

Õppeasutus: **Pärnumaa Kutsehariduskeskus**
Õppeasutuse kood: 70006369

Address: Pargi 1, 80010
Telefon/Faks: 442 7888/ 442 7889
e-post: parnumaa@hariduskeskus.ee

Õppekavarühm: **Majutamine ja toitlustamine**
ISCED 97 liigituse järgi

Õppekava : **Pagar-kondiiter**
nimetus eesti keeles
Baker and pastry-cook
nimetus inglise keeles

Kutseõppe liik: KPB

Õppekava maht õppenädalates: 120

Õppekeel: eesti keel

Kinnitan: Riina Mürsepp
kooli direktori nimi, allkiri
käskkirja nr , kuupäev04.2009.a.
pitsat

Kooskõlastatud

kooli õppenõukogu nr ,8.05.2009.a.
koosoleku protokoll nr, kuupäev

kooli nõukogu nr .5... , ..23.04.2009.a.
koosoleku protokoll nr, kuupäev

Kontaktisik: Andres Vassiljev
nimi, allkiri
Toitlustus-majutusõppeosakonna juhataja asetäitja
amet
5333 9757; 445 1969; andres.vassiljev@hariduskeskus.ee
kontaktandmed (telefon, e-post, faks)

Registreeritud Eesti Hariduse Infosüsteemis.....
kuupäev

Õppekava kood.....

Õppekava kinnitatud
Direktori kk. Nr....
„.....“ 2009.a.

Õppeasutus: **Pärnumaa Kutsehariduskeskus**
Õppeasutuse kood: 70006369

ÕPPEKAVA REGISTREERIMISLEHT

Õppekavarühm

Toiduainete töötlemine ja tootmine

ISCED 97 liigituse järgi

Õppekava

Pagar-kondiiter

nimetus eesti keeles

Baker and pastry-cook

nimetus inglise keeles

Õppekeel: eesti keel

Kutseõppe liik		<i>kutseõpe põhikoolis ja gümnaasiumis</i>
		<i>põhihariduse nõudeta kutseõpe</i>
	X	<i>kutseõpe põhihariduse baasil</i>
		<i>kutsekeskharidusõpe</i>
		<i>kutseõpe keskhariduse baasil</i>
Maht õppenädalates (õn)	120	
Õppekava koostamise alus: Toiduainetetööstuse erialade riiklik õppekava (kinnitatud Haridus- ja teadusministri 29. detsember 2008.a. määruse nr 77.		
Õppekava eesmärgid ja ülesanded: Õppekava eesmärk on võimaldada õppijal omandada teadmised, oskused ja hoiakud töötamiseks toiduainetetööstustes ja toiduaineid käitlevates ettevõtetes ning luua eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks. Õppekavaga kehtestatud kutseõppe ülesanne on ette valmistada selline töötaja, kes: väärtustab oma kutse-ala ning arendab oma kutseoskusi; oskab planeerida, teostada, hinnata ja arendada oma tööd; oskab iseseisvalt rakendada kutse- ja erialaseid teadmisi ning oskusi erinevates töösituatsioonides; on orienteeritud kvaliteetsete õpi- ja töötulemuste saavutamisele; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades; töötab oma tervist ja kesk-konda säästes; oskab teha eetilisi ja seadus-päraseid		
Nõuded õpingute alustamiseks: põhiharidus; kutsesobivustest, tervisetõend.		
Õppekava struktuur: Üldoskuste moodulid: sissejuhatus kutseõpingutesse 1õn; majanduse alused 2õn; töökeskkond 2õn; toiduohutus 2õn; kommunikatsioon 3õn; toorainete õpetus 2õn; töökorraldus ettevõttes 4õn; pagaritoodete tehnoloogia 9õn; kondiitritoodete tehnoloogia 6õn; toiduainete keemia 1õn; pagari praktiline töö 8õn; kondiitri praktiline 3õn; pagari ja kondiitri praktika ettevõttes 25õn. Valikõpingute moodulid: 10õn sellest – toitlustusteenindus 1õn; erialane soome keel1õn; puhastusõpetus 1õn; lilleseade, värvusõpetus ja kompositsioon 1õn; etikett,joogiõpetus ja peokorraldus 2õn; klienditeenindus 1õn; A La Carte 2õn; trühvlite valmistamine 1õn; lõpueksam 1õn. Üldhariduslikud õppeained: 40õn.		

Nõuded õpingute lõpetamiseks: kui õpilane on täitnud pagar-kondiitri õppekava täies mahus, läbinud kõik moodulid vähemalt rahuldavalt, sooritanud kutseharidusliku lõpueksami, mis on komplekseksam teoreetiliste ja praktiliste ülesannete kombinatsioonina testi ning lõputöö.

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid :

Kooli lõputunnistus kutseõppe läbimise kohta ja hinnetelett.

Õppekava vastab sisuliselt ja vormistuslikult esitatud nõuetele2009.a.

/ees- ja perenimi, allkiri/

Riikliku Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskuse kutsehariduse osakonna peaspetsialist

Sisukord

I Üldosa.....	5
Õppekava koostamise alus.....	5
Õppekava eesmärk ja ülesanded.....	6
Õppekava eesmärk.....	6
Õppekava ülesanded.....	6
Nõuded õpingute alustamiseks.....	7
Õppekava struktuur.....	8
Üldised hindamise põhimõtted	46
Nõuded õpingute lõpetamiseks	48
Õppekava koostajad	49
II Õppekava moodulite kirjeldused.....	50
SISSEJUHATUS TOIDUTÖÖSTUSE VALDKONDA.....	50
TOITUMISE ALUSED.....	51
MAJANDUSE ALUSED.....	52
TÖÖKESKKOND	54
TOIDUOHUTUS.....	56
KOMMUNIKATSIOON.....	58
TOORAINETE ÕPETUS.....	60
TÖÖKORRALDUS ETTEVÕTTES.....	62
PAGARITOODETE TEHNOLOOGIA.....	65
KONDIITRITEHNOLOOGIA	68
TOIDUAINETE KEEMIA.....	71
PAGARI PRAKTILINE TÖÖ	72
KONDIITRI PRAKTILINE TÖÖ	74
PAGARI PRAKTIKA.....	74
KONDIITRI PRAKTIKA.....	77
Valikõpingud.....	79
TOITLUSTUSTEENINDUS.....	79
ERIALANE SOOME KEEL.....	80
PUHASTUSÕPETUS.....	81
LILLESEADE, VÄRVUSÕPETUS JA KOMPSITSIOON.....	82
ETIKETT sh JOOGIÕPETUS	83
KLIENDITEENINDUS.....	85
A la CARTE.....	86
TRÜHVLITE VALMISTAMINE.....	88
LÕPUEKSAM	89
III Üldharidusõpingud.....	90
Eesti keel.....	90
Kirjandus	93
Õpitulemused.....	93
Õpitulemused.....	94
.....	94
Võõrkeel / inglise keel.....	95
Õppesisu.....	95

Õpitulemused	96
Hindamine	96
Õpitulemused	97
Hindamine	97
Õpitulemused	98
Hindamine	98
Õppeaine kokkuvõttev hindamine.....	100
Vene keel.....	101
I õppenädal - keeleõpetus.....	101
Matemaatika.....	105
EESMÄRGID.....	105
1. ARVESTUSLIK TÖÖ: Trigonomeetriliste avaldiste lihtsustamine.....	107
Füüsika.....	111
Eesmärk.....	111
Õppenädalad / ainekursused.....	111
Hindamine.....	111
Õpitulemused.....	112
Hindamine.....	112
Keemia.....	114
Õpitulemused.....	115
Geograafia.....	116
Bioloogia.....	118
Hindamine.....	119
Ajalugu.....	121
Hindamine.....	121
Hindamine.....	122
Õppeaine kokkuvõttev hindamine.....	122
Inimeseõpetus.....	123
Ühiskonnaõpetus.....	125
Õppenädal / ainekursus.....	125
Õppesisu.....	125
Õpitulemused	126
Hindamine.....	126
Õppeaine kokkuvõttev hindamine.....	126
Muusika.....	127
Muusikaajalugu.....	127
Kunst.....	129
Kehaline kasvatus.....	131
ÕPPENÄDALAD/AINEKURSUSED	131
ÕPPESISU.....	131
Lisa.....	138
Lõpueksami läbiviimise juhend.....	138
Õppekavaga seonduva õppebaasi kirjeldus.....	139
Õppekavaga seotud õpetajad.....	140

I Üldosa

Õppekava koostamise alus

Pagar-kondiitri õppekava on koostatud RÕK silmaspidades, mis on kinnitatud Haridus- ja teadusministri 29.detsembri 2008.a. määrusega nr 77.

Õppekava vastab pagar-kondiitri I kutsestandardile, mis on kinnitatud Toiduainete töötlemise ja tootmise Kutsenõukogu poolt 24. märtsi 2009 otsusega nr

Pagar-kondiitri õppekava on heaks kiitnud Pärnumaa Kutsehariduskeskuse koolinõukogu oma nõukogu otsusega nr 5 23.aprillist 2009.a.

Õppekava eesmärk ja ülesanded

Õppekava eesmärk

Riikliku õppekavaga kehtestatud kutseõppe eesmärk on võimaldada õppijal omandada teadmised, oskused ja hoiakud töötamiseks toiduainetööstustes ja toiduaineid käitlevates ettevõtetes ning luua eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.

Õppekava ülesanded

Riikliku õppekavaga kehtestatud kutseõppe ülesanne on ette valmistada selline töötaja, kes:

- 1) väärtustab oma kutseala ning arendab oma kutseoskusi;
- 2) oskab planeerida, teostada, hinnata ja arendada oma tööd;
- 3) oskab iseseisvalt rakendada kutse- ja erialaseid teadmisi ning oskusi erinevates töösituatsioonides;
- 4) on orienteeritud kvaliteetsete õpi- ja töötulemuste saavutamisele;
- 5) vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;
- 6) töötab oma tervist ja keskkonda säästes;
- 7) oskab teha eetilisi ja seaduspäraseid valikuid ning on vastutusvõimeline;
- 8) on suhtlemis-, analüüsi ja teabe hankimise oskusega ning valmis meeskonnatööks.

Nõuded õpingute alustamiseks

Pagar-kondiitri erialale võib õppima asuda õpilane, kes on omandanud põhihariduse ning kelle tervislik seisund võimaldab õppida ja töötada toiduainete töötlemise ja tootmise valdkonna kutsealadel. Erialale õppima asumiseks ja kutsealal töötamiseks vajalikku tervislikku seisundit peavad õppima tulijad kinnitama pildiga tervisetõendiga.

Pagari-kondiitri õppekava alusel võib õppima asuda õppiija, kes on omandanud põhihariduse. Kooli vastuvõtul viiakse läbi kutsesobivustest.

Vene või muu õppekeelega kooli lõpetanutel peab olema vähemalt eesti keele algtase.

Kooli astumiseks tuleb esitada:

- Isiklik avaldus-andmekaart (täidetakse kohapeal)
- Põhiharidust tõendav dokument (originaal või selle notariaalselt kinnitatud koopia)
- Tervisetõend
- 4 fotot

Kaasa tuleb võtta isikut tõendav dokument (pass või ID-kaart)

Pärnumaa Kutsehariduskeskusesse vastuvõetud õpilased kantakse õpilasregistrisse ja neile kehtivad õppekorralduse eeskirjaga fikseeritud õigused ja kohustused.

Õppekava struktuur

Pagar-kondiitri koolitus põhihariduse baasil kestab 3 aastat ja õpingute maht on 120 õppenädalat. Pagar-kondiitri õppekava koosneb 70 õppenädala ulatuses kohustuslikest üld- ja põhioskuste moodulitest, 10 õppenädala ulatuses valikmoodulitest ja 40 õppenädala ulatuses kohustuslikest üldharidus-moodulitest.

Jrk nr	Moodulite/üldharidusainete nimetused	Kogu- maht (õn)	Maht (õn)1. õppeaastal			Maht (õn) 2. õppeaastal	Maht (õn) 3. õppeaastal			
			Audit oorne ja praktil ine töö	Praktika	K o k k u			Auditoorne ja praktiline töö	Prakti ka	Kokk u
I	Üld- ja põhiõpingud	70	14,5	10,5	25			17,5	7,5	25
1.	Sissejuhatus toidutööstuse valdkonda	1	1							
2.	Toitumise alused	1						1		
3.	Majanduse alused	2	1,5					0,5		
	Majanduse-, ettevõtluse- ja turunduse alused		1					0,5		
	Tööseadusandluse alused		0,5							
4.	Töökeskkond	2	1,5					0,5		
	Tööohutus ja töötervishoid		1							
	Esmaabi		0,5							
	Keskkond ja jäätmemajandus							0,5		
5.	Toiduohutus	3	1					2		
	Toiduhügieen		1							
	Toidu seadusandluse alused							1		
	Toidukontroll							1		
6.	Kommunikatsioon	3						0,5		
	Arvutikasutus ja asjaajamise alused							0,5		
	Kutsealane eesti keel									
	Kutse-eetika ja suhtlemine									
7.	Toorainete õpetus	2	1					1		
8.	Töökorraldus ettevõttes	4	1					2		
	Tootmistöö korraldus							0,5		
	Seadmete õpetus		0,5							

	Arvestus ja aruandlus					0,5			
	Erialane matemaatika					0,5			
	Pakendamine ja pakkematerjalid					0,5			
	Hügieen		0,5						
9.	Pagartoodete tehnoloogia	9	1,5	1,5		1,5	1,5		
	Pagaritoodete tehnoloogia ja praktiline töö		1	1,5		1	1,5		
	Toitumistavad					0,5			
	Kujundusõpetus		0,5						
10.	Kondiitritoodete tehnoloogia	6	0,5	1		1,5	1		
	Kondiitritoodete tehnoloogia ja praktiline töö		0,5	1		1	1		
	Kujundusõpetus					0,5			
11.	Toiduainete keemia	1							
	Mikrobioloogia								
	Biokeemia								
12.	Pagari praktiline töö	8	3			3			
	Koolipraktika		3			3			
13.	Kondiitri praktiline töö	3	1			1			
	Koolipraktika		1			1			
14.	Pagari praktika	15		5			5		
	Ettevõtte praktika			5			5		
15.	Kondiitri praktika	10	1	3		1			
	Ettevõtte praktika		1	3		1			
16.	Praktika (märgitakse juhul, kui ei sisaldu moodulis)								
II	Valikõpingud	10	0,5			2			
1.	Toitlustusteenindus	1							
2.	Erialane soome keel	1							
3.	Puhastusõpetus	1	0,5			0,5			
4.	Lilleseade, värvusõpetus ja kompositsioon	1							
5.	Etikett sh joogiõpetus	2				0,5			
6.	Klienditeenindus	1							
7.	A La Carte	2				1			
8.	Trühvlite valmistamine	1							
9.	Lõpueksam	1							
III	Üldharidusained	40	15		15	15		15	
1.	Eesti keel	4	1		1	1		1	
2.	Kirjandus	3	1		1	2		2	
3.	Võõrkeel (inglise/saksa)	6	2		2	2		2	
4.	Vene keel	2	1		1	1		1	
5.	Matemaatika	6	2		2	2		2	
6.	Füüsika	3	2		2	1		1	
7.	Keemia	2	1		1	1		1	

8.	Geograafia	1	1		1			
9.	Bioloogia	3				1		1
10.	Ajalugu	3	1		1	2		2
11.	Inimeseõpetus	1	1		1			
12.	Ühiskonnaõpetus	1						
13.	Muusika	1				1		1
14.	Kunst	1	1		1			
15.	Kehaline kasvatus	3	1		1	1		1

Õppetöö toimub viienädalaste õppeperioodidena. Iga õppeperiood sisaldab nii kutseõppe mooduleid kui ka üldhariduslikke õppeaineid. Õppeainete maht ja ajaline jaotus on näidatud tabelis. Tabelid on aluseks tunniplaani koostamisel. Tunniplaani koostatakse õppeperioodiks.

Valikõpinkute moodulite maht õppekava järgselt on 10õn. Iga õppija valib valikõpingutest endale 10õn mahus valikaineid. Kohustuslik on valida lõpueksam moodul.

Pagar-kondiitrite praktika on võrdsustatud nii kooli- kui ka ettevõttepraktika.

Üldised hindamise põhimõtted

Õpitulemuste hindamine jaguneb:

- 1) õpiprotsessi hindamine (protsessihinne);
- 2) arvestuslik hindamine (arvestuslik hinne);
- 3) kokkuvõttev hindamine (kokkuvõttev hinne).

Õpiprotsessi hindamine on õppimise üksiktulemuste hindamine, mille eesmärk on õpilasele tagasiside andmine õppimise edukusest, õpilase õpimotivatsiooni ja positiivse enesehinnangu toetamine, õpiülesannete korrigeerimine ja vajaduse korral diferentseerimine, arvestades õpilaste iseärasusi. Õpiprotsessi hindamisel arvestatakse õpilase arengut ja nõutavaid õpitulemusi. Õpiprotsessi hindamise objektid ja meetodid valib õpetaja ning otsustab, kas ja kuidas protsessihindeid kasutatakse arvestuslikul hindamisel. Protsessihinnete alusel võib välja panna osa arvestuslike hindeid.

Arvestuslik hindamine on õpitulemustele hinnangu andmine mooduli teema(de) läbimise järel. Arvestuslikult hinnatakse õppekavas määratletud õpitulemuste omandatust. Arvestuslik hindamine peab toetama mooduli eesmärkide saavutamist. Arvestuslik hindamine kavandatakse mooduli ulatuses, selle vormid ja vahendid valivad mooduli õpetamisel osalevad õpetajad. Nõutavad õpitulemused, nende omandatuse kontrollimise aja ja viisi ning hindamise põhimõtted tehakse õpilastele teatavaks mooduli teema alguses. Arvestuslikult hinnatavate õppeülesannete täitmine on kõigile õpilastele kohustuslik. Koolist puudunud õpilane täidab arvestuslikult hinnatava ülesande õpetajaga kokkulepitud ajal. Arvestuslikud hinded kantakse grupipäevikusse.

Kokkuvõtvad hinded on mooduli hinded. Kokkuvõttev hindamine toetub arvestuslikele hinnetele. Mooduli hinded pannakse välja mooduli teemade hindeid arvestades. Kokkuvõttev mooduli hinne peab kajastama õpilase oskusi mooduli lõppedes. Õpilase hindamine peab olema kvalitatiivne, õpilase oskusi võrreldakse mooduli eesmärkidega ja nende põhjal kindlaks määratud hindamise kriteeriumitega. Oskusi tuleb näidata praktiliselt.

Hindamismeetodid tuleb valida nii, et nende abil oleks võimalik mõõta eesmärkide saavutamist, et need sobiksid õpetusmeetoditega ja toetaksid õpilase õppimist. Mooduli hindamisel ei või arvestuslike hindeid mehhaaniliselt kokku arvestada, neid rõhutada või nende keskmist aluseks võtta.

Õpilaste erinevat suutlikkust arvestades peab neil olema võimalus oskusi näidata ka muul moel kui kirjalikult.

Õpilasele võib jätta mooduli hinde välja panemata, kui ta on puudunud üle 50 protsendi tundidest või tal on sooritamata üks kolmandik kavandatud arvestuslikult hinnatavatest õppeülesannetest.

Kokkuvõtvad hinded kantakse õpilase õpinguraamatusse.

Hinnatakse kõiki läbitud mooduleid, sealhulgas valikõpinguid.

Kohustuslike üldhariduslike õpingute eest pannakse eraldi hinded, sest see on oluline õpingute edasisel jätkamisel. Kutsealastes üld- ja põhiõpingutes läbitud üldainete hinded arvestatakse mooduli hindeks. Õpilase õpinguraamatus peavad need jätkuõpinguid silmas pidades olema eraldi hindega välja toodud.

Mooduli osa (teema) võidakse lugeda arvestatuks või mittearvestatuks, hinnet panemata. Sealjuures peab olema kindlustatud, et õpilasele on võimalik kujundada mooduli hinnet

tervikuna. Proovitöid arvestatakse nende moodulite osana, milles need sisalduvad. Proovitöö eest antakse eraldi hinne, see märgitakse lõputunnistusele.

Praktika hinnatakse nende moodulite osana, milles see sisaldub. Kui praktika on eraldi moodul, hinnatakse see eraldi. Lõputunnistusele tuuakse eraldi välja praktika kestvus õppenädalates (ainepunktides).

Õpilase hindamisel kutseõppeasutuses tekkinud eriarvamusi ja vaidlusküsimusi lahendavad õpilase nõudmisel õpetaja ja kooli direktor (direktori asetäitja õppe- ja kasvatustöö alal) või õppenõukogu. Hinde pannud õpetaja on kohustatud selgitama hindamisnorme ja -kriteeriume ning põhjendama hinde õigsust ja nõuetele vastavust. Kui õpilane ei ole otsusega nõus, on tal õigus pöörduda riikliku järelevalve ametniku poole.

Hindamisskaalad

Numbriliselt hinnatakse õpitulemusi viiepallisüsteemis, kus hinne «5» on «väga hea», «4» -- «hea», «3» -- «rahuldav», «2» -- «puudulik» ja «1» -- «nõrk». Hinded «1» ja «2» on mitterahuldavad hinded.

Hinde «5» («väga hea») saab õpilane, kelle suuline esitus, kirjalik töö, praktiline tegevus või selle tulemus on õige ja täielik, loogiline ja mõtestatud, praktilises tegevuses ilmneb omandatu iseseisev ja loov rakendamine.

Hinde «4» («hea») saab õpilane, kelle suuline esitus, kirjalik töö, praktiline tegevus või selle tulemus on üldiselt õige, loogiline ja mõtestatud, kuid pole täielik või esineb väiksemaid eksimusi, praktilises tegevuses jääb mõnel määral puudu iseseisvusest.

Hinde «3» («rahuldav») saab õpilane, kelle suuline esitus, kirjalik töö, praktiline tegevus või selle tulemus on põhiosas õige, põhioskused on omandatud, kuid praktilises tegevuses, teadmiste rakendamisel võib esineda raskusi. Õpilane vajab juhendamist ja suunamist.

Hinde «2» («puudulik») saab õpilane, kelle suulises esituses, kirjalikus töös, praktilises tegevuses või selle tulemuses on olulisi puudusi ja eksimusi. Õpilane teeb rohkesti sisulisi vigu, ei suuda teadmisi rakendada ka suunamise ja juhendamise korral.

Hinde «1» («nõrk») saab õpilane, kelle suulisest esitusest, kirjalikust tööst, praktilisest tegevusest või selle tulemusest järeldub nõutavate teadmiste ja oskuste puudumine

Arvestuslike kirjalike tööde hindamisel võetakse aluseks järgmine protsendiskaala:

- 1) 90--100% punktide arvust -- hinne «5»;
- 2) 70--89% punktide arvust -- hinne «4»;
- 3) 50--69% punktide arvust -- hinne «3»;
- 4) 25--49% punktide arvust -- hinne «2»;
- 5) 0--24% punktide arvust -- hinne «1».

Esitatud skaalast 5% üles- ja allapoole moodustab piiritsooni, mille puhul õpetaja võib panna kas madalama või kõrgema hinde, arvestades töö mahtu, ülesannete keerukust, vigade arvu ja liiki.

Õpingute arvestamine

Üldhariduskoolist kutseõppeasutusse üle tulnud õpilasel arvestatakse läbitud kohustuslikke ja vabalt valitud õpinguid.

Suvevaheajal tehtud töö ja varem hangitud töökogemus arvestatakse, kui tõendatakse, et hangitud oskused vastavad õppekava eesmärkidele.

Kutseõppeasutus võrdleb, kas õpingute eesmärgid ja sisu vastavad õppekavale. Vajaduse korral tõendatakse oskused proovitöödega.

Õpingute arvestamist arendatakse kutseõppeasutuses, töötades välja seda hõlbustavaid hindamismetoodikaid.

Kui õpilase varasemad arvestatud õpingud või mõnes teises kutseõppeasutuses samaaegselt toimuvad õpingud korvavad kogu mooduli, kantakse hinne õpilase lõputunnistusele. Lõputunnistusele lisatakse sel juhul viide hinde andnud õppeasutuse nimetusega. Kui mujal läbitud õpingute ees ei ole hinnet saadud, korraldatakse eriline proovitöö

Nõuded õpingute lõpetamiseks

Õpilane on lõpetanud Pärnumaa Kutsehariduskeskuse, kui ta on täitnud pagar-kondiitri õppekava täies mahus, sealhulgas sooritanud kutseharidusliku lõpueksami ja üldhariduseksamid positiivsetele hinnetele.

Pagar-kondiitri erila õpilased sooritavad:

- 1) praktilise kutseharidusliku lõpueksami;
- 2) matemaatika eksami;
- 3) eesti keele eksami, vene või muu õppekeelega eesti keele tasemeeksami.

Pagar-kondiitri eriala õppekava täies mahus täitnud õpilasele väljastatakse lõputunnistus ja hinneteelt kutsekeskhariduse omandamise kohta.

Kui õpilane ei ole täitnud õppekava täies mahus, väljastatakse talle Pärnumaa Kutsehariduskeskuse tõend koolis õppimise kohta. Tõendile märgitakse läbitud kutsehariduslike ja üldhariduslike õppeainete maht ja hinded.

Kooli lõpueksamitele lubatakse õpilased, kes:

- 1) on läbinud vähemalt rahuldavalt kõik kohustuslikud moodulid (nii koolis kui ka praktikabaasides);
- 2) on saavutanud nõutava erialase kompetentsuse;
- 3) omab vähemalt rahuldavad aastahinded üldhariduslikes õppeainetes;
- 4) on käitunud õppeaja jooksul rahuldavalt.

Õppekava koostajad

Andres Vassiljev – toidlustus-majutsuõppeosakonna juhataja asetäitja,

Angela Jõumees – erialakutseõpetaja,

Terje Steinberg – erialakutseõpetaja,

Taisi Kasela – koka eriala kutseõpetaja.

II Õppekava moodulite kirjeldused

SISSEJUHATUS TOIDUTÖÖSTUSE VALDKONDA

1 õn (1T/1P)

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised, oskused ja hoiakud kutseõpinguteks toidutööstuse valdkonnas. Õppijal võimaldatakse saada ülevaade kutseõppeasutuse õppekorraldusest ja tutvuda õpperühma ja kursusejuhatajaga. Arendatakse eneseanalüüsi, õpioskusi ja koostööoskusi. Tutvustatakse erinevaid õppemeetodeid.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

3.1. SISSEJUHATUS ERIALASSE

3.1.1. TUTVUMINE KOOLI JA ÕPPERÜHMAGA

Kool, õpperühma, õpetajate ja kooli personaliga tutvumine. Kooli struktuur. Kooli infosüsteem. Kooli sisekord ja õppekorraldus. Õpilase õigused ja kohustused. Dokumentatsioon koolis. Tunniplaanide koostamise põhimõtted.

3.1.2. TUTVUMINE ERIALAGA

Toidutööstuse osatähtsus. Kutsestandardid. Õppekava sisu ja ülesehitus. Praktikabaaside tutvustus. Õppekursioonid. Eneseanalüüs.

3.1.3. TUTVUMINE ÕPPEMEETODITEGA

Erinevad õppemeetodid, s.h. aktiivõppemeetodid. Kirjalike tööde koostamise, vormistamise, esitamise ja hindamise põhimõtted. Õppematerjalid, nende paljundamine.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- õpitavat valdkonda ja eriala ning vastavaid praktikabaase;
- kooli sisekorra- ja õppekorralduseeskirju;
- õppekava sisu ja vastavat kutsestandardit;
- erinevaid õppemeetodeid;

Õppija oskab:

- orienteeruda kutseõppeasutuse õppekeskkonnas;
- valida sobivaid õpimeetodeid iseseisvalt õppimiseks;
- koostada kirjalikke töid;
- hankida ja töödelda kutsealast informatsiooni;
- tervislikult toituda.

5. Hindamine

Hinnatakse:

- testid (50 %) – I test: õppekava, kutsestandardi ja kooli nõuete tundmisest
II test – Eneseanalüüs.
- õppekäik (50 %) – aktiivset osalemist õppekäikudel ja kirjaliku aruande koostamist ja esitlemist.

TOITUMISE ALUSED

1 õn/ 1 AP

1. Eesmärk

Toitumise alused mooduliga taotletakse, et õppija omandab tervisliku toitumise vajadust, tähtsust ja põhimõtteid. Teada inimorganismi toitumisvajadusi. Luua baas ja eeldused toitumisalaste oskuste ja teadmiste arendamiseks ning edasisteks õpinguteks.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

3.1. TOITUMISE ALUSED Tervisliku toitumise vajadus, tähtsus ja põhimõtted. Toiduring ja –püramiid. Toidu tähtsus. Esmavajalikud toiduained ja nende mõju meie organismile. Toitained, nende ülesanded, tähtsus, vajadus. Toidu energeetiline väärtus. Eritoitumine. Toitumissoovitused.

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- tervisliku toitumise põhimõtteid;
- toiduringi ja –püramiidi;
- toitaineid ja nende tähtsust;
- erinevate rühmade väärtust ja kohta menüüs; otstarvet ja valmistamist;
- erinevate toitumisvajadustega kliente (gluteenik, diabeetik, laktoosik);

Õppija oskab:

- tervislikult toituda;
- toidupüramiidi;
- toidu energeetilist väärtust
- eritoitujaid.

5. Hindamine

Hinnatakse

- kirjalikud teadmiste testid (50 %);
 - rühmatööd ja situatsioonülesannete lahendamine (30%)
 - referaat etteantud teemal (20%)

MAJANDUSE ALUSED

2õn (2T)

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab majandusliku mõtlemise ja turumajanduse toimimise alused. Omandatakse teadmised majandusalasest terminoloogiast, ettevõtlusest, mõista nõudmise – pakkumise kujunemist turul ja turu konkurentsi erinevaid vorme. Tunda ettevõtluse erinevaid vorme ja ettevõtluse tähtsust ühiskonnas. Antakse üldteadmised töösuhteid reguleerivatest õigusaktidest.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

3.1. MAJANDUSE, ETTEVÕTLUSE JA TURUNDUSE ALUSED

3.1.1. MAJANDUSE ALUSED

Turumajanduse olemus. Nõudluse ja pakkumise mehhanismid. Vajadused ja ressursid. Eraomand. Riigieelarve ja maksud. Konkurents. Tööturg. Investeeringud, säästmine, tarbimine. EL ja Eesti majandus.

3.1.2. ETTEVÕTLUSE ALUSED

Ettevõtte ja ettevõtja. Äriühing, mittetulundusühing ja füüsilisest isikust ettevõtja. Ettevõtte loomise etapid. Tootmine: toode ja toodang, püsiv- ja muutuv kulud, kasum, käive. Äriidee olemus. Äriplaani koostamise põhimõtted.

3.1.3. TURUNDUSE ALUSED

Turunduse areng. Turunduskeskkond. Turunduskontseptsioonid. Turunduse strateegia ja taktika. Turg. Turundusuuring. Toode ja toote arendus. Toote elutsükel. Kaubamärk. Tarbijakäitumise olemus. Tarbija käitumist mõjutavad tegurid. Tarbija lojaalsus. Suhtlusturundus. Sotsiaalne turundus. Siseturundus. Internetiturundus. Hinna olemus ja kujundamine. Müügiprotsess. Jaotuskanalid, jaotussüsteem. Reklaam. Müügi soodustamise võtted. Isiklik müük.

3.2. TÖÖSEADUSANDLUSE ALUSED

3.2.1. LEPINGULISED SUHTED

Füüsilised ja juriidilised isikud. Tehingu mõiste ja vorm. Töölepingu sisu ja sõlmimise põhimõtted. Ametijuhend. Kollektiivleping. Töö sisekorra eeskirjad.

3.2.2. TÖÖ- JA PUHKEAEG. Töönorm, tööpäev, töönädal, töövahetus. Töö- ja puhkeaja mõisted ja liigid. Tööaja arvestamine. Töötamine puhkepäevadel, rahvus- ja riigipühadel. Ületunnitöö, õhtune ja öine tööaeg. Puhkuse saamise õigus ja kord, puhkusetasu. Puhkuse liigid. Puhkuse tasustamine. Puhkuse katkestamine.

3.2.3. TÖÖ TASUSTAMISE ALUSED. Palk, põhi- ja keskmine palk. Lisatasud ja juurdemaksud. Lisatasu mõiste ja rakendamine. Töö tasustamine puhkepäevadel, riigipühadel, õhtusel ja öisel ajal ning eritingimustes töötamisel. Tagatised ja hüvitised. Palga ja lõpparve maksmine. Maksud ja kinnipidamised palgast. Sotsiaalsed tagatised. Materiaalne vastutus.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- majanduse põhimõisteid;
- ettevõtlusvorme ja tegutsemise põhimõtteid;
- äriplaani koostamise põhimõtteid;
- töösuhteid reguleerivaid seadusandlikke akte;
- töölepingu sõlmimise, muutmise ja lõpetamise aluseid;
- palga ja puhkuse arvestamise aluseid;
- toote elutsükli ja selle arendamise võimalusi;
- kaubamärgi olemust;
- hinna kujundamise aluseid

Õppija oskab:

- eristada ettevõtlusvorme;
- arvutada oma palgalt kinnipeetavaid summasid;
- orienteeruda erinevates töösuhteid reguleerivates seadustes;
- leida võimalusi töövaidluste lahendamiseks;

5. Hindamine

Hinnatakse:

- testid (50%) – majanduse, ettevõtluse, turunduse ja tööõiguse põhimõistete tundmist
- rühmatööd ja situatsioonülesannete lahendamine (30%)
- essee või referaat etteantud teemal (20%)

TÖÖKESKKOND

2 õn (1,5T/0,5P)

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised tööohutuse ja töötervishoiu korraldusest, töökeskkonna olemusest ning ohuteguritest. Oskab käituda ja tegutseda ohuolukordades ning kasutada lihtsamaid esmaabivõtteid.

Õpib tundma töötajate tervisekontrolli nõudeid, kutsehaigusi ja tööga seotud haigestumisi, esmaabi korraldust ettevõttes. Õpib tundma ohutust tagavaid isikukaitsevahendeid ning eririietuse kandmise nõudeid.

Omandab ülevaate tööseadusandlusest ning keskkonnavalasest seadusandlusest. Õppija teab jäätmekäitluse põhimõtteid

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

3.1. TÖÖOHUTUS JA TÖÖTERVISHOID

Töökeskkond: üldnõuded, töökoht, töövahendid. Tööolme. Tööohutuse ja töötervishoiu tagamise meetmed. Ergonoomia. Tööandja ja töötaja kohustused ja õigused.

Tööseadusandlus. Töökeskkonnaspetsialist. Töökeskkonna riskide hindamine. Töötaja juhendamine ja väljaõpe töökohal. Ohutegurid töökeskkonnas. Ohutusjuhendid.

Hädaolukorrad- olemus, tekkimise võimalused. Ennetavad tegevused hädaolukordade vältimiseks ning võimalike mõjude leevendamiseks. Isiklikud kaitsevahendid ning eririietus. Tööõnnetus.

3.2 ESMAABI

Esmaabivahendid ja põhilised esmaabivõtted. Kukkumine. Luumurrud. Lihaste ja liigeste venitused. Põletushaavad. Külumine. Kuumakahjustused. Mürgitused. Võõrkehad.

Sidumis- ja toestamisvahendid. Kannatanu tõstmine, kandmine, transportimine.

Esmaabivahendid töökohal.

3.3. KESKKOND JA JÄÄTMEMAJANDUS

Keskkonnastrateegia ja säästva arengu põhimõtted. Keskkonnavalane seadusandlus.

Keskkonnakulud. Keskkonnaseire. Keskkonnaaspektid, nende hindamine. Jäätmete teke ja käitlemise viisid. Tavalised jäätmed. Ohtlikud jäätmed. Loomsed kõrvalsaadused.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- tööohutuse ja töötervishoiu korralduse üldnõudeid;
- töökeskkonna põhimõisteid, ohutegureid ja ohutusjuhendeid;
- kuidas vältida ohuolukordadesse sattumist;
- töötajate tervisekontrolli nõudeid, kutsehaigusi ja tööga seotud haigestumisi, esmaabi korraldust ettevõttes;
- eririietuse kandmise reegleid;
- säästva arengu ja jäätmekäitluse põhimõtteid;
- keskkonna reostuse ennetamise ja vältimise võimalusi töökeskkonnas;

Õppija oskab:

- kasutada ohutuid töövõtteid;
- sorteerida jäätmeid;
- tegutseda ohuolukorras;
- käituda õnnetusjuhtumite puhul ning osutada lihtsamat esmaabi;
- valida ja kasutada ohutust tagavaid isikukaitsevahendeid.

5. Hindamine

Hinnatakse:

- kirjalik test (40%) – tööohutuse ja tervishoiu ning keskkonnakaitsest ja jäätmemajandusest;
- praktiline arvestus (60%) – ergonoomilised töövõtted; isikukaitsevahendite kasutamine; esmaabivõtete kasutamise oskus, leida ja hinnata töökoha riskitegureid.

TOIDUOHUTUS

3 õn (2T/1P)

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised toiduohutusest ja hügieenist toiduainete käitlemisel. Teab hügieeni põhimõtteid ja oskab järgida hügieeninõudeid toiduainetööstuses. Teab toiduainetega levivaid nakkushaigusi ja nende vältimise võimalusi. Saab ülevaate toidukontrollist ja toidu käitlemist reguleerivatest õigusaktidest. Teab tooraine ja valmistoodangu elementaarseid hindamise kriteeriume. Oskab hinnata tooraine ja toidu kõlblikkust käitlemiseks või tarbimiseks. On tuttav enesekontrollisüsteemi rakendamisega tööstuses.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

2. Öppesisu

3.1. TOIDUHÜGIEEN

Toiduhügieeni põhimõtted. Mikrobioloogilised, füüsikalised ja keemilised ohud, nende vältimine. Mikroorganismid, nende paljunemist mõjutavad tegurid. Toiduainetega levivad nakkushaigused, toidumürgistused, helmintoosid. Toiduainete säilitamine ja realiseerimisajad. Personalihügieen. Pesemine ja desinfitseerimine. Kasutatavad pesemis- ja desinfitseerimisvahendid, töölahuste valmistamine. Kahjuritõrje. Hügieenikontroll.

3.2. TOIDUSEADUSANDLUSE ALUSED Ülevaade toidu käitlemist reguleerivatest õigusaktidest. Toiduseaduse eesmärk ja sisu. Mõisted. Ülevaade nõuetest toidu käitlemisele ja käitlejale. Toiduhügieeni üldnõudeid ja erinõudeid käsitlevad õigusaktid. Nõuded joogiveele. Lisaainete kasutamine. Saasteained. Märgistamine. Kestvuskatsed.

3.3. TOIDUKONTROLL Toidukontrolli vajadus ja sisu. Enesekontrolli ja HACCP põhimõtted. Järelevalve põhimõtted. Ülevaade toidutööstuse laboratoorse ja mikrobioloogilise kontrolli süsteemist. Tooraine, tootmise ja valmistoodangu kvaliteedi hindamise meetodid. Sensoorne analüüs. Laboratoorsed analüüsid. Enamkasutatavad kontrolli- ja mõõtevahendid.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õpilane teab ja tunneb:

- toidu mikrobioloogilisi, füüsikalisi ja keemilised ohtusid;
- mikroorganisme, nende leviku teid ning hävitamise võimalusi;
- toidu ohutuse ja toidu kvaliteedi tagamise nõudeid;
- toiduga seotud haiguseid;
- hügieeninõudeid toidukäitlejale;
- töötajate tervisekontrolli nõudeid;
- toidutööstuses kasutatavaid puhastusmeetodeid, töövahendeid ja puhastusaineid;
- HACCP-i kontseptsiooni;

Õppija oskab:

- leida erinevatest allikatest toidu käitlemist reguleerivaid õigusakte;
- kasutada kaasaegseid puhastusaineid ja töövahendeid;
- toiduaineid sensoorselt hinnata

5. Hindamine

Hinnatakse:

- kirjalik test (40%) – toiduhügieenist, toidukontrollist ja toiduseadusandlusest;
- praktiline arvestus (60%) – praktilised ülesanded enesekontrolli raames (ohu analüüs ja nende ennetamine).

KOMMUNIKATSIOON

3 õn (2T/1P)

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija suudab arendada eneseanalüüsi oskust; adekvaatselt toime tulla erinevates töösituatsioonides, kohaneda uute olukordadega ja toime tulla probleemide lahendamistega. Õppija oskab informatsiooni hankida, valida, vastu võtta, hinnata, kasutada ja edastada. Õppija oskab kasutada arvutit õppetöös ja informatsiooni hankimiseks. Õppija teab igapäevase asjaajamise korraldamise aluseid, omab ülevaadet elektroonilisest asjaajamisest ja oskab koostada ametikirju. Õppija arendab eesti keeles nii suulist kui kirjalikku eneseväljendusoskust. Õpilane oskab anda objektiivseid hinnanguid iseenda, tehtud töö ja tegevuse kohta. Omandab eeldused toidutööstuse alaste oskuste ja teadmiste arendamiseks ning edasisteks kutsealaõpinguteks.

2. Nõuded mooduli alustamise kohta

Puuduvad

3. Õppesisu

3.1. KUTSE-EETIKA JA SUHTLEMINE

Eetika ja psühholoogia põhimõisted: Eneseanalüüsi võimalused; Inimese psüühiline areng; Isiksus, isiksuseomaduste väljaselgitamine, tulemuste analüüs; Usaldus- ja turvatunne; Sõltuvus ja tahe; Algatusvõime; Töövõime ja hoolsus; Meeskonnatöö: Suhtlemisoskuse tähtsus ja selle arendamise võimalused; Loovus, avatus, emotsionaalne intelligentsus; Situatsioonimängud. Tootmistöötaja roll, pädevus, isikuomadused.

3.2. ARVUTIÕPETUS JA ASJAAJAMISE ALUSED

3.2.1. ARVUTIÕPETUS

Elementaaroskused: põhimõisted, riistvara ja tarkvara, töölaud, failihaldus, kopeerimine, teisaldamine, kustutamine, otsingute tegemine, failide lihtne redigeerimine, prindihaldus; Tekstitöötlus: tekstitöötluse alustamine, põhioperatsioonid, dokumendi muutmine, andmete sisestamine, andmete märgistamine, kopeerimine, teisaldamine ja kustutamine, kujundamine, teksti ja lehekülje kujundamise põhivõtted, dokumendi viimistlemine, päised ja jalused, printimine, tabelid, pildid, objektide lisamine dokumendile.

Tabelitöötlus: dokumendi loomine ja muutmine, põhioperatsioonid, andmete märgistamine, kopeerimine, teisaldamine, kustutamine, read ja veerud, valemid ja funktsioonid, kujundamine, diagrammid ja objektid, printimine.

Veebi kasutamine: veebis navigeerimine, otsing, elektronposti kasutamine, kirjavahetus, adresseerimine, postkasti haldamine, listid ja uudisgrupid.

3.2.2. ASJAAJAMISE ALUSED

Dokumendi mõiste. Dokumendi koostamis- ja vorminõuded.

Dokumendisüsteem, plangid, rekvisiidid, vormistamine. Avalduse, elulookirjelduse (CV), iseloomustuse, seletuskirja koostamise ja vormistamise nõuded arvutil ja paber kandjal.

Ametikirjade (algatuskiri, vastuskiri, tellimiskiri, kaaskiri, volikiri ja vabanduskiri) koostamise ja vormistamise nõuded arvutil ja paber kandjal. Netietikett. Kontoritehnika ja sidepidamisvahendid.

3.3. KUTSEALANE EESTI KEEL

Suhtluskeel. Kirjakeel. Suulise ja kirjaliku väljenduslaadi eripära. Kutsealane sõnavara ja

õigekeel. Kutsealase informatsiooni hankimine ja analüüsimine. Teksti korrigeerimine. Meedia avaliku arvamuse kujundajana. Samateemaliste kutsealaste ajalehetekstide võrdlemine ja analüüsimine. Kutsealase telesaate vaatamine ja analüüsimine. Vaatepunkti muutmine. Probleemide sõnastamine ja põhjendamine. Kommunikatsioon inimekäitumise mõjutajana. Numbrid ja lühendid. Toote koostisosad. Reklaamtekstid. Pakkumiste koostamine ja esitlemine. Uudise ja pressiteate kirjutamine. Kutsealaste tekstide olemus ja eripära. Materjali kogumine ja korrastamine. Publiku ees esinemine.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- arvuti seadmeid ja ohutusnõudeid sellega töötamisel;
- hea suhtlustava põhimõtteid, sh elektroonilises keskkonnas;
- erinevate ametikirjade koostamise nõudeid;
- suulise ja kirjaliku eneseväljenduse olemust ning eripära;
- meeskonna töö tähtsust;

Õppija oskab:

- kasutada infotehnoloogiavahendeid;
- kasutada arvutit õppimis- ja töövahendina;
- koostada ja vormistada avaldust, elulookirjeldust (CV), iseloomustust arvutil ja paberkandjal;
- koostada ja vormistada arvutil ametikirju ja valida sobiv ametikirja edastamise viis.
- analüüsida enda suhtlemisoskust;
- käituda tavapärastes suhtlemissituatsioonides;
- analüüsida ja reguleerida enese käitumist ja enese väljendust;
- töötada meeskonnas

5. Hindamine

Hinnatakse:

- testid (30 %);
- praktilised ülesanded (70%) - oskust koostada ja vormistada erinevaid dokumente ja kirju; eneseanalüüs suhtlemisoskuste kohta, hinnates enda tugevusi ja nõrkusi.

TOORAINETE ÕPETUS

2 õn

1.Eesmärk

Õppija omandab teadmised ja õpib tundma erinevaid tooraineid, nende koostist, kvaliteeti, toiteväärtust, maitseomadusi ja kasutamise võimalusi, mille tulemusel ta oskab valida õigeid tooraineid pagari-ja konndiitritoodete valmistamiseks, oskab vajadusel teostada asendusi. Omandab teadmised toiduainete hoiunõuetest, realiseerimisaegadest ja säästlikust kasutamisest ning ettevalmistamisest tootmiseks.

2.Nõuded õpingute alustamiseks

Puuduvad

3.Õppesisu

3.1 Sissejuhatus ainesse

3.2 Teraviljad ja teraviljasaadused: Teravilja sordid, tera ehitus. Terade töötlemine, jahu jahvatus. Jahu liigid ja tüübid. Jahu keemiline koostis. Jahu organoleptilised näitajad. Jahu füüsikalised – keemilised näitajad. Jahu küpsetusomadused. Jahu säilitamine, säilitamisel toimuvad muutused ja jahude ettevalmistamine tootmiseks.

3.2.1 Jahu ja taigna parendajad.

3.3 Keedusool ja toiduhapped.

3.4 Linnased. Fermenteerimine. Punased linnased ja valged linnased. Erinevad linnaseasendajad.

3.5 Kergitusained: Biokeemilised (pärm). Keemilised (Ammooniumkarbonaat, söögisooda, küpsetuspulber)

3.6.1 Suhkur. Suhkru saamine, liigid, kvaliteedinõuded, säilitustingimused, kasutamine. Suhkruasendajad.

3.6.2 Siirup. Suhkrusiirup, invertsiirup, karamellsiiirup, tärklisesiirup, glükoosisiirup, maltoossiirup, melassisiirup. Kvaliteedinõuded ja kasutamine.

3.6.3 Mesi. Mee liigid, keemiline koostis, säilitamine ja kasutamine. Kunstmesi.

3.7 Munad ja munasaadused: Kanamunad, keemiline koostis, munade ettevalmistamine tootmiseks, muna kategooriad. Pastöriseeritud munatooted (munavalge, munakollane, kogumunamass). Kuivatatud munatooted (pulbrid)

3.8 Toidurasvad: Taimsed ja loomsed rasvad, õlid. Kondiitritööstuse spetsiaalmargariinid (taina-, kihitus-, kreemi-, rasvküpsetus-) ja õlid. Või.

3.9 Vesi: karedus, kvaliteet, ph, temperatuur.

3.10 Piim ja piimatooted: Piim ja koor. Hapendatud piimatooted. Juust. Kondenseeritud piimatooted. Kuivatatud piimatooted (pulbrid). Kooreasendajad.

3.11 Tarrendained, stabilisaatorid ja zeled. Želatiin, agar, pektiin, tärklis, modifitseeritud tärklis, kreemi stabilisaator, želeepulber, valmisželee.

3.12 Martsipani tootmine, liigid. Persipan. Suhkrumass. Säilitamine ja töötlemine. Mandlitäidised.

3.13.1 Kakao ja šokolaad. Šokolaadi tootmine ja kvaliteedinõuded Liigid.

3.13.2 Rasvagaslaas, tema liigid.

3.14 Tuumalised ja seemned. Pähklid, mandlid, seemned. Iseloomustus, ettevalmistamine.

3.15.1 Liha ja lihatooted. Liha liigid. Kvaliteedi ja säilitusnõuded. Ettevalmistamine tootmisprotsessiks.

3.15.2 Kala ja kalatooted. Kvaliteedi ja säilitusnõuded. Ettevalmistamine tootmiseks.

3.16 Puuviljad, Marjad, Hoidised. Värsked, külmutatud, termiliselt töödeldud, kuivatatud puuviljad-marjad ning puuvilja-marjapulbrid. Kompotid, keedised, džemmide, marmelaadid, küpsetuskindlad puuvilja-marjataidised, puuviljamarjakontsentraadid, Valmistäidised .

3.16.1 Seened ja aedviljad. Kapsas, porgand, sibul. Kuivatatud aedviljad ja nende kasutamine.

3.17 Maitse-, aroomi- ja värvained ja muud lisaained. Maitseainete saamine erinevatest taime osadest. Kondiitritööstuses kasutatavate maitseainete iseloomustus, kasutamine, hoiutingimused. Aroomid. Värvained (naturaalsed, naturaalsed ja sünteetilised; vesilahustuvad, rasv lahustuvad ja alkoholis lahustuvad). Aroomide ja värvide kasutamine.

4.Hinnatavad tulemused

Õppija teab ja tunneb:

teravilja sorte, mida kasutatakse pagari- ja kondiitritoodete valmistamisel;
erinevaid jahusid ja jahu tüüpide erinevat kasutust, küpsetusomadusi;
jahu keemilist koostist ja kvaliteedi tähtsust nisu- ja rukkitaigna valmistamisel;
jahu kvaliteedi määramist;
pagari-ja kondiitritööstuses kasutatavaid tooraineid ja nende kasutamist. Tooraine sortimenti, kvaliteedi nõudeid, ettevalmistamist tootmiseks;
toiduainete säilitamise, hoidmise ja realiseerimise tingimusi ning oskab tõlgendada ja kasutada pakendil sisaldavat infot.

Õppija oskab:

- nimetada pagaritoodete valmistamiseks kasutatavaid teraviljasaadusi ja teraviljast olenevaid taignaomadusi;
- seletada jahu koostisosade tähtsust toodete valmistamisel;
- tooraineid ette valmistada;
- sensoorselt hinnata toorainete kvaliteeti;
- valida oma tööks vajaminevaid tooraineid vastavalt retseptuurile ja valmistatava toote liigile. Vajadusel teha tooraine asendusi.

Hindamine

- Kirjalikud testid/kontrolltööd (60%),
- Õpimapi koostamine – referaadid, iseseisvad tööd (40%).

TÖÖKORRALDUS ETTEVÖTTES

4õn

1.Eesmärk

Õppija omandab teadmised toiduaineid tootvatest ettevõtetest ja neis toimuvatest tootmisprotsesside tüüpidest, töövahenditest ja seadmetest (ohutus, tööpõhimõtted, detailid), õpib tooraine koguse arvestamist pagari-ja kondiitritoodete retseptide ja arendustooraine alusel, saab eelteadmised pakkematerjalidest, mille tulemusena ta õpib planeerima ja korraldama oma tööd ja töökohta, oskab koostada tehnoloogilisi kaarte, kasutades selleks Microsoft Exceli programmi ning teades hinnakujunduse põhimõtteid ja määrata müügihinna pagari-ja kondiitritoodetele. Oskab koostada tootmistegevuse aruannet, ohutult pakendada ja selleks kasutada vajalikke töövahendeid, seadmeid, masinaid.

2. Nõuded õpingute alustamiseks

Läbitud moodulid „Töökeskond”. „Majanduse alused” , „Kommunikatsioon” ja „Toiduohutus”.

3.Õppesisu

3.1.TOOMISTÖÖ KORRALDUS

3.1.1.Tootmisettevõtete tüübid, tootmisstrateegiad.

3.1.2.Tootmisprotsess, täpselt ajastatud tootmine.

3.1.3.Kvaliteedi tagamine, toorainega varustamine.

3.1.4.Toote arendus ja meeskonnatöö.

3.2.SEADMETE ÕPETUS

Tooraine ettevalmistus-, doseerimis- ja transportseadmed. Taina valmistamise seadmed. Taina tükeldamise seadmed. Eelkerkekapid. Taina vormimisseadmed. Rullimismasinad. Kuklite tükeldus-ümardusmasinad. Taina kergitamise seadmed. Kõpsetusahjud. Toodete jahutamise seadmed. Töövahendid. Kontrollseadmed. Ohutusnõuded seadmetega töötades, puhastus ja hooldus. Vahustusmasinad. Biskviidiviilutaja. Kuumtöötlemisseadmed: temperereerimisseadmed, fritüürimisseadmed, keedukatlad, vaakumaparaat. Värvimisseadmed. Külmsaadmed. Sügavkülm. Kaalud.

3.3. ERIALANE MATEMAATIKA

3.3.1. Arvud. (arvu klassid)

3.3.2. Ühikud. (pikkuse, pindala, ruumala, mahu ja massi). Teisendamine.

3.3.3. Osa ja terve leidmine, suhte väljendamine protsentides.

3.4. ARVESTUS JA ARUANDLUS

3.4.1. Toorainete arvestus. (tooraine koguste arvestused retseptide alusel, kadude arvutused, toorainete asendus retseptides, asendusnormid)

3.4.2. Tehnoloogilised kaardid. (retseptide koostamine pagari- ja kondiitritoodetele, tehnoloogiliste kaartide koostamine pagari- ja kondiitritoodetele, kasutades Microsoft Exceli programmi.)

3.4.3. Hinnakujundus. (pagari- ja kondiitritoodete omahinna arvutamine, müügihinna kujundamine)

3.4.4. Saatelehtede vormistamine.

3.4.5. Tooraine ja toodangu arvestus ja aruandlus. (tooraine arvestus ja aruandlus tootmises ja tooraine laos, pagari- ja kondiitritoodete arvestus ja aruandlus tootmises ja valmistoodangu laos, inventuuri läbiviimine)

3.5 PAKENDAMINE JA PAKKEMATERJALID

3.5.1. Seadusandlus

3.5.1.1. Pakendil esitatav ja nõutav märgistus

- 3.5.1.2. Toidu säilitamist mõjutavad tegurid pakendi seisukohast
- 3.5.1.3. Mikrobioloogilised nõuded pakkematerjalile
- 3.5.2. Toiduga kokkupuutuda lubatud materjalid (EÜ 2023/2006)
- 3.5.2.1. Paber ja papp
- 3.5.2.2. Monomeerid
- 3.5.2.3. Plastmasside monomeerid ja lisaained monomeerides
- 3.5.3. Tooted toiduainete pakendamiseks
- 3.5.3.1. Kilekeevitusseadmed. Pakkemasinad.
- 3.5.3.2. Pakkekiled.
- 3.5.3.3. Termokiled. Termokahanevad kiled.
- 3.5.3.4. Vaakumpakendid.
- 3.5.3.5. Pakendamine gaasikeskkonda
- 3.5.3.6. Pakketeibid, pakkeklambrid
- 3.5.3.7. Muud pakendamisvõimalused: metall, puit jms.
- 3.5.3.8. Hulgipakendid. Puitaara

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb

- ettevõtete klassifitseerimise aluseid;
- tootmissüsteemi ülesehitust;
- meeskonnatöö tähtsust;
- täpselt ajastatud tootmise põhimõtet;
- pagari- ja kondiitritööstuse seadmeid ja nende tööpõhimõtteid;
- mõõtühikuid ja nende vahelisi seoseid;
- tehnoloogiliste arvestuste teostamise vajadust ja tähtsust;
- tehnoloogiliste- ja kalkulasioonikaartide vormistuse nõudeid;
- pagari- ja kondiitritoodete retseptikoostamise põhimõtteid;
- tooraine ja toodangu arvestamise ning aruande koostamise põhimõtteid;
- erinevaid pakkimisvõimalusi, põhilisi toiduainete pakkematerjale, pakkeseadmete tööpõhimõtteid, oskab neid ohutult käsitleda, tunneb pakendiseadust.

Õppija oskab

- eristada ettevõtte ja tootmisstrateegia tüüpe;
- planeerida, järjestada ja ajastada oma tööd;
- analüüsida oma ja meeskonnatöö tulemuslikust;
- kirjeldada varustamise organiseerimise põhimõtteid;
- ohutult käsitleda, puhastada ja hooldada seadmeid;
- kasutada protsentarvutust kutsetöös;
- teisendada mõõtühikuid;
- teostada tehnoloogilisi arvestusi;
- kasutada asendusnorme;
- arvestada kadusid tootmisprotsessis;
- koostada tehnoloogilisi kaarte pagari- ja kondiitritoodetele;
- kujundada hinda pooltoodetele ja toodetele;
- vormistada saatelehti toodangule;
- koostada perioodi aruannet laos ja tootmisüksustes;
- kasutada erinevaid pakkimisseadmeid ja selleks vajaminevaid töövahendeid;

- rakendada edaspidises töös erinevaid pakkimise võimalusi.

Hindamine

- õpiprotsessi jooksev hindamine (20%);
- kirjalikud teadmiste testid ja kontrolltööd (30%);
- õpimapi koostamine – kõigist moodulis olevatest ainetest (näiteks tehnoloogilised kaardid, saatelehed, aruanded, tehnoloogilised arvestused ja asendused.) (50%).

PAGARITOODETE TEHNOLOOGIA

9 õn (4,5 T 4,5P)

1. Eesmärk

Õppija omandab põhiteadmised pagaritoodete valmistamise tehnoloogiast, taigna moodustamise-ja käärimisprotsessidest, erinevused nisu- ja rukkitaignate valmistamisviiside kohta, taignate töötlemisest ja toodete küpsetusprotsessidest, pagaritoodete sortimendist, pagaritoodete valmistamiseks vajalike täidiste, puistete, glasuuride valmistamise ning kasutamise võimalustest. Õppija omandab läbi käelise tegevuse eneseväljendamise teadmised ja oskused pagaritööks. Omandab kompositsiooni ja kujundamise põhiteadmised, mis loob baasi edasiseks tööks toitlustusettevõttes.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Läbitud “Toorainete õpetus” ja “Töökorraldus ettevõttes”.

3. Õppesisu

3.1 PAGARITOODETE TEHNOLOOGIA JA PRAKTILINE TÖÖ

3.1.1. Sissejuhatus ainesse, pagaritoodete klassifikatsioon:

(Leivad, kuivikleivad, barankad, saiad, sepikud, kringlid ja pärjad, pooltooted, pirukad, väikesaiad).

3.1.2. Pagaritoodete valmistamise tehnoloogilise protsessi etapid:

3.1.3. Toorainete vastuvõtmine ja hoidmine:

3.1.4. Toorainete ettevalmistamine tootmiseks:

3.1.5. Taignate valmistamine.

3.1.6. Nisutaignate klassifikatsioon ja valmistamine:

(lihtpagaritoodete ja valikpagaritoodete retseptuur ja valmistamise põhilised meetodid. Rahvustooted. Erinevate toorainete roll ja suhe taigas)

3.1.7. Taigna segamine:

Nisu- ja rukkitaigna segamine

3.1.8. Taigna käärimine:

Käärimisel toimuvad protsessid, pärmide paljunemine, taigna happesuse muutumine, füüsikalised- biokeemilised protsessid, taigna valmimise reguleerimine, valmimist kiirendavad protsessid. Taigna valmiduse määramine, taigna temperatuur ja happesus

3.1.9. Taigna tükeldamine (töötlemine) kerkimine:

Soolased ja magusad täidised, tainaku kaalu arvutamine, nisu- ja rukkitaignate vormimine ja markeerimine, erinevate kujudega tooted, vormitud toodete kerkimine, režiimid, aeg, erinevused toodete lõikes. Valmiduse määramine, viimistlemine

3.1.10. Küpsetamine:

Nisu- ja rukkitoodete küpsetamisel toimuvad protsessid, muutused küpsetatava toodete mahu, küpsemiskadu, nisu- ja rukkitoodete küpsetusrežiimid, toodete valmiduse määramine.

3.1.11 Rukkijahust taignate klassifikatsioon ja valmistamine:

Leivad – rukkileivad, teraleivad, peenleivad, koorikleivad, rahvusleivad

kuivikleivad – näkileivad, galetid, kuivikud.

3.1.12. Juuretised, klassifikatsioon, aretused, valmistamine:

3.1.13. Keedud, liigid, valmistamine. Kaasaegsed meetodid ja alternatiivid keetude valmistamiseks..

3.1.14. Rukkitaigna liigid ja valmistamise meetodid:

Hapendatud-, tahke juuretisega-, eeltaignaga-, vedela juuretisega-, keedulisandiga-, kääritatud keeduga rukkitaigna valmistamine.

3.1.15. Rukkisegaleibade ja lisanditega leibade taignate valmistamine:

3.1.16. Protsessid peale küpsetamist:

Toodete jahutamine, nisutoodete kaunistamine (glasuurid, puisted), pakendamine, säilitamine, režiimid, tingimused. Jahtumiskadu. Leiva kvaliteedi muutused säilitamisel, leiva vananemine, selle protsessi olemus ja tegurid mis seda mõjutavad. Transport. Tahkumine. Külmutamine

3.1.17 Pagaritoodete kvaliteedi hindamine:

Valmistoodangule esitatavad nõuded. Organoleptilised ja füüsikalise-keemilised näitajad, pooltoodete kvaliteedi määramine. Toodangu praagi tekkimise põhjused. Leiva-saia haigused.

3.1.18 Lehttaigen ja pärmilehttaigna valmistamine

Erinevate taignate valmistamine. Kihistamine. Rullimine. Toodete vormimine, küpsetamine. Jahutamine, pakendamine, realiseerimine. Vead- põhjused.

3.1.19. Praktiline töö õppetöökojas

Erinevate nisu- ja rukkitaignate valmistamine. Erinevad nisu- ja rukkitaignast valmistatud tooted (Leivad, rahvustooted, saiad, sepikud, kringlid, stritslid ja pärjad, pooltooted, pirukad, väikesaiad, viinisaiad, croissandid, jne.). Pooltoodete kvaliteedi määramine. Erinevate toodete küpsetusrežiimid. Valmistoodete organoleptiline hindamine- toote välimus, lõhn, maitse. Viimistlemine.

3.2. TOITUMISTAVAD

Leib eestlase toidulaua läbi sajandite. Pagari ja kondiitritööstuse ajalugu. Tähtpäevade ja rahvakalendri kombed. Rahvusliku kultuuri tulevikusuundumused, globaliseerumise mõiste. Kultuurierinevuste tundmaõppimine. Kultuur hoiakute kujundajana. Rahvuslikud stereotüübid. Erinevate rahvaste kombed ja maneerid; rahvaste ja riikide kultuuride erinevused. Religioonide mõju kultuurile. Eesti rahvusköögi kultuurilooline kujunemine.

3.3. KUJUNDUSÕPETUS

3.3.1. Joonistamine. Värvipliiatsid, pastellkriidid. Loominguline kujundamine. Eesmärgiks praktiline tegevus ja eneseväljendamise oskus.

3.3.2. Värvusõpetus. Akvarellid, värviline paber. Värvuste saamine ja nende mõju inimestele. Värvusring, soojad ja külmad värvid, värvusharmonia ja kontrastid. Põhivärvuste, sekundaar, tertsaar ja neutraalvärvuste kasutamine.

3.3.3. Kompositsioon. Harilik pliiats, värvipliiatsid, värviline paber, savi, plastiliin. Kompositsiooni mõiste. Vormi tähtsus kompositsioonis. Ornamendi kujundamine.

3.3.4. Soolased taigad, nendest kaunistuste valmistamine leibadele ja nisutaignatele.

3.3.5. Leht- ja pärmilehttaignast toodete erinevad kujud;

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb

- erinevate tainaste valmistusviise;
- taigna moodustamis- ja käärimisprotsesse;
- nisutaigna valmistamise viise erineval moel,
- rukkijahust valmistatud tooteid;
- nisu- ja rukkitoodete küpsetamisel küpsetusrežiime;
- kvaliteetset toodangut ja oskab toodangu praaki vältida;
 - värvusõpetuse ja kompositsiooni põhialuseid, esteetilise aspekti tähendust toodangu välimuse ja müüdavuse seisukohalt;
 - põhivärve, sekundaarvärve, sooje ja külmi värve;
 - klassikalisi ja trendikaid kujundeid

Õppija oskab:

- teoreetilisi teadmisi rakendada praktilises töös;
- kirjeldada ja rakendada tehnoloogilisi protsesse nisu- ja rukkitaigna valmistamisel;
- kirjeldada ja rakendada tehnoloogilisi protsesse nisu- ja rukkitaigna töötlemisel ja kergitamisel;
- kirjeldada ja rakendada tehnoloogilisi protsesse nisu- ja rukkitaigna küpsetamisel;
- seletada valmistoodetele esitatavaid nõudeid ning analüüsida tulemusi;
- hinnata organoleptiliselt pooltooteid ja valmistoodangut;
- vältida praaki, töötada majanduslikult ja säästlikult;
- valmistada erinevaid pagaritooteid- leivad, saiad, sepikud, liht- ja kihilised asaiad, kringlid, stritslid ja teised punutised, pirukad, leht- ja pärmilehttaignast tooted;
- kasutada erinevaid kompositsioonivõtteid pagaritoodete kaunistamisel;
 - valmistada etteantud kavandi järgi erinevaid kaunistusi

Hindamine

- kirjalikud testid/kontrolltööd (30%);
- õpimapi koostamine -uurimustööd/referaadid (20%);
- praktilised oskused (50%).

KONDIITRITEHNOLOOGIA

6 õn

1. Eesmärk:

Õppija omandab kondiitritainaste põhiliigid ning valmistamiseks vajalike täidiste, kreemide, puistete, glasuuride, zeledede ja kaunistuste valmistamise ning kasutamise oskused, mis omakorda kujundab valikpagaritoodete valmistamise ja kaunistamise oskuse. Õppija omandab läbi käelise tegevuse eneseväljendamise teadmised ja oskused kondiitritööks. Omandab kompositsiooni ja kujundamise põhiteadmised.

2. Nõuded õpingute alustamiseks

Läbitud „Toorainete õpetuse” ja „Töökorraldus ettevõttes” moodulid.

3. Õppesisu

3.1 KONDIITRI TEHNOLOOGIA JA PRAKTILINE TÖÖ

3.1.1. Pärmitaigna valmistamise tehnoloogia:

Pärmitaigna põhitoorained, toorainete ettevalmistamine, taigna segamine, segamisaja sõltuvus taignasegaja liigist, taigna puhkamine, vormimine, toodete kerkimine, kasutatavate toorainete ja ruumi temperatuuri mõju tehnoloogilisele protsessile.

Pärmitaigna toodete valmistamise protsessis toimuvad muutused valkude ja süsivesikutega - taigna segamisel, kerkimisel, küpsetamisel. Pärmitaigna elutegevuseks vajalikud tingimused, kuidas nende protsesside õige suunamise kaudu on mõjutatud toodangu kvaliteeti, toodete valmistamise protsessis tekkida võivad vead ja nende ennetamine.

Küpsetamine: toodete suuruse, küpsetustemperatuuri, küpsetusaja omavahelised mõjud ja seosed toorainetega (jahu, pärm). Pärmitaignatooted: Liht- ja kihitatud taignast väikesaiad, plaadikoogid, pirukad, stritslid, kringlid, rasvküpsetised.

Täidiste valmistamine:

Erinevate täidiste (soolased ja magusad) valmistamine.

(täidised lihast ja lihatoodetest, kalast, seentest, juurviljast, puuviljadest, riisist, kohupiimast).

Küpsetuskindlad (puuvilja-, karamelli-, sokolaadi-, mandli-, apelsini- jt) valmistäidised, Vanillikreem. Täidised pulbriliste segudena (mandli, kohupiima jt). Täidised toodete kihitamiseks.

Toodete viimistlemine enne ja peale küpsetamist, läige, lõiked-muster, seemne-, seemnesegu- ja muude puistete kasutamine.

Suhkruglasuur, pumati valmistamine, valmispumatid, pumatite valmistamine pumatipulbritest.

Taigasegude mixide kasutamine taigna valmistamisel.

Erinevate taigaparandajate kasutamine.

3.1.2. Pärmi-lehttaigna valmistamise tehnoloogia:

Põhitoorained, nõuded kasutatavatele toorainetele. Taigna segamine, kihitamine, toodete vormimine (viinisaiade, pirukate jne), kerkimine, küpsetamine.

Erinevused võrreldes tavalise pärmitaigna ja sellest valmistatavate toodetega.

Viinisaiades (Wiener) täidiste kasutamise ja saiade viimistlemise mitmekesised võimalused.

Tüüpilisemad vead tehnoloogilises protsessis ja nende vältimine.

3.1.3. Lehttaigna valmistamise tehnoloogia:

Põhitoorained, nõuded kasutatavatele toorainetele, toorainete ettevalmistamine, taigna segamine.

Kihitamine, vormimine, küpsetamine. Saiakeste, küpsiste, pirukate valmistamine.

Kookidele ja tortidele pooltoodete valmistamine.

Tüüpilisemad vead ja nende vältimine.

3.1.4. Sügavkülmutatud pärimi- ja lehttaignate ning toodete valmistamine.

3.1.5. Muretaigna valmistamise tehnoloogia:

Liiva ja muretaigna liigid, põhitoorained ja nõuded nende valmistamiseks, taigna valmistamise käik, taigna vormimine plaadikookidele, portsjonkookidele, tortidele, küpsistele. Toodete küpsetamine.

3.1.6. Piparkoogitaigna valmistamine:

Piparkