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid				
	Toidutööstuse valdkonna alused	Toiduohutus	Valikpagaritoodete valmistamine	Kondiitritoodete tehnoloogia	Kondiitripraktika
Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine			X	X	X
Tainaste valmistamine		X	X	X	X
Tainaste vormimine ja kergitamine			X	X	X
Kondiiter: Toodete küpsetamine		X	X	X	X
Kondiiter: Toodete jahutamine ja viimistlemine		X	X	X	X
Valikpagaritoodete külmutamine		X	X	X	X
Toodete pakendamine ja ladustamine		X	X	X	X
Juhtimine ja majandamine	X				X

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

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Toidutööstuse valdkonna alused	2	Eha Martma
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut toidutööstuse valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
34 t	16 t	2 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab toidutööstuse tähtsust Eesti majanduses ning toidutööstuse valdkonna ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt toiduainete töötlemise tegevusaladest. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	Sõnastab toidutööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest näitajatest ja suundumustest Eestis ning Euroopa Liidus. Võrdleb toidutööstuse valdkonna ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt erinevate toiduainete töötlemise tegevusaladest, nagu liha-, kala-, piima, puu- ja köögiviljade, pagaritoodete, jookide tootmine.	Toidutööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsus Eesti toidutööstuse arengulugu, ettevõtete mitmekesisus. Õppekäik toidutööstuse valdkonna ettevõtetesse : mikro-, väike-, ja suurtootjad	Arutelu, rühmatöö, õppekäik, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamismeetod: Suuline esitus				
Lävend				
õpiväljund on saavutatud peale suulist esitlust/arutelu Eesti toidutööstuse tähtsusest ja arengust.				
Iseseisvad tööd				
Rühmatöö „Toidutööstuse areng Eestis ja EL“				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Selgitab toidutööstuse valdkonna ettevõtete toimimist lähtuvalt valdkonna ettevõtluskeskkonnast.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6</p>	<p>Võrdleb 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.</p> <p>Kirjeldab Eesti toidutööstuse arengulugu ja ettevõtluskeskkonda.</p> <p>Leiab juhendi alusel informatsiooni toidutööstuse kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele.</p>	Eesti toidutööstuse arengulugu, ettevõtluskeskkond	Arutelu, rühmatöö	Mitteeristav
Hindamismeetod: Suuline esitus				
Lävend				
õpiväljund on saavutatud peale suulist esitlust/arutelu Eesti toidutööstuse tähtsusest ja arengust.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Mõistab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18</p>	<p>Tunneb toiduainetes sisalduvaid põhitaitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning mõju inimese tervisele</p> <p>Kirjeldab rühmatööna seedimisprotsessi, energia- ja ainevahetuse olemust, toitainete lõhustumist ja kasutamist organismis ning toidu energeetilist väärtust.</p> <p>Selgitab rühmatööna tervisliku toitumise tähtsust ja põhimõtteid</p> <p>Kirjeldab etteantud tootesordimendi põhjal erineva toitumisvajadustega inimeste nagu taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse, diabeedi all kannatavate inimeste toidu valikute võimalusi.</p>	<p>Toitumise füsioloogiline mehhanism</p> <p>Toidu tähtsus. Esmavajalikud toiduained ja nende mõju organismile.</p> <p>Toitained, nende ülesanded, tähtsus vajadus</p> <p>Toiduring ja toidupüramiid</p> <p>Toiduenergia vajadus</p> <p>Toidu energeetiline väärtus</p> <p>Eritoitumine</p>	Arutelu, rühmatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamismeetod: Iseseisev töö				
Lävend				
õpiväljund on saavutatud kui iseseisev töö on esitletud				
Iseseisvad tööd				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid ja kutse taotleja hindamist lähtuvalt kutsestandardist ning eesmärgistab enda õppimist. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12	Teeb kokkuvõtte kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale. Loetleb tööks vajalikke isikuomadusi ja kirjeldab valdkonna kutse-eeskriitikat toetudes kutsestandardile Kirjeldab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist toetudes kutse andmise korrale. Loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas. Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid.	Kutsestandardid Kutse andmise kord Kutseeksamite hindamisstandardid Õppekava	Arutelu, rühmatöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kutse andmise kord			Hindamismeetod: Suuline esitus	
Lävend				
õpiväljund on saavutatud kui hindamisülesanne on lahendatud				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas lähtudes enda kui õppija vajadustest ja eesmärkidest. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 6	Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks. Leiab juhendi abil kutseõppeasutuses ja lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid. Valib õppetööks vajaliku informatsiooni kasutades kooli infosüsteemi. Võrdleb rühmatööna juhendi abil praktikaettevõtteid ja toodete sortimenti Kirjeldab õpilase kohustusi ja õigusi vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele. Kasutab juhendamisel sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks lähtudes enda kui õppija eesmärkidest.	Õppekorralduseeskiri Sisekorraeeskirjad Kooli infosüsteem Praktika korraldus Tugisüsteem Kooli, õpperühma, õpetajate ja kooli personaliga tutvumine. Kooli meelepea. Erinevad õppimismeetodid Kirjalike tööde koostamise, vormistamise, esitamise ja hindamise põhimõtted Õppematerjalid ja nende paljundamine	Arutelu, õppeplaani koostamine	Mitteeristav

Hindamismeetod: Suuline esitus
Lävend
õpiväljund on saavutatud kui on valmisolek erialasteks õpinguteks
Praktilised tööd
Isilkiku õppeplaani koostamine ja õppeesmärkide püstitamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik õpiväljundid on saavutatud kui hindamisülesanded on lahendatud.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	www.teeninduskool.ee http://www.kutsekoda.ee www.innove.ee Teko väljaanne „Õpilase meelespea“ http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/?TERVISLIKU_TOITUMISE_ALUSED http://www.toitumine.ee/toidupuramiidi-pohimotted/ http://www.toiduliit.ee/

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Toiduohutus	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toiduohutuse, hügieeni järgimise tähtsust toidutoorme ja toodete ohutul käitlemisel ja säilitamisel.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde		
36 t	16 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toidutööstuses.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16</p>	<p>Kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni eesmärgid ja ülesandeid lähtuvalt toidutööstuse eripärast.</p> <p>Selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel</p> <p>Kirjeldab rühmatööna hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele.</p> <p>Kirjeldab rühmatööna käitlemisnõudeid toidutoorme lähtuvalt toidutööstuse eripärast.</p> <p>Loetleb toidutoorme ja toodete füüsilise, keemilise ja mikrobioloogilise saastumise põhjused ja nendest tulenevad tagajärjed.</p> <p>Kirjeldab patogeensete mikroorganismide kasvu ja paljunemist mõjutavad tegurid toidutoorme käitlemisel näidete abil</p> <p>Selgitab toidumürgistuste ja –nakkuste ning helmintooside põhjusi ja vältimise võimalusi näidete abil.</p> <p>Lahendab toidutöötlemisega seotud juhtumi kasutades toiduhügieeni puudutavaid õigusakte.</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, iseseisev töö, probleemi lahendamine</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne: Toiduhügieeni test	Hindamismeetod: Test
Lävend	
õpiväljundid on saavutatud kui hügieenitest ja kõik kirjalikud tööd on lävendi tasemel sooritatud	
Iseseisvad tööd	
Probleemi lahendamine (Mikrobioloogiline saastumine. Patogeensed mikroorganismid)	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	Leiab puhastusainete ohutuskaartidelt vajalikku info nende kasutamise ja ohutu käitlemise kohta. Valib juhendi alusel sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained erineva mustuse liigi eemaldamiseks. Kirjeldab rühmatööna toidutööstusettevõttes kasutatavaid pesemis- ja desinfitseerimisaineid ja –meetodeid. Koostab rühmatööna juhendi alusel etteantud tootmisruumi puhastusplaani Lahendab pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid. Nimetab keemilise ja mikrobioloogilise puhtusekontrolli meetodeid toiduainetetööstuses. Määrab visuaalselt etteantud juhendi alusel töökoha puhtuse astme.	Mustus, mustuse esinemise vormid, eemaldamise vajadus. Vesi, vee tähtsus. Pindaktiivsed ained. Koristusained. Koristusainete liigitus. Ainete pH. Kemikalide ohutus. Ohumärgid. Koristusmeetodid, koristustarvikud Tootmisruumide puhastusplaan. Töökoha puhtuse määramine.	loeng, arutelu, arvutusülesanne, rühmatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio				
Lävend				
õpiväljundid on saavutatud kui kõik kirjalikud tööd on lävendi tasemel sooritatud				
Iseseisvad tööd				
Puhastusplaani koostamine etteantud juhendi järgi.				
Praktilised tööd				
Arvutusülesanne: Lahendab pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid. Rühmatöö: Puhastusainete ohutuskaartidelt vajaliku info leidmine - puhastusainete ohutu kasutamine ja ohutu käitlemine. Desinfitseerimisained ja –meetodid.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab ettevõtte enesekontrolli-süsteemi ja selle järgimise tähtsust. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 8 kokku: 20	Selgitab rühmatööna ettevõtte enesekontrollikohustust ja selle rakendamise vajalikkust toiduseaduse alusel. Nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitilised punktid ja kriitilised kontrollpunktid. Kirjeldab etteantud toote käitlemisel esinevaid ohtusid ja nende vältimiseks vajalikke ennetavaid ja korrigeerivaid tegevusi.	Toidukontrolli vajadus ja sisu. Toidukontrolli seaduslikud alused. Enesekontroll ja HACCP põhimõtted. Enesekontrolli osa ettevõtte kvaliteedisüsteemis. Enesekontrolliplaani koostamine. Toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitiliste punktide ja kriitiliste kontrollpunktide määramine. Otsustepuu. Seire, seirelehed Toote käitlemisel esinevad ohud ja nende vältimiseks vajalikud ennetavad ja korrigeerivad tegevused.	Loeng, arutelu, rühmatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio				
Lävend				
õpiväljundid on saavutatud kui kõik kirjalikud tööd on lävendi tasemel sooritatud				
Iseseisvad tööd				
Toote/ tooterühma enesekontrolliplaani koostamine.				
Praktilised tööd				
Rühmatöö: Tehnoloogilise skeemi järgi toote käitlemisel esinevad ohud, kriitilised punktid. Ohtude vältimiseks ennetavad tegevused.				

Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
õpiväljundid on saavutatud kui kõik kirjalikud tööd ja hindamisülesanded on lahendatud	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	õpiväljundid on saavutatud kui kõik kirjalikud tööd ja hindamisülesanded on lahendatud
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Ruut, J., Toiduhügieeni käsiraamat. Tallinn 2000 Toiduseadus Säär, R., Toiduhügieen, enesekontroll ja ettevõtte tunnustamine. Tallinn 2002 a. Toidu säilitamissoodused Põllumajandusministri määrus nr.66, 5.08.2002 a. Toitusäilitamine: 06.07.1992.a./ Riigi Terviseameti/Nimekiri n. 57/1995 a. www.riigiteataja.ee www.vet.agri.ee www.agri.ee www.ela.ee

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Valikpagaritoodete valmistamine	6	Eha Martma
Nõuded mooduli alustamiseks	Toiduhügieeni test läbitud lävendi tasemel		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel valikpagaritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
12 t	16 t	24 t	
Teemad ja alateemad	1. Tainaste valmistamine – muretaigen, liivataigen, lehttaigen ja pärimi-lehttaigen 2. Tainaste töötlemine, toodete vormimine ja küpsetamine- muretaigen, liivataigen, lehttaigen ja pärimi-lehttaigen 3. kvaliteedi hindamine sensoorselt, pakendamine, markeerimine ja ladustamine		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Valmistab juhendi alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 kokku: 12	Nimetab valikpagaritoodete valmistamisel kasutatavaid tooraineid Eristab leht- ja pärimi-lehttaigna valmistamisel kasutatavaid margariine, kergitusaineid, jahuparandajaid Valmistab juhendi alusel ette tooraineid tootmiseks Arvestab juhendi alusel tooraine kulu, korraldades oma tööd ratsionaalselt Arvutab juhendamisel taigna väljatulekut ja veekogust, kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid Annab organoleptilise hinnangu toorainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest Kirjeldab taignite liigitust valmistusviiside alusel ja liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamise tehnoloogiad	Toorainete kvaliteedi hindamine, Tainaste valmistamine Seadmed, tööohutus, esmaabi	Loeng, arutelu, rühmatöö	Eristav

	<p>Loetleb ja kirjeldab liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamisel tekkinud vigu</p> <p>Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignaid</p> <p>Valib juhendamisel taignite valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid</p> <p>Teeb lühikokkuvõtte seadme võrkeelse kasutusjuhendi sisust</p> <p>Järgib taignite valmistamisel toiduhügieeni ja ohutusnõudeid</p>		
<p>Hindamisülesanne:</p> <p>Etteantud juhendi järgi valmistab ette toorained, valib seadmed ja seab töökorda. valmistab taigna kasutades segajat ja rullib taigna kasutades rullimismasinat. vormib tooted. Järgib tööprotsessis ohutuid töövõtteid.</p>		<p>Hindamismeetod:</p> <p>Praktiline töö</p>	
<p>Hinne 3</p> <p>Valmistab juhendamisel ette toorained, töötab etteantud seadmetega, kasutades ohutuid töövõtteid, valmistab taigna ja vormib tooted. Vajab oma töös juhendamist</p>	<p>Hinne 4</p> <p>Juhendi järgi valmistab ette toorained ja seadmed. Valmistab taignad kasutades õigeid tehnoloogilisi võtteid ja vormib tooteb.vormib tooted</p>	<p>Hinne 5</p> <p>Iseseisvalt juhendi järgi valmistab ette toorained ja seadmed. Valmistab taignad kasutades õigeid tehnoloogilisi võtteid ja vormib tooted</p>	
<p>Praktilised tööd</p> <p>Toorainete kvaliteedi hindamine, materjali kulu arvestamine. Kasutab võrkeelset erialast sõnavara. Valib seadmed tõlgib kasutusjuhendi ja töötab vastavalt juhendile.</p>			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Töötleb, vormib ja viimistleb liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignaid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 6 kokku: 8</p>	<p>Kirjeldab erinevaid leht- ja pärmilehttaignate kihistamismeetodeid</p> <p>Kihitab juhendamisel leht- ja pärmilehttaigna, lähtudes tehnoloogilisest juhendist</p> <p>Kirjeldab liiva- ja muretaignast küpsiste, pirukate vormimist</p> <p>Kirjeldab erinevate täidistega leht- ja pärmilehttaignast tooteid (pirukad, küpsised, croissantid, viinisaiad, kringlid, struudlid)</p> <p>Loetleb liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna toodete vormimisel antavaid kujusid</p> <p>Valmistab juhendamisel liiva- ja muretaignast küpsiseid vastavalt tehnoloogilisele juhendile</p> <p>Valmistab juhendamisel muretaignast soolaste ja magusate täidistega pirukaid vastavalt tehnoloogilisele juhendile</p> <p>Tükeldab juhendamisel taignad retsepti ja tehnoloogilise juhendi alusel</p> <p>Kirjeldab pärmilehttaignast toodete kergitamist</p>	<p>Tainaste töötlemine, toodete vormimine</p> <p>Soolaste ja magusate täidiste valmistamine</p> <p>Külmutamisel toimuvad protsessid</p>	<p>arutelu, rühmatöö, praktiline töö</p>	<p>Eristav</p>

	Nimetab ja kirjeldab juhendamisel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna ning toodete vead Valmistab juhendamisel magusaid ja soolaseid täidiseid Külmutab juhendamisel leht- ja pärmilehttaignat ja vormitud tooteid kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile Kirjeldab leht- ja pärmilehttaigna külmutusprotsessi ja tekkinud vigu		
Hindamisülesanne: Soolaste ja magusate täidistega toodete valmistamine juhendi järgi. Toodete valmistamisel ennetab vigade tekkimist. Toodete kiirjahutus ja külmutamine vajadusel.		Hindamismeetod: Praktiline töö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Valmistab juhendamisel täidised, taigad ja vormib tooted. Vajadusel külmutab juhendamisel tooted	Valmistab etteantud juhiste järgi täidised, taigad, valib vajalikud seadmed, vajadusel külmutab tooted.	Valib juhiste järgi iseseisvalt seadmed, valmistab täidised, taigad ja vormib tooted. Vajadusel külmutab.	
Praktilised tööd			
Rühmatöö: Kirjeldab muretaigena, liivataigna, lehttaigna ja pärimi-lehttaigna valmistamisel tekkivaid vigu ja nende ennetamise võimalusi. Toodete ja täidiste valmistamine tehnoloogiliste juhendite järgi, toodete vormimine.			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Küpsetab liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 12	Viimistleb küpsetuseelselt liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid Kirjeldab liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast toodete küpsetamisel kasutatavaid küpsetusrežiime Võrdleb erinevate toodete küpsetustemperatuure ja aegu Arvutab juhendi alusel küpsemis- ja jahtumiskadu Küpsetab juhendamisel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid, lähtudes etteantud tehnoloogilisest režiimist Kirjeldab lühidalt võõrkeeles toodete küpsetamist lähtuvalt juhendist Määratleb organoleptiliselt küpsetatud toodete vastavust nõuetele Kirjeldab liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast toodete küpsetamisel esinevaid vigu ja nende tekkepõhjuseid	Toodete küpsetamine- muretaigen, liivataigen, lehttaigen ja pärimi-lehttaigen. Küpsetamisel toimuvad keemilised protsessid. Toote sisu ja kooriku tekkimise tingimused. Küpsemis- ja jahtumiskadu. Erinevate taigaliikide küpsetusrežiimid.	Arutelu, iseseisev töö, praktiline töö, arutamine	Eristav
Hindamisülesanne:		Hindamismeetod:		

