

## Haapsalu Kutsehariduskeskus

### Kondiiter (442 Neljanda taseme kutseõppe esmaõpe) moodulite rakenduskava

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega täiskasvanud õppija		
<b>Õppevorm</b>	mittestatsionaarne õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
1	Kondiitritoote tehnoloogia	8	Lea Rand, Kristiina Saar- Rand
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja valmistab pool- ja kondiitritooteid, arvestades tellimust ning järgides toiduhügieeni ja tööohutust.		
<b>Iseseisev õpe, sealhulgas praktiline töö ja e-õpe Moodle keskkonnas</b>		<b>Praktiline töö</b>	
82 tundi		126 tundi	
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		<b>Hindamine</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoote ja pooltoote valmistamiseks;</li> <li>2. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pool- ja kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust</li> <li>3. koostab tehnoloogilise juhendi erialast terminoloogiat ja digivahendeid kasutades</li> </ol>	<p>ÕV1 liigitab kondiitritoote toorained, nimetades nende kasutusvõimalused; kirjeldab laktoosi-, gluteeni- ja suhkruvabade toote kasutamist kondiitritootes, arvestades eritoitumist; eristab kondiitritöös kasutatavad toorained, määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti.</p> <p>ÕV2 kirjeldab biskviittaina, võibbiskviittaina, muretaina, õhulise taina, mandlitaina, keedutaina, suhkrulise taina valmistamist, tuues välja sarnasused ja erinevused;</p> <p>planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta kondiitritoote valmistamiseks, järgides töökorraldust ja tööohutuse nõudeid;</p> <p>valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained ja valmistab tootmiseks ette, tuginedes teadmiste toorainete koostisest ja omadustest;</p> <p>valmistab tehnoloogilise juhendi alusel küpsetatud pooltooteid ja kondiitritooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust;</p> <p>valmistab tehnoloogilise juhendi alusel küpsiseid ja keekse, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust.</p> <p>ÕV3 vormistab juhendi alusel kondiitritoote tehnoloogilised juhendid, kasutades tabelitööluse digivahendeid;</p> <p>koostab juhendi alusel kalkulasioonikaardi, lähtudes tehnoloogilisest juhendist; arvutab tehnoloogilise juhendi alusel digivahendeid kasutades kondiitritoote valmistamise toorainete kulu, lähtudes pakendite suurusest, tootmisplaanist ning järgides säästlikkust.</p>		Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli jagunemine</b>			
<b>Kondiitritoote</b>	<b>Alateemad</b>		

<b>tehnoloogia</b>	<p><b>TOORAINETE ÕPETUS</b>  Toorainete liigitus, ettevalmistus tootmiseks, säilitamine ja kvaliteedikontroll; Nisujahu, alternatiivjahud; Suhkur ja magusained  Muna, munasaadused ja munaasendajad; Toidurasvad; Piim, piimatooted ja alternatiivpiimad;  Mugavusained: küpsetussegud, täidised  Kaunistusmaterjalid; Toiduvärvid; Eeterlikud õlid, essentsid, aroomipastad; Stabilisaatorid, tarrendained; Kobestusained  Šokolaad, kakao, glasuur; Puuviljad, marjad, hoidised, küpsetuskindlad keedised, puuviljatäidised  Martsipan, suhkrumass; Tuumalised ja seemned  Kondiitritoode toorainete kasutamise ajalugu</p> <p><b>KONDIITRITÖÖSTUSE SEADMED</b>  Kondiitritoode valmistamiseks kasutatavad seadmed, töövahendid ja tööohutus; Tainasegamismasinad, vahustajad  Tainarullimismasinad, ahjud, jahutus- ja külmutusseadmed; Šokolaadi-, želee- ja värviprits; Tempereerimismasinad  Väikevahendid; Puhastusjuhendid</p> <p><b>KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA</b>  Kondiitripooltooted ja -tooted: Biskviittainas; Võibiskviittainas; Liiva- ja muretainas; Piparkoogitainas; Besee ehk õhuline tainas  Mandlitainas; Keedutainas; Suhkruline tainas; Kondiitripooltoodete ja -toodete vead ja nende vältimine  Kondiitripooltööstuste ja -toodete jahutamine: temperatuur, aeg, tingimused; Säilitamise nõuded</p> <p><b>KONDIITRITOODETE VALMISTAMINE</b>  Kondiitri pooltoodete ja -toodete valmistamine: tordipõhjad, koogipõhjad, rullbiskviidid, küpsised, keeksid, muffinid</p> <p><b>KONDIITRITOODETE ARVESTUS JA ARUANDLUS</b>  Dokumentatsioon; Kalkulatsioonikaardi koostamine kondiitritootele (omahind, müügihind, käibemaks, juurdehindlus); Tehnoloogilise kaardi koostamine kondiitritootele; Väljatulek ja kaod tootmises  Toorainete asendused ja teisendamine retseptides, Toitainete sisaldus toiduainetes (valgud, rasvad, süsivesikud)  Energiasisalduse arvutamine</p>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Õppemeetodid</b>	Interaktiivne loeng, Rühmatöö, Praktiline töö, Iseseisev töö, e-õpe Moodle keskkonnas
<b>Hindamise meetodid</b>	test kondiitripooltoodete liigituse ja valmistamise kohta; valmistab antud tootegrupist toote vastavalt tehnoloogilisele kaardile; esitab e-portfoolios teema “Kondiitritoode tehnoloogia” töölehed kondiitripooltoodete ja -toodete valmistamise (biskviittaigen, võibiskviittaigen, liiva- ja muretaigen, piparkoogitaigen, besee ehk õhuline taigen, keedutaigen, suhkruline taigen) ja/või külmutamise kohta; kalkulatsiooni- ja tehnoloogilise kaardid ja e-portfoolios teema “Arvestus ja aruandlus” vastavalt etteantud juhendile koostamine; vastavalt tööjuhendile esitatud e-portfoolios teema “Kondiitritoode tehnoloogia”; sooritab testi kondiitripooltoodete liigituse ja valmistamise kohta; valmistab tootegrupist toote vastavalt tehnoloogilisele kaardile; kavandab ja valmistab tähtpäevalised koogid vastavalt juhendile;

	valmistab tordi vastavalt tehnoloogilisele kaardile; sooritab testi kondiitritehnoloogiast.
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul loetakse arvestatuks, kui õpilane on esitanud e-portfoolios peatüki Kondiitritoodete tehnoloogia, mis sisaldab praktilistes tundides valmistatud kondiitritoodete tehnoloogilisi kirjeldusi ja analüüse, on sooritanud testid kondiitritoodete tehnoloogiast ja toorainete õpetusest ja seadmetest, koostanud nõuetekohase tehnoloogilise - ja kalkulatsioonikaardi, sooritanud hinnatava praktilise arvestuse järgmistes tooterühmades: küpsis, keeks, rullbiskviit, tükikook, plaadikook ja tort.
<b>Õppematerjalid</b>	E.Kiisman, M.Piirman Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele. Atlex, Tartu 2012 E.Randoja Kondiitritöö tehnoloogia Tallinn 1988 22/50 e-õpe Moodle <a href="#">Digitaalne õppevara pagar-kondiitrite tooraineõpetuseks</a> e-õpe Moodle <a href="#">Digiõppematerjal kondiitritele</a> Tehnoloogilised kaardid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Kondiitri praktika	15	Kaire Raba, Lea Rand, Kristiina Saar-Rand
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud on moodul Toiduohutus		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd ning töötab iseseisvalt valikpagari- või kondiitritooteid tootvates ettevõtetes.		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktika</b>
14 tundi		86 tundi	290 tundi
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine	
<ol style="list-style-type: none"> <li>planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist;</li> <li>planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele;</li> <li>valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid;</li> <li>analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes.</li> </ol>	<p>koostab isiklikud praktikadokumendid, arvestades praktikajuhendit;</p> <p>koostab digivahendeid kasutades praktikaeesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit;</p> <p>planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded koostöös ettevõtte praktika juhendajaga, järgides individuaalset praktikakava;</p> <p>planeerib oma töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid;</p> <p>järgib tööd tehes ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid, ergonomika põhimõtteid;</p> <p>täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi;</p> <p>kasutab sobivaid tooraineid ja seadmeid kondiitritoote valmistamisel;</p> <p>valmistab tehnoloogilise juhendi alusel meeskonnas biskviitkooke, muretainakooke, keedutainakooke, beseekooke, mandlikooke, purumassist kooke, üleküpsetatud kooke käsitööna ja/või kasutades seadmeid;</p> <p>valmistab tehnoloogilise juhendi alusel meeskonnas küpsiseid ja keekse käsitööna ja/või kasutades seadmeid;</p> <p>valmistab tehnoloogilise juhendi alusel meeskonnas puuviljatorte, martsipanitorte, puistega torte, sefiiritorte, vahukooretorte, beseetorte; hoiab korras oma töökohta ja selle ümbruse, seadmed ja vahendid, järgides ettevõtte puhastusplaani;</p> <p>määrab sensoorselt valmistatud kondiitritoote vastavuse kvaliteedinõuetele;</p> <p>mõistab oma rolli kondiitritoote tootmisprotsessis, vastutades oma töö tulemuse eest;</p> <p>teeb praktikajuhendi alusel sissekanded praktikapäevikusse;</p> <p>pakendab, markeerib ja ladustab tooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale ja töövõtteid;</p> <p>koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist, viidates kasutatud allikatele;</p> <p>esitleb praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks IT-lahendusi kasutades.</p>	Mitteeristav hindamine	

**Mooduli jagunemine**

<b>Kondiitri praktika</b>	<b>Alateemad</b> SISSEJUHATUS KONDIITRI PRAKTIKASSE Praktika ettevõtete nimekiri. Praktikaettevõtete kodulehed. Praktika dokumentatsioon - praktika eesmärgistamine, praktikataotlus, praktika leping, praktika juhend, praktika päevik, hinnangulehed .Tööohutuse alane juhendamine Õpilase enesehindamine ja praktika eesmärgistamine. Praktika aruande sisu ARVUTIÕPETUS Praktikapäeviku täitmine. E-portfoolio täiendamine pagari praktika dokumentatsiooniga - CV ja motivatsioonikiri. E-portfoolio struktuuri täiendamine (galerii, video jms).Praktikaaruande koostamise nõuded. Nõuded esitluse koostamiseks Praktika aruande ja esitluse koostamine. Kondiitri praktika aruande kaitsmine.
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline töö, Iseseisev töö, Interaktiivne loeng, Mõttekaart, Loeng, Materjali kogumine ja süstematiseerimine, e- portfoolio koostamine
<b>Hindamismeetodid</b>	Praktikaaruande ja esitluse koostamine Kooli praktilistes tundides omandatud praktiliste oskuste analüüs, uute eesmärkide ja individuaalse praktikaülesande sõnastamine
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	õpilane on täitnud praktika eesmärgid, koostanud ja kaitsnud praktikaaruande
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Moodul loetakse arvestatuks kui õpilane on täitnud praktika eesmärgid, koostanud ja kaitsnud praktikaaruande
<b>Õppematerjalid</b>	Tehnoloogilised kaardid Ohutusjuhendid Sisekorraeeskirjad <a href="http://www.cvkeskus.ee">www.cvkeskus.ee</a> Ettevõtete kodulehed HKHK kirjalike tööde vormistamise juhend HKHK Kondiitri õppekava ja rakenduskava

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
3	Toiduainetööstuse valdkonna alused	2	Kristiina Saar-Rand, Kaire Raba, Aili Tervonen, Ivika Raudsepp
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toiduainetööstuse tähtsust ja valdkonna keskkonnaohutut toimimist.		
	<b>Auditoorne õpe</b>	<b>Iseseisev õpe, sealhulgas praktiline töö ja e-õpe Moodle keskkonnas</b>	
	18 tundi	34 tundi	
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		<b>Hindamine</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses;</li> <li>mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist;</li> <li>kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtete arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel;</li> <li>mõistab toiduainetööstuse keskkonnasäästlikku ressursside kasutamist.</li> </ol>	<p>kirjeldab rühmatöona toiduainetööstuse kui majandusharu tähtsust Eestis ning Euroopa Liidus; võrdleb toiduainetööstuse valdkonna ettevõtteid lähtuvalt erinevate toiduainete töötlemise tegevusaladest;</p> <p>kirjeldab toiduseaduse põhjal toidu käitlemise aluseid toiduainetööstuses;</p> <p>kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale; toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat;</p> <p>leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist;</p> <p>loetleb rühmatöona elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas;</p> <p>nimetab rühmatöona eriala õppekava alusel õppekava eesmärgid ja moodulite eesmärgid;</p> <p>hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks;</p> <p>iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning mõju inimese tervisele juhendi alusel;</p> <p>kirjeldab erinevate toitumisvajadustega inimeste toidu valikuvõimalusi etteantud toiduainetööstuse tootesortimendi põhjal.</p>		Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli jagunemine</b>			
<b>Toiduainetööstuse valdkonna alused</b>	<p><b>Alateemad</b></p> <p><b>TOIDUAINETÖÖSTUS</b> Toiduainetööstuse üldiseloomustus. Tegevusalad. Toidutööstuse areng ja suundumused. Toiduainetööstuste Liit ja selle liikmed. Toiduainete import ja eksport Eestis. Euroopa Liit ja toidutööstus. Kondiitri kutsestandard. Kutsealased infokanalid. Õppekava sisu ja ülesehitus. E-portfoolio.</p> <p><b>TOITUMISÕPETUS</b> Toitumisharjumused ja nende kujunemine. Tervislik toitumine. Toidupüramiid. Toiduainete energeetiline ja bioloogiline väärtus. Toitained</p> <p>Süsivesikud. Lipiidid. Valgud. Vitamiinid. Mineraalained. Sool. Toitumisega seotud haigused. Vesi ja joogid. Lisaained.</p> <p><b>KESKKOND JA JÄÄTMEMAJANDUS</b> Tootmise, tarbimise ja keskkonnaseisundi seosed. Mahe- ja tavapõllundus, GMO. Loodusvarade kasutamine. Jäätmed - jäätmete sorteerimine ja taaskasutamine. Jäätmetekke vähendamine. Elektri- ja soojusenergia. Transport. Õhu saastumine ja</p>		

