***Lisa 4***

***KOOSKÕLASTATUD***

***kooli nõukogu poolt 13.04.2020***

***protokoll nr 1-2/12***

***KINNITATUD***

***direktori 13.04 2020***

***käskkirjaga nr 1-9/12***

**KURESSAARE AMETIKOOLI KONDIITRI ÕPPEKAVA**

**MOODULITE RAKENDUSKAVA**

**60 EKAP**

**I. PÕHIÕPINGUTE MOODULID – 50 EKAP**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **Toiduainetööstuse valdkonna alused** | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Kristiina Rand, Irina Arhipova** | | | |  |  |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toiduainetööstuse tähtsust ja valdkonna keskkonnaohutut toimimist. | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. mõistab toiduainetetööstuse tähtsust Eesti majanduses**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 6**  **iseseisev töö: 10**  **kokku: 16** | **HK 1.1. kirjeldab rühmatööna toiduainetööstuse kui majandusharu tähtsust Eestis ning Euroopa Liidus**  **HK 1.2. võrdleb toiduainetööstuse valdkonna ettevõtteid lähtuvalt erinevate toiduainete töötlemise tegevusaladest**  **HK 1.3. kirjeldab toiduseaduse põhjal toidu käitlemise aluseid toiduainetööstuses** | **Õppekäik: koostab õpetaja juhendi järgi kirjaliku ettekande.** | **mitteeristav** | **SISSEJUHATUS ERIALASSE**   1. **Toidutööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsus** 2. **Eesti toidutööstuse arengulugu, ettevõtete mitmekesisus.** 3. **Õppekäik toidutööstuse valdkonna ettevõtetesse: mikro-, väike-, ja suurtootjad** | |
| **ÕV 2. mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 8**  **iseseisev töö: 12**  **kokku: 20** | **HK 2.1. kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale**  **HK 2.2. toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat**  **HK 2.3. leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist**  **HK 2.4. loetleb rühmatööna elukestva õppimisevõimalusi oma valdkonnas**  **HK 2.5. nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgid ja moodulite eesmärgid**  **HK 2.6. hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks** | **IT: koostab kondiitri kutsestandardi põhjal kirjaliku enesehinnangu ja seab õppe-eesmärgid SMART-mudeli alusel.** | **mitteeristav** | 1. **Kondiitri kutsestandarditega tutvumine** 2. **Kondiitri õppekava sisu ja ülesehitus** 3. **Õppetöö korraldus** | |
| **ÕV 3. kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 6**  **iseseisev töö: 10**  **kokku: 16** | **HK 3.1. iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning mõju inimese tervisele juhendi alusel**  **HK 3.2. kirjeldab erinevate toitumisvajadustega inimeste toidu valikuvõimalusi etteantud toiduainetööstuse tootesortimendi põhjal** | **IT: koostab vastavalt juhendile toitumissoovitused eritoitumist vajavatele inimestele.** | **mitteeristav** | **TOITUMISE PÕHIMÕTTED**   1. **Toitumise füsioloogiline mehhanism** 2. **Toidu tähtsus. Esmavajalikud toiduained ja nende mõju organismile** 3. **Toitained, nende ülesanded, tähtsus vajadus** 4. **Toiduring ja toidupüramiid** 5. **Toiduenergia vajadus** 6. **Toidu energeetiline väärtus** 7. **Eritoitumine** | |
| **Õppemeetodid** | **Rühmatöö, loeng, õppekäik, esitlus, iseseisev töö** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 2. Koostab kondiitri kutsestandardi põhjal kirjaliku enesehinnangu ja seab õppe-eesmärgid SMART-mudeli alusel.**  **ÕV 3. Koostab vastavalt juhendile toitumissoovitused eritoitumist vajavatele inimestele.** | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **Kujundatakse neljast arvestuslikust õpiülesandest:**   1. **Õppekäik – koostab õpetaja juhendi järgi kirjaliku ettekande.** 2. **Koostab kondiitri kutsestandardi põhjal kirjaliku enesehinnangu ja seab õppe-eesmärgid SMART-mudeli alusel.** 3. **Koostab vastavalt juhendile toitumissoovitused eritoitumist vajavatele inimestele.** | | | | |
| **Õppematerjalid** | **Toitumisõpetuse alused.** <http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/?TERVISLIKU_TOITUMISE_ALUSED>  <http://www.toitumine.ee/toidupuramiidi-pohimotted/>  <http://www.toiduliit.ee/>  <https://www.innove.ee/>  <https://www.kutsekoda.ee/>  <https://ehrl.ee/>  <https://ametikool.ee/>  <http://www.leivaliit.ee/> | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2** | **Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas** | | | | **5 EKAP / 130 tundi** |
| **Õpetajad: Inga Teär, Evi Ustel-Hallimäe, Tiiu Tamsalu, Kristiina Rand** | | | |  |  |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuvas keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.** | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 14**  **iseseisev töö: 16**  **kokku: 30** | **HK 1.1. analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga**  **HK 1.2. sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid**  **HK 1.3. koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega** | **IT: koostab juhendamisel eneseanalüüsi vastavalt hindamiskriteeriumitele.**  **Praktiline ülesanne: mina kui õppija – seab isiklikud eesmärgid lähtudes esialasest tegevusest.** | **mitteeristav** | **INDIVIDUAALNE ÕPITEE**   1. **Õpilase huvid, väärtused, oskused ja isikuomadused** 2. **Õppe eesmärgistamine lähtudes eneseanalüüsist** 3. **Kooli õppeinfosüsteem** 4. **Õpingutega toimetulek** 5. **Õppimist toetavad õpikeskkonnad** 6. **Õpitee** 7. **VÕTA-süsteem** | |
| **ÕV 2. mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja**  **organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 16**  **iseseisev töö: 19**  **kokku: 35** | **HK 2.1. selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid**  **HK 2.2. kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda**  **HK 2.3. selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi**  **HK 2.4. kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkides**  **HK 2.5. valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli** | **Meeskonnatöö (töö arvutiga): selgitab ja kirjeldab turumajanduse toimimist (nõudluse ja pakkumise mõjust lähtuvalt) ja piirkondlikku ettevõtluskeskkonda.**  **IT: selgitab lähtuvalt Töölepingu seadusest tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi**  **IT: kirjeldab oma võimalikku rolli sobivas organisatsioonis.** | **mitteeristav** | **MAJANDUS JA ETTEVÕTLUS**   1. **Turumajanduse olemus** 2. **Ettevõtluskeskkonda mõjutavad tegurid** 3. **Tööandja ja töövõtja rollid, õigused ja kohustused** | |
| **ÕV 3. kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel**  **enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 16**  **iseseisev töö: 19**  **kokku: 35** | **HK 3.1. seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused**  **HK 3.2. analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas**  **HK 3.3. kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid**  **HK 3.4. kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust**  **HK 3.5. valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile**  **HK 3.6. koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks** | **Meeskonnatöö projekt: koostab tegevuskava kondiitritoodete valmistamiseks ja turundamiseks; teostab, dokumenteerib ja analüüsib valminud tooteid.** | **mitteeristav** | **VÄÄRTUSLOOME JA PANUSTAMINE**   1. Tööturg – trendid, arengusuunad, prognoosid 2. Nõutud kompetentsid tööturul 3. Tööandjate ootused 4. Elukestev õpe 5. Karjääri planeerimine ja otsuste tegemine 6. Karjääriteenused ja -nõustamine 7. Tööotsimise viisid 8. Tööintervjuu | |
| **ÕV 4. mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 14**  **iseseisev töö: 16**  **kokku: 30** | **HK 4.1. analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes**  **HK 4.2. kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid**  **HK 4.3. selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist**  **HK 4.4. selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuvas keskkonnas** | **IT: Koostab analüüsi „Mina kui tulevane ettevõtja“.**  **IT: Koostab praktikale kandideerimise avalduse, CV, motivatsioonikirja.**  **IT: Koostab lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.** | **mitteeristav** | **ENESEARENGUT VÄÄRTUSTAV HOIAK**   1. Praktika 2. Praktika roll karjääritee kujundamisel 3. Praktika dokumentatsioon: avaldus, CV, motivatsioonikiri 4. Tagasivaade läbitud õpiteele 5. Võimalikud kutse- ja karjäärivalikud 6. Õpitavate oskuste edasiarendamise ja rakendamise võimalusi muutuvas keskkonnas | |
