

PÄRNUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Toiduainete töötlemine				
Õppekava nimetus		Kondiiter				
		Pastry-Cook				
Õppekava kood EHS-es		215652				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
			X			
Õppekava maht: 60 EKAP						
Õppekava koostamise alus: Kondiiter, tase 4, Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsus nr 14, 14.11.2019, tähis 11-14112019-2.2.1/8k Kutseharidusstandard, Vabariigi Valitsuse 26.08.2013 määrus nr 130						
Õppekava õpiväljundid: <ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid pagari- ja kondiitritooteid, lähtudes toidu- ja tööohutuse 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 erialaselt 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: Õppekava rakendamine põhihariduse ja keskkariduse omandanud õppijatele. Õppekava on võimalik rakendada statsionaarses (koolipõhine ja töökohapõhine) või mittestatsionaarses õppevormis.						
Nõuded õpingute alustamiseks: Õpingute alustamise tingimus on põhihariduse olemasolu.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Kui kutse- või erialal ei ole kutseeksami sooritamise võimalik, lõpetatakse õpingud erialase lõpueksamiga. Juhul, kui kutseeksami sooritamise ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseeksamiga.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Kondiiter, tase 4						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.						
Õppekava struktuur						
Põhiõpingute moodulid (49 EKAP)						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Toiduainetöötlemise valdkonna alused	2 EKAP	mõistab tervisliku toitumise põhimõtete arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses ning toiduainetööstuse ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt toiduainete töötlemise tegevusaladest mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid ja vajadust hinnata kutsetaotlejat lähtuvalt kutsestandardist ning seab eesmärgid oma õpingutele valmistab ette pagari- ja kondiitritöö toorained ja kasutab neid lähtuvalt juhendile.				
Toiduohutus	2 EKAP	õpilane mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toiduainetööstuses õpilane mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis õpilane mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust pakendab, ladustab ja külmutab juhendi alusel kondiitri- ja pagaritoodete pool-				

ja valmistooteid
valmistab kondiitritooteid juhendi alusel, kasutades ohutult seadmeid ja töövahendeid

Valikkondiitritoote valmistamine	5 EKAP	nimetab kondiitritaignaid ja tooteid ning kirjeldab nende töötlemise võtteid. valik maiustuste valmistamine töötab välja kondiitritoote
Kondiitritoote tehnoloogia	20 EKAP	kasutab juhendi alusel erinevaid kondiitritoote valmistamise tooraineid kirjeldab kondiitritoote pooltoote ja toodete liigitust ja valmistamist koostab juhendi alusel tehnoloogilise ja kalkulatsioonikaardi lähtuvalt tehnoloogianõuetest õppija valmistab tellitavaid tooteid lähtuvalt kondiitri ettevõtte eripärasid arvestades. õppija valmistub ja sooritab erialase lõpueksami
Kondiitri praktika	15 EKAP	planeerib isiklike praktika eesmärgid lähtuvalt juhendist töötab praktikaettevõttes osaliselt iseseisvalt, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt. praktikajuhendist
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
Valikõpingute moodulid (11 EKAP)		
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Teenindamine ja müügitöö	2 EKAP	mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele. kirjeldab turundustegevusi toitlustusettevõttes. teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades.
Väikeettevõtte majandamine	4 EKAP	hindab äri võimalusi, arvestades iseenda eeldusi ja ettevõtluskeskkonda kavandab turundustegevused vastavalt äriidees valitud tootele, tarbijale ja turutingimustele kavandab ettevõtte eelarvestamise, finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid lähtudes õigusaktidest ja heast tavast korraldab ettevõtte juhtimise ja arenduse lähtuvalt ärimudelid
Esmaabi	1 EKAP	annab vajadusel esmaabi, valdab tähtsamaid esmaabivõtteid kutsuab abi, suhtleb päästeametiga asjakohaselt, vajadusel evakueerub hoonest ja abistab kannatanut evakueeruda
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
Kondiitritoote kujundamine	6 EKAP	valmistab šokolaadist ja glasuurist erinevaid kaunistusi valmistab martsipanist ja suhkrumassist erinevaid kaunistusi valmistab royal icing'ust erinevaid kaunistusi
Tellitud kondiitritoote 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
Fruktodisain	1 EKAP	õppija valib fruktodisainiks sobivad köögi- ja puuviljad ning töövahendid. õppija valmistab puu- ja köögiviljadest kaunistusi ning kasutab kompositsioonivõtteid.
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.

Valikõpingute valimise võimalused:

Õpilasel on kohustus valida valikmooduleid 11 EKAPi ulatuses ning õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras. Valikõpingu moodul avatakse juhul, kui kursuse õppijatest vähemalt 50% on selle valinud või eelistuste puudumisel valitakse kõige enam soovijaid kogunud valikmoodulid.

Praktika:

Põhiõpingutest moodustab praktika 15.00 EKAPit.

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=361

https://hariduskeskus.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=361&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Kondiiter

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	49	49
Toiduainetöötluste valdkonna alused	2	2
Toiduohutus	2	2
Valikkondiitritoodete valmistamine	5	5
Kondiitritoodete tehnoloogia	20	20
Kondiitri praktika	15	15
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	5
Valikõpingute moodulid	11	11
Teenindamine ja müügitöö	2	
Väikeettevõtte majandamine	4	
Esmaabi	1	
Kutsealane inglise keel	3	
Kondiitritoodete kujundamine	6	
Tellitud kondiitritoodete valmistamine	6	
Fruktodisain	1	
Küpsetised erinevate toitumisvajadustega klientidele	2	

Kondiiter

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

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid						Valikõpingute moodulid							
	Toiduainetööluse valdkonna alused	Toiduohutus	Valikkondiitritoode valmistamine	Kondiitritoode tehnoloogia	Kondiitri praktika	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	Teenindamine ja müügitöö	Väikeettevõtte majandamine	Esmaabi	Kutsealane inglise keel	Kondiitritoode kujundamine	Tellitud kondiitritoode valmistamine	Fruktodisain	Küpsised erinevate toitumisvajadustega klientidele
Kondiitritoode valmistamine 1.arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest 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-, võibiskviit, besee- ja mandlitainad ja suhkruilise taina (lisatud pool- ja kondiitritoode loetelu), lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning valmistab täidised, želeeid, kreemid, siirupid (Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist; 4.valmistab küpsiseid, keekse, kooke, torte, maiustusi (Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	x	x	x	x	x		x	x	x		x	x		x
Kaunistuste valmistamine 1.arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist; 2.valmistab ette seadmed (nt tainarullimismasin, ahjud, külmseadmed, värviprits, tempereerija), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit; 3.valmistab kaunistused glasuuridest, šokolaadist, martsipanist, puuviljadest, dekoormassist, lähtudes tehnoloogilisest juhendist; 4.kaunistab kondiitritoode vastavalt tehnoloogilisele juhendile.	x	x	x	x	x			x			x	x	x	x

<p>Külmutatud toodete valmistamine</p> <p>1.arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist ning arvestades külmutatavate toodete eripära;</p> <p>2.valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi (sh temperatuur) ning seadme kasutusjuhendit;</p> <p>3.valmistab külmutatavad kondiitritooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ja arvestades külmutatavate toodete eripära;</p> <p>4.külmutab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid;</p> <p>5.sulatab ja kaunistab külmutatud tooted vastavalt tootja juhendile.</p>	X	X	X	X	X		X	X	X		X	X	X	X
<p>Toodete pakendamine ja ladustamine</p> <p>1.pakendab tooted, tuginedes teadmistele pakkemasinate tööpõhimõtetest, erinevatest pakkematerjalidest ning lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust pakendamise ajal;</p> <p>2.markeerib ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja toiduhügieeni nõuetele, enesekontrolliplaanile; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust ladustamisel.</p>		X	X	X	X		X	X	X	X				
<p>Teenindus- ja müügitöö</p> <p>1.loob kliendiga positiivse kontakti, selgitab välja kliendi soovid ja vajadused;</p> <p>2.tutvustab sortimendis olevaid tooteid, lähtudes toote koostisest ning tuues välja allergeenid; pakub tooteid degustatsiooniks;</p> <p>3.lahendab iseseisvalt kliendi teenindusega seotud probleeme oma vastutusala piires;</p> <p>4.müüb tooteid, arveldades kliendiga, kasutades erinevaid maksevahendeid ja -liike (sularaha, maksekaardid, arved); edastab nõuetele vastava ja tõese teabe müüdava kauba kohta;</p> <p>5.teeb lisamüüki, kasutades erinevaid müügitehnikaid;</p> <p>6.kogub klientidelt tagasisidet toodete kohta kogu teenindusprotsessi vältel ja edastab tagasisidet vastavalt töökorraldusele;</p> <p>7.lõpetab teenindus- ja müügisituatsiooni positiivselt.</p>	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X		X
<p>Väikeettevõtte majandamine</p> <p>1.koostab äriplaani vastavalt algkapitali olemasolule ja võimalustele;</p> <p>2.hindab tegutsemise eesmärgist lähtuvalt ettevõtluse võimalusi; valib talle sobiva ettevõtlusvormi;</p> <p>3.korraldab oma tegevust, arvestades kutsealast teavet ja õigusakte ning lähtudes väikeettevõtluse põhitõdedest;</p> <p>4.koostab enesekontrolliplaani, lähtudes ettevõtte tootmisruumidest, seadmetest, toodete spetsiifikast ning jälgides toiduohutusnõudeid;</p> <p>5.kujundab hinnad, lähtudes tegevuskuludest ja turusituatsioonist; koostab eelarve, arvestades kulusid ja tulusid;</p> <p>6.järgib eelarve täitmist; organiseerib vajalike töö- ja kulumaterjalide hankimise;</p>	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X		X

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkariduse omandanud õpilane		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	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			Iseseisev töö
42 t			10 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p>	<p>Võrdleb rühmatööna toitumistavasid inimkonna arenguloo erinevatel etappidel. Iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning mõju inimese tervisele lähtuvalt juhendist.</p> <p>Selgitab rühmatööna seedimisprotsessi, energia- ja ainevahetuse olemust, toitainete lõhustumist ja kasutamist organismis ning toidu energeetilist väärtust.</p> <p>Selgitab rühmatööna tervisliku toitumise tähtsust ja põhimõtteid.</p> <p>Kirjeldab erineva toitumisvajadustega inimeste nagu laktoosi- ja gluteenitalumatuse, diabeedi all kannatavate inimeste toidu valikute võimalusi etteantud tootesortimendi põhjal.</p> <p>Teeb juhendi alusel kokkuvõtte tervisliku toitumise teemast, viidates kasutatud allikatele, järgides autoriõiguse kaitse nõudeid ja vastates asjakohastele küsimustele.</p> <p>Nimetab toidus leiduda võivaid saasteaineid</p>	<p>Sissejuhatus teemadesse. Toitumise alused. Toitumistavad. Tervislik toitumine. Toiduainetes sisalduvad põhitoitained, nende vajadus ja mõju inimese organismile.</p> <p>Aine agregaatolekud ja aine üleminek ühest olekust teise. Heterogeensed, homogeensed süsteemid. Biokeemilised protsessid toiduainete töötlemisel. Füüsikalise-keemilised protsessid toiduainete töötlemisel.</p> <p>Seedimisprotsess. Ainevahetus. Toidu energeetiline väärtus.</p> <p>Toidu saasteained. Tava- ja mahepõllumajanduse saadused. Geneetiliselt muundatud organismid (GMO).</p> <p>Kokkuvõtte teemadest. Tagasiside.</p>	<p>Rühmatöö, iseseisev töö, interaktiivne loeng, mälumäng ümbepööratud klassiruumi meetodikast.</p>	<p>Mitteeristav</p>

	ning võrdleb tava- ja mahepõllunduse saadusi ning geneetiliselt muundatud organisme (GMO).		
<p>Hindamisülesanne: Õpiväljundi positiivse tulemuse saavutamiseks tuleb õppijal esitada 2 iseseisvat tööd. Õppija võrdleb rühmatööna tootmistavasid inimkonna arenguloo erinevatel etappidel. Iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitaitaineid, 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).</p>		<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö</p>	
<p>Lävend</p>			
<p>Õppija võrdleb rühmatööna tootmistavasid inimkonna arenguloo erinevatel etappidel. Iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitaitaineid, 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)</p>			
<p>Iseseisvad tööd</p>			
<p>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.</p>			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses ning toiduainetööstuse ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt toiduainete töötlemise tegevusaladest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 kokku: 5</p>	<p>Seostab rühmatööna toiduainete tänapäevast töötlemist ja kasutamist ajaloolise traditsiooniga lähtuvalt toiduainete töötlemise ajalooliste viiside kirjeldustest. Kirjeldab rühmatööna toiduainetööstuse valdkonna ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt erinevate toiduainete töötlemise tegevusaladest, nagu liha-, kala-, piimatoodete, puu- ja köögiviljade, pagari- ja kondiitritoodete, jookide tootmine. Võrdleb toiduainete tehnoloogia ja teaduse omavahelisi seoseid.</p>	<p>Toiduainetööstus kui majandusharu. Toiduainetööstuse peamised näitajad ja suundumused Eestis ja maailma.</p>	<p>Rühmatöö</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Õppijad koostavad juhendi alusel rühmatööna esitluse toiduainetööstuse valdkonna ettevõtete mitmekesisusest ja suundumustest Eestis ja maailma.</p>		<p>Hindamismeetod: Rühmatöö</p>		

Lävend
Õppijad koostavad juhendi alusel rühmatööna esitluse toiduainetööstuse valdkonna ettevõtete mitmekesisusest ja suundumustest Eestis ja maailma.

Õpiväljund 3	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: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	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. Analüüsib elukestva õppe vajadust lähtuvalt tööalase karjääri plaanist.	Elukestva õppe võimalused pagari- ja kondiitritööstuses. Kutsestandard Kutse-eetika	Loeng Arutlus iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija seab eesmärgid oma õpingutele ja koostab kondiitri kutsestandardi alusel enesehinnangu SWOT- analüüsi.			Hindamismeetod: Arutlus Suuline esitus Enesehindamine	
Lävend				
Õppija seab eesmärgid oma õpingutele ja koostab kondiitri kutsestandardi alusel enesehinnangu SWOT- analüüsi.				
Iseseisvad tööd				
Õppija koostab juhendi alusel tööalase karjääri plaani lähtuvalt kutsestandardist ja töömaailma ootsustest.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ette pagari- ja kondiitritöö toorained ja kasutab neid lähtuvalt juhendile. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 13 iseseisev töö: 2 kokku: 15	Tunneb ära ja nimetab kondiitri- ja pagari töös kasutatavad nisujahu tüübid. Tunneb ära ja kirjeldab kondiitri- ja pagari töös kasutatavaid tooraineid, nagu tangained, rasvained, munad ja munatooted, lõhna- ja maitseained, suhkrud, kergitusained, lihad, aedviljad, puuviljad, marjad, piimatooted, tärklised, tarrendained. Valmistab toorained tootmiseks ette, lähtudes juhendist korraldab oma tööd otstarbekalt ja töötab säästlikult. Määratleb organoleptiliselt tooraine kvaliteedi vastavust kvaliteedinõuetele	TOORAINETÖÖ: teravili ja teraviljasaadused, rasvained, munad ja munatooted, lõhna- ja maitseained, suhkrud, kergitusained, lihad, aedviljad, puuviljad, marjad, piimatooted, tärklised, tarrendained. Kvaliteedinõuded toorainetele.	kõitev loeng ideekaardi koostamine rühmatöö	Mitteeristav

arvestab juhendi alusel tooraine ja materjali kulu.			
---	--	--	--

Hindamisülesanne:

Nimetab juhendi alusel etteantud toote põhi-ja abitoorained, määratleb organoleptiliselt tooraine kvaliteedi. Valmistab ette toorained lähtuvalt juhendist.

Lävend

Nimetab juhendi alusel etteantud toote põhi-ja abitoorained, määratleb organoleptiliselt tooraine kvaliteedi. Valmistab ette toorained lähtuvalt juhendist.

Iseseisvad tööd

õppijad valmistavad rühmatööna uudseid tooraineid tutvustava ideekaardi.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide õpiväljundite saavutamine vähemalt lävendi tasemel. Mooduli siseselt hinnatakse õpiväljundeid mitteeristavalt. Mooduli kokkuvõttev hindamine on mitteeristav.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Toitumisõpetus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=5xdd#euni_repository_10895 Toiduvalmistamise tehnoloogia - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=8172#euni_repository_10895 Toiduainete säilitamine ja märgistamine - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=88x5#euni_repository_10895 Toiduainete töötlemise ingliskeelne terminoloogia - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6ur5#euni_repository_10895 Healthy nutrition - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=77li#euni_repository_10895 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 „Kondiiter“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkariduse omandanud õpilane		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Toiduohutus	2	Kaie Pärn, Helina Kruusmaa, Terje Jürgens
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toiduohutuse järgimise tähtsust toidu käitlemisel.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
50 t	1 t	1 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õpilane mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toiduainetööstuses</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 1 kokku: 9</p>	<p>Kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni eesmärgi ja ülesandeid lähtuvalt toiduainetööstuse eripärast. Selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel.</p> <p>Kirjeldab rühmatööna hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele.</p> <p>Kirjeldab rühmatööna toidu käitlemise nõudeid lähtuvalt toiduainetööstuse eripärast. Selgitab juhendi alusel toidutoorme ja toidu füüsikalise, keemilise ja mikrobioloogilise saastumise põhjusi ja nendest tulenevaid tagajärgi.</p> <p>Selgitab rühmatööna toidukahjurite kontrolli ja tõrje vajalikkust toiduainetööstuses. Lahendab toidutöötlemisega seotud juhtumi kasutades toiduhügieeni puudutavaid õigusakte.</p> <p>Nimetab toidu saastumise põhjusi ja neist tulenevaid tagajärgi võõrkeeles.</p>	<p>Toiduhügieen</p> <p>Toiduhügieeni põhimõtted</p> <p>Toidu füüsikaline, keemiline ja bioloogiline saastumine</p> <p>Patogeensed mikroorganismid, nende elutegevus</p> <p>Toidukahjurid</p>	<p>Kõitev loeng</p> <p>Rühmatöö</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne: Rühmatöö. Õpilased lahendavad õpetaja poolt ette antud juhendi alusel toidutöötlemisega seotud juhtumi, kasutades toiduhügieeni puudutavaid õigusakte.	Hindamismeetod: Rühmatöö
--	------------------------------------

Lävend

Rühmatöö. Õpilased lahendavad õpetaja poolt ette antud juhendi alusel toidutöötlemisega seotud juhtumi, kasutades toiduhügieeni puudutavaid õigusakte.

