

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
<p>ÕV 1. mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses</p>	<p>HK 1.1. kirjeldab rühmatööna toiduainetööstuse kui majandusharu tähtsust Eestis ning Euroopa Liidus</p> <p>HK 1.2. võrdleb toiduainetööstuse valdkonna ettevõtteid lähtuvalt erinevate toiduainete töötlemise tegevusaladest</p> <p>HK 1.3. kirjeldab toiduseaduse põhjal toidu käitlemise aluseid toiduainetööstuses</p>	<p>Õppekäik: koostab õpetaja juhendi järgi kirjaliku ettekande.</p>	mitteeristav	<p>SISSEJUHATUS ERIALASSE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Toidutööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsus 2. Eesti toidutööstuse arengulugu, ettevõtete mitmekesisus. 3. Õppekäik toidutööstuse valdkonna ettevõtetesse: mikro-, väike-, ja suurtootjad
<p>ÕV 2. mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist</p>	<p>HK 2.1. kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale</p> <p>HK 2.2. toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat</p> <p>HK 2.3. leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist</p> <p>HK 2.4. loetleb rühmatööna elukestva õppimisevõimalusi oma valdkonnas</p> <p>HK 2.5. nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgid ja moodulite eesmärgid</p> <p>HK 2.6. hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks</p>	<p>IT: koostab kondiitri kutsestandardi põhjal kirjaliku enesehinnangu ja seab õppeeesmärgid SMART-mudeli alusel.</p>	mitteeristav	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kondiitri kutsestandarditega tutvumine 2. Kondiitri õppekava sisu ja ülesehitus 3. Õppetöö korraldus

ÕV 3. kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtete arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel	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: <ol style="list-style-type: none"> 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 muutavas 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 muutavas keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamisülesanded	Kokkuvõttev hindamine	Teemad
ÕV 1. kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja	HK 1.1. analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-,	IT: koostab juhendamisel eneseanalüüsi vastavalt hindamiskriteeriumitele.	mitteeristav	INDIVIDUAALNE ÕPITEE 1. Õpilase huvid, väärtused, oskused ja isikuomadused

<p>töölaseid võimalusi ning piiranguid</p>	<p>suhtlemis- ja koostööskusi 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</p>	<p>Praktiline ülesanne: mina kui õppija – seab isiklikud eesmärgid lähtudes esialasest tegevusest.</p>		<ol style="list-style-type: none"> 2. Õppe eesmärgistamine lähtudes eneseanalüüsist 3. Kooli õppeinfosüsteem 4. Õpingutega toimetulek 5. Õppimist toetavad õpikeskkonnad 6. Õpitee 7. VÕTA-süsteem
<p>ÕV 2. mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi</p>	<p>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 eesmärkidest HK 2.5. valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli</p>	<p>Meeskonnatöö (töö arvutiga): selgitab ja kirjeldab turumajanduse toimimist (nõudluse ja pakkumise mõjust lähtuvalt) ja piirkondlikku ettevõtluskeskkonda.</p> <p>IT: selgitab lähtuvalt Töölepingu seadusest tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi</p> <p>IT: kirjeldab oma võimalikku rolli sobivas organisatsioonis.</p>	<p>mitteeristav</p>	<p>MAJANDUS JA ETTEVÕTLUS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Turumajanduse olemus 2. Ettevõtluskeskkonda mõjutavad tegurid 3. Tööandja ja töövõtja rollid, õigused ja kohustused
<p>ÕV 3. kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses</p>	<p>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</p>	<p>Meeskonnatöö projekt: koostab tegevuskava kondiitritoodete valmistamiseks ja turundamiseks; teostab, dokumenteerib ja analüüsib valminud tooteid.</p>	<p>mitteeristav</p>	<p>VÄÄRTUSLOOME JA PANUSTAMINE</p> <ol style="list-style-type: none"> 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