	globaalprobleemid. Veekogude saastumine. Pinnase saastumine. Saasteained toidus.
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Õppemeetodid</b>	Rühmatöö, loeng, õppekäik, esitlus, iseseisev töö
<b>Hindamismeetodid</b>	Iseseisev töö,
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>“Arvestatud”, lävend:  Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.  Kujundatakse neljast arvestuslikust õpiülesandest:  Õppekäik – koostab õpetaja juhendi järgi kirjaliku ettekande.  Koostab kutsestandardi põhjal kirjaliku enesehinnangu ja seab õppe-eesmärgid.  Koostab vastavalt juhendile toitumissoovitused eritoitumist vajavatele inimestele.</p>
<b>sh lävend</b>	<p>“A” saamise tingimus: Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.  Kujundatakse neljast arvestuslikust õpiülesandest:  Õppekäik – koostab õpetaja juhendi järgi kirjaliku ettekande.  Koostab kutsestandardi põhjal kirjaliku enesehinnangu ja seab õppe-eesmärgid .  Koostab vastavalt juhendile toitumissoovitused eritoitumist vajavatele inimestele.</p>
<b>Õppematerjalid</b>	<p><a href="http://www.toitumine.ee/toidupuramiidi-pohimotted/">http://www.toitumine.ee/toidupuramiidi-pohimotted/</a>  <a href="http://www.toiduliit.ee/">http://www.toiduliit.ee/</a>  <a href="https://www.kutsekoda.ee/">https://www.kutsekoda.ee/</a>  <a href="https://ehrl.ee/">https://ehrl.ee/</a>  <a href="http://www.hkhk.edu.ee/">http://www.hkhk.edu.ee/</a>  <a href="http://www.leivaliit.ee/">http://www.leivaliit.ee/</a>  õpetajate kogutud veebilehed  <b>e-õpe Moodle</b> <a href="#">Digitaalne õppevara pagar-kondiitrite tooraineõpetuseks</a></p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Toiduohutus	2	Kaire Raba, Ivika Raudsepp, Lea Rand, Kristiina Saar-Rand
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toiduohutuse järgimise tähtsust toidu käitlemisel.		
	<b>Auditoorne õpe</b>	<b>Iseseisev, töö sealhulgas e-õpe õpe ja praktiline töö</b>	
	6 tundi	46 tundi	
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine	
<ol style="list-style-type: none"> <li>mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust pagari- ja kondiitritöös;</li> <li>puhastab tööpinnad, seadmed, vahendid ja tootmisruumid vastavalt juhendile;</li> <li>mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust</li> </ol>	<p>ÕV1 kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni ülesandeid lähtuvalt pagari- ja kondiitritöö eripärast; selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel; kirjeldab rühmatööna hügieeninõudeid pagari- ja kondiitritöö ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele; selgitab juhendi alusel toorainete ning pagari- ja kondiitritoodete füüsikalise, keemilise ja bioloogilise saastumise põhjusi ja sellest tulenevaid tagajärgi; selgitab rühmatööna toidukahjurite kontrolli ja tõrje vajalikkust pagari- ja kondiitritöös.</p> <p>ÕV2 kirjeldab rühmatööna ja kondiitritöös kasutatavaid puhtusekontrolli ning pesemis ja desinfitseerimismeetodeid; määrab visuaalselt etteantud juhendi alusel töökoha puhtuse astme; selgitab puhastusainete ohutut kasutamist ohutuskaartidelt saadava info põhjal; valib mustuse eemaldamiseks sobivad puhastusvahendid ning pesemis- ja desinfitseerimisained, arvestades ainete omadusi, ja valmistab lahused; puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt puhastusplaanile, töötades ergonoomiliselt ja järgides tööohutust.</p> <p>ÕV3 kirjeldab kondiitriettevõtte enesekontrollisüsteemi lähtuvalt juhendist; koostab etteantud kondiitritoodete valmistamise tehnoloogilised skeemid; nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kontrollpunktid ja kriitilised kontrollpunktid; nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal toiduohud, nende ennetavad ja korrigeerivad tegevused.</p>	Mitteeristav hindamine	
<b>Mooduli jagunemine</b>			
<b>Toiduohutus</b>	<p><b>Alateemad</b>  <b>TOIDUHÜGIEEN</b>  Isiklik hügieen. Nõuded tootmisettevõttele, ruumidele ja sisseseadele. Mikroorganismid ja kahjurid. Toiduseadus ja sellest tulenevad toiduainete käitlemise nõuded. Toidukaupade pakendid ja märgistus. Märgistusele esitatavad nõuded. Toiduainete ja valmistoodangu hoiustamisnõuded ja realiseerimisajad. Toidu saastumise põhjused.  <b>PUHASTUSÕPETUS</b> ( integreeritud keskkond ja jäätmemajandus õppega)  Puhastustööd. Mustus ja selle liigid. Mustuse eemaldamise viisid toidutööstuses. Koristustarvikud ja värvikoodid.  Koristusseadmed.</p>		



	<p>Puhastusained ja vesi. Desinfitseerimisained ja lahuste valmistamine. Pesemis- ja desinfitseerimismeetodid. Ohutusnõuded koristustöödel</p> <p>Puhastusainete ohutuskaart. Puhastusplaani olemus. Puhastusastmed. Arvutusülesannete lahendamine. Kahjurid toiduainetööstuses. Kahjuritõrje.</p> <p>KVALITEEDIÕPETUS. Enesekontroll. Enesekontrollisüsteemi loomine. HACCP põhimõtted. Vajalikkus. Rakendamine. Tehnoloogilise skeemi ülesehitus. Kriitilised kontrollpunktid. Toidutoorme käitlemisest tulenevad ohud ja nende vältimine</p>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Õppemeetodid</b>	Interaktiivne loeng ja arutelu, Iseseisev töö, Praktiline töö, Rühmatöö
<b>Hindamismeetodid</b>	<p>Test: toiduhügieeni järgimise kohta</p> <p>Riskianalüüsi koostamine juhendi alusel</p> <p>Kriitiliste kontrollpunktide määramine tehnoloogilisel skeemil juhendi alusel ning enesekontrolliplaani koostamine</p> <p>Tootmisruumi puhastusplaani koostamine juhendi alusel</p> <p>Pesemis- ja desinfitseerimisainete valimine konkreetse mustuse liigi eemaldamiseks</p>
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Kokkuvõttev hinne kujuneb allolevate ülesannete põhjal:</p> <p>test toiduhügieeni järgimise kohta;</p> <p>Riskianalüüs juhendi alusel;</p> <p>Kriitiliste kontrollpunktide määramine tehnoloogilisel skeemil juhendi alusel ;</p> <p>Enesekontrolliplaani koostamine;</p> <p>Tootmisruumi puhastusplaani koostamine juhendi alusel.</p>
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Moodul loetakse arvestatuks kui praktilised tööd ja hindamisülesanded on sooritatud ja iseseisvad tööd esitatud lävendi tasemel
<b>Õppematerjalid</b>	<p><a href="http://www.riigiteataja.ee/">http://www.riigiteataja.ee/</a></p> <p>Puhastusainete ohutuskaardid</p> <p><a href="https://www.terviseamet.ee/et">https://www.terviseamet.ee/et</a></p> <p>HITSA Moodle keskkond kursus Toiduohutus E-koolikott õpik Koristamine on lihtne Puhastusainete ohutuskaardid Roasto, M., Breivel, M. &amp; Dreimann, P. (2011). Toiduainetööstuse Tootmishügieen. Tartu: Halo Kirjastus Dreyersdorff. S. (2002). Toiduainete sensoorse analüüsi alused. Tartu: Eesti Põllumajandusülikool <a href="http://www.vet.agri.ee">www.vet.agri.ee</a> <a href="http://www.riigiteataja.ee">www.riigiteataja.ee</a> õpetaja kogutud veebilehtede kogu ja Terviseameti tunnustatud õppekeskkond</p>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
5	Kondiitritoodete külmutamine ja pakendamine	3	Lea Rand, Kristiina Saar-Rand
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab sügavkülmutatud kondiitritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid, ning pakendab tooted keskkonda säästes.		
<b>Iseseisev õpe sealhulgas praktiline töö</b>		<b>Praktiline töö</b>	
54 tundi		24 tundi	
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>	
1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid; 2. pakendab, märgistab ja ladustab kondiitritooteid	kirjeldab kondiitritoodete külmutamise, sulatamise põhimõtteid, nimetades tekkivaid vigu ja nende vältimist; valmistab ja külmutab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavad kondiitritooteid ja -pooltooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ning vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust; sulatab ja kaunistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatud kondiitritooteid; loetleb pakendamata ja pakendatud toidu toidualase teabe esitamise nõuded; pakendab pagari- ja kondiitritooteid, kasutades erinevaid pakkematerjale, säästes keskkonda ning lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest; märgistab ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja toidu märgistamise korrale, järgides külmutatud toodete puhul külmaahela katkematust ladustamisel.	Mitteeristav hindamine	
<b>Mooduli jagunemine</b>			
<b>Kondiitritoodete külmutamine ja pakendamine</b>	<b>Alateemad</b> SÜGAVKÜLMUTATUD KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA Sügavkülmakindlad toorained kondiitritoodetele Kondiitritoodete külmutamine Kondiitritoodete säilitamine Kondiitritoodete sulatamine SÜGAVKÜLMUTATUD KONDIITRITOODETE VALMISTAMINE Sügavkülmutatud tortide valmistamine Sügavkülmutatud kookide valmistamine Külmutatud pooltoodetest kondiitritoodete valmistamine Kondiitritoodete sulatamine <b>PAKENDID JA PAKKEMATERJALID</b> Klassikalised ja polümeersed pakkematerjalid Sügavkülmutamiseks sobivad pakkematerjalid Pakendamine gaasikeskkonda Pakendusseadmed		

	Pakendimärgistus Pakendiseadus Pakendiaktsiisi seadus Toodete pakendamise pakkematerjalid ja markeering Pakendatud toodete kvaliteedi hindamine
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Õppemeetodid</b>	praktiline töö kondiitritoode pakendamine, märgistamine ja ladustamine
<b>Hindamise meetodid</b>	Sügavkülmutatud kondiitritoote valmistamine tehnoloogilise juhendi alusel. Sügavkülmutatud tortide valmistamine. Sügavkülmutatud kookide valmistamine. Külmutatud pooltoodetest kondiitritoode valmistamine. Kondiitritoode sulatamine
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	õpilane on sooritanud hinnatavad praktilised arvestustööd, milleks on sügavkülmutatud kondiitritoote valmistamine, kondiitritoode pakendamine, märgistamine ja ladustamine tehnoloogilise juhendi alusel, on esitanud e-portfoolios illustreerivad tööd külmutamise ja pakendamise kohta.
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: pakendab, markeerib ja ladustab tehnoloogilise juhendi alusel pagari- ja kondiitritooteid ja esitab nõuetekohase e-portfoolio lävendi tasemel
<b>Õppematerjalid</b>	SA Innove, Eesti Leivaliit, 2013. [Võrgumaterjal]. Kättesaadav aadressil: <a href="https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21921-Pagarioppe-pohikursuse-oppematerjal-ning-http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impresum/">https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21921-Pagarioppe-pohikursuse-oppematerjal-ning-http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impresum/</a> V.Poikalainen, V.Tatar, K.Laikoja, A.Traksmäa, K.Laos, L.Lepasalu, R.Soidla, H.Andreson, K.Veri, T.Mahla, Toiduainete tehnoloogia. Kõrgkooliõpik, Tartu: 29/63 Audiomeister OÜ, 2017. [Võrgumaterjal]. Kättesaadav aadressil: <a href="https://dSPACE.emu.ee/xmlui/handle/10492/3770">https://dSPACE.emu.ee/xmlui/handle/10492/3770</a> e-koolikott Pakendid ja taara <a href="https://e-ope.khk.ee/oo/pakendid_ja_taara/index.html">https://e-ope.khk.ee/oo/pakendid_ja_taara/index.html</a> Keskkonnaministeerium Pakendid <a href="https://www.envir.ee/et/eesmargid-tegevused/jaatmed/pakendid">https://www.envir.ee/et/eesmargid-tegevused/jaatmed/pakendid</a> Riigi Teataja Pakendiseadus Riigi Teataja Pakendiaktsiisi seadus

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
6	Kookide ja tortide valmistamine	13	Lea Rand, Kristiina Rand
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab ja kaunistab kooke ja torte, arvestades tellimust ning järgides toiduhügieeni ja tööohutust.		
<b>Iseseisev õpe, sealhulgas praktiline töö ja e-õpe Moodle keskkonnas</b>		<b>Praktiline töö</b>	
212 tundi		126 tundi	
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>	
1. valmistab kondiitritoodetele kaunistuselemente, arvestades kompositsiooni põhimõtteid; 2. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kooke; 3. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte.	ÕV1 koostab kondiitritoote kaunistamise kavandi, arvestades kompositsiooni põhimõtteid ja kasutades loovustehnikaid; valmistab loovustehnikaid kasutades kaunistusi martsipanist ja dekoormassist; valmistab etteantud kujundite järgi kaunistusi šokolaadist ja glasuurist; valmistab kavandi järgi puuviljadest ja marjadest kaunistusi. ÕV2 kirjeldab kreemide valmistamist, sh laktoosivabade, liigitades tooraine ja tehnoloogia alusel; kirjeldab täidiste, želee, siirupite valmistamist, nimetades kasutusvõimalused; arvutab tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu kookide valmistamiseks; planeerib juhendi alusel oma tööd, valmistades toorained tootmiseks ette, korraldab oma töökoha kookide valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid; valmistab želeesid ja siirupeid tehnoloogilise juhendi alusel; valmistab erinevaid täidiseid ning võikreeme, munavalgekreeme, vahukoorekreemi, kohupiimakreemi, toorjuustukreemi, hapukoorekreemi, keedukreemi, taimsete rasvade baasil kreeme, laktoosivabu kreeme tehnoloogilise juhendi alusel; valmistab biskviitkooke, muretainakooke, keedutainakooke, beseekooke, mandlikooke, purumassist kooke, üleküpsetatud kooke tehnoloogilise juhendi alusel; kaunistab juhendi alusel kooke, kasutades kavandatud kaunistuselemente. ÕV3 liigitab torte, kirjeldades valmistamise erinevaid võimalusi; arvutab tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu tortide valmistamiseks; valib toorained ja valmistab tootmiseks ette, järgides säästlikkust; planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökoha tortide valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid, osaledes meeskonnatöös; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel puuviljatorte, martsipanitorte, puistega torte, sefiiritorte, vahukooretorte, beseetorte, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust; kujundab ja kaunistab tordi vastavalt temale, kasutades kavandatud kaunistuselemente.	Mitteeristav hindamine	
<b>Mooduli jagunemine</b>			

**Kookide ja tortide valmistamine**

**Alateemad**

**MARTSIPANITÖÖ**

Vastand- ja täiendvärvid. Primaar- ja sekundaarvärvid. Värvide kooskõla, harmoonia. Kompositsioon. Põhimõtted: kuldlõige, tasakaal, fookus

Toorained – tuhksuhkur, kondenspiim, glükoosisiirup, mandlid. Martsipani liigid, lillepasta, dekoormass (suhkrumass).

Toorainete eripäradega arvestamine erinevate kattematerjalide valmistamisel. Suhkrumassi valmistamine ja vead. Martsipani ja suhkrumassi kasutamise eripärad vastavalt tootele ja/või kaunistusele. Martsipanist ja suhkrumassist figuurid – erinevad tehnikad (vormililled, näpülilled, kujud). Martsipanitöös kasutatavad töövahendid. Valikute langetamine toote kaunistamisel/kujundamisel. Kujundamise põhitõed

Puuviljadega kaunistamine

Puuviljakaunistuseks kasutatavad töövahendid ja tööohutus. Toorained- köögi-, juur- ja puuviljad. Fruktoodisainis kasutatavad töövõtted ja ergonoomika. Kaunistuselementide säilitamine ja viimistlemine.

Kompositsiooni kujundamise põhitõed ja eksponeerimine

**ŠOKOLAADITÖÖ**

Toorained – kakao, šokolaadid, glasuurid, toiduõli, kakaovõi, glükoosisiirup. Toorainete eripäradega arvestamine.

Tempereerimine ja tekkida võivad vead. Šokolaadi kasutamise eripärad vastavalt tootele/kaunistusele. Glasuuri kasutamise eripärad vastavalt tootele/kaunistusele

Glasuurist figuurid – erinevad tehnikad. Glasuurist voolimismass. Valikute langetamine toote kaunistamisel/kujundamisel.

Kujundamise põhitõed

**KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA**

Võikreemid. Munavalgekreemid. Koorekreemid. Jogurtikreemid. Toorjuustukreemid. Kohupiimakreemid.

Kreemid pulbritest. Laktoosivabad kreemid. Siirupid. Tarretised. Puisted. Pumatid, glasuurid. Täidised. Kookide liigitus, valmistamise erinevad võimalused. Kookide kokkupanek. Kookide viimistlusvõimalused

**KONDIITRITOODETE VALMISTAMINE**

Kookide valmistamine erinevatest tainaliikidest ja kreemidest

**KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA**

Tortide liigitus, valmistamise erinevad võimalused. Tortide kokkupanek, viimistlus ja kaunistus

Dekoormassi valmistamine etteantud valikust.

Dekoormassidest kaunistuste valmistamine.

Martsipanitöö praktikumides valmistatud kaunistuselementidega kompositsiooni loomine.

Fruktoodisaini praktikumides valmistatud kaunistuselementidega kompositsiooni loomine.

Šokolaadist/glasuurist voolimismassi valmistamine.

Šokolaadist, glasuurist ning voolimismassist kaunistuselementide valmistamine ning toodete kujundamine ja kompositsiooni loomine.

Test kreemide, täidiste, tarretiste ja siirupite kohta.

Kookide valmistamine tehnoloogilise juhendi alusel.

E-portfoolio - praktikumide töödest kokkuvõtete tegemine koos illustreeriva materjaliga

<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, Rühmatööd, Iseseisev töö, Praktiline töö
<b>Hindamise meetodid</b>	Praktiline töö, Iseseisev töö, E-portfoolio
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul loetakse arvestatuks kui õpilane on sooritanud hinnatavad praktilised arvestustööd, milleks on kookide ja tortide valmistamine tehnoloogilise juhendi alusel, esitanud e-portfoolios peatüki Kondiitritoodete valmistamine.
<b>Hindamisülesanded</b>	<p>“A” saamise tingimus: valmistab dekoormassi tehnoloogilise juhendi alusel; valmistab dekoormassist kaunistusi kavandi järgi; kujundab dekoormassist kaunistuselementidega toote ja loob kompositsiooni; kujundab puuvilja kaunistuselementidega pagari- ja kondiitritoote ja loob kompositsiooni; valmistab šokolaadist/glasuurist voolimismassi; valmistab šokolaadist, glasuurist ning voolimismassist kaunistusi kavandi järgi; kujundab šokolaaditöö kaunistuselementidega toote ja loob kompositsiooni; sooritab testid positiivsele tulemusele; valmistab etteantud tehnoloogilise juhendi alusel kooke, planeerides ja korraldades oma tööd ja töökohta ning järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid; valmistab etteantud tehnoloogilise juhendi alusel tordi, planeerides ja korraldades oma tööd ja töökohta ning järgides küpsetusrežiimi, toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid; esitab oma tööd e-portfoolios</p>
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Kalevi šokolaadiraamat. The Kalev chocolate book  Suitsu, M. (2004) Šokolaadiraamat  Suitsu, M. Virkus, L. (2005) Maitsvad kingitused  E.Kiisman, M.Piirman, Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele, Tartu: Atlex, 2012  R.Liiva, I.Vanaveski, Kondiitritoodete tehnoloogia: praktilised tööd ja ülesanded, Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskus, 2011. <a href="https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21922-">https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21922-</a>  Pagariõppe põhikursuse õppematerjal. SA Innove, Eesti Leivaliit, 2013. <a href="https://ekoolikott.ee/oppematerjal/21921-">https://ekoolikott.ee/oppematerjal/21921-</a>  <a href="http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/">http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/</a>  J.Taar, T.Vänt, Martsipani ja suhkrumassi kasutamine tortide kaunistamisel, Tallinna Ülikooli Kunstide Instituut, 2013. <a href="http://martsipanjasuhkrumass.weebly.com/">http://martsipanjasuhkrumass.weebly.com/</a>  <a href="#">Digitaalne õppevara pagar-kondiitrite tooraineõpetuseks</a>  <a href="#">Digiõppematerjal kondiitritele</a></p>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
7	Maiustuste valmistamine	3	Lea Rand, Lea Rand
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab trühvleid ja komme, valides sobivad toorained ja töövahendid ning omandab põhiteadmised maiustuste valmistamiseks.		
<b>Iseseisev õpe, sealhulgas praktiline töö ja e-õpe Moodle keskkonnas</b>		<b>Praktiline töö</b>	
66 tundi		12 tundi	
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>	
1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trühvleid; 2. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel komme	<p>ÕV1 arvutab tehnoloogilise juhendi alusel toorainete kulu trühvlite valmistamiseks, valib toorained ja valmistab tootmiseks ette; planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökoha maiustuste valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid, osaledes meeskonnatöös; valib tehnoloogilise juhendi alusel trühvlite valmistamiseks vajalikud töövahendid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel ja viimistleb suhkruisrupist, kakaost, ganachest ja täidistega trühvleid; pakendab trühvleid, kasutades sobivaid pakkematerjale, lähtudes etteantud juhistest.</p> <p>ÕV2 valmistab tehnoloogilise juhendi alusel ja viimistleb komme, sh vahukomme; pakendab kommid, kasutades sobivaid pakkematerjale, lähtudes etteantud juhistest.</p>	Mitteeristav hindamine	
<b>Mooduli jagunemine</b>			
<b>Maiustuste valmistamine</b>	<p><b>Alateemad</b> TRÜHVVLITE VALMISTAMINE Trühvlite valmistamise ajalugu. Toorained. Töövahendid. Viimistlusmaterjalid. Täidised. Trühvlid suhkruisrupist. Trühvlid kakaost. Trühvlid ganachest. Trühvlid täidistega. KOMMIDE VALMISTAMINE Irisekommid. Pumatikommid. Šokolaadikommid. Vahukommid. Kommikorpuuste valmistamine</p>		
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine		
<b>Õppemeetodid</b>	praktiline töö, iseseisev töö. e-portfoolio koostamine; rühmatöö, enesehindamine		
<b>Hindamise meetodid</b>	iseseisev töö, praktiline töö, e- portfoolio koostamine		
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine		
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	valmistab tehnoloogilise juhendi alusel komme ja trühvleid ning esitab oma tööd e-portfoolios		
<b>sh lävend</b>	"A" saamise tingimus: Moodul loetakse arvestatuks kui õpilane on sooritanud hinnatavad praktilised arvestustööd, milleks on trühvlite ja kommid valmistamine tehnoloogilise juhendi alusel, esitanud e-portfoolios Maiustuste valmistamise osa		

<b>Õppematerjalid</b>	O. Kaju, Šokolaadi- ABC, 2015. [Võrgumaterjal]. <a href="http://www.olgainkitchen.com/sokolaadi-abc">http://www.olgainkitchen.com/sokolaadi-abc</a> E. LaBau, Magus kommiraamat, Sinisukk, 2013 W. Curley, Šokolaadi meistrikläss, Varrak, Tallinn, 2013 32/66 M. Miller, Kalevi šokolaadiraamat, Ajakirjade Kirjastus, 2004
-----------------------	--



<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
8	Õpitee ja töö muutuvus keskkonnas	5	Eneli Uibo
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuvus keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		
<b>Auditoorne õpe</b>	<b>Iseseisev töö, sealhulgas praktiline töö ja e-õpe Moodle keskkonnas</b>		
24 tundi	106 tundi		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>	
<p>1. kavandab oma õpitee, arvestades isiklike, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid;</p> <p>2. mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi;</p> <p>3. kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses;</p> <p>4. mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama.</p>	<p>analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga;</p> <p>sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid;</p> <p>koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega;</p> <p>analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes;</p> <p>kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid;</p> <p>selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist;</p> <p>selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuvus keskkonnas;</p> <p>selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid;</p> <p>kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda;</p> <p>selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi;</p> <p>kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest;</p> <p>valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli;</p> <p>seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused;</p> <p>analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas;</p> <p>kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid;</p> <p>kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust;</p> <p>valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile;</p> <p>koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks.</p>	Mitteeristav hindamine	
<b>Mooduli jagunemine</b>			
<b>Karjääri ja õpitee planeerimine</b>	<b>Alateemad</b>	<b>Seos õpiväljundiga</b>	
	<p>ÕV 1. Õpitee (0,5 EKAP)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Töövaldkond ja õpitav eriala. Eriala valdkond täna ja homme. Valdkonna seosed teiste valdkondadega</li> <li>- Õpitee. Õpikeskkond. VÕTA-süsteem.</li> <li>- Õpingutega toimetulek. Õppimist toetavad erialased õpikeskkonnad.</li> </ul>	<p>ÕV 1. kavandab oma õpitee, arvestades isiklike, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid;</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Toetavad süsteemid</li> <li>- Mentorite süsteem.</li> <li>- Õppija huvid, väärtused, oskused ja isikuomadused.</li> <li>- Õppe eesmärgistamine lähtudes eneseanalüüsist. Õpileping.</li> <li>- Kooli infosüsteem</li> </ul> <p>ÕV 4. Karjääriritee ja kutsealane areng (0,5 EKAP)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Keskkond ja võimalused erialaseks karjääriks.</li> <li>- Õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas.</li> <li>- Karjääriinfo allikad, koolitus-, praktika - ja töökoha leidmisel.</li> <li>- Kandideerimisdokumendid ja nende koostamise võimalused.</li> </ul> <p>Õpetaja Eneli Uibo Planeerida õpingute algusesse.</p>	ÕV 4. mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama.
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpitava eriala töövari - töötaja töövari. Eneseanalüüsi ja õpitee plaani koostamine juhendamisel, kasutades IKT vahendit. Meeskonnatööna ja erialaste infoallikate alusel, karjääriotsuste plaani koostamine ja selle esitlemine.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd. Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel.	
<b>Kogukonnaprojekt</b>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>ÕV 3. Kogukonnaprojekti teostamine (2EKAP)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Projekti halduse alused</li> <li>- Projekti halduse alused, projektide kavandamine või äriidee kirjeldamine.</li> <li>- Probleemide määratlemine ühiskonnas.</li> <li>- Probleemide lahendamine ja probleemilahenduste väärtuste määratlemine.</li> <li>- Kogukonnaprojekti teostamine.</li> <li>- Õppekäik või praktiku loeng, üritus.</li> </ul> <p>Õpetaja Ülle Moks või Pille Nool (sama, kes 2. ÕV majanduse ja töökeskkonnal) Planeerida 2. poolaastasse või 2-aastasel õppekaval 2. õppeaastasse, koostöös erialaõppega.</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p> <p>ÕV 3. kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses;</p>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Meeskonnatööna kogukonnaprojekti teostamine ja dokumenteerimine.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd. Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel.	
<b>Majandus ja töökeskkond</b>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>ÕV 2. Majandus ja töökeskkond (1,5 EKAP)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Majanduslikud vajadused, ressursid. Turumajanduse olemus. Ettevõtluskeskkonda mõjutavad tegurid.</li> <li>- Piirkondlik ettevõtluskeskkond. Piirkonna erialaste ettevõtete ülevaade.</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planeeritavad arengud piirkonnas.</li> <li>- Äriprotsessid. Eriala teenuse olemus. Mudelid.</li> <li>- Tööandja ja töövõtja rollid, õigused ja kohustused.</li> <li>- Lepingud töösuhtes.</li> <li>- Töölepingut, töövõtulepingut ja käsunduslepingut iseloomustavad asjaolud</li> <li>- Töölepingu seadus ja töölepingu olemus</li> <li>- Lepingueelsed läbirääkimised</li> <li>- Töötaja kohustused ja vastutus töösuhtes</li> <li>- Tööandja kohustused ja vastutus töösuhtes</li> <li>- Töö ja tööaja korraldus</li> <li>- Rahalised nõuded töösuhtes</li> <li>- Puhkus ja puhkusetasu</li> <li>- Töösuhte lõppemine</li> </ul> <p>Finantskirjaoskus.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Finantsasutused ja nende poolt pakutavad teenused.</li> <li>- Organisatsioonide vormid ja tegutsemisviisid.</li> <li>- Minu kui tulevase töötaja võimalik roll lähtudes valitud organisatsioonist.</li> <li>- Kultuuridevahelised erinevused ja selle mõju ettevõtte majandustegevusele.</li> </ul> <p>Õpetaja Ülle Moks või Pille Nool Planeerida 2. poolaastasse või 2-aastase õppekava puhul 2. õppeaastasse.</p>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Rühmatööna vigase töölepingu analüüs</p> <p>Avalduse vormistamine</p> <p>Situatsioonülesannete lahendamine.</p> <p>Meeskonnatööna lõuendi alusel äriidee analüüsimine sh lisandväärtuse pakkumise võimalused lähtudes õpitavast erialast ja piirkonna planeeritavatest arengutest.</p>
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd.</p> <p>Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel.</p>
<b>Tööohutus</b>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>ÕV 2 Tööohutus (0,5 EKAP)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tööohutuse ja Töötervishoiu põhimõtted.</li> <li>- Töökeskkonna ohutegurid.</li> <li>- Töötaja ja tööandja õigused ja kohustused ohutu töökeskkonna tagamisel.</li> <li>- Tööõnnetus</li> <li>- Riskianalüüs</li> <li>- Teemaatilise informatsiooni leidmine internetist</li> </ul> <p>Õpetaja Heli Nõupuu</p>

	Planeerida õpingute algusesse.
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Töökeskkonna hindamine (Riskianalüüs) Teemaga seotud enesekontrollitised
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd. Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel.
<b>Õppemeetodid</b>	Arutelu, ajurünnak, individuaalne vestlus mentoriga, rühmatöö, infootsing, kokkuvõtte tegemine loetud IT valdkonna majandusuudisest, töölehtede täitmine, praktiline ja iseseisev töö
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul hinnatakse mitteeristavalt. Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd. Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd. Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel
<b>Õppematerjalid</b>	Kohustuslik kirjandus: Õppekeskond e-õpe Moodle keskkonnas Tulevikuoskused 2020. <a href="http://www.iftf.org/futureworkskills/">http://www.iftf.org/futureworkskills/</a> Elukestva õppe strateegia 2020. Eesti 2035 töömaterjal: Paindlike ja inimesi vajadusi arvestavate õppimisvõimaluste loomine kogu elu jooksul ( <a href="https://www.riigikantselei.ee/sites/default/files/riigikantselei/strategiaburoo/Eesti2035/paindlikud_ja_inimese_vajadusi_arvestavad_oppimisvoimalused_kogu_elu_jooksul.pdf">https://www.riigikantselei.ee/sites/default/files/riigikantselei/strategiaburoo/Eesti2035/paindlikud_ja_inimese_vajadusi_arvestavad_oppimisvoimalused_kogu_elu_jooksul.pdf</a> ) <a href="https://www.opiq.ee/Kit/Details/223">https://www.opiq.ee/Kit/Details/223</a>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
10	Eriala toetav arvutiõpetus	2	Aile Nõupuu
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija oskab veebist leida vajalikku informatsiooni, luua digitaalset sisu, kasutada veebipõhiseid ühistöövahendeid, oskab maandada digitehnoloogiaga seotud turvariske ja lahendada lihtsamaid programmide ja tööriistade kasutamisega seotud probleeme.		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe, sealhulgas e-õpe ja praktiline töö</b>	
12 tundi		40 tundi	
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>	
1. kasutab veebist erialase informatsiooni leidmiseks erinevaid otsingumootoreid ja loob digitaalset sisu; 2. kasutab veebis erinevaid suhtlus ja ühistöövahendeid; 3. kasutab arvutit ja telefoni digiturvaliselt ja lahendab lihtsamaid programmide ning tööriistade kasutamisega seotud probleeme.	navigeerib veebis otsides erialast materjali, kopeerib selle tekstitöötlusprogrammi või esitlusprogrammi ja viitab allikatele; loob digitaalset sisu nt tekst, tabelid, pildid, esitlused, kalender, audio ja videofailid ja olemasolevaid malle kasutades veebilehte ning blogi; haldab arvutis oma faile ja kaustu ning oskab neid kopeerida, teisaldada ja kustutada; suhtleb veebis kultuuriselt ja turvaliselt kasutades e-maili, vestluskeskkondi, sotsiaalseid võrgustikke ja ühisdokumente; oskab luua ja kujundada portfooliot, kodulehte ja blogi; teab arvutikasutuse elementaarseid põhimõisteid ning tunneb arvutietikat ja käitub sellele vastavalt; kasutab põhivõtteid enda ja seadme digiturvalisuse kaitseks ning lahendab lihtsamaid programmide ja tööriistade kasutamisega seotud probleeme.	Mitteeristav hindamine	
<b>Mooduli jagunemine</b>			
<b>Eriala toetav arvutiõpetus</b>	<b>Alateemad</b> 1. Google'i konto loomine. Google Sites keskkonnas kodulehe loomine: kodulehe pealkiri, avaleht, teksti ja foto lisamine, linkimine. Menüü ja alammenüü koostamine. Kodulehe jagamine Google Sites keskkonnas. 2. Canva programmis konto loomine. Brändi värvid: HEX koodid. Kirjastiili valmine. Logo kujundamise alused. Stiiliraamatu loomine. 3. Stiiliraamatust lähtuv brändi värvide, kirjastiilide ja kujundite kasutamine infomaterjalide kujundamises. Menüü, plakati, kutse jmt. kujundamine. 4. Google'i ühisdokumentide loomine ja kasutamine: Google dokumendid, arvutustabelid, esitlused ja vormid, gmail kasutamine, kalender jmt.		
<b>Iseseisev töö</b>	- Kodulehe/ e-portfoolio loomine ja täiendamine õppetöö jooksul Google Sites keskkonnas - Stiiliraamatu koostamine infomaterjalide kujundamiseks Canva programmis - Ühtse visuaaliga infomaterjalide kujundamine Canva programmis - Esitluse ja dokumentide loomine Google Drive'is		