| **Õppemeetodid** | **Rühmatööd, töölehed, interaktiivne loeng, infootsing internetist, eneseanalüüs, rollimängud, integreeritud põhiõpingutes ettevõtete külastus.** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 1. Koostab juhendamisel eneseanalüüsi vastavalt hindamiskriteeriumitele.**  **ÕV 2. Selgitab lähtuvalt Töölepingu seadusest tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi; kirjeldab enda karjääri eesmärkidest lähtuvalt oma võimalikku rolli sobivas organisatsioonis.**  **ÕV 4. Koostab analüüsi „Mina kui tulevane ettevõtja“, vormistab praktikale kandideerimiseks vajalikud dokumendid (sooviavaldus, CV, motivatsioonikiri), koostab lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.** | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **ÕV 1–4 loetakse saavutatuks, kui õppija on osalenud meeskonnatöö projektides, sooritanud kõik iseseisvad tööd ja praktilise ülesande.** | | | | |
| **Õppematerjalid** | Randma, T., Raiend, E., Rohelaan, R. jt (2007) *Ettevõtluse alused*. SA Innove <https://www.innove.ee/oppevara-ja-metoodikad/>  Sirkel, R., Uiboleht, K., jt (2008). *Ideest eduka ettevõtteni*. SA Innove <https://www.digar.ee/arhiiv/nlib-digar:43426>  Pärna, O. (2016). *Töötamise tulevikutrendid.* SA Kutsekodoa <https://oska.kutsekoda.ee/tulevikutrendid/tootamine/>  Töölepingu seadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/119032019094>  Lään, K. *Mis on karjäär ja karjääriplaneerimine?*  <https://dspace.ut.ee/bitstream/handle/10062/15978/mis_on_karjr_ja_karjriplaneerimine.html>  Eesti Töötukassa. Minu karjäär. <https://www.minukarjaar.ee/>  Eesmärkide sõnastamine. <https://leanway.ee/smart-mudel>  Keskkonnaharidus <https://www.keskkonnaharidus.ee/foto-ja-video-pank/keskkonnahariduslikud-oppeklipid/keskkonnaprobleemid/page/2/>  **Kallas, E. (2015). *Loovustehnikad. 99 viisi ideede leidmiseks.* Tartu: Sinekuur OÜ** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3** | **Toiduohutus** | | | | **2 EKAP /52 tundi** |
| **Õpetajad: Lemmi Heero, Reena Smidt** | | | |  |  |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toiduohutuse, hügieeni järgimise tähtsust toidutoorme ja toodete ohutul käitlemisel ja säilitamisel.** | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toidutööstuses**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 6**  **iseseisev töö: 10**  **kokku: 16** | **HK 1.1. kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni eesmärke ja ülesandeid lähtuvalt toidutööstuse eripärast**  **HK 1.2. selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel**  **HK 1.3. kirjeldab rühmatööna hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele**  **HK 1.4. selgitab toidumürgistuste ja -nakkuste ning helmintooside põhjusi ja vältimise võimalusi näidete abil**  **HK 1.5. lahendab toidutöötlemisega seotud juhtumi kasutades toiduhügieeni puudutavaid õigusakte** | **Toiduhügieeni test.**  **IT: probleemi lahendamine (mikrobioloogiline saastumine, patogeensed mikroorganismid)** | **mitteeristav** | **TOIDUHÜGIEEN**   1. **Toiduseadusandlus** 2. **Toiduseadus. Head hügieeni tavad** 3. **Toiduohutust mõjutavad tegurid** 4. **Mikroorganismid, nende kasvu ja paljunemist mõjutavad tegurid** 5. **Toiduainete riknemine. Mikroorganismide arengu piiramine** 6. **Nõuded toiduainete säilitamiseks** 7. **Toiduga levivad haigused – toidumürgitused, hallitused, toidu nakkushaigused, helmintoosid** 8. **Töötajatele esitatavad hügieeninõuded** 9. **Hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele** | |
| **ÕV 2. puhastab tööpinnad, seadmed, vahendid ja tootmisruumid vastavalt juhendile**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 8**  **iseseisev töö: 12**  **kokku: 20** | **HK 2.1. leiab puhastusainete ohutuskaartidelt vajalikku infot nende kasutamise ja ohutu käitlemise kohta**  **HK 2.2. valib juhendi alusel sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained erineva mustuse liigi eemaldamiseks**  **HK 2.3. kirjeldab rühmatööna toidutööstusettevõttes kasutatavaid pesemis- ja desinfitseerimisaineid ja –meetodeid**  **HK 2.4. koostab rühmatööna juhendi alusel etteantud tootmisruumi puhastusplaani**  **HK 2.5. lahendab pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid**  **HK 2.6. määrab visuaalselt etteantud juhendi alusel töökoha puhtuse astme** | **IT: lahendab etteantud juhendi alusel pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid.**  **Paaristöö: pesemis- ja desinfitseerimisvahendi ohutuskaartidega tutvumine ning selle alusel mõistekaardi koostamine.**  **Rühmatöö: koostada juhendi alusel puhastusplaan tootmisruumile.** | **mitteeristav** | **PUHASTUSE ALUSED**   1. **Pesemine ja desinfitseerimine** 2. **Pesemis- ja desinfitseerimisvahendid, töölahuste valmistamine – toiduhügieeni ja ohutuse tagamine** 3. **Kahjuritõrje** | |
| **ÕV 3. mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 6**  **iseseisev töö: 10**  **kokku: 16** | **HK 3.1. selgitab rühmatööna ettevõtte enesekontrollikohustust ja selle rakendamise vajalikkust toiduseaduse alusel**  **HK 3.2. nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitilised punktid ja kriitilised kontrollpunktid**  **HK 3.3. kirjeldab etteantud toote käitlemisel esinevaid ohtusid ja nende vältimiseks vajalikke ennetavaid ja korrigeerivaid tegevusi** | **Rühmatöö: tehnoloogilise skeemi järgi toote käitlemisel esinevad ohud, kriitilised punktid, ohtude vältimiseks ennetavad tegevused.**  **IT: koostab toote/ tooterühma enesekontrolliplaani.** | **mitteerisatv** | **TOIDUHÜGIEEN**   1. **Toidukontrolli vajadus ja sisu** 2. **Toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitiliste punktide ja kriitiliste kontrollpunktide määramine** 3. **Seire, seirelehed** 4. **Toote käitlemisel esinevad ohud ja nende vältimiseks vajalikud ennetavad ja korrigeerivad tegevused.** | |
| **Õppemeetodid** | **Rühmatöö, loeng, õppekäik, esitlus, iseseisev töö** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 1. Probleemi lahendamine (mikrobioloogiline saastumine, patogeensed mikroorganismid)**  **ÕV 2. Lahendab etteantud juhendi alusel pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid.**  **ÕV 3. Koostab toote/ tooterühma enesekontrolliplaani.** | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  ÕV 1–3 loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on sooritanud hügieenitesti, rühmatööd, paaristöö ja iseseisvad tööd. | | | | |
| **Õppematerjalid** | **Ruasto, M., Breivel, M., Dreimann, P. (2011). *Toiduainetööstuse tootmishügieen.* Tartu: Halo Kirjastus**  <http://www.efsa.europa.eu>  <http://www.agri.ee/toiduohutus>  <http://www.vet.agri.ee>  <http://www.bakterirakuehitusjaendospoorid.edicypages.com>  <http://toiduhygieenialgkursus.edicypages.com/et>  <http://termofiilsedkampylobakterid.weebly.com>  <http://veehygieen.edicypages.com> | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4** | **Kondiitritöö alused** | | | | **5 EKAP / 130 tundi** |
