

HAAPSALU KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Toiduainete töötlemine				
Õppekava nimetus		Kondiiter				
		Pastry-cook, level 4				
Õppekava kood EHS-es		214802				
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: Kutsestandard Kondiiter, tase 4, kinnitatud Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega nr 14, 14.11.2019. Kutseharidusstandard Vabariigi Valitsuse määrus nr 130 26.08.2013. a.						
Õppekava õpiväljundid: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid valikpagari- ja kondiitritooteid, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest; korraldab enda tööd ratsionaalselt ja töötab iseseisvalt; analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd; väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed lähtuvalt valdkonna arengust.						
Õppekava rakendamine: Mittestatsionaarne ja statsionaarne koolipõhine ja töökohapõhine õpe						
Nõuded õpingute alustamiseks: Õppekaval õppima asumise eelduseks on põhihariduse olemasolu.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on omandanud eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel ja sooritanud kutseeksami. Juhul, kui kutseksam ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks erialane kooli lõpueksam.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Kondiiter, 4. tase						
Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: puuduvad						
Osakvalifikatsioonid: puuduvad						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Kooli lõputunnistus koos hinnetelehega						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (45 EKAP)						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Kondiitritoote tehnoloogia	15 EKAP	mõistab kondiitritööstuse toorainete kasutusjuhendeid ja seadmete tööpõhimõtet rakendab arvestuse ja aruandluse põhimõtteid valmistab tehnoloogilise kaardi alusel küpsiseid, keekse ja rullbiskviite valmistab tehnoloogilise kaardi alusel kooke valmistab tehnoloogilise kaardi alusel torte				
Kondiitri praktika	15 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärgi ja leiab sobiva praktikakoha valmistab valikpagari- ja kondiitritooteid ettevõttes, järgides ettevõtte töökorraldust koostab praktikaaruande ja esitluse ning osaleb praktika kaitsmisel				
Toiduainetöötlemise valdkonna alused	2 EKAP	orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes enda kui õpilase vajadustest ja eesmärkidest mõistab pagari ja kondiitri eriala kutsestandardist lähtuvalt õpingutele seatud eesmärkidest mõistab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel				

Toiduohutus	2 EKAP	mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toiduainetööstuses mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust
Valikpargaritoodete valmistamine	5 EKAP	valmistab juhendi alusel kihistatud pärmitaignast tooteid kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest valmistab juhendi alusel pärmilehttainast pooltooteid ja tooteid valmistab juhendi alusel lehttainast pooltooteid ja tooteid valmistab juhendi alusel liiva-/ muretainast pooltooteid ja tooteid
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6 EKAP	Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis. Mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist. Mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas. Mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel. Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil.
Valikõpingute moodulid (15 EKAP)		
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Loovus	3 EKAP	omab esmaseid teadmisi loomeprotsessist omab teadmisi värvimaailma põhitõdedest kujundab oma elukeskkonda (ruumikujundus)
Äriplaani koostamine	10 EKAP	mõistab ettevõtluse olemust ja riske reaalses ärikeskkonnas kavandab ettevõtte tegevuse koostab turundusplaani prognoosib ettevõtte finantstegevuse
Teenuste disain ja turundus	4 EKAP	analüüsib lähtuvalt äriideest ettevõtte ja sihtkoha teenuseid ja potentsiaalseid sihtturgusid korraldab meeskonnatöö ja teenuste disaini protsessi kasutades erinevaid teenuste disaini meetodeid korraldab tellimuste teeninduse, haldamise, organiseerimise, aruandluse ja analüüsi koostab süsteemse turundustegevuste kava ettevõtte eesmärkide saavutamiseks lähtudes küllastajate huvidest korraldab ettevõttes erinevate sündmuste võimaluste tutvustamise lähtudes küllastajate ootustest rakendab turundus- ja müügi tegevuses sobilikke meetodeid, lähtudes äri- ja kutse-eeetika nõuetest ning kehtivatest õigusaktidest
Teeninduse alused	5 EKAP	Õpilane mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid Õpilane lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele. Õpilane arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta Õpilane arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta Õpilane kirjeldab turundustegevusi toitlustusettevõttes Õpilane teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades
Arvutiõpetus	2 EKAP	teab infotehnoloogia põhimõisteid ja oskab hallata faile. oskab kasutada teksti- ja tabelitöötluse põhivõtteid. oskab kasutada esitluse tegemise põhivõtteid. oskab leida informatsiooni veebist ja suhelda veebis kultuuriselt. oskab kasutada veebikeskkondi kodulehe koostamiseks ja ühistöövahendeid

Valikõpingute valimise võimalused:

Õpilane valib valikaineid 15 EKAP ulatuses. Valikõpingute puhul arvestatakse kooli võimalusi ja õppegrupi eelistusi. Valikõpingute moodulite Teeninduse alused ja Äriplaani koostamine läbimisel on võimalik tõestada Kondiiter, tase 4 kutsestandardis kirjeldatud kompetentse Teenindus ja müügitöö ning Väikeettevõtte majandamine.

Praktika:

Põhiõpingutest moodustab praktika 15.00 EKAPit.

Spetsialiseerumise võimalused:

puuduvad

Õppekava kontaktisik:

Enna Kallasvee

Turismi, toitlustuste ja majutusteeninduse osakonna juhataja
Telefon , enna.kallasvee@hkhk.edu.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://hkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=149

https://hkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=149&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Kondiiter

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	45	45
Kondiitritoodete tehnoloogia	15	15
Kondiitri praktika	15	15
Toiduainetöötuse valdkonna alused	2	2
Toiduohutus	2	2
Valikpagaritoodete valmistamine	5	5
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	6
Valikõpingute moodulid	15	15
Loovus	3	
Äriplaani koostamine	10	
Teenuste disain ja turundus	4	
Teeninduse alused	5	
Arvutiõpetus	2	

Kondiiter

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

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid					
	Kondiitritoote tehnoloogia	Kondiitri praktika	Toiduainetöötuluse valdkonna alused	Toiduohutus	Valikpagaritoote valmistamine	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused
<p>Kondiitritoote valmistamine</p> <p>1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist;</p> <p>2. valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, tainarullimismasin, lõikurid, kerkekapid, ahjud; külmseadmed), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit;</p> <p>3. valmistab mure-, keedu-, biskviit-, võibiskviit, bese- ja mandlitainad ja suhkruilise taina (lisatud pool- ja kondiitritoote loetelu), lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning valmistab täidised, želed, kreemid, siirupid (Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist;</p> <p>4. valmistab küpsiseid, keekse, kooke, torte, maiustusi (Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist.</p>	X	X				
<p>Kaunistuste valmistamine</p> <p>1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist;</p> <p>2. valmistab ette seadmed (nt tainarullimismasin, ahjud, külmseadmed, värviprits, tempererija), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit;</p> <p>3. valmistab kaunistused glasuuridest, šokolaadist, martsipanist, puuviljadest, dekoormassist, lähtudes tehnoloogilisest juhendist;</p> <p>4. kaunistab kondiitritooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile.</p>	X	X				
<p>Külmutatud toodete valmistamine</p> <p>1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist ning arvestades külmutatavate toodete eripära;</p>	X	X				

<p>2. valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi (sh temperatuur) ning seadme kasutusjuhendit;</p> <p>3. valmistab külmutatavad kondiitritooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ja arvestades külmutatavate toodete eripära;</p> <p>4. külmutab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmsaadmeid;</p> <p>5. sulatab ja kaunistab külmutatud tooted vastavalt tootja juhendile</p>						
<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 katkematumust pakendamise ajal;</p> <p>2. markeerib ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja toiduhügieeni nõuetele, enesekontrolliplaanile; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematumust ladustamisel.</p>	X	X				
<p>Kondiiter, tase 4 üldoskused</p> <p>1. hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, sh enesekontrolliplaani;</p> <p>2. töötab ergonoomiliselt, järgides tööohutusnõudeid;</p> <p>3. hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest;</p> <p>4. planeerib toodete valmistamise, arvestades tellimust ja tootmisressursse (seadmed, vahendid, töötajad, aeg, toorained jm)</p> <p>5. osaleb meeskonnatöös, vajadusel juhendab teisi töötajaid, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;</p> <p>6. tunneb tootmisprotsessi tervikuna, mõistab oma rolli selles;</p> <p>7. tunneb väikeettevõtluse põhimõtteid;</p> <p>8. kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel B1 (Lisa 1) ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel A2;</p> <p>9. kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 2) tasemele "Algtasemel kasutaja".</p>	X	X				
<p>Valitav kompetents: 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				
<p>Valitav kompetents: 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> <p>7. haldab kliendibaasi, järgides õigusakte;</p> <p>8. planeerib turundustegevused;</p> <p>9. optimeerib tööaja kulu, arvestades tootmises kasutatavaid tehnoloogiaid ja seadmeid.</p>	X	X				

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Võrdlusanalüüsi koostaja **Enna Kallasvee, Turismi, toidlustuste ja majutusteeninduse osakonna juhataja**

Võrdlusanalüüsi koostamise kuupäev **30.12.2019**

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

Sihtrühm	Põhikooli lõpetanud õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Kondiitritoodete tehnoloogia	15	Elo Jürise, Pille Õlekõrs, Lea Rand, Aliide Hints
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab iseseisvalt kondiitritooteid		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab kondiitritööstuse toorainete kasutusjuhendeid ja seadmete tööpõhimõtet	selgitab põhi- ja abitoorainete kasutamise põhimõtteid; kirjeldab kondiitritoodete valmistamisel kasutatavate seadmete tööpõhimõtteid	TOORAINETE ÕPETUS Nisujahu Suhkur ja magusained Kergitusained Muna ja munasaadused Kihistumargariin ja margariin Jahuparandajad Piim ja piimatooted Köögilviljad Marjad ja puuviljad Liha ja kala Kakao, šokolaad SEADMETE ÕPETUS Kaalud, taigasegamasinad, vahustajad, rullimismasinad, kerkekapid, küpsetusahjud, nõudepesumasinad, külmkapid, temperereerimismasinad, mikrolaineahjud Väikevahendid Tööohutus- ja puhastusjuhendid	Interaktiivne loeng Rühmatöö Iseseisev töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Vastavalt tööjuhendile esitatud e-portfoolis teemal "Kondiitritoodete tehnoloogia"