Iseseisvad tööd

Õpilased koostavad rühmatööna esitluse MS Power Point esitlusena toidu füüsilise, keemilise ja bioloogilise saastumise ning patogeensete mikroorganismide kohta.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 praktiline töö: 1 kokku: 6	Leiab puhastusainete ohutuskaartidelt vajalikku infot nende kasutamise ja ohutu käitlemise kohta. Valib sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained koostisosade ja omaduste põhjal teatud mustuse liigi eemaldamiseks.	Ohutuskaart pesemis- ja desinfitseerimisained	Loeng rühmatöö	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Leiab juhendamisel puhastusainete ohutuskaartidelt vajalikku infot kasutamise ja ohutu käitlemise kohta. Valib juhendamisel sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained koostisosade ja omaduste põhjal teatud mustuse liigi eemaldamiseks.	Hindamismeetod: Praktiline töö Arutlus
--	---

Lävend

õppija leiab juhendamisel puhastusainete ohutuskaartidelt vajalikku infot ja kasutab sobivad pesemis- ja desinfitseerimisaineid praktilises töös.

Iseseisvad tööd

Koostab juhendi alusel etteantud tootmisruumi puhastusplaani.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 kokku: 5	Selgitab ettevõtte enesekontrollkohustust ja selle rakendamise vajalikkust toiduseaduse alusel. Nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitilised punktid ja kriitilised kontrollpunktid. Kirjeldab etteantud toote käitlemisel esinevaid ohtusid ja nende vältimiseks vajalikke ennetavaid ja korrigeerivaid tegevusi.	Enesekontroll Enesekontrollisüsteemi loomine HACCP põhimõtted	Kõitev loeng Rühmatöö	Eristav

Hindamisülesanne:	Hindamismeetod:
--------------------------	------------------------

Õpilane koostab juhendamisel rühmatööna esitluse toiduohutuse järgimise tähtsusest toidu käitlemisel.		Iseseisev töö Suuline esitus
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpilane koostab juhendamisel rühmatööna esitluse toiduohutuse järgimise tähtsusest toidu käitlemisel.	Õpilane koostab rühmatööna esitluse toiduohutuse järgimise tähtsusest toidu käitlemisel.	Õpilane koostab iseseisvalt esitluse toiduohutuse järgimise tähtsusest toidu käitlemisel ja toob näiteid.
Iseseisvad tööd		
Kirjeldab etteantud toote käitlemisel esinevaid ohtusid ja nende vältimiseks vajalikke ennetavaid ja korrigeerivaid tegevusi.		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>pakendab, ladustab ja külmutab juhendi alusel kondiitri- ja pagaritoodete pool-ja valmistooted</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 kokku: 20</p>	<p>Valib juhendi alusel kondiitritoodete pool-ja valmistoodetele pakendamiseks sobivad seadmed ja materjalid</p> <p>Pakendab ja markeerib juhendi alusel kondiitritooted vastavalt tootmisplaanile</p> <p>Ladustab ja vajadusel külmutab juhendi alusel kondiitritoodete pool-ja valmistooted lähtuvalt toiduseaduse nõuetest ja enesekontrollisüsteemist</p> <p>Määratleb organoleptiliselt kondiitritoodete vastavust kvaliteedinõuetele</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pakendid kondiitritoodete pakendamiseks <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Õppekursioon pakendiette võttesse 2. Pakendiinfo ja selle markeerimine <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Nimetus 2.2 Koostisosad (allergeenid, lisaained) 2.3 Netokogus 2.4 Säilimisaeg ja säilitamistingimused 2.5 Märkised pakendil 2.6 Toidukäitleja nimi või ärinimi ja aadress 2.7 Päritoluriik kui see on ette nähtud 2.8 Tarvitamisjuhise/kasutamine 2.9 Toitumisalane teave (vabatahtlik ja kohustuslik) 3. Organoleptilised näitajad kondiitritoodetel 4. Ladustamine 	meeskonnatöö praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Pakendab, markeerib ja ladustab juhendi alusel kondiitritooted vastavalt tootmisplaanile.			Hindamismeetod: Praktiline töö Arutlus	
Lävend				
Pakendab, markeerib ja ladustab juhendi alusel kondiitritooted vastavalt tootmisplaanile.				
Iseseisvad tööd				
Töölehe täitmine pakendiinfo kohta Materjalide kogumine ja süstematiseerimine				
Praktilised tööd				
Pakendiinfo leidmine ja selgitamine pakendilt				
Praktika				
Pakendab, markeerib ja ladustab juhendi alusel kondiitritooted vastavalt tootmisplaanile.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab kondiitritooteid juhendi alusel, kasutades ohutult seadmeid ja töövahendeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 kokku: 12	valib vastavalt juhendile ja tehnoloogilisele kaardile toote valmistamiseks vajalikud seadmed ja töövahendid Koostab esitluse põhilistest kondiitri töös kasutatavatest töövahenditest	sedmed töövahendid	loeng rühmatöö arutelu	Mitteeristav
Hindamisülesanne: valib vastavalt juhendile ja tehnoloogilisele kaardile toote valmistamiseks vajalikud seadmed ja töövahendid.				
Lävend				
valib vastavalt juhendile ja tehnoloogilisele kaardile toote valmistamiseks vajalikud seadmed ja töövahendid.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli siseselt hinnatakse õpiväljundeid mitteeristavalt. Mooduli kokkuvõttev hindamine on eristav. Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistöde teostamine lävendi tasemel. Mooduli hindamiskriteeriumid on kirjeldatud 3. õpiväljundi juures.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Toiduohutus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=80bg#euni_repository_10895 Toiduhügieeni algkursus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6u5i#euni_repository_10895 Toidupatogeenide ja toidumikrobioloogia algkursus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7zfp#euni_repository_10895 Toidulisandid ja lisaained toidus- https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=77lj#euni_repository_10895 Ohutegurid, tööga seotud haigused ja nende vältimine toiduainetetööstuses, õppematerjal kutsekoolidele http://osh.sm.ee/good_practice/juhend-%20ohutegurid%20toidutoostuses.pdf

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkariduse omandanud õpilane		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Valikkondiitritoode valmistamine	5	Terje Jürgens
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel valikkondiitritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
58 t	65 t	7 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
nimetab kondiitritaiginaid ja tooteid ning kirjeldab nende töötlemise võtteid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36 iseseisev töö: 3 kokku: 39	nimetab valikkondiitritoode valmistamisel kasutatavaid tooraineid eristab leht- ja pärimi-lehttaina valmistamisel kasutatavaid margariine, kergitusaineid, jahuparandajaid arvestab juhendi alusel tooraine kulu, korraldades oma tööd ratsionaalselt arvutab juhendamisel taigna väljatulekut ja vee kogust, kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid annab organoleptilise hinnangu toorainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest kirjeldab taignate liigitust valmistusviiside alusel ja liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamise tehnoloogiad nimetab ja kirjeldab juhendi alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaigna valmistamise tehnoloogiad loetleb ja kirjeldab liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamisel tekkinud vigu valib juhendamisel taignate valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid kirjeldab külmutatavate kondiitritoode	VALIKKONDIITRITOODED taigad	loeng, rühmatöö, ideekaart, arutlus	Mitmeeristav

jahutamist ning külmutamist			
Hindamisülesanne: Õppija koostab esitluse. Leiab erinevatest infoallikatest kondiitritoodete põhitaignaid. Analüüsib etteantud taigna tehnoloogilisi erinevusi ning kirjeldab sellest taignast valmistatud toodete jahutamist ja külmutamist.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Arutlus Suuline esitus Uurimustöö	
Lävend			
Õppija teeb esitluse etteantud hindamisülessande alusel.			
Iseseisvad tööd			
Koostab esitluse etteantud valikkondiitritoodest			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valik maiustuste valmistamine Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 40 kokku: 52	nimetab sefiiri valmistamiseks vajaminevaid tooraineid. kirjeldab sefiiri valmistamise tehnoloogiat. valmistab erinevatest toorainetest sefiiri. nimetab trühvliite valmistamiseks vajaminevaid tooraineid. valmistab erinevatest toorainetest trühvleid. marmelaadi valmistamiseks vajaminevaid tooraineid. Valmistab marmelaaditooteid.	sefiir – õunapüree, suhkrust ja munavalgest (munavalgepulbrist) trühvliid marmelaad	praktiline töö, loeng, esitlus	Mitteeristav
Hindamisülesanne: õppija valmistab ette antud tehnoloogilise kaardi alusel erinevaid maiustusi, komme ja trühvleid, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid.			Hindamismeetod: Praktiline töö Ettekanne/esitlus	
Lävend				
õppija valmistab ette antud tehnoloogilise kaardi alusel erinevaid maiustusi, komme ja trühvleid, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid.				
Praktilised tööd				
õppija valmistab tehnoloogilise kaardi alusel erinevaid maiustusi, komme ja trühvleid				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab välja kondiitritoote Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 25	leiab uusi ja innovaatilisi ideid erinevatest infoallikatest teostab tooteidee tasuvuse analüüsi, lähtudes kliendi küsitlusest	tootearendus ideest tooteni. toote visualiseerimine tooraine-toorainetea sendamine	iseseisevtöö arutlus suuline esitlus uurimustöö	Mitteeristav

iseseisev töö: 4 kokku: 39	visualiseerib toote valmistab uue ja omanäolise kondiitritoote		ettekanne	
Hindamisülesanne: Õppija valmistab toote lähtudes enda koostatud materjalist.		Hindamismeetod: Praktiline töö Suuline esitus Juhtumi analüüs		
Lävend				
Õppija on arendanud ja valmistanud innovaatilise toote lähtudes enda koostatud materjalist.				
Iseseisvad tööd				
Õppija koostab esitluse. Leiab uusi ja innovaatilisi ideid, kasutades erinevaid infoallikaid.				
Praktilised tööd				
õppija valmistab toote, lähtudes isesisvast tööst				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on 100%-ne õppekõogi praktilistest tundidest osavõtt. Mooduli õpiprotsessi hinnatakse kujundavalt ja mitmeeristavalt. Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde sooritamine lävendi tasemel. Praktiline töö Valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi alusel toote. Valib kondiitritöö toorained lähtuvalt retseptist ja tehnoloogiast. Valmistab juhendi alusel valikkondiitritoote. Töötleb, vormib ja viimistleb küpsetuseelselt toodet lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist. Küpsetab, jahutab ning viimistleb küpsetusjärgselt ja vajadusel pakendab. Töötab töö terviseteadlikult ja ohutult järgides toiduhügieeni nõudeid.
Mooduli hindamine	mitmeeristav hindamine
Õppematerjalid	Õpetaja juhendmaterjalid Pagariõppe põhikursus: http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkariduse omandanud õpilane		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Kondiitritoote tehnoloogia	20	Terje Jürgens
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: toiduohutus.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, kalkuleerib ja valmistab kondiitritooteid, lähtuvalt kondiitriettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovidest, vajadustest ja ootustest		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
46 t	460 t	12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab juhendi alusel erinevaid kondiitritoote valmistamise tooraineid Jaotus tundides: praktiline töö: 230 kokku: 230	valib ja kasutab toorained vastavalt etteantud juhendile arvutab koostisosade koguse ühe tooraine asendamiseks teisega annab hinnangu toorainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest valmistab kondiitritooteid vastavalt juhendile ja kvaliteedi nõuetele	kondiitritoote valmistamine pagari ja kondiitri põhitaiglad kreemid toodete kaunistamine kondiitri viimistlusmaterjalide ja kaunistuste valmistamisel kasutatavad toorained tooraine kvaliteedi määramine	praktiline töö rühmatöö	Eristav

Hindamisülesanne:

Õppija valmistab etteantud kondiitritoote tehnoloogilise kaardi alusel. Valib kondiitritoote valmistamiseks vajaminevad toorained, jälgides nende organoleptilisi näitajaid.

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Hinne 3

Õppija valmistab juhendamisel etteantud kondiitritoote tehnoloogilise kaardi alusel. Valib kondiitritoote valmistamiseks vajaminevad toorained, jälgides nende organoleptilisi näitajaid. Analüüs toote kvaliteedile juhendaja abiga.

Hinne 4

Õppija valmistab rühmatööna etteantud kondiitritoote tehnoloogilise kaardi alusel. Valib kondiitritoote valmistamiseks vajaminevad toorained, jälgides nende organoleptilisi näitajaid. Analüüs toote kvaliteedile rühmatööna.

Hinne 5

Õppija valmistab iseseisvalt etteantud kondiitritoote tehnoloogilise kaardi alusel. Valib iseseisvalt kondiitritoote valmistamiseks vajaminevad toorained, jälgides nende organoleptilisi näitajaid. Analüüsib valmistatud toote kvaliteeti.

Praktilised tööd

Valib ja kasutab juhendi alusel erinevaid kondiitritoode valmistamise tooraineid. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel kondiitritoote.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab kondiitritoode pooltoodete ja toodete liigust ja valmistamist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	loetleb ja kirjeldab kondiitritainaste, viimistlusmaterjalide ja kaunistuste valmistamisel kasutatavaid tooraineid kirjeldab taignate –biskviitaigna, võibiskviitaigna, muretaigna, besees, keedutaigna, piparkoogitaigna ja suhkruna taigna valmistamise viise ja põhilisi töövõtteid, lähtudes juhendist kirjeldab võikreemide, munavalgekreemide ja koorekreemide liike ja valmistamist, lähtudes juhendist kirjeldab viimistlusmaterjalide- siirupite, pumatite, glasuuride, tarretiste, puustete, puuvilja-marja-pähklitaidiste valmistamist, lähtudes juhendist kirjeldab kondiitritoode pooltoodete ja toodete sügavkülmutamist lähtudes juhendist tootearendus	KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA -biskviitaigna, võibiskviitaigna, muretaigna, besees, keedutaigna, piparkoogitaigna ja suhkruna taigna valmistamise viisid ja põhilisi töövõtteid -viimistlusmaterjalid -toodete külmutamine	loeng rühmatöö esitlus arutlus analüüs test	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija loetleb ja kirjeldab kondiitritainaste, kreemide, viimistlusmaterjalide ja kaunistuste valmistamisel kasutatavaid tooraineid ja valmistamisviise.			Hindamismeetod: Test Ettekanne/esitlus Tööleht	
Lävend				
Õppija loetleb ja kirjeldab kondiitritainaste, kreemide, viimistlusmaterjalide ja kaunistuste valmistamisel kasutatavaid tooraineid ja valmistamisviise.				
Iseseisvad tööd				
Õppija valib juhendi alusel tootearenduseks vajaminevad toorained ja tehnoloogia.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendi alusel tehnoloogilise ja kalkulasioonikaardi lähtuvalt tehnoloogianõuetest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	arvutab juhendi alusel kalkulasioonikaardi. koostab juhendi lausel tehnoloogilise- ja kalkulasioonikaardi kasutades erialast terminoloogiat.	ARVESTUS JA ARUANDLUS Toorainete kaalu- ja mahuühikud, nende teisendamine, toiduainete bruto- ja netokogused, väljatulek, kaonormide arvutamine Toorainete kadude ja juurdetuleku arvutamine. Toorainete kulu arvestus. Omahinna arvutamine.	rühmatöö loeng esitlus	Mitteeristav
Hindamisülesanne:			Hindamismeetod:	

Õppija koostab juhendi alusel kalkulatsiooni kaardi etteantud kondiitritootele.	Rühmatöö Suuline esitus
Lävend	
Õppija koostab juhendi alusel kalkulatsiooni kaardi etteantud kondiitritootele.	
Iseseisvad tööd	
õppija arvutab toorainete kulu, arvestades toorainete massi muutusi töötlemisel.	

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
õppija valmistab tellitavaid tooteid lähtuvalt kondiitri ettevõtte eripärasid arvestades. Jaotus tundides: praktiline töö: 210 kokku: 210	valmistab nõuete kohaselt tellitud kondiitritooteid valib kondiitritoote valmistamiseks sobivad seadmed ja töövahendid lähtuvalt tellitevast tootest valmistab juhendi alusel tellitud kondiitritooteid lähtudes kvaliteedi nõuetest, säästlikkuse põhimõtetest. korraldab oma tööd kondiitritoote valmistamisel otstarbekalt ja osaleb meeskonnatöös, arvestades kaastöötajatega	pooltoodete valmistamine kondiitritainaste, kreemide, viimistlusmaterjalide ja kaunistuste valmistamine	Eristav
Hindamisülesanne: Õppija valmistab tehnoloogilise kaardi alusel kondiitritoote, mis vastab antud toote kvaliteedi nõuetele.		Hindamismeetod: Praktiline töö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Õppija valmistab juhendaja abiga tehnoloogilise kaardi alusel kondiitritoote, mis vastab antud toote kvaliteedi nõuetele.	Õppija valmistab meeskonnatöona tehnoloogilise kaardi alusel kondiitritoote, mis vastab antud toote kvaliteedi nõuetele.	Õppija valmistab iseseisvalt tehnoloogilise kaardi alusel kondiitritoote, mis vastab antud toote kvaliteedi nõuetele.	
Praktilised tööd			
kondiitritoote valmistamine.			