| **Õpetajad: Halliki Väli, Lemmi Heero, Reena Smidt, Tiiu Tamsalu** | | | |  |  |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija arvutab ja valmistab ette toorained järgides toiduhügieeni ja toiduohutuse nõudeid.** | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoodete ja pooltoodete valmistamiseks**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 12**  **iseseisev töö: 14**  **kokku: 26** | **HK 1.1. liigitab kondiitritoodete tooraineid, nimetades nende kasutusvõimalusi**  **HK 1.2. kirjeldab laktoosi-, gluteeni- ja suhkruvabade toorainete kasutamist kondiitritoodetes arvestades eritoitumist**  **HK 1.3. eristab kondiitritöös kasutatavad toorained määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti** | **Liigitab kondiitritoodete tooraineid, nimetades nende**  **kasutusvõimalusi.**  **IT: hindab etteantud juhendi alusel erinevate toorainete kvaliteeti.** | **mitteeristav** | **TOORAINED**   1. **Sensoorika, kvaliteedi hindamine** 2. **Nisujahu** 3. **Suhkur, sool ja kobestusained, kvaliteet, säilitamine** 4. **Toidurasvad, munad, munatooted, kvaliteet, säilitamine** 5. **Piimatooted, liigid, kvaliteet, säilitamine, kooreasendajad** 6. **Tarrendained, stabilisaatorid, želeed** 7. **Martsipan, dekoormass, toiduvärvid, aroomained, kvaliteet, säilitamine** 8. **Puuviljad-marjad, kvaliteet, säilitamine** 9. **Kakao, šokolaad, rasvaglasuurid, kvaliteet, säilitamine** | |
| **ÕV 2. kasutab ohutult seadmeid ja töövahendeid, järgides ohutusnõudeid**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 12**  **iseseisev töö: 14**  **kokku: 26** | **HK 2.1. valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadmete kasutusjuhendit**  **HK 2.2. oskab töötada seadmetega vastavalt kasutusjuhendile, järgides ohutus- ja hügieeninõudeid**  **HK 2.3. juhendi alusel puhastab töö lõppedes seadmed ja töökohad** | **IT: koostab elektroonilise õpimapi enamlevinud kondiitri töödel kasutatavatest väikevahenditest.**  **Praktiline töö: seab etteantud juhendi järgi seadme töökorda.** | **mitteeristav** | **SEADMED**   1. **Taignasegamismasinad, vahustajad, taignatükeldajad ja -ümardajad, taignarullimismasinad, vormimismasinad, kerkekapid ja ahjud, jahutus- ja külmutusseadmed, värvipritsid, želeepritsid, mikrolaineahjud, soojendusplaadid, šokolaadi tempereerimismasinad, pakkimismasinad** 2. **Väiketöövahendid: kaalud, krabad, noad, lõikurid, spaatlid, visplid, tülled, pritskotid, kausid, sõelad, ahjuplaadid, termomeetrid, lõikelauad, mõõtevahendid, käsikärud (togid), riivid, ahju-ja küpsetusvormid** 3. **Tööohutusseadmete ja väiketöövahendite kasutamine** | |
| **ÕV 3. koostab tehnoloogilise juhendi ja kalkulatsioonikaardi lähtuvalt tehnoloogia nõuetest**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 12**  **iseseisev töö: 14**  **kokku: 26** | **HK 3.1. arvutab juhendi alusel toodetele hinnad**  **HK 3.2. koostab elektroonilise vormi alusel tehnoloogilise juhendi ja kalkulatsioonikaardi, kasutades erialast terminoloogiat** | **Koostab näidise järgi (retsepti põhjal) kalkulatsioonikaardi ja keemilise koostise arvutustabeli.**  **IT: koostab tehnoloogiakaarte ja hinnakalkulatsioone.** | **mitteeristav** | **KALKULATSIOON**   1. **Tehnoloogia ja kalkulatsioonikaartide koostamine** 2. **Hinnaarvutus** 3. **Tooraine vajaduse arvutamine** 4. **Mõõtühikute teisendamine** 5. **Protsentülesanded** | |
| **ÕV 4. selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt kondiitri erialast**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 12**  **iseseisev töö: 14**  **kokku: 26** | **HK 4.1. kirjeldab meeskonnatööna keskkonna probleeme ja nende seotust erialaga**  **HK 4.2. selgitab juhendi alusel erialase tegevuse otsest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus)**  **HK 4.3. selgitab juhendi alusel säästmise olulisust kondiitritöö valdkonnas** | **Test keskkonna ja jäätmete käitlemise nõuetest.** | **mitteeristav** | **KESKKOND JA JÄÄTMEMAJANDUS**   1. **Loodussäästlikkuse põhimõtted** | |
| **ÕV 5. planeerib kondiitritoodete valmistamiseks töökohad, järgides toiduhügieeni ja toiduohutuse nõudeid**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 12**  **iseseisev töö: 14**  **kokku: 26** | **HK 5.1. planeerib, järjestab ja ajastab oma tööd kondiitritoodete valmistamisel, tuginedes tehnoloogilisele juhendile**  **HK 5.2. teeb juhendi järgi omapoolseid ettepanekuid tootmistegevuse eesmärkide kvaliteetsemaks ja kiiremaks realiseerimiseks** | **IT: koostab kokkuvõtte toitlustusettevõtte töö korraldusest (sh laomajandus, töögraafik) vastavalt etteantud juhendile.** | **Mitteeristav** | **TÖÖKORRALDUS**   1. **TE funktsioneerimise põhimõtted** 2. **TE reguleeriv seadusandlus** 3. **TE ruumide jaotus** 4. **Töökohad, definitsioon, jaotus ja nõuded** 5. **Kondiitritsehhi töö korraldamine.** 6. **Tehnoloogiline protsess laomajandus, varustamise korraldamine** 7. **Personal, töögraafikud, ametijuhend tootearendus** 8. **Puhastustööd** | |
| **Õppemeetodid** | **Köitev loeng, praktiline töö, degustatsioon, iseseisev töö, uurimistöö, video** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 1. Hindab etteantud juhendi alusel erinevate toorainete kvaliteeti.**  **ÕV 2. Koostab elektroonilise õpimapi enamlevinud kondiitri töödel kasutatavatest väikevahenditest.**  **ÕV 3. Koostab tehnoloogiakaarte ja hinnakalkulatsioone.**  **ÕV 5. Koostab kokkuvõtte toitlustusettevõtte töö korraldusest (sh laomajandus, töögraafik) vastavalt etteantud juhendile.** | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **ÕV 1–5 loetakse arvestatuks (A), kui kõik kirjalikud tööd, iseseisvad tööd ja hindamisülesanded on lahendatud ning praktilised tööd sooritatud.** | | | | |
| **Õppematerjalid** | **Tatar, V. (2018). *Toiduainete tehnoloogia õpik.* Tartu: Eesti Maaülikool**  **Säästva arengu seadus.** <https://www.riigiteataja.ee/akt/110112016016>  **Veeseadus.** <https://www.riigiteataja.ee/akt/121122019017>  **Keskkonnajärelevalve seadus.** <https://www.riigiteataja.ee/akt/113032019081>  **Aavik, Õ. (2011). *Kalkulatsiooniõpetus.* Tallinn: Argo**  <http://web.ametikool.ee/anne-li/kalk/>  **Kiisman, E., Piirman, M. (2012). *Küpsetuskunst – õppematerjal pagar-kondiitrile.* Tartu: Atlex** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **5** | **Pooltoodete valmistamine** | | | | **7 EKAP / 182 tundi** |
| **Õpetajad: Kristiina Rand, Tiiu Tamsalu** | | | |  |  |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab kondiitritoodetele pooltooteid kreemidest, tainatoodetest ja kaunistusmaterjalidest.** | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pooltooted kondiitritoodetele**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 8**  **praktiline töö: 34**  **iseseisev töö: 49**  **kokku: 91** | **HK 1.1. planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta kondiitritoodete valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid**  **HK 1.2. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel küpsetatud pooltooteid ja kondiitritooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust**  **HK 1.3. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel küpsiseid ja keekse, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust**  **HK 1.4. kirjeldab kreemide valmistamist, sh laktoosivabade, liigitades need tooraine ja tehnoloogia järgi** | **Praktiline töö: toodete valmistamine etteantud juhendi järgi; gluteenivabad küpsetised; veganküpsetised; liiva-, mure- ja piparkoogitaignast küpsised;**  **besee- ja keedutaignast küpsised; võibiskviittaignast küpsised; keeksid ja muffinid; omaloominguline toode.**  **Õpimapi koostamine**  **IT: koostab praktiliste tööde kogumiku koos tööplaani, tehnoloogia ja eneseanalüüsiga.** | **mitteeristav** | 1. **Gluteenivabad ja vegan küpsetised** 2. **Liiva- ja muretaigen, segamine, vead** 3. **Piparkoogitaigen, töötlemine, vormimine** 4. **Besee, pähklibesee, makroonid** 5. **Keedutaigen, küpsetamine** 6. **Võibiskviittaigna erinevad valmistusviisid** 7. **Küpsised, keeksid ja muffinid** 8. **Biskviittaigna erinevad valmistusviisid, küpsetamine, pooltooted** 9. **Suhkruline taigen, vormimine, küpsetamine** 10. **Kreemide valmistamine, liigitus** 11. **Siirupid, želeed** | |
