

| PÄRNUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA | | | | | | |
|---|-------|---|-------|-------|--------------------|-------|
| Õppekavarühm | | Toiduainete töötlemine | | | | |
| Õppekava nimetus | | Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia | | | | |
| | | Technology of Bakery and Pastry-Cook | | | | |
| Õppekava kood EHS-es | | 221007 | | | | |
| ESMAÕPPE ÕPPEKAVA | | | | | JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA | |
| EKR 2 | EKR 3 | EKR 4 kutsekesk- haridus | EKR 4 | EKR 5 | EKR 4 | EKR 5 |
| | | X | | | | |
| Õppekava maht: 180 EKAP | | | | | | |
| Õppekava koostamise alus: Toiduainetöötuse erialade riiklik õppekava, 18.07.2014, haridus- ja teadusministri määrus nr 66 Kutseharidusstandard, 26.08.2013, VV määrus nr 130 Pagar, tase 4 ja Kondiiter, tase 4 kutsestandardid, Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsus nr 14/ 14.11.2019 Pagari kutsestandardi tähis kutseregistris: 11-14112019-2.1.2/8k Kondiitri kutsestandardi tähis kutseregistris: 11-14112019-2.2.1/8k | | | | | | |
| Õppekava õpiväljundid: Pärast õppekava läbimist õpilane: <ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid pagari- ja kondiitritooteid, lähtudes toidu- ja tööhutuse nõuetest; • korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult ning lähtub töös kutse-eetikast; • analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd toiduainetööstuse või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes; • väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed lähtuvalt toiduainetööstuse või toitlustuse valdkonna arengust; • mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult; • suhtleb õpitavas võõrkeeles iseseisva keelekasutajana; • kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialasel kui elus edukalt toimetulekuks; • mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid; • mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest; • kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. | | | | | | |
| Õppekava rakendamine: Õppetöö toimub statsionaarses õppevormis. Õppekava sihtgrupiks on põhiharidusega isikud. | | | | | | |
| Nõuded õpingute alustamiseks: Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastased põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid. | | | | | | |
| Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud neljanda taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile või osakutsele vastavate õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksami, mida võib sooritada ka osade kaupa. Juhul, kui kutseeksami sooritamise ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam. | | | | | | |
| Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Pagar, tase 4 ja kondiiter, tase 4. | | | | | | |
| Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Abipagar, tase 3 kutsele vastavad kompetentsid omandatakse järgmiste põhiõpingute moodulite õpiväljundite saavutamisel: Toiduainetöötuse valdkonna alused, Toiduohutus, Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused, Pagaritoodete valmistamise alused, Lihtpagaritoodete valmistamine ja Abipagari praktika Pagar, tase 4 kutsele vastavad kompetentsid omandatakse järgmiste põhiõpingute moodulite õpiväljundite saavutamisel: Toiduainetöötuse valdkonna alused, Toiduohutus, Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused, Pagaritoodete valmistamise alused, Lihtpagaritoodete valmistamine, Valikpagaritoodete valmistamine ja Pagari praktika | | | | | | |
| Osakvalifikatsioonid: Tainavalmistaja, tase 4 kutsele vastavad kompetentsid omandatakse järgmiste põhiõpingute moodulite õpiväljundite saavutamisel: Toiduainetöötuse valdkonna alused, Toiduohutus, Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused, Pagaritoodete valmistamise alused, Pagari praktika | | | | | | |
| Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia kutsekeskhariduse õppekaval lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega. | | | | | | |
| Õppekava struktuur | | | | | | |

Põhiõpingute moodulid (111 EKAP)

| <i>Nimetus</i> | <i>Maht</i> | <i>Õpiväljundid</i> |
|--|-------------|--|
| Õpitee ja töö muutuv keskkonnas | 5 EKAP | kavandab oma õpitee, arvestades isiklike, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni probleeme ja võimalusi kavandab enda ja teiste jaoks väärtuste loomisel omapoolse panuse kultuurilises, sotsiaalses ja/ või rahalises tähenduses mõistab enda vastutust kutsealase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama |
| Toiduohutus | 3 EKAP | |
| Toiduainetööstuse valdkonna alused | 2 EKAP | mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses ning toiduainetööstuse ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt toiduainete töötlemise tegevusaladest selgitab toiduainetööstuse ettevõtete toimimist lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast mõistab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid ja vajadust hinnata kutsetaotlejat lähtuvalt kutsestandardist ning seab eesmärgid oma õpingutele orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes enda kui õpilase vajadustest ja eesmärkidest |
| Lihtpagaritoodete valmistamine nisutaignast | 9 EKAP | |
| Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitaaignast | 7 EKAP | |
| Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine | 5 EKAP | |
| Valikpagaritoodete valmistamine | 8 EKAP | |
| Pagari praktika | 20 EKAP | |
| Kondiitritoodete tehnoloogia | 13 EKAP | |
| Kookide ja tortide valmistamine | 20 EKAP | |
| Maiustuste valmistamine | 4 EKAP | |
| Külmutamine ja pakendamine | 4 EKAP | |
| Kondiitri praktika | 20 EKAP | |

Üldõpingute moodulid (30 EKAP)

| <i>Nimetus</i> | <i>Maht</i> | <i>Õpiväljundid</i> |
|-------------------|-------------|--|
| Keel ja kirjandus | 6 EKAP | väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suulisel kui ka kirjalikus suhtluses; arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal; koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates; loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid; väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga; tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega |
| Loodusained | 6 EKAP | mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel; mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel; mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele; leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel |

| | | |
|--|-------------|--|
| Võõrkeel (inglise keel) | 4,5 EKAP | Suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga kasutab võõrkeeleskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid |
| Kunstiained | 1,5 EKAP | eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid; tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga; analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse; kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks; väljendab ennast läbi loominguilise tegevuse |
| Sotsiaalsained | 7 EKAP | omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist; omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastikusest mõjust; mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi; hindab üldinimikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu. |
| Matemaatika | 5 EKAP | kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel |
| Valikõpingute moodulid (39 EKAP) | | |
| <i>Nimetus</i> | <i>Maht</i> | <i>Õpiväljundid</i> |
| Kutsealane liikumine | 3 EKAP | tunneb inimese luustikku ja lihaskonda. tunneb ära treenimist vajava lihase. valib treenimist vajavatele lihastele sobivad harjutused. määratleb enda kehalist aktiivsust, täidab treeningpäevikut. jälgib oma rühti ja õiget kehahoiakut. valib kehahoidu ja rühti korrigeerivaid harjutusi. |
| Kutsealane inglise keel | 3 EKAP | mõistab lihtsat erialast teksti ja kasutab suulisel suhtlemisel erialast võõrkeelset terminoloogiat vestleb juhendamisel igapäevastes tööalastes situatsioonides mõistab töökeskkonna hoiatavaid ning nõuandvaid silte, järgib neid kandideerib juhendamisel võõrkeelses keskkonnas kutsealasele tööle |
| Küpsetised erinevate toitumisvajadustega klientidele | 2 EKAP | kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära. kohandab kohviku tavapärase toodete sortimendi ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks. koostab tehnoloogilisi kaarte arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega. valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke küpsetisi. |
| Maiustused | 2 EKAP | valmistab sefiiri – õunapüree, suhkrust ja munavalgest (munavalgepulbrist) järgides toiduhügieeni nõudeid valmistab erinevaid trühvleid, järgides toiduhügieeni nõudeid valmistab marmelaadi, järgides toiduhügieeni nõudeid |

| | | |
|--------------------------------------|--------|---|
| Kondiitritoode kujundamine | 6 EKAP | valmistab šokolaadist ja glasuurist erinevaid kaunistusi valmistab martsipanist ja suhkrumassist erinevaid kaunistusi valmistab royal icing'ust erinevaid kaunistusi |
| Tellitud pagaritoodete valmistamine | 6 EKAP | valmistab juhendi alusel tellitud pagaritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid valmistab juhendi alusel vabalt valitud tähtpäevaga seotud pagaritoote järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid |
| Tellitud kondiitritoode valmistamine | 6 EKAP | valmistab juhendi alusel tellitud kondiitritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid valmistab juhendi alusel vabalt valitud tähtpäevaga seotud kondiitritoote, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid |
| Rahvaste küpsetised | 3 EKAP | kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi valmistab eri rahvaste küpsetisi, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid |
| Pagaritoodete projektitöö | 3 EKAP | mõistab ettevõtluse olemust ja riske reaalses ärikeskkonnas läbi praktilise kogemuse omandab juhtimise ja/või meeskonnatöö oskused |
| Kondiitritoode projektitöö | 3 EKAP | mõistab ettevõtluse olemust ja riske reaalses ärikeskkonnas läbi praktilise kogemuse omandab juhtimise ja/või meeskonnatöö oskused |
| Kutsealane soome keel | 3 EKAP | mõistab lihtsat erialast teksti ja kasutab suulisel suhtlemisel erialast võõrkeelset terminoloogiat vestleb juhendamisel igapäevastes tööalastes situatsioonides mõistab töökeskkonna hoiatavaid ning nõuandvaid silte, järgib neid kandideerib juhendamisel võõrkeelses keskkonnas kutsealasele tööle |
| Fruktodisain | 1 EKAP | õppija valib fruktodisainiks sobivad köögi- ja puuviljad ning töövahendid. õppija valmistab puu- ja köögiviljadest kaunistusi ning kasutab kompositsioonivõtteid. |
| Esmaabi | 1 EKAP | annab vajadusel esmaabi, valdab tähtsamaid esmaabivõtteid kutsub abi, suhtleb päästametiga asjakohaselt, vajadusel evakueerub hoonest ja abistab kannatanut evakueeruda |
| Toiduvalmistamine | 2 EKAP | valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid. kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest. koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest. |

Valikõpingute valimise võimalused:

Õpilane valib valikaineid 39 EKAP ulatuses. Koolil õigus on otsustada valikõpingute valikuid arvestades kooli võimalusi ja õpilase soove.

Õppekava kontaktisik:

Helina Kruusmaa

kutseõpetaja

Telefon , helina.kruusmaa@hariduskeskus.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://hariduskeskus.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=495

https://hariduskeskus.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=495&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia

| Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP) | Maht kokku | 1. õppeaasta | 2. õppeaasta | 3. õppeaasta |
|--|------------|--------------|--------------|--------------|
| Põhiõpingute moodulid | 111 | 45 | 33 | 33 |
| Õpitee ja töö muutuv keskkonnas | 5 | | | |
| Toiduohutus | 3 | | | |
| Toiduainetöötuse valdkonna alused | 2 | | | |
| Lihtpagaritoodete valmistamine nisutaignast | 9 | | | |
| Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitaignast | 7 | | | |
| Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine | 5 | | | |
| Valikpagaritoodete valmistamine | 8 | | | |
| Pagari praktika | 20 | | | |
| Kondiitritoodete tehnoloogia | 13 | | | |
| Kookide ja tortide valmistamine | 20 | | | |
| Maiustuste valmistamine | 4 | | | |
| Külmutamine ja pakendamine | 4 | | | |
| Kondiitri praktika | 20 | | | |
| Üldõpingute moodulid | 30 | 12 | 9 | 9 |
| Keel ja kirjandus | 6 | 2 | 2 | 2 |
| Loodusained | 6 | 3 | 1,5 | 1,5 |
| Võõrkeel (inglise keel) | 4,5 | 1 | 1,5 | 2 |
| Kunstained | 1,5 | 1,5 | | |
| Sotsiaalained | 7 | 3 | 2 | 2 |
| Matemaatika | 5 | 1,5 | 2 | 1,5 |
| Valikõpingute moodulid | 39 | 3 | 18 | 18 |
| Kutsealane liikumine | 3 | | | |
| Kutsealane inglise keel | 3 | | | |
| Küpsetised erinevate toitumisvajadustega klientidele | 2 | | | |

| Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP) | Maht kokku | 1. õppeaasta | 2. õppeaasta | 3. õppeaasta |
|---|------------|--------------|--------------|--------------|
| Maiustused | 2 | | | |
| Kondiitritoodete kujundamine | 6 | | | |
| Tellitud pagaritoodete valmistamine | 6 | | | |
| Tellitud kondiitritoodete valmistamine | 6 | | | |
| Rahvaste küpsetised | 3 | | | |
| Pagaritoodete projektitöö | 3 | | | |
| Kondiitritoodete projektitöö | 3 | | | |
| Kutsealane soome keel | 3 | | | |
| Fruktodisain | 1 | | | |
| Esmaabi | 1 | | | |
| Toiduvalmistamine | 2 | | | |

Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia

Seosed kutsestandardi „ kompetentside tegevusnäitajate ja eriala õppekava moodulite vahel.

| Kompetentsi nimetus kutsestandardis | Eriala õppekava moodulid | | | | | | | | | | | Valikõpingute moodulid | | | | | | | | |
|--|---------------------------------|-------------|-----------------------------------|---|---|--|---------------------------------|-----------------|------------------------------|---------------------------------|-------------------------|----------------------------|--------------------|----------------------|------------|-------------------------------------|---------------------|---------------------------|------------------------------|-----------------------|
| | Õpitee ja töö muutuv keskkonnas | Toiduohutus | Toiduainetööluse valdkonna alused | Lihtpagaritoodete valmistamine misutaignast | Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitaaignast | Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine | Valikpagaritoodete valmistamine | Pagari praktika | Kondiitritoodete tehnoloogia | Kookide ja tortide valmistamine | Maiustuste valmistamine | Külmutamise ja pakendamine | Kondiitri praktika | Kutsealane liikumine | Maiustused | Tellitud pagaritoodete valmistamine | Rahvaste küpsetised | Pagaritoodete projektitöö | Kondiitritoodete projektitöö | Kutsealane soome keel |
| Pagar, tase 4 ja Kondiiter, tase 4 üldoskused 1. hoiab korras oma töökohta ja selle ümbruse, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, sh enesekontrolliplaani; 2. töötab ergonomiliselt, järgides tööohutusnõudeid; 3. hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest; 4. planeerib toodete valmistamise arvestades tellimust ja tootmisressursse (nt seadmed, vahendid, töötajad, aeg, toorained) otstarbekalt ja keskkonda säästes; 5. osaleb meeskonnatöös, vajadusel juhendab teisi töötajaid, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; 6. tunneb tootmisprotsessi tervikuna, mõistab oma rolli selles; 7. tunneb väikeettevõtluse põhimõtteid; 8. kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel B1 ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel A2 (vastavalt standardile Lisa 1); 9. kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste | | | | | | | | | | | | | x | x | x | x | x | | x | x |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|---|---|---|---|---|---|
| enesehindamise skaala (vastavalt standardile Lisa 2) tasemele \"Algtaasemel kasutaja\". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lihtpagaritoodete valmistamine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainetekoostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist; 2. valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, lõikurid, kerkekapid, ahjud, külmseadmed), arvestades tootmiseksvajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab järgmisi tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist:- juuretise või pärmiga nisujahust tainad ja tooted (vastavalt standardile Lisa 3);- juuretise ja keeduga või ainult juuretisega rukkijahust tainad ja tooted (vastavalt standardile Lisa 3);- mitmest erinevast jahust tainad ja tooted pärmiga või ilma (vastavalt standardile Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist. | | | | | | | | | | | | | X | X | X | | | | X |
| Valikpagaritoodete valmistamine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainetekoostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist; 2. valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, lõikurid, kerkekapid, ahjud; külmseadmed), arvestades tootmiseksvajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab soolased ja magusad täidised, lähtudes tehnoloogilisest juhendist; 4. valmistab pärmi-, pärmileht- ja leht-, muretainad ja neist tooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist. | | | | | | | | | | | | | X | X | X | X | X | | X |
| Külmutatud toodete valmistamine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainetekoostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist ning arvestades külmutatavate toodete eripära; 2. valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi (sh temperatuur) ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab külmutatavad tainad ja pooltooted, eelküpsetatud tooted, valmistooted, lähtudes tehnoloogilisestjuhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära ;4. külmutab | | | | | | | | | | | | | X | X | X | X | X | X | X |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|---|---|---|---|---|---|---|
| tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid; 5. sulatab, kergitab, küpsetab külmutatud tooted vastavalt tootja juhendile. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pagaritoodete pakendamine ja ladustamine 1. pakendab tooted, tuginedes teadmiste pakemasinate tööpõhimõtetest, erinevatest pakkematerjalidest ning lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust pakendamise ajal; 2. markeerib ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust ladustamisel. | | | | | | | | | | | | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Teenindus- ja müügitöö 1. loob kliendiga positiivse kontakti, selgitab välja kliendi soovid ja vajadused; 2. tutvustab sortimendis olevaid tooteid, lähtudes toote koostisest ning tuues välja allergeenid; pakub tooteid degustatsiooniks; 3. lahendab iseseisvalt kliendi teenindusega seotud probleeme oma vastutusala piires; 4. müüb tooteid, arveldades kliendiga, kasutades erinevaid maksevahendeid ja -liike (sularaha, maksekaardid, arved); edastab nõuetele vastava ja tõese teabe müüdava kauba kohta; 5. teeb lisamüüki, kasutades erinevaid müügitehnikaid; 6. kogub klientidelt tagasisidet toodete kohta kogu teenindusprotsessi vältel ja edastab tagasisidet vastavalt töökorraldusele; 7. lõpetab teenindus- ja müügisituatsiooni positiivselt. | | | | | | | | | | | | | X | X | X | X | X | X | X |
| Väikeettevõtte majandamine 1. koostab äriplaani vastavalt algkapitali olemasolule ja võimalustele; 2. hindab tegutsemise eesmärgist lähtuvalt ettevõtluse võimalusi; valib talle sobiva ettevõtlusvormi; 3. korraldab oma tegevust, arvestades kutsealast teavet ja õigusakte ning lähtudes väikeettevõtluse põhitõdedest; 4. koostab enesekontrolliplaani, lähtudes ettevõtte tootmisruumidest, seadmetest, toodete spetsiifikast ning jälgides toiduohutusnõudeid; 5. kujundab hinnad, lähtudes tegevuskuludest ja turusituatsioonist; koostab eelarve, arvestades kulusid ja tulusid; 6. järgib eelarve | | | | | | | | | | | | | X | X | X | X | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|---|---|---|---|---|--|
| täitmist; organiseerib vajalike töö- ja kulumaterjalide hankimise;7. haldab kliendibaasi, järgides õigusakte;8. planeerib turundustegevused;9. optimeerib tööaja kulu, arvestades tootmises kasutatavaid tehnoloogiaid ja seadmeid. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kondiitritoote valmistamine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainetekoostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist;2. valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, tainarullimismasin, lõikurid, kerkekapid, ahjud; külmseadmed),arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit;3. valmistab mure-, keedu-, biskviit-, vöibiskviit, besee- ja mandlitainad ja suhkrunaise taina (lisatud pool-jakondiitritoote loetelu), lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning valmistab täidised, želeed, kreemid, siirupid (vastavalt standardile Lisa 3),lähtudes tehnoloogilisest juhendist;4. valmistab küpsiseid, keekse, kooke, torte, maiustusi (vastavalt standardile Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist. | | | | | | | | | | | | | X | | X | | X | X | |
| Kaunistuste valmistamine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainetekoostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist;2. valmistab ette seadmed (nt tainarullimismasin, ahjud, külmseadmed, värviprits, tempererija), arvestadestootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit;3. valmistab kaunistused glasuuridest, šokolaadist, martsipanist, puuviljadest, dekoormassist, lähtudestehnoloogilisest juhendist;4. kaunistab kondiitritooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile. | | | | | | | | | | | | | X | X | X | X | X | | |
| Pagaritoodete viimistlemine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist; 2. valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit; | | | | | | | | | | | | | | X | | X | | | |

3. valmistab ja kasutab puisteid, želeesid, glasuure, määrded ja kaunistustainaid, lähtudes toote valmistamise juhistest.

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Võrdlusanalüüsi koostamise kuupäev **06.04.2020**

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|--|---|---|-----------------|
| Sihtrühm | keskharidusega isik | | |
| Õppevorm | stационаarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 1 | Õpatee ja töö muutuv keskkonnas | 5 | |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad | | |
| Mooduli eesmärk | Õppija kujundab oma erialast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv ühiskonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest. | | |
| Teoreetiline töö sh lõimitud üldained | Praktiline töö | Iseseisev töö sh lõimitud üldained | |
| 116 t | 100 t | 44 t | |

| Õpiväljund 1 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|---|---|---|------------------|
| kavandab oma õpatee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13 | analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi õpitava eriala kontekstis sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuse plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega | Isikuomadused, töötamist mõjutavad isikuomadused. Väärtused. Huvid ja oskused sh suhtlemis- ja koostööoskused. Õpioskused ja -eesmärgid, õpimotivatsioon. | Kõitev loeng. Rühmatöö. Arutelu. Esitlus. Harjutused. | Mitteeristav |

Hindamisülesanne:

- Õppija koostab kirjaliku eneseanalüüsi kondiitri erialast lähtuvalt, hinnates enda huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi, tuues välja tugevused ja nõrkused ning sõnastab tuginedes eneseanalüüsile põhjendatud õpieesmärgid.
- Õppija koostab ja esitleb õpatee plaani võttes arvesse enda huvisid, võimalusi, piiranguid, keskkonnategureid.

Hindamismeetod:

Suuline esitus
 Analüüs
 Ettekanne/esitlus

Lävend

Koostatud eneseanalüüs ja õpitegevuste plaan

Iseseisvad tööd

| Õpiväljund 2 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|--|---|---|---------------------|
| <p>mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni probleeme ja võimalusi</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 5 kokku: 45</p> | <p>selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise lähtudes nende eesmärkidest</p> <p>valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused</p> | <p>Majanduse ja ettevõtluse alused.</p> <p>Turumajanduse toimimise üldpõhimõtted, osapoolte ülesanded. Piirkondlik ettevõtluskeskkond.</p> <p>Töösuhete regulatsioonid, osapoolte võimalused, õigused ja kohustused.</p> <p>Ärimudel.</p> <p>Keskonnategurid ja nende mõju ettevõtte igapäevatoole.</p> | <p>Näitlikustatud loeng.</p> <p>Meeskonnatöö. Praktiline töö.</p> | <p>Mitteeristav</p> |
| <p>Hindamisülesanne: Pere eelarve koostamine erinevaid andmebaase ja töövahendeid kasutades. Teemaatilised testid. Arvestustöö.</p> | | <p>Hindamismeetod: Praktiline töö Test Arutus</p> | | |
| <p>Lävend</p> | | | | |
| <p>Pere eelarve on koostatud juhendi alusel erinevaid andmebaase ja töövahendeid kasutades. Teemaatilised testid. ja arvestustöö on positiivselt sooritatud.</p> | | | | |
| <p>Iseseisvad tööd</p> | | | | |
| <p>Õppefilmide vaatamine ja analüüs juhendi alusel. Pere eelarve koostamine erinevaid andmebaase ja töövahendeid kasutades.</p> | | | | |
| <p>Praktilised tööd</p> | | | | |
| <p>Ärimudeli koostamine kondiitri erialal.</p> | | | | |

| Õpiväljund 3 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|--|---|---|---------------------|
| <p>kavandab enda ja teiste jaoks väärtuste loomisel omapoolse panuse kultuurilises, sotsiaalses ja/ või rahalises tähenduses</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 2</p> | <p>analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas</p> <p>kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste väärtust kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust</p> | <p>Töökeskonna ohutus (10T, 3Pr) Töötervishoiu ja -ohutuse alused.</p> <p>Kondiitri ohutusjuhendi ja riskidega tutvumine.</p> <p>Tööseadusandlus.</p> <p>Töö ja töösuhete üldpõhimõtted. Kehtivad õigusaktid ja infoallikad. Töö- ja puhkeaeg.</p> <p>Puhkus ja puhkuste ajakava.</p> | <p>Meeskonnatöö. Praktiline töö. Probleemülesanded.</p> | <p>Mitteeristav</p> |

| | | | |
|-----------|--|--|--|
| kokku: 20 | valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks | | |
|-----------|--|--|--|

| | |
|---|---|
| Hindamisülesanne: Ohtude hindamine töökohal. Kompleksülesanne töölepingu seaduse alusel. | Hindamismeetod: Rühmatöö Referaat Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine Tööleht Juhtumi analüüs |
|---|---|

Lävend

Ülessanna, ohtude hindamine töökohal esitatud.
Kompleksülesanne töölepingu seaduse alusel esitatud.

Iseseisvad tööd

Teemade kordamine ja ülesannete vormistamine.

Praktilised tööd

Ohtude hindamine töökohal. Töölehed õigusaktide abil.

| Õpiväljund 4 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|---|---|---|--------------|
| mõistab enda vastutust kutsealase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 12 kokku: 52 | analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/ või tegevustes kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid selgitab tegureid, mis mõjutab tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas | Enesejuhtimine, eneseregulatsioon, refleksioon ja reflektiivne mõtlemine. Eesmärkide seadmine. Kuidas seada motiveerivaid eesmärke. Infoallikad koolitus-, praktika- ja töökoha leidmiseks. Kandideerimisdokumendid (CV, motiivatsioonikiri, kaaskiri). Tööintervjuu. Tööjõuturg ja selle muutumine. | Kõitev loeng. Rühmatöö. Arutelu. Esitlus. Iseseisev töö arvutis. Harjutused. Praktiline töö. | Mitteeristav |

| | |
|--|--|
| Hindamisülesanne: 1. Õppija koostab SWOT analüüsi omandatud oskuste ja teadmiste kaardistamiseks, probleemide lahendamiseks, tulevikku suunatud arengute kavandamiseks. 2. Õppija koostab lähtudes SWOT analüüsist endale lühi- ja pikaajalise karjääriplaani, koostab esitluse ning selgitab tegureid, mis mõjutavad | Hindamismeetod: Rühmatöö Ülesanne/harjutus Analüüs |
|--|--|

tema karjäärivalikuid.

1. Õppija leiab erinevaid infoallikaid kasutades endale sobiva tööpakkumise tootlustuse valdkonnas ning koostab kandideerimiseks nõutud materjalid esitledes neid näidistööintervjuul.

2. Rühmatööna esitleda ja selgitada kondiitri õppekaval õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas.

Lävend

Koostatud SWOT analüüs, karjääriplaan.
Osaletud näidistööintervjuul ja rühmatöodes

Iseseisvad tööd

Karjääriplaan ja kandideerimisdokumentide koostamine elektroonselt.

Praktilised tööd

Näidistööintervjuu

| | |
|--|--|
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Mooduli hindamisülesanded on esitatud lävendi tasemel. |
| Mooduli hindamine | mitteeristav hindamine |
| Õppematerjalid | Tööinspektsiooni trükised: https://www.ti.ee/est/teavitustegevus-statistika/teavitustegevus/trukised/ Tööelu portaal: https://www.tooelu.ee/ |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|-------------------|------------------------|----------------------------|-----------------|
| Sihtrühm | | | |
| Õppevorm | | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 2 | Toiduohutus | 3 | |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|--|---|---|--|
| Sihtrühm | Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid | | |
| Õppevorm | stационаarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 3 | Toiduainetöötuse valdkonna alused | 2 | Taisi Talviste, Terje Steinberg, Ingrid Ploom, Terje Jürgens |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad. | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib enda tööalast arengut toiduainetööstuse valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest. | | |
| Teoreetiline töö sh lõimitud üldained | | Iseseisev töö sh lõimitud üldained | |
| 40 t | | 12 t | |

| Õpiväljund 1 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|---|---|--------------|--------------|
| mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eestis majanduses ning toiduainetööstuse ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt toiduainete töötlemise tegevusaladest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 kokku: 5 | Seostab rühmatööna toiduainete tänapäevast töötlemist ja kasutamist ajaloolise traditsiooniga lähtuvalt toiduainete töötlemise ajalooliste viiside kirjeldustest. Kirjeldab rühmatööna toiduainetööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest näitajatest ja suundumustest Eestis ning Euroopa Liidus. Kirjeldab rühmatööna toiduainetööstuse valdkonna ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt erinevate toiduainete töötlemise tegevusaladest, nagu liha-, kala-, piimatoodete, puu- ja köögiviljade, pagari- ja kondiitritoodete, jookide tootmine. Kirjeldab rühmatööna juhendi alusel toiduainetööstuse valdkonna ettevõtete tähtsust toidu töötlemisel riigis. Kirjeldab innovatsiooni toiduainete töötlemisel ja selle olulisust seoses inimkonna hüppelise kasvuga Maal. Võrdleb toiduainete tehnoloogia ja teaduse omavahelisi seoseid Nimetab Eestis toodetavad toidutooted eesti | Toiduainetööstus kui majandusharu. Toiduainetööstuse peamised näitajad ja suundumused Eestis ja Euroopa Liidus. Toidutööstuse arengusuunad maailmas. VÕORKEEL-ühe toiduainetööstuse valdkonna esitlus võõrkeeles. Toidutooted. | Rühmatöö | Mitteeristav |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | ja võõrkeeles Esitleb rühmatööna üht toiduainetööstuse valdkonda eesti- ja võõrkeeles lähtuvalt juhendist | | |
|--|--|--|--|

| | |
|--|------------------------------------|
| Hindamisülesanne: Rühmatöö. Õpilane kirjeldab toiduainetööstuse valdkonda kui majandusharu, selle olulisust Eesti ja kohalikus majanduses ettevõtte, elanikkonna, turistide ja sihtkoha vaates. Analüüsib kuidas toiduainetööstus mõjutab paikkonna arengut. | Hindamismeetod: Rühmatöö |
|--|------------------------------------|

| |
|--|
| Lävend |
| Õpilane kirjeldab rühmatööna toiduainetööstuse valdkonna kui majandusharu olulisust. Analüüsib juhendi alusel kuidas toiduainetööstus mõjutab paikkonna arengut. |

| Õpiväljund 2 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|---|--|--------------------------|--------------|
| selgitab toiduainetööstuse ettevõtete toimimist lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6 | Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva toiduainetööstuse ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused. Loetleb ja kirjeldab etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid nende kodulehekülgede põhjal. Kirjeldab rühmatööna Eesti toiduainetööstuse arengulugu ja ettevõtluskeskkonda ning Eesti toiduainetööstuse arengut võrreldes Euroopa ja maailma toiduainetööstuse arenguga. Leiab juhendi alusel informatsiooni toiduainetööstuse kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele. Kirjeldab rühmatööna EL toiduainetööstuse trende ja toiduainetööstuse majanduslikku ja sotsiaalset mõju ühiskonnale lähtuvalt juhendist. Selgitab rühmatööna Eesti Vabariigi õigusaktidest tulenevaid nõudeid toiduainetööstuse ettevõtte töökorraldusele. | Toiduainetööstuse arengulugu, olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed. Õigusaktidest tulenevad nõuded toiduainetööstuse ettevõtete töökorralduses. Toiduainetööstuse ettevõtetega tutvumine. | Kõitev loeng Rühmatöö | Mitteeristav |

| | |
|--|------------------------------------|
| Hindamisülesanne: Rühmatöö "Toiduainetööstuse ettevõtete äriideed." Rühmatöö tunnis õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile. Rühmatöö iseseisvalt õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile, tagasiside õpperühmalt ja õpetajalt. Õppekäik pagari- ja kondiitritööstustesse. Kirjaliku raporti koostamine õppekäigu kohta, kus on kasutatud arvutikasutamise oskust. | Hindamismeetod: Rühmatöö |
|--|------------------------------------|

| |
|---------------|
| Lävend |
|---------------|

Õpilane koostab rühmatööna ideekaardi "Toiduainetööstuse ettevõtete äriideed".

Iseseisvad tööd

Linna ja regiooni toiduainetööstuse valdkonna ettevõtetega tutvumine.

| Õpiväljund 3 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|--|---|--|--------------|
| mõistab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26 | Võrdleb rühmatööna toitumistavasid inimkonna arenguloo erinevatel etappidel. Iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning mõju inimese tervisele lähtuvalt juhendist. Selgitab rühmatööna seedimisprotsessi, energia- ja ainevahetuse olemust, toitainete lõhustumist ja kasutamist organismis ning toidu energeetilist väärtust. Selgitab rühmatööna tervisliku toitumise tähtsust ja põhimõtteid. Kirjeldab erineva toitumisvajadustega inimeste nagu laktoosi- ja gluteenitalumatuse, diabeedi all kannatavate inimeste toidu valikute võimalusi etteantud tootesortimendi põhjal. Teeb juhendi alusel kokkuvõtte tervisliku toitumise teemast, viidates kasutatud allikatele, järgides autoriõiguse kaitse nõudeid ja vastates asjakohastele küsimustele. Nimetab toidus leiduda võivaid saasteaineid ning võrdleb tava- ja mahepõllunduse saadusi ning geneetiliselt muundatud organisme (GMO). | Sissejuhatus teemadesse. Toitumise alused. Toitumistavad. Tervislik toitumine. Toiduainetes sisalduvad põhitoitained, nende vajadus ja mõju inimese organismile. Aine agregaatolekud ja aine üleminek ühest olekust teise. Heterogeensed, homogeenid süsteemid. Biokeemilised protsessid toiduainete töötlemisel. Füüsikalised-keemilised protsessid toiduainete töötlemisel. Seedimisprotsess. Ainevahetus. Toidu energeetiline väärtus. Toidu saasteained. Tava- ja mahepõllumajanduse saadused. Geneetiliselt muundatud organismid (GMO). Kokkuvõtte teemadest. Tagasiside. | Rühmatöö, iseseisev töö, interaktiivne loeng, mälumäng ümberpööratud klassiruumi metoodikast. | Mitteeristav |

Hindamisülesanne:

Õpiväljundi positiivse tulemuse saavutamiseks tuleb õppijal esitada 2 iseseisvat tööd.
Õppija võrdleb rühmatööna toitumistavasid inimkonna arenguloo erinevatel etappidel.
Iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning mõju inimese tervisele lähtuvalt juhendist.
Selgitab rühmatööna seedimisprotsessi, energia- ja ainevahetuse olemust, toitainete lõhustumist ja kasutamist organismis ning toidu energeetilist väärtust.
Selgitab rühmatööna tervisliku toitumise tähtsust ja põhimõtteid.
Kirjeldab erineva toitumisvajadustega inimeste nagu laktoosi- ja gluteenitalumatuse, diabeedi all kannatavate inimeste toidu valikute võimalusi etteantud tootesortimendi põhjal.
Nimetab toidus leiduda võivaid saasteaineid ning võrdleb tava- ja mahepõllunduse saadusi ning geneetiliselt muundatud organisme (GMO).

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Iseseisev töö

Lävend

Õppija võrdleb rühmatööna tootumistavasid inimkonna arenguloo erinevatel etappidel. Iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning mõju inimese tervisele lähtuvalt juhendist. Selgitab rühmatööna seedimisprotsessi, energia- ja ainevahetuse olemust, toitainete lõhustumist ja kasutamist organismis ning toidu energeetilist väärtust. Selgitab rühmatööna tervisliku toitumise tähtsust ja põhimõtteid. Kirjeldab erineva toitumisvajadustega inimeste nagu laktoosi- ja gluteenitalumatuse, diabeedi all kannatavate inimeste toidu valikute võimalusi etteantud tootesortimendi põhjal. Teeb juhendi alusel kokkuvõtte tervisliku toitumise teemast, viidates kasutatud allikatele, järgides autoriõiguse kaitse nõudeid ja vastates asjakohastele küsimustele. Nimetab toidus leiduda võivaid saasteaineid ning võrdleb tava- ja mahepõllunduse saadusi ning geneetiliselt muundatud organisme (GMO)

Iseseisvad tööd

1. Õppija koostab juhendi alusel kokkuvõtte tervisliku toitumise teemast, viidates kasutatud allikatele, järgides autoriõiguse kaitse nõudeid ja vastates asjakohastele küsimustele. Õppija seostab tervisliku toitumise teemat toiduainete töötlemise ja toidutoodete valmistamisega.
2. Toitumistavad inimkonna arenguloo erinevatel etappidel.

| Õpiväljund 4 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|--|---|---|--------------|
| mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid ja vajadust hinnata kutsetaotlejat lähtuvalt kutsestandardist ning seab eesmärgid oma õpingutele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 7 iseseisev töö: 3 kokku: 10 | Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat. Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist. Loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas. Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid. Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid. Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks. Analüüsib elukestva õppe vajadust lähtuvalt tööalase karjääri plaanist. | Õpioskuse kujundamine ja arendamine. Elukestva õppe võimalused pagari- ja kondiitritööstuses. Kutsestandard Kutse-eetika Pagari- kondiitri õppekava sisu ja ülesehitus. Õppetöö korraldus. | Interneti keskkonnas kutsestandardiga tutvumine. Eneseanalüüs kutsestandardist lähtuvalt õpetaja töölehe alusel. Rühmatöö õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile. Informatsiooni hankimine õpetaja tööjuhendi alusel. Õppekäik. | Mitteeristav |

Hindamisülesanne:

Õpiülesannete täitmine juhendi alusel, muuhulgas pagari ja kondiitri kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT- analüüsi alusel.

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Arutus
Suuline esitus
Enesehindamine

Lävend

Õpilane analüüsib juhendamisel pagari- kondiitri kutsestandardit ja seab eesmärgid oma õpingutele.

Iseseisvad tööd

Orienteerumismäng õpetaja juhendi alusel. Kirjaliku rapordi koostamine õpikäigu kohta, kus on rakendatud arvutikasutamise oskusi. Kutsestandardiga tutvumine interneti keskkonnas. Informatsiooni hankimine õpetaja

| Õpiväljund 5 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|---|---|---|----------------|
| <p>orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes enda kui õpilase vajadustest ja eesmärkidest</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 1 kokku: 5</p> | <p>Leiab juhendi abil kutseõppeasutuses ja lähipiirkonnas eluks ja õpinguteks olulisemad objektid.</p> <p>Leiab õppetöök vajaliku informatsiooni, kasutades kooli infosüsteemi.</p> <p>Koostab ja esitleb rühmatööna nõuetekohase kooli esitluse eesti ja võõrkeeles.</p> <p>Kirjeldab rühmatööna juhendi abil praktikaettevõtteid.</p> <p>Leiab juhendamisel üles oma kooli erinevad teenindusüksused.</p> <p>Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele.</p> <p>Kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks lähtudes enda kui õpilase eesmärkidest.</p> | <p>Õppegrupiga tutvumine.</p> <p>Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine.</p> <p>Õpikeskkonnaga tutvumine.</p> <p>Õppetööd reguleerivad dokumendid.</p> <p>Pagar- kondiitri õppekava sisu ja ülesehitus.</p> <p>Õppetöö korraldus.</p> | <p>Enesetutvustus küsimuste abil.</p> <p>Eesmärkide ja ülesannete seadmine.</p> <p>Orienteerumismäng</p> <p>õpetaja juhendi alusel.</p> | <p>Eristav</p> |
| <p>Hindamisülesanne: Õpetaja poolt antud õpiülesannete täitmine. Õppija leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid; leiab õppetöök vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist; kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid.</p> | | | <p>Hindamismeetod: Arutlus Ettekanne/esitlus</p> | |
| Hinne 3 | Hinne 4 | Hinne 5 | | |
| Õpilane planeerib juhendi alusel tööalase arengu võimalusi toiduainetööstuse valdkonnas. | Õpilane planeerib juhendi alusel tööalase arengu võimalusi toiduainetööstuse valdkonnas, lähtuvalt elukestvaõppe põhimõtetest. | Õpilane planeerib iseseisvalt tööalase arengu võimalusi toiduainetööstuse valdkonnas, lähtuvalt elukestvaõppe põhimõtetest. | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |
| Orienteerumismäng õpetaja juhendi alusel. Kirjaliku rapordi koostamine õpikäigu kohta, kus on rakendatud arvutikasutamise oskusi. Kutsestandardiga tutvumine interneti keskkonnas. Informatsiooni hankimine õpetaja tööjuhendi alusel. | | | | |

| | |
|--|---|
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide õpiväljundite saavutamine vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>Mooduli siseselt hinnatakse õpiväljundeid mitteeristavalt.</p> <p>Mooduli kokkuvõtve hindamine on eristav, hindamiskriteeriumid on kirjeldatud 5. õpiväljundi all.</p> |
| Mooduli hindamine | eristav hindamine |
| Õppematerjalid | <p>Toitumisõpetus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=5xdd#euni_repository_10895</p> <p>Toiduvalmistamise tehnoloogia - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=8172#euni_repository_10895</p> <p>Toiduainete säilitamine ja märgistamine - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=88x5#euni_repository_10895</p> |

Toiduainete töötlemise ingliskeelne terminoloogia - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6ur5#euni_repository_10895

Healthy nutrition - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=77li#euni_repository_10895

Toiduainete üldtehnoloogia - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7una#euni_repository_10895

Aine-ja energiavahetus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7saa#euni_repository_10895

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|-------------------|---|----------------------------|-----------------|
| Sihtrühm | | | |
| Õppevorm | | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 4 | Lihtpagaritoodete valmistamine nisutaignast | 9 | |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|-------------------|--|----------------------------|-----------------|
| Sihtrühm | | | |
| Õppevorm | | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 5 | Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitaignast | 7 | |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|-------------------|--|----------------------------|-----------------|
| Sihtrühm | | | |
| Õppevorm | | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 6 | Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine | 5 | |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|-------------------|---------------------------------|----------------------------|-----------------|
| Sihtrühm | | | |
| Õppevorm | | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 7 | Valikpagaritoodete valmistamine | 8 | |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|-------------------|------------------------|----------------------------|-----------------|
| Sihtrühm | | | |
| Õppevorm | | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 8 | Pagari praktika | 20 | |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|-------------------|------------------------------|----------------------------|-----------------|
| Sihtrühm | | | |
| Õppevorm | | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 9 | Kondiitritoodete tehnoloogia | 13 | |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|-------------------|---------------------------------|----------------------------|-----------------|
| Sihtrühm | | | |
| Õppevorm | | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 10 | Kookide ja tortide valmistamine | 20 | |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|-------------------|-------------------------|----------------------------|-----------------|
| Sihtrühm | | | |
| Õppevorm | | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 11 | Maiustuste valmistamine | 4 | |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|-------------------|----------------------------|----------------------------|-----------------|
| Sihtrühm | | | |
| Õppevorm | | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 12 | Külmutamine ja pakendamine | 4 | |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|-------------------|------------------------|----------------------------|-----------------|
| Sihtrühm | | | |
| Õppevorm | | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 13 | Kondiitri praktika | 20 | |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|--|--|---|-----------------|
| Sihtrühm | Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid. | | |
| Õppevorm | stационаarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 14 | Keel ja kirjandus | 6 | Heili Västrik |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid. | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava eesti keele ja kirjanduse valdkonna eesti keele ja kirjanduse, vene keele ja kirjanduse (õpperühmas, kus eesti keelt õpitakse teise keelena ning õpe toimub osaliselt või täielikult vene keeles) õppeainetega. | | |
| Teoreetiline töö sh lõimitud üldained | | Iseseisev töö sh lõimitud üldained | |
| 120 t | | 36 t | |

| Õpiväljund 1 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|--|--|--|-----------|
| väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suuliselt kui ka kirjalikus suhtluses; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26 | Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile Eristab kõne- ja kirjakeelt. Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid. | KEEL SUHTLUS- JA TUNNETUSVAHENDINA. Teksti erinevused. Kirjakeel ja kõnekeel, murdekeel ja släng. Keelekontaktid: saksa, vene, inglise ja soome keele mõju eesti keelele. Keeleline etikett, sh virtuaalkeskonnas. Oskuskeele erinevus. Õigekirja tundmine. | Praktiline harjutus Mõistekaart. Loeng Rollimängud Rühmatöö/Paaristöö Loovtöö | Eristav |
| Hindamisülesanne: Arutlev kirjand kasutades sobivat sõnavara, arvestades keele- ja grammatikareegleid. | | | Hindamismeetod: Kontrolltöö Arutlus Ülesanne/harjutus | |
| Hinne 3 | Hinne 4 | Hinne 5 | | |
| Teksti sõnastuses on väiksemaid vajakajäämisi. Kirjutatud loetava käekirjaga, selles pole rohkem kui 10 õigekirjaviga. Sõnavara on piisav. | Tekst on kirja pandud heas keeles, loetava käekirjaga. Selles ei ole üle 6 õigekirjavea. Sõnavara on mitmekülgne. | Tekst on kirja pandud heas keeles, loetava käekirjaga ja võib sisaldada 1-2 õigekirjaviga. Sõnavara on rikkalik. | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |

Slängiteksti (murdeteksti) ümbersõnastamine kirjakeelde, vajadusel slängisõnaraamatu kasutamine. Oma slängisõnaraamatu koostamine. Arutlev kirjand.