Õpiväljund 5	Teemad/alateemad	Hindamine
õppija valmistab ja sooritab erialase lõpueksami Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 20 kokku: 26	Erialane lõpueksam	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija valmistab etteantud aja jooksul kondiitritooteid, mis vastavad kutsestandardis välja toodud punktidele.		Hindamismeetod: Praktiline töö Arutus Eksam

Lävend
Õppija valmistab etteantud aja jooksul kondiitritooteid, mis vastavad kutsestandardis välja toodud punktidele.
Praktika
Õppija valmistab etteantud aja jooksul kondiitritooteid, mis vastavad kutsestandardis välja toodud punktidele.

Lõimitud teemad	KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA KONDIITRI PRAKTIKA ARVESTUS JA ARUANDLUS
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on 100%-ne õppekõõgi praktilistest tundidest osavõtt. Mooduli õpiprotsessi hinnatakse kujundavalt ja mitteeristavalt. Mooduli kokkuvõttev hindamine on eristav.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele“, Tartu 2005 E. Randoja „Kondiitritöö tehnoloogia“, 1988 I.Vanaveski „Kondiitritoode valmistamine“, 2007 Kondiitritoode tehnoloogia praktilised töõd ja ülesanded: http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkariduse omandanud õpilane		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Kondiitri praktika	15	Terje Jürgens
Nõuded mooduli alustamiseks	läbitud moodulid pagaritoodete alused, lihtpagaritooted, valikpagaritooted, abipagari praktika, pagari praktika		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd ning töötab osaliselt iseseisvalt valikpagari- või kondiitritooteid tootvates või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ja osaleb meeskonnatöös.		
Teoreetiline töö	Praktika	Iseseisev töö	
20 t	364 t	6 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib isiklikke praktika eesmärgi lähtuvalt juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	kirjeldab praktikaettevõtet kui organisatsiooni; kirjeldab ettevõtte töökorraldust ja ettevõtte toodete sortimenti lähtuvalt praktikajuhendist; koostab materjali praktikale asumiseks (lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale) lähtuvalt praktikajuhendist koostab juhendi abil keeleliselt ja vormiliselt korrektse CV ja avalduse	Ettevõttega tutvumine Sisekorraeskirjad Praktikajuhend Ettevõtte toodete sortiment Praktika eesmärgistamine Ametikirjade koostamine ja vormistamine	muldekirjutamine infootsing kirjalik töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:
CV ja motivatsioonikirja koostamine juhendi alusel
Tööleht (praktika eesmärgistamine)

Hindamismeetod:
Tööleht

Lävend

CV ja motivatsioonikiri on korrektselt vormistatud Töölehel on praktika eesmärgid vastavalt juhendile

Iseseisvad tööd

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>töötab praktikaettevõttes osaliselt iseseisvalt, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös</p> <p>Jaotus tundides: praktika: 364 kokku: 364</p>	<p>töötab osaliselt juhendamisel ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorraeeskirju, ergonoomia põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid ja kasutab isikukaitsevahendeid;</p> <p>valmistab juhendamisel ette toorained, valikpargaritoodete täidiseid ja kondiitritooteid lähtuvalt toote tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid tooraineid;</p> <p>pakendab, markeerib, külmutab ja ladustab juhendamisel pool- ja valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid;</p> <p>puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökoha; töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega ja suheldes vastastikku toetaval viisil;</p> <p>kirjeldab tooraine ja pakendite ning tehnoloogia ja ettevõtte keskkonnasõbralikkust ning jäätmekäitlust (jäätmete sorteerimine praktikaettevõtte näitel);</p> <p>teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit;</p>	<p>Tööohutuse- ja hügieeninõuded</p> <p>Isikukaitsevahendite kasutamine</p> <p>Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine</p> <p>Tainaste valmistamine</p> <p>Tainaste vormimine ja kergitamine</p> <p>Tainaste tükeldamine ja kaalu jälgimine</p> <p>Toodete küpsetamine</p> <p>Toodete jahutamine ja viimistlemine</p> <p>Valikpargaritoodete külmutamine</p> <p>Toodete pakendamine, markeerimine ja ladustamine</p> <p>Ettevõttes kasutatavad puhastusained ja töövahendid</p> <p>Tootmisruumi puhastusplaan</p> <p>Meeskonnatöö</p> <p>Keskond ja jäätmekäitlus</p> <p>Praktikapäevik</p>	<p>praktiline töö</p>	<p>Eristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Praktiliste tööde hindamine: valikpargaritoodete ja kondiitritoote valmistamine lähtuvalt ettevõtte sortimendist</p>		<p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p>		
<p>Hinne 3</p>	<p>Hinne 4</p>	<p>Hinne 5</p>		
<p>töötab juhendamisel ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorraeeskirju, ergonoomia põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid; valmistab ette tooraineid, valikpargaritoodete täidiseid ja kondiitritooteid lähtuvalt toote tehnoloogilisest kaardist;</p> <p>pakendab, markeerib, külmutab ja ladustab pool- ja valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid; puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha;</p> <p>töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega; teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, järgides praktikajuhendit.</p>	<p>töötab osalisel juhendamisel ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorraeeskirju, ergonoomia põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid; valmistab ette tooraineid, valikpargaritoodete täidiseid ja kondiitritooteid lähtuvalt toote tehnoloogilisest kaardist;</p> <p>pakendab, markeerib, külmutab ja ladustab pool- ja valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid; puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha;</p> <p>töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega; teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, järgides praktikajuhendit.</p>	<p>töötab iseseisvalt ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorraeeskirju, ergonoomia põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid; valmistab ette tooraineid, valikpargaritoodete täidiseid ja kondiitritooteid lähtuvalt toote tehnoloogilisest kaardist;</p> <p>pakendab, markeerib, külmutab ja ladustab pool- ja valmistooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid; puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha;</p> <p>töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega; teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, järgides praktikajuhendit.</p>		

Praktilised tööd
Valib sobivad toorained vastavalt tehnoloogilistele kaartidele, valmistab erinevaid kondiitritooteid järgides tööohutuse- ja töökeskkonna nõudeid, pakendab ja markeerib tooteid vastavalt kehtivatele nõuetele, töötab meeskonna liikmena, arvestab ettevõtte keskkonnasõbralikkust ja jäätmekäitlust.
Praktika
Valib sobivad toorained vastavalt tehnoloogilistele kaartidele, valmistab erinevaid kondiitritooteid järgides tööohutuse- ja töökeskkonna nõudeid, pakendab ja markeerib tooteid vastavalt kehtivatele nõuetele, töötab meeskonna liikmena, arvestab ettevõtte keskkonnasõbralikkust ja jäätmekäitlust.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt. praktikajuhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist, viidates kasutatud allikatele; annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele, teeb ettepanekuid töötulemuste parendamiseks; esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt ja IT-lahendusi kasutades; esitleb praktika aruande kokkuvõtet võõrkeeles; annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele ning kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks;	Praktikaaruanne Esitlus	iseseisev töö suuline esitlus	Mitteeristav
Hindamisülesanne: praktikaaruande koostamine vastavalt koolipoolsetele vormistusnõuetele			Hindamismeetod: Suuline esitus Ettekanne/esitlus	
Lävend				
praktikaaruanne on koostatud koolipoolseid vormistusnõudeid järgides ja sisaldab ettenähtud peatükke;				
Iseseisvad tööd				
praktikaaruande koostamine				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	CV ja motivatsioonikirja koostamine. Valmistab juhendamisel tooteid lähtuvalt ettevõtte toodete sortimendist, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös. Eeristav hindamine lähtuvalt ettevõtte tagasisidest. Praktikaaruande koostamine ja esitlus.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Tehnoloogilised kaardid

Ohutusjuhendid
Sisekorraeeskirjad www.cvkeskus.ee
Ettevõtete kodulehed
Pärnumaa KHK kirjalike tööde vormistamise juhend
Sissejuhatus tootmispraktikasse - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6br7#euni_repository_10895

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	keskharidusega isik		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Õpitee 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	Praktiline töö	Iseseisev töö	
116 t	100 t	44 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kavandab oma õpitee, 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 õpitee 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
mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni probleeme ja võimalusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 5 kokku: 45	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 valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused	Majanduse ja ettevõtluse alused. Turumajanduse toimimise üldpõhimõtted, osapoolte ülesanded. Piirkondlik ettevõtluskeskkond. Töösuhete regulatsioonid, osapoolte võimalused, õigused ja kohustused. Ärimudel. Keskonnategurid ja nende mõju ettevõtte igapäevatoole.	Näitlikustatud loeng. Meeskonnatöö. Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Pere eelarve koostamine erinevaid andmebaase ja töövahendeid kasutades. Teemaatilised testid. Arvestustöö.		Hindamismeetod: Praktiline töö Test Arutus		
Lävend				
Pere eelarve on koostatud juhendi alusel erinevaid andmebaase ja töövahendeid kasutades. Teemaatilised testid. ja arvestustöö on positiivselt sooritatud.				
Iseseisvad tööd				
Õppefilmide vaatamine ja analüüs juhendi alusel. Pere eelarve koostamine erinevaid andmebaase ja töövahendeid kasutades.				
Praktilised tööd				
Ärimudeli koostamine kondiitri erialal.				

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

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 toitlustuse valdkonnas ning koostab kandideerimiseks nõutud materjalid esitledes neid näidistööintervjuul.

2. Rühmatööna esitleda ja selgitada kondiitri õppekaval õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuvas 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	Tööinspeksiooni trükised: https://www.ti.ee/est/teavitustegevus-statistika/teavitustegevus/trukised/ Tööelu portaal: https://www.tooelu.ee/

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkariduse omandanud õpilane		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Teenindamine ja müügitöö	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab tootluste teeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
20 t	29 t	3 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab tootluste teeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 praktiline töö: 5 iseseisev töö: 2 kokku: 12	Kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid tootluste teenindamisel. Kirjeldab tootluste teenindamisel kasutatavaid teenindusliike konkreetsel tootluste teenindamisel näitel. Kirjeldab tootluste teenindamisel kasutatavaid lauatuüpe konkreetsel tootluste teenindamisel näitel. Kirjeldab kliendi-teenindaja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest lähtudes etteantud teenindusolukorrast.	Sissejuhatus moodulisse Suhtlemine ja klienditeenindus. Klienditeeninduse ülesanded. Kliendi ootused ja vajadused. Kliendi teekond ettevõttes. Kliendikeskne teenindus. Teenindaja hoiakud. Positiivne kliendikontakt. Suhtlemine kliendiga erinevates teenindusolukordades.	nteraktiivne loeng. Kõitev loeng. Kirjalik töö konkreetsel tootluste teenindamisel näitel klienditeenindaja kirjeldamiseks. Juhtumi analüüseteantud olukordade põhjal. Rollimängud õpetaja juhendi alusel erinevate suhtlemisolukordade lahendamiseks tunnis	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Suuline arutlus teemadel suhtlemine ja klienditeenindus. (Klienditeeninduse ülesanded. Kliendi ootused ja vajadused. Kliendi teekond ettevõttes. Kliendikeskne teenindus. Teenindaja hoiakud. Positiivne kliendikontakt. Suhtlemine kliendiga erinevates teenindusolukordades).			Hindamismeetod: Arutlus	

Lävend

Õppija kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid tootlustusettevõttes konkreetse tootlustusettevõtte näitel. Kirjeldab tootlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse tootlustusettevõtte näitel. Kirjeldab tootlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse tootlustusettevõtte näitel. Kirjeldab kliendi-teenindaja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest lähtudes etteantud teenindusolukorrast.

Praktilised tööd

Eristab kõne- ja kirjakeelt; valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlusolukorrale.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 1 kokku: 15	Valib suhtlemisrolli ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest. Kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt tootlustusettevõtte teenindusstandardist. Pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel.	Teeninduse alused. Klienditeeninduse ülesanded. Kliendi ootused ja vajadused. Klienditeekond ettevõttes. Kliendikeskne teenindus. Positiivne kliendikontakt. Teeninduse tähtsus ja vajalikkus. Teenindaja roll ja ülesanded. Teeninduse liigid. Lauatuübid. Lauakatmis- ja serveerimisvahendid. Teenindamise põhitehnikad. Istumisega laua katmine. Kassatöö.	Kõitev loeng. Kirjalik töö konkreetse tootlustusettevõtte näitel klienditeekonna kirjeldamiseks. Juhtumi analüüseteantud situatsiooni põhjal. Rollimängud õpetaja juhendi alusel erinevate suhtlemissituatsioonide lahendamiseks tunnis.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö "Teenindusolukorra lahendamine"			Hindamismeetod: Praktiline töö Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Õppija valib suhtlemisrolli ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest, kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt tootlustusettevõtte teenindusstandardist, pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel.				
Praktilised tööd				
Tunneb suulise ja kirjaliku keelekasutuse norme; eristab kõne- ja kirjakeelt- praktiline harjutus- sõnaraamatu kasutamine, õigekirja tundmine; oma ja kaaslaste keele analüüs.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab turundustegevusi tootlustusettevõttes. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 7 praktiline töö: 4 kokku: 11	Koostab turundussõnumi tootlustusettevõttele etteantud juhendi alusel kahes keeles keeleliselt õigesti, kasutades võõrkeele sõnastikke ja võõrkeelseid teatmeteoseid. Kirjeldab erinevaid turundustegevusi konkreetse ettevõtte näitel. Valib ettevõtte sihtrühmadele sobivad turundustegevused konkreetse ettevõtte	Tootlustusettevõtte teenindusstandard. Turunduse ja müügitöö tähtsus. Turundussõnumite koostamine. Töökorraldus. Selvelaue katmine. Arveldamine kliendiga.	Klientide praktiline teenindamine etteantud menüü põhjal. Turundussõnumi koostamine etteantud juhendi põhjal. Kõitev loeng, suulised harjutusülesanded	Mitteeristav

	näitel.		õpetaja juhendi põhjal, rollimängud, teenindussituatsioonide lahendamiseks.
Hindamisülesanne: Turundustegevuste kirjeldamine toitlustusettevõttes.		Hindamismeetod: Suuline esitus Ülesanne/harjutus	
Lävend			
Õppija koostab turundussõnumi toitlustusettevõttele etteantud juhendi alusel kahes keeles, keeleliselt õigesti kasutades võõrkeele sõnastikke ja võõrkeelseid teatmeteoseid, kirjeldab erinevaid turundustegevusi konkreetse ettevõtte näitel, valib ettevõtte sihtrühmadele sobivad turundustegevused konkreetse ettevõtte näitel.			
Praktilised tööd			
Tunneb suulise ja kirjaliku keelekasutuse norme; eristab kõne- ja kirjakeelt- praktiline harjutus- sõnaraamatu kasutamine, õigekirja tundmine; oma ja kaaslaste keele analüüs. Kõne- ja kirjakeelsete lõikude eristamine. Teksti sõnastus on üldiselt selge ja ladus.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 10 kokku: 14	Kujundab ja valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning taime- ja lauaseadeid etteantud juhendi alusel. Valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad lähtudes menüüst ning värvide sobivusest. Koostab toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja korrektses erialases keeles. Katab igapäevasemaid selvelaudu juhendi alusel. Katab istumisega söögilaudu, lähtuvalt menüüst ja juhendi alusel. Serveerib toite ja jooke ning katab laudu arvestades värvide sobivust. Valmistab ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks juhendi alusel. Teenindab kliente kasutades teenindamise põhitehnikaid, järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid. Arvutab ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse, laudade arvu ja paigutuse ning serveerimiseks vajalikud vahendid vastavalt inimeste arvule. Nimetab võõrkeeles enamlevinud toiduaineid ja töövahendeid. Koostab arveid ja arvutab müügihinnast	Teenindusprotsessi ettevalmistustööd. Praktiline klienditeenindus. Mooduli hindamine Tagasiside moodulile. Õppija enesehinnang.	Praktiline töö mooduli hindamiseks. Õppija planeerib ja teostab praktilise tööna rühmatööna juhendi alusel kliendi ootustele ja vajadustele vastava teemaürituse teenindamise juhendi (menüü) alusel (muusika, lauakaunistused, lauakaardid), planeerib lauakatmise vahendid, serveerimisvahendid, teeb ettevalmistustööd, teenindab kliente ja hangib tagasiside	Mitteeristav

	<p>maha käibemaksu juhendi alusel. Arveldab kliendiga ja käsitleb nõuetekohaselt sularaha nii selle vastuvõtmisel kui ka tagastamisel.</p>		
<p>Hindamisülesanne: Praktiline töö mooduli hindamiseks. Õppija planeerib ja teostab praktilise tööna rühmatööna juhendi alusel kliendi ootustele ja vajadustele vastava teemaürituse teenindamise juhendi (menüü) alusel (muusika, lauakaunistused, lauakaardid), planeerib lauakatmise vahendid, serverimisvahendid, teeb ettevalmistustööd, teenindab kliente ja hangib tagasiside.</p>		<p>Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine</p>	
<p>Lävend</p>			
<p>Õppija kujundab ja valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning taime- ja lauaseadeid etteantud juhendi alusel, valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad lähtudes menüüst ning värvide sobivusest, koostab toiduvalmistamiseks ja serverimiseks vajalike vahendite nimekirja korrektses erialases keeles.</p>			
<p>Praktilised tööd</p>			
<p>Tunneb suulise ja kirjaliku keelekasutuse norme; eristab kõne- ja kirjakeelt- praktiline harjutus- sõnaraamatu kasutamine, õigekirja tundmine; oma ja kaaslaste keele analüüs. Kõne- ja kirjakeelsete lõikude eristamine Teksti sõnastus on üldiselt selge ja ladus.</p>			