| **ÕV 2. valmistab kondiitritoodetele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 8**  **praktiline töö: 34**  **iseseisev töö: 49**  **kokku: 91** | **HK 2.1. koostab kondiitritoote kaunistamise kavandi arvestades kompositsiooni põhimõtteid ja kasutades loovustehnikaid**  **HK 2.2. valmistab kavandi järgi puuviljadest ja marjadest kaunistusi**  **HK 2.3. valmistab etteantud kujundite järgi kaunistusi šokolaadist ja glasuuris**  **HK 2.4. valmistab loovustehnikaid kasutades kaunistusi martsipanist ja dekoormassist**  **HK 2.5. valmistab kavandi järgi kreemidest ornamente** | **Praktilised tööd: valmistab kaunistuselemente vastavalt kliendi soovile.**  **IT: koostab juhendi alusel esitluse erinevatest kaunistuselementidest, nende omadustest ja kasutamisest.** | **mitteeristav** | **KAUNISTAMINE**   1. **Värvusõpetuse ja kompositsiooni alused** 2. **Kaunistuste valmistamine puuviljadest, kreemidest, šokolaadist, glasuurist, martsipanist** | |
| **Õppemeetodid** | **Loeng, e-õpe, arutelu, praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö, esitlus, töö arvutiga.** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 1. Koostab praktiliste tööde kogumiku koos tööplaani, tehnoloogia ja eneseanalüüsiga.**  **ÕV 2. Koostab juhendi alusel esitluse erinevatest kaunistuselementidest, nende omadustest ja kasutamisest.** | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **ÕV 1–2 loetakse arvestatuks (A), kui kõik iseseisvad ja praktilised tööd on sooritatud.** | | | | |
| **Õppematerjalid** | **Kärner, E. (2006). *Kompositsiooniõpetus.* Tallinn: Tea Kirjastus**  **Tammert, M. (2002). *Värviõpetus teoorias.* Tallinn: Tallinna Tehnikakõrgkool**  **Tatar, V. (2018). *Toiduainete tehnoloogia õpik.* Tartu: Eesti Maaülikool** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **6** | **Kookide ja tortide valmistamine** | | | | **8 EKAP /208 tundi** |
| **Õpetajad: Kristiina Rand, Tiiu Tamsalu** | | | |  |  |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab ja kaunistab kooke ja torte, arvestades tellimust ja ettevõtte töökorraldust.** | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. valmistab tehnoloogilise juhendi järgi kooke**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 8**  **praktiline: 40**  **iseseisev töö: 56**  **kokku: 104** | **HK 1.1. planeerib oma tööd ja korraldab oma töökoha kookide valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid, osaledes meeskonnatöös**  **HK 1.2. valmistab erinevate täidiste ja kreemidega kooke tehnoloogilise juhendi alusel**  **HK 1.3. kaunistab juhendi alusel erinevaid kooke kasutades kavandatud kaunistuselemente** | **Praktilised tunnid õppeköögis.**  **Paaristöö: kondiitritoodete "klassikud". Rahvusvaheliselt tuntumad kondiitritooted.**  **IT: loovtööd – kavandab vastavalt etteantud juhendile omaloomingulise koogi, koostab retsepti ja tehnoloogilise juhendi. Valmistab toote praktilises tunnis.** | **mitteeristav** | **KOOGID**   1. **Koogid erinevatest küpsetatud pooltoodetest ja erinevate kreemidega** 2. **Laktoosi-, gluteeni-, pähkli-, muna ja jt allergeenide vabad tooted** 3. **Kookide liigitus** 4. **Biskviitkoogid – rullid, lõikekoogid ja ümarbiskviitkoogid; liiva-, keedu-, besee- ja lehttainakoogid** 5. **Üle küpsetatud koogid: kreemikoogid, martsipanikoogid, puuviljakoogid, šokolaadikoogid** 6. **Purukoogid** | |
| **ÕV 2. valmistab tehnoloogilise juhendi järgi torte**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 8**  **praktiline: 40**  **iseseisev: 56**  **kokku: 104** | **HK 2.1. liigitab torte kirjeldades valmistamise erinevaid võimalusi**  **HK 2.2. planeerib oma tööd ja korraldab oma töökoha tortide valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid**  **HK 2.3. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid**  **HK 2.4. kujundab ja kaunistab torte vastavalt teemale ning kasutades kavandatud kaunistuselemente** | **Praktiline töö: valmistab tehnoloogilise juhendi järgi erinevaid torte (puistetega, sefiiriga, glasuuriga, martsipaniga, puuviljaga, toorjuustuga, temaatilisi torte), arvestades tellija soove.**  **IT: kavandab omaloomingulise temaatilise tordi, koostab retsepti ja tehnoloogilise juhendi. Valmistab toote praktilises tunnis.** | **mitteeristav** | **TORDID**   1. **Tordid erinevatest küpsetatud pooltoodetest, erinevate kreemide ja kaunistusmaterjalidega** 2. **Tellitud ja temaatilised tordid** 3. **Tordid erinevateks tähtpäevadeks –**   **temaatilised tordid lastele, soolaleivatordid, juubelitordid, pulmatordid, tordid riiklikeks tähtpäevadeks** | |
| **Õppemeetodid** | **Loeng, arutelu, rühmatöö, juhtumianalüüs, töö arvutiga, praktiline töö.** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 1. Loovtöö: kavandab vastavalt etteantud juhendile omaloomingulise koogi, koostab retsepti ja tehnoloogilise juhendi. Valmistab toote praktilises tunnis.**  **ÕV 2. Kavandab omaloomingulise temaatilise tordi, koostab retsepti ja tehnoloogilise juhendi. Valmistab toote praktilises tunnis.** | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **ÕV 1–2 loetakse arvestatuks (A), kui õpilane osaleb aktiivselt kõigis praktilise töö tundides ja esitab tähtajaks iseseisvad tööd.** | | | | |
| **Õppematerjalid** | **Loengu konspekt, digiõppematerjalid ja töölehed**  **Tatar, V. (2018). *Toiduainete tehnoloogia õpik*. Tartu: Eesti Maaülikool** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7** | **Kommide valmistamine** | | | | **3 EKAP / 78 tundi** |
| **Õpetajad: Kristiina Rand, Tiiu Tamsalu** | | | |  |  |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane omandab läbi teoreetilise õpetuse ja käelise tegevuse käsitöökommide valmistamise oskuse.** | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. valmistab trühvleid tehnoloogiakaardi järgi**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö:**  **praktiline töö: 14**  **kokku: 14** | **HK 1.1. valib õiged toorained, töövahendid ja töövõtted trühvlite valmistamiseks, järgides õigeid tehnoloogilisi võtteid**  **HK 1.2. töötab säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid täites**  **HK 1.3. vormib ja viimistleb trühvlid vastavalt tootekirjeldusele** | **Praktiline töö: valmistab trühvleid vastavalt tootekirjeldusele.** | **mitteeristav** | **TRÜHVLID**   1. **Kommide valmistamise põhimõisted** 2. **Trühvlite ja pralineede valmistamine** | |
| **ÕV 2. valmistab pralineekomme tehnoloogiakaardi ja tootekirjelduse järgi**  **Jaotus tundides:**  **Praktiline töö: 14**  **kokku: 14** | **HK 2.1. valmistab retsepti järgi täidiseid arvestades maitse sobivust, vajadusel teeb asendusi**  **HK 2.2. tempereerib šokolaadi vastavalt šokolaadi liigile, kasutades erinevaid tempereerimisvahendeid**  **HK 2.3. töötab elektriseadmetega tööohutuseeskirju järgides** | **Praktiline töö: valmistab pralineekomme tehnoloogiakaardi ja tootekirjelduse järgi.** | **mitteeristav** | **PRALINEEKOMMID**   1. **Valmistab retsepti järgi täidiseid arvestades maitse sobivust** 2. **Tempereerib šokolaadi vastavalt šokolaadi liigile, kasutades erinevaid tempereerimisvahendeid** 3. **Töötab elektriseadmetega tööohutuseeskirju järgides** | |
| **ÕV 3. valmistab erikujulisi komme erinevate täidistega, kasutades innovaatilisi tooraineid**  **Jaotus tundides:**  **Praktiline töö: 12**  **iseseisev töö: 18**  **kokku: 30** | **HK 3.1. kasutab oskuslikult kommide valmistamise väikevahendeid**  **HK 3.2. valmistab erinevatest toorainetest täidiseid kasutades oma loovust**  **HK 3.3. koostab tootekirjelduse elektrooniliselt**  **HK 3.4. viimistleb komme vastavalt tootekirjeldusele** | **IT: koostab tootekirjelduse, kasutades digivahendeid.**  **Praktiline töö: valmistab erikujulisi komme erinevate täidistega, kasutades innovaatilisi tooraineid.** | **mitteerisatv** | **KÄSITÖÖKOMMID**   1. **Uute toorainete kasutamine täidiste ja viimistlusmaterjalide valmistamisel** 2. **Erikujuliste kommide ja uudsete täidiste väljatöötamine** | |
| **ÕV 4. korraldab kommide pakendamise ja**  **markeerimise**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 6**  **iseseisev töö: 14**  **kokku: 20** | **HK 4.1. markeerib ja ladustab kommid vastavalt toiduseadusele**  **HK 4.2. valib pakendid arvestades pakendatavate toodete omadusi** | **IT: korraldab kommide pakendamise ja markeerimise.** | **mitteeristav** | **KOMMIDE PAKENDAMINE**   1. **Toiduseadus** 2. **Pakendi märgistus** 3. **Toiduga kokku puutuda lubatud materjalid** | |
| **Õppemeetodid** | **Praktiline õpe, iseseisev töö, esitlus** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 3. Koostab tootekirjelduse kasutades digivahendeid.**  **ÕV 4. Korraldab kommide pakendamise ja markeerimise.** | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **ÕV 1–4 loetakse arvestatuks (A), kui praktilised tööd on sooritatud ja omaloominguline toode presenteeritud.** | | | | |
| **Õppematerjalid** | **Šokolaadide tempereerimine.** <https://kaunistused.weebly.com/scaronokolaadi-tempereerimine.html>  **Curley, W. (2013). *Šokolaadi meistriklass.* Tallinn: Varrak**  **Vänt, T., Taar, J. (2013). *Šokolaadi kasutamine kondiitritoodete valmistamisel ja kaunistamisel.*** <https://kaunistused.weebly.com/> | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **8** | **Kondiitritoodete külmutamine ja pakendamine** | | | | **3 EKAP / 78 tundi** |
| **Õpetajad: Kristiina Rand, Tiiu Tamsalu, Lemmi Heero** | | | |  |  |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab sügavkülmutatud tooted, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid ning pakendab tooted keskkonda säästes. | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust**  **Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14**  **iseseisev töö: 18**  **kokku: 32** | **HK 1.1. kirjeldab kondiitritoodete külmutamise, sulatamise põhimõtteid nimetades tekkivaid vigu ja nende vältimist**  **HK 1.2.** valmistab külmutatavad kondiitritooted, kasutades sügavkülmakindlaid tooraineid, asjakohaseid seadmeid, lähtudes tehnoloogilisest juhendis ning arvestades külmutatavate toodete eripära  **HK 1.3. külmutab kondiitritooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid** | **Praktiline töö: valmistab sügavkülmakindlast toorainest kondiitritooteid, arvestades külmutatud tooraine eripära.**  **IT: koostab juhendi järgi iseseisva töö etteantud teemal.**  **Test teemal „Kondiitritoodete külmutamise ja sulatamise põhimõtted, vead ja nende vältimine“.** | **mitteeristav** | **KÜLMUTAMISE TEHNOLOOGIA**   1. **Kondiitritoodete külmutamise ja sulatamise põhimõtted, vead ja nende vältimine** 2. **Külmutusrežiimid** | |
| **ÕV 2. valmistab sügavkülmutatud kondiitritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära**  **Jaotus tundides:**  **Praktiline töö: 16**  **iseseisev töö: 20**  **kokku: 36** | **HK 2.1. valmistab külmutatud tainast, pooltoodetest tooteid kasutades asjakohaseid seadmeid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist arvestades külmutatavate toodete eripära**  **HK 2.2. sulatab ja kaunistab külmutatud tooted vastavalt juhendile** | **Praktiline töö: sulatab ja kaunistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile.**  **IT: koostab juhendi järgi iseseisva töö vastavalt etteantud teemale.** | **mitteristav** | **KÜLMUTATUD KONDIITRITOODETE VALMISTAMINE**   1. **Külmutatud toodete sulatamine, vead, kaunistamine** | |
| **ÕV 3. pakendab, märgistab ja ladustab tooted lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest**  **Jaotus tundides:**  **praktiline töö: 10**  **kokku: 10** | **HK 3.1. loetleb pakendamata ja pakendatud toidu toidualase teabe esitamise nõuded**  **HK 3.2. pakendab tooted, kasutades erinevaid pakkematerjale, säästes keskkonda ning lähtudes etteantud juhistest**  **HK 3.3. märgistab ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja toidu märgistamise korrale, järgides külmutatud toodete puhul külmaahela katkematust ladustamisel** | **Praktiline töö: juhendi järgi märgistab ja ladustab tooted, valib sobiva pakendi.** | **mitteeristav** | **PAKENDAMINE**   1. Toidu märgistamise kord 2. Toiduga kokku puutuda lubatud materjalid 3. Pakendliigid 4. Toidu käitlemine, ladustamine 5. Külmaahel | |
| **Õppemeetodid** | **Töö arvutiga, individuaalne õpe, kirjalik esitlus.** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 1. Koostab juhendi järgi iseseisva töö etteantud teemal.**  **ÕV 2. Koostab juhendi järgi iseseisva töö vastavalt etteantud teemale.** | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **ÕV 1 – 3 loetakse arvestatuks (A), kui kõik praktilised tööd, iseseisvad tööd ja test on sooritatud lävendi tasemel.** | | | | |
| **Õppematerjalid** | **Pakendiseadus (lühend – PakS)** <https://www.riigiteataja.ee/akt/113032019103>  **Külmutatud toidu käitlemise ja toidualase teabe esitamise nõuded** <https://www.riigiteataja.ee/akt/104122014017>  **Külmutatud toit** <https://www.agri.ee/et/eesmargid-tegevused/toiduohutus/bioloogiline-ohutus/kulmutatud-toit>  **Külmutamine** <https://toidutare.ohtuleht.ee/948700/kulmutamine>  Sügavkülmutatud pagaritoodete tehnoloogilise protsessi etapid  <https://e-ope.khk.ee/oo/2013/sygavkylmutamine_taignana/sgavklmutatud_pagaritoodete_tehnoloogilise_protsessi_etapid.html> | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **9** | **Kondiitri praktika** | | | | **15 EKAP / 390 tundi** |
| **Õpetajad: Tiiu Tamsalu, Anne-Li Tilk, Ülle Tamsalu** | | | |  |  |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane töötab praktikaettevõttes meeskonna liikmena ja valmistab ettevõtte sortimendis olevaid kondiitritooteid.** | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist**  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 4  kokku: 8 | **HK 1.1. koostab isiklikud praktikadokumendid arvestades praktikajuhendit**  **HK 1.2. koostab digivahendeid kasutades praktikamapi arvestades praktikajuhendit** | **IT: koostab vormikohase praktikakava koos praktika eesmärkide loeteluga ja tööülesannetega.**  **IT: koostab vastavalt praktikajuhendile digitaalse praktikamapi.** | **mitteeristav** | **SISSEJUHATUS KONDIITRI PRAKTIKASSE**   1. Praktika dokumentatsioon – praktika eesmärgistamine, praktikataotlus, praktika leping, praktika juhend, praktika päevik, hinnangulehed 2. Praktikapäeviku täitmine õppeinfosüsteemis | |
| **ÕV 2. korraldab oma tööd ja töökohta vastavalt ettevõtte töökorraldusele**  Jaotus tundides:  praktika: 4  iseseisev töö: 10  kokku: 14 | **HK 2.1. töötab iseseisvalt ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorraeeskirju, ergonoomika põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid** | **Praktiline töö: valmistab kondiitritooteid vastavalt praktika kavale ja ettevõtte sortimendile.**  **IT:** täidab iga tööpäeva lõpus **praktikapäevikut.** | **mitteerisatv** | 1. **Praktiline töö vastavalt praktikakavale.** | |
| **ÕV 3.** valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid  **Jaotus tundides:**  **praktika: 350** | **HK 3.1.** järgib tööd tehes ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid, ergonoomia põhimõtteid  **HK 3.2.** kasutab sobivaid tooraineid ja seadmeid kondiitritoodete valmistamisel;  **HK 3.3.** valmistab tehnoloogilise juhendi alusel meeskonnas erinevaid kondiitritooteid  **HK 3.4.** hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, seadmed ja vahendid, järgides ettevõtte puhastusplaani  **HK 3.5.** määrab sensoorselt valmistatud kondiitritoodete vastavuse kvaliteedinõuetele  **HK 3.6.** mõistab oma rolli kondiitritoodete tootmisprotsessis, vastutades oma töö tulemuse eest | **Praktiline töö: tööülesanded vastavalt praktikakavale.**  **IT: teeb iga tööpäeva lõpus sissekandeid praktikapäevikusse.** | **mitteeristav** | 1. **Praktikakava ja isiklike praktikaeesmärkide täitmine** | |
| **ÕV 4.** analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 8**  **iseseisev töö: 10**  **kokku: 18** | **HK 4.1.** kirjeldab oma osa praktikaettevõtte tootmise ahelas;  **HK 4.2.** hindab oma eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, vastavalt individuaalsele praktikakavale  **HK 4.3.** koostab ja esitleb rühmale praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile, kasutades digivahendeid | **IT: koostab esitluse, milles analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist, ülesannete täitmist meeskonnas ja iseseisvalt töötades.** | **mitteeristav** | **PRAKTIKA SEMINAR**   1. **Praktikaaruande koostamine ja esitlemine** 2. **Tagasiside praktikale** 3. **Praktika hindamine** | |
| **Õppemeetodid** | **Arutelud, praktiline töö, analüüs, suuline esitlus** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **Praktikaaruande koostamine, eneseanalüüs, täitmine, esitluseks ettevalmistamine.** | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **ÕV 1–4 loetakse arvestatuks, kui praktika on täies mahus läbitud, isiklikud eesmärgid saavutatud, praktikaaruanne ja esitlus koos analüüsiga koostatud ning esitletud.** | | | | |
| **Õppematerjalid** | <https://ametikool.ee/praktika>  <https://ametikool.siseveeb.ee/index.php> | | | | |

**II. Valikõpingute moodulid – 10 EKAP**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **10** | **Eritoitlustus** | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Irina Arhipova** | | | |  |  |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid.** | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 6**  **iseseisev: 6**  **kokku: 12** | **HK 1.1. selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel**  **HK 1.2. selgitab füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel**  **HK 1.3. selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel**  **HK 1.4. selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel** | **Õppija täidab töölehe, milles kirjeldab erinevaid toitumisalaseid erisusi (toidutalumatus, toiduallergiad, taimetoitluse eriliigid).**  **IT: uurib füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi.** | **mitteeristav** | 1. **Toitumisel arvestada ealisi iseärasusi ja füüsilisest koormusest tulenevaid toitumise erisusi** 2. **Toidutalumatused, toiduallergiad** 3. **Taimetoitluse erinevad liigid** | |
| **ÕV 2. valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke**  **roogi ja jooke**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 4**  **praktiline: 2 x 6 /12**  **iseseisev: 24**  **kokku: 40** | **HK 2.1. valmistab etteantud juhendite järgi roogi ja jooke**  **HK 2.2. kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestusi**  **HK 2.3. rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid**  **HK 2.4. korraldab oma töökohta iseseisvalt** | **Praktiline töö: valmistab etteantud juhendi järgi toitumisalaste iseärasustega klientidele toitu.**  **IT: koostab roogade ja jookide analüüsi koos toidupiltidega.** | **mitteeristav** | 1. **Toitumisalaste erisustega klientidele roogade ja jookide valmistamine** 2. **Õigete töövõtete kasutamine ja maitsestamine** 3. **Toidu-ja tööohutuse jälgimine** 4. **Töökoha korraldamine** | |
| **Õppemeetodid** | **Loeng, rühmatöö, praktiline töö, uurimus, esitlus.** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 1. Uurib füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi.**  **ÕV 2. Koostab roogade ja jookide analüüsi koos toidupiltidega.** | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **ÕV 1–2 loetakse arvestatuks, kui õpilane osaleb aktiivselt praktilistes tundides, koostab ja esitab tähtajaks iseseisvad tööd.** | | | | |
| **Õppematerjalid** | <https://toitumine.ee/>  <https://tsoliaakia.ee/wp-content/uploads/2017/11/lubatud-keelatud-toiduained-mv.pdf>  **Vungi, S. (2017) *Gluteenivabad taimetoidud.* Tallinn: Varrak**  **Kalbri, I. (2007) *Toitumisõpetus.* Tallinn: Ilo** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **11** | **Toidufotograafia** | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Anzelika Toll** | | | |  |  |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane käsitleb fotokaameraid, saab algteadmised fotograafiast, huvi toidu vahendamise vastu fotokaamera abil, tuleb toime iseseisvalt kaamera kasutamisel toidupiltide tegemisel ning juhendab kliente toidupiltide fotografeerimisel.** | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. selgitab fotograafia algtõdesid, fotokaamera omadusi, töö võimalusi ja funktsioone**  **Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4**  **iseseisev töö: 4**  **kokku: 8** | **HK 1.1. kirjeldab fotograafia algtõdesid, fotokaamera omadusi, töö võimalusi ja funktsioone** | **IT: uurib ja analüüsib varasemalt enda tehtud fotosid ja otsib kompositsiooni ebakõlasid toidufotodelt.** | **mitteeristav** | 1. **Sissejuhatus fotograafiasse ja fototehnikasse** 2. **Filmikaamerad ja digikaamerad, kaamera ehitus ja funktsioonid** 3. **Fotoaparaadi käsitsemine (avad, särid, tundlikkused, fookuskaugused, kuidas käes hoida, hooldus)** | |
| **ÕV 2. järgib fotode pildistamisel ja avaldamisel seadusandlust ning eetikareegleid**  **Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4**  **Iseseisev töö: 6**  **kokku: 10** | **HK 2.1. toimetab fotoaparaadiga järgides seadusandlust ja eetikareegleid** | **IT: õpib tundma oma kaamerat ja tutvub erinevate tehnikatega; harjutab fookuspunktide asetamist erinevatele kaugustele; analüüsib fotodel fookuskaugust ja jälgib sügavusteravuse erinevusi.** | **mitteeristav** | 1. **Eetikareeglid** 2. **Seadusandlus** | |
| **ÕV 3. kasutab kompositsioonireegleid, erinevaid fototöötlemise võtteid ja pildistava objekti omapära**  **Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8**  **kokku: 8** | **HK 3.1. planeerib praktilise töö toidukeskkonnas etteantud erinevate objektide pildistamiseks ja teostab võrdleva analüüsi** | **Meeskonnatöö: programmide, töölaudade ja tööriistade tutvustamine, võrdlemine ja kasutamine.** | **mitteeristav** | 1. **Tööprotsessi jäädvustamine töökeskkonnas, valgusega arvestamine** 2. **Kaamerate eripärad ja erinevad optikad, sügavusteravus ja fookuskaugus** 3. **Valgusega arvestamine** | |
| **ÕV 4. kasutab foto/digikaameraid erinevate objektide pildistamiseks**  **Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8**  **iseseisev töö: 18**  **kokku: 26** | **HK 4.1. pildistab erinevaid objekte foto/digikaameratega**  **HK 4.2. valmistab ette pildistatud objektid töötluseks, vormistab ning prindib need** | **IT: valmistab ette esitlemiseks 10 toidu fotot, mis on enda pildistatud, võtab kaasa fotofailid andmekandjal (mälupulk, mälukaart või kõvaketas). Püüab saavutada parima pildi ilma töötlemata, kui kasutab fotol töötlust, siis võtab kaasa ka töötlemata foto, et võrrelda erinevusi. Analüüsib fotosid ja koostab kokkuvõtte.** | **mitteeristav** | 1. **Fotode ülevaatus ja analüüs** 2. **Fotode arhiveerimine, esmane töötlus vabavaraliste programmidega Picasa, Canva, Googlefoto** | |
| **Õppemeetodid** | **Praktilised, iseseisev töö, meeskonnatöö, analüüs.** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **Õpilane paneb kokku oma tehtud fotodest õpimapi arvestades kõiki fotograafiaalaseid teadmisi.** | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **ÕV 1 – 4 loetakse arvestatuks, kui õpilane osaleb praktilise õppe tundides ja harjutab fotografeerimisega seotud tegevusi. Esitleb ja analüüsib õpimapis olevaid fotosid.** | | | | |
| **Õppematerjalid** | **Pihelgas, A. (2014). *Praktiline fotograafia.* Tallinn: Varrak** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **12** | **Kaunistamine ja serveerimine** | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Kristiina Rand, Irina Arhipova** | | | |  |  |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija teab värvusõpetuse põhimõtteid roa komponeerimisel, tunneb serveerimise põhitehnikaid ning oskab neid kasutada toitude serveerimisel ning kaunistamisel.** | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. teab värvusõpetuse põhimõtteid ning oskab seda kasutada toitude**  **serveerimisel**  **Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4**  **kokku: 4** | **HK 1.1. kirjeldab värvusõpetuse põhimõtteid**  **HK 1.2. tunneb värviringi ja teab selle kasutamise põhimõtteid toidu serveerimisel** |  | **mitteeristav** | **KAUNISTAMINE**   1. **Värviring** 2. **Soojad ja külmad värvid ning nende kasutamine** | |