	<p>HK 3.5. valib meeskonnatöona sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile</p> <p>HK 3.6. koostab meeskonnatöona tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks</p>			
<p>ÕV 4. mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama</p>	<p>HK 4.1. analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes</p> <p>HK 4.2. kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koostab kandidaatide leidmiseks vajalikud materjalid</p> <p>HK 4.3. selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist</p> <p>HK 4.4. selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas</p>	<p>IT: Koostab analüüsi „Mina kui tulevane ettevõtja“.</p> <p>IT: Koostab praktikale kandideerimise avalduse, CV, motivatsioonikirja.</p> <p>IT: Koostab lühi- ja pikaajalise karjääriplaanist.</p>	mitteeristav	<p>ENESEARENGUT VÄÄRTUSTAV HOIAK</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Praktika 2. Praktika roll karjääritee kujundamisel 9. Praktika dokumentatsioon: avaldus, CV, motivatsioonikirja 3. Tagasisaade läbitud õpiteele 4. Võimalikud kutse- ja karjäärivalikud 5. Õpitavate oskuste edasiarendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas
Õppemeetodid	Rühmatööd, töölehed, interaktiivne loeng, infootsing internetist, eneseanalüüs, rollimängud, integreeritud põhiõpingutes ettevõtete külastus.			
Iseseisev töö	<p>ÕV 1. Koostab juhendamisel eneseanalüüsi vastavalt hindamiskriteeriumitele.</p> <p>ÕV 2. Selgitab lähtuvalt Töölepingu seadusest tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi; kirjeldab enda karjääri eesmärkidest lähtuvalt oma võimaliku rolli sobivas organisatsioonis.</p> <p>ÕV 4. Koostab analüüsi „Mina kui tulevane ettevõtja“, vormistab praktikale kandideerimiseks vajalikud dokumendid (sooviavaldus, CV, motivatsioonikirja), koostab lühi- ja pikaajalise karjääriplaanist.</p>			
Mooduli kokkuvõttev hindamine	<p>“Arvestatud”, lävend</p> <p>Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.</p> <p>ÕV 1–4 loetakse saavutatuks, kui õppija on osalenud meeskonnatöö projektides, sooritanud kõik iseseisvad tööd ja praktilise ülesande.</p>			
Õppematerjalid	<p>Randma, T., Raiend, E., Rohelaan, R. jt (2007) <i>Ettevõtluse alused</i>. SA Innove https://www.innove.ee/oppevara-ja-metoodikad/</p> <p>Sirkel, R., Uiboleht, K., jt (2008). <i>Ideest eduka ettevõtte</i>. SA Innove https://www.digar.ee/arhiiv/nlib-digar:43426</p> <p>Pärna, O. (2016). <i>Töötamise tulevikutrendid</i>. SA Kutsekodoo https://oska.kutsekoda.ee/tulevikutrendid/tootamine/</p> <p>Töölepingu seadus https://www.riigiteataja.ee/akt/119032019094</p>			

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	HK 1.1. kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni eesmärgid 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	HK 2.1. leiab puhastusainete ohutuskartidelt vajalikku infot nende kasutamise ja ohutu käitlemise kohta HK 2.2. valib juhendi alusel sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained erineva mustuse liigi eemaldamiseks	IT: lahendab etteantud juhendi alusel pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid.	mitteeristav	PUHASTUSE ALUSED 1. Pesemine ja desinfitseerimine 2. Pesemis- ja desinfitseerimisvahendid, töölahuste valmistamine – toiduhügieeni ja ohutuse tagamine 3. Kahjuritõrje

	<p>HK 2.3. kirjeldab rühmatööna toidutööstusettevõttes kasutatavaid pesemis- ja desinfitseerimisaineid ja –meetodeid</p> <p>HK 2.4. koostab rühmatööna juhendi alusel etteantud tootmisruumi puhastusplaani</p> <p>HK 2.5. lahendab pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid</p> <p>HK 2.6. määrab visuaalselt etteantud juhendi alusel töökoha puhtuse astme</p>	<p>Paaristöö: pesemis- ja desinfitseerimisvahendi ohutuskaartidega tutvumine ning selle alusel mõistekaardi koostamine.</p> <p>Rühmatöö: koostada juhendi alusel puhastusplaan tootmisruumile.</p>		
<p>ÕV 3. mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust</p>	<p>HK 3.1. selgitab rühmatööna ettevõtte enesekontrollikohustust ja selle rakendamise vajalikkust toiduseaduse alusel</p> <p>HK 3.2. nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitilised punktid ja kriitilised kontrollpunktid</p> <p>HK 3.3. kirjeldab etteantud toote käitlemisel esinevaid ohtusid ja nende vältimiseks vajalikke ennetavaid ja korrigeerivaid tegevusi</p>	<p>Rühmatöö: tehnoloogilise skeemi järgi toote käitlemisel esinevad ohud, kriitilised punktid, ohtude vältimiseks ennetavad tegevused.</p> <p>IT: koostab toote/ tooterühma enesekontrolliplaani.</p>	mitteerisatv	<p>TOIDUHÜGIEEN</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	<p>ÕV 1. Probleemi lahendamine (mikrobioloogiline saastumine, patogeensed mikroorganismid)</p> <p>ÕV 2. Lahendab etteantud juhendi alusel pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid.</p> <p>ÕV 3. Koostab toote/ tooterühma enesekontrolliplaani.</p>			
Mooduli kokkuvõttev hindamine	<p>“Arvestatud”, lävend</p> <p>Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.</p> <p>ÕV 1–3 loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on sooritanud hügieenitesti, rühmatööd, paaristöö ja iseseisvad tööd.</p>			
Õppematerjalid	<p>Ruasto, M., Breivel, M., Dreimann, P. (2011). <i>Toiduainetööstuse tootmishügieen</i>. Tartu: Halo Kirjastus</p> <p>http://www.efsa.europa.eu</p> <p>http://www.agri.ee/toiduohutus</p> <p>http://www.vet.agri.ee</p> <p>http://www.bakterirakuehitusjaendospoorid.edicypages.com</p> <p>http://toiduhygieenialgkursus.edicypages.com/et</p> <p>http://termofiilsedkampylobakterid.weebly.com</p> <p>http://veehygieen.edicypages.com</p>			

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
<p>ÕV 1. valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoodete ja pooltoodete valmistamiseks</p>	<p>HK 1.1. liigitab kondiitritoodete tooraineid, nimetades nende kasutusvõimalusi</p> <p>HK 1.2. kirjeldab laktoosi-, gluteeni- ja suhkruvabade toorainete kasutamist kondiitritoodetes arvestades eritoitumist</p> <p>HK 1.3. eristab kondiitritöös kasutatavad toorained määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti</p>	<p>Liigitab kondiitritoodete tooraineid, nimetades nende kasutusvõimalusi.</p> <p>IT: hindab etteantud juhendi alusel erinevate toorainete kvaliteeti.</p>	mitteeristav	<p>TOORAINED</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sensorika, 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
<p>ÕV 2. kasutab ohutult seadmeid ja töövahendeid, järgides ohutusnõudeid</p>	<p>HK 2.1. valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadmete kasutusjuhendit</p> <p>HK 2.2. oskab töötada seadmetega vastavalt kasutusjuhendile, järgides ohutus- ja hügieeninõudeid</p> <p>HK 2.3. juhendi alusel puhastab töö lõppedes seadmed ja töökohad</p>	<p>IT: koostab elektroonilise õpimapi enamlevinud kondiitri töödel kasutatavatest väikevahenditest.</p> <p>Praktiline töö: seab etteantud juhendi järgi seadme töökorda.</p>	mitteeristav	<p>SEADMED</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Taignasegamismasinad, vahustajad, taigatükeldajad 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, käsikäru (togid), riivid, ahju- ja küpsetusvormid

				3. Tööohutusseadmete ja väiketöövahendite kasutamine
ÕV 3. koostab tehnoloogilise juhendi ja kalkulatsioonikaardi lähtuvalt tehnoloogia nõuetest	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	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 JÄÄTMEAJANDUS 1. Loodussäästlikkuse põhimõtted
ÕV 5. planeerib kondiitritoodete valmistamiseks töökohad, järgides toiduhügieeni ja toiduohutuse nõudeid	HK 5.1. planeerib, järjestab ja ajastab oma tööd kondiitritoodete valmistamisel, tuginedes tehnoloogilisele juhendile HK 5.2. teeb juhendi järgi omapoolseid ettepanekuid tootmistevõime 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	Kõitev 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	<p>“Arvestatud”, lävend</p> <p>Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.</p> <p>ÕV 1–5 loetakse arvestatuks (A), kui kõik kirjalikud tööd, iseseisvad tööd ja hindamisülesanded on lahendatud ning praktilised tööd sooritatud.</p>
Õppematerjalid	<p>Tatar, V. (2018). <i>Toiduainete tehnoloogia õpik</i>. Tartu: Eesti Maaülikool</p> <p>Säästva arengu seadus. https://www.riigiteataja.ee/akt/110112016016</p> <p>Veeseadus. https://www.riigiteataja.ee/akt/121122019017</p> <p>Keskonnajärelevalve seadus. https://www.riigiteataja.ee/akt/113032019081</p> <p>Aavik, Ö. (2011). <i>Kalkulatsiooniõpetus</i>. Tallinn: Argo</p> <p>http://web.ametikool.ee/anne-li/kalk/</p> <p>Kiisman, E., Piirman, M. (2012). <i>Küpsetuskunst – õppematerjal pagar-kondiitritele</i>. Tartu: Atlex</p>

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
<p>ÕV 1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pooltooted kondiitritoodetele</p>	<p>HK 1.1. planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta kondiitritoodete valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid</p> <p>HK 1.2. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel küpsetatud pooltooteid ja kondiitritooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust</p> <p>HK 1.3. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel küpsiseid ja keekse, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust</p> <p>HK 1.4. kirjeldab kreemide valmistamist, sh laktoosivabade, liigitades need tooraine ja tehnoloogia järgi</p>	<p>Praktiline töö: toodete valmistamine etteantud juhendi järgi; gluteenivabad küpsetised; veganküpsetised; liiva-, mure- ja piparkoogitaignast küpsised; bese- ja keedutaignast küpsised; võibiskviittaignast küpsised; keeksid ja muffinid; omaloominguline toode.</p> <p>Õpimapi koostamine</p> <p>IT: koostab praktiliste tööde kogumiku koos tööplaani, tehnoloogia ja eneseanalüüsiga.</p>	mitteeristav	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gluteenivabad ja vegan küpsetised 2. Liiva- ja muretaigen, segamine, vead 3. Piparkoogitaigen, töötlemine, vormimine 4. Bese, pähklibese, 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, želed

ÕV 2. valmistab kondiitritoodetele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid	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). <i>Kompositsiooniõpetus</i> . Tallinn: Tea Kirjastus Tammert, M. (2002). <i>Värviõpetus teoorias</i> . Tallinn: Tallinna Tehnikakõrgkool Tatar, V. (2018). <i>Toiduainete tehnoloogia õpik</i> . 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	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 õppekõrgis. Paaristöö: kondiitritoodete "klassikud". Rahvusvaheliselt tuntumad kondiitritooted. IT: loovtööd – kavandab vastavalt etteantud juhendile omaloomingulise koogi, koostab retsepti ja tehnoloogilise juhendi.	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