Praktilised tööd

Korrektne enesetutvustus, sobivate keelenormide kasutamine, sõnaraamatu kasutamine, õigekirja tundmine. Meilikirja vormistamine. Analüüs: oma ja kaaslase keele analüüs, keelekasutuse eripära, ajastuomased keelenähtused.

| Õpiväljund 2 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|--|---|--|-----------|
| arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26 | Valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile, järgib kirjutamisel õigekirjareegleid, koostab ja vormistab tekste vastavalt juhendile. | EESTI SÕNAVARA. Sõnavara liigid. Sõnavara rikastamise võimalused. Keele kujundlikkus ja loov keelekasutus. Ilukirjandusliku teksti eripära. | Praktiline harjutus. Teatmeteoste/linkide kasutamine. Loovusharjutus/ Loovtöö Paaris- või rühmatöö | Eristav |
| Hindamisülesanne: Tekstiloom (kirjand, arutlus, miniuurimus, refereering, ...), mis vastab teemakäsitlusele ja sõnastus on selge ning mitmekülgne. | | | Hindamismeetod: Kontrolltöö Test Uurimustöö | |
| Hinne 3 | Hinne 4 | Hinne 5 | | |
| Kirjutatud tekst on teemakohane, arutlev, probleemi käsitlus ei ole põhjalik, tekstist ei ilmne kirjutaja üldistusvõime. Teksti sõnastus on kohati ühekülgne. Kuni 10 õigekirjaviga. | Kirjutatud tekst on teemakohane, arutlev, probleemi käsitlus on põhjalik, tekstist ilmneb kirjutaja üldistusvõime. Teksti sõnastus on selge, sobiv ja mitmekülgne. Sõnavara on rikkalik. Kuni 7 õigekirjaviga. | Kirjutatud tekst on teemakohane arutlev, probleemi käsitlus on põhjalik, tekstist ilmneb kirjutaja üldistusvõime. Teksti sõnastus on selge, ladus, täpne ja isikupärane. Sõnavara on rikkalik. 0-3 õigekirjaviga. | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |
| Loovusharjutus: kaasaegne muinasjutt vm. Rollis kirjutamine: kirjutatakse mõne tegelase keele- või sõnavarakasutusest (pankur, ärimees, talunik, tegelane kirjandusest) | | | | |
| Praktilised tööd | | | | |
| Praktiline harjutus. Teatmeteoste/linkide kasutamine. Kirjandusliku teksti keeleline võrdlus-analüüs. | | | | |

| Õpiväljund 3 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|--|--|---|-----------|
| koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates; | Nimetab meediateksti üldtunnused. Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile. Nimetab infootsingu võimalusi Põhjendab infoallika valikut. | MEEDIA JA MÕJUTAMINE. Meediateksti tunnused. Reklaami erandlik keelekasutus. Kriitilise reklaamitarbija kujundamine. Olulisemad meediažanrid (uudis, reportaaž, intervjuu, arvamus). | Rühmatöö, mõistekaardi koostamine, rollimäng, teksti analüüs, tekstiloom. | Eristav |

| | | | |
|--|--|--|--|
| Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26 | Kasutab saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus. Tunneb olulisemaid meediatekste, on teadlik meediateksti vastuvõtu eripäradest. | Sotsiaalmeedia — kvaliteetajakirjanduse ja meelelahutusaja-kirjanduse erinevused. Sihtgruppidest lähtuvalt tähtsamad meediakanalid Eestis: meediakanali eesmärk, info edastamise eesmärk, teemade skaala, peamised teemad, info edastamisviis, argumenteerimine ja demagoogia meediakanalites. Kriitiline ja teadlik lugemine. Fakti ja arvamuse eristamine. Oma seisukoha eetilise ja asjakohane edastamine. | |
| Hindamisülesanne: Meediatekstide ja tähtsamate infokanalite tundmine läbi meediatekstide sõnastamise. | | Hindamismeetod: Kontrolltöö | |
| Hinne 3 | Hinne 4 | Hinne 5 | |
| Tunneb põhilisi meediatekste, aga eksib 2-3 mõistega, nimetab tähtsamaid infokanaleid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Oma seisukohad loetu ja kuuldu kohta pole piisavalt põhjendatud. Töös võib esineda 7-10 õigekirjaviga. | Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamaid infokanaleid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Põhjendab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta. Töös võib esineda 4-6 õigekirjaviga | Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamaid infokanaleid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Põhjendab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta. Töös võib esineda kuni 3 õigekirjaviga. | |
| Iseseisvad tööd | | | |
| Meediateksti loomine- intervjuu läbiviimine, arvamuskirjeldus päevasündmustest | | | |
| Praktilised tööd | | | |
| Mõistekaart: meediateksti liigid ja tunnused. Rühmatöö: ajalehe koostamine ja esitus. Kirjutab uudise päevasündmustest. | | | |

| Õpiväljund 4 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|--|--|---|-----------|
| loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26 | Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid. Kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides. Kirjutab alusteksti põhjal arutluse, kasutades tekstinäiteid ja tsitaate. Leiab seotud ja sidumata tekstist vajaliku info ja vastab esitatud küsimustele, viitab kasutatud allikate koostab etteantud faktide põhjal lihtsama tabeli või diagrammi, kirjutab lähtuvalt õigekirjareeglitest. Teksti koostamine ja pealkirjastamine. Referaadi või stendiettekanade või esitus koostamine, vormistamine ja ettekandmine. Tabelite ja diagrammide analüüs, lünktekstide täitmine. Tarbetekstide koostamine: avaldus, CV, kaaskiri, volikiri. | FUNKTSIONAALNE LUGEMINE JA KIRJUTAMINE. Tekstide liigid. Peamõte, teksti ainestik, materjali kogumine ja süstematiseerimine. Teksti ülesehitus ja selle sidusus. Lõigu ülesanne. Arutleva teksti kirjutamine alusteksti põhjal. Oma teksti toimetamine ja pealkirjastamine. Tüüpilised stiilivead. Kokkuvõtte ja referaadi kirjutamine. Teabeotsing. Seotud ja sidumata tekstid (nimestikud, tabelid, graafikud. Lihtsamad tarbetekstid. Õigekirjaoskuse parandamine ja kinnistamine. | Alusteksti põhjal kirjutamine. Teksti struktuuri tajumine. analüüs, teksti koostamine tabeli või diagrammi põhjal Mudelkirjutamine. | Eristav |
| Hindamisülesanne: | | Hindamismeetod: | | |

| | | |
|---|--|--|
| Arutleva teksti koostamine. Referaadi või stendiettekanade või esitluse vormistamine ja ettekandmine. Tarbetekstide vormistamine. | | Kontrolltöö Arutlus Suuline esitus |
| Hinne 3 | Hinne 4 | Hinne 5 |
| Töö on üldjoontes rahuldavalt sõnastatud, kuid vähe argumenteeritud, sõnastus mõnevõrra ühekülgne, tekst on kohati ebaselge ja arutlev- jutustav. Ortograafiavigu 7 – 10 | Töö on kirjutatud ja vormistatud üldjoontes korrektselt, kuid töö ülesehituses esineb üksikuid ebatäpsusi keelekasutuses, iseloomulik vähene argumentatsioon. Ortograafiavigu 4 – 6. | Töö on vormistatud korrektselt, tööd iseloomustab ladus sõnastus, mõtteselgus, hea keelekasutus ja argumenteerimisoskus. Töö on analüüsiv. Ortograafiavigu 0 – 3 |
| Iseseisvad tööd | | |
| Referaadi või stendiettekanade või esitluse koostamine. Tabelite ja diagrammide analüüs, teksti koostamine tabeli või diagrammi põhjal. | | |
| Praktilised tööd | | |
| Mudelkirjutamine, tarbetekstide koostamine – avaldus, CV, kaaskiri, motivatsioonikiri. Harjutused õigekirjaoskuse ja stiili parandamiseks. | | |

| Õpiväljund 5 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|--|---|-------------------------------------|-----------|
| väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26 | Põhjeneb oma lugemiseelistusi ja –kogemusi. Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid. Avaldab ja põhjeneb oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate. Seostab teksti oma kogemuse ja mõtetega. Kirjutab alusteksti põhjal arutluse. Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi. Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust. Selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid. | ILUKIRJANDUS KUI KUNST. Ilukirjanduse põhiligid. Kirjandusvoolud. Autori koht ajas, traditsioonis, rahvuskirjanduses. Kirjandusteose ja lugeja suhe. Lugejaoskused: teadlik lugeja ja tema isiklik elukogemus, põlvkondlik ja sotsiaal- kultuuriline kuuluvus. Proosateksti analüüs ja tõlgendamine. | Ajurünnak, loeng, esitlus, ajatelg. | Eristav |
| Hindamisülesanne: Ilukirjandusteksti lugemine ja analüüs. Rollis kirjutamine. Õppekäik kultuuriloolisse paika ja selle kohta kokkuvõtte kirjutamine. | | Hindamismeetod: Rühmatöö Kontrolltöö Ülesanne/harjutus Analüüs | | |
| Hinne 3 | Hinne 4 | Hinne 5 | | |
| Tunneb ja eristab kirjanduse põhilike. Teab ajastuga seotud | Tunneb ja eristab kirjanduse põhilike. Teab ajastuga seotud | Tunneb ja eristab kirjanduse põhilike. Teab ajastuga seotud autoreid. | | |

| | | |
|---|---|---|
| autoreid. Analüüsib ilukirjandusteost, põhiprobleemi ja peamõtte sõnastamisega on raskusi. Põhjab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid tekstist ja oma elust. | autoreid. Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid tekstist ja oma elust. | Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjab oma seisukohti, toob rohkesti sobivaid näiteid tekstist ja oma elust. |
|---|---|---|

Iseseisvad tööd

Retsensiooni koostamine loetu või nähtu põhjal (teatrietendus, film ...) või aruande koostamine õppekäigu kohta.

Praktilised tööd

Rühmatöö: kirjandusvoolud, nende tunnused, teosed ja autorid (plakat, stendiesitus, ajatelg jm). Proosateksti analüüs ja tõlgendamine.

| Õpiväljund 6 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|--|--|--|-----------|
| tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26 | Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust. Selgitab ja kasutab teksti analüüsiks vajaminevaid põhimõisteid, tutvustab loetud teost ja selle autorit. Põhjab oma seisukohti, arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid tekstist ja oma elust, vastab loetud teksti põhjal küsimustele. | Kirjandusteose ja lugeja suhe. Lugejaoskused: teadlik lugeja ja tema isiklik elukogemus, põlvkondlik ja sotsiaal-kultuuriline kuuluvus. Proosateksti analüüs ja tõlgendamine. Lemmikraamat. Õppekäik kultuuriloolisse paika, teatrietenduse külastus, filmi vaatamine | Ajurünnak, loeng, esitus. Rollis kirjutamine. Õppekäik kultuuriloolisse paika, teatrietenduse külastus, filmi vaatamine. | Eristav |

| | |
|--|-----------------------------------|
| Hindamisülesanne: Ilukirjandusteksti analüüs. Retsensioon või raport. | Hindamismeetod: Analüüs |
|--|-----------------------------------|

| Hinne 3 | Hinne 4 | Hinne 5 |
|---|--|---|
| Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Oma seisukohti pole piisavalt põhjendatud, sobivaid näiteid on vähe. Põhjab oma lugemiseelistusi. Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid. Avaldab ja põhjab oma arvamust, ei kasuta oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate. Seostab teksti oma kogemuse ja mõtetega, näiteid tekstist ja oma elust pole piisavalt. | Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid. Põhjab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi. Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid. Avaldab ja põhjab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate. Seostab teksti oma kogemuse ja mõtetega. Toob näiteid tekstist ja oma elust | Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjab oma seisukohti, toob sobivaid näiteid. Põhjab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi. Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid. Avaldab ja põhjab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate. Seostab teksti oma kogemuse ja mõtetega. Toob rohkesti näiteid tekstist ja oma elust. |

Iseseisvad tööd

Loeb läbi vähemalt kaks teost eesti või maailmakirjandusest.

Praktilised tööd

Ilukirjandusteksti lugemine ja analüüs: etteantud küsimustele vastamine ja oma arvamuse esitamine tekstinäidete põhjal.

| | |
|--|--|
| Iseseisev töö | Iseseisvad tööd on kirja pandud õpiväljundite juures. |
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Mooduli sisus ette nähtud töödest peab olema positiivsele hindele sooritatud 3/4. Nende hulgas peavad olema kõik mooduli sisus olevad õpiväljundeid hindavad ülesanded.</p> <p>Mooduli hinde kujunemiseks peavad olema kõik väljundid olema saavutatud lävendi tasemel. Koondhinded kujunevad mooduli kokkuvõtva töö või praktilise töö põhjal, kuhu on lõimitud kõikide õpiväljundite saavutamise seonduvad ülesanded ja kriteeriumid. Üldjuhul kasutatakse mooduli hindamismudeleid, mis jagatakse õppijatele kätte mooduli alguses, mille põhjal toimub enesehindamine ja kujundav hindamine. Erisused kajastatakse kooli õppekavas (moodulite rakenduskavas).</p> |
| Mooduli hindamine | eristav hindamine |
| Õppematerjalid | <p>Ehala, M (1998). Eesti kirjakeel. Künnamees.</p> <p>Ehala, M (1997). Eesti keele struktuur. Künnamees.</p> <p>Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Künnamees. 10.klass 1.;2. vihik</p> <p>Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Künnamees. 11. klass 1.;2.vihik</p> <p>Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Künnamees. 12.klass 1;2.vihik</p> <p>Hennoste, M (1995). Tekstiõpetuse õpik. Avita.</p> <p>Kilgi, A (2004). Keeleviit.Koolibri.</p> <p>Kraut, E (2004). Eesti õigekeel. Koolibri.</p> <p>Kuhhi, M (2006). Eesti ametikeel. Ilo.</p> <p>Rebane, M (2003). Eesti kirjandus. Ilo.</p> <p>Rebane, M (2003). Maaailma kirjandus. Ilo.</p> <p>Riismaa, P (2002). Eelmise sajandi eesti kirjandus. Künnamees.</p> <p>Õunapuu, T (2002). Igapäevane emakeel. Koolibri.</p> <p>http://www.eki.ee/dict/qs/</p> |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|--|--|---|-----------------|
| Sihtrühm | Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid. | | |
| Õppevorm | stационаarne - koolipõhine õpe, stationary - töökohapõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 15 | Loodusained | 6 | Allan Lorents |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õppija omab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava loodusaine valdkonna ainetega: bioloogia, geograafia, keemia, füüsika | | |
| Teoreetiline töö sh lõimitud üldained | | Iseseisev töö sh lõimitud üldained | |
| 120 t | | 36 t | |

| Õpiväljund 1 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|--|--|---|-----------|
| mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalseste objektide kirjeldamisel; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 13 kokku: 53 | 1. kirjeldab maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid; 2. selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme; 3. võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid; 4. selgitab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel; 5. nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid. | 1. Maakera kui süsteem. (Maa sfäärid ja mudelid). 2. Loodus ja sotsiaalkeskkonna omavahelised suhted. (kliima, mullastik, taimestik, loomastik.) 3. Loodusteadus ja tehnoloogia (Positiivne ja negatiivne ilming). | Loeng, töö teabeallikatega, rühmatöö, probleemülesannete lahendamine, esitlus | Eristav |
| Hindamisülesanne: Kirjeldab maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid, selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme, võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid, selgitab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel, nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid. | | | Hindamismeetod: Ettekanne/esitlus | |
| Hinne 3 | Hinne 4 | Hinne 5 | | |
| 1. kirjeldab maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid; | 1. kirjeldab maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid; | 1. analüüsib maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid; | | |

| | | |
|--|--|---|
| <p>2. selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme;</p> <p>3. võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid;</p> <p>4. selgitab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel;</p> <p>5. nimetab vähemalt 2 loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid.</p> | <p>2. selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme;</p> <p>3. võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid;</p> <p>4. selgitab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel;</p> <p>5. nimetab vähemalt 4 loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid.</p> | <p>2. võrdleb loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme;</p> <p>3. võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid;</p> <p>4. põhjendab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel;</p> <p>5. nimetab vähemalt 6 loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid ning põhjendab.</p> |
| Iseseisvad tööd | | |
| Teabeteksti lugemine ja kokkuvõtte tegemine. | | |
| Praktilised tööd | | |
| - | | |
| Praktika | | |
| - | | |

| Õpiväljund 2 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|---|---|--|----------------|
| <p>mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimivate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel;</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 5 kokku: 25</p> | <p>1. kirjeldab maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid</p> <p>2. kirjeldab abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe.</p> <p>3. kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe)</p> <p>4. iseloomustab inimese keemilist koostist ja mõistab pärandumise seaduspärasusi</p> <p>5. selgitab evolutsiooni kulgu ning seostab protsesse looduses nähtavaga</p> <p>6. kirjeldab mehaanika nähtusi ja kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurusid ja mõisteid</p> <p>7. kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid</p> <p>8. iseloomustab soojusenergia muutmise viise, nähtusi, seaduspärasusi</p> <p>9. kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi</p> <p>10. nimetab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme</p> <p>11. võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi</p> | <p>1. Looduslikud tegurid ja organismid (Abiootilised ja biootilised tegurid. Aine ja energiavahetus, organismide ehitus, paljunemine)</p> <p>2. Mehaanika- kinemaatika, dünaamika, staatika (kiirus, kiirendus, jõudude liigid ja nende mõjud- nende iseloomustamine ja mõõtmine). Elektromagnetilised nähtused ja nende seosed. Soojusenergia olemus, muutmise viisid ja soojuslikud nähtused. Optilised nähtused. Valguse tehe, levik ja kasutamine.</p> <p>3. Majandustegevus ja looduskeskkond. (Looduslikud materjalid, tehismaterjalid, loodusteadus, tehnoloogia , ühiskond)</p> | <p>loeng, rühmatöö, iseseisev töö, ülesannete lahendamine, õppekäik, probleemipõhine õpe</p> | <p>Eristav</p> |

| | | | | |
|---|---|--|--|--|
| | <p>12. kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest</p> <p>13. lahendab loodusteaduslike ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid</p> | | | |
| <p>Hindamisülesanne: Teeb ettekande ja esitleb seda vastavalt hindekriteeriumitele.</p> | | <p>Hindamismeetod: Suuline esitus Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus</p> | | |
| <p>Hinne 3</p> | <p>Hinne 4</p> | <p>Hinne 5</p> | | |
| <p>1. kirjeldab abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe.</p> <p>2. kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe)</p> <p>3. kirjeldab mehaanika nähtusi ja kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurusi ja mõisteid</p> <p>4. kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid</p> <p>5. iseloomustab soojusenergia muutmise viise, nähtusi, seaduspärasusi</p> <p>6. kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi</p> <p>7. nimetab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme</p> <p>8. võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi</p> <p>9. kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest</p> <p>10. lahendab loodusteaduslike ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid</p> <p>11. kirjeldab maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid</p> <p>Toob välja või kirjeldab ühe näite põhjal.</p> | <p>1. võrdleb abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe.</p> <p>2. võrdleb organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe)</p> <p>3. iseloomustab mehaanika nähtusi ja kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurusi ja mõisteid</p> <p>4. kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid</p> <p>5. iseloomustab soojusenergia muutmise viise, nähtusi, seaduspärasusi</p> <p>6. kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi</p> <p>7. selgitab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme</p> <p>8. võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi</p> <p>9. kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest</p> <p>10. lahendab loodusteaduslike ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid</p> <p>11. kirjeldab maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid.</p> <p>Toob välja või kirjeldab kahe näite põhjal.</p> | <p>1. analüüsib abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe.</p> <p>2. selgitab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe)</p> <p>3. iseloomustab mehaanika nähtusi ja kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurusi ja mõisteid</p> <p>4. eristab ja analüüsib korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid</p> <p>5. iseloomustab soojusenergia muutmise viise, nähtusi, seaduspärasusi</p> <p>6. kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi</p> <p>7. nimetab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme</p> <p>8. võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi</p> <p>9. kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest</p> <p>10. lahendab loodusteaduslike ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid</p> <p>11. kirjeldab maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid.</p> <p>Toob välja või kirjeldab kolme ja enama näite põhjal.</p> | | |
| <p>Iseseisvad tööd</p> | | | | |
| <p>referaat, töölehed</p> | | | | |
| <p>Praktilised tööd</p> | | | | |
| <p>praktilised tööd mehaanikast</p> | | | | |
| <p>Praktika</p> | | | | |
| <p>-</p> | | | | |

| Õpiväljund 3 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|---|--|---|----------------|
| <p>mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele;</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 13 kokku: 53</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel 2. kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust 3. kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimestele ja keskkonnale 4. selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid 5. selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi 6. kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast 7. kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme 8. kirjeldab teaduse ning tehnoloogia võimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja majanduse arengu tagamiseks | <ol style="list-style-type: none"> 1. Elementide perioodilisuse tabel. Ained (orgaanilised ja anorgaanilised ained), molekulaarmudelid. Tuumareaktsioonid ja radioaktiivsus. 2. Tervislik toitumine, tervise hoid. 3. Elukoha keskkond. Keskkonnakaitse. | <p>loeng, referaat, õppekäik, probleemipõhine õpe, mõistekaardi koostamine, esitlus, ülesanne/harjutus jne.</p> | <p>Eristav</p> |
| <p>Hindamisülesanne: Kontrolltöö perioodilisustabeli kohta, iseseisev töö tervisliku toitumise, keskkonna ja keskkonnakaitse kohta vastavalt hindamiskriteeriumitele.</p> | | | <p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö</p> | |
| <p>Hinne 3</p> | <p>Hinne 4</p> | <p>Hinne 5</p> | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel 2. kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust 3. kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimestele ja keskkonnale 4. selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid 5. selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi 6. kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast 7. kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme | <ol style="list-style-type: none"> 1. Tunneb ja kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel 2. iseloomustab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust 3. selgitab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimestele ja keskkonnale 4. selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid 5. selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi 6. võrdleb inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast 7. kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme | <ol style="list-style-type: none"> 1. Tunneb ja kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel 2. iseloomustab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust 3. selgitab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete ohustavat toimet inimestele ja keskkonnale ja toob näiteid. 4. analüüsib tervisliku toitumise põhimõtteid ja toob näiteid. 5. selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi ja toob näiteid. 6. analüüsib inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast 7. kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme ja teeb ettepanekuid probleemide lahendamiseks. | | |
| <p>Iseseisvad tööd</p> | | | | |
| <p>Töölehed tervisliku toitumise, keskkonna ja keskkonnakaitse kohta</p> | | | | |
| <p>Praktika</p> | | | | |

-

| Õpiväljund 4 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|---|---|---|--------------|
| leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 5 kokku: 25 | 1. kasutab erinevaid teabeallikaid loodusteaduslike ülesannete ja probleemide lahendamisel. 2. analüüsib erinevate infoallikate usaldusväärsust. 3. kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega antud lähteülesandele õige lahendusmudeli ning fikseerib otsitavad suurused 4. arvutab õigesti, kontrollib saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektset. 5. kasutab õigesti mõõtühikute süsteeme 6. koostab erinevate andmete põhjal tabelleid ja graafikuid. | Loodusteaduslike teabeallikate kasutamine ja nende usaldusväärsus. Mõõtühikute süsteemid. Tabelite, graafikute koostamine. | loeng, mõistekaart, probleemülesande lahendamine, esitlus, ülesanne, test | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Probleemülesanne - etteantud teema kohta info leidmiseks erinevatest allikatest | | | Hindamismeetod: Probleemsituatsiooni lahendamine | |
| Lävend | | | | |
| 1. kasutab erinevaid teabeallikaid loodusteaduslike ülesannete ja probleemide lahendamisel. 2. analüüsib erinevate infoallikate usaldusväärsust. 3. kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega antud lähteülesandele õige lahendusmudeli ning fikseerib otsitavad suurused 4. arvutab õigesti, kontrollib saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektset. 5. kasutab õigesti mõõtühikute süsteeme 6. kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega antud lähteülesandele õige lahendusmudeli ning fikseerib otsitavad suurused 7. arvutab õigesti, kontrollib saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektset. 8. kasutab õigesti mõõtühikute süsteeme 9. koostab erinevate andmete põhjal tabelleid ja graafikuid. | | | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |
| erinevate teabeallikatega tutvumine | | | | |
| Praktilised tööd | | | | |
| Erinevate infoallikate põhjal tabelite, graafikute koostamine | | | | |
| Praktika | | | | |
| - | | | | |

| | |
|--|---|
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Mooduli õpiprotsessi hindamine on nii eristav kui ka mitteeistav. Mooduli kokkuvõtve hinne on eristava hindamisega ning see kujuneb kõigi õpiväljundite hindamiskriteeriumite saavutamisel.</p> <p>Mooduli hinde kujunemiseks peavad olema kõik väljundid olema saavutatud lävendi tasemel. Koondhinded kujunevad mooduli kokkuvõtva töö või praktilise töö põhjal, kuhu on loimitud kõikide õpiväljundite saavutamise seonduvad ülesanded ja kriteeriumid. Üldjuhul kasutatakse mooduli hindamismudeleid, mis jagatakse õppijatele kätte mooduli alguses, mille põhjal toimub enesehindamine ja kujundav hindamine. Erisused kajastatakse kooli õppekavas (moodulite rakenduskavas).</p> |
| Mooduli hindamine | eristav hindamine |
| Õppematerjalid | <p>http://www2.hariduskeskus.ee/opiobjektid/loodusained http://www2.hariduskeskus.ee/opiobjektid/loodus http://www2.hariduskeskus.ee/opiobjektid/keskkonnakaitse/ http://www2.hariduskeskus.ee/opiobjektid/kutsealanekeemia/ http://opik.obs.ee/</p> <p>Ainsaar, A. (1996) Füüsika XII klassile. Tallinn: Koolibri Jaaniste, J. (1999) Füüsika XII klassile. Kosmoloogia. Tallinn: Koolibri (http://opik.obs.ee/) Kalamees, Külli. 1992. Bioloogia XI klassile. Tallinn, Koolibri. Karolin, Liina. 2000 „Orgaanilise keemia ülesanded”. Tallinn, Avita. Kask, M., Reemann, M. (1997) Füüsika ülesannete kogu gümnaasiumile. Tallinn: Koolibri Katt, Neeme. 2003 "Keemia lühikursus gümnaasiumile", Tallinn, Avita. Kokassaar, U.; Vihalemm, T.; Zilmer, M. 1999.a. "Õige toit", Tartu Käämbre, H. (1998) Füüsika XII klassile. Aatom. Molekul. Kristall. Tallinn: Koolibri Mart Viikmaa, Urmas Tartes. 2008. Bioloogia gümnaasiumile, II osa, 3. kursus. Tartu, Eesti Loodusfoto. Miles, L., Smith, A. (1999) Astronoomia&Kosmos. Tallinn: Koolibri Peil, I. (2003) Füüsika X klassile. Mehaanika. Tallinn: Koolibri Pärgmäe, E. (2002) Füüsika õpik kutsekoolidele. Tartu Sarapuu, T., Viikmaa, M., Puura, I. 2006. Bioloogia gümnaasiumile II osa, 4. kursus. Tartu, Eesti Loodusfoto. Sarapuu, Tago. 2002. Bioloogia gümnaasiumile I osa. Tartu. Susi, J., Lubi, L. (2003) Füüsika X klassile. Soojusõpetus. Tallinn: Koolibri Tarkpea, K. (1997) Füüsika XI klassile. 1. osa. Elekter ja Magnetism. Tallinn: Koolibri Tarkpea, K. (2008) Füüsika XI klassile. 2. osa. Elektromagnetism. Tallinn: Koolibri Tuulemets, Ants 2006. Orgaaniline keemia I osa. Õpik gümnaasiumile. Avita Antero Tenhunen, Juha Venäläinen, Elmar Hain, Marja Tihtarinen-Ulmanen, Panu Sotkas, Päivi Happonen, Mervi Holopainen; 2012. Bioloogia õpik gümnaasiumile, I kursus. Bioloogia kui teadus. Organismid. Rakuõpetus. Tallinn: Avita. Antero Tenhunen, Elmar Hain, Juha Venäläinen, Marja Tihtarinen-Ulmanen, Mervi Holopainen, Panu Sotkas, Päivi Happonen, Kai Haldre, Kaire Tsaro; 2012. Bioloogia õpik gümnaasiumile, II kursus. Organismide energiavajadus, areng ja regulatsioon. Tallinn: Avita. Tanel Tenson, Niilo Kaldalu, Antero Tenhunen, Elmar Hain, Juha Venäläinen, Marja Tihtarinen-Ulmanen, Mervi Holopainen, Panu Sotkas, Päivi Happonen; 2013. Bioloogia õpik gümnaasiumile, III kursus. Molekulaarbioloogia. Viirused ja bakterid. Pärilikkus. Tallinn: Avita. Päivi Happonen, Mervi Holopainen, Hannu Sariola, Panu Sotkas, Antero Tenhunen, Marja Tihtarinen-Ulmanen, Juha Venäläinen, Riinu Rannap, Hanno Zingel, Elmar Hain, Tuul Sepp; 2013. Bioloogia õpik gümnaasiumile, IV kursus. Evolutsioon. Ökoloogia. Keskkonnakaitse. Tallinn: Avita. Voolaid, H. (2008) Füüsika XI klassile. Optika. Tallinn: Koolibri Voolaid, H. (2008) Geomeetiline optika. Tartu</p> |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|--|---|---|----------------------------|
| Sihtrühm | Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid. | | |
| Õppevorm | stационаarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 16 | Võõrkeel (inglise keel) | 4,5 | Sirje Tamm, Eesi Rosenberg |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Põhikooli lõpetanu keeletase (A2) | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonnaga. | | |
| Teoreetiline töö sh lõimitud üldained | | Iseseisev töö sh lõimitud üldained | |
| 86 t | | 31 t | |

| Õpiväljund 1 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|--|---|--|-----------|
| Suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 6 kokku: 24 | Kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt. Esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes. Kirjeldab oma kasutatavaid suhtluskeskkondi (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades. | Mina ja maailm. Euroopa Liit. Mina ja keskkond. Tervisiliikud eluviisid. | Lugemis-ja kuulamisülesanded. Dialog/rollimäng. Fimi vaatamine ja arutelu. Mõistekaardid. | Eristav |
| Hindamisülesanne: Mõistab lihtsamaid ingliskeelseid keskkonnaalaseid tekste ja toob näiteid keskkonna probleemidest. Analüüsib oma eluviisi, nimetab Eestis sagedasti esinevaid terviseprobleeme ja nende ennetusvõimalusi. Leiab Euroopa Liiduga seotud informatsiooni Internetist (ette antud juhendi põhjal) ja tutvustab seda. | | | Hindamismeetod: Iseseisev töö Suuline esitus Ülesanne/harjutus | |
| Hinne 3 | Hinne 4 | Hinne 5 | | |
| Mõistab lihtsamat ingliskeelset keskkonnaalast teksti. Vastab teksti kasutades küsimustele. Hindab oma eluviisi ja nimetab Eestis sagedasti esinevaid terviseprobleeme. Annab vähemalt viis nõuannet | Mõistab keskmise raskusastmega ingliskeelset keskkonnaalast teksti ja toob näiteid tekstis nimetatud keskkonna probleemidest. Moodustab teksti kohta küsimusi. | Mõistab keskmise raskusastmega ingliskeelset keskkonnaalast teksti ja arutleb keskkonna probleemide üle. Analüüsib oma eluviisi ja võrdleb seda eakaaslaste omaga. Vestleb | | |

| | | |
|---|---|---|
| tervisliku eluviisi järgimiseks. Leiab Euroopa Liiduga seotud informatsiooni Internetist (ette antud juhendi põhjal). | Analüüsib oma eluviisi ja nimetab Eestis sagedasti esinevaid terviseprobleeme. ia nende põhjusi. Leiab Internetist Euroopa Liiduga seotud informatsiooni ja tutvustab seda. | soravalt Eestis sagedasti esinevate terviseprobleemide teemal ja nimetab ennetusvõimalusi. Leiab Internetist kiiresti Euroopa Liiduga seotud informatsiooni ja tutvustab seda. |
|---|---|---|

| |
|---|
| Iseseisvad tööd |
| Ettevalmistus väitluseks. Grammatika harjutusleht. |

| Õpiväljund 2 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|---|---|---|-----------|
| kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 7 kokku: 25 | Tutvustab vestluse käigus iseennast ja oma sõpra/eakaaslast. Koostab oma kooli (lühil) tutvustuse. Põhjustab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks. | Mina ja eakaaslased/kutseõppurid. Vahetusõpilasena välisriigis. Mina kui teenindaja. Teenindajale vajalikud isikuomadused ja oskused. | Vestlus. Intervjuu/rollimäng. Rühmatöö. Küsimustik/test. Analüüs. Õppekäik (kooli ruumides ja hoonetes). | Eristav |
| Hindamisülesanne: Tutvustab inglise keeles ennast, oma eriala ja kooli vahetusõpilase rollis. | | | Hindamismeetod: Suuline esitus | |
| Hinne 3 | Hinne 4 | Hinne 5 | | |
| Tutvustab kuulajale arusaadavas inglise keeles ennast, oma eriala ja kooli. Saab aru esitatud küsimustest ja vastab lühidalt. | Tutvustab ladiusas inglise keeles ennast, oma eriala ja kooli. Vastab esitatud küsimustele pikemate lausetega. | Tutvustab soravas (kasutab erinevaid siduvaid tegusõnu, kõnekäände jms) inglise keeles ennast, oma eriala ja kooli. Vastab esitatud küsimustele pikemate lausetega ja toob näiteid. | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |
| Erialaga seotud teksti tõlge ja analüüs. Grammatika harjutusleht. | | | | |

| Õpiväljund 3 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|--|---|---|-----------|
| kasutab võõrkeelesõnase arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 iseseisev töö: 5 kokku: 20 | Hindab oma võõrkeelesõnase taset. Põhjustab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega. Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust. | Keeletehnoloogilised rakendused igapäevaelus ja suhtluskeskkonnad. Tänapäeva võimalused keeleõppeks. Mina võõrkeeleõppijana. IKT - abimees või vaenlane. Europassi keelepass. | Loeng/selgitus. Probleemõpe. Ajurünnak. Õpistrateegia test/analüüs. Vestlus. Internetiotsingu ülesanded. | Eristav |
| Hindamisülesanne: | | | Hindamismeetod: | |

| | | |
|---|--|--|
| Hindab juhendi abil oma võõrkeele oskuse taset. Tunneb virtuaalseid keeleõppimise võimalusi ja teabeallikaid. info otsimiseks, hindab nende usaldusväärsust. Mõistab elukestva õppe osatähtsust suhtlemisalase ja erialase võõrkeeleoskuse arendamiseks. | | Enesehindamine Tööleht Intervjuu |
| Hinne 3 | Hinne 4 | Hinne 5 |
| Kasutades Europassi keelepassi hindab oma inglise keele taset. Toob mõned näited võõrkeele õppimise vajalikkusest tänapäeval. Nimetab võõrkeelseid teabeallikaid, milliseid kasutab info otsimiseks. Nimetab Google Translate'i eeliseid ja puudusi. | Kasutades Europassi keelepassi erinevaid dokumente hindab oma õpitavate võõrkeelte taset. Kasutades ette antud teksti põhjendab võõrkeelte õppimise vajalikkust. Toob lisaks erialase keelega seotud näiteid. Loetleb võõrkeelseid infoallikaid; nimetab erinevate võõrkeelsete teabeallikate plusse ja miinuseid, hindab nende usaldusväärsust. | Analüüsib soravas inglise keeles oma erinevate võõrkeelte oskuse taset. Põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega ning toob näiteid. Analüüsib erinevaid võõrkeelseid teabeallikaid (min 3), mida kasutab info otsimiseks ja hindab nende usaldusväärsust. |
| Iseseisvad tööd | | |
| Europassi keelepassi täitmine. Grammatika harjutusleht. | | |

| Õpiväljund 4 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|---|---|--|-----------|
| mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 6 kokku: 24 | Arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga. Tutvustab (oma eakaaslasele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta. | Erinevad inimesed ja rahvad. Inglisekeelne maailm. Kultuuride ristumine. Mina ja Eesti. | Lugemis/kuulamisülesanded. Video vaatamine ja sisukokkuvõtte koostamine (juhendi alusel). Arutelu. Õpimapp. | Eristav |
| Hindamisülesanne: Tutvustab eakaaslasele välismaal Eestit ja enda poolt valitud kahte sihtkohta/kultuuriobjekti. Tutvustab (ette antud juhendi alusel) varasemate teadmiste ja täiendavate iseseisvalt leitud materjalide alusel kahte inglise keelt kõnelevat riiki - elukeskkonda, kultuuritraditsioone, vaatamisväärsusi, tuntud inimesi jne. | | Hindamismeetod: Suuline esitus Ettekanne/esitlus | | |
| Hinne 3 | Hinne 4 | Hinne 5 | | |
| Nimetab olulisemaid Eestit puudutavaid fakte ja tutvustab kahte vabalt valitud sihtkohta Eestis. Tutvustab ühte vabalt valitud inglise keelt kõnelevat riiki ning koostab loetelu olulisematest elukeskkonda ja kultuuritraditsioone puudutavatest "keeldudest ja käskudest". | Tutvustab enamasti korrektses inglise keeles Eestit kasutades näitlikke vahendeid; annab soovitusi külastada kahte sihtkohta. Teeb põhjaliku ettekande ühest inglise keelt kõnelevast riigist. | Tutvustab ladusas inglise keeles Eestit kasutades audio-visuaalseid vahendeid; annab põhjendatud soovitusi külastada kahte sihtkohta. Vastab kuulajate küsimustele. Teeb põhjaliku ettekande ühest inglise keelt kõnelevast riigist pöörates tähelepanu selle riigi kommetele ja tavadele. Kasutab kõnekäande ja/või nalju, anekdoote. | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |
| Ettevalmistus suuliseks esitluseks. | | | | |

| Õpiväljund 5 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|---|---|--|----------------|
| <p>on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 17 iseseisev töö: 7 kokku: 24</p> | <p>Kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles.</p> <p>Tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi.</p> <p>Koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, CV/Europassi, arvestab sihtmaa eripäraga.</p> <p>Sooritab näidistöointervjuu.</p> | <p>Mina tööturul.</p> <p>Karjäär.</p> <p>Europassi dokumendid.</p> | <p>Eneseanalüüs.</p> <p>Lugemis/kuulamisülesanded.</p> <p>Rollimäng.</p> <p>Videoklipi arutelu.</p> <p>Iseseisev töö.</p> <p>Individuaalne töö</p> | <p>Eristav</p> |
| <p>Hindamisülesanne: Koostab Europassi CV. Sooritab töövestluse inglise keeles.</p> | | <p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Intervjuu</p> | | |
| Hinne 3 | Hinne 4 | Hinne 5 | | |
| <p>Tuleb toime töövestlusega inglise keeles. Mõistab esitatud küsimusi ja vastab neile viisakalt ja arusaadavalt.</p> <p>Koostab Europassi CV.</p> | <p>Saab hästi hakkama töövestlusel. Vastab esitatud küsimustele täislausetega.</p> <p>Koostab põhjaliku Europassi CV. Töökohtade loetelus toob välja ka tööülesanded.</p> <p>Nimetab oma sotsiaalseid ja organisatoorseid oskusi.</p> | <p>Saab väga hästi hakkama töövestlusega. Vastab ladusalt esitatud küsimustele; toob näiteid ja esitab ka ise intervjuueerijale küsimusi.</p> <p>Koostab põhjaliku Europassi CV. Oma oskusi kirjeldades toob näiteid ning põhjendusi. Kasutab pikemaid lauseid.</p> | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |
| Koostab Europassi CV kasutades e-kursuse abi. | | | | |

| | |
|--|---|
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | <p>Mooduli kokkuvõtve hinne kujuneb kõigi õpiväljundite hindamiskriteeriumide saavutamisel vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>Mooduli hinde kujunemiseks peavad olema kõik väljundid olema saavutatud lävendi tasemel. Koondhinded kujunevad mooduli kokkuvõtva töö või praktilise töö põhjal, kuhu on lõimitud kõikide õpiväljundite saavutamise seonduvad ülesanded ja kriteeriumid. Üldjuhul kasutatakse mooduli hindamismudeleid, mis jagatakse õppijatele kätte mooduli alguses, mille põhjal toimub enesehindamine ja kujundav hindamine. Erisused kajastatakse kooli õppekavas (moodulite rakenduskaavas).</p> |
| Mooduli hindamine | eristav hindamine |
| Õppematerjalid | <p>Evans, V.; O'Sullivan, N. Click On (3;4), Express Publishing</p> <p>Evans, V.; Dooley, J. Enterprise (3;4), Express Publishing</p> <p>Chapman, R. English for Emails, Oxford University Press</p> <p>Smith, D.G. English for Telephoning, Oxford University Press</p> <p>Redman, S. English Vocabulary in Use, Cambridge University Press</p> <p>Murphy, R. English Grammar in Use, Cambridge University Press</p> <p>Green, R. Moving with Grammar, Beaumont Publishing</p> <p>Lokko, T.-M. Let me Tell you about Estonia, Koolibri</p> <p>Lokko, T.-M. Let us Explore the British Isles, Koolibri</p> |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)
MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|--|---|----------------------------|--------------------------------|
| Sihtrühm | Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid. | | |
| Õppevorm | statsionaarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 17 | Kunstiained | 1,5 | Kai-Tõe Ellermaa, Malle Kallus |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Nõuded mooduli alustamiseks puuduvad. | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab kunstilaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava kunsti valdkonna muusika , kunsti õppeainetega. | | |
| Teoreetiline töö sh lõimitud üldained | Iseseisev töö sh lõimitud üldained | | |
| 30 t | 9 t | | |

| Õpiväljund 1 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|--|--|--|------------------|
| eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 kokku: 8 | võrdleb näidete alusel erinevaid kunstiliike ja muusikažanreid | KUNSTIAJALUGU Kujutavad kunstid: maal, graafika, skulptuur, tarbekunst, arhitektuur, disain, videokunst, maakunst, kehakunst, performans. Eesti rahvakunst- rehielamu, tarbekunst, rahvarõivad MUUSIKAAJALUGU instrumentaal- ja vokaalmuusika žanrid ajalises perspektiivis nii Eesti kui maailma muusikas: gregooriuse laul ja keskaeg, polüfoonia ja renessanss, barokkooper ja oratoorium, sümfoonia ja klassitsism, rahvuslik romantism ja Eesti muusika, 20. saj erinevad muusika- ja kunstistiilid | Interaktiivne loeng, video, muusika kuulamine. | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: KUNSTIAJALUGU Õpilane määratleb kunstiliigid etteantud pildimaterjali ja kirjelduse abil MUUSIKAAJALUGU Õpilane määratleb muusika žanrid ja perioodid esitatud muusikaliste näidete põhjal | | | Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus Tööleht | |
| Lävend | | | | |
| Õpilane määratleb kunstiliigid etteantud pildimaterjali ja kirjelduse abil- testilehe täitmine Õpilane määratleb muusikažanrid ja perioodid muusika kuulamise seminaril | | | | |

| Õpiväljund 2 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|--|--|---|--------------|
| tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 kokku: 14 | määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid uurib ja kirjeldab kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta | KUNSTIAJALUGU Antiikaeg Vana- Kreeka ja Vana Rooma. Eesti klassitsistlikud hooned ja mõisahooned. Gooti stiil. Vanalinn Tallinn Renessanss- uuenenud inimese maailmapilt, trükipressi leiutamine, maadeavastused. Itaalia kõrgrenessansi maalikunstnikud: Leonardo da Vinci, Raffael, Michelangelo. Arhitektuur- Peetri kirik Vatikanis Barokk: arhitektuuri põhitunnused, Euroopa suured lossiansamblid, Prantsuse park. Eestis Kadrioru loss Impressionism ja postimpressionism Juugend: A. Gaudi looming. Eestis Ammende Villa, Eesti Draamateater 20. ja 21. saj. moodne kunst MUUSIKAAJALUGU keskaeg - gregooriuse laul, rüütlikultuur renessanss - polüfoonilise muusika areng, Orlando di Lasso ja Palestrina barokk - Homofoonilise muusika areng, barokkooper. Monteverdi, Vivaldi, Bach, Händel klassitsism - sümfooniažanr, Viini klassikud romantism - rahvuslikud koolkonnad ja Eesti muusika 20. saj muusika | Interaktiivne loeng, videod, enesekontrollülesanded, muusika kuulamine. | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: KUNSTIAJALUGU Hindamisülesande juures on õpilasele ette antud ajatelg, kus märksõnadega on lahti kirjeldatud kunstistiilid-ajastud Õpilased asetavad etteantud kunstiteosed ajateljele. (10 maailmaautorit ja 10 Eesti autorit) MUUSIKAAJALUGU Oskab liigitada muusikažanre ja heliloojaid ning nende teoseid ajastute järgi | | Hindamismeetod: Rühmatöö Ülesanne/harjutus | | |
| Lävend | | | | |
| Õpilased asetavad etteantud kunstiteosed ajateljele. (10 maailmaautorit ja 10 Eesti autorit) Õpilased liigitavad kuulatud muusikapalad ajastute järgi | | | | |

| Õpiväljund 3 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|--|--|----------------|--------------|
| analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse; Jaotus tundides: iseseisev töö: 9 kokku: 9 | koostab Eesti kunsti või maailma muusika lemmikteostest virtuaalse kogu (3 kunstiteost + 3 muusikateost), asetab valitud teosed ja nende autorid "suuremasse pilti", analüüsides nende suhet vastava ajastu ja teiste autoritega ning esitleb seda | KUNSTIAJALUGU Kaasaegne Eesti kunst. Internet- neti.ee haridus ja kultuur- kunstnikud MUUSIKAAJALUGU Konterdikülastus ja arvustus või ettekanne oma lemmikteostest. | Iseseisev töö. | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: | | Hindamismeetod: | | |

| | |
|---|---------------|
| <p>KUNSTIAJALUGU koostab virtuaalse kogu 3-st Eesti kaasaegsest, hetkel tegutsevast kunstniku loomingust õpilane kasutab interneti abimaterjali neti.ee (Haridus ja kultuur)- kunstnikud MUUSIKAAJALUGU Koostab kirjaliku arvustuse kuulnud kontserdist või analüüsi oma lemmikteostest.</p> | Iseseisev töö |
|---|---------------|

Lävend

koostab virtuaalse kogu 3-st Eesti kaasaegsest, hetkel tegutsevast kunstniku loomingust.
Koostab kirjaliku arvustuse kuulnud kontserdist või analüüsi oma lemmikteostest.