Küpsetab etteantud juhendi/tehnoloogia kaardi järgi tooteid, kasutades õiget küpsetusrežiimi. Määrab toote valmiduse. Arvestab küpsetuskao.		Praktiline töö
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Juhendamisel viimistleb valmistatud tooted, valib õige küpsetusrežiimi ja kontrollib toote valmidust. Etteavtud valemi järgi arvutab küpsetuskao	Juhendi järgi viimistleb tooted, arvutab küpsetuskao, leides vajaliku valemi iseseisvalt, Juhendi järgi valib õige küpsetusrežiimi ja määrab toote valmiduse sensoorselt.	Etteantud juhendi järgi iseseisvalt valib küpsetusrežiimi, arvestab küpsetuskao ja küpsetab tooted. Hindab toote valmidust ja kontrollib vastavust kvaliteedinõuetele.
Iseseisvad tööd		
Küpsemis- ja jahtumiskao arvutamine. Küpsemiskao ja jahtumiskao suurust mõjutavad tegurid		
Praktilised tööd		
Küpsetusprotsesside jälgimine ja küpsetamisel tekkida võivate vigade kirjeldamine ja ennetamine. Kasutab võõrkeelset erialast sõnavara.		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 12	Viimistleb küpsetusjärgselt liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile Loetleb toodete valmiduse määramise võimalusi Kirjeldab toodete jahutamist ja küpsetusjärgset viimistlemist Jahutab liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid vastavalt juhisele Valib juhendi alusel toodetele pakendid Pakendab, markeerib, ladustab tooted Määratleb organoleptiliselt liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast toodete vastavuse kvaliteedinõuetele	kvaliteedi hindamine sensoorselt, pakendamine, markeerimine ja ladustamine	arutelu, iseseisev töö, praktiline töö	Eristav
Hindamisülesanne: Toodetele sobiva pakendi valimine, pakendamine ja markeerimine. Vajaduse külmutamine.		Hindamismeetod: Praktiline töö Iseseisev töö		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Iseseisev töö on esitletud. Juhendamisel pakendab ja markeerib tooted. Kasutab juhendamisel külmutusseadmeid	Valib õige pakendi liigi ja pakendab ning markeerib juhendi alusel tooted. Valib õige jahutus või külmutusrežiimi- jahutab ja külmutab tooted juhendi järgi.	Iseseisev töö on esitletud. Iseseisvalt leiab toodetele sobiva pakendi, jahutab ja külmutab tooted. Markeerib ja ladustab.		
Iseseisvad tööd				
Pakendid, pakendi liigid, markeerimine, pakendi märgistus- Toidupakendil oleva pakendiinfo selgitamine. Pakendi esitlemine				
Praktilised tööd				

Toodete kvaliteedi hindamine sensoorselt. Markeerimine, väljastamine, ladustamine. Külmutamine.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Sooritab eriala töövõime säilitamist ja tõstmist toetavaid kehalisi harjutusi Jaotus tundides: iseseisev töö: 8 kokku: 8	Sooritab juhendamisel töötaja töövõime säilitamist ja tõstmist toetavaid kehalisi harjutusi Sooritab juhendamisel tervist tugevdavaid ja kehalist võimekust arendavaid kehalisi harjutusi Järgib harjutuste sooritamisel ohutus- ja hügieeninõudeid Parandab oma töövõimet regulaarse treeningu abil	spordipäev- Sportlikud mängud vabas looduses	aktiivne liikumine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Läbida matkamarsruut etteantud legendi järgi.				
Lävend				
Õpiväljund on saavutatud, kui jalgsimatk on läbitud.				
Iseseisvad tööd				
Matk vastavalt juhendile ja marsruudile, kehalist võimekust arvestavalt.				

Hindamiskriteeriumid	Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignaid Kihitab juhendamisel leht- ja pärmilehttaigna, lähtudes tehnoloogilisest juhendist		
Õppemeetod	Loeng, arutelu, rühmatöö, iseseisev töö, praktiline töö		
Hindamisülesanne	Etteantud tehnoloogia kaardi järgi toorainete doseerimine, taigna valmistamine, toote vormimine, küpsetamine, viimistlemine, pakendamine. Kvaliteedi sensoorne hindamine		
Hindamismeetod	Praktiline töö		
Hindamine	Eristav		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Valmistab juhendamisel taignaid ja pooltooteid: küpsetab, viimistleb, jahutab ja pakendab,	Valmistab juhendi järgi taignaid ja pooltooteid: küpsetab, viimistleb, jahutab ja pakendab,	Valmistab iseseisvalt taignaid ja pooltooteid:küpsetab, viimistleb, jahutab ja pakendab,	
Iseseisev töö	Pakendid, pakendi liigid, markeerimine, pakendi märgistus- Toidupakendil oleva pakendiinfo selgitamine. Spordipäev-matk loodusesse		

Praktilised tööd	<p>Toodete ja täidiste valmistamine tehnoloogiliste juhendite järgi, toodete vormimine.</p> <p>Valib seadmed tõlgib kasutusjuhendi ja töötab vastavalt juhendile.</p> <p>Küpsetusprotsesside jälgimine ja küpsetamisel tekkida võivate vigade kirjeldamine ja ennetamine.</p> <p>Toodete kvaliteedi hindamine sensoorselt.</p> <p>Markeerimine, väljastamine, ladustamine. Külmutamine.</p>
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	kõik kirjalikud tööd ja hindamisülesanded on lahendatud ja praktilised tööd on sooritatud
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/ Kiisman, E ; Piirman, M "Küpsetuskunst" Tartu 2005</p>

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Kondiitritoote tehnoloogia	20	
Nõuded mooduli alustamiseks	Toiduhügieeni ja Valikpagaritoote valmistamise moodulid on läbitud		
Mooduli eesmärk	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.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
180 t	160 t	180 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Kasutab juhendi alusel erinevaid kondiitritoote valmistamise tooraineid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 8 kokku: 24	Loetleb ja kirjeldab kondiitritainaste, viimistlusmaterjaleide ja kaunistuste valmistamisel kasutatavaid tooraineid Valib ja kasutab tooraineid vastavalt etteantud juhendile Arvutab koostisosade kogused ühe tooraine asendamiseks teisega juhendi alusel Tõlgib võõrkeelest lihtsamaid tehnoloogilisi kaarte, lähtudes erialasest sõnavarast Annab hinnangu toorainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest	<ul style="list-style-type: none"> • suhkur, liigid, tootmine, kvaliteet, säilitamine • keemilised kergitusained • munad, munatooted, kvaliteet, säilitamine • toidurasvad, liigid, kvaliteet, säilitamine • piim, piimatooted, liigid, kvaliteet, säilitamine • puuviljad-marjad, kvaliteet, säilitamine • tärklised, tarrendained, kvaliteet ja säilitamine • toorainete ettevalmistamine tootmisprotsessiks • toorainete külmtootlemiskao arvutamine • toorainete asendamine • toorainete sensoorne hindamine 	Loeng, arutelu, rühmatöö, iseseisev töö, tooraine kvaliteedi hindamine sensoorselt	Eristav

Hindamismeetod:

Test
Ülesanne/harjutus

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Eristab ja tunneb kvaliteetseid tooraineid ja oskab neid juhendi abil kasutada, tunneb toorainete nimesid võõrkeeles, oskab teha lihtsamaid toorainete asendusi	Oskab juhendi abil toorainete kvaliteeti hinnata sensoorselt, tunneb võõrkeeles tooraineid, oskab teostada toorainete asendusi	Oskab toorainete kvaliteeti hinnata ja võrrelda kvaliteedinõuetega iseseisvalt. Oskab lugeda võõrkeelseid tehnoloogia kaarte ja teha toorainete asendusi.

Iseseisvad tööd
Etteantud juhendi alusel säilitustingimuste ja tooraine kvaliteedi omavaheliste seoste uurimine
Praktilised tööd
Toorainete kvaliteedi hindamine sensoorselt

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Kirjeldab kondiitritoodete pooltoodete ja toodete liigitust ja valmistamist</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 48 praktiline töö: 90 iseseisev töö: 60 kokku: 198</p>	<p>Kirjeldab juhendi alusel biskviitaigna, võibiskviitaigna, muretaigna, besee, keedutaigna, piparkoogitaigna ja suhkrulise taigna valmistamise viise ja põhilisi töövõtteid</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel võõrkeeles kondiitritainaste, kreemide ja viimistlusmaterjalide valmistamist</p> <p>Kirjeldab võikreemide, munavalgekreemide ja koorekreemide liike ja valmistamist lähtudes juhendist</p> <p>Kirjeldab viimistlusmaterjalide - siirupite, pumatite, glasuuride, tarretiste, puistete, puuvilja-marja-pähklitaidiste valmistamist, lähtudes juhendist</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel kondiitritoodete pooltoodete ja toodete sügavkülmutamist</p> <p>Valib kondiitritoodete valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid lähtuvalt juhendist</p> <p>Nimetab võõrkeeles enamlevinud töövahendeid, seadmeid, töövõtteid, pooltooteid ja tooteid</p> <p>Kasutab juhendi alusel seadmete ja töövahendite puhastamiseks sobilikke töövahendeid ja puhastusaineid</p> <p>Valmistab puhastuslahuse, arvutades puhastusaine koguse lahuse valmistamiseks vastavalt juhendile</p>	<ul style="list-style-type: none"> • biskviitaigna, võibiskviitaigna, muretaigna, besee, keedutaigna, piparkoogitaigna ja suhkrulise taigna valmistamise viisid ja töövõtted, küpsiste valmistamine • võikreemide, munavalgekreemide ja koorekreemide liigid ja valmistamine • viimistlusmaterjalide - siirupite, pumatite, glasuuride, tarretiste, puistete, puuvilja-marja-pähklitaidiste valmistamine • pooltoodete ja toodete külmutamine, külmutusseadmed 	<p>Loeng, arutelu, loovtöö, iseseisev töö, praktiline töö</p>	<p>Eristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Valmistab pooltooted ja kaunistusmaterjalid - valmistab ühe omaloomingutoodetest.</p>		<p>Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio</p>		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
<p>Juhendamisel valmistab pooltooted ja kaunistusmaterjalid, valides sobivad töövahendid ja seadmed. Viimistleb omaloomingutoote.</p>	<p>Valmistab pooltooted ja kaunistusmaterjalid oma koostatud tehnoloogiakaardi järgi, valides sobivad töövahendid ja seadmed.</p>	<p>Valmistab iseseisvalt enda koostatud tehnoloogia kaardi järgi pooltooted ja viimistlusmaterjalid. Kaunistab ja eksponeerib oma toodet</p>		

Puhastab töö lõppedes töökoha	Valmistab omaloomingutoote. Kasutab töö lõppedes töökoha korrastamiseks puhastusvahendeid ja valmistab desinfitseerimislahuse juhendi järgi.	võrkeeles. Puhastab oma töökoha valmistades juhendi järgi desinfitseerimislahuse.
-------------------------------	--	---

Iseseisvad tööd

Omaloominguliste toodete kavandamine ja retseptide väljatöötamine. Loovtööd. Koostada õpimapp.

Praktilised tööd

Toodete valmistamine etteantud juhendi järgi. Pooltoodete ja viimistlusmaterjalide valmistamine juhendi järgi. Kvaliteedi hindamine. Toodete markeerimine ja säilitamine. Toodete kiirjahutamine ja külmutamine

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: 48 praktiline töö: 90 iseseisev töö: 60 kokku: 198	Valmistab juhendi alusel kondiitritooteid, lähtudes kvaliteedinõuetest, säästlikkuse põhimõtetest, kasutades õigesti seadmeid ja töövahendeid ja järgides ohutus ja hügieeninõudeid Valmistab juhendi alusel kaunistuspoolettooteid šokolaadist ja martsipanist Valmistab juhendi alusel valikpagaritooteid sügavkülmutamiseks Arvestab värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid valikpagaritoodete kavandamisel ja valmistamisel Korraldab oma tööd kondiitritoodete valmistamisel otstarbekalt ja osaleb meeskonnatöös, arvestades kaastöötajatega Leiab erialast eesti ja võrkeelset informatsiooni ja annab hinnangu selle usaldusväärsusele	<ul style="list-style-type: none"> erinevatest küpsetatud pooltoodetest; erinevate kreemide ja kaunistusmaterjalidega kookide ja tortide valmistamine kaunistuspooletooded šokolaadist ja martsipanist värvusõpetuse ja kompositsiooni alused 	Loeng, arutelu, rühmatöö, loovtöö, iseseisev töö, praktiline töö	Eristav

Hindamisülesanne: Valmistada loovtööna valminud koogi pooltoodet ja kaunistusmaterjalid. Kaunistab koogi vastavalt kompositsiooni ja värvusõpetuse põhitõdedele.	Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio
--	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Juhendamisel valmistab pooltoodet ja kaunistusmaterjalid, valides sobivad töövahendid ja seadmed. Viimistleb omaloomingutoote. Puhastab töö lõppedes töökoha	Valmistab pooltoodet ja kaunistusmaterjalid oma koostatud tehnoloogiakaardi järgi, valides sobivad töövahendid ja seadmed. Valmistab omaloomingutoote. Korrastab töö lõppedes töökoha.	Valmistab iseseisvalt enda koostatud tehnoloogia kaardi järgi pooltoodet ja viimistlusmaterjalid. Kaunistab ja eksponeerib oma toodet võrkeeles. Puhastab oma töökoha.

Iseseisvad tööd

Loovtööd: Omaloominguliste ja temaatiliste kookide ja tortide kavandamine, retseptuuride koostamine. Retseptide tõlkimine võrkeelest ja võrkeelde. Retseptide lisamine õpimappi.

Praktilised tööd

Erinevatest küpsetatud pooltoodetest kookide ja tortide valmistamine. Kaunistusmaterjalide valmistamine. Toodete kvaliteedi hindamine sensoorselt.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt kondiitri erialast Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 8 kokku: 24	Kirjeldab meeskonnatööna keskkonna probleeme ja nende seotust erialaga Selgitab juhendi alusel erialase tegevuse otsesest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a. jäätmemajandus) Selgitab juhendi alusel säästmise olulisust kondiitritöö valdkonnas	Keskkonnaõpetus ja jäätmemajandus	Loeng, arutelu, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Test:Keskonna ja jäätmete käitlemise nõuetest			Hindamismeetod: Test	
Lävend				
Teab säästva tootmise ja jäätmete käitlemise põhimõtteid				
Iseseisvad tööd				
Referaat keskkonna, säästva arengu ja jäätmemajanduse teemal				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Pakendab, ladustab ja külmutab juhendi alusel kondiitritoodete pool- ja valmistooteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 8 kokku: 24	Arvutab tellitava tooraine kogust ja pakendite suurus lähtuvalt tootmisplaanist Valib juhendi alusel kondiitritoodete pool- ja valmistoodetele pakendamiseks sobivad seadmed ja materjalid Pakendab ja markeerib juhendi alusel kondiitritooted vastavalt tootmisplaanile Ladustab ja vajadusel külmutab juhendi alusel kondiitritoodete pool- ja valmistooteid lähtuvalt toiduseaduse nõuetest ja enesekontrollisüsteemist Määratleb organoleptiliselt kondiitritoodete vastavust kvaliteedinõuetele	Pakendamine ja pakkematerjalid. Toodete külmutamine, säilitamine ja ladustamine. Pakkeseadmed. Toiduainete säilitamistemperatuurid	Loeng, arutelu, rühmatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamismeetod: Rühmatöö				
Lävend				
Teab pakkematerjali liike ja pakkeseadmeid. Oskab juhendamisel ja juhendi abil seadmetega töötada, tooteid markeerida ja ladustada				

Iseseisvad tööd

Referaat: Külmutatud toidukaupadele sobivate pakendite, pakkematerjalide iseloomustus.

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	Koostab juhendi ja kirjaliku või elektroonilise vormi alusel tehnoloogilise ja kalkulasioonikaardi, kasutades erialast terminoloogiat Arvutab juhendi alusel kalkulasioonikaardi Tõlgib tehnoloogilise kaardi teksti oma emakeelest võõrkeelde ja võõrkeelest emakeelde, kasutades erialast terminoloogiat	Arvestuse ja kalkulasiooniõpetus	Loeng, arutelu, iseseisev töö, praktiline töö	Eristav
Hindamisülesanne: Eksami toodete tehnoloogiakaartide ja hinnakalkulatsioonide koostamine. Kauba tellimine.			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Juhendamisel valmib toote tehnoloogiakaart, hinnakalkulatsioon ja kauba tellimus	Tehnoloogia kaardi, hinnakalkulatsiooni ja kauba tellimuse koostamine näidise järgi.	Koostab iseseisvalt tehnoloogia kaardi, hinnakalkulatsiooni ja kauba tellimuse.		
Iseseisvad tööd				
Omaloominguliste toodete tehnoloogiakaartide ja hinnakalkulatsioonide koostamine. Kauba tellimine.				
Praktilised tööd				
Retsepti põhjal kalkulasioonikaardi, keemilise koostise ja kaloraaži arvutustabeli koostamine näidise järgi				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	kirjalikud tööd ja hindamisülesanded on lahendatud ja praktilised tööd on sooritatud
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Õ. Aavik, Kalkulasiooniõpetus, Argos, 2011 http://web.ametikool.ee/anne-li/kalk/ http://www.teeninduskool.ee/eope/probleemsete/ http://www.teeninduskool.ee/eope/arve/ Kompositsiooniõpetus, Eve Kärner, 2006 Tea Kirjastus. Värviopeetus teoorias, M.Tammert, 2002 Tallinna Tehnikakõrgkool.</p> <p>Säästva arengu seadus Saastuse kompleksse vältimise ja kontrollimise seadus RT I, 15.03.2011, 21 Veeseadus RT I, 08.07.2011, 18 Keskkonnajärelevalve seadus</p>

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Kondiitripraktika	15	
Nõuded mooduli alustamiseks	Toiduhügieen Valikpagaritoodete valmistamine		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd ning töötab osaliselt iseseisvalt valikpagari- või kondiitritooteid tootvates või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ja osaleb meeskonnatöös.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktika	
14 t	16 t	360 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
Planeerib isiklike praktika eesmärgid lähtuvalt juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 kokku: 2	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)	Mitteeristav
Lävend			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

<p>Töötab praktika ettevõttes osaliselt iseseisvalt järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös</p> <p>Jaotus tundides: praktika: 360 kokku: 360</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 valmistooted, 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 ja praktikaprogrammile</p>	<p>praktiline töö meeskonnas</p>	<p>Eristav</p>
---	---	--	----------------------------------	----------------

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Valmistab ettevõtte toodangut meeskonnatöona juhendamisel	Valmistab tooteid tehnoloogiliste juhendite järgi, töötab meeskonnas	Töötab meeskonnas iseseisvalt
Praktika		
Praktiline töö vastavalt praktikajuhendile ja praktikaprogrammile		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Koostab praktika lõppes praktika aruande lähtuvalt praktikajuhendist</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 16 kokku: 28</p>	<p>Koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktika aruande lähtuvalt praktikajuhendist viidates kasutatud allikatele</p> <p>Annab hinnangu praktika eesmärkide saavutatusele, teeb ettepanekuid töötulemuste parendamiseks</p> <p>Esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks, kasutades IT-lahendusi</p> <p>Esitleb praktika aruande kokkuvõtet võõrkeeles</p> <p>Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele ning kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks</p>	<p>Aruande esitlemine, tagasiside</p>	<p>aruande koostamise juhendamine, arutelu, praktilise töö analüüs</p>	<p>Eristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Püstitatud praktika eesmärkide saavutamise analüüsimine Ettevõttepoolne tagasiside</p>				
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		

Positiivne tagasiside ettevõttest, praktika programm läbitud ja praktika eesmärgid lävendi tasemel saavutatud	Positiivne tagasiside ettevõttest, praktika programm läbitud, Töötab meeskonnas juhendamisel. Analüüsib oma tööd	Positiivne tagasiside ettevõttest. Töötab meeskonnas iseseisvalt. Analüüsib oma tööd.
Iseseisvad tööd		
Aruande koostamine		

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

Tallinna Teeninduskool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused	6	Mare Kiis, Kaie Toomet, Alje Nohrin
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde		
108 t	48 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi • seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega • leiab iseseisvalt informatsiooni tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta • leiab iseseisvalt informatsiooni praktika- ja töökohtade kohta • koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente (CV, sh võõrkeelse, motivatsioonikirja, sooviavalduse), lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast • valmistab ette ja osaleb näidistööintervjuul • koostab juhendamisel oma lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.	Enesetundmine karjääri planeerimisel. Isiksuseomadused: närvisüsteemi tüüp, temperament ja iseloom. Väärtused, vajadused, motivatsioon, hoiak, emotsioonid, mõtlemine, võimed, intelligentsus, huvid, oskused (üldoskused, erioskused). Eneseanalüüsi läbiviimine oma tugevate ja nõrkade külgede väljaselgitamise kaudu. 1.2 Õppimisvõimaluste ja tööjõuturu tundmine karjääri planeerimisel. (Haridustee: kaubanduse valdkonna erialad, haridussüsteem, mitteformaalne haridus, hariduse ja tööturu vahelised seosed, õpimotivatsioon ja elukestev õpe. Tööjõuturg ja selle muutumine kaubanduse valdkonnas: nõudlus ja pakkumine, konkurents, trendid ja arengusuunad, prognoosid. Ettevõtluse vormid kaubanduse valdkonnas, tööandjate ootused, töötamist mõjutavad õiguslikud alused. Kutsestandardid, kutse ja kutseoskused, kutse-eelistused ja kutseriskid müüja-klienditeenindaja eriala näitel. Töömotivatsioon. Töötus ja tööturuteenusused.) 1.3 Planeerimine ja karjääriotsuste tegemine (Karjääriotsuseid mõjutavad tegurid, alternatiivid ja valiku tegemise tagajärjed. Karjääriplaneerimine kui elukestev protsess: karjäär, karjääriplaneerimine, karjääriinfo allikad ja karjääriinfo otsimine. Karjääriteenused ja karjääriinõustamine. Muutustega toimetulek, elurolid ja elulaad. Töötsimine: töötsimisallikad ja tööinfo otsimine. Kandideerimisdokumendid, tööintervjuu müüja-klienditeenindaja näitel. Isikliku karjääriplaani koostamine. Karjääriplaani koostamine: eesmärkide seadmine, tegevuste ja aja planeerimine. Lühi- ja	Kõitev loeng, arutelu, praktiline töö, esitlus, rühmatöö	Mitteeristav

	pikaajaline karjääriplaani kaubanduse valdkonna näitel.)		
Hindamisülesanne: <ul style="list-style-type: none"> koostab juhendi alusel: lühi- ja pikaajalise karjääriplaani koostab juhendi alusel: Kandideerimis-dokumendid (CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus) praktiline töö (tööturu erialade ja õppimisvõimaluste kohta) 		Hindamismeetod: Praktiline töö Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab oma majanduslikke vajadusi, lähtudes ressurside piiratusest selgitab nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust koostab juhendi alusel elektrooniliselt oma leibkonna ühe kuu eelarve loetleb Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni leiab iseseisvalt informatsiooni peamiste pangateenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi e-riik. 	2. Majandus ja ettevõtlus Kontaktöpe (sh praktiline töö) ja iseseisev töö 1 EKAP 2.1 Mina ja majandus (Majanduslikud otsused. Turg. Raha, selle funktsioonid ja omadused.) 2.2 Piiratud ressursid ja piiramatud vajadused (Ressursid majanduses. Majanduse põhivalikud. Alternatiivkulu. Erinevad majandussüsteemid.) 2.3 Pakkumine ja nõudlus (Nõudlus, pakkumine. Turu tasakaal. Turuhind.) 2.4 Maksud Riigi roll majanduses. Otsesed ja kaudsed maksud. Riigieelarve tulud ja kulud. 2.5 Finantsasutused Eestis Eestis tegutsevad pangad. Pankade teenused. Kiiralaenud.	Kõitev loeng, esitlus, situatsioon-ülesanne, kirjalik töö, kirjeldus, analüüs	Mitteeristav
Hindamisülesanne: <ul style="list-style-type: none"> testid (alateemade kohta) koostab elektrooniliselt juhendi alusel: enda leibkonna 1 kuu eelarve 		Hindamismeetod: Praktiline töö Test		
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis oma õpitavas valdkonnas võrdleb iseseisvalt oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana, lähtudes ettevõtluskeskkonnast kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku 	2.6 Ettevõtlus Eestis. Eesti ja kodumaakonna ettevõtlus Ettevõtluse olemus. Ettevõtluse areng ja olukord Eestis ning kodumaakonnas. 2.7 Ettevõtja ja töövõtja ettevõtluskeskkond Poliitiline keskkond. Majanduslik keskkond. Sotsiaalne keskkond. Tehnoloogiline keskkond.	Meeskonnatöö, selgitus, seostus, arvestus, võrdlus.	Mitteeristav

	ettevõtluse põhimõtteid <ul style="list-style-type: none"> • selgitab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda • kirjeldab meeskonnatööna kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele • kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab juhendi alusel meeskonnatööna elektrooniliselt lihtsustatud äriplaani. 	2.8 Äriidee ja selle elluviimine. Äriideede leidmine ja hindamine. Äriplaani olemus ja näidisstruktuur. Äriplaani koostamine.		
Hindamisülesanne: <ul style="list-style-type: none"> • lihtsustatud äriplaani 		Hindamismeetod: Praktiline töö		
Lävend				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"> • loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel • tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldisi füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks • tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna õigusaktides sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega • kirjeldab tulekahju ennetamise võimalusi ja oma tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas • leiab juhtumi näitel iseseisvalt eri allikatest, sh elektrooniliselt töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni • leiab iseseisvalt töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta • nimetab töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu peamisi erinevusi ja kirjeldab töölepinguseadusest tulenevaid töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust • arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise 	4 Töötamise õiguslikud alused Kontaktõpe (sh praktiline töö) ja iseseisev töö 1 EKAP 3.1 Lepingulised suhted töö tegemisel (müüja-klienditeenindaja erialal) Lepingu mõiste. Lepingute sõlmimine, muutmine ja lõpetamine. Lepingute liigid. Töölepingu mõiste ja sisu. Tähtjalise töölepingu sõlmimine. Katseaeg. Töölepingu muutmine. Töötaja ja tööandja kohustused ja vastutus. Varalise vastutuse kokkulepe. Töölepingu lõppemine, töölepingu ülesütlemine ja hüvitise maksmine. Töövaidluste lahendamine. Teenuste osutamine käsunduslepingu ja töövõtulepinguga. Töötamine avalikus teenistuses. Töötamine välisriigis: välisriigi seaduste kohaldamine töötajale, maksude arvestus ja tasumine. Kollektiivsed töösuhted ja kollektiivleping. Töötajate usaldusisik. Kollektiivne töötüli, streik ja töösulg.) 3.2 Töökorraldus (müüja klienditeenindaja erialal) (Tööandja kehtestatud reeglid töökorraldusele. Ametitjuhend Tööaeg ja selle korraldus: töönorm, ületunnitöö, öötöö, riigipühal tehtav töö, valveaeg, töö tegemise aja ja öötöö piirang, tööpäevarisene vaheaeg, igapäevane puhkeaeg, iganädalane puhkeaeg. Lähetus. Puhkuse korraldamine, puhkuse liigid: põhipuhkus, vanemapuhkused, õppepuhkus. Puhkuse tasustamine ja kasutamata puhkuse hüvitamine.) 3.3 Töö tasustamine ja sotsiaalsed tagatised. (Töötasu kokkuleppimine, miinimumpalk. Töötasu arvutamise viisid (ajatöö, tükitöö, majandustulemustelt ja tehingutelt makstav tasu). Töö tasustamine ületunnitöö, öötöö, riigipühal tehtava töö ja valveaja korral. Töötasu maksmise kord. Töötasult kinnipeetavad maksud ja maksed. Ajutise töövõimetuse hüvitis ja selle liigid, töövõimetusleht. Töötuskindlustushüvitis. Vanemahüvitis. Riiklik pension.) 4 Asjaajamine ja dokumendihaldus kontaktõpe (sh praktiline töö) ja iseseisev töö -1 EKAP	Köitev loeng, arutelu, Analüüs, meeskonnatöö, praktiline töö.	Mitteeristav

	<p>töövõimetuse hüvitist</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab ja vormistab juhendi alusel iseseisvalt elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja, sh allkirjastab digitaalselt • kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega. 	<p>4.1 Asjamine ja dokumendihaldus organisatsioonis. Dokument, asjaajamine, dokumendihaldus, dokumendihaldussüsteem. Dokumentide haldamise vajalikkus. Dokumendi elukäik, dokumendi omadused. Dokumendihalduse õiguskeskkond (seadused, määrused, standardid, juhised). Organisatsiooni dokumendisüsteemi alusdokumendid (asjaajamiskord, dokumentide liigitamine.) Üldnõuded dokumentidele. Dokumendi elemendid. Dokumentide liigid. Dokumendiplank. Dokumendiplankide liigid. Kiri. Kirja elemendid. Kirja esitusvorm. Kirja koostamine ja vormistamine. Kirja liigid. Algatuskirja, vastuskirja, koostamine ja vormistamine 4.2 Dokumentide loomine. Tekstitoetusprogrammi kasutamine dokumentide vormistamisel. E-kiri. E-kirja elemendid. E-kirja esitusvorm. E-kirja koostamine ja vormistamine. E-kirja saatmine. E-post. E-posti haldamine. 4.3 Dokumentide, sh digitaaldokumentide säilitamine. Dokumentide hoidmine, dokumentide säilitamise vajalikkus, dokumentide säilitamise tingimused, säilitustähtajad, dokumentide hävitamine.)</p>		
--	---	---	--	--

<p>Hindamisülesanne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • töölepingu, käsunduslepingu ja töövõtulepingu peamised erisused ja nende kirjeldus • peamised ohutegurid kaubandusettevõttes ja nende kirjeldus • aja- ja tükitöö tasustamise arvestus (haigushüvitis, puhkusehüvitis) • algatus- ja vastuskiri, e-kiri, digitaalalkiri • testid 	<p>Hindamismeetod:</p> <p>Iseseisev töö Test Ülesanne/harjutus</p>
--	---

<p>Lävend</p>

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab situatsiooniga sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist nii ema- kui võõrkeeles • kasutab eri suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava • järgib üldtunnustatud käitumistavasid • selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi • kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel 	<p>5 Suhtlemise alused Kontaktõpe (sh praktiline töö) ja iseseisev töö 1 EKAP 5.1 Suhtlemine (Suhtlemisvajadused ja –ülesanded. Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine. Suulise esitluse läbiviimine grupile. Vahetu- ja vahendatud suhtlemine. Ametlik ja mitteametlik suhtlemine. Telefonisuhtlus. Internetisuhtlus ja suhtlusvõrgustikud. Kirjalik suhtlemine. Erinevad suhtlemissituatsioonid. Suhtlemine erinevate kulutuuride esindajatega, kultuuridevahelised erinevused ja nende arvestamine suhtlemissituatsioonides. Suhtlemisbarjäär ja selle ületamise võimalused. Isikutaju eripära ja seda mõjutavad tegurid. Tõepärane enesehinnang suhtlemisoskuste kohta.) 5.2 Käitumine suhtlemissituatsioonides Tööalase käitumise etikett. Koosolekud ja läbirääkimised. Positiivse mulje loomine. Käitumisviisid. Kehtestav käitumine. Konfliktid ja veaolukorrad ning nende tekkepõhjused. Toimetulek konfliktidega. Grupp ja meeskond. Grupi arengu etapid. Eesmärkidest lähtuvad reeglid ja normid grupis. Meeskonnatöö põhimõtted. Meeskonda kuulumise positiivsed ja negatiivsed küljed. Loovus ja isiklik areng meeskonnas. Meeskonna juhtimine ja liidri roll.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • rühmatöö (erinevad suhtlemissituatsioonid) • situatsioonülesanne • meeskonnatöö (kultuurilised erinevused suhtlemisel) 	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne: <ul style="list-style-type: none"> • rühmatöö (erinevad suhtlemissituatsioonid) • situatsioonülesanne • meeskonnatöö (kultuurilised erinevused suhtlemisel) 	Hindamismeetod: Rühmatöö Probleemsituatsiooni lahendamine
Lävend	

Iseseisev töö	Õpimapi koostamine ja vormindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli hinne kujuneb õpimapi (36) ja selle esitluse (31, 33, 37) alusel. Õpimapi kohustuslikud osad: <ul style="list-style-type: none"> • Kandideerimisdokumendid (CV, sh võõrkeelne, motivatsioonikiri, sooviavaldus) (5, 31) • Lühi- ja pikaajaline karjääriplaan (1, 2, 3, 4, 6, 7) • Enda leibkonna 1 kuu eelarve (8, 10, 11, 12, 13) • Lihtsustatud äriplaan (9, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 34, 35) • Peamised ohutegurid kaubandusettevõttes ja nende kirjeldus (21, 22, 23, 24, 25) • Töölepingu, käsunduslepingu ja töövõtulepingu peamised erisused ja nende kirjeldus (26, 27) • Aja- ja tükitöö tasustamise arvestus (haigushüvitis, puhkusehüvitis) (28) • Algatus- ja vastuskiri, e-kiri, digitaalalkiri (29,30, 32)
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Amundson, N., Poehnell G. (2011). Karjääriteed. Tallinn: Eesti Töötukassa. 2. Erne, J. (s.a.). Töö- ja teenuste osutamise lepingute koostamine. Kasutamise kuupäev: 09.09.2014.a., allikas http://e-ope.khk.ee/oo/erne_lepingud/tvtuleping_ja_ksundusleping.html 3. Mägi, J. (2011). Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused. Kasutamise kuupäev: 09.09.2014.a., allikas http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20tekst.pdf 4. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013). Teenindamise kunst: toitlustamine. Vastuvõttude korraldamine. Tallinn: Argo. 5. Suppi, K. (Koost.). (2013). Ettevõtlusõpik- käsiraamat. Tartu: Altex 6. Tööinspeksioon. Töötervishoid ja tööohutus. Kaubandus. Kasutamise kuupäev: 09.09.2014.a., allikas http://www.ti.ee/index.php?page=987&

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	keskhariduse olemasolu		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Erialane inglise keel	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	keskhariduse olemasolu		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija on omandanud iseseisva keelekasutaja väljendusoskusi ja sõnavara ning oskab neid kasutades kliente teenindada ning töötajaid juhendada tasemel B1		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde		
54 t	24 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab erialast inglise keelt, vastavalt keelenõude B1 tasemele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 iseseisev töö: 12 kokku: 38	<ul style="list-style-type: none"> • saab aru lihtsatest erialastest tekstidest. • oskab leida ja mõista teavet igapäevatekstides. • saab aru teksti üldisest arutluskäigust • saab aru erialastest lausete mõttest • jälgib pikema mõttevahetuse põhipunkte selge häälduse korral • mõistab lihtsas sõnastuses erialast faktiteavet • jälgib erialast loengut lihtsas kõnes ning ülesehituses • mõistab ringhäälingus levivat erialast materjali 	<ul style="list-style-type: none"> • Erialane suhtlusterminoloogia • Erialased töövahendid • Erialase CV koostamine võõrkeeles ja tööintervjuuks valmistumine 	loeng, diskussioon, kriitilised juhtumid, erinevate juhtumite uurimine, praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

<p>räägib erialast inglise keelt vastavalt keelenõude B1 tasemele</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 28 iseseisev töö: 12 kokku: 40</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjutab lühikesi erialaseid ettekandeid • kirjeldab erialaste sündmuste olulisemaid üksikasju • kirjeldab erialaseid arenemisvõimalusi • kirjeldab erialase teksti sisu • põhjendab lühidalt ja selgitab arvamusi, kavatsusi ja toiminguid. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tehnoloogia kaartide koostamine inglise keeles • Tellimuste vastuvõtmine ja klientide nõustamine võõrkeeles 	<p>loeng, diskussioon, kriitilised juhtumid, erinevate juhtumite uurimine, praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p>				
<p>Lävend</p>				

<p>Hindamisülesanne</p>	<p>Praktiline töö õpiväljundeid arvestades</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. viia läbi tööintervjuu 2. lähteülesande järgi teha tehnoloogia kaart tellitud tootele 3. võtta vastu tellimus inglise keelselt kliendilt ja nõustada teda tordi valikul
<p>Hindamismeetod</p>	<p>Praktiline töö Intervjuu</p>
<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Praktiline töö: õpiväljundeid arvestades</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. viia läbi tööintervjuu 2. lähteülesande järgi teha tehnoloogia kaart tellitud tootele 3. Võtta vastu tellimus inglise keelselt kliendilt ja nõustada teda tordi valikul
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>mitteeristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Pikver, Ann. „Increase Your Vocabulary”. Tallinn, Koolibri, 1998 Skopinskaja, Liljana. „Let’s Keep Talking. Inglise kõnekeele õpik keskastmele”. Tallinn, TEA, 1996 Ant, Ingrid. „Basic Everyday English algajale ja taasalustajale”. Tallinn, TEA, 2007. Richey, Rosemary. „English for Customer Care”. Oxford University Press, 2007.</p>

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Eriala toetav arvutiõpetus	2	Ants Viljus
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija kasutab elementaartasemel arvutit, hallates enda faile ja meile ja vormistades arvutil kirjalikke töid vastavalt TEKO kirjalike tööde vormistamise juhendile		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde		
36 t	16 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
omandab elementaaroskused arvuti kasutamisel järgides arvutieetikat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	<ul style="list-style-type: none"> - teab arvutikasutuse elementaarseid põhimõistest - tunneb ja kasutab elementaarsel tasemel arvuti riistvara ja tarkvara - haldab arvutis oma faile ning oskab neid kopeerida, teisaldada ja kustutada - tunneb arvutieetikat ja käitub sellele vastavalt 	<ul style="list-style-type: none"> Arvutikasutuse põhitõed Arvuti riistvara ja tarkvara mõisted Failihaldud Arvutieetika 	Interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutiga.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane kopeerib vastavalt juhendile enda faile, salvestab neid arvutisse, leiab neid üles ja kustutab faile.			Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus	
Lävend				
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.				
Iseseisvad tööd				
Töölehe täitmine vastavalt juhendile- arvuti riistvara ja tarkvara mõisted				

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"> - loob tekstitöötlusprogrammis uue dokumendi, muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades teksti ning salvestades uue dokumendi vastavalt juhendil - kujundab teksti tekstitöötlusprogrammis vastavalt TEKO tööde koostamise juhendile - sisestab tekstitöötlusprogrammis dokumendile pilte, tabeleid ja objekte ja viitab nendele vastavalt TEKO tööde koostamise juhendile - loob tabelitöötlusprogrammis uue dokumendi, muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades ridadel ja veergudes andmeid ning salvestades uue dokumendi vastavalt juhendile - sisestab tabelitöötlusprogrammi erialaseid tabeleid, kasutades valemeid ja joonistades koostatud tabeli põhjal diagramme - kopeerib tabelitöötlusprogrammist tabeleid ja diagramme tekstitöötlusprogrammi - prindib dokumendi paberkandjale vastavalt etteantud juhendile 	Tekstitöötlus Tabelitöötlus Printimine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutiga.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Referaadi, koostamine vastavalt juhendile ja kasutades TEKO kirjalike tööde vormistamise juhendit		Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Õpilane koostab nõuetekohase referaadi ja iseseisva töö.				
Iseseisvad tööd				
Tabelitöötlusprogrammi kasutamine vastavalt juhendile.				