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Iseseisev töö

Lävend

- sooritab toorainete õpetuse ja seadmete õpetuse testid positiivsele tulemusele;
- esitab e-portfoolios teema "Kondiitritoodete tehnoloogia" tööd vastavalt juhendile

Iseseisvad tööd
Vastavalt tööjuhendile esitatud e-portfoliois teemal "Kondiitritoode tehnoloogia"
Praktilised tööd
Toorainete köögi praktikumid

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab arvestuse ja aruandluse põhimõtteid	arvutab juhendi alusel kondiitritoote valmistamiseks vajaminevad toorained; koostab juhendi alusel elektroonsele vormile tehnoloogilise kaardi ja kalkulatsioonikaardi kasutades erialast terminoloogiat	ARVESTUS JA ARUANDLUS Dokumentatsiooni liigid ettevõttes: retsept, tehnoloogiline kaart, kalkulatsioonikaart, akt, nõudeleht, saateleht, arve-saateleht Inventuur Kalkulatsioonikaardi koostamine (omahind, müügihind, käibemaks, juurdehindlus) Tehnoloogilise kaardi koostamine Kaod tootmises: külmtöötlemiskadu, kuumtöötlemiskadu Taigna väljatulek, toodangu väljatulek Toorainete asendused ja teisendamine retseptides Toitainete sisaldus toiduainetes (valgud, rasvad, süsivesikud) Energiasisalduse arvutamine	Interaktiivne loeng Rühmatöö Iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kalkulatsiooni- ja tehnoloogilise kaardi ja e-portfoliois teema "Arvestus ja aruandlus" vastavalt etteantud juhendile koostamine			Hindamismeetod: Iseseisev töö Õpimapp/portfolioo	
Lävend				
- koostab nõuetekohase kalkulatsiooni- ja tehnoloogilise kaardi - esitab e-portfoliois teema "Arvestus ja aruandlus" vastavalt etteantud juhendile				
Iseseisvad tööd				
Kalkulatsiooni- ja tehnoloogilise kaardi koostamine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab tehnoloogilise kaardi alusel küpsiseid, keekse ja rullbiskviite	kirjeldab biskviittaigna, võibiskviittaigna, besee, keedutaigna, suhkruna taigna valmistamise viise ja töövõtteid; valmistab juhendi alusel kondiitripooltooteid ja -tooteid	KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA Kondiitripooltooted ja -tooted: biskviittaigen, võibiskviittaigen, besee, keedutaigen, suhkruna taigen Kondiitripooltoodete ja -toodete vead ja nende vältimine Küpsetusjärgne viimistlemine Säilitamise nõuded Kondiitri pooltoodete (tordipõhjad ja koogipõhjad) ja -toodete (küpsised, keeksid, rullbiskviidi valmistamine)	Interaktiivne loeng Rühmatöö Praktiline töö Iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne:			Hindamismeetod:	

testi kondiitripooltoodete liigituse ja valmistamise kohta; - valmistab antud tootegrupist toote vastavalt tehnoloogilisele kaardile; - esitab e-portfoolios teemal "Kondiitritoote tehnoloogia" töölehed kondiitripooltoodete ja -toodete valmistamise (biskviittaigen, võibiskviittaigen, liiva- ja muretaigen, piparkoogitaigen, besee ehk õhuline taigen, keedutaigen, suhkruline taigen) ja/või külmutamise kohta.	Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö
---	---

Lävend

- sooritab tulemuslikult testi kondiitripooltoodete liigituse ja valmistamise kohta; - valmistab antud tootegrupist toote vastavalt tehnoloogilisele kaardile; - esitab e-portfoolios teemal "Kondiitritoote tehnoloogia" töölehed kondiitripooltoodete ja -toodete valmistamise (biskviittaigen, võibiskviittaigen, liiva- ja muretaigen, piparkoogitaigen, besee ehk õhuline taigen, keedutaigen, suhkruline taigen) ja/või külmutamise kohta.
--

Iseseisvad tööd

Taignate võrdlus

Praktilised tööd

Kondiitri pooltoodete (tordipõhjad ja koogipõhjad) ja -toodete (küpsised, keeksid, rullbiskviidid) valmistamine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab tehnoloogilise kaardi alusel kooke	võrdleb kreeme; valmistab kooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile; kirjeldab viimistlusmaterjalide, siirupite, pumatite, glasuuride, tarretiste, puistete ja täidiste valmistamist ning kasutusvõimalusi; pakendab kooke vastavalt nõuetele; kirjeldab kondiitripooltoodete ja -toodete külmutamist ja sulatamist.	KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA Kreemid: võikreemid, munavalgekreemid, koorekreemid, jogurtkreemid, toorjuustukreemid, kohupiimakreemid, kreemid pulbriest Siirupid Tarretised Puisted Pumatid ja glasuurid Täidised Kookide liigitus ja valmistamise erinevad võimalused Värvid: vastand- ja täiendvärvid, primaar- ja sekundaarvärvid ning värvide kooskõla Kookide valmistamine Kondiitripooltoodete ja -toodete külmutamine ja sulatamine	Interaktiivne loeng Rühmatöö Praktiline töö Iseseisev töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne: sooritab testi kondiitripooltoodete liigituse ja valmistamise kohta; valmistab tootegrupist toote vastavalt tehnoloogilisele kaardile; kavandab ja valmistab tähtpäevalised koogid vastavalt juhendile.	Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö
---	---

Lävend

sooritab testi kondiitripooltoodete liigituse ja valmistamise kohta; - valmistab tootegrupist toote vastavalt tehnoloogilisele kaardile; - kavandab ja valmistab tähtpäevalised koogid vastavalt juhendile
--

Iseseisvad tööd

Tähtpäeva teemalise koogi kavandi koostamine
Praktilised tööd
Tähtpäeva teemalise koogi valmistamine

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab tehnoloogilise kaardi alusel torte	valmistab juhendi alusel kaunistusi martsipanist, šokolaadist ja suhkrumassist; valmistab tehnoloogilise kaardi alusel torte; kaunistab ja kujundab torte lähtudes kompositsiooni ja kujunduse põhinõuetest.	KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA Tortide liigitus ja valmistamise erinevad võimalused Tortide kokkupanek, viimistlus ja kaunistus Tortide kompositsiooni ja kujundus	Interaktiivne loeng Rühmatöö Praktiline töö Iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: valmistab tordi vastavalt tehnoloogilisele kaardile; sooritab testi kondiitritehnoloogiast; esitab e-portfoolios teema "Kondiitritoode tehnoloogia" vastavalt juhendile			Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö	
Lävend				
valmistab tordi vastavalt tehnoloogilisele kaardile; - sooritab testi kondiitritehnoloogiast; - esitab e-portfoolios teema "Kondiitritoode tehnoloogia" vastavalt juhendile				
Iseseisvad tööd				
Tähtpäevalise tordi kavandi koostamine				
Praktilised tööd				
Kaunistuste valmistamine martsipanist, šokolaadist ja suhkrumassist Tortide valmistamine erinevatest taigatest ja kreemidest				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui õpilane on esitanud e-portfoolios peatüki Kondiitritoode tehnoloogia, mis sisaldab praktikumides valmistatud kondiitritoode tehnoloogilisi kirjeldusi ja analüüse, sooritanud testid kondiitritoode tehnoloogiast ja toorainete õpetusest ja seadmetest, koostanud nõuetekohase tehnoloogilise - ja kalkulationskaardi, sooritanud hinnatava praktilise arvestuse järgmistes tooterühmades: küpsis, keeks, rullbiskviit, tükikook, plaadikook ja tort.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	E.Kiisman, M.Piirman Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele. Atlex, Tartu 2012 E.Randoja Kondiitritöö tehnoloogia Tallinn 1988 22/50 http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/ Kondiitritoode tehnoloogia praktilised tööd ja ülesanded 2011 Tehnoloogilised kaardid

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhikooli lõpetanud õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Kondiitri praktika	15	Pille Õlekõrs, Lea Rand, Aliide Hints
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Toiduohutus ja Valikpagaritoodete valmistamine		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd ning töötab iseseisvalt valikpagari- või kondiitritooteid tootvates ettevõtetes		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärgid ja leiab sobiva praktikakoha	koostab ettevõttesse minekuks enda praktiliste oskuste loetelu; koostab individuaalse praktikaülesande ja püstitab praktika eesmärgid, arvestades praktika juhendit.	Tunnustatud praktikaettevõtete nimekirjaga tutvustamine Praktikataotluste vajalikkus Praktikalepingu vormistamine Praktikajuhendite tutvustamine Praktikadokumentatsiooni (praktikapäevik ja hinnanguleht) täitmise nõuded Oskuste analüüs	Interaktiivne loeng, Mõttekaar	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kooli praktilistes tundides omandatud praktiliste oskuste analüüs, uute eesmärkide ja individuaalse praktikaülesande sõnastamine		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö		
Lävend				
leiab vastavalt enda püstitatud eesmärkidele sobiva ettevõtte praktiseerimiseks; koostab oskuste analüüsi; püstitab individuaalsed praktika eesmärgid ja sõnastab individuaalse praktikaülesande.				
Iseseisvad tööd				
E-Portfoolio Oskuste analüüs Praktika eesmärgid				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab valikpagari- ja kondiitritooteid ettevõttes, järgides ettevõtte töökorraldust	järgib ettevõtte sisekorraeeskirju, tööohutuse- ja hügieeninõudeid; valmistab valikpagaritooted vastavalt tehnoloogilisele kaardile;	Praktiline töö Iseseisev töö	Mitteeristav

valmistab kondiitritooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile;
 pakendab, markeerib ja ladustab tooteid, kasutades sobivaid pakkematerjale ja
 töövõtteid;
 puhastab töövahendid, seadmed ja enda töökoha vastavalt puhastusplaanile.