		Valmistab toote praktilises tunnis.		5. Üle küpsetatud koogid: kreemikoogid, martsipanikoogid, puuviljakoogid, šokolaadikoogid 6. Purukoogid
ÕV 2. valmistab tehnoloogilise juhendi järgi torte	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 tähtjaks iseseisvad tööd.			
Õppematerjalid	Loengu konspekt, digiõppematerjalid ja töölehed Tatar, V. (2018). <i>Toiduainete tehnoloogia õpik</i> . 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	HK 1.1. valib õiged toorained, töövahendid ja töövõtted trühvlite valmistamiseks, järgides õigeid tehnoloogilisi võtteid	Praktiline töö: valmistab trühvleid vastavalt tootekirjeldusele.	mitteeristav	TRÜHVLIID 1. Kommide valmistamise põhimõisted 2. Trühvlite ja pralineede valmistamine

	HK 1.2. töötab säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid täites HK 1.3. vormib ja viimistleb trühvliid vastavalt tootekirjeldusele			
ÕV 2. valmistab pralineekomme tehnoloogiakaardi ja tootekirjelduse järgi	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	HK 3.1. kasutab oskuslikult kommade 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.	mitteeristav	KÄSITÖÖKOMMID 1. Uute toorainete kasutamine täidiste ja viimistlusmaterjalide valmistamisel 2. Erikujuliste kommade ja uudsete täidiste väljatootamine
ÕV 4. korraldab kommade pakendamise ja markeerimise	HK 4.1. markeerib ja ladustab kommid vastavalt toiduseadusele HK 4.2. valib pakendid arvestades pakendatavate toodete omadusi	IT: korraldab kommade 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 kommade 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). <i>Šokolaadi meistrikläss</i> . Tallinn: Varrak Vänt, T., Taar, J. (2013). <i>Šokolaadi kasutamine kondiitritoodete valmistamisel ja kaunistamisel</i> . 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
<p>ÕV 1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust</p>	<p>HK 1.1. kirjeldab kondiitritoote külmutamise, sulatamise põhimõtteid nimetades tekkivaid vigu ja nende vältimist HK 1.2. valmistab külmutatavad kondiitritooteid, kasutades sügavkülmakindlaid tooraineid, asjakohaseid seadmeid, lähtudes tehnoloogilisest juhendis ning arvestades külmutatavate toodete eripära HK 1.3. külmutab kondiitritooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmaseadmeid</p>	<p>Praktiline töö: valmistab sügavkülmakindlast toorainest kondiitritooteid, arvestades külmutatud tooraine eripära. IT: koostab juhendi järgi iseseisva töö etteantud teemal. Test teemal „Kondiitritoote külmutamise ja sulatamise põhimõtted, vead ja nende vältimine“.</p>	mitteeristav	<p>KÜLMUTAMISE TEHNOLOOGIA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kondiitritoote külmutamise ja sulatamise põhimõtted, vead ja nende vältimine 2. Külmutusrežiimid
<p>ÕV 2. valmistab sügavkülmutatud kondiitritoodeid tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära</p>	<p>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</p>	<p>Praktiline töö: sulatab ja kaunistab toote vastavalt tehnoloogilisele juhendile. IT: koostab juhendi järgi iseseisva töö vastavalt etteantud teemale.</p>	mitteristav	<p>KÜLMUTATUD KONDIITRITOODETE VALMISTAMINE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Külmutatud toodete sulatamine, vead, kaunistamine
<p>ÕV 3. pakendab, märgistab ja ladustab tooted lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest</p>	<p>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 katkematusel ladustamisel</p>	<p>Praktiline töö: juhendi järgi märgistab ja ladustab tooted, valib sobiva pakendi.</p>	mitteeristav	<p>PAKENDAMINE</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.ohutuleht.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	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	HK 2.1. töötab iseseisvalt ettevõttes, järgides ettevõtte sisekorraeskirju, ergonomika põhimõtteid, tööohutuse- ja hügieeninõudeid	Praktiline töö: valmistab kondiitritooteid vastavalt praktika kavale ja ettevõtte sortimendile. IT: täidab iga tööpäeva lõpus praktikapäevikut.	mitteeristav	1. Praktiline töö vastavalt praktikakavale.