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"> - loob esitlusprogrammis uue dokumendi, muudab sisestades uusi andmeid, kopeerides, teisaldades ja kustutades andmeid ning salvestades uue esitluse vastavalt juhendile - lisab esitluse erinevaid pilte ja objekte - valib esitlusele erinevaid taustu ja lisab 	Esitlusprogrammi kasutamine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö	Mitteeristav

	erinevaid animatsioone ja kasutab slaidiseansi		
Hindamisülesanne: Esitleb oma esitlust kogu rühmale.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Ettekanne/esitlus	
Lävend			
Koostab PowerPoint programmis esitluse, esitleb enda esitlust kasutades riistvara võimalusi.			
Iseseisvad tööd			
Loob esitlusprogrammis vastavalt juhendile esitluse.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab veebi suhtlemisel ja leiab eriala puuduvat 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	Veebi kasutamine Elektronposti haldamine	Interaktiivne loeng, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Veebi kasutamine vastavalt ülesandele.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Navigeerub juhendamisel veebis ja haldab enda postkasti.				
Iseseisvad tööd				
Elektronposti haldamine.				

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

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskharidus		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Kommide valmistamine	2	Sirje Tenok, Ellen Lessel
Nõuded mooduli alustamiseks	Keskharidus		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab läbi teoreetilise õpetuse ja käelise tegevuse käsitöökommide valmistamise oskuse		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
12 t	16 t	24 t	

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

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
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"> • Valmistab retsepti järgi täidiseid arvestades maitse sobivust, vajadusel teeb asendusi. • Tempereerib šokolaadi vastavalt šokolaadi liigile, kasutades erinevaid tempereerimisvahendeid. • Töötab elektriseadmetega tööohutuseeskirju järgides. 	<ul style="list-style-type: none"> • Valmistab retsepti järgi täidiseid arvestades maitse sobivust, vajadusel teeb asendusi. • Tempereerib šokolaadi vastavalt šokolaadi liigile, kasutades erinevaid tempereerimisvahendeid. • Töötab elektriseadmetega tööohutuseeskirju järgides. 	Arvutamine, paaristöö, praktiline, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu.	Mitteeristav

Lävend

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"> • Kasutab oskuslikult kommide valmistamise väikevahendeid • Valmistab erinevatest toorainetest täidiseid kasutades oma loovust. • Koostab toote kirjelduse elektrooniliselt. • Viimistleb komme vastavalt toote kirjeldusele. 	Uute toorainete kasutamine täidiste ja viimistlusmaterjalide valmistamisel. Erikujuliste kommide ja uudsete täidiste väljatöötamine.	Arvutamine, paaristöö, praktiline, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu.	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö Ettekanne/esitlus				
Lävend				

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"> • Markeerib ja ladustab kommid vastavalt toiduseadusele • Valib pakendid arvestades pakendatavate toodete omadusi. 	Arvutamine, paaristöö, praktiline, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu.	Mitteeristav
Hindamismeetod: Iseseisev töö			
Lävend			

Hindamisülesanne	Üks omaloominguline toode ja selle presentatsioon
Hindamismeetod	Iseseisev töö Praktiline töö Ettekanne/esitlus

Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Õpiväljundid on saavutatud, praktilised tööd sooritatud, omaloominguline toode presenteeritud	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud, praktilised tööd sooritatud, omaloominguline toode presenteeritud.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Toorainete õpetuse konspekt 2014.Põhi-ja abitoorained, viimistlusmaterjalid. 2. www.belcolade.com Šokolaadide liigid; tempereerimine. 3. Couture Chokolate William Curley, 2011.a.Šokolaadi kasutamine toodetes. 4. www. weebly.com/ kakaoubade sordid, šokolaadist kaunistused, sõrmede abil šokolaadi kasutamine.

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	keskharidusega isikud		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Väikeettevõtlus	3	Alje Nohrin
Nõuded mooduli alustamiseks	läbitud karjäärijuhtimise mooduli majanduse ja ettevõtluse teemad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab väikeettevõtluse olemust ja toimimist, näeb ettevõtlust kui ühte alternatiivi oma karjääri kujundamisel ning on omandanud oskused vajadusel või võimalusel ettevõtlusega alustada		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde		
54 t	24 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab väikeettevõtte olemust ja toimimist lähtudes riigi majanduspoliitikast ja ettevõtte elutsükli teooriast Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 iseseisev töö: 6 kokku: 20	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab ettevõtluse olemust ja rolli ühiskonnas lähtudes riigi majanduspoliitikast iseloomustab ettevõtluskeskkonda oma planeeritava ettevõtte või praktikaettevõtte baasil 	1. Ettevõtlus ja ettevõtluskeskkond 1.1 Ettevõtlus ja roll ühiskonnas. Väikeettevõtluse eripära. 1.2 Ettevõtte juriidilised vormid, asukoha ja ärinime valik. 1.3 Ettevõtluskeskkond (sh SWOT analüüs) ja -riskid. 1.4 Ettevõtte elutsükkel ja kasv. 1.1 Ettevõtte tegevuse lõpetamine.	<ul style="list-style-type: none"> loeng rühmatöö praktiline töö – ettevõtlusalase info otsing 	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö: <ul style="list-style-type: none"> ettevõtluse olemuse ja rolli kirjeldamine rühmatööna. ettevõtluskeskkonna analüüsi koostamine 		Hindamismeetod: Rühmatöö Analüüs		
Lävend				
<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab ettevõtluse olemust ja rolli ühiskonnas lähtudes riigi majanduspoliitikast iseloomustab ettevõtluskeskkonda oma planeeritava ettevõtte või praktikaettevõtte baasil 				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

analüüsib ettevõtlust kui üht alternatiivi lähtudes isiklikust karjäärast Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 iseseisev töö: 6 kokku: 20	<ul style="list-style-type: none"> • hindab enda kui tulevase ettevõtja isikuomadusi, arenguvajadusi ja valmisolekut ettevõtlusega tegelemiseks, kasutades eneseanalüüsi meetodeid • analüüsib äriideed ja ettevõtte eesmärke arvestades ettevõtte strateegiat ja tegevuskavasid 	<p>2. Äriidee ja selle teostamine</p> <p>2.1. Ettevõtjale vajalikud isikuomadused</p> <p>2.2 Äriidee püstamine, testimine analüüs ja hindamine.</p> <p>2.3 Ärimudel, selle olemus ja püstamine.</p> <p>2.4 Ärimudel või äriplaan.</p> <p>2.5 Ettevõtte missioon, visioon ja eesmärgid, strateegia ja tegevuskava.</p> <p>2.6 Põhilised konkurentsistrateegiad ja taotletav konkurentseelis.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • loeng • rühmatöö • töölehed • praktiline töö • õppekäik 	Mitteeristav
<p>Hindamisülesanne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eneseanalüüs – oma isiksuseomadustest, hoiakutest, esitades tervislikust, majanduslikust ja perekondlikust seisundist tulenevad tugevused-nõrkused, võimalused ning ohud ettevõtlusega tegelemise seisukohast. • Praktiline töö - äriidee püstamine, ettevõtte eesmärkide, strateegia ja tegevuskava koostamine 			<p>Hindamismeetod:</p> <p>Praktiline töö Analüüs</p>	
<p>Lävend</p> <ul style="list-style-type: none"> • hindab enda kui tulevase ettevõtja isikuomadusi ja arenguvajadusi ning valmisolekut ettevõtlusega tegelemiseks • analüüsib äriideed ja ettevõtte eesmärke arvestades ettevõtte strateegiat ja tegevuskavasid 				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
sooritab toiminguid ettevõtlusega alustamiseks lähtudes Eestis kehtivatest õigusaktidest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 iseseisev töö: 12 kokku: 38	<p>5. kirjeldab ettevõtte asutamistoimingud lähtudes ettevõtte registreerimise nõuetest</p> <p>6. koostab meeskonnatööna äriplaani vastavalt etteantud nõuetele</p> <p>7. kirjeldab väikeettevõtte raamatupidamise korraldamise põhimõtteid, seostades neid majandussündmustega</p>	<p>3. Ettevõtte asutamise etapid</p> <p>a. Ettevõtte rajamiseks vajalikud sammud (sh registreerimine, litsentsid ja tegevusload)</p> <p>1.2 Ettevõtte rahastamine, personali komplekteerimine, materiaalse ressurssidega varustamine</p> <p>1.3 Ettevõtte tulud, kulud ja nende liigitamine</p> <p>1.4 Toote müügi- ja omahinna kalkuleerimine</p> <p>1.5 Finantsarvestuse põhimõtted ja raamatupidamise korraldus</p> <p>1.6 Väikeettevõtte turundus. Turustuskanalid ja –strateegiad. Teenusedisain. Reklaam ja suhtekorraldus, müügi edendamine, müügiprotsess</p> <p>1.7 Ettevõtjale olulised infokanalid. Ettevõtlust toetavad tugisüsteemid ja rahastamisvõimalused</p> <p>1.8 Äriplaani olemus, struktuur, koostamine</p>	<ul style="list-style-type: none"> • loeng • rühmatöö • töölehed • praktiline töö • õppekäik 	Mitteeristav
<p>Hindamisülesanne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Praktiline töö - ettevõtte asutamistoimingute kirjeldamine • Praktiline töö – meeskonnatööna äriplaani sõnalise ja finantsosa koostamine 			<p>Hindamismeetod:</p> <p>Praktiline töö</p>	
<p>Lävend</p> <p>5. kirjeldab ettevõtte asutamistoimingud lähtudes ettevõtte registreerimise nõuetest</p> <p>6. koostab meeskonnatööna äriplaani vastavalt etteantud nõuetele</p> <p>7. kirjeldab väikeettevõtte raamatupidamise korraldamise põhimõtteid, seostades neid majandussündmustega</p>				