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
 Praktiline töö

Lävend

järgib ettevõtte sisekorraeeskirju, tööohutuse- ja hügieeninõudeid;
 - valmistab iseseisvalt kvaliteetseid valikpagaritooteid vastavalt tehnoloogilisele skeemile;
 - valmistab iseseisvalt kvaliteetseid kondiitritooteid vastavalt tehnoloogilisele skeemile;
 - pakendab, markeerib ja ladustab kulinaariatooteid;
 - osaleb puhastustöödel.

Iseseisvad tööd

Materjali kogumine praktikaaruande koostamiseks

Praktika

Tutvumine ettevõtte toodete tehnoloogiate ja seadmetega. Tutvumine ettevõtte sisekorraeeskirjade, tööohutuse- ja hügieeni nõuetega. Valikpagaritoodete valmistamine vastavalt tehnoloogilisele skeemile. Kondiitritoodete valmistamine vastavalt tehnoloogilisele skeemile. Osalemine toodete pakendamise, markeerimise ja ladustamise etappides. Ettevõttes kasutatavate puhastusainete ja töövahenditega puhastamine vastavalt puhastusplaanile.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
koostab praktikaaruande ja esitluse ning osaleb praktika kaitsmisel	koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist, viidates kasutatud allikatele; esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks IT-lahendusi kasutades.	Loeng Materjali kogumine ja süstematiseerimine	Mitteeristav
<p>Hindamisülesanne: Praktikaaruande ja esitluse koostamine</p>		<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ettekanne/esitlus</p>	
Lävend			
<p>esitab praktika dokumentatsiooni vastavalt kehtestatud juhendile; - esitab nõuetele vastava praktikaaruande; - koostab esitluse ja vastava kaitsekõne</p>			
Iseseisvad tööd			
E-Portfoolio: Praktikaaruanne. Esitlus			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui õpilane on täitnud praktika eesmärgid, koostanud ja kaitsnud praktikaaruande
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Tehnoloogilised kaardid Ohutusjuhendid Sisekorraeeskirjad www.cvkeskus.ee Ettevõtete kodulehed Haapsalu KHK kirjalike tööde vormistamise juhend

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppijad		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toiduainetöötuse valdkonna alused	2	Enna Kallasvee, Pille Õlekõrs, Lea Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib enda tööalast arengut toiduainetöötuse valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes enda kui õpilase vajadustest ja eesmärkidest	leiab õppetöös vajaliku informatsiooni kasutades kooli infosüsteemi; tutvub kutseõppeasutuse õppekeskkonna erinevate teenindusüksustega; nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele	Õpikeskkond Õpperühmaga ja kooliga tutvumine Kooli infosüsteem Õpilase õigused ja kohustused Õpilast puudutav dokumentatsioon	Rühmatöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Koostada paaristööna infokiri teemal „Info esmakursuslasele“, lähtudes õppetööd reguleerivatest dokumentidest ning infosüsteemist.		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö		
Lävend				
Leiab õppetöös vajaliku informatsiooni kasutades kooli infosüsteem				
Iseseisvad tööd				
Koostab juhendi alusel nutiülesande õpilast puudutava dokumentatsiooni põhjal				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab pagari ja kondiitri eriala kutsestandardist lähtuvalt õpingutele	kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate	Kutsestandard Pagar- ja kondiitri kutsestandard	Õppekäik Loeng	Mitteeristav

seatud eesmärkidest	ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale; toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eeskriitikat, lähtudes kondiitri kutsestandardist; analüüsib elukestva õppe vajadust lähtuvalt tööalase karjääri planeerimisest.	Kutsealased infokanalid Õppekava sisu ja ülesehitus	Rühmatöö Infootsing ja töötlemine Eesmärgistamine ja eneseanalüüs Iseseisev töö Esitus
Hindamisülesanne: Koostada essee teemal „Mina kui pagar“, võttes aluseks vastava kutsestandardi		Hindamismeetod: Iseseisev töö Arutus Essee	
Lävend			
Esitab juhendile vastava essee			
Iseseisvad tööd			
Essee teemal „Mina kui pagar“, võttes aluseks kutsestandardi Kirjalik aruanne õppekäigust			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel	seloomustab 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 ning diabeedi all kannatavate inimeste toidu valikute võimalusi etteantud tootesortimendi põhjal.	Toitained Tervislik toitumine Toidutalumatuse Seedesüsteem Toitainete imendumine, lagundamine ja tähtsused organismis Toitumisharjumused ja nende kujunemine Toiduainete kalorsus ja energeetilised väärtused Toitumisega seotud päriliku eelsoodumusega haigused Eritoitumine Toit ja treening Lisandid ja lisaained Mahetoit	Arutelu Paaris- ja rühmatöö Videod Töölehed Probleemõpe E-õpe Ideekaart	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kirjalik töö organismi ainevahetus ning toitumisega seotud haigustest; Tervisliku toitumise teemast juhendi alusel kokkuvõtte tegemine, viidates kasutatud allikatele, järgides autoriõiguse kaitse nõudeid ja vastates asjakohastele küsimustele		Hindamismeetod: Iseseisev töö		
Lävend				
Esitab juhendile vastavad kirjalikud tööd				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui hindamisülesanded on sooritatud ja iseseisvad tööd esitatud.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Kooli koduleht http://www.hkhk.ee/ Kooli õppekorralduseeskiri Leivaliidu koduleht http://www.leivaliit.ee/ Kutsekoda (www.kutsekoda.ee) Kooli õppekava

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

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Toiduohutus	2	Kaire Raba
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toiduohutuse järgimise tähtsust toidu käitlemise		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toiduainetööstuses	kirjeldab hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ning olulisust toiduohutuse tagamisel; nimetab toidu käitlemise nõudeid, lähtudes toiduhügieeni puudutavatest õigusaktidest ja toiduainetööstuse eripärast; nimetab toidu saastumise põhjuseid ja neist tulenevaid tagajärgi.	TOIDUHÜGIEEN Isiklik hügieen Nõuded tootmisettevõttele, ruumidele ja sisseseadele Mikroorganismid, kahjurid Toiduseadus, sellest tulenevad toiduainete käitlemise nõuded Toidukaupade pakendid ja märgistus Märgistusele esitatavad nõuded Toiduainete ja valmistoodangu hoiustamisnõuded ja realiseerimisajad Toidu saastumise põhjused	Interaktiivne loeng ja arutelu Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Test: toiduhügieeni järgimise kohta Riskianalüüsi koostamine juhendi alusel		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö		
Lävend				
Sooritab testi positiivsele tulemusele Koostab riskianalüüsi juhendi alusel				
Iseseisvad tööd				
Riskianalüüsi koostamine juhendi alusel				

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

mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis	leiab puhastusainete ohutuskaartidelt vajalikku infot nende kasutamise ja ohutu käitlemise kohta; valib sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained koostisosade ja omaduste põhjal teatud mustuse liigi eemaldamiseks; kirjeldab toiduainetööstusettevõttes kasutatavaid pesemis- ja desinfitseerimismeetodeid; koostab juhendi alusel etteantud tootmisruumi puhastusplaani.	PUHASTUSÕPETUS Puhastustööd Mustus, liigid Mustuse eemaldamise viisid toidutööstuses Koristustarvikud, värvikoodid Koristusseedmed Puhastusained, vesi Desinfitseerimisained, lahuste valmistamine Pesemis- ja desinfitseerimismeetodid Ohutusnõuded koristustöödel Puhastusainete ohutuskaart Puhastusplaani olemus Puhtusastmed Arvutusülesannete lahendamine Kahjurid toiduainetööstuses Kahjuritõrje	Interaktiivne loeng ja arutelu Iseseisev töö Praktiline töö	Mitteeristav
---	--	--	---	--------------

Hindamisülesanne:

Tootmisruumi puhastusplaani koostamine juhendi alusel
Pesemis- ja desinfitseerimisainete valimine konkreetse mustuse liigi eemaldamiseks

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Praktiline töö

Lävend

Koostab puhastusplaani etteantud juhendi alusel
Valib õige pesemis- ja desinfitseerimisaine konkreetse mustuse liigi eemaldamiseks

Iseseisvad tööd

Tootmisruumi puhastusplaani koostamine juhendi alusel

Praktilised tööd

Pesemis- ja desinfitseerimisainete valimine konkreetse mustuse liigi eemaldamiseks

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust	selgitab ettevõtte enesekontrollkohustust ja selle rakendamise vajalikkust toiduseaduse alusel; nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitilised punktid ja kontrollpunktid.	KVALITEEDIÕPETUSE ALUSED Enesekontroll Enesekontrollisüsteemi loomine HACCP põhimõtted Vajalikkus Rakendamine Tehnoloogilise skeemi ülesehitus Kriitilised kontrollpunktid Toidutoorme käitlemisest tulenevad ohud ja nende vältimine	Interaktiivne loeng ja arutelu, Iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kriitiliste kontrollpunktide määramine tehnoloogilisel skeemil juhendi alusel ning enesekontrolliplaani koostamine		Hindamismeetod: Iseseisev töö Arutlus		

Lävend
Määrab juhendi alusel kriitilised kontrollpunktid ning koostab enesekontrolliplaani
Iseseisvad tööd
Kriitiliste kontrollpunktide määramine tehnoloogilisel skeemil juhendi alusel ning enesekontrolliplaani koostamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui praktilised tööd ja hindamisülesanded on sooritatud ja iseseisvad tööd esitatud
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	http://www.riigiteataja.ee/ Puhastusainete ohutuskaardid Roasto, M, Tamme, T, Juhkam, K. Toiduhügieen ja ohutus. Tartu: Eesti Põllumajandusülikool, 2004 Roasto, M., Breivel, M., Dreimann, P. Toiduainetööstuse tootmishügieen. Tartu, 2011 Pärn, J. HACCP - käsiraamat toidukäitlejale. Tallinn, 1998 www.vet.agri.ee

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhikooli lõpetanud õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Valikpagaritoodete valmistamine	5	Elo Jürise, Pille Õlekõrs, Lea Rand, Aliide Hints
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul pagaritoodete valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendi alusel valikpagaritooted töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendi alusel kihistatud pärmitaignast tooteid kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest	kirjeldab kihistamisprotsessi; valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel kihistatud pärmitaignast tooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid ning järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid	VALIKPAGARITOODETE TEHNOLOOGIA Kihistatud pärmitaignast toodete iseloomustus Tehnoloogiliste protsesside kirjeldus Taigna valmistamine Taigna kihistamine Taigna vormimine Toodete kergitamine Toodete küpsetuseelne viimistlemine Toodete küpsetamine Toodete jahutamine Toodete küpsetusjärgne viimistlemine Toodete pakendamine VALIKPAGARITOODETE VALMISTAMINE kihilised väikesaiad, kihilised pirukad, punutised	Interaktiivne loeng Ideekaart Praktiline töö Iseseisev töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Tehnoloogilise juhendi alusel kihistatud pärmitaignast toote valmistamine

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Praktiline töö

Lävend

Valmistab nõuetele vastava kihistatud pärmitaignast toote

Iseseisvad tööd

Ideekaardi koostamine erinevate pagaritoodete viimistlusmaterjalide ja viimistlusviiside kohta; Õpimapp, mis sisaldab teooria- ja praktikatundides antavaid ülesandeid, retsepte, toote kirjeldusi, tehnoloogilisi skeeme, ideekaarti, illustreerivat materjali

Praktilised tööd
Kihiliste väikesaiade, -pirukate ja punutiste valmistamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendi alusel pärmilehttaignast pooltooteid ja tooteid	kirjeldab pärmilehttaigna kihistamist ja erinevaid vormimisvõimalusi; valmistab juhendi alusel pärmilehttaignast tooteid valides sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid; määratleb organoleptiliselt valmistoodete vastavust nõuetele; kirjeldab pärmilehttaigna külmutusprotsessi ja tekkinud vigu; külmutab pärmilehttaignat ja vormitud tooteid kasutades külmutusseadmeid ning pakendeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile	VALIKPAGARITOODETE TEHNOLOOGIA Pärmilehttaigna valmistamine: taigna iseloomustus, tehnoloogilise protsessi kirjeldus, valmistamisviisid Pärmilehttaignast toodete vormimine: kihistamine, tükeldamine. Pärmilehttaignast toodete küpsetamine. Viimistlemine enne ja pärast küpsetamist Täidise valmistamine VALIKPAGARITOODETE VALMISTAMINE Väikesaiad (croissant, viini sai); pirukad (juustusarv, lehe-viineri pirukas); punutised (kringlid/stritslid/pärjad); struudlid. Pärmilehttaignast pooltoodete külmutamine Külmutatud toodete küpsetamine Valikpagaritoodete pakendamine Toodete pakendamise pakkematerjalid ja markeering Toidu säilitamise nõuded: hoiutingimused, temperatuur, realiseerimisaeg	Loeng Rühmatöö Praktiline töö Iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Tehnoloogilise juhendi alusel pärmileht-taignast toote (croissant) valmistamine ja pooltoote külmutamine			Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö	
Lävend				
Valmistab nõuetele vastava pärmi-lehttaignast toote; Külmutab juhendi alusel pooltoote kasutades õigeid seadmeid				
Iseseisvad tööd				
Tutvumine etteantud materjalidega ja enesekontrolli testi sooritamise teemal "Pärmilehttaigna kihistamine ja erinevad vormimisvõimalused"; Õpimapp, mis sisaldab teooria- ja praktikatundides antavaid ülesandeid, retsepte, toote kirjeldusi, tehnoloogilisi skeeme, ideekaarti, illustreerivat materjali; Mõistekaart erinevatest pakenditest ja kasutusvõimalustest.				
Praktilised tööd				
Pärmilehttaignast väikesaiad (croissantid, Viini saiad), pirukad, küpsised, punutised, struudlid				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendi alusel lehttaignast pooltooteid ja tooteid	kirjeldab lehttaigna kihistamist ja erinevaid vormimisvõimalusi;	VALIKPAGARITOODETE TEHNOLOOGIA Lehttaigna valmistamine: taigna iseloomustus, tehnoloogilise protsessi kirjeldus, valmistamise viisid. Lehttaignast toodete küpsetamine.	Loeng, Rühmatöö, Praktiline töö, Stendiettekanne,	Mitteeristav

valmistab juhendi alusel lehttaignast tooteid valides sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid; määratleb organoleptiliselt valmistoodetevastavust nõuetele.	Küpsetamist mõjutavad tegurid: temperatuur, küpsetusaeg, taigna vigade parandamine küpsetusrežiimid, niiskuse mõju toodetele, küpsetamise vead, toote mahu suurenemine ja kooriku ning toote sisu moodustumine ning toote valmiduse määramine ja kvaliteedi vead. Küpsemis- ja jahtumiskadu. VALIKPAGARITOODETE VALMISTAMINE Lehttaignast pirukad, küpsised, koogipõhjad	Iseseisev töö
Hindamisülesanne: Rühmatöö: stendiettekanne leht-taignast toodete vormimisel ja küpsetamisel esinevate vigade ja nende tekkepõhjust kohta		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö
Lävend		
Osaleb aktiivselt rühmatöös, esitlemisel vastab küsimustele ja kaitseb oma seisukohti lähtudes teooriast		
Iseseisvad tööd		
Õpimapp, mis sisaldab teooria- ja praktikatundides antavaid ülesandeid, retsepte, toote kirjeldusi, tehnoloogilisi skeeme, ideekaarti, illustreerivat materjali; Koostada erinevate toodete (kihistatud pärmitaignast toode, pärmilehttaignast toode, lehttaignast toode) küpsetustemperatuuride, -režiimide ja -aegade võrdlus tabel ning tuua välja põhjused (analüüs).		
Praktilised tööd		
Lehttaignast pooltooted, pirukad ja küpsised		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendi alusel liiva-/muretaignast pooltooteid ja tooteid	kirjeldab liiva- ja muretaigna valmistamist, toodete vormimist ja küpsetamist; valmistab juhendi alusel liiva- ja muretaignast pooltooteid ja tooteid, valides sobivad seadmed ja töövahendid ning järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid; määratleb organoleptiliselt liiva-, muretaignast toodete vastavust kvaliteedinõuetele ja kirjeldab küpsetamisel esinevaid vigu ning nende tekkepõhjusteid.	VALIKPAGARITOODETE TEHNOLOOGIA Liiva- ja muretaigna valmistamine: taigna iseloomustus, tehnoloogilise protsessi kirjeldus, valmissegust taigen, pärmimuretaigen, valmistamise viisid, küpsetuseelne viimistlemine, küpsetamine Toodete jahutamine: temperatuur, aeg, tingimused Küpsetusjärgne viimistlemine Toodete pakendamise pakkematerjalid ja markeering Toidu säilitamise nõuded: hoiutingimused, temperatuur, realiseerimisaeg VALIKPAGARITOODETE VALMISTAMINE Liiva- ja muretaignast pooltooted, -pirukad, küpsised, koogid, präänikud, piparkoogid	Interaktiivne loeng Rühmatöö Praktiline töö Iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Liiva- ja muretainast küpsiste valmistamine vastavalt tehnoloogiliste kaartidele; Õpimapp			Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö	
Lävend				
Valmistab nõuetele vastavad liiva- ja/või muretaignast küpsised; Esitab juhendile vastava õpimapi				

Iseseisvad tööd
Valmistootede analüüs: liiva-, muretaignast pooltoodete ja toodete valmistamisel esinevatest vigadest ning tekkepõhjustest; Õpimapp, mis sisaldab teooria- ja praktika tundides antavaid ülesandeid, retsepte, toote kirjeldusi, tehnoloogilisi skeeme, ideekaarti, illustreerivat materjali.
Praktilised tööd
Liiva- ja muretainast pooltoodete ja toodete valmistamine vastavalt tehnoloogiliste kaartidele, prääniku- ja/või piparkoogitaignast toodete valmistamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on praktikumides osalemine. Moodul loetakse arvestatuks kui arvestuslikud praktilised tööd (kihistatud pärmitaignast ja pärmileht-taignast toote valmistamine ja pooltoote (croissant) külmutamine; liiva- ja muretaignast küpsiste valmistamine) ja hindamisülesanded (rühmatöö: stendietekanne leht-taignast toodete vormimisel ja küpsetamisel esinevate vigade ja nende tekkepõhjust kohta) on sooritatud ning iseseisvad tööd (ideekaart viimistlusmaterjalide ja viimistlusviiside kohta; enesekontrollitised; mõistekaart erinevatest pakenditest ja kasutusvõimalustest; küpsetustemperatuuride, -režiimide ja -aegade võrdlus tabel; valmistootede analüüs; õpimapp) esitatud.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman, 2005, "Küpsetuskunst" Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex Sille Põldmaa "Agar pagar" (raamat, elektrooniline raamat, videomaterjal) Pagariõppe põhikursuse õppematerjal www.innove.ee Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppijad		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	Valdo Nõlvak, Eneli Uiibo
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		
Teemad ja alateemad	<p>KARJÄÄRI PLANEERIMINE Eneli Uiibo Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel. Õppimisvõimaluste ja töömaailma tundmine ning selle tähtsus karjääriplaneerimisel. Planeerimine ja otsustamine Isikliku karjääriplaani koostamine: lühi- ja pikaajaline MAJANDUSÕPETUS Ülle Moks Majanduslikud valikud piiratud ressursside tingimustes. Tulude ja kulude planeerimine ning eelarve koostamine. Turu roll majanduse toimimises. Maksusüsteemi olemus ja maksud, tuludeklaratsiooni koostamine. Säästmine, investeerimine ja laenamine. Riikliku infosüsteemi e-riik kasutamine ETTEVÕTLUSE ALUSED Ülle Moks Ettevõtliku inimese portree. Väliskeskond ja selle mõju ettevõtte tegevusele. Kultuuridevaheliste erinevuste mõju majandustegevusele. Vastutustundliku ettevõtluse põhimõte. Äriidee ja selle ellu viimine TÖÖKESKKOND Urmas Käär Töövõime säilitamise olulisus Töökeskkonnaalase töö korraldus. Tööandja ja töötaja õigused ja kohustused. Riskianalüüs vastaval eriala näitel Töökeskkonna füüsilised, keemilised, bioloogilised, füsioloogilised ja psühhosotsiaalsed ohutegurid vastava eriala näitel Meetmed ohutegurite mõju vähendamiseks Töökeskkonnaalane teave. Erinevad töökeskkonnaalase teabe allikad Tööõnnetused . Õigused ja kohustused seoses tööõnnetusega. Tuleohutus .Tulekahju ennetamine. Tegutsemine tulekahju puhkemisel Riiklik töötervishoiu ja tööohutuse strateegia. Töökeskkonna ohutuse ja töötervishoiu alane seadusandlus. Tervisekontroll, töötervishoiu- ja töökeskkonnaalased teabematerjalid. Riskianalüüs, tööõnnetus, käitumine tööõnnetuse korral TÖÖSEADUSANDLUS Ülle Mustkivi Lepingulised suhted töö tegemisel. Töölepingu pooled, nende kohustused ja õigused, töökorraldus, töö ja puhkeaeg, puhkuste liigid. Töö tasustamine ja sotsiaalsed tagatised ASJAAJAMINE Valdo Nõlvak Asjaajamise, dokumendi ja dokumendihalduse mõiste; asjaajamise õiguslik keskkond; dokumentide loomine, dokumentide säilitamine, säilitustähtaeg, dokumentide säilitamine Isiklikud dokumendid, isikut tõendavad dokumendid, kuuluvust tõendavad dokumendid, tunnistused, lepingud ning nende säilitamine. Kalendrid ja kodulehed SUHTLEMISOSKUSED Eneli Uiibo Suhtlemine. Suhtlemisvajadused ja –ülesanded. Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine. Suulise esitluse läbiviimine grupile. Ametlik ja mitteametlik suhtlemine. Telefonisuhtlus. Internetisuhtlus ja suhtlusvõrgustikud. Kirjalik suhtlemine. Erinevad suhtlemissituatsioonid. Suhtlemine erinevate kulutuuride esindajatega,</p>		

kultuuridevahelised erinevused ja nende arvestamine suhtlemissituatsioonides. Suhtlemisbarjäär ja selle ületamise võimalused. Isikutaju eripära ja seda mõjutavad tegurid. Tõepärane enesehinnang suhtlemisostkuste kohta
 Käitumine suhtlemissituatsioonides .Töölase käitumise etikett. Positiivse mulje loomine. Käitumisviisid. Kehtestav käitumine. Konfliktid ja veaolukorrad ning nende tekkepõhjused. Toimetulek konfliktidega. Meeskonnatöö põhimõtted. Meeskonda kuulumise positiivsed ja negatiivsed küljed. Loovus ja isiklik areng meeskonnas
 KLIENDITEENINDUS integreeritud moodulise 2 ja 3
 Kliendikeskse teeninduse põhimõtted. Teenindussituatsioonid ja nende lahendamine

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis.	Analüüsib juhendamisel oma isiksust ja kirjeldab oma tugevaid ja nõrku külgi. Seostab kutse-, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega. Leiab iseseisvalt informatsiooni tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta. Leiab iseseisvalt informatsiooni praktika- ja töökohtade kohta. Koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente (CV, sh võõrkeelse, motivatsioonikirja, sooviavalduse), lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast. Valmistab ette ja osaleb näidistööintervjuul. Koostab juhendamisel oma lühi- ja pikaajalise karjääri plaani.	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist.	Kirjeldab oma majanduslikke vajadusi, lähtudes ressursside piiratusest. Selgitab nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust. Koostab juhendi alusel elektrooniliselt oma leibkonna ühe kuu eelarve. Loetleb Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse. Täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni. Leiab iseseisvalt informatsiooni peamiste pangateenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta. Kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riigiportaali eesti.ee.	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas.	Kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis oma õpitavas valdkonnas. Võrdleb iseseisvalt oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötaja ja ettevõtjana, lähtudes ettevõtluskeskkonnast. Kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid. Selgitab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda. Kirjeldab meeskonnatööna kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele. Kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab juhendi alusel	Mitteeristav

meeskonnatööna elektrooniliselt lihtsustatud äriplaani.

Lävend

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel.	<p>Loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate peamisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel.</p> <p>Tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldisi füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ning meetmeid nende vähendamiseks.</p> <p>Tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt õigusaktides sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega.</p> <p>Kirjeldab tulekahju ennetamise võimalusi ja oma tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas.</p> <p>Leiab juhtumi näitel iseseisvalt eri allikatest, sh elektrooniliselt töötervishoiu ja tööohutuse alast informatsiooni.</p> <p>Leiab iseseisvalt töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööaja korralduse ja puhkuse kohta.</p> <p>Nimetab töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu peamisi erinevusi ja kirjeldab töölepinguseadusest tulenevaid töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust.</p> <p>Arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netotöötasu ning ajutise töövõimetuse hüvitist.</p> <p>Koostab ja vormistab juhendi alusel iseseisvalt elektrooniliselt algatus- ja vastuskirja ning e-kirja, sh allkirjastab digitaalselt.</p> <p>Kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega.</p>	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil.	<p>Kasutab situatsiooniga sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist nii õppe- kui võõrkeeles.</p> <p>Kasutab eri suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava.</p> <p>Järgib üldtunnustatud käitumistavasid.</p> <p>Selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel.</p>	Mitteeristav
Lävend		

Õppemeetod	Analüüs, arutelu, õppekäik, infootsing, rollimängud, lühiloeng, praktilised harjutused, kohtumine, rollimäng, situatsioonülesannete lahendamine, meeskonnatöö, õpimapp, videotreening
------------	---

Hindamisülesanne	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>Õpiväljundid hinnatakse erinevate hindamisülesannetega, mis hõlmavad mitut hindamiskriteeriumi.</p> <p>Hindamisülesanne</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Õpimapp. Õpilane esitab õpimapi, mis sisaldab järgmisi kirjaliku juhendi alusel koostatud töid (elektroonilises keskkonnas Google Drive või Moodle). Mitteeristav hinne“ arvestatud“ või „mitte arvestatud“ kujuneb juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel 2. Näidisintervjuul osalemine <p>Õpilane osaleb näidisintervjuul, milleks valmistub kirjaliku juhendi alusel. Mitteeristav hinne“ arvestatud“ või „mitte arvestatud“ kujuneb juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Meeskonnatööna lihtsustatud äriplaani koostamine <p>Meeskond koostab esitluse kirjaliku juhendi alusel. Mitteeristav hinne“ arvestatud“ või „mitte arvestatud“ kujuneb juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel</p>
Hindamismeetod	<p>Iseseisev töö</p> <p>Õpimapp/portfoolio</p> <p>Probleemsituatsiooni lahendamine</p> <p>Juhtumi analüüs</p>
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Mooduli hinne on arvestatud, kui õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid 1-5 lävendi tasemel	
Iseseisev töö	<p>Monitoorib karjääriinfot: koostab kirjaliku ülevaate karjääriteenustest enda maakonnas</p> <p>Koostab juhendi alusel CV, motivatsioonikiri, sooviavalduse.</p> <p>Koostab isikliku tegevuskava oma karjääriplaanide teostamiseks pidades silmas nii pikema- kui lühemaajalisi eesmärke</p> <p>Analüüsib etteantud andmete põhjal erinevaid võimlusi varade finantseerimiseks,</p> <p>Koostab meeskonnatööna oma tegevusvaldkonna makrokeskkonna analüüsi</p> <p>Kirjutab kokkuvõtte vastutustundliku ettevõtluse põhimõtetest</p> <p>Koostab meeskonnatööna juhendi alusel äriplaani ja äriplaani esitluse</p> <p>koostab meeskonnatööna kokkuvõtte võimalustest vähendada ohutegurite mõju töökeskkonnas vastava eriala näitel</p> <p>Vormistab etteantud juhendi abil töölepingu.</p> <p>Digitaalselt allkirjastatud algatus- ja vastuskirja koostamine ja vormistamine vastavalt juhendile ning edastamise e-kirjaga</p> <p>Lahendab juhendi alusel tavapärase teenindussituatsiooni iseseisvalt</p>
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hinne on arvestatud, kui õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid 1-5 lävendi tasemel.</p> <p>Mitteeristav hindamine</p> <p>Õpiväljundid hinnatakse erinevate hindamisülesannetega, mis hõlmavad mitut hindamiskriteeriumi.</p> <p>Hindamisülesanne</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Õpimapp. Õpilane esitab õpimapi, mis sisaldab järgmisi kirjaliku juhendi alusel koostatud töid (elektroonilises keskkonnas Google Drive või Moodle). Mitteeristav hinne“ arvestatud“ või „mitte arvestatud“ kujuneb juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel 2. Näidisintervjuul osalemine <p>Õpilane osaleb näidisintervjuul, milleks valmistub kirjaliku juhendi alusel. Mitteeristav hinne“ arvestatud“ või „mitte arvestatud“ kujuneb juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Meeskonnatööna äriplaani koostamine <p>Meeskond koostab esitluse kirjaliku juhendi alusel. Mitteeristav hinne“ arvestatud“ või „mitte arvestatud“ kujuneb juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel</p>
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Tervis ja karjäär : inimese tervis – eriala valiku ja tööalase karjääri mõjutaja [Võrguteavik] / [koostanud: Annika Küüdorf, Eda Merisalu, Mare Lehtsalu] Ilmunud</p> <p>Tallinn : Elukestva Õppe Arendamise Sihtasutus Innove, 2008</p>

Vaatame koos tulevikku : gruppide kogumik põhikooli ja gümnaasiumi kutseuunitajatele, aineõpetajatele, klassijuhatajatele ja karjäärinõustajatele / [koostajad Imbi Kuusik ... jt.] [Tallinn] : Sihtasutus Eesti Kutsehariduse Reform, 2003 ([Tabasalu] : Serica Disain) 74, [6] lk. : ill. ; 30 cm

Karjääriõppe sidumine praktikaga soovituslikud abimaterjalid / [Võrguteavik] : SA Innove karjääriteenuste arenduskeskus, Haridus- ja Teadusministeerium ; koostaja: Terje Paes

Internetileheküljed: www.eures.ee, www.rmp.ee, <http://europa.eu/youth>, www.ti.ee, www.rajaleidja.ee, www.mitteformaalne.ee

Ettevõtluse alused SA Innove, Haridus- ja Teadusministeerium ; koostajad: Tiia Randmaa, Ester Raiend, Riina Rohelaan, Aive Kupp, Jane Mägi 2007

Ideest eduka ettevõtte SA Innove, Haridus- ja Teadusministeerium ; koostajad: Rein Sirkel, Kaire Uiboleht, Juhan Teder, Monika Nikitina-Kalamäe 2008

Füüsilisest isikust ettevõtja käsiraamat Kirjastus Ilo; Olavi Kärsna 2008

Internetileheküljed www.minuraha.ee, www.eas.ee, www.emta.ee

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

Sihtrühm	põhikooli lõpetanud õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Loovus	3	Marju Heldema, Jana Koel, Liisi Karydi
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane väärtustab õpitavat eriala ja tõstab läbi loovuse enesehinnangut, eneseanalüüsi võimet ja elukvaliteeti		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
omab esmaseid teadmisi loomeprotsessist	sõnastab tootedisaini mõiste tähenduse	Tootedisaini teke ja ajalugu	Rühmatöö, Iseseisev töö, loeng	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rahvusliku pagari- või kondiitritoote kavandamine			Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö	
Lävend				
esitab rahvusliku pagari/ kondiitritoote toote kavandi				
Iseseisvad tööd				
Rahvusliku pagari- või kondiitritoote kavandamine				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
omab teadmisi värvimaailma põhitõdest	nimetab ja eristab kromaatilisi ja akromaatilisi värve; kasutab värve toote kujundamisel.	Kromaatilised ja akromaatilised värvid Värvipsühholoogia	Loeng Näitlikustamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: esitab värvusõpetuse arvestuslikud tööd			Hindamismeetod: Iseseisev töö	

Lävend
esitab värvusõpetuse arvestuslikud tööd
Iseseisvad tööd
Värvusõpetuse tööd

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kujundab oma elukeskkonda (ruumikujundus)	teab ruumikujunduse põhitõdesid; koostab kujundusplaani	Oma kohviku kujundamine või olemasoleva kohviku/ pagariäri ümberkujundamine	Loeng Näitlikustamine Analüüs ja arutelu	Mitteeristav

Hindamisülesanne: esitab iseseisva töö „Kohviku kujundamine“	Hindamismeetod: Iseseisev töö
--	---

Lävend
esitab iseseisva töö „Kohviku kujundamine“
Iseseisvad tööd
esitab iseseisva töö „Kohviku kujundamine“

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks, kui õpilane esitab etteantud ülesannetest koosneva õpimapi ja esitab iseseisva töö „Kohviku kujundamine“
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Tammert, M. Värvõpetus teorias, Tallinna Tehnikakõrgkool, 2002 Starmer, A. Värviseemide piibel, Sinisukk 2006 Hansen, A. Ornamendi kujundamise alustest, Kunst, 1965 Adamson, J. Adamson, A. Kunstiõpik gümnaasiumile, Argo, 2002

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhikooli lõpetanud õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Äriplaani koostamine	10	Ülle Moks, Pille Nool, Cynne Põldäär
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab baasteadmised ettevõtlusega alustamiseks koostades Töötukassa või EASi nõuetele vastava äriplaani		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ettevõtluse olemust ja riske reaalses ärikeskkonnas	teab ootusi, probleeme ja riske ettevõtluses; genereerib ja hindab äriideed; teostab ettevõtte ärikeskkonna analüüsi.	Ettevõtluse olemus, tähtsus Äriplaani olemus ja struktuur Äriidee leidmine, analüüs ja hindamine Ettevõtte rajamiseks vajalikud sammud (sh litsentsid ja tegevusload) Ettevõtjale olulised infokanalid ja tugistruktuurid Ärikeskkonna analüüs: mikro- ja makrokeskkond, SWOT-analüüs, riskianalüüs, andmete hankimine analüüsiks	Interaktiivne loeng, Rühmatöö, ajurünnak, Äriplaani vorm	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Ärikeskkonna analüüsi koostamine juhendi alusel		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö		
Lävend				
koostab ärikeskkonna analüüsi vastavalt juhendile				
Iseseisvad tööd				
Ärikeskkonna analüüsi koostamine reaalse äriidee põhjal				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kavandab ettevõtte tegevuse	määratleb ettevõtte missiooni, visiooni,	Ettevõtte missioon, visioon, eesmärgid Toote/teenuse arendamine, tootmis-/teenindusprotsess Tegevuskava koostamine	Interaktiivne loeng, Rühmatöö, Töölehed (äriplaani vorm)	Mitteeristav

	eesmärgid; kavandab ettevõtte tootmis-/teenindusprotsessi	Ettevõtte juhtimine sh personali planeerimine		
Hindamisülesanne: Tootmisprotsessi kirjeldus			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				
esitab nõuetele vastava tootmisprotsessi kirjelduse				
Iseseisvad tööd				
Tootmis- või teenindusprotsessi kirjeldus: ettevõtte juhtimine koostamine eelnevalt püstitatud realistliku äriidee põhjal, loodava ettevõtte tegevuskava koostamine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab turundusplaani	hindab turupotentsiaali ja kavandab ettevõtte turundustegevuse	Turu analüüs: turupotentsiaali hinnang, sihtturud ja sihtrühmad, konkurents Turundusplaani koostamine	Interaktiivne loeng, Rühmatöö, Töölehed (äriplaani vorm)	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Turundusplaani koostamine juhendi alusel			Hindamismeetod: Rühmatöö Tööleht	
Lävend				
esitab nõuetele vastava turundusplaani				
Iseseisvad tööd				
Turundusplaani osa äriplaanis				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
prognoosib ettevõtte finantstegevuse	koostab reaalsest äriideest lähtuvad finantsprognoosid, mõistab raamatupidamisarvestuse tähtsust, ja korraldab ettevõtte raamatupidamise	Stardikapitali vajadus ja allikad. Finantsprognoosid: bilanss, kasumiaruanne ja kassavoogude prognoos Omahinna kujunemine Tasuvuspunkti arvutus Raamatupidamise korraldus ettevõttes	Interaktiivne loeng, Töölehed (äriplaani vormi finantsprognooside osad)	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Finantsprognoside ja hinnakujunduse osa äriplaanis	Hindamismeetod: Iseseisev töö
Lävend	
Koostab finantsprognoside ja hinnakujunduse osa äriplaanis	
Iseseisvad tööd	
Finantsprognoside ja hinnakujunduse osa koostamine äriplaanis	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui õpilasel on valminud ja kaitstud äriplaani. Äriplaani võib koostada rühmatööna.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	http://www.eesti.ee/ http://www.eas.ee/ http://www.tootukassa.ee/ http://www.looveesti.ee/ http://palk.crew.ee/ http://www.rmp.ee/ http://www.stat.ee/

Haapsalu Kutsehariduskeskus

4. taseme kutseõppe õppekava „Kondiiter“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppijad		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Teenuste disain ja turundus	4	Enna Kallasvee, Ingrid Kera
Nõuded mooduli alustamiseks	nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija korraldab teenuste disaini protsessi kasutades erinevaid teenuste disaini meetodeid ja süsteemse turundustegevuste kava ettevõtte eesmärkide saavutamiseks lähtudes külastajate huvidest ning rakendab turundus- ja müügi tegevuses sobilikke meetodeid, lähtudes äri- ja kutse-eeetika nõuetest ning kehtivatest õigusaktidest		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
analüüsib lähtuvalt äriideest ettevõtte ja sihtkoha teenuseid ja potentsiaalseid sihtturgusid	Tõlgendab informatsiooni lähtuvalt trendidest, nõudlusest, pakkumisest, konkurentsi situatsioonist. Analüüsib sihtkoha ja ettevõtte makro- ja mikrokeskkonda, sealhulgas analüüsib konkurente ja arvestab tootearendust mõjutavate teguritega; analüüsib sihtturgude spetsiifilisi regulatiivseid ja kultuurilisi eripärasid ja kohandab tooted ja teenused sihtturgudele.	Teenuste disain 2 EKAP Elamusmajandus ja elamustoode. Turismitoote keskkond. Riiklik Turismiarenduskava. Turismistatistika. Sihtkohatoode	Videoloeng. Arutelu. Iseseisev töö Sihtkoha, ettevõtte ja toote analüüs juhendi alusel.	Mitteeristav
Hindamismeetod: Iseseisev töö Juhtumi analüüs				
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab meeskonnatöö ja teenuste disaini protsessi kasutades erinevaid	Töötab välja toote või teenuse prototüübi ja analüüsib teostatavust ning tasuvust,	Sihtrühmapõhine teenuste disain. Strateegiline disain. Teenuste disaini protsess. Koostöö väestamine. Pakettimine ja programmimine.	Loeng, mõistekaart, diskussioon väikeses	Mitteeristav

teenuste disaini meetodeid	<p>lähtudes valitud kliendiprofillist.</p> <p>Koostab teenuste disaini protsessi meeskonnatöö mudeli.</p> <p>Töötab välja koostöölepingu potentsiaalsete partneritega.</p> <p>Arvestab paketi seotud kulusid ja arvutab müügihinna, lähtudes koostöölepingu tingimustest.</p>		rühmas. Arutlev analüüs	
Hindamisülesanne: Teenuse või toote prototüüp ja selle analüüs. Teenuste disaini protsessi mudel. Koostööleping, Kalkulatsioon		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Arutlus		
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab tellimuste teeninduse, haldamise, organiseerimise, aruandluse ja analüüsi	<p>Koostab teenuste klienditeekonna mudeli; vormistab ja arhiveerib nõuetekohaselt pakutava toote ja teenusega seotud tellimuste-, müügi- ja arveldusdokumendid.</p> <p>Kogub ja analüüsib turismitoote ja/või -teenuse kohta tagasisidet, vastavalt tulemustele teeb ettepanekuid müügi edendamiseks ja tootearenduseks.</p> <p>Koostab operatiivaruandeid lähtuvalt organisatsioonis kehtestatud nõuetest.</p>	<p>Kliendi teekond analüüsimeetodina. Kvaliteedijuhtimise alused. Küllastaja ja töötaja tagasiside kogumise ja analüüsimise meetodid. Teenuste korraldamise plaan.</p>	<p>Juhtumianalüüs, Arutlev loeng, Iseseisev ja rühmatöö, Mõttetalgud, Tellimuste haldus tellimusprogrammis</p>	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Juhtumianalüüs, Stimulatsioon, ettevõtte dokumentatsioon. Tagasiside analüüs.		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Juhtumi analüüs		
Lävend				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab süsteemse turundustegevuste kava ettevõtte eesmärkide saavutamiseks lähtudes küllastajate huvidest	<p>Hindab olemasolevaid tooteid ja teenuseid lähtuvalt sihtrühmade soovidest ja vajadusest.</p> <p>Sõnastab väärtuspakkumised lähtuvalt küllastaja segmentide huvidest.</p>	<p>Toitlustusettevõtte turundus 2 Ekap</p> <p>Turunduse olemus. Väärtuspakkumise keskne turundus. Turunduskeskkond.</p> <p>Turg, turu segmentimine. Siseturundus. Turundusmeetmestik</p>	<p>Grupi ettekanne, Ideekaart. Arutlev analüüs Iseseisev turundustegevuste kava koostamine juhendi</p>	Mitteeristav

	Koostab turundustegevuste kava ettevõtte eesmärkide saavutamiseks.		alusel.	
Hindamisülesanne: Võrdlusanalüüs. Turundustegevuste kava.		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Analüüs		
Lävend				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab ettevõttes erinevate sündmuste võimaluste tutvustamise lähtudes küllastajate ootustest	Selgitab välja sihtrühmade ootused, soovid ja vajadused, kasutades sobivaid uurimismeetodeid. Koostab turismitoote ja teenuse pakkumise lähtuvalt kliendi vajadusest, arvestades organisatsiooni. Hinnakujunduse põhimõtteid ja õigusaktidest tulenevaid nõudeid ning tuues välja unikaalse müügiargumendi. Esitleb turismitoodet ja teenust kliendile, lähtudes toote ja teenuse eripäradest, omadustest, ettevõtte teenindusstandardist ja sihtrühmast. Nõustab kliente, kasutades sobivaid nõustamistehnikaid ja lähtudes läbirääkimiste heast tavast ja kutse-eeetika nõuetest.	Tarbijate ostukäitumine. Sihtkohapõhise turundamise mudelid näidete varal. Turismitoodete turundamise näidete analüüs	Interaktiivne loeng. Mõttetalgud. Arutlev analüüs. Juhendatud uurimus. Rollimäng.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Pakkumine, Rollimäng.		Hindamismeetod: Uurimustöö Analüüs Juhtumi analüüs		
Lävend				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab turundus- ja müügi tegevuses sobilikke meetodeid, lähtudes äri- ja kutse-eeetika nõuetest ning kehtivatest õigusaktidest	Võrdleb ettevõtte küllastajate reisimotive kasutades turismistatistika andmeid. Analüüsib erinevate ettevõtete äriideede põhjal küllastajate ootusi ja vajadusi.	Turundusuuringud. Turustus. Turunduskommunikatsioon. Isiklik müük. Interneti turundus. Võrgustikupõhine koostöö turundamisel.	Loeng, õppefilmid individuaalne töö, analüüs arutelu. Individuaalne ja	Mitteeristav

	Kirjeldab kliendi rahulolu ja tagasisidesüsteemi olulisust ja kasu ettevõttele ja külastajale.		rühmatöö analüüs arutelu.
Hindamisülesanne: Internetiturunduse materjalid . Turundusplaan		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Arutlus	
Lävend			

Hindamisülesanne	läheldes äri- ja kutse-eeetika nõuetest ning kehtivatest õigusaktidest, analüüsib enda ja kaasõppijate eesti-ja võõrkeelseid proovitöö sooritusi. Iseseisvate tööde teemad: Juhtumianalüüs: sihtkoha analüüs, ettevõtte analüüs, tooteanalüüs; Teenuse või toote prototüüp ja selle analüüs; Teenuste disaini protsessi mudel; Koostööleping; Kalkulatsioon; Tagasiside analüüs; Turundustegevuste kava; Pakkumine; Internetiturunduse materjalid; Turundusplaan.
Hindamismeetod	Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Juhtumi analüüs
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on õpiväljundite saavutamiseks sooritatud hindamisülesanded: 1. Teenuse või toote prototüübi analüüsi esitus 2. Stimulatsioon tellimisdokumentatsioon programmis 3. Rollimängud 4. Turundusplaani kaitsmine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on 1, 2, 3, 4, 5 ja 6 õpiväljundite saavutamiseks sooritatud hindamisülesanded: Teenuse või toote prototüübi analüüsi esitus; Stimulatsioon tellimisdokumentatsioon programmis; Rollimängud ; Turundusplaani kaitsmine.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

Õppematerjalid

Tooman, H. Kuidas kasvab turismipuu? Turismimajanduse alused. Kirjastus Argo. Tallinn 2010 Tooman.H. Turismiturundus. Tallinn 2002.
Rekkor, S. Turundus. Majutus ja toitlustus. Tallinn: Ilo, 2006;
Tooman, H., Müristaja, H. Turismihtkoha arendus ja turundus. Tallinn: Argo, 2008.
Davies, E., Davies B.J. Edukas turundus. Tallinn: Ilo, 1998; Jalak, K. Müügiprotsessi seitse astet. Tallinn: Elmatar, 1998;
Kotler, P. Kotleri turundus. Tallinn: Best, 2002;
Kotler, P. Muutuv turundus. Tallinn: Pegasus, 2003;
Kotler, P. Turunduse vaatenurgad A-st Z-ni. Tallinn: Eesti Ekspressi kirjastus AS, 2003;
Miljan M. Hinnakujundus turunduses Tartu; TÜ Kirjastus, 1996;
Perens, A. Teenuste marketing. Tallinn: Külim, 1998;
Tondorf, H.G. Turunduse tulevikutegurid. Tallinn: Külim, 2004;
Vihalem, A. Marketing I. Tallinn: EMI, 1993;
Vihalem, A. Marketing II. Tallinn: EMI, 1993;
Vihalem A. Marketing. Hind, müük ja reklaam. Tallinn: Külim, 1996;
Vihalem, A. Turunduse alused. Tallinn: Külim, 2003;
Internetiallikad: www.eas.ee; www.eesti.ee; www.mkm.ee; www.riigiteataja.ee; www.stat.ee; www.ehrl.ee; www.etfl.ee; www.maaturism.ee; www.visitestonia.com;
www.puhkaeestis.ee; www.vkhk.ee

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

Sihtrühm	põhiharidusega õppijad		
Õppevorm	mittetatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Teeninduse alused	5	Tiina Sootalu, Kersti Õim
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades		
Teemad ja alateemad	<p>Teeninduse alused I ja II õppeaastal</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lauakatmis- ja serveerimisvahendid 2. Laua katmine (istumisega laudades) ja teenindaja töövõtted 3. Klientide teenindamise protsess (istumisega laudades), erivajadustega klientide teenindamine 4. Selvelauad, catering teenus <p>Suhtlemine ja klienditeenindus II õa</p> <p>Kliendikeskse teeninduse põhimõtted, kliendikeskne teenindamine</p> <p>Kliendi ootused ja vajadused</p> <p>Suhtlemine kliendiga erinevates teenindussituatsioonides</p> <p>Telefoni- ja internetisuhtluse head tavad</p> <p>Erinevate rahvaste söömiskombed ja tavad</p> <p>Meeskond ja meeskonnatöö</p> <p>Integreeritud:</p> <p>Inglise keel- enese tutvustus, ettelõitud menüü tutvustamine, erialase info leidmine erinevatest allikatest</p> <p>Eesti keel- enesetutvustus</p> <p>Integreeritud:</p> <p>Inglise keel-Lauakatmis-ja serveerimisvahendid, Erialased suhtlemissituatsioonid</p> <p>Eesti keel- Kõnekultuur</p> <p>Kunstiõpetus - Värvid, Kaardid (menüü, lauakaart, kutse), Lille- ja taimeseaded</p> <p>Muusikaõpetus - Erinevad muusikaliigid ja nende mõju meelele</p> <p>Suhtlemine ja klienditeenindus - Teenindaja hoiakud, Suhtlemistsoonid, rollid, Suhtlemine kliendiga erinevates , teenindus situatsioonides</p> <p>Integreeritud:</p> <p>Eesti keel - Kõnekultuur, Info otsimine, infoallikad</p> <p>inimesegeograafia</p> <p>Erinevate traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile, söögi valmistamisele, laua katmisele</p> <p>Inimeseõpetus</p> <p>Isiksuste tüübid</p> <p>Rollid</p> <p>Teeninduse alused 2 õppeaasta</p>		

Toitlustusettevõtte teenindusstandard
 Turunduse ja müügitöö tähtsus
 Turundussõnumite koostamine
 Töökorraldus
 Arveldamine kliendiga
 Integreeritud:
 Inglise keel
 Teenindusalane sõnavara (nõud, toiduained, töövahendid)
 Teenindusolukordade lahendamine
 Erialase teksti koostamine
 Matemaatika
 Ruumi suuruse, laudade arvu ja serverimisvahendite arvutamine vastavalt inimeste arvule
 Arve koostamise matemaatilised tehted (ka. käibemaksu arvestamine)
 Muusikaõpetus
 Sobiva muusika valimine lähtuvalt ettevõtte äriideest ja sündmusest
 Mooduli hindamine I õppeaasta
 Hindamine II õppeaasta

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	Õpilane: - kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel - kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel - kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel - kirjeldab kliendi-teeninduse kliendikeskse teeninduse põhimõtetest lähtudes etteantud teenindusolukorrast	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele.	Õpilane: - valib suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest - kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt toitlustusettevõtte teenindusstandardist - pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine

<p>Õpilane arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab ja selgitab globaliseerumisega seotud tegureid rühmatööna - kirjeldab erinevate riikide ja rahvuste traditsioone ja kombeid lähtudes nende kultuurilisest ja religioosest taustast - selgitab traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile, söögi valmistamisele, laua katmisele rühmatööna - kirjeldab religiooni mõju toitumisele ja toiduvalmistamisele ühe religiooni näitel - nimetab erialase infootsingu allikaid ja põhjendab infoallikate valikut juhendi alusel - leiab õpitava võõrkeele vahendusel infot erinevatest infoallikatest - kasutab saadud teavet suhtlemisel klienditeenindus-situatsioonides - lahendab teenindusolukorra erineva kultuurilise taustaga kliendist lähtudes valib sobiva muusikalise tausta lähtudes ettevõtte äriideest ja sündmusest 	<p>Mitteeristav</p>
<p>Lävend</p>		

<p>Õpiväljund 4</p>	<p>Hindamiskriteeriumid</p>	<p>Hindamine</p>
<p>Õpilane arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab ja selgitab globaliseerumisega seotud tegureid rühmatööna - kirjeldab erinevate riikide ja rahvuste traditsioone ja kombeid lähtudes nende kultuurilisest ja religioosest taustast - selgitab traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile, söögi valmistamisele, laua katmisele rühmatööna - kirjeldab religiooni mõju toitumisele ja toiduvalmistamisele ühe religiooni näitel - nimetab erialase infootsingu allikaid ja põhjendab infoallikate valikut juhendi alusel - leiab õpitava võõrkeele vahendusel infot erinevatest infoallikatest - kasutab saadud teavet suhtlemisel klienditeenindus-situatsioonides - lahendab teenindusolukorra erineva kultuurilise taustaga kliendist lähtudes - valib sobiva muusikalise tausta lähtudes ettevõtte äriideest ja sündmusest 	<p>Mitteeristav</p>
<p>Lävend</p>		

<p>Õpiväljund 5</p>	<p>Hindamiskriteeriumid</p>	<p>Hindamine</p>
<p>Õpilane kirjeldab turundustegevusi toitlustusettevõttes</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Mitteeristav</p>
<p>Lävend</p>		

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpilane teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 maha käibemaksu juhendi alusel - arveldab kliendiga ja käsitleb nõuetekohaselt sularaha nii selle vastuvõtmisel kui ka tagastamisel 	Mitteeristav
Lävend		

Õppemeetod	Interaktiivne loeng, teemakohased juhtumipõhised ülesanded, probleemülesannete lahendamine, rühmatöö, paaritöö, praktiline töö, esitlus
Hindamisülesanne	<p>Mitteeristav kokkuvõttev hindamine</p> <p>Kokkuvõttev hindamine koosneb kahest tööst</p> <p>1.õppeaasta: Paneerib ja teostab individuaalse tööna 2-käigulise eine teenindusprotsessi etteantud juhendi (menüü) järgi.</p> <p>2 õppeaastal: Praktiline tööna planeerib ja teostab 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</p>
Hindamismeetod	<p>Iseseisev töö</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Suuline esitus</p> <p>Ülesanne/harjutus</p> <p>Probleemsituatsiooni lahendamine</p>
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
<p>Sooritab praktilised teenindusülesanded kliendisõbralikult ja positiivselt, arvestades kliendi soovide ja vajadustega, lahendab erinevad teenindussituatsioonid positiivselt ja korrektses keeles, on valmis lahendama vajadusel veaolukordi.</p> <p>Koostab korrektselt vajaminevate töövahendite nimekirja, katab laua vastavalt planeeritud üritusele õigesti, kasutab serveerimisel õigeid ja ergonoomilisi töövõtteid ning serveerib toidud õiges järjekorras.</p>	

- Sooritatud 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

Iseseisev töö	Teeninduse alused- lauakatmis- ja serverimisvahendid, laua katmisvahendite nimekiri etteantud menüü alusel, lõpliku eelkatte skeem etteantud menüü alusel
Praktilised tööd	Praktilise rühmatööna planeerib ja teostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi etteantud menüü alusel, valmistab ette laua katmisvahendid, teeb lõpliku eelkatte Planeerib ja teostab individuaalse tööna 2-käigulise eine teenindusprotsessi etteantud juhendi (menüü) järgi
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hindamine koosneb kahest tööst 1.õppeaasta: Paneerib ja teostab individuaalse tööna 2-käigulise eine teenindusprotsessi etteantud juhendi (menüü) järgi. 2 õppeaastal: Praktiline tööna planeerib ja teostab 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 Sooritab praktilised teenindusülesanded kliendisõbralikult ja positiivselt, arvestades kliendi soovide ja vajadustega, lahendab erinevad teenindussituatsioonid 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
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argo S.Rekkor, R.Eerik, T.Parm, A.Vainu Teenindamise kunst Argo 2013 õppefilmid, sõnaraamatud www.innove.ee www.kutsekoda.ee www.ehrl.ee

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

Sihtrühm	põhiharidusega õppijad		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Arvutiõpetus	2	Valdo Nõlvak
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppijal on Arvutikasutaja Oskustunnistuse AO1-AO7 pädevused		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab infotehnoloogia põhimõisteid ja oskab hallata faile.	Õppija oskab kasutada arvutit oma tööülesannete täitmiseks	1.Põhimõisted 2. Riistvara ja tarkvara 3. Turvalisus, õiguskaitsse ja seadusandlus	Ülesannete lahendamine arvutiklassis. Iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: mitteeristav: arvestatud/mittearvestatud test mõistete peale			Hindamismeetod: Iseseisev töö Test	
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
oskab kasutada teksti- ja tabeltöötuse põhivõtteid.	õppija koostab tekstidokumente õppija vormindab teksti õppija küljendab teksti õppija prindib dokumente	1. Tekstidokumendi ja tabeli loomise põhioperatsioonid. 3. Kujundamine (vormindamine) 4. Dokumendi viimistlemine 5. Printimine	Ülesannete lahendamine arvutiklassis. Iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: mitteeristav: arvestatud/mittearvestatud tekstidokumendi ja tabeli vormistamine			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
oskab kasutada esitluse tegemise põhivõtteid.	õppija loob esitlusi power pointis õppija kujundab nõuetekohase powerpointi esitluse õppija lisab efekte esitlusele	1. Esitluse loomine ja salvestamine 2. Esitluse kujundamine 3. Efektide lisamine slaididele, slaidisiire	Ülesannete lahendamine arvutiklassis. Iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: mitteeristav: arvestatud/mittearvestatud esitluse koostamine ja kujundamine			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
oskab leida informatsiooni veebist ja suhelda veebis kultuuriselt.	õppija leiab informatsiooni veebist õppija saadab ja võtab vastu elektronkirju õppija suhtleb veebis kultuuriselt	1. Otsimootori kasutamine, lisavõimalused 2. Elektronkirja saatmine, failide lisamine kirjale, Netikett	Ülesannete lahendamine arvutiklassis. Iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: mitteeristav: arvestatud/mittearvestatud kirja saatmine, failide lisamine			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
oskab kasutada veebikeskkondi kodulehe koostamiseks ja ühistöövahendeid	õppija oskab kasutada kodulehe loomise keskkondi	1. Veebikeskkonnad ühistööks ja kodulehe kujundamiseks.	Ülesannete lahendamine arvutiklassis. Iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: mitteeristav: arvestatud/mittearvestatud Google Drive faili loomine, kodulehe loomine				
Lävend				

Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
mooduli väljunditel põhinevad ülesanded on täidetud ja oskused omandatud	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	õppeülesanded on sooritatud vastavalt väljunditele
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	www.metshein.ee