Iseseisvad tööd

| |
|--|
| <p>KUNSTIAJALUGU koostab virtuaalse kogu 3-st Eesti kaasaegsest, hetkel tegutsevast kunstniku loomingust õpilane kasutab interneti abimaterjali neti.ee (Haridus ja kultuur)- kunstnikud MUUSIKAAJALUGU Koostab kirjaliku arvustuse kuulnud kontserdist või analüüsi oma lemmikteostest.</p> |
|--|

| Õpiväljund 4 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|---|---|--|---------------------|
| <p>kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4</p> | <p>mõistab ja esitleb ühte enda jaoks tähendusrikast muusika- või kunstiteost ja põhjendab oma valikut ning kirjeldab selle emotsionaalset mõju endale. Osaleb loeng-kontserdil ja analüüsib seda</p> | <p>Näituse külastus. Loeng-kontsert koolis.</p> | <p>Õppekäik.</p> | <p>Mitteeristav</p> |
| <p>Hindamisülesanne: KUNSTIAJALUGU Õpilane analüüsib subjektiivselt näituselt saadud emotsioone. Õpilasele on antud küsimustik , mis võimaldab analüüsida teoseid. Loeng-kontserdi ühine arutelu.</p> | | | <p>Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Analüüs</p> | |
| Lävend | | | | |
| Õpilane analüüsib subjektiivselt näituselt ja kontserdilt saadud emotsioone. | | | | |

| Õpiväljund 5 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|---|--|--|---------------------|
| <p>väljendab ennast läbi loominguilise tegevuse Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4</p> | <p>kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust ja/või omaloomingu eelistusi</p> | <p>Joone- ja värvi karakterid. Kunstiliste väljendusvahendite lõimimine (joonistamine, laulmine ja muusika kuulamine).</p> | <p>Praktiline töö.</p> | <p>Mitteeristav</p> |
| <p>Hindamisülesanne: KUNSTIAJALUGU JA MUUSIKAAJALUGU.</p> | | | <p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p> | |

Õpilane kuulab muusikapala ja väljendab ennast joonte ja värvide abil. Paneb muusika emotsioonid paberile.

Lävend

Õpilane kuulab muusikapala ja väljendab ennast joonte ja värvide abil. Paneb muusika emotsioonid paberile.

Praktilised tööd

Joonistab või maalib muusikapala saatel oma emotsioonid kas graafiliselt või värvide abil paberile.

| | |
|--|--|
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamisülesannete sooritamine lävendi tasemel. Mooduli hinde kujunemiseks peavad olema kõik väljundid saavutatud lävendi tasemel. Koondhinded kujunevad mooduli kokkuvõtva töö või praktilise töö põhjal, kuhu on lõimitud kõikide õpiväljundite saavutamise seonduvad ülesanded ja kriteeriumid. Üldjuhul kasutatakse mooduli hindamismudeleid, mis jagatakse õppijatele kätte mooduli alguses, mille põhjal toimub enesehindamine ja kujundav hindamine. Erisused kajastatakse kooli õppekavas (moodulite rakendusavas). |
| Mooduli hindamine | mitteeristav hindamine |
| Õppematerjalid | http://kunstiabi.weebly.com http://web.zone.ee/marjukodukas/oppematerjalid.html http://sites.google.com/site/modernismgaudi Malle Kalluse koostatud esitlused raamat "Kunstilugu koolidele", L. Leesi Toomas Siitan " Õhtumaade muusikalugu" Toomas Siitan, Anu sepp "Muusikaõpik" Nicola Barber, Mary Mure "Muusikamaailm" Maria Lord "Muusika ajalugu" antiikajast tänapäevani Robert Ainsley "Klassikaline muusika" Keith Spence "Raamat muusikast" |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|--|---|---|---|
| Sihtrühm | Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid | | |
| Õppevorm | stasionaarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 18 | Sotsiaalsained | 7 | Siimo Lopsik, Reet Parind, Mihkel Lembit, Ülle Pikma, Lembit Miil |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid, teeb teadlikke valikuid seonduvalt iseenda ja sotsiaalse keskkonnaga, lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest ja moraalinormidest ning toimib kõlbelise ja vastutustundliku ühiskonnaliikmena. Õpilane on Eesti Vabariigi lojaalne kodanik. Seos gümnaasiumi õppekava kehalise kasvatus valdkonna, riigikaitse valikkursuse ja sotsiaalsainete valdkonna ajaloo, ühiskonnaõpetuse, inimeseõpetuse, inimgeograafia õppeainetega. | | |
| Teoreetiline töö sh lõimitud üldained | | Iseseisev töö sh lõimitud üldained | |
| 140 t | | 42 t | |

| Õpiväljund 1 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|--|---|---|--------------|
| <p>omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist;</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 60 iseseisev töö: 18 kokku: 78</p> | <p>analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli.</p> <p>analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustustest ühiskonnas.</p> <p>nimetab ja kirjeldab terviseriske ning vigastusi, reageerimist nendele ja ennetamise võimalusi.</p> <p>tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt tervisespordiga, trennides sobiva koormusega ning kasutades treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi.</p> <p>kasutab teabeallikaid sh geograafilisi-, poliitilisi- ja topograafilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks - määrab enda asukoha kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti.</p> | <p>Tervise mõiste, adaptatsioon, tervise kujundajad ja vastupanuvõime</p> <p>Terviseriskid - alkoholi, tubaka ja narkootikumide tarvitamise mõju tervisele ja ühiskonnale.</p> <p>Stressiga kaasnevad riskid ja nende ennetamine.</p> <p>Rasestumisvastased vahendid. Turvaseks.</p> <p>Perekond ja suhted - perekonna tüübid, ülesanded, püsisuhted, abielu.</p> <p>Laps ja vanem - pereplaneerimine, lapse areng, vanemate kasvatusstiilid</p> <p>Kodu ja perekonnaelu - kodu loomine, pereliikmete vajadused ja väärtused, lahkkelid, hoolitsemine üksteise eest sh oma vanemate hoolitsus.</p> <p>Perekonnaseadus</p> <p>Kehalise aktiivsuse tähtsus ja mõju</p> <p>Vigastuste vältimine sportimisel, ohutusnõuded erinevate spordialade puhul</p> <p>Erinevad treeningud ja teadmised iseseisvalt sportimiseks</p> <p>Mitmekülgsuse arendamine spordis</p> | <p>Arutelu</p> <p>Grupitöö</p> <p>Õppeotstarbeliste filmide vaatamine ja analüüs</p> <p>Probleemülesannete lahendamine</p> <p>Eneseanalüüs</p> <p>Interaktiivne loeng</p> <p>Praktilised harjutused spordisaalides, staadionil ja maastikul</p> | Mitteeristav |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | <p>orienteerub õigusaktides kasutades erinevaid infokanaleid. kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid.</p> | | |
| <p>Hindamisülesanne: Analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ja enda isiksust. Nimetab ja kirjeldab terviseriske ning vigastusi, reageerimist nendele ja ennetamise võimalusi. Tegeleb teadlikult ja võimetekoha selt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning kasutades treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi. Kasutab teabeallikaid info leidmiseks ja rakendamiseks. Orienteerub õigusaktides, kasutades infokanaleid.</p> | <p>Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Test Õpimapp/portfoolio Referaat Suuline esitus Enesehindamine Arvestustöö Analüüs</p> | | |
| Lävend | | | |
| Õpilane esitab hindamisülesannete all olevad tööd vastavalt õpetaja poolt esitatud nõuetele | | | |
| Iseseisvad tööd | | | |
| Tervisekäitumise analüüs | | | |

| Õpiväljund 2 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|--|---|---|---------------------|
| <p>omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastikusest mõjust; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 12 kokku: 52</p> | <p>selgitab nüüdisühiskonna kujunemist, struktuuri ja korraldust. määäratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördepunktid sündmused muinasajast tänapäevani ja paigutab tähtsamad Eesti ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti. selgitab, millised muutused on toimunud taasiseseisvumisjärgses Eesti majanduses, õigusruumis, valitsemiskorralduses, riigikaitstes ja kultuurielus, eriatades põhjusi ja tagajärgi toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitlevate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta. tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike. põhjendab inimeste ja riikide jätkusuutliku käitumise vajalikkust. analüüsib kaartide ja statiliste andmete põhjal riigi või regiooni rahvaarvu muutumist,</p> | <p>Muinasaeg Eestis Keskaeg Eestis Sõdade periood. Eesti erinevate riikide võimu all (Poola võim, Rootsi aeg, Vene aeg) Eesti rahvuslik ärkamine Eesti vabariigi väljakuulutamise, vabadussõda ja omariikluse areng II maailmasõda, Eesti okupeerimine ja eestlaste erinevad saatused. Nõukogude okupatsioon Eestis 1944-1991. Eesti taasiseseisvumine 1988-1991 Nüüdisühiskonna kujunemine ja heaoluriik Ühiskonna sidusus ja põhikomponendid Kodanikuühiskond Ühiskonna kihistus Konflikt sotsiaalses süsteemis</p> | <p>Arutelu Grupitöö Õppeotstarbeliste filmide vaatamine ja analüüs Probleemülesannete lahendamine Interaktiivne loeng</p> | <p>Mitteeristav</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| rahvastiku paiknemist ja soolis-vanusealist struktuuri. analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse. kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid. | | | |
|--|--|--|--|

Hindamisülesanne:

Tabeli koostamine erinevate nähtuste kohta kindlatel aastatel, kus on välja toodud toimunud muutuste põhjused, Ülevaade õpilase sündimise päeval Eestis Toimunud sündmustest ühe ajalehe põhjal, järelduste tegemine ajaloo dokumendi põhjal, rühmatööna ülevaate koostamine inimeste igapäevaelu ja kultuuriliste muutuste kohta mingil ajalooperioodil, arvestustöö sooritamine tähtsamate muudatuste ja tagajärgede kohta Eesti ajaloos.

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Iseseisev töö
Test
Arvestustöö
Ülesanne/harjutus
Ettekanne/esitlus

Lävend

Õpilane esitab hindamisülesannete all olevad tööd vastavalt õpetaja poolt esitatud nõuetele

Iseseisvad tööd

Intergeeritud ajalugu+kehaline kasvatus
Matk ajaloolises Pärnus
Kodanikuorganisatsioonide tegevus kodukohas

Praktilised tööd

Kodanikuorganisatsioonide tegevus kodukohas

| Õpiväljund 3 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|---|--|--|--------------|
| mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26 | arutleb teiste rahvaste kommete traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel iseloomustab demokraatliku valitsemiskorralduse toimemehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust | Tavad, kombed ja usundid Erinevad riigikorraldused maailmas ja Demokraatia Ühiskonna jätkusuutlikkus Vabad valimised Erakonnad tänapäeva poliitikas ja erinevad ideoloogiad. | Arutelu Grupitöö Õppeotstarbeliste filmide vaatamine ja analüüs Probleemülesannete lahendamine Interaktiivne loeng | Mitteeristav |

Hindamisülesanne:

Iseseisev töö ja arutelu: Mina kodanikuühiskonna liikmena. Kodaniku vabadused ja kohustused Eestis, selle järgimine Eestis. Iseseisev või paaristöö erakondade programmi ja tegeliku poliitika sarnasused ja erinevused. Valimisdebatid uurimine ja arutelu. Paaris või rühmatöö probleemituatsioonide lahendamiseks eri tavade ja kultuurirühmade vahel. Iseseisev töö Minu jätkusuutlik ideaalühiskond või esseena minu ühiskond 30 aasta pärast.

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Iseseisev töö
Test
Arvestustöö
Tööleht

Lävend

| |
|---|
| Õpilane esitab hindamisülesannete all olevad tööd vastavalt õpetaja poolt esitatud nõuetele |
| Iseseisvad tööd |
| Mina teise ühiskonna liikmena |

| Õpiväljund 4 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|--|--|--|--------------|
| hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26 | kirjeldab Eesti riigikaitse strateegiat, ülesehitust ja ressursse demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördeid ja rivisammu ning teostab juhendamisel relvaohutuse kontrolli ning kusturab tulekolde selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähtsuse tähenduse muutumist 20.21.sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutmise ajaloost vältel kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid | Eesti riigikaitse põhimõtted ja ülesehitus. Eesti põhiseadus ja selle tähtsus. Kodanikukohustused, kodanikupõhiõigused ja kodanikuvabadused. Kodaniku huvid ja vajadused ühiskonnas Riik ja riigi tunnused Peamised riigivõimuorganid Inimõigused Eestis ja maailmas | Arutelu Grupitöö Õppeotstarbeliste filmide vaatamine ja analüüs Probleemülesannete lahendamine Interaktiivne loeng | Mitteeristav |

Hindamisülesanne:

Kirjeldab Eesti riigikaitse strateegiat, ülesehitust ja ressursse
Demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördeid ja rivisammu ning teostab juhendamisel relvaohutuse kontrolli
Selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Iseseisev töö
Test
Ülesanne/harjutus

Lävend

Õpilane esitab hindamisülesannete all olevad tööd vastavalt õpetaja poolt esitatud nõuetele

Iseseisvad tööd

Integreeritud iseseisev töö: kehaline kasvatus+riigikaitse
Riigikaitsepäev

| | |
|--|--|
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Mooduli õpiprotsessi hinnatakse mitteeristavalt. |
| Mooduli hindamine | mitteeristav hindamine |
| Õppematerjalid | https://www.riigiteataja.ee/ Ajaloootlas gümnaasiumile, 2000. Lähiajalugu I : gümnaasiumi tööraamat. Kilumets, Tiina, Avita, 2008 Lähiajalugu II osa. Gümnaasiumi tööraamat. Piibur, Björn, Avita, 2009 Maailma ajalugu (Weltgeschichte. Eesti keeles.). Mai, Manfred, Koolibri, 2004 |

Ühiskonnaõpetus : käsiraamat : gümnaasiumiaste. I. Varik, Maidu, Koolibri, 2001
Ühiskonnaõpetus : töövihik : gümnaasiumiaste. II. Varik, Maidu, Koolibri, 2001
Liikumise ja spordi ABC Rein Jalak, Peeter Lusmägi Tallinna Raamatutrükikoda 2010
Liikumise ja spordi ABC II Rein Jalak; Peeter Lusmägi Menu Kirjastus 2014

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|--|--|---|-----------------------------|
| Sihtrühm | Õppija, kes on omandanud põhihariduse või põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid | | |
| Õppevorm | statsionaarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 19 | Matemaatika | 5 | Taisi Talviste, Mati Mettus |
| Nõuded mooduli alustamiseks | põhiharidus | | |
| Mooduli eesmärk | matemaatikaõpetusega taotletakse, et õppija kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks | | |
| Teoreetiline töö sh lõimitud üldained | | Iseseisev töö sh lõimitud üldained | |
| 100 t | | 30 t | |

| Õpiväljund 1 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|--|---|--|----------------|
| <p>kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p> | <p>1) Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid.</p> <p>2) Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust.</p> <p>4) Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust.</p> <p>7) Koostab tabeleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses.</p> <p>9) Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi.</p> <p>10) Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid.</p> <p>11) Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks.</p> <p>15) Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid</p> | <p>ARVUTAMINE.</p> <p>Arvuhulgad (naturaalarvud N, täisarvud Z, ratsionaalarvud Q, irratsionaalarvud I, reaalarvud R); tehted ratsionaalarvudega ümardamine.</p> <p>Arvu absoluutväärtus (mõiste ja geomeetiline tähendus). Täisarvulise, negatiivse ja ratsionaalarvulise astendajaga aste (arvu juur).</p> <p>Tehted astmetega. Arvu kümme astmed. Arvu standardkuju.</p> <p>Arvutamine taskuarvutiga.</p> <p>Ühend ja ühisosa (sümboolika kasutamine; ülesanded hulkade ühendi ja ühisosa kohta, graafiline kujutamine).</p> <p>Elulise sisuga tekstülesanded (raha igapäevane kasutamine, pere eelarve, vahemaad, majapidamine jms).</p> <p>MÕÕTÜHIKUD.</p> <p>Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine. Elulise sisuga tekstülesanded.</p> | <p>Loeng-arutelu, paaristöö, ülesannete lahendamine ja koostamine.</p> | <p>Eristav</p> |

| | | |
|--|---|--|
| valuutasid. | | |
| Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö | | |
| Hinne 3 | Hinne 4 | Hinne 5 |
| Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Lahendab konsekti/näidete abil elulisi tekstülesandeid. Teisendab etteantud pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid lubatud eksimisega 10%. | Arvutab reaalarvudega õigesti peast ja kirjalikult. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Lahendab iseseisvalt elulisi sõnalisi tüüpülesandeid. Teisendab tekstülesannetes mõõtühikuid vastavalt teksti sisule. | Arvutab reaalarvudega õigesti peast ja kirjalikult. Ümardab arve, kasutades ligikaudse arvutamise reegleid. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ja vormistab korrektse lahenduskäigu. Koostab ja lahendab elulisi mõõtühikute teisendamist nõudvaid tekstülesandeid. |
| Iseseisvad tööd | | |
| Ülesannete lahendamine | | |

| Õpiväljund 2 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|--|--|---|-----------|
| kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13 | 3)Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. 5)Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberandjal kui ka internetis leiduvaid teabeallikaid. 6)Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. 7)Koostab tabelleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses. 10)Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid | AVALDISED. VÕRRANDID JA VÕRRATUSED. Ratsionaalavaldiste lihtsustamine. Võrre. | Paaristöö, rühmatöö, loeng- arutelu, ülesannete lahendamine | Eristav |
| Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö | | | | |
| Hinne 3 | Hinne 4 | Hinne 5 | | |
| Lihtsustab avaldise kasutades summa ja vahe ruudu ning ruutude vahe valemit, lahendab lihtsamaid lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning normaalkujulisi ruutvõrrandeid. Lahendab lihtsamaid lineaarvõrratusi. Elulisi tüüpülesandeid lahendab konsekti/näidete abil. | Lahendab võrrandeid lihtsustamise valemeid kasutades. Lahendab lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratusi ja võrratusesüsteeme. Lahendab iseseisvalt elulisi tüüpülesandeid, vormistab korrektselt lahenduskäigu. | Lahendab võrrandeid lihtsustamise valemeid kasutades. Lahendab lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratusi ja võrratusesüsteeme. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid, vormistab korrektselt lahenduskäigu. | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |

| Õpiväljund 3 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|---|--|--|----------------|
| <p>seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 9 kokku: 39</p> | <p>4) Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust.</p> <p>8) Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille.</p> <p>9) Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi.</p> <p>1) Kasutab õpitut matemaatikateadmisi ja oskusi</p> <p>uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust.</p> <p>12) Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest.</p> <p>14) Selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenudega seotud riske.</p> <p>13) Teab ja kasutab matemaatilise statistika ja tõenäosusteooria elemente.</p> <p>15) Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid.</p> <p>16) Arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta</p> | <p>PROTSENT.</p> <p>Osa ja tervik, protsent, promill. Elulise sisuga tekstülesanded.</p> <p>MAJANDUSMATEMAATIKA ELEMENDID. Raha ja valuuta.</p> <p>Liht- ja liitintress.</p> <p>Laen ja hoiustamine, laenu tagasimakse-graafik. Palk ja kehtivad maksud töövõtjale ja tööandjale. Käibemaks, hind käibemaksuga ja käibemaksuta.</p> <p>Hinnamuutused (soodushind, hinnatõus jt). Diagrammide lugemine.</p> <p>TÕENÄOSUSTEooria JA STATISTIKA.</p> <p>Sündmuse tõenäosus, tõenäosuse summa ja korrutis (sh tõenäosus loteriis ja hasartmängudes).</p> <p>Statistika põhimõisted ja arvarakteristikud.</p> <p>Statistiline ja variatsioonirida, sagedustabel ja suhteline sagedus, diagrammid keskväärts, kaalutud keskmine, mediaan, mood, maksimaalne ning minimaalne element, standardhälve. Statistiliste andmete kogumine, süstematiseerimine, statistiline andmetöötlus.</p> | <p>Paaristöö, rühmatöö, loeng- arutelu, ülesannete lahendamine, loeng-arutelu, väitlus, diagrammide lugemine ja koostamine, infootsing, internetipõhiste laenu- ja liisingukalkulaatorite kasutamine, tabelite ja graafikute lugemine.</p> | <p>Eristav</p> |
| Hindamisülesanne: Kontrolltöö | | Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö | | |
| Hinne 3 | Hinne 4 | Hinne 5 | | |
| <p>Arvutab protsenti (osa) tervikust.</p> <p>Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu.</p> <p>Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Arvutab promilli (nt. alkoholisaldust veres). Vormistab korrektselt lahenduskäigu.</p> | <p>Lahendab kolme tehtega elulisi protsentülesandeid (näiteks niiskusekadu, lahuse ülesanded, suuruste muutumise ülesanded).</p> <p>Vormistab korrektselt lahenduskäigu</p> | <p>Lahendab iseseisvalt ja loovalt vähemalt kolme tehtega elulisi protsentülesandeid. Vormistab korrektselt lahenduskäigu. Vajadusel põhjendab saadud tulemust. Valib erinevate võimaluste vahel ökonoomsema lahenduskäigu.</p> | | |

Hindamisülesanded

| Hindamisülesanded ja hindmismeetodid | Hindekriteeriumid |
|--------------------------------------|-------------------|
| | |

| | |
|---|--|
| Iseseisev töö Kontrolltöö Kontrolltöö | <p>Eristav hindamine Hinne 3: Teab erinevaid valuutasid. Kasutab sellekohaseid teabematerjale. Arvutab liht- ja liitintressi. Arvutab käibemaksu ja kauba jaehinda, hinnamuutusi. Teeb vahet neto- ja brutopalgal, teab palgaga Teisendab kaasnevaid makse. Kasutab palgakalkulaatoreid internetis. Selgitab laenuudega seotud riske, arutleb säästmise vajalikkuse ja kiiralaenu üle. Teeb vahet erinevatel diagrammidel, suudab lugeda neilt andmeid.</p> <p>Hinne 4: Loeb tekstis, tabelist, jooniselt vajaliku info, analüüsib seda ja teeb järeldusi. Koostab MS Excelis diagramme.</p> <p>Hinne 5: Kasutab infotehnoloogilisi vahendeid ülesannete lahendamisel. Oskab probleemülesandeid lahendada ja neid ise püstitada. Julgeb avalikult esineda ja oma seisukohta kaitsta.</p> |
|---|--|

| | |
|---|---|
| Iseseisev töö Kontrolltöö Kontrolltöö | <p>Eristav hindamine Hinne 3: oskab lahendada tõenäosusteooria ja statistika näidisülesandeid ja on esitanud statistika uurimustöö. Selgitab loteriide ja hasartmängudega seotud riske</p> <p>Hinne 4: oskab lahendada tõenäosusteooria ja statistika näidetele baseeruvaid ülesandeid, kirjutanud essee loteriide ja hasartmängudega seotud riskidest.</p> <p>Hinne 5: lahendab tõenäosusteooria ja statistika teooriale baseeruvaid, kuid loogilist mõtlemist ja järeldusoskust nõudvaid probleemülesandeid; on koostanud iseseisvat uurimistöö koos tulemuste analüüsiga, on koostanud argumenteeritud essee loteriide ja hasartmängudega seotud riskidest</p> |
|---|---|

| |
|---------------------------------------|
| Iseseisvad tööd |
| Ülesannete lahendamine ja koostamine. |

| Õpiväljund 4 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|---|--|--|-----------|
| esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26 | 4) Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust. 8) Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille. 9) Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi. 11) Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks. | JOONED TASANDIL. Punkti asukoha määramine tasandil. Lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus, vektori mõiste ja tähistamine, vektori pikkus, nullvektor, ühikvektor, vastandvektor, vektorite geomeetiline liitmine. Sirge, parabooli ja ringjoone võrrandid. Sirge joonestamine võrrandi järgi. TRIGONOMEETRIA. Pythagorase teoreem. Teravnurga siinus, koosinus, tangens. Täisnurkse kolmnurga lahendamine. Elulise sisuga tekstülesanded | Loeng-arutelu, ülesannete lahendamine. | Eristav |

| | |
|---|--|
| Hindamisülesanne: Kontrolltöö | Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö |
|---|--|

| Hinne 3 | Hinne 4 | Hinne 5 |
|---|--|--|
| Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Joonestab võrrandi järgi sirge tasandil. Tunneb antud võrrandi järgi joone kuju (sirge, parabool, ringjoon). | Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori koordinaate. Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. | Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori koordinaate, vektori algus- ja lõpp- punkti koordinaate. Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. |

Liidab vektoreid geomeetriliselt. Joonestab võrrandi järgi sirge parabooli.

Liidab vektoreid geomeetriliselt. Joonestab võrrandi järgi sirge, parabooli. Koostab sirge võrrandi, kui sirge on antud: kahe punktiga; punkti ja sihivektoriga; punkti ja tõusuga; tõusu ja algordinaadiga.

Hindamisülesanded

| Hindamisülesanded ja hindmismeetodid | Hindekriteeriumid |
|--|--|
| Kontrolltöö | <p>Eristav hindamine</p> <p>Hinne 3: Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada konspekti/näidete abil (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, übermõõdu ja pindala valemeid.</p> <p>Hinne 4: Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Esitab tõepäraseid vastused lähtuvalt igapäevaelust.</p> <p>Hinne 5: Lahendab iseseisvalt (abimaterjale kasutamata) elulisi ülesandeid trigonomeetriateadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust. Lahendab, koostab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ning vormistab korrektse lahenduskäigu.</p> |
| Iseseisvad tööd | |
| jooned igapäevaelus - foto ja sellelt ringjoonte, sirgete ja paraboolide leidmine, ülesannete lahendamine ja koostamine. | |

| Õpiväljund 5 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|--|---|--|-----------|
| <p>kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p> | <p>1) Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused, toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid</p> <p>2) Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust.</p> <p>3) Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks.</p> <p>10) Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid.</p> <p>11) Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks.</p> <p>12) Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulist.</p> | <p>PLANIMEETRIA. Tasapinnaliste geomeetriliste kujundite (kolmnurk, ruut, ristkülik, rööpkülik, romb, trapets, korrapärane kuusnurk, ring) elemendid, übermõõdud ja pindalad. Elulise sisuga tekstülesanded.</p> <p>STEREOMEETRIA. Püstprisma, korrapärase püramiidi, silindri, koonuse ja kera (sfääri) elemendid, pindalad ja ruumala. Elulise sisuga tekstülesanded.</p> | <p>Loeng-arutelu, ülesannete lahendamine, paaristöö, kujundite joonestamine.</p> | Eristav |

| | | |
|---|---|---|
| Hindamisülesanne: Kontrolltöö | | Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö |
| Hinne 3 | Hinne 4 | Hinne 5 |
| teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja lahendab valemikaardi abil etteantud andmetega kujundi pindala ja ümbermõõdu. | lahendab ühikute teisendamist ja trigonomeetria teadmisi nõudvaid (valemikaardi abiga) planimeetriaülesandeid ja vormistab lahenduskäigu korrektselt. | teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja arvutab kujundite pindala ja ümbermõõdu. Lahendab loovalt elulisi ülesandeid trigonomeetria- ja planimeetriaülesandeid rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust |

Hindamisülesanded

| Hindamisülesanded ja hindamismeetodid | Hindekriteeriumid |
|---|--|
| Iseseisev töö Kontrolltöö Kontrolltöö | <p>Eristav hindamine</p> <p>Hinne 3: lahendab nädisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid valemikaardi abi, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust.</p> <p>Hinne 4: lahendab nädisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust</p> <p>Hinne 5: lahendab elulisi stereomeetria ülesandeid, esitab korrekse lahenduskäigu, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust, suudab hinnata vastuse õigsust.</p> |
| Iseseisvad tööd | |
| Ülesannete lahendamine, praktiline töö looduses | |

| | |
|--|---|
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide arvestuslike tööde sooritamine vähemalt väljundi tasemel ja kõikide iseseisvate tööde esitamine. Mooduli hinne kujuneb kõikide arvestuslike hinnete aritmeetilise keskmisena. |
| Mooduli hindamine | eristav hindamine |
| Õppematerjalid | <p>Matemaatika e-kursus Moodles</p> <p>Oks, A., Taperson, H. Gümnaasiumi kitsas matemaatika I töövihik. Arvuhulgad. Avaldised. Võrrandid ja võrratused. Avita, 2012. Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika I. Arvuhulgad. Avaldised. Võrrandid ja võrratused. Avita, 2011.</p> <p>Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika II. Trigonomeetria. Avita, 2011.</p> <p>Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika III. Vektor tasandil. Joone võrrand. Avita, 2012. Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika IV. Tõenäosus ja statistika. Avita, 2012. Kängsepp, I. Matemaatikaülesandeid elust enesest. Kirjastus Ilo, 2009.</p> <p>Leego, T., Vedler, L., Vedler, S. Matemaatika õpik kutseõppeasutustele. Tartu: AS Atlex, 2002.</p> <p>Leego, T., Vedler, L., Vedler, S. Matemaatika töövihik kutseõppeasutustele. 1. osa, Tartu: Atlex, 2003. Leego, T. Matemaatika töövihik kutseõppeasutustele. 2. osa, Tartu: Atlex, 2003.</p> <p>Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. Matemaatika 10. klassile. Tallinn: Koolibri, 2000. Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Koolibri, 2001. Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. Matemaatika 12. klassile. Tallinn: Koolibri, 2005. Tõnso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 10. klassile. Tallinn:</p> |

Mathema, 1998.

Levin, A., Tõnso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Mathema, 1995. Tõnso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 12. klassile. Tallinn: Mathema, 1996

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|--|---|---|---|
| Sihtrühm | Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid. | | |
| Õppevorm | statsionaarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 20 | Kutsealane liikumine | 3 | Reet Parind, Terje Jürgens, Hevelin Antsmäe |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad. | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õppija tunneb inimese füsioloogiat, ennetab kutsehaigusi, treenib treeningut vajavaid lihaseid, määrab oma kehalist aktiivsust, jälgib oma rühti ja leiab rühevigadele parandavaid harjutusi. | | |
| Teoreetiline töö sh lõimitud üldained | Praktiline töö | Iseseisev töö sh lõimitud üldained | |
| 44 t | 16 t | 18 t | |

| Õpiväljund 1 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|---|--|--|--------------|
| tunneb inimese luustikku ja lihaskonda. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 kokku: 10 | Kirjeldab inimese luustikku ja lihaskonda Nimetab tähtsamad lihased ja kirjeldab nende toimimist | Inimese füsioloogia. Tugi- ja liikumiselundkond. Luude ehitus, inimese skelett, lihased, lihaste ehitus, -talitus. | Loeng, arutelu, rühmatööd, paarisharjutused. | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Inimese füsioloogia tundmine õpetaja materjalide põhjal. | | Hindamismeetod: Kontrolltöö Tunnikontroll | | |
| Lävend | | | | |
| Õppija selgitab, millest koosneb skelett ja teab, mis on tugi- ja liikumiselundkond. | | | | |
| Praktilised tööd | | | | |
| Paarisharjutused etteantud ülesande alusel. | | | | |

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

| | | | | |
|---|---|---|-----------------------------------|--------------|
| tunneb ära treenimist vajava lihase. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 kokku: 10 | Selgitab õpitu järgi, kuidas peaks raskusi tõstma. Nimetab, millised on antud erialal töötades nõrgad lihased, mida peaks treenima. Nimetab erialast tulenevad võimalikud kutsehaigused | Raskuste tõstmine, kasutades õigeid lihaseid. Nõudmised raskuste tõstmiseks. Ettevalmistus jõusaali treeninguteks. Kutsehaigused, valitud elukutse mõju tervisele. | Loeng, arutelu, rühmatööd. | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Arutelus osalemine "Vähene liikumine ja kutsehaigused" | | | Hindamismeetod: Arutlus | |
| Lävend | | | | |
| Arutelus osalemine "Vähene liikumine ja kutsehaigused" | | | | |

| Õpiväljund 3 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|---|--|---|--------------|
| valib treenimist vajavatele lihastele sobivad harjutused. Jaotus tundides: praktiline töö: 10 kokku: 10 | valib erinevate lihaste treenimiseks sobiva "jõumasina" | Jõusaali võimalused lihaste treenimiseks Lihastreening jõusaalis. | Jõusaali masinate tutvustamine ja treening. | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Määratleb, milline masin on millisele lihasele treenimiseks vajalik. | | | Hindamismeetod: Enesehindamine | |
| Lävend | | | | |
| Õppija valib õige jõumasina. | | | | |
| Praktilised tööd | | | | |
| harjutused jõusaalis | | | | |

| Õpiväljund 4 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|---|---|---|--------------|
| määratleb enda kehalist aktiivsust, täidab treeningpäevikut. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 kokku: 10 | Õppija määratleb juhendi alusel enda kehalist aktiivsust. | Kehaline aktiivsus ja selle kujundamine, jõutreening printsiibid, liikumiskiiruse arendamine, aeroobvastupidavuse arendamine. | Keha massi indeksi hindamine, loeng, analüüs. | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Treeningpäeviku esitamine. | | | Hindamismeetod: Enesehindamine Ettekanne/esitlus | |
| Lävend | | | | |

Õpilane koostab 1 kuu treeningpäeviku, teab, mis on kehaline aktiivsus.

| Õpiväljund 5 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|--|---|--|--------------|
| jälgib oma rühti ja õiget kehahoiakut. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 kokku: 10 | Õppija selgitab, millised on rühihäired ja teab nende tekke põhjusi. | Rüht, rühihäired, kehahoid, rühihäirete põhjused. | Loeng, arutlus, rühmatöö. | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Õppematerjalide tundmine, rühmatöö. | | | Hindamismeetod: Suuline esitus Enesehindamine | |
| Lävend | | | | |
| Õppija kirjeldab rühihäireid ja nende tekke põhjusi. | | | | |

| Õpiväljund 6 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|---|--|--|--------------|
| valib kehahoidu ja rühti korrigeerivaid harjutusi. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 18 kokku: 28 | Koostab õppematerjalide põhjal õpimapi. | Kehahoiu parandamine läbi harjutuste, liikuvuse parandamine. | Loeng, arutlus, rühmatöö, iseseisev töö. | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Õpimapi koostamine. | | | Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio | |
| Lävend | | | | |
| Õpilane koostab õpimapi- kehahoidu parandavatest harjutustest. | | | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |
| Õpimapi koostamine- kehahoidu parandavatest harjutustest. | | | | |

| | |
|--|---|
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Mooduli hindamine on mitteeristav. Hinde saamiseks sooritab õpilane kõik hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. |
| Mooduli hindamine | mitteeristav hindamine |
| Õppematerjalid | P-H. Kingsepp "Inimese füsioloogia", B J. Ford "Inimene", A. Lepp " Inimese anatoomia", W. Nienstedt... "Inimese füsioloogia ja anatoomia" E. Maiste... "tervise ja kehalise töövõime arendamine noorukieas", J. Loko "Laste ja noorte spordiõpetus". M. Loosaar "Metoodiline materjal võimlemisringide õpetajale". |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|--|--|---|-----------------|
| Sihtrühm | Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid. | | |
| Õppevorm | stационаarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 21 | Kutsealane inglise keel | 3 | Ingrid Ploom |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad. | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab lihtsat kutsealast mõttevahetust ja edastab juhendi alusel oma erialases töös suulist ja kirjalikku infot. | | |
| Teoreetiline töö sh lõimitud üldained | Praktiline töö | Iseseisev töö sh lõimitud üldained | |
| 50 t | 10 t | 18 t | |

| Õpiväljund 1 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|--|---|---|--------------|
| mõistab lihtsat erialast teksti ja kasutab suulisel suhtlemisel erialast võõrkeelset terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 6 kokku: 36 | suhtleb juhendamisel igapäevastes töösituatsioonides; tutvustab juhendi alusel pagaritoodete nimetusi, koostist ja valmistamist; valmistab lihtsa ingliskeelse juhendi alusel pagaritooteid; | Toorainete nimetused Tööoperatsioonide nimetused (segamine, rullimine jne.) Töövahendite nimetused Tainaste nimetused Enamlevinud pagaritoodete nimetused | Situatsioonide läbimängimine Paaristöö Rühmatöö Suunatud vaatamine: videod, TV saated Mäng | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Lihtsa ingliskeelse juhendi alusel pagari toote valmistamine kooli õppetöökojas iseseisva töö esitus inglise keeles | | Hindamismeetod: Iseseisev töö Ettekanne/esitlus | | |
| Lävend | | | | |
| lihtsa ingliskeelse juhendi alusel pagari toote valmistamine kooli õppetöökojas iseseisva töö esitus inglise keeles | | | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |
| Koostab õpitud sõnavara kinnistamiseks erialase eesti - inglise lühisõnastiku või piltsõnastiku | | | | |

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

| | | | |
|---|---|---|--------------|
| vestleb juhendamisel igapäevastes tööalastes situatsioonides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 6 kokku: 16 | suhtleb võõrkeelse töökaaslasega erinevates töösituatsioonides, teatab probleemidest, küsib abi | Igapäevane viisakas suhtlemine Tööpäeva korraldus Tööriete nimetused Pagaritööstus Pagaritööstuse sisseseade Tehnoloogilised operatsioonid | Mitteeristav |
|---|---|---|--------------|

| | |
|---|---|
| Hindamisülesanne: Vestleb juhendamisel igapäevastes tööalastes situatsioonides. | Hindamismeetod: Rühmatöö Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine |
|---|---|

| |
|---|
| Lävend |
| koostatud mõistekaartide kogu esitamine, valikuliselt mõistete nimetamine |
| Iseseisvad tööd |
| koostatud mõistekaartide kogu esitamine, valikuliselt mõistete nimetamine |

| Õpiväljund 3 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|---|--------------------------|--|--------------|
| mõistab töökeskkonna hoiatavaid ning nõuandvaid silte, järgib neid Jaotus tundides: praktiline töö: 10 kokku: 10 | tegutseb töökeskkonnas turvanõudeid järgides; säästab ennast, töövahendeid ja masinaid | Töökeskkond ja tööohutus | Rühmatöö Paaristöö Paaristöö Suunatud vaatamine | Mitteeristav |

| | |
|---|--|
| Hindamisülesanne: Tõlgib juhendamisel seadme kasutusjuhendi inglise keelde. | Hindamismeetod: Praktiline töö Arutus Probleemsituatsiooni lahendamine |
|---|--|

| |
|---|
| Lävend |
| Tõlgib juhendamisel seadme kasutusjuhendi inglise keelde. |
| Praktilised tööd |
| Praktiline toodete valmistamine õppetöökogas. |

| Õpiväljund 4 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|---|----------------------|--|--------------|
| kandideerib juhendamisel võõrkeelses keskkonnas kutsealasele tööle Jaotus tundides: | koostab juhendamisel CV, kaaskirja; läbib lihtsa ingliskeelse tööintervjuu; | Tööle kandideerimine | Suunatud vaatamine: videod, TV saated Rühmatöö | Mitteeristav |

| | | | |
|---|--|---|-------------------|
| teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 6 kokku: 16 | | | Individuaalne töö |
| Hindamisülesanne: Koostab juhendamisel inglise keelse CV ja kaaskirja Rollimäng (tööintervjuu inglise keeles) | | Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine | |
| Lävend | | | |
| Koostab juhendamisel inglise keelse CV ja kaaskirja Rollimäng (tööintervjuu inglise keeles) | | | |
| Iseseisvad tööd | | | |
| Valmistub inglisekeelseks tööintervjuuks. | | | |

| | |
|--|---|
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Moodul loetakse arvestatuks kui õpilane on sooritanud kolm praktilist ülesannet: 1. rollimäng (tööalane situatsioon või tööintervjuu) 2. koostatud mõistekaartide kogu esitamine, valikuliselt mõistete nimetamine 3. lihtsa ingliskeelse juhendi alusel pagaritootte valmistamine kooli õppetöökojas ja iseseisva töö hindamisel |
| Mooduli hindamine | eristav hindamine |
| Õppematerjalid | Professional Baking Gisslen, Wayne Wiley, John and Sons, Incorporated 2008 Glossary of baking terms www.pillsburybaking.com › Baker's Corner www.bakeryequipment.com www.rollmatic.com/Pastry-Equipment thebakingpan.com/baking-equipment/ Õpetaja antud juhendmaterjal |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|--|---|---|-----------------|
| Sihtrühm | Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid. | | |
| Õppevorm | stационаarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 22 | Küpsetised erinevate toitumisvajadustega klientidele | 2 | Ingrid Ploom |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Läbitud moodul toidutööstuse valdkonna alused. | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke küpsetisi, arvutab küpsetiste toiteväärtuse ning valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega pagar- kondiitri tooteid rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. | | |
| Teoreetiline töö sh lõimitud üldained | Praktiline töö | Iseseisev töö sh lõimitud üldained | |
| 20 t | 25 t | 7 t | |

| Õpiväljund 1 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|---|--|---|--------------|
| kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12 | Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab füüsilisest koorumusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiast tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel. | Sissejuhatus moodulisse. Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripärad. | Loeng, arutelu, analüüs, iseseisev töö. | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Hindamise eelduseks- esitatud on iseseisev töö. Arutelu osalemine teemal "Küpsetised erinevate toitumisalaste iseärasustega klientidele". | | Hindamismeetod: Iseseisev töö Arutlus | | |
| Lävend | | | | |
| Hindamise eelduseks- esitatud on iseseisev töö. Arutelu osalemine teemal "Küpsetised erinevate toitumisalaste iseärasustega klientidele". | | | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |

Probleemülesande lahendamine rühmatööna teemal "Küpsetised erinevate toitumisalaste iseärasustega klientidele".

| Õpiväljund 2 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|---|---|---|--------------|
| kohandab kohviku tavapärase toodete sortimendi ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 kokku: 5 | Kohandab juhendamisel kohviku sortimendi ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele. | Pagari- ja kondiitri ettevõtte sortimendi ja retseptuuri kohandamine toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks. | Loeng, lauamäng, diskussioon, rühmatöö. | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihtrühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel. | | | Hindamismeetod: Rühmatöö | |
| Lävend | | | | |
| Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihtrühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel. | | | | |

| Õpiväljund 3 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|--|--|---|--------------|
| koostab tehnoloogilisi kaarte arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasustega ja toitumissoovitustega. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 iseseisev töö: 5 kokku: 10 | Koostab kohviku klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku sortimendi, arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel sortimendi koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. | Ettevõtte sortimendi koostamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära. | Rühmatöö, arutelu, praktiline töö | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Koostab rühmatööna kohviku klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku toodete sortimendi arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel toodete sortimendi koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Esitleb oma rühma tööd. | | | Hindamismeetod: Rühmatöö Arutlus | |
| Lävend | | | | |
| koostab rühmatööna kohviku klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku toodete sortimendi, arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel toodete sortimendi koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Esitleb oma rühma tööd. | | | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |
| Rühmatööna, infotehnoloogilisi vahendeid kasutades, ühe ettevõtte sortimendi ja retseptuuri kohandamine vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele. | | | | |

| Õpiväljund 4 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--------------|----------------------|------------------|--------------|-----------|
|--------------|----------------------|------------------|--------------|-----------|

| | | | | |
|---|---|--|--|---------------------|
| <p>valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke küpsetisi. Jaotus tundides: praktiline töö: 25 kokku: 25</p> | <p>Valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi küpsetisi. Kasutab juhendamisel küpsetiste valmistamisel kliendirühmale sobilikke tooraineid ja valib vastavalt tootele õige küpsetus temperatuuri. Rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. Korraldab oma töökohta juhendamise.</p> | <p>Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike küpsetiste valmistamine. Tagasiside moodulile. Õppija enesehinnang. Mooduli hindamine.</p> | <p>Praktiline töö.</p> | <p>Mitteeristav</p> |
| <p>Hindamisülesanne: Valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi küpsetisi. Kasutab juhendamisel küpsetiste valmistamisel kliendirühmale sobilikke tooraineid ja valib vastavalt tootele õige küpsetustemperatuuri. Rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. Korraldab oma töökohta juhendamise.</p> | | | <p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p> | |
| <p>Lävend</p> | | | | |
| <p>Valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi küpsetisi. Kasutab juhendamisel küpsetiste valmistamisel kliendirühmale sobilikke tooraineid ja valib vastavalt tootele õige küpsetus temperatuuri. Rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. Korraldab oma töökohta juhendamise.</p> | | | | |
| <p>Praktilised tööd</p> | | | | |
| <p>Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine.</p> | | | | |

| | |
|---|--|
| <p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p> | <p>Juhendi alusel tehnoloogilise kaardi kohandamine erivajadusega kliendile ja selle teostamine praktiliselt.</p> |
| <p>Mooduli hindamine</p> | <p>mitteeristav hindamine</p> |
| <p>Õppematerjalid</p> | <p>Toitumisõpetuse e- õppematerjalid: http://www.e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis/toitumisopetus/ e-kursus Toitumisõpetuse alused https://moodle.e-ope.ee/login/index.php Maire Vesingi "Gluteeni- vabad toidud"</p> |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|--|--|---|--------------------------------|
| Sihtrühm | Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid. | | |
| Õppevorm | statsionaarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 23 | Maiustused | 2 | Terje Steinberg, Terje Jürgens |
| Nõuded mooduli alustamiseks | puuduvad | | |
| Mooduli eesmärk | õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab maiustusi, töötades professionaalselt ja järgides toiduhügieeni nõudeid | | |
| Teoreetiline töö sh lõimitud üldained | Praktiline töö | Iseseisev töö sh lõimitud üldained | |
| 5 t | 35 t | 12 t | |

| Õpiväljund 1 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|--|---|-------------------------|--------------|
| valmistab sefiiri – õunapüreeest, suhkrust ja munavalgest (munavalgepulbrist) järgides toiduhügieeni nõudeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 19 | Nimetab sefiiri valmistamiseks vajaminevaid tooraineid. Kirjeldab sefiiri valmistamise tehnoloogiat. Valmistab erinevatest toorainetest sefiiri. | Tarretusaine pektiin. Erinevate maitsetega (õun, jõhvikas, maasikas jm) ja värvidega (valge, roosa jm) šokolaadikattega sefiirid. | Loeng Praktiline töö | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Sefiiri valmistamine. Valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained ja töövahendid; arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks; valmistab juhendi alusel maiustusi , järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid. | | Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö | | |
| Lävend | | | | |
| valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained ja töövahendid; arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks; valmistab juhendi alusel maiustusi , järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid; | | | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |
| Töölehed hinnatavate toodete kohta. | | | | |

Koostada sefiiri retsept.