<b>Praktiline töö</b>	Koduste ülesannete iseseisev praktiline teostamine
<b>Hindamisülesanded</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koduleht/ e-portfolio on sisukas ning terviklikult kujundatud</li> <li>- Infomaterjalid on kujundatud stiiliraamatust lähtuvalt</li> <li>- Vajalikud Google'i ühisdokumendid on nõuetekohaselt loodud</li> </ul>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kodulehele/ e-portfoliole on õppetöö jooksul valminud kondiitritoodete fotode ja retseptide lisamine</li> <li>- Ühtse visuaali loomine ja kasutamine infomaterjali kujundamises Canva programmiga</li> <li>- Google'i ühisdokumentide loomine ja kasutamine</li> </ul>
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Iseseisvad tööd on tähtaegselt esitatud:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Koduleht/ e-portfolio on sisukas ning terviklikult kujundatud</li> <li>- Infomaterjalid on kujundatud stiiliraamatust lähtuvalt</li> <li>- Vajalikud Google'i ühisdokumendid on nõuetekohaselt loodud</li> </ul>
<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, esitlus, praktilised näited, iseseisvad praktilised tööd, iseseisvate tööde analüüs
<b>Hindamise meetodid</b>	Iseseisvad ülesanded vastavad kokkulepitud nõuetele
<b>Lõimitud teemad</b>	Toidufotografia tundides õpitu rakendamine fotode pildistamisel. Toidufotograafia tundides pildistatud fotode kasutamine kodulehel/ e-portfoliole.
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kodulehele/ e-portfoliole on õppetöö jooksul valminud kondiitritoodete fotode ja retseptide lisamine</li> <li>- Ühtse visuaali loomine ja kasutamine infomaterjali kujundamises Canva programmiga</li> <li>- Google'i ühisdokumentide loomine ja kasutamine</li> </ul>
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: Iseseisvad tööd on tähtaegselt esitatud:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Koduleht/ e-portfolio on sisukas ning terviklikult kujundatud</li> <li>- Infomaterjalid on kujundatud stiiliraamatust lähtuvalt</li> <li>- Vajalikud Google'i ühisdokumendid on nõuetekohaselt loodud</li> </ul>
<b>Õppematerjalid</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Õpetaja poolt koostatud esitlused, õppevideod ja ekraanisalvestused</li> <li>- Avalikud materjalid Youtube'ist</li> <li>- Visuaalmaterjalid internetist</li> </ul>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
12	Rahvaste küpsetised	2	Lea Rand, Kristiina Saar-Rand
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane teab ja valmistab juhendamisel erinevate rahvuste tuntumaid kondiitritooteid.		
<b>Iseseisev õpe sealhulgas iseseisev praktiline töö</b>		<b>Praktiline töö</b>	
34 tundi		18 tundi	
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>	
1. kirjeldab juhendi alusel rahvusvaheliselt tuntud küpsiseid, kooke ja torte; 2. valmistab erinevate rahvuste kondiitritooteid, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid.	kirjeldab rahvusvaheliselt tuntud küpsiseid torte ja kooke; loetleb tortide ja kookide valmistamisel enamkasutatavaid tooraineid; oskab valmistada mõnda üldtuntud laktoosi ja gluteenivaba kondiitritoodet; oskab ära tunda Eestis pakutavate kondiitritoodete valikust rahvusvaheliselt tuntud kondiitritooteid ; valmistab juhendi alusel mõne rahvusvaheliselt vähemtuntud kondiitritoote järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid.	Mitteeristav hindamine	
<b>Mooduli jagunemine</b>			
<b>Rahvaste küpsetised</b>	<b>Alateemad</b> Rahvuste tuntud koogid ja tordid, toorained ja nende kasutamine, erinevad tehnoloogiad, gluteenivabad ja laktoosivabad kondiitritooteid.		
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine		
<b>Õppemeetodid</b>	praktiline töö, iseseisev töö		
<b>Hindamise meetodid</b>	IT inglisekeelsetelt veebilehtedelt erinevate rahvuste kondiitritoodetega tutvumine , 23 retsepti tõlkimine ja praktilise tööna 3 toote valmistamine iseseisva praktilise tööna. Töö kajastamine e- portfoolios		
<b>Lõimitud teemad</b>			
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine		
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisvate tööde ja praktiliste tööde põhjal		
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Iseseisvad tööd ja praktilised tööd on teostatud lävendi tasemel		
<b>Õppematerjalid</b>	Marika Sinkkonen, Minu prantsuse kullakesed, Tordikool OÜ ,2021; Angeelika Kang, 100 kooki, Ajakirjade kirjastus, 2004 Tiina Lebane, Eesti 100 torti. Meie tordimeistrite parimad tordid, koogid ja muud maiused, Rahva Raamat, 2018; Eva Pärtel, Vegani tordid ja koogid. Maitsvalt ja kõigile, Perenaise ärid, 2020; Eva Pärtel, Nostalgilised tordid ja koogid, Perenaise ärid, 2019; Kaie Hakonen, Koogiga pai. Naturaalsed maitsed ilma gluteeni-, kaseiini-, laktoosi- ja valge suhkruta, Hea lugu, 2018; Carla Bardi, Šokolaad. 50 hõrgutavat retsepti, Tänapäev, 2017; Ragne Värk, Küpsetamata koogid ehk lihtsad retseptid magusast koogimaailmast, Ajakirjade kirjastus , 2016;		

	<p>Olga Kaju, Kondiitrikunst sinu köögis, Varrak, 2021 Malle Kiirend, Isuäratavad küpsetised, Varrak, 2004 Kaarina Roininen, Parimad kodused küpsetised, Sinisukk, 1999 Õile Aavik jne, Jõuluküpsed ja koogid, TEA, 2013. Õpetajate kogutud veebilehtede kogu</p>
--	---