| **ÕV 2. teab erinevaid kaunistamise viise ja võimalusi ning tunneb kasutatavaid**  **toorained ja töövahendeid**  **Jaotus tundides:**  **praktiline töö: 6**  **iseseisev töö: 12**  **kokku: 18** | **HK 2.1. valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile**  **HK 2.2. valib ja kasutab töövahendid vastavalt valmistatavale tootele**  **HK 2.3. valmistab erinevaid roa kaunistamise elemente kasutades erinevaid taignaid, šokolaadi, karamelli või fruktodisaini.** | **IT: joonistab värviliselt viis erinevat viisi magustoitude kaunistamiseks.** | **mitteeristav** | 1. **Fruktodisain** 2. **Taignakaunistused** 3. **Šokolaadikaunistused** 4. **Karamellkaunistused** | |
| **ÕV 3. teab erinevaid toitude serveerimise**  **viise ja võimalusi**  **Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4**  **praktiline töö: 12**  **iseseisev töö: 14**  **kokku: 30** | **HK 3.1. valib ja käitleb toiduained vastavalt etteantud juhendile**  **HK 3.2. valmistab roa komponendid vastavalt juhendile ja paigutab taldrikule** | **IT: joonistab värviliselt 15 erinevat võimalust kastme paigutamiseks.** | **Mitteeristav**  **Irina Arhipova** | **TOITUDE SERVEERIMINE**   1. **Põhitoidu paigutamise võimalused** 2. **Lisandite paigutamine taldrikule** 3. **Kastmete paigutamise võimalused** 4. **Vaagnatele serveerimine** | |
| **Õppemeetodid** | **Loeng, õppevideo, praktiline töö, ideekaart** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 2. Joonistab värviliselt viis erinevat viisi magustoitude kaunistamiseks.**  **ÕV 3. Joonistab värviliselt 15 erinevat võimalust kastme paigutamiseks.** | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **ÕV 1 – 3 loetakse arvestatuks, kui on esitatud tähtajaks iseseisvad loovtööd.** | | | | |
| **Õppematerjalid** | **Hobday, C., Denbury, J. (2011) *Garneerimise saladusi.* Tallinn: Tänapäev** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **13** | **Eriala toetav arvutiõpetus** | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Anne-Li Tilk** | | | |  |  |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija kasutab elementaartasemel arvutit, hallates enda faile ja meile ja vormistades arvutil kirjalikke töid vastavalt Kuressaare Ametikooli kirjalike tööde vormistamise juhendile.** | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. omandab elementaaroskused arvuti kasutamisel järgides arvutieetikat**  **Jaotus tundides: teoreetiline töö:4**  **praktiline töö 4**  **iseseisev töö: 8**  **kokku: 16** | **HK 1.1. teab arvutikasutuse elementaarseid põhimõisteid ning tunneb** arvutieetikat ja käitub sellele vastavalt  **HK 1.2.** haldab arvutis oma faile ja kaustu ning oskab neid kopeerida, teisaldada ja kustutata | **IT: veebipõhine test.** | **mitteeristav** | **ARVUTIÕPETUS**   1. **Arvutikasutuse põhitõed ja kooli arvutikasutamise reeglid** 2. **Failihaldus (kaustad, failid)** 3. **Arvutieetika** | |
| **ÕV 2. kasutab baastasemel tekstitöötlus- ja tabeltöötlusprogramme**  **Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4**  **praktiline töö4**  **iseseisev töö: 8**  **kokku: 16** | **HK 2.1. loob tekstitöötlusprogrammis uue dokumendi vastavalt Kuressaare Ametikooli kirjalike tööde koostamise juhendile**  **HK 2.2. loob tabeltöötlusprogrammis uue dokumendi, sisestab andmeid ja loob valemeid**  **HK 2.3. kopeerib tabeltöötlus-programmist tabeleid tekstitöötlusprogrammi** | **IT: tekstitöö vormistamise harjutusülesanded; tabelitöö harjutusülesanded.** | **mitteeristav** | 1. **Tekstitöötlus**    1. **Kirjaliku töö vormistamine**    2. **Kuulutuse, sildi kujundamine** 2. **Tabeltöötlus**    1. **Andmete sisestamine, muutmine**    2. **Valemid, lihtsamad funktsioonid**    3. **Tabelite kopeerimine teksti­tööprogrammi** | |
| **ÕV 3. vormistab arvutil esitluse ja esitleb seda**  **Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2**  **praktiline töö: 6**  **iseseisev töö: 8**  **kokku: 16** | **HK 3.1. loob esitlusprogrammis uue dokumendi, lisab esitlusse erinevaid pilte ja objekte**  **HK 3.2. kujundab esitluse ja kasutab esitluse ajal navigeerimisnuppe** | **IT: koostab erialase esitluse ja kannab selle ette.** | **mitteeristav** | 1. **Esitlusprogramm**    1. **Teksti ja piltide sisestamine**    2. **Kujundamine**    3. **Animatsioonid** | |
| **ÕV 4.** kasutab veebi suhtlemisel ja leiab eriala puudutavat materjali veebis  **Jaotus tundides:**  **Iseseisev töö: 4** | **HK 4.1.** navigeerib veebis otsides erialast materjali, kopeerib selle tekstitöötlusprogrammi või esitlusprogrammi ja viitab sellele vastavalt Ametikooli tööde koostamise juhendile  **HK 4.2.** kasutab elektronposti info saamiseks ja edastamiseks | **IT:** **leiab internetist vastavalt juhendile erialast infot;**  **edastab kõik iseseisvad tööd elektronpostiga.** | **mitteeristav** | 1. **Veebi kasutamine** 2. **Elektronposti kasutamine** | |
| **Õppemeetodid** | **Iseseisev töö, praktiline töö.** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **Kompleksülesanne – ühe tordi kirjeldus, tehnoloogia, kalkulatsioon, kalorsus (kirjalik aruanne).** | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **ÕV 1 – 4 loetakse arvestatuks, kui on esitatud iseseisvad tööd ja kompleksülesanne.** | | | | |
| **Õppematerjalid** | **Kirjaliku töö vormistamine –** <http://web.ametikool.ee/anne-li/juhend/>  **Kalkulatsiooni koostamine –** <http://web.ametikool.ee/anne-li/kalk/>  Harjutusülesanded – <http://web.ametikool.ee/anne-li/kommunikatsioon> | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **14** | **Karamellist kaunistused ja kujundid** | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Kristiina Rand, Tiiu Tamsalu** | | | |  |  |
| **Eesmärk: õpilane valmistab karamellist kaunistusi ja kujundeid ning loob kompositsiooni, valides sobivad toorained ja töövahendid ning omandab põhiteadmised karamelli valmistamiseks.** | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. valmistab karamellisiirupeid kasutades**  **vajaminevaid töövahendeid ja**  **tooraineid**  **Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8**  **iseseisev töö: 10**  **kokku: 18** | **HK 1.1. valib juhendi alusel tööks vajalikud tooraine ja töövahendid**  **HK 1.2. valmistab erinevat liiki karamellisiirupeid vastavalt juhendile** | **Praktiline töö: erinevate karamellisiirupite keetmine.**  **IT: valmistab karamelli ja teeb tööst kokkuvõtte koos illustreeriva materjaliga.** | **mitteeristav** | **TÖÖVAHENDID JA TOORAINE**   1. **Karamellilamp, termomeetrid, vaskpotid, pumbad, leeklambid, erinevad vormid** 2. **Tooraine: karamellipulber, glükoosisiirup, suhkur, toiduvärvid** | |
| **ÕV 2. valmistab karamellist kaunistusi ja**  **kujundeid**  **Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8**  **iseseisev töö: 10**  **kokku: 18** | **HK 2.1. valib õige karamelli liigi erinevate kaunistuselementide valmistamiseks**  **HK 2.2. valmistab juhendi alusel erinevatest karamelli liikidest kujundeid ja kaunistusi** | **IT: valmistab erinevatest karamelli liikidest kujundeid ja kaunistusi ning teeb töödest kokkuvõtte koos illustreeriva**  **materjaliga.** | **mitteeristav** | **KARAMELLI LIIGID**   1. **Karamelli põhiretsept, tõmmatud/venitatud karamell, puhutud karamell, vormikaramell, mullitav karamell, modelleerimiskaramell, pritskaramell, keerutatud**   **karamell** | |
| **ÕV 3. valmistab erinevatest karamelli liikidest kompositsiooni**  **Jaotus tundides:**  **praktiline töö: 6**  **iseseisev töö: 10**  **kokku: 16** | **HK5. koostab kavandi karamellist kompositsiooni valmistamiseks**  **HK6. valmistab kavandi alusel karamellist kompositsiooni** | **IT: valmistab erinevatest karamelli liikidest kompositsiooni ja teeb tööst kokkuvõtte koos illustreeriva materjaliga.** | **mitteeristav** | 1. **Karamellist kompositsioonid** | |
| **Õppemeetodid** | **Iseseisev töö, rühmatöö, esitlus, analüüs** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 1. Valmistab karamelli ja teeb tööst kokkuvõtte koos illustreeriva materjaliga.**  **ÕV 2. Valmistab erinevatest karamelli liikidest kujundeid ja kaunistusi ning teeb töödest kokkuvõtte koos illustreeriva materjaliga.**  **ÕV 3. Valmistab erinevatest karamelli liikidest kompositsiooni ja teeb tööst kokkuvõtte koos illustreeriva materjaliga.** | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **Moodul loetakse arvestatuks, kui õpilane on sooritanud hinnatavad praktilised arvestustööd, milleks on erinevate karamellisiirupite keetmine, etteantud karamelli liigist kujundite valmistamine ning erinevatest karamelli liikidest kompositsiooni valmistamine enda loodud kavandi alusel.** | | | | |