Praktilised tööd

Valmistab sefiiri – õunapüree, suhkrust ja munavalgest (munavalgepulbrist) järgides toiduhügieeni nõudeid.

| Õpiväljund 2 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|---|---|---|--------------|
| valmistab erinevaid trühvleid, järgides toiduhügieeni nõudeid Jaotus tundides: praktiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14 | Nimetab trühvliite valmistamiseks vajaminevaid tooraineid. Valmistab erinevatest toorainetest trühvleid. | Šokolaad Ganache Kuvertüür Kakaoglasuur Puuviljad, pähklid, küpsised Täidised Trühvliid suhkrusiirupist: suhkrusiirup, trühvlipuru Korpuste valmistamine Viimistlemine puistega | Loeng Praktiline töö | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Valmistab hinnatava trühvli vastavalt tehnoloogilise kaardi nõuetele Tööleht hinnatavale tootele on kooskõlas tehnoloogilise kaardi ja praktilise tööga Trühvli retsept ja tehnoloogiline kaart on vastavuses juhendiga | | | Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö | |
| Lävend | | | | |
| Valmistab hinnatava trühvli vastavalt tehnoloogilise kaardi nõuetele Tööleht hinnatavale tootele on kooskõlas tehnoloogilise kaardi ja praktilise tööga Trühvli retsept ja tehnoloogiline kaart on vastavuses juhendiga | | | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |
| Töölehed hinnatavate toodete kohta Koostada trühvli retsept | | | | |
| Praktilised tööd | | | | |
| Erinevate trühvliite valmistamine | | | | |

| Õpiväljund 3 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Hindamine |
|---|--|--|--------------|
| valmistab marmelaadi, järgides toiduhügieeni nõudeid Jaotus tundides: praktiline töö: 15 iseseisev töö: 4 kokku: 19 | Nimetab marmelaadi valmistamiseks vajaminevaid tooraineid. Valmistab marmelaaditooteid. | Toorained marmelaadi valmistamiseks, nende eripära ja ettevalmistamine tootmiseks. Marmelaadi valmistamise tehnoloogia. Toodete viimistlemine, säilitamine ja pakendamine. | Mitteeristav |

| | |
|---|---|
| Hindamisülesanne: Valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained ja töövahendid; arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks; valmistab juhendi alusel marmelaadi, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid; viimistleb marmelaadi. | Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö |
| Lävend | |
| Valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained ja töövahendid; arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks; valmistab juhendi alusel marmelaadi, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid; viimistleb marmelaadi. | |

| | |
|--|--|
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde sooritamine lävendi tasemel |
| Mooduli hindamine | mitteeristav hindamine |
| Õppematerjalid | E.Kiisman, M.Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitritele“. Atlex, Tartu 2005 U. Jalakas „76 magustoitu |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|--|---|---|---|
| Sihtrühm | Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid | | |
| Õppevorm | stационаarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 24 | Kondiitritoodete kujundamine | 6 | Terje Steinberg, Ingrid Ploom, Helina Kruusmaa, Terje Jürgens |
| Nõuded mooduli alustamiseks | läbitud moodul kondiitritoodete tehnoloogia | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab pagar-kondiitritoodetele erinevaid kaunistuselemente, valides selleks sobivad toorained ja töövahendid ning omandab kompositsiooni ja kujundamise oskused | | |
| Teoreetiline töö sh lõimitud üldained | Praktiline töö | Iseseisev töö sh lõimitud üldained | |
| 15 t | 105 t | 36 t | |

| Õpiväljund 1 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|--|--|---|--------------|
| valmistab šokolaadist ja glasuurist erinevaid kaunistusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 praktiline töö: 35 iseseisev töö: 12 kokku: 52 | nimetab erinevaid kondiitritöös kasutatavaid šokolaade ja glasuure; kirjeldab tooraine ettevalmistamise etappe (tempereerimine) ja tekkida võivaid vigu; valmistab juhendi alusel šokolaadist ja glasuurist kaunistuselemente järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid; kasutab toote kujunduses erinevaid kaunistusi ja loob neist kompositsiooni; leiab (kirjandusest, internetist) erinevaid kaunistusi ja koostab sellest kaasõpilastele esitluse; | Šokolaaditöö Toorained - kakao, šokolaadid, glasuurid, toiduõli, kakaovõi, glükoosisiirup Toorainete eripärade arvestamine Tempereerimine ja tekkida võivad vead Šokolaadi ja glasuuri kasutamise eripärad vastavalt tootele/kaunistusele Šokolaadist ja glasuurist figuurid – erinevad tehnikad Šokolaadist ja/või glasuuris voolimismass Valikute langetamine toote kaunistamisel/kujundamisel. Kujundamise põhitõed | Interaktiivne loeng Töölehed Praktilised ülesanded juhendi alusel | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Mõistekaart rühmatööna: šokolaad Analüüs kaasõppurite valmistatud kompositsiooni esitluse põhjal Praktiline töö: valmistab praktiliselt viis šokolaadist ja/või glasuurist kaunistuselementi ja kujundab nendega toote | | | Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö | |
| Lävend | | | | |
| Mõistekaart rühmatööna on koostatud. Praktilised tööd on teostatud. Etteantud teemal (valikud: martsipanist ja suhkrumassist erinevad kaunistused, šokolaadist ja glasuurist kaunistused, royal icing) kujundus esitletud. | | | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |

| |
|--|
| toote kujundamine ja esitluse koostamine |
| Praktilised tööd |
| valmistab praktiliselt šokolaadist ja/või glasuurist kaunistuselemente ja kujundab nendega tooteid |

| Õpiväljund 2 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|---|---|---|--------------|
| valmistab martsipanist ja suhkrumassist erinevaid kaunistusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 praktiline töö: 35 iseseisev töö: 12 kokku: 52 | nimetab erinevaid kondiitritöös kasutatavaid dekoreerimismasse (martsipan, suhkrumass) kirjeldab tooraine ettevalmistamise etappe ja valmistamisel/kasutamisel tekkida võivaid vigu; valmistab juhendi alusel dekoreerimismassi ja sellest kaunistuselemente, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid; kasutab toote kujunduses erinevaid kaunistusi ja loob neist kompositsiooni; leiab (kirjandusest, internetist) erinevaid taimi, loomi, kaunistuselemente ja koostab sellest kaasõpilastele esitluse; | Martsipanitöö Toorained – tuhksuhkur, kondenspiim, glükoosisiirup, mandlid, või/kreemimargariin Martsipani liigid, lillepasta, dekoormass (suhkrumass). Toorainete eripäradega arvestamine Suhkrumassi valmistamine ja vead Martsipani ja suhkrumassi kasutamise eripärad vastavalt tootele ja/või kaunistusele Martsipanist ja suhkrumassist figuurid – erinevad tehnikad (vormililled, näpulilled, kujud) Taime- ja loomariigi mitmekesisus kaunistuste valmistamisel. Valikute langetamine toote kaunistamisel/kujundamisel. Kujundamise põhitõed | Interaktiivne loeng Töölehed Enesehindamine Praktilised ülesanded juhendi alusel | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Mõistekaart rühmatööna: martsipan Analüüs kaasõppurite valmistatud kompositsiooni esitluse põhjal Praktiline töö: valmistab praktiliselt martsipanist ja/ või suhkrumassist kaunistused ja kujundab nendega toote Esitus taimede ja loomade kasutamisest kaunistuste valmistamisel | | | Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö | |
| Lävend | | | | |
| Mõistekaart rühmatööna on koostatud Praktilised tööd on teostatud Etteantud teemal (valikud: martsipanist ja suhkrumassist erinevad kaunistused, šokolaadist ja glasuurist kaunistused, royal icing) kujundus esitletud | | | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |
| toote kujundamine ja esitluse koostamine | | | | |
| Praktilised tööd | | | | |
| valmistab praktiliselt martsipanist ja/ või suhkrumassist kaunistused ja kujundab nendega toote | | | | |

| Õpiväljund 3 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|--|--|---------------------------------|--------------|
| valmistab royal icing´ust erinevaid kaunistusi | nimetab royal icing´u valmistamisel kasutatavad põhitoorained; kirjeldab royal | Toorained – tuhksuhkur, munavalge ja/või -pulber toiduvärvivid, suhkur Royal icing´u valmistamise eripärad, kasutamise võimalused ja valmistamise | Interaktiivne loeng Töölehed | Mitteeristav |

| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 praktiline töö: 35 iseseisev töö: 12 kokku: 52</p> | <p>icing´u valmistamise tehnoloogiat ja tehnoloogilisi eripärasid ning valmistamisel tekkida võivaid vigu; valmistab juhendi alusel royal icing´ust erinevaid kaunistuselemente järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid; kasutab toote kujunduses erinevaid kaunistuselemente ja loob neist kompositsiooni; leiab (kirjandusest, internetist) erinevaid kaunistuselemente ja koostab sellest kaasõpilastele esitluse;</p> | <p>vead Toorainete ja valmistamise tehnoloogiliste eripäradega arvestamine, vastavalt tootele ja/või kaunistusele Valikute langetamine toote kaunistamisel/kujundamisel. Kujundamise põhitõed</p> | <p>Praktilised ülesanded juhendi alusel</p> |
|--|--|---|---|

| | |
|---|--|
| <p>Hindamisülesanne: Mõistekaart rühmatööna: royal icing Analüüs kaasõppurite valmistatud kompositsiooni esitluse põhjal Praktiline töö: kujundab toote royal icing´uga, kasutades erinevaid tehnikaid ja kaunistuselemente.</p> | <p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö</p> |
|---|--|

| |
|----------------------|
| <p>Lävend</p> |
|----------------------|

| |
|---|
| <p>Mõistekaart rühmatööna on koostatud. Praktilised tööd on teostatud. Etteantud teemal (valikud: martsipanist ja suhkrumassist erinevad kaunistused, šokolaadist ja glasuurist kaunistused, royal icing) kujundus esitletud.</p> |
|---|

| |
|-------------------------------|
| <p>Iseseisvad tööd</p> |
|-------------------------------|

| |
|---|
| <p>toote kujundamine ja esitluse koostamine</p> |
|---|

| |
|--------------------------------|
| <p>Praktilised tööd</p> |
|--------------------------------|

| |
|--|
| <p>kujundab tooteid royal icing´uga kasutades erinevaid tehnikaid ja kaunistuselemente</p> |
|--|

| | |
|---|---|
| <p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p> | <p>Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt. Moodulihinne kujuneb järgmistest praktilistest töödest: šokolaadist ja/või glasuurist kaunistuselementide valmistamine ja nendega toote kujundamine martsipanist ja/või suhkrumassist kaunistuste valmistamine ja nendega toote kujundamine royal icing´ut erinevaid tehnikaid kasutades toote kujundamine etteantud teemal (valikud: martsipanist ja suhkrumassist erinevad kaunistused, šokolaadist ja glasuurist kaunistused, royal icing) esitluse koostamine</p> |
| <p>Mooduli hindamine</p> | <p>mitmeeristav hindamine</p> |
| <p>Õppematerjalid</p> | <p>E. Kiisman, M. Piirman, 2005, "Küpsetuskunst" Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex http://martsipanjasuhkrumass.weebly.com/ http://kaunistused.weebly.com/kasutatud-allikad.html http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/</p> |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|------------------------------------|--|----------------------------|---|
| Sihtrühm | Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid. | | |
| Õppevorm | stационаarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 25 | Tellitud pagaritoodete valmistamine | 6 | Terje Steinberg, Ingrid Ploom, Helina Kruusmaa, Terje Jürgens |
| Nõuded mooduli alustamiseks | puuduvad | | |
| Mooduli eesmärk | õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel tellitud pagaritooteid, järgides toiduhügieeni nõudeid | | |
| Praktiline töö | Iseseisev töö sh lõimitud üldained | | |
| 130 t | 26 t | | |

| Õpiväljund 1 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|---|--|--|--------------|
| valmistab juhendi alusel tellitud pagaritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid Jaotus tundides: praktiline töö: 80 iseseisev töö: 11 kokku: 91 | valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained; arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks; valmistab juhendi alusel tellitud pagaritooteid, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid; määratleb organoleptiliselt toote vastavust lähtuvalt tellija soovidest; | Erikujulised pagaritooted Minipirukad Kringlid Plaadikoogid Muretaignast pooltooted, tooted (korvikesed, küpsised - Happy Face, piparkoogid) Erinevad viimistlusmaterjalid Puisted Glasuurid Pumatid Želeed | Loeng Rühmatööd Arutelud Ideekaart Praktiline töö Iseseisev töö | Mitteeristav |

Hindamisülesanne:

Praktilised ülesanded: juhendamisel ühe tellitud toote valmistamine Iseseisev töö: tööleht hinnatava toote kohta

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Praktiline töö

Lävend

Iseseisev töö: tööleht hinnatava toote kohta on täidetud vastavalt juhendile
Toodete maitse ja lõhn on omased antud tootele. Tooted on ettenähtud välimusega, sisu on küps. Tellitud toode vastab tellija soovile.

Iseseisvad tööd

Koostada õpimapp praktiliste tööde töölehtedest

Praktilised tööd

Tellitud pagaritoodete valmistamine

| Õpiväljund 2 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|---|--|--|--------------|
| valmistab juhendi alusel vabalt valitud tähtpäevaga seotud pagaritoote järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid Jaotus tundides: praktiline töö: 50 iseseisev töö: 15 kokku: 65 | arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks; valmistab juhendi alusel tähtpäevaküpsetise, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid; määratleb toote vastavust tähtpäevale | Tähtpäevad Riiklikud pühad Rahvakalendri pühad Perekondlikud pühad Ajalugu ja inimeseõpetus: Erinevate tähtpäevade tähistamine läbi ajaloo | Loeng Arutelu Ideekaart Rühmatöö Praktiline töö Iseseisev töö | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Praktilised ülesanded: juhendamisel ühe tellitud toote valmistamine Iseseisev töö: tööleht hinnatava toote kohta. | | Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö | | |
| Lävend | | | | |
| Iseseisev töö: tööleht hinnatava toote kohta on täidetud vastavalt juhendile Toodete maitse ja lõhn on omased antud tootele. Tooted on ettenähtud välimusega, sisu on küps. Tähtpäevaküpsetise valmistamisel on kasutatud tähtpäevale omaseid kaunistusi. | | | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |
| Koostada õpimapp praktiliste tööde töölehtedest | | | | |
| Praktilised tööd | | | | |
| Tähtpäevaküpsetiste valmistamine | | | | |

| | |
|--|--|
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Hindamise eelduseks on rühmatöödest ja praktilistest töödest osavõtt. Mooduli hinne kujuneb iseseisvast tööst, kahe praktilise töö hindamisest (valmistab juhendi alusel kaks toodet: tellitud toode ja tähtpäevaküpsetis) ning kõigest ülejäänud hindamisülesannetest. Õpimapp - vormistus on nõuetekohane, õpimapis on kõik nõutud põhiosad, retseptid on õigesti arvatud. Tööd vastavad teemale. Illustratsioonid on teemakohased. Töölehed on täidetud ettenähtud vormi järgi. Praktilised tööd - tooraine arvestus retsepti alusel ning õige tehnoloogilise protsessi järgimine; seadmete ja väikevahendite õige kasutamine; pagaritöökojas hügieeni- ja tööohutusnõuete õige järgimine. Toodete maitse ja lõhn on omased antud tootele. Tooted on ettenähtud välimusega, sisu on küps. Tellitud toode vastab tellija soovile. Tähtpäevaküpsetise valmistamisel on kasutatud tähtpäevale omaseid kaunistusi. |
| Mooduli hindamine | mitteeristav hindamine |
| Õppematerjalid | Õppetöökoja seadmete kasutus- ja ohutusjuhendid http://www.folklore.ee/Berta/ |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|------------------------------------|--|----------------------------|---|
| Sihtrühm | Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid. | | |
| Õppevorm | stационаarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 26 | Tellitud kondiitritoodete valmistamine | 6 | Terje Steinberg, Ingrid Ploom, Helina Kruusmaa, Terje Jürgens |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad | | |
| Mooduli eesmärk | õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel tellitud kondiitritooteid, järgides toiduhügieeni nõudeid | | |
| Praktiline töö | Iseseisev töö sh lõimitud üldained | | |
| 130 t | 26 t | | |

| Õpiväljund 1 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|---|--|----------------------------|--------------|
| valmistab juhendi alusel tellitud kondiitritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid Jaotus tundides: praktiline töö: 70 iseseisev töö: 12 kokku: 82 | valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained; arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks; valmistab juhendi alusel tellitud kondiitritooteid, järgides toiduhügieeni ja ohutus-nõudeid; määratleb organoleptiliselt toote vastavust lähtuvalt tellija soovidest; | Tellitud tordid Erikujulised kondiitritooted Minikoogid Trühvliid Erinevad viimistlus- ja kaunistusmaterjalid Šokolaad Martsipan Suhkrumass Želeed | Praktiline töö Rühmatöö | Mitteeristav |

Hindamisülesanne:

Praktiline ülesanne: juhendamisel ühe tellitud kondiitritoote valmistamine
Iseseisev töö: tööleht ja kavand hinnatava toote kohta

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Praktiline töö

Lävend

Praktiline ülesanne: juhendamisel ühe tellitud kondiitritoote valmistamine
Iseseisev töö: tööleht ja kavand hinnatava toote kohta

Iseseisvad tööd

Koostada õpimapp praktiliste tööde töölehtedest ja kavanditest.

Praktilised tööd

Tellitud kondiitritoodete valmistamine

| Õpiväljund 2 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|---|---|---|--------------|
| valmistab juhendi alusel vabalt valitud tähtpäevaga seotud kondiitritoote, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid Jaotus tundides: praktiline töö: 60 iseseisev töö: 14 kokku: 74 | Koostab tehnoloogilise kaardi etteantud tähtpäevale sobivale tootele. Valib vastavalt tootele sobivad toorained. Valmistab valitud tähtpäevaga seotud kondiitritoote. Kujundab etteantud tähtpäevale sobiva toote. | Tähtpäevad Riiklikud pühad Rahvakalendri pühad Perekondlikud pühad | Arutelu Ideekaart Rühmatöö Praktiline töö Iseseisev töö | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks; valmistab juhendi alusel tähtpäevaga seotud kondiitritoote, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid; määratleb toote vastavust tähtpäevale | | | Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö | |
| Lävend | | | | |
| arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks; valmistab juhendi alusel tähtpäevaga seotud kondiitritoote, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid; määratleb toote vastavust tähtpäevale | | | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |
| Koostada õpimapp praktiliste tööde töölehtedest | | | | |
| Praktilised tööd | | | | |
| Tähtpäevadega seotud kondiitritoodete valmistamine | | | | |

| | |
|--|---|
| Õppemeetod | Praktiline töö Rühmatöö |
| Hindamisülesanne | Praktiline ülesanne: juhendamisel ühe tellitud kondiitritoote valmistamine Iseseisev töö: tööleht ja kavand hinnatava toote kohta |
| Hindamismeetod | Iseseisev töö Praktiline töö |
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Hindamise eelduseks on rühmatöödest ja praktilistest töödest osavõtt. Mooduli hinne kujuneb iseseisvast tööst, kahe praktilise töö hindamisest (valmistab juhendi alusel kaks toodet: tellitud ja tähtpäevaga seotud kondiitritoote) ning kõigist ülejäänud hindamisülesannetest. Õpimapp - vormistus on nõuetekohane, õpimapis on kõik nõutud põhiosad, retseptid on õigesti arvatud. Tööd vastavad teemale. Illustratsioonid on |

| | |
|--------------------------|---|
| | <p>teemakohased. Töölehed on täidetud ettenähtud vormi järgi.</p> <p>Praktilised tööd - tooraine arvestus retsepti alusel ning õige tehnoloogilise protsessi järgimine; seadmete ja väikevahendite õige kasutamine; pagaritöökogas hügieeni- ja tööohutusnõuete õige järgimine. Toodete maitse ja lõhn on omased antud tootele. Tooted on ettenähtud välimusega. Tellitud kondiitritoode vastab tellija soovile. Tähtpäevaga seotud kondiitritoote valmistamisel on kasutatud tähtpäevale omaseid kaunistusi.</p> |
| Mooduli hindamine | mitteeristav hindamine |
| Õppematerjalid | E. Kiisman, M. Piirman, 2005, "Küpsetuskunst" Õppematerjal pagar-kondiitritele Õppetöökoha seadmete kasutus- ja ohutusjuhendid http://www.folklore.ee/Berta/ |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|--|--|---|-----------------|
| Sihtrühm | Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid. | | |
| Õppevorm | stационаarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 27 | Rahvaste küpsetised | 3 | Terje Jürgens |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Läbitud moodul pagaritoodete valmistamise alused. | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi | | |
| Teoreetiline töö sh lõimitud üldained | Praktiline töö | Iseseisev töö sh lõimitud üldained | |
| 20 t | 40 t | 18 t | |

| Õpiväljund 1 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Hindamine |
|--|---|--|--------------|
| kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26 | loetleb eesti rahvasküpsetisi; kirjeldab juhendi alusel nende valmistamist; loetleb enamkasutatavaid tooraineid; võrdleb Eesti küpsetisi teiste rahvaste omadega; | Eesti rahvustoidud, s.h. küpsetised Erinevate rahvaste toidukultuur Küpsetiste valmistamise viisid | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Esitlus - ühe rahvaste küpsetise kirjeldus vastavalt juhendile | | Hindamismeetod: Rühmatöö Suuline esitus | |
| Lävend | | | |
| Kirjeldab ja võrdleb erinevate rahvaste küpsetisi ja toidukultuuri eripära Esitlus vastab esitluse heale tavale | | | |
| Iseseisvad tööd | | | |
| Esitluse koostamine - ühe rahvaste küpsetise kirjeldus vastavalt juhendile | | | |

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

| | | | | |
|--|---|--|---------------------------------------|--------------|
| valmistab eri rahvaste küpsetisi, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid Jaotus tundides: praktiline töö: 40 iseseisev töö: 12 kokku: 52 | valmistab juhendi alusel eri rahvaste küpsetisi järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid; | Eesti, Euroopa, Lõunamaade ja Põhjamaade küpsetisi: pärmitaignast pannkoogid, pärmita taignast pannkoogid, krepid, karask, lavašš, tšeburekid, pelmeenid, ravioolid, vareenikud, korbid, mustika plaadikook pärm-taignast, struudlid, rastegaid, kulebjaakad | praktiline töö, iseseisev töö arvutis | Mitteeristav |
|--|---|--|---------------------------------------|--------------|

| | |
|--|--|
| Hindamisülesanne: Praktilised ülesanded: juhendi alusel pärmitaignast pannkookide ja pelmeenide valmistamine | Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Arutus |
|--|--|

Lävend

Praktilised tööd - tooraine arvestus retsepti alusel ning õige tehnoloogilise protsessi järgimine; seadmete ja väikevahendite õige kasutamine; pagaritöökojas hügieeni- ja tööohutusnõuete õige järgimine. Toodete maitse ja lõhn on omased antud tootele. Tooted on ettenähtud välimusega, sisu on küps.