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Kokkuvõttev hindamine koosneb kahest tööst. I Õppija paneerib ja teostab individuaalse tööna 2-käigulise eine teenindusprotsessi etteantud juhendi (menüü) järgi. II Õppija planeerib ja teostab praktilise tööna rühmatööna juhendi alusel kliendi ootustele ja vajadustele vastava teemaürituse teenindamise juhendi (menüü) alusel (muusika, lauakaunistused, lauakaardid), planeerib lauakatmise vahendid, serverimisvahendid, teeb ettevalmistustööd, teenindab kliente ja hangib tagasiside. Hindekriteeriumid: Sooritab praktilised teenindusülesanded kliendisõbralikult ja positiivselt, arvestades kliendi soovide ja vajadustega, lahendab erinevad teenindussituatsioonid 29/168 positiivselt ja korrektses keeles, on valmis lahendama vajadusel veaolukordi. Koostab korrektselt vajaminevate töövahendite nimekirja, katab laua vastavalt planeeritud üritusele õigesti, kasutab serverimisel õigeid ja ergonoomilisi töövõtteid ning serverib toidud õiges järjekorras. Sooritatud/hinnatud kirjalikud tööd Teostatud ja esitletud rühmatöö Sooritatud praktilised ülesanded Sooritatud lävendi tasemel individuaalse tööna 2 käigulise eine teenindusprotsess ja rühmatööna 3-käigulise eine teeninduse planeerimine ja teenindamine</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>mitteeristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 kirjastus Argo S.Rekkor, R.Eerik, T.Parm, A.Vainu Teenindamise kunst kirjastus Argo 2013 õppefilmid, sõnaraamatud www.innove.ee www.kutsekoda.ee www.ehrl.ee Kuhhi, M. Eesti ametikeel Ilo,2006 Kitsnik, M Koka ja kelneri erialane eesti keel, Tallinn, 2010 Kraut, E Eesti õigekeel, Koolibri, 2004</p>

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkariduse omandanud õpilane		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Väikeettevõtte majandamine	4	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane on omandanud pädevuse (teadmised, oskused ja hoiakud), mis võimaldab tal olla ettevõtlik töötaja ning luua ja juhtida ettevõtet õpitavas valdkonnas		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
58 t	26 t	20 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
hindab ärivõimalusi, arvestades iseenda eeldusi ja ettevõtluskeskkonda Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 6 kokku: 36	1. analüüsib enda võimalusi ettevõtjana või ettevõtliku töötajana, lähtudes vajalikest ressurssidest ja ärietikast 2. analüüsib meeskonnatööna õpitava valdkonna ettevõtte toimimist ja juhtimist ning selle keskkonda 3. analüüsib meeskonnatööna kavandatud äriidee uudsust ja teostatavust, arvestades sihtturgu ja ettevõtlus-keskkonda 4. koostab ärimudeli lähtudes äriidee teostatavusest	1. ETTEVÕTLUSKESKKOND Ettevõtte. Ettevõtlus. Ettevõtja. Ettevõtlikkus. Ettevõtluskeskkond. Kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõttele. Äriidee. Ärimudelid. Meeskonnatöö	Praktiline meeskonnatöö: struktureeritud aruande (foto-, video- vm) koostamine lähtuvalt juhised . Kohtumine ettevõtjaga (rühmatöö). Õppekäik ettevõttesse Töövarjuna ettevõttes Intervjuu ettevõtjaga (rühmatöö). Lood (sh videod) ettevõtetest ja ettevõtjatest. Mõistekaart rühmatööna. Ajurünnak. Videolugu (video-, foto-reportaaž ettevõtetest rühmatööna. Ideekaart: äriidee õpitavas valdkonnas. Ärimudeli koostamine ja esitlemine rühmatööna. Analüüsimeetodid (SWOT, PESTLE,	Mitteeristav

	juhtumianalüüs)
Hindamisülesanne: 1. Struktureeritud aruanne ja selle esitlus rühmatööna: Ettevõtte kirjeldus, huvigrupid ja keskkond (vorm, meedium vaba), meeskonnatöö analüüs ja hinnang 2. Individuaalne SWOT-analüüs: Minu võimalused ettevõtjana 3. Kompleksülesanne: Äriidee ja selle analüüs (turg, makrokeskkond) 4. Kompleksülesanne: Ärimudeli koostamine ja esitlus	Hindamismeetod: Rühmatöö Ülesanne/harjutus Analüüs Ettekanne/esitlus
Lävend	
1. analüüsib enda võimalusi ettevõtjana või ettevõtliku töötajana, lähtudes vajalikest ressurssidest ja ärieetikast 2. analüüsib meeskonnatööna õpitava valdkonna ettevõtte toimimist ja juhtimist ning selle keskkonda 3. analüüsib meeskonnatööna kavandatud äriidee uudsust ja teostatavust, arvestades sihtturgu ja ettevõtlus-keskkonda 4. koostab ärimudeli lähtudes äriidee teostatavusest	
Iseseisvad tööd	
1. Erialase kirjanduse ja loengumaterjali läbitöötamine, täiendav infootsing internetist 2. Individuaalne SWOT-analüüs: Minu võimalused ettevõtjana	
Praktilised tööd	
1. Praktiline meeskonnatöö: struktureeritud aruande (foto-, video- vm) koostamine lähtuvalt juhiseist 2. Õppekäik ettevõttesse 3. Töövarjuna ettevõttes	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kavandab turundustegevused vastavalt äriidees valitud tootele, tarbijale ja turutingimustele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 16	1. analüüsib meeskonnatööna sihtrühmi ja turgu lähtuvalt tootest 2. põhjendab meeskonnatööna valitud turundustegevusi lähtuvalt sihtrühmast, turust ja tootest	2. TURG JA TURUNDUS Nõudlus, pakkumine ja turu tasakaal Konkurents Turunduseesmärgid Turundusmeetmestik Turuanalüüs Turundusuuring	Mõistekaart rühmatööna: toote kirjeldus Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel: Sihtrühmade analüüs Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel (meedium vaba): turundustegevuste plaan	Mitteeristav
Hindamisülesanne: 1. Struktureeritud kirjalik töö juhendi alusel ja selle esitlus rühmatööna: Sihtrühmade analüüs ja turundustegevuste plaan (ühels aastaks)		Hindamismeetod: Rühmatöö Analüüs Ettekanne/esitlus		
Lävend				
1. analüüsib meeskonnatööna sihtrühmi ja turgu lähtuvalt tootest 2. põhjendab meeskonnatööna valitud turundustegevusi lähtuvalt sihtrühmast, turust ja tootest				
Iseseisvad tööd				
Erialase kirjanduse ja loengumaterjali läbitöötamine, täiendav infootsing internetist.				

Praktika

Rühmatöö: Sihtrühmade analüüs ja turundustegevuste plaan (üheks aastaks)