| **Õppematerjalid** | **LaBau, E. (2013). *Magus kommiraamat.* Tallinn: Sinisukk**  **Bellouet, G. J., (1979). *Lart du Sucre Souffle.* France**  **Karamelli kaunistused.** <https://dselection.ru/et/prigotovlenie-karameli-dlya>**-izgotovlenie-ukrashenii-na-tort.html** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **15** | **Teenindus, arendus ja müügitöö** | | | | **3 EKAP / 78 tundi** |
| **Õpetajad: Kristiina Rand, Ülle Tamsalu** | | | |  |  |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane omandab algteadmised ja oskused kondiitritoodete tootearendusest ja müügitööst.** | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. mõistab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 8**  **iseseisev: 8**  **kokku: 16** | **HK 1.1. kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel**  **HK 1.2. kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel**  **HK 1.3. kirjeldab kliendi teekonda kliendikeskseteeninduse põhimõtetest lähtudes etteantud teenindusolukorrast** | **IT: „Teenindaja meelespea – juhised iseendale“ koos esitlusega.**  **Juhtumianalüüs: kirjeldab kliendi teekonda vabalt valitud ettevõtte näitel.** | **mitteeristav** | **KLIENDITEENINDUS**   1. **Teenindaja isikuomadused, erinevad rollid ja ülesanded** 2. **Kliendikeskne teenindus, kliendi teekond** 3. **Toitlustusettevõtete erinevad liigid, teenindusviisid ja lauatüübid** | |
| **ÕV 2. koostab uue kondiitritoote kavandiJaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 8**  **iseseisev: 10**  **kokku: 18** | **HK 2.1. kirjeldab tootearendust järjestades protsessi etapiviisi**  **HK 2.2. koostab kondiitritoote kavandi, võttes aluseks tarbijate vajadusi ja kohalikku turgu** | **IT: koostab etapiviisi kondiitritoodete kavandi.** | **mitteeristav** | **TOOTEARENDUSE KAVAND**   1. **Uudistooted** 2. **Toote kvaliteet, toote hind** 3. **SWOT-analüüs - tootearenduse eesmärk ja vajadus** 4. **Uue toote väljatöötamise etapid: ideede genereerimine, ideede sõelumine, kontseptsiooni väljatöötamine ja testimine, majandusanalüüs, turutestid, tehniline teostamine, toote tootmisesse andmine** 5. **Tootearendus ettevõttes: meeskond, planeerimine, toote väljatöötamine, katsetamine, pakendi valik** | |
| **ÕV 3. viib läbi tootearenduse**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 6**  **praktiline: 8**  **iseseisev: 12**  **kokku: 26** | **HK 3.1. rakendab tootearenduses erialaseid teadmisi, viies läbi tootearenduse protsessi**  **HK 3.2. leiab lahendusi tootearenduse käigus tekkida võivatele probleemidele**  **HK 3.3. koostab kondiitritootele tehnoloogilise juhendi digivahendeid kasutades ning lähtudes tarbija vajadustest** | **IT: koostab kondiitritootele tehnoloogilise juhendi, teeb tootearenduse prooviküpsetustest kokkuvõtte koos illustreeriva materjaliga.** | **mitteeristav** | 1. **Tehnoloogiline juhend** 2. **Tootearenduse vead ja lahendused** | |
| **ÕV 4. valmistab tootearendusena**  **kondiitritoote**  **Jaotus tundides:**  **praktiline: 8**  **iseseisev: 10**  **kokku: 18** | **HK 4.1. valmistab kondiitritoote enda poolt koostatud tehnoloogilise juhendi alusel**  **HK 4.2. esitleb tootearendusena valminud kondiitritoodet põhjendades oma valikuid** | **Praktiline töö: kondiitritoote valmistamine enda poolt väljatöötatud tehnoloogilise juhendi alusel ja esitlemine.** | **mitteeristav** | **PRAKTILINE TÖÖ**   1. **Kondiitritoote valmistamine** 2. **Kondiitritoote esitlemine** | |
| **Õppemeetodid** | **Ettekanded, grupitöö, arutelu, praktiline tegevus, esitlus.** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 2. Koostab etapiviisi kondiitritoodete kavandi.**  **ÕV 3. Koostab kondiitritootele tehnoloogilise juhendi, teeb tootearenduse prooviküpsetustest kokkuvõtte koos illustreeriva materjaliga.** | | | | |
| **Praktiline töö** | **ÕV 4. Kondiitritoote valmistamine enda poolt väljatöötatud tehnoloogilise juhendi alusel ja esitlemine.** | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **ÕV 1–4 loetakse arvestatuks, kui õpilane on sooritanud hinnatava praktilise arvestustöö, milleks on tootearenduse tulemusena uue kondiitritoote valmistamine ja esitlemine.** | | | | |
| **Õppematerjalid** | **Rekkor, S; jt. (2013) *Teenindamise kunst*. Tallinn: Argo**  **Kotkas, M., Roosipõld, A. (2010) *Restoraniteenindus.* Tallinn: Arg**  **Kivisalu, I., Ohvril, T. (2014). *Väiketootja tootearendusest*. Tartu: Ecoprint**  **Jõesaar, G. (2006). *Tootearendus.* Tartu Teaduspark**  **Aavik, Õ. (2011). *Kalkulatsiooniõpetus.* Tallinn: Argo** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **16** | **Erialane inglise keel** | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Elle Mäe** | | | |  |  |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija on omandanud iseseisva keelekasutaja väljendusoskusi ja sõnavara ning oskab neid kasutades kliente teenindada ning töötajaid juhendada tasemel A2.** | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1.** suhtleb igapäevases töökeskkonna suhtluses kõnes ja kirjas vähemalt A2 tasemel  **Jaotus tundides: teoreetiline töö:8**  **iseseisev töö: 12**  **kokku: 20** | **HK 1.1.** tutvustab iseennast ning oma eriala inglise keeles  **HK 1.2.** suhtleb iseseisvalt, kasutades inglise keelt põhisõnavarana | **IT: koostab nii erialase kui ka iseenda tutvustuse ja esitleb seda suuliselt.** | **mitteeristav** | 1. Eriala tutvustamine 2. Iseenda tutvustamine | |
| **ÕV 2. mõistab erialast teksti, tõlgib erinevaid**  **erialaseid retsepte, töökäsklusi ning**  **tehnoloogiaid**  **Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8**  **iseseisev töö: 12**  **kokku: 20** | **HK 2.1.** mõistab lühemaid ja lihtsamaid erialaseid tekste  **HK 2.2. tõlgib teksti ja saab aru tekstitöötluses sisust** | **IT: tõlgib etteantud retsepti, tehnoloogiat ja töökäsklusi inglise keelest eesti keelde.** | **mitteeristav** | 1. **Toiduainetööstuse ja toitlustusettevõtte erialased tekstid ja terminid igapäeva kasutuses** 2. **Informatsiooni leidmine tekstist, teksti ja terminoloogia tõlkimine** | |
| **ÕV 3. kasutab erialatermineid ning paigutab neid lausesse, suheldes igapäevases**  **töökeskkonnas**  **Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4**  **iseseisev töö: 8**  **kokku: 12** | **HK 3.1. kirjeldab oma eriala igapäeva töökeskkonnas**  **HK 3.2. suhtleb töökeskkonnas inglise keeles saades aru erinevates töökäsklustest** | **IT: koostab tehnoloogilise juhendi inglise keeles.**  **Hindamisülesanne:**  **1. Ingliskeelne vestlus**  **2. Ingliskeelne tehnoloogiline juhend** | **mitteeristav** | 1. **Tehnoloogilise juhendi koostamine inglise keeles** 2. **Praktiline suhtlemine, näidete toomine ning töökäskluste mõistmine** | |
| **Õppemeetodid** | **Iseseisev töö, praktiline töö,** praktiline paaristöö, videotreening, probleemülesande lahendamine. | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 1. Koostab nii erialase kui ka iseenda tutvustuse ja esitleb seda suuliselt.**  **ÕV 2. Tõlgib etteantud retsepti, tehnoloogiat ja töökäsklusi inglise keelest eesti keelde.**  **ÕV 3. Koostab tehnoloogilise juhendi inglise keeles.** | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **“Arvestatud”, lävend**  **Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.**  **ÕV 1–3 loetakse arvestatuks, kui on esitatud iseseisvad tööd ja sooritatud on hindamisülesanne.** | | | | |
| **Õppematerjalid** | **Evans, V., Dooley, J., Hallum, R. (2014). *Food Service Industries.* Express Publishing**  **Internet, õpetaja koostatud materjalid koolis õpitavate tehnoloogiate ning retseptide alusel**  **Liiv, H., Säde, A. (1997). *Praktiline inglise keele grammatika*. Tallinn: Koolibri** | | | | |