<p>ÕV 3. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p>	<p>HK 3.1. järgib tööd tehes ettevõtte sisekorraeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid, ergonoomia põhimõtteid</p> <p>HK 3.2. kasutab sobivaid tooraineid ja seadmeid kondiitritoodete valmistamisel;</p> <p>HK 3.3. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel meeskonnas erinevaid kondiitritooteid</p> <p>HK 3.4. hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, seadmed ja vahendid, järgides ettevõtte puhastusplaani</p> <p>HK 3.5. määrab sensoorselt valmistatud kondiitritoodete vastavuse kvaliteedinõuetele</p> <p>HK 3.6. mõistab oma rolli kondiitritoodete tootmisprotsessis, vastutades oma töö tulemuse eest</p>	<p>Praktiline töö: tööülesanded vastavalt praktikakavale.</p> <p>IT: teeb iga tööpäeva lõpus sissekandeid praktikapäevikusse.</p>	<p>mitteeristav</p>	<p>1. Praktikakava ja isiklike praktikaeesmärkide täitmine</p>
<p>ÕV 4. analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes</p>	<p>HK 4.1. kirjeldab oma osa praktikaettevõtte tootmise ahelas;</p> <p>HK 4.2. hindab oma eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, vastavalt individuaalsele praktikakavale</p> <p>HK 4.3. koostab ja esitleb rühmale praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile, kasutades digivahendeid</p>	<p>IT: koostab esitluse, milles analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist, ülesannete täitmist meeskonnas ja iseseisvalt töötades.</p>	<p>mitteeristav</p>	<p>PRAKTIKA SEMINAR</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Praktikaaruande koostamine ja esitlemine 2. Tagasiside praktikale 3. Praktika hindamine
<p>Õppemeetodid</p>	<p>Arutelud, praktiline töö, analüüs, suuline esitus</p>			
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Praktikaaruande koostamine, eneseanalüüs, täitmine, esitluseks ettevalmistamine.</p>			
<p>Mooduli kokkuvõttev hindamine</p>	<p>“Arvestatud”, lüvend</p> <p>Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.</p> <p>ÕV 1–4 loetakse arvestatuks, kui praktika on täies mahus läbitud, isiklikud eesmärgid saavutatud, praktikaaruanne ja esitus koos analüüsiga koostatud ning esitletud.</p>			
<p>Õppematerjalid</p>	<p>https://ametikool.ee/praktika</p>			

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	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, toidutalumatuses 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	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. Töökohta 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 tähtjaks iseseisvad tööd.
Õppematerjalid	https://toitumine.ee/ https://tsoliakia.ee/wp-content/uploads/2017/11/lubatud-keelatud-toiduained-mv.pdf Vungi, S. (2017) <i>Gluteenivabad taimetoidud</i> . Tallinn: Varrak Kalbri, I. (2007) <i>Toitumisõpetus</i> . 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	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 käsitlemine (avad, särid, tundlikkused, fookuskaugused, kuidas käes hoida, hooldus)
ÕV 2. järgib fotode pildistamisel ja avaldamisel seadusandlust ning eetikareegleid	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	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	HK 4.1. pildistab erinevaid objekte foto/digikaameratega HK 4.2. valmistab ette pildistatud objektid töötluks, vormistab ning prindib need	IT: valmistab ette esitlemiseks 10 toidu fotot, mis on enda pildistatud, võtab kaasa fotofailid andmekandjal (mä lupulk, mä lokaart 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). <i>Praktiline fotograafia</i> . 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	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	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 toitade serveerimise viise ja võimalusi	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 tähtjaks iseseisvad loovtööd.			
Õppematerjalid	Hobday, C., Denbury, J. (2011) <i>Garneerimise saladusi</i> . 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 arvutietikat	HK 1.1. teab arvutikasutuse elementaarseid põhimõisteid ning tunneb arvutietikat ja käitub sellele vastavalt HK 1.2. haldab arvutis oma faile ja kaustu ning oskab neid kopeerida, teisaldada ja kustutada	IT: veebipõhine test.	mitteeristav	ARVUTIÕPETUS 1. Arvutikasutuse põhitõed ja kooli arvutikasutamise reeglid 2. Failihaldus (kaustad, failid) 3. Arvutietika