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kavandab ettevõtte eelarvestamise, finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid lähtudes õigusaktidest ja heast tavast Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. koostab meeskonnatööna ettevõtte investeeringute ja tegevuskulude eelarve ning müügiprognoosi, lähtudes äriideest ja turuanalüüsist 2. hindab meeskonnatööna erinevaid finantseerimisvõimalusi, lähtudes loodud äriidee valdkonnast 3. kavandab ettevõtte majandusarvestuse lähtudes õigusaktidest ja heast tavast	3. FINANTSID Majanduskeskkond Tulude ja kulude ringkäik Ressursid Ettevõtte tulud ja kulud	Juhtumianalüüsid (näidisülesanded) rühmatööna Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel (meedium vaba): ettevõtte investeeringute ja tegevuskulude eelarve, müügiprognoos, kasumiplaan ja bilanss Juhtumianalüüs: ettevõtte finantseerimisvõimalused Praktiline meeskonnatöö: ettevõtte majandusarvestuse põhimõtted koos seoste/viidetega õigusaktidele ja/või heale tavale	Mitteeristav
Hindamisülesanne: 1. Kompleksülesanne meeskonnatööna: investeeringute eelarve ja katteallikad, rahavood, müügiprognoos, kasumiplaan, bilansiprognosis, ettevõtte majandusarvestuse põhimõtted koos viidetega			Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Ülesanne/harjutus	
Lävend				
1. koostab meeskonnatööna ettevõtte investeeringute ja tegevuskulude eelarve ning müügiprognoosi, lähtudes äriideest ja turuanalüüsist 2. hindab meeskonnatööna erinevaid finantseerimisvõimalusi, lähtudes loodud äriidee valdkonnast 3. kavandab ettevõtte majandusarvestuse lähtudes õigusaktidest ja heast tavast				
Iseseisvad tööd				
Erialase kirjanduse ja loengumaterjali läbitöötamine, täiendav infootsing internetist.				
Praktilised tööd				
1. Rühmatöö: juhtumianalüüsid (näidisülesanded) 2. Meeskonnatöö: ettevõtte investeeringute ja tegevuskulude eelarve, müügiprognoos, kasumiplaan ja bilanss 3. Juhtumianalüüs: ettevõtte finantseerimisvõimalused 4. Praktiline meeskonnatöö: ettevõtte majandusarvestuse põhimõtted koos seoste/viidetega õigusaktidele ja/või heale tavale				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab ettevõtte juhtimise ja arenduse lähtuvalt ärimudelid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. kavandab ettevõtte asutamisprotsessi, lähtudes äriseadustikust 2. kavandab meeskonnatööna juhtimistegevused, lähtuvalt ettevõtte eesmärkidest 3. koostab ettevõtte arengustrateegia, lähtudes ärimudelidest, finantsprognosidest ja ettevõtluskeskkonnast	4. ETTEVÕTTE JUHTIMINE Ärimudeli koostamine Ettevõtte asutamine Ettevõtlusvormid Meeskonnatöö Organisatsioon (inimesed, struktuur, eesmärk) Juhtimistegevused Strateegiline juhtimine	Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel: protsessikirjeldus või –mudel ettevõtte asutamisest lähtuvalt ettevõtlusvormist ja äriideest Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel: ettevõtlusvormide võrdlus Juhtumianalüüsid juhtimisest ja STRATEEGIAST	Mitteeristav
Hindamisülesanne: 1. Ettevõtte asutamisprotsessi kirjeldus/mudel ja selle esitus meeskonnatööna 2. Ettevõtte arengustrateegia (kolmeks aastaks) meeskonnatööna, lähtudes juhendist ja selle esitus			Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Ettekanne/esitus	
Lävend				
1. kavandab ettevõtte asutamisprotsessi, lähtudes äriseadustikust 2. kavandab meeskonnatööna juhtimistegevused, lähtuvalt ettevõtte eesmärkidest 3. koostab ettevõtte arengustrateegia, lähtudes ärimudelidest, finantsprognosidest ja ettevõtluskeskkonnast				
Iseseisvad tööd				
Erialase kirjanduse ja loengumaterjali läbitöötamine, täiendav infootsing internetist.				
Praktilised tööd				
1. Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel: protsessikirjeldus või –mudel ettevõtte asutamisest lähtuvalt ettevõtlusvormist ja äriideest 2. Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel: ettevõtlusvormide võrdlus 3. Juhtumianalüüsid juhtimisest ja STRATEEGIAST				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA). Mooduli hindamiseks peavad olema õpiväljundite hindamiskriteeriumid saavutatud ja hinnatud lävendi tasemel läbi järgnevate tööde: 1. Struktureeritud aruanne ja selle esitus rühmatööna: Ettevõtte kirjeldus, huvigrupid ja keskkond (vorm, meedium vaba), meeskonnatöö analüüs ja hinnang 2. Individuaalne SWOT-analüüs: Minu võimalused ettevõtjana 3. Kompleksülesanne: Äriidee ja selle analüüs (turg, makrokeskkond) 4. Kompleksülesanne: Ärimudeli koostamine ja esitus 5. Struktureeritud kirjalik töö juhendi alusel ja selle esitus rühmatööna: Sihtrühmade analüüs ja turundustegevuste plaan (ühiks aastaks)
--	---

	<p>6. Kompleksülesanne meeskonnatööna: investeringute eelarve ja katteallikad, rahavood, müügiprognoos, kasumiplaan, bilansiprognos, ettevõtte majandusarvestuse põhimõtted koos viidetega</p> <p>7. Ettevõtte asutamisprotsessi kirjeldus/mudel ja selle esitlus meeskonnatööna</p> <p>8. Ettevõtte arengustrateegia (kolmeks aastaks) meeskonnatööna, lähtudes juhendist ja selle esitlus</p>
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Randma, T., Raiend, E., Rohelaan, R. jt (2007) Ettevõtluse alused. SA Innove</p> <p>http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettevõtlusõpe/Ettevõtluse%20alused%20õpilasele.pdf</p> <p>Sirkel, R., Uiboleht, K., Teder, J. jt (2008) Ideest eduka ettevõteni. SA Innove</p> <p>http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettevõtlusõpe/Ideest%20eduka%20ettevõteni.pdf</p> <p>Osterwalder, A, Pigneur, Y (2014) Ärimudeli generatsioon, Rahvusraamatukogu kirjastus</p> <p>Kärsna, O. (2009). Pisi-ettevõtja käsiraamat, Kirjastus Ilo</p> <p>Zeiger, Peedu (2013). Vajalikke teadmisi ettevõtlusest. E-õpik. TLÜ http://ettevotlusope.weebly.com/</p> <p>Suppi, K. (2013) Ettevõtlusõpik-käsiraamat, Atlex</p> <p>Pärna, O jt (2016) Töö ja oskused 2025, Kutsekoda OSKA programm</p> <p>Töötamise tulevikutrendid http://oska.kutsekoda.ee/tootamise-tulevikutrendid/tootamise-tulevikutrendid-2016/</p> <p>Teder, J., Varendi, M. (2008) Mis toimub ettevõttes? Ettevõtte hindamine ja arendamine. HTM, SA Innove</p> <p>Jaansoo, A. (2012) Turunduse alused. I: baasteooria, juhtumikirjelduste ja ülesannete kogu. SA Innove</p> <p>http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Õppe-%20ja%20juhendamaterjalid/Turundus%20I.pdf</p> <p>Vodja, E., Zirnask, V., Suitsu, P. jt (2014) Majandusõpik gümnaasiumile. Junior Achievement Eesti SA</p> <p>Kuusik, A. (2010) Teadlik turundus. TÜ kirjastus</p> <p>Mägi, J. Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused (2011)</p> <p>http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettevõtlus_2011%20tekst.pdf</p> <p>Eamets, R jt (2012) Ettevõtlikkusest ettevõtluseni, SA Teadlik Valik</p> <p>TÜ, TTÜ, EEK Mainor (2014) Ettevõtlikkusest ettevõtluseni töövihik https://koolielu.ee/waramu/view/1-00fc8369-4a5b-4fd8-9271-da0d872060c9</p> <p>Mägi, J. (2011) Organisatsioon ja juhtimine. E-kursus web.ametikool.ee/jane/okj</p> <p>Alas, R. (2008) Juhtimise alused. Külim</p> <p>Alas, R (2005) Personalijuhtimine. Külim</p> <p>e-äriregistri Ettevõtjaportaal https://ettevotjaportaal.rik.ee</p> <p>Äriseadustik https://www.riigiteataja.ee/akt/131122010019?leiaKehtiv</p> <p>Eesti.ee https://www.eesti.ee/est/ettevotte_registreerimine</p> <p>EAS http://www.eas.ee/alustav/ari-planeerimine/ettevotte-rajamisega-seotud-toimingud/</p> <p>EAS http://www.eas.ee/alustav/finantseerimise-kaasamine/stardikapital-finantseerimine-investeeringud/</p> <p>EAS isegeneeruvate finantsprognooside vormid http://www.eas.ee/alustav/ari-planeerimine/ressussside-vajadus_rahakaibe-plaan/</p> <p>iPlanner http://www.eas.ee/alustav/finantseerimise-kaasamine/stardikapital-finantseerimine-investeeringud/</p> <p>Maksu- ja Tolliamet www.emta.ee</p> <p>Raamatupidamise Toimkond www.easb.ee http://www.fin.ee/easb</p> <p>Raamatupidamise ja maksuinfo portaal www.rmp.ee www.rup.ee</p>

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskhariduse omandanud õpilane		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	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	Praktiline töö	Iseseisev töö	
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 „Kondiiter“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkariduse omandanud õpilane		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	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	Praktiline töö	Iseseisev töö	
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 pagaritootete valmistamine kooli õppetöökojas iseseisva töö esitus inglise keeles		Hindamismeetod: Iseseisev töö Ettekanne/esitlus		
Lävend				
lihtsa ingliskeelse juhendi alusel pagaritootete 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 „Kondiiter“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskhariduse omandanud õpilane		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	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	Praktiline töö	Iseseisev töö	
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 põhitööd	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 toiduvärv, 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 mitteeristavalt. 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>mitteeristav 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 „Kondiiter“
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
12	Tellitud kondiitritoote 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		
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; pagaritöökohas 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 „Kondiiter“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkariduse omandanud õpilane		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	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	Praktiline töö	Iseseisev töö	
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 „Kondiiter“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskhariduse omandanud õpilane		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	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	Praktiline töö	Iseseisev töö	
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 kooremusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusesest 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
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke küpsetisi. Jaotus tundides: praktiline töö: 25 kokku: 25	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.	Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike küpsetiste valmistamine. Tagasiside moodulile. Õppija enesehinnang. Mooduli hindamine.	Praktiline töö.	Mitteeristav
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.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
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.				
Praktilised tööd				
Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Juhendi alusel tehnoloogilise kaardi kohandamine erivajadusega kliendile ja selle teostamine praktiliselt.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	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"