Iseseisev töö	<p>1. Ettevõtluskeskkonna analüüs</p> <p>2. Eneseanalüüs valmisolekust ettevõtlusega alustamiseks</p>
----------------------	---

	<p>3. Äriplaani koostamine</p> <p>4. Õpimapi koostamine ja vormistamine</p>
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt.</p> <p>Hindamise eelduseks on aruteludes osalemine.</p> <p>Mooduli hinne kujuneb elektroonilise õpimapi ja sooritatud praktiliste tööde alusel.</p>
Mooduli hindamine	mitmeeristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. EAS. Ettevõtlusega alustamine. Kasutamise kuupäev: 01.09.2014.a., allikas http://www.eas.ee/et/alustavale-ettevotjale 2. Eesti.ee. Ettevõtjale. Kasutamise kuupäev: 01.09.2014.a., allikas https://www.eesti.ee/est/teenused/ettevotja 3. Ettevõtja.ee. Ettevõtlikkus. Äriplaani koostamine. Kasutamise kuupäev: 01.09.2014.a., allikas http://www.ettevotja.ee/ 4. E-Äriregister. Ettevõtjaportaal. Kasutamise kuupäev: 01.09.2014.a., allikas http://www.rik.ee/et/ettevotjaportaal 5. Kullerkupp, A. (2007). Äriplaneerimine. Kuidas jõuda õigete otsusteni. Tallinn: Äripäeva Kirjastus. 6. Lagerström, M. (1995). Ideest oma ettevõteteni. NUTEK jt. Viljandi: Kiir 7. Laidre, A., Reiljan, A., Golberg, I., Lukason, O. (2004). Ettevõtte loomine ja äriplaani: rakendused tarkvaraga iPlanner. Tartu: Tartu Ülikool. 8. Miettinen, A., Teder, J. (2006). Ettevõtlus I. Ettevõtlusest, ettevõtjast, ettevõtluspoliitikast. Tallinn: Külim. 9. Miettinen, A., Rikkinen, L., Teder, J. (2008). Ettevõtlus II. Ärideest, äriplaani, ettevõtte rajamisest ja kasvust. Tallinn: Külim. 10. Mets, T. (2002). Sissejuhatus äriplaani. Tartu: Alo. 11. Pramann-Salu, M. (2005). Ettevõtluse alused. Tallinn: Ilo. 12. Randmaa, T., Raiend, E., Rohelaan, R., Kupp, A., Mägi, J. (Koost.). (2007). Ettevõtluse alused. Õppematerjal. Kasutamise kuupäev: 01.09.2014.a., allikas http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettev%C3%B5tlus%C3%B5pe/Ettev%C3%B5tluse%20alused%20%C3%B5pilasele.pdf 13. Reiljan, A. (2002). Ettevõtte: teooria ja rakendused. Tartu: Tartu Ülikool. 14. Sirkel, R., Uibolet, K., Teder, J., Nikitina-Kalamäe, M. (Koost.). Ideest eduka ettevõteteni. Õppematerjal. Kasutamise kuupäev: 01.09.2014.a., allikas http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettev%C3%B5tlus%C3%B5pe/Ideest%20eduka%20ettev%C3%B5tteni.pdf

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	keskharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Kujundusõpetus	3	Karen Stimmer
Nõuded mooduli alustamiseks	keskhariduse olemasolu		
Mooduli eesmärk	Õppija omandab oskused erikujuliste temaatiliste ja tellitud toodete valmismiseks ja kujundamiseks. Oskab kasutada oma töös kompositsiooni, kujunduse ja ilukirja võtteid.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
22 t	24 t	32 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kujundab tellitud ja temaatilisi tooteid kliendi soove arvestavalt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 18	<ul style="list-style-type: none"> Koostab tellitud temaatilisele tootele eskiisi arvestades tähtpäeva sümboolikaga Voolib temaatilisi kaunistusi kasutades kondiitri töövahendeid ja materjale otstarbekalt 	Kujundus- ja vormiõpetus. Lindude, loomade ja lillede skitseerimine Loodus- ja tehismõõtude stilisatsioon Vaikelu, joon, pind, faktuur. Kompositsioon, dünaamiline ja staatiline Sümmeetria ja asümmeetria. Pildi dominant, peamotiiv ja kõrvalobjektid.	paaristöö, praktiline töö, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu, voolimine, joonistamine, kirjutamine	Mitteeristav
Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Arutlus				
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab tellitud ja temaatiliste toodete	<ul style="list-style-type: none"> Segab oskuslikult põhivärve, värvikontrast. 	Värvusõpetus.	paaristöö, praktiline töö,	Mitteeristav

juures toiduvärve Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 16	<ul style="list-style-type: none"> • Kasutab värvide psühholoogilist mõju arvestades värviteooria põhireegleid 	Värvide psühholoogiline mõju. Värvide kasutus eri tähtpäevadel, värviperspektiiv.	selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu, voolimine, joonistamine, kirjutamine	
Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö				
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
analüüsib erinevatele tähtpäevadele iseloomulikke elemente ja värve Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 8 iseseisev töö: 6 kokku: 18	<ul style="list-style-type: none"> • Valmistab tähtpäevadele omaseid kaunistuselemente arvestades proportsioone ja värvikoloriiti. • Valmistab kompositsioone kasutades peamotiivi ja kõrvalobjekte 	Värvusõpetus. Värvide psühholoogiline mõju. Värvide kasutus eri tähtpäevadel, värviperspektiiv.	paaristöö, praktiline töö, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu, voolimine, joonistamine, kirjutamine	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö Arutlus Analüüs				
Lävend				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab toodete kujundamisel erinevaid kirjastiile Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjutab fantaasia- ja tarbegrafilist kirja ja kasutab vastavalt eskiisile • Kasutab oma töös erinevaid märke ja sümboleid vastavalt tellitud tootele 	Disain ja kirjaõpetus. Märk ja sümbol. Fantaasia- ja tarbegrafiline kiri. Erinevate kirjastiilide kasutamine ja sidumine pildis.	paaristöö, praktiline töö, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu, voolimine, joonistamine, kirjutamine	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö Arutlus				

Lävend

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud, praktilised tööd sooritatud, omaloominguline toode presenteeritud.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	1. Kompositsiooniõpetus, Eve Käerner, 2006 Tea Kirjastus. 2. Värvioõpetus teoorias, M.Tammert, 2002 Tallinna Tehnikakõrgkool 3. http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Lilleseade ja ruumikujundus	1	Karen Stimmer
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	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		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
6 t	8 t	12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
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"> töövahendid kompositsioon lõikelillede tundmine ja hooldus 	loeng õppevideo vaatamine ja arutelu praktiline töö juhendamisel	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Test – kujundusõpetuse ja materjaliõpetuse põhialuste tundmine.			Hindamismeetod: Test Arutus	
Lävend				
Tunneb kujundusõpetuse, kompositsiooniõpetuse ja materjaliõpetuse põhialuseid.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
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"> lilleseade planeerimine vastavalt interjööri lilleseade planeerimine vastavalt aastaajale 	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	
Hindamisülesanne: Test – lilleseade teooria põhialuste tundmine. Praktilise töö nõuetekohane teostus.			Hindamismeetod: Praktiline töö Test Suuline esitus	
Lävend				
Arvestab lilleseadete tegemisel kehtivate nõuetega ja kasutab sobivaid töövõtteid.				
Iseseisvad tööd				
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"> • laua kujundamine • menüü kujundamine 	loeng praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktilise töö nõuetekohane teostus. Iseseisva töö nõuetekohane teostus.			Hindamismeetod: Praktiline töö Ettekanne/esitlus	
Lävend				
Valmistab lauakujunduse arvestades laua proportsioonidega. Kujundab iseseisvalt sobiva menüü, arvestades teemat ja materjale.				
Iseseisvad tööd				
Esitluse koostamine - lauakujunduse erinevad stiilid. Menüü kujundus.				

Hindamisülesanne	Tähtajaks esitatud iseseisvad tööd ja sooritatud praktilised ülesanded
Hindamismeetod	Iseseisev töö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Tähtajaks esitatud iseseisvad tööd ja sooritatud praktilised ülesanded
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none">1. Kompositsiooniõpetus, Eve Käerner, 2006 Varrak2. Kaasaegsed lilleseaded, Lynda Owen, Sinisukk 20023. Värvid kodus, Ülle Linnuste, AS Ajakirjade Kirjastus 20054. Ajakiri Fleur creatif, www.fleurcreatif.com5. Ikebana, Diane Norman, Miche Kornell, Tormikivi 20036. Lilleseaded ja kimbud, Beate Walthet, Oomen 2012