ÕV 2. kasutab baastasemel tekstitöötlus- ja tabelitöötlusprogramme	<p>HK 2.1. loob tekstitöötlusprogrammis uue dokumendi vastavalt Kuressaare Ametikooli kirjalike tööde koostamise juhendile</p> <p>HK 2.2. loob tabelitöötlusprogrammis uue dokumendi, sisestab andmeid ja loob valemeid</p> <p>HK 2.3. kopeerib tabelitöötlusprogrammist tabelleid tekstitöötlusprogrammi</p>	IT: tekstitöö vormistamise harjutusülesanded; tabelitöö harjutusülesanded.	mitteeristav	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tekstitöötlus <ol style="list-style-type: none"> a. Kirjaliku töö vormistamine b. Kuulutuse, sildi kujundamine 2. Tabelitöötlus <ol style="list-style-type: none"> a. Andmete sisestamine, muutmine b. Valemid, lihtsamad funktsioonid c. Tabelite kopeerimine teksti-tööprogrammi
ÕV 3. vormistab arvutil esitluse ja esitleb seda	<p>HK 3.1. loob esitlusprogrammis uue dokumendi, lisab esitluse erinevaid pilte ja objekte</p> <p>HK 3.2. kujundab esitluse ja kasutab esitluse ajal navigeerimisnuppe</p>	IT: koostab erialase esitluse ja kannab selle ette.	mitteeristav	<ol style="list-style-type: none"> 1. Esitlusprogramm <ol style="list-style-type: none"> a. Teksti ja piltide sisestamine b. Kujundamine c. Animatsioonid
ÕV 4. kasutab veebi suhtlemisel ja leiab eriala puudutavat materjali veebis	<p>HK 4.1. navigeerib veebis otsides erialast materjali, kopeerib selle tekstitöötlusprogrammi või esitlusprogrammi ja viitab sellele vastavalt Ametikooli tööde koostamise juhendile</p> <p>HK 4.2. kasutab elektronposti info saamiseks ja edastamiseks</p>	IT: leiab internetist vastavalt juhendile erialast infot; edastab kõik iseseisvad tööd elektronpostiga.	mitteeristav	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>“Arvestatud”, lävend</p> <p>Kui kõik õpiväljundid on hinnatud (arvestatud), hindab mooduli vastutaja mooduli.</p> <p>ÕV 1 – 4 loetakse arvestatuks, kui on esitatud iseseisvad tööd ja kompleksülesanne.</p>			
Õppematerjalid	<p>Kirjaliku töö vormistamine – http://web.ametikool.ee/anne-li/juhend/</p> <p>Kalkulatsiooni koostamine – http://web.ametikool.ee/anne-li/kalk/</p> <p>Harjutusülesanded – http://web.ametikool.ee/anne-li/kommunikatsioon</p>			