<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
13	Teenindus, arendus- ja müügitöö	3	Kaire Raba, Lea Rand
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab algteadmised ja oskused kondiitritoote tootearendusest ja müügitööst.		
	<b>Auditoorne õpe</b>	<b>Iseseisev õpe sealhulgas praktiline töö</b>	
	10 tundi	68 tundi	
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>	
1. koostab uue kohaliku eripära arvestava kondiitritoote kavandi; 2. planeerib kondiitritoote tootearenduse etapid ja koostab ajakava; 3. valmistab tootearendusena valminud kondiitritoote; 4. mõistab kliendikeskse teeninduse ja müügiotsustamise põhimõtteid.	kirjeldab tootearenduse protsessi etappide kaupa; koostab kohaliku eripäraga kondiitritoote kavandi, võttes aluseks tarbijate vajadusi ja kohalikku turgu; rakendab tootearenduse erialaseid teadmisi, viies läbi tootearenduse protsessi; leiab lahendusi tootearenduse käigus tekkida võivatele probleemidele; koostab kondiitritootele tehnoloogilise juhendi kasutades digivahendeid ; valmistab kohaliku eripäraga kondiitritoote enda poolt koostatud tehnoloogilise juhendi alusel; esitleb tootearendusena valminud kondiitritooteid, põhjendades oma valikuid; kirjeldab kliendi teekonda kliendikeskse teeninduse põhimõtetest lähtuvalt; kirjeldab hinnakujundust ja müügiotsustamise protsessi.	Mitteeristav hindamine	
<b>Mooduli jagunemine</b>			
<b>Teenindus, arendus ja müügitöö</b>	<b>Alateemad</b> Tootearenduse eesmärk ja vajadus, Klienditeekond, Sihtrühmad ja suunatud turundus, Uue toote väljatöötamise etapid: ideede genereerimine, ideede sõelumine, kontseptsiooni väljatöötamine ja testimine, majandusanalüüs, turustestid, tehniline teostamine, toote tootmisesse andmine Toote eluetapid Tootearendus ettevõttes: meeskond, planeerimine, toote väljatöötamine, katsetamine, pakendi valik Tarbijate vajaduste väljaselgitamise võimalused: turustestid, toote reklaam, müügiotsustamise strateegiad. Uudistooted. Toote kvaliteet. Toote hind. Tehnoloogiline juhend. Tootearenduse vead ja lahendused. Kondiitritoote valmistamine. Kondiitritoote esitlemine		
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine		
<b>Õppemeetodid</b>	iseseisev töö, loeng, praktiline projekt ülesanne, arutelu , analüüs		
<b>Hindamismeetodid</b>	e-portfoolio, iseseisev töö, kondiitritoote valmistamine ja esitlemine, enda poolt väljatöötatud tehnoloogilise juhendi alusel		

<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	E-portfoolio- turu uuringu läbiviimise kokkuvõtte koostamine. E-portfoolio- kondiitritoote kavandi koostamine, kasutades läbiviidud turu-uuringute andmeid E-portfoolio - tootearendusest kokkuvõtte tegemine koos enesehindamisega Kondiitritoote valmistamine ja esitlemine, enda poolt väljatöötatud tehnoloogilise juhendi alusel
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: iseseisvad ja praktilised tööd on esitatud lävendi tasemel
<b>Õppematerjalid</b>	Seth Godin, See on turundus, Äripäev, 2019 <a href="https://www.eas.ee/alustav/tootearendus/toote-ja-teenusearendus/">https://www.eas.ee/alustav/tootearendus/toote-ja-teenusearendus/</a> Pagariõppe põhikursuse õppematerjal. SA Innove, Eesti Leivaliit, 2013. [Võrgumaterjal]. Kättesaadav aadressil: <a href="https://ekoolikott.ee/oppematerjal/21921-Pagarioppe-pohikursuse-oppematerjal">https://ekoolikott.ee/oppematerjal/21921-Pagarioppe-pohikursuse-oppematerjal</a> ning <a href="http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/">http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/</a> Õppemeetodid Õpetaja kogutud veebilehed

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
14	Toidufotograafia	2	Aile Nõupuu,
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane käsitleb fotokaameraid, saab algteadmised fotograafiast, huvi kondiitritoodete ja toidu vahendamise vastu fotokaamera abil, ja tuleb toime iseseisvalt kaamera kasutamisega kondiitritoodetest kvaliteetsete fotode tegemisel.		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe, sealhulgas praktiline töö</b>	
12 tundi		40 tundi	
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		<b>Hindamine</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. selgitab fotograafia algtõdesid, fotokaamera omadusi, töö võimalusi ja funktsioone;</li> <li>2. kasutab kondiitritoodete pildistamisel kompositsioonireegleid, taustu, valgust ja erinevaid fototöötlemise võtteid ning arvestab pildistava objekti omapära;</li> <li>3. kasutab foto-/digikaameraid erinevate kondiitritoodete pildistamiseks;</li> <li>4. järgib kondiitritoodete pildistamisel ja avaldamisel seadusandlust ning eetikareegleid.</li> </ol>	kirjeldab fotograafia algtõdesid, fotokaamera omadusi, töö võimalusi ja funktsioone; pildistab erinevaid kondiitritooteid foto-/digikaameratega; valmistab ette pildistatud kondiitritoodete fotod töötamiseks, vormistab ning prindib need; planeerib praktilise kondiitritoodete pildistamise erinevate taustadega ja ruumides; pildistab erinevaid torte, kooke ja küpsiseid erinevate taustade ja valgusega ja teostab võrdleva analüüsi; toimetab fotoaparaadiga, järgides seadusandlust ja eetikareegleid.		Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli jagunemine</b>			
<b>Toidufotograafia</b>	<b>Alateemad</b> Sissejuhatus tootefotograafiasse. Toidufotograafia stiilinäited, tehnikad ja vahendid. Fotokompositsioon. Vaatenurgad, kontrastid. Kaamera seaded: automaatne, poolautomaatne, avapõhine, säripõhine, manuaalne pildistamine. Failivormingud. Valge tasakaal. Kaamerad ja objektiivid. Pildistamine mobiiltelefoniga. Fookuskaugus. Ava, säri, ISO. Teravussügavus. Fotode töötlemise programmid ja põhilised tööriistad. Kärpimine, Säri ja kontrastsus, helendid ja varjualad, küllastus, teravus jmt. Kloonimine. Faili mahu muutmise, proportsioonid. Kollaaži loomine.		
<b>Iseseisev töö</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kondiitritoote pealtvaate pildistamine</li> <li>- Kondiitritoote fotolavastus külvalguse kasutamisega</li> <li>- Fotoreportaaž kondiitritoote valmimisest</li> <li>- Fotode töötlemine ja fotokollaaži loomine kondiitritoodetest või nende valmistamise protsessist</li> </ul>		
<b>Praktiline töö</b>	Iseseisvate ülesannete täitmine kaamera funktsioonide ja seadete tundmaõppimiseks ning oskuste kinnistamiseks		
<b>Hindamisülesanded</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pealtvaate pildistamisel kompositsiooni kujundamine</li> <li>- Kondiitritoote pildistamisel külvalguses koos hajuti ja peegeldi kasutamisega ning väikese teravussügavuse saavutamine</li> <li>- Fotoreportaaž kondiitritoote valmimisest erinevate kaadriplaanide kasutamisega</li> </ul>		

	- Fotode töötlemine ja fotokollaaži loomine kondiitritoodetest või nende valmistamise protsessist
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	- Moodul loetakse hinnatuks, kui õppija on esitanud tähtjaks kokkulepitud tööd.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: - Kokkulepitud iseseisvate tööde teostamine ja esitamine - Fotonäitusel toidufotoga osalemine
<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, esitlus, praktilised näited, iseseisvad praktilised tööd, koduste tööde analüüs-
<b>Hindamismeetodid</b>	Kokkulepitud iseseisvate tööde teostamine ja esitamine analüüsiks
<b>Lõimitud teemad</b>	Toidufotode kasutamine kodulehe/e-portfoolio koostamisel
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	-- Moodul loetakse hinnatuks, kui õppija on esitanud tähtjaks kokkulepitud tööd.
sh lävend	“A” saamise tingimus: - Kokkulepitud iseseisvate tööde teostamine ja esitamine - Fotonäitusel toidufotoga osalemine
<b>Õppematerjalid</b>	- Õpetaja koostatud esitlused, õppevideod ja tunnisalvestused - Avalikud materjalid Youtube’st - Visuaalmaterjalid internetist