Iseseisvad tööd

Ühe retsepti kohandamine juhendi alusel.

Praktilised tööd

Valmistab juhendi alusel eri rahvaste küpsetisi järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid

| | |
|--|---|
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Hindamise eelduseks on praktilistest töödest osavõtt. Mooduli hinne kujuneb iseseisvast tööst, kahe praktilise töö hindamisest (valmistab juhendi alusel kaks toodet: pärm-taignast pannkoogid ja pelmeenid) ning kõigist ülejäänud hindamisülesannetest. Praktilised tööd - tooraine arvestus retsepti alusel ning õige tehnoloogilise protsessi järgimine; seadmete ja väikevahendite õige kasutamine; pagaritöökojas hügieeni- ja tööohutusnõuete õige järgimine. Toodete maitse ja lõhn on omased antud tootele. Tooted on ettenähtud välimusega, sisu on küps. |
| Mooduli hindamine | mitteeristav hindamine |
| Õppematerjalid | Õpetaja antud juhendmaterjal |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|--|--|---|-----------------|
| Sihtrühm | Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid. | | |
| Õppevorm | stационаarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 28 | Pagaritoodete projektitöö | 3 | |
| Nõuded mooduli alustamiseks | puuduvad | | |
| Mooduli eesmärk | õpetusega taotletakse, et õpilane omandab ettevõtluse alased baasteadmisi ettevõtlikkust edendavas projektis osaledes. | | |
| Teoreetiline töö sh lõimitud üldained | Praktiline töö | Iseseisev töö sh lõimitud üldained | |
| 30 t | 30 t | 18 t | |

| Õpiväljund 1 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|---|---|---|--------------|
| mõistab ettevõtluse olemust ja riske reaalses ärikeskkonnas läbi praktilise kogemuse Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 praktiline töö: 15 iseseisev töö: 9 kokku: 39 | Osaleb aktiivselt õpilasfirma või muu ettevõtlikkusprojekti tegevuses | Äriplaani või projekti olemus, idee genereerimine Tegevuse kavandamine Toodete või teenuste pakkumine Turundus ja kommunikatsioon Finantsarvestuse põhimõtted ja teostamine | Rühmatöö Töölehed Praktiline tegevus mentorite toel | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Rühmatöö: äri- või projektiidee genereerimine ja hindamine rühmatööna; tegevuse planeerimine ja elluviimine; aruandluse teostamine Iseseisev töö: õpilasfirma või muu ettevõtlikkusprojekti tegevuses osalemine | | Hindamismeetod: Rühmatöö | | |
| Lävend | | | | |
| Äri- või projektiidee genereerimine ja hindamine rühmatööna; tegevuse planeerimine ja elluviimine; aruandluse teostamine juhendamisel Iseseisev töö: õpilasfirma või muu ettevõtlikkusprojekti tegevuses osalemine | | | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |
| Õpilasfirma või muu ettevõtlikkusprojekti tegevuses osalemine | | | | |
| Praktilised tööd | | | | |

Õpilasfirma või muu ettevõtlikkusprojekti tegevuses osalemine

| Õpiväljund 2 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|---|---|--|--------------|
| omandab juhtimise ja/või meeskonnatöö oskused Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 praktiline töö: 15 iseseisev töö: 9 kokku: 39 | Kavandab ja juhib projektipõhise meeskonna tegevust | Meeskonna moodustamine, rollide jaotus Meeskonna juhtimine | Rühmatöö Töölehed Praktiline tegevus mentorite toel | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Kavandab ja juhib projektipõhise meeskonna tegevust | | | Hindamismeetod: Rühmatöö | |
| Lävend | | | | |
| Kavandab ja juhib projektipõhise meeskonna tegevust juhendamisel | | | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |
| Kavandab ja juhib projektipõhise meeskonna tegevust | | | | |

| | |
|--|--|
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Kokkuvõtva hinde kujunemine: õpilane on aktiivselt osalenud õpilasfirma või muu ettevõtlikkusprojekti tegevuses alates planeerimisest kuni lõpetamisjärgse aruandluse koostamiseni |
| Mooduli hindamine | mitteeristav hindamine |
| Õppematerjalid | www.ja.ee |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|--|---|---|-----------------|
| Sihtrühm | Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid. | | |
| Õppevorm | stационаarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 29 | Kondiitritoodete projektitöö | 3 | Ingrid Ploom |
| Nõuded mooduli alustamiseks | puuduvad | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab ettevõtlusalased baasteadmised praktilise tegevuse kaudu õpilasfirmas või muus ettevõtlikkust edendavas projektis aktiivselt osaledes | | |
| Teoreetiline töö sh lõimitud üldained | Praktiline töö | Iseseisev töö sh lõimitud üldained | |
| 30 t | 30 t | 18 t | |

| Õpiväljund 1 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|---|---|--|--------------|
| mõistab ettevõtluse olemust ja riske reaalses ärikeskkonnas läbi praktilise kogemuse Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 praktiline töö: 15 iseseisev töö: 9 kokku: 39 | Osaleb aktiivselt õpilasfirma või muu ettevõtlikkusprojekti tegevuses | Äriplaani või projekti olemus, idee genereerimine Tegevuse kavandamine Toodete või teenuste pakkumine Turundus ja kommunikatsioon Finantsarvestuse põhimõtted ja teostamine | Rühmatöö Töölehed Praktiline tegevus mentorite toel Projektitöö | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Rühmatöö: äri- või projektiidee genereerimine ja hindamine rühmatööna; tegevuse planeerimine ja elluviimine; aruandluse teostamine Iseseisev töö: õpilasfirma või muu ettevõtlikkusprojekti tegevuses osalemine | | Hindamismeetod: Rühmatöö | | |
| Lävend | | | | |
| Äri- või projektiidee genereerimine ja hindamine rühmatööna; tegevuse planeerimine ja elluviimine; aruandluse teostamine juhendamisel Iseseisev töö: õpilasfirma või muu ettevõtlikkusprojekti tegevuses osalemine | | | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |
| Õpilasfirma või muu ettevõtlikkusprojekti tegevuses osalemine | | | | |

Praktilised tööd

Õpilasfirma või muu ettevõtlikkusprojekti tegevuses osalemine

| Õpiväljund 2 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|--|--|--|--------------|
| omandab juhtimise ja/või meeskonnatöö oskused Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 praktiline töö: 15 iseseisev töö: 9 kokku: 39 | Kavandab ja juhib projektipõhise meeskonna tegevust; | Meeskonna moodustamine, rollide jaotus meeskonna juhtimine | Rühmatöö Töölehed Praktiline tegevus mentorite toel | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Kavandab ja juhib projektipõhise meeskonna tegevust | | | Hindamismeetod: Suuline esitus | |
| Lävend | | | | |
| Kavandab ja juhib projektipõhise meeskonna tegevust juhendamisel | | | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |
| Kavandab ja juhib projektipõhise meeskonna tegevust | | | | |
| Praktilised tööd | | | | |
| Kavandab ja juhib projektipõhise meeskonna tegevust | | | | |

| | |
|--|--|
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Kokkuvõtva hinde kujunemine: õpilane on aktiivselt osalenud õpilasfirma või muu ettevõtlikkusprojekti tegevuses alates planeerimisest kuni lõpetamisjärgse aruandluse koostamiseni |
| Mooduli hindamine | mitteeristav hindamine |
| Õppematerjalid | http://www.ja.ee |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|--|---|---|-----------------|
| Sihtrühm | Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid. | | |
| Õppevorm | stационаarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 30 | Kutsealane soome keel | 3 | Ingrid Ploom |
| Nõuded mooduli alustamiseks | puuduvad | | |
| Mooduli eesmärk | õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab lihtsat kutsealast mõttevahetust ja edastab juhendi alusel oma erialases töös suulist ja kirjalikku infot | | |
| Teoreetiline töö sh lõimitud üldained | | Iseseisev töö sh lõimitud üldained | |
| 70 t | | 8 t | |

| Õpiväljund 1 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|---|---|--|--------------|
| mõistab lihtsat erialast teksti ja kasutab suulisel suhtlemisel erialast võõrkeelset terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 2 kokku: 22 | Suhtleb juhendamisel igapäevastes töösituatsioonides; tutvustab juhendi alusel pagaritoodete nimetusi, koostist ja valmistamist; valmistab lihtsa soomekeelse juhendi alusel pagaritooteid; | Toorainete nimetused Tööoperatsioonide nimetused (segamine, rullimine jne.) Töövahendite nimetused Tainaste nimetused Enamlevinud pagaritoodete nimetused | Situatsioonide läbimängimine Paaristöö Rühmatöö Suunatud vaatamine: videod, TV saated Mäng | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Iseseisev töö Suuline esitus Vestlus | | Hindamismeetod: Iseseisev töö Arutus | | |
| Lävend | | | | |
| lihtsa soomekeelse juhendi alusel pagaritootete valmistamine kooli õppetöökohas iseseisva töö esitus soome keeles | | | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |
| Koostab õpitud sõnavara kinnistamiseks erialase eesti - soome lühisõnastiku või piltsõnastiku | | | | |

| Õpiväljund 2 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|---|---|--|--------------|
| vestleb juhendamisel igapäevastes tööalastes situatsioonides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 2 kokku: 22 | suhtleb võõrkeelse töökaaslasega erinevates töösituatsioonides, teatab probleemidest, küsib abi | Igapäevane viisakas suhtlemine Tööpäeva korraldus Tööriete nimetused Pagaritööstus Pagaritööstuse sisseseade Tehnoloogilised operatsioonid | Loeng Kuulamis-ülesanded Mõistekaardid Rühmatöö | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Ülesanne/harjutus Sobilikud väljendid Erialase sõnavara tundmine | | Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Arutus | | |
| Lävend | | | | |
| koostatud mõistekaartide kogu esitamine, valikuliselt mõistete nimetamine | | | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |
| koostatud mõistekaartide kogu esitamine, valikuliselt mõistete nimetamine | | | | |

| Õpiväljund 3 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|--|--|--|--------------|
| mõistab töökeskkonna hoiatavaid ning nõuandvaid silte, järgib neid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 kokku: 20 | Tegutseb töökeskkonnas turvanõudeid järgides, säästab töövahendeid ning masinaid | Töökeskkond ja tööohutus | Rühmatöö Paaristöö Paaristöö Suunatud vaatamine | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Vestlus Rollimäng (tööalane situatsioon) | | Hindamismeetod: Praktiline töö Ettekanne/esitus Probleemsituatsiooni lahendamine | | |
| Lävend | | | | |
| Läbitud rollimäng (tööalane situatsioon) | | | | |

| Õpiväljund 4 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|--|----------------------|---|--------------|
| kandideerib juhendamisel võõrkeelses keskkonnas kutsealasele tööle Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14 | koostab juhendamisel CV, kaaskirja; läbib lihtsa soomekeelse tööintervjuu; | Tööle kandideerimine | Suunatud vaatamine: videod, TV saated Rühmatöö Individuaalne töö | Mitteeristav |

| | |
|---|--|
| Hindamisülesanne: CV Kaaskiri Rollimäng | Hindamismeetod: Iseseisev töö Arutus Intervjuu |
| Lävend | |
| Koostab juhendamisel CV, kaaskirja Rollimäng (tööintervjuu) | |
| Iseseisvad tööd | |
| Koostab: CV ja kaaskirja | |

| | |
|--|--|
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Moodul loetakse arvestatuks kui õpilane on sooritanud kolm praktilist ülesannet: 1. rollimäng (tööalane situatsioon või tööintervjuu) 2. koostatud mõistekaartide kogu esitamine, valikuliselt mõistete nimetamine 3. lihtsa soomekeelse juhendi alusel pagaritoote valmistamine kooli õppetöökogas ja iseseisva töö hindamisel |
| Mooduli hindamine | mitteeristav hindamine |
| Õppematerjalid | Õpetaja antud juhendmaterjal |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|--|---|---|---|
| Sihtrühm | Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid. | | |
| Õppevorm | stационаarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 31 | Fruktodisain | 1 | Terje Steinberg, Ingrid Ploom, Helina Kruusmaa, Terje Jürgens |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad. | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õppija omandab läbi käelise tegevuse eneseväljendamise oskused erinevate köögi-, juur- ja puuviljadest kaunistuste valmistamisel. | | |
| Teoreetiline töö sh lõimitud üldained | Praktiline töö | Iseseisev töö sh lõimitud üldained | |
| 5 t | 15 t | 6 t | |

| Õpiväljund 1 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|---|---|---|--------------|
| õppija valib fruktodisainiks sobivad köögi- ja puuviljad ning töövahendid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 praktiline töö: 5 iseseisev töö: 3 kokku: 13 | selgitab erinevate köögi-, juur- ja puuviljade sobivust fruktodisaini komponentide valmistamiseks; tunneb fruktodisainis kasutatavaid töövahendeid, nende kasutamise ohutusnõudeid; kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt fruktodisaini töövahendeid; | Fruktodisainiks kasutatavad töövahendid ja tööohutus Fruktodisainiks kasutatavad toorained (köögi-, juur- ja puuviljad) ja erinevad materjalid | Praktiline töö Õpimapp Teoreetiline töö | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Praktiline töö: sobivate toorainete ja töövahendite valik, harjutusülesanded Õpimapp/portfoolio | | | Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio | |
| Lävend | | | | |
| Selgitab erinevate köögi-, juur- ja puuviljade sobivust fruktodisaini komponentide valmistamiseks Tunneb fruktodisainis kasutatavaid töövahendeid Kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt fruktodisaini töövahendeid | | | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |
| Õpimapp | | | | |
| Praktilised tööd | | | | |

| Õpiväljund 2 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|--|--|--|--------------|
| õppija valmistab puu- ja köögiviljadest kaunistusi ning kasutab kompositsioonivõtteid. Jaotus tundides: praktiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13 | kavandab töö käigu ja materjalid vastavalt püstitatud ülesandele; valmistab ette töökoha; teostab (lõikab) planeeritud kompositsiooni; eksponeerib/esitleb valmiskompositsiooni; jälgib töötamisel toiduhügieeni ja tööhügieeni nõudeid; | Fruktodisainis kasutatavad töövõtted ja ergonoomika Valmistoodete säilitamine ja viimistlemine Kompositsiooni kujundamise põhitõed ja eksponeerimine | Praktiline töö Õpimapp | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Praktiline töö: kompositsiooni kavandamine, teostamine, viimistlemine, esitlemine ja jäädvustamine | | | Hindamismeetod: Praktiline töö | |
| Lävend | | | | |
| Praktilise töö hindamine: õpilane järgib töötamisel hügieenireegleid, kasutades eesmärgipäraselt töövahendeid ja töövõtteid, valib praktilise töö sooritamiseks sobivad viljad/materjalid ja viimistleb oma praktilise töö tulemuse nõuetekohaselt, eksponeerib oma praktilise töö tulemust kompositsiooni reegleid järgides Õpimapp sisaldab õpilase poolt harjutusülesandena valminud kompositsiooni jäädvustust, lisatud analüüsides on kirjeldatud sooritatud tööde kasutusvõimalusi pagari- ja kondiitritoodete kaunistamisel. | | | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |
| Õpimapi koostamine | | | | |
| Praktilised tööd | | | | |
| Kompositsiooni kavandamine, teostamine, viimistlemine, esitlemine ja jäädvustamine | | | | |

| | |
|--|--|
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Hindamiseks on vaja sooritada lävendi tasemel kõik kirjeldatud hindamisülesanded. |
| Mooduli hindamine | mitteeristav hindamine |
| Õppematerjalid | Videod youtube` s: http://www.youtube.com/watch?v=jYHjmnMCxCK |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|--|--|---|-----------------------------|
| Sihtrühm | Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid. | | |
| Õppevorm | stационаarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 32 | Esmaabi | 1 | Taisi Talviste, Endla Kuura |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad. | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õppija annab kannatanule esmast abi ja kutsub vajadusel täiendavat abi päästeametist. | | |
| Teoreetiline töö sh lõimitud üldained | Praktiline töö | Iseseisev töö sh lõimitud üldained | |
| 12 t | 8 t | 6 t | |

| Õpiväljund 1 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|--|---|--|---------------------------|--------------|
| annab vajadusel esmaabi, valdab tähtsamaid esmaabivõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 3 kokku: 13 | - annab vajadusel kannatanule esmast abi; - valdab esmaabivõtteid põletuste, traumade, haavade ja verejooksude korral; - valdab elustamisvõtteid. | Esmase abi tähtsus inimelu päästmisel. Esmaabiks kasutatavad vahendid, esmaabikapi sisu. Esmaabivõtted põletuste, traumade, haavade ja verejooksude korral korral. Elustamisvõtted. | praktiline töö, rühmatöö. | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Õpilane teostab kannatanu elustamise ja seob etteantud ülesande alusel haava. | | Hindamismeetod: Praktiline töö | | |
| Lävend | | | | |
| Elustamisvõtted toimivad, haav on seotud hügieenireegleid ja sidumisreegleid arvestavalt. | | | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |
| Haavade sidumisvõtete harjutamine. | | | | |
| Praktilised tööd | | | | |
| Kannatanu elustamine. | | | | |

| Õpiväljund 2 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|---|--|--|--------------|
| kutsub abi, suhtleb päästeametiga asjakohaselt, vajadusel evakueerub hoonest ja abistab kannatanut evakueeruda Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 3 kokku: 13 | - kutsub abi helistades päästeametisse; - suhtleb päästeametiga, annab asjakohast infot kannatanu kohta; - juhatab teed kannatanuni; - ohu korral evakueerub hoonest ja aitab abivajajaid. | Päästeametisse helistamine. Suhtlemine päästeametiga. Hoonest evakueerumine. | rollimäng, iseseisev töö, rühmatöö. | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Õpilane kutsub etteantud olukorrale vastavalt päästeametist abi ja evakueerub õppeklassist vastavalt evakueerumisplaanile. | | | Hindamismeetod: Praktiline töö | |
| Lävend | | | | |
| Õpilane kutsub etteantud olukorrale vastavalt päästeametist abi ja evakueerub õppeklassist vastavalt evakueerumisplaanile. | | | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |
| Koolihoone evakueerumisplaaniga tutvumine. | | | | |
| Praktilised tööd | | | | |
| Rollimängud - päästeametiga suhtlemine ja hoonest evakueerumine. | | | | |

| | |
|--|--|
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Mooduli hinde saamiseks sooritab õppija vajalikud hindamisülesanded. |
| Mooduli hindamine | mitteeristav hindamine |
| Õppematerjalid | http://www.16662.ee/esmaabivotted.html http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/1969/%C3%9CLDINE%20ESMAABI.pdf |

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

| | | | |
|------------------------------------|---|----------------------------|-----------------|
| Sihtrühm | Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid. | | |
| Õppevorm | statsionaarne - koolipõhine õpe | | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | Õpetajad |
| 33 | Toiduvalmistamine | 2 | Ingrid Ploom |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad | | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel. | | |
| Praktiline töö | Iseseisev töö sh lõimitud üldained | | |
| 45 t | 7 t | | |

| Õpiväljund 1 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|--|-------------------------------|--|--------------|
| valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid. Jaotus tundides: praktiline töö: 35 kokku: 35 | Valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast. Tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi. Töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid. | Praktiline toiduvalmistamine. | Praktiline töö, rühmatöö | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Valmistab juhendamisel toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid. | | | Hindamismeetod: Praktiline töö | |
| Lävend | | | | |
| Valmistab juhendamisel toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid. | | | | |
| Praktilised tööd | | | | |
| Valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast. | | | | |

| Õpiväljund 2 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|--|------------------|--|--------------|
| kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest. Jaotus tundides: praktiline töö: 5 kokku: 5 | Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest. | Seadmed. | Praktiline töö | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Kasutab ja puhastab juhendamisel köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest. | | | Hindamismeetod: Praktiline töö | |
| Lävend | | | | |
| kasutab ja puhastab juhendamisel köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest. | | | | |
| Praktilised tööd | | | | |
| Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest. | | | | |

| Õpiväljund 3 | Hindamiskriteeriumid | Teemad/alateemad | Õppemeetodid | Hindamine |
|---|--|-------------------|---|--------------|
| koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest. Jaotus tundides: praktiline töö: 5 iseseisev töö: 7 kokku: 12 | Koostab ja valmistab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele. | Menüü koostamine. | Iseseisev töö arvutis, praktiline töö | Mitteeristav |
| Hindamisülesanne: Koostab juhendi alusel kahekäigulise menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest. | | | Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö | |
| Lävend | | | | |
| koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest. | | | | |
| Iseseisvad tööd | | | | |
| Koostab juhendi alusel kahekäigulise menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele. | | | | |
| Praktilised tööd | | | | |
| Valmistab kahekäigulise menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele. | | | | |

| | |
|--|---|
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine | Hindamiseks on vaja sooritada lävendi tasemel kõik kirjeldatud hindamisülesanded. |
| Mooduli hindamine | mitteeristav hindamine |
| Õppematerjalid | S. Rekkor "Praktiline kulinaaria" |