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	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 TOORAINED 1. Karamellilamp, termomeetrid, vaskpotid, pumbad, leeklambid, erinevad vormid 2. Tooraine: karamellipulber, glükoosisiirup, suhkur, toiduvärvid
ÕV 2. valmistab karamellist kaunistusi ja kujundeid	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 tööd kokkuvõtte koos illustreeriva materjaliga.	mitteeristav	KARAMELLI LIIGID 1. Karamelli põhiresept, tõmmatud/venitatud karamell, puhutud karamell, vormikaramell, mullitav karamell, modelleerimiskaramell, pritskaramell, keerutatud karamell
ÕV 3. valmistab erinevatest karamelli liikidest kompositsiooni	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 tööd 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). <i>Magus kommiraamat</i> . Tallinn: Sinisukk Bellouet, G. J., (1979). <i>Lart du Sucre Souffle</i> . 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 kondiitritoote tootearendusest ja müügitööst.				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamisülesanded	Kokkuvõttev hindamine	Teemad
ÕV 1. mõistab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	<p>HK 1.1. kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid tootlustusettevõttes konkreetse tootlustusettevõtte näitel</p> <p>HK 1.2. kirjeldab tootlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse tootlustusettevõtte näitel</p> <p>HK 1.3. kirjeldab kliendi teekonda kliendikeskse teeninduse põhimõtetest lähtudes etteantud teenindusolukorrast</p>	<p>IT: „Teenindaja meespea – juhised iseendale“ koos esitlusega.</p> <p>Juhtumianalüüs: kirjeldab kliendi teekonda vabalt valitud ettevõtte näitel.</p>	mitteeristav	<p>KLIENDITEENINDUS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teenindaja isikuomadused, erinevad rollid ja ülesanded 2. Kliendikeskne teenindus, kliendi teekond 3. Tootlustusettevõtete erinevad liigid, teenindusviisid ja lauatuübid
ÕV 2. koostab uue kondiitritoote kavandi	<p>HK 2.1. kirjeldab tootearendust järjestades protsessi etapiviisi</p> <p>HK 2.2. koostab kondiitritoote kavandi, võttes aluseks tarbijate vajadusi ja kohalikku turgu</p>	IT: koostab etapiviisi kondiitritoote kavandi.	mitteeristav	<p>TOOTEARENDEUSE KAVAND</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	<p>HK 3.1. rakendab tootearenduses erialaseid teadmisi, viies läbi tootearenduse protsessi</p> <p>HK 3.2. leiab lahendusi tootearenduse käigus tekkida võivatele probleemidele</p> <p>HK 3.3. koostab kondiitritootele tehnoloogilise juhendi digivahendeid kasutades ning lähtudes tarbija vajadustest</p>	IT: koostab kondiitritootele tehnoloogilise juhendi, teeb tootearenduse prooviküpsetustest kokkuvõtte koos illustreeriva materjaliga.	mitteeristav	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tehnoloogiline juhend 2. Tootearenduse vead ja lahendused

ÕV 4. valmistab tootearendusena kondiitritoote	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 prooviküpssetustest 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) <i>Teenindamise kunst</i> . Tallinn: Argo Kotkas, M., Roosipõld, A. (2010) <i>Restoraniteenindus</i> . Tallinn: Arg Kivisalu, I., Ohvril, T. (2014). <i>Väiketootja tootearendusest</i> . Tartu: Ecoprint Jõesaar, G. (2006). <i>Tootearendus</i> . Tartu Teaduspark Aavik, Õ. (2011). <i>Kalkulatsiooniõpetus</i> . Tallinn: Argo			

16	Erialane inglise keel			2 EKAP / 52 tundi
Õpetajad: Elle Mäe				
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija on omandanud iseseisva keeikasutaja 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	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	HK 2.1. mõistab lühemaid ja lihtsamaid erialaseid tekste	IT: tõlgib etteantud retsepti, tehnoloogiat ja töökäsklusi inglise	mitteeristav	1. Toiduainetööstuse ja toitlustusettevõtte erialased tekstid ja terminid igapäeva kasutuses

erialaseid retsepte, töökäsklusi ning tehnoloogiaid	HK 2.2. tõlgib teksti ja saab aru tekstitöötluses sisust	keelest eesti keelde.		2. Informatsiooni leidmine tekstist, teksti ja terminoloogia tõlkimine
ÕV 3. kasutab erialatermineid ning paigutab neid lausesse, suheldes igapäevases töökeskkonnas	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. Inglisekeelne vestlus 2. Inglisekeelne 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). <i>Food Service Industries</i> . Express Publishing Internet, õpetaja koostatud materjalid koolis õpitavate tehnoloogiate ning retseptide alusel Liiv, H., Säde, A. (1997). <i>Praktiline inglise keele grammatika</i> . Tallinn: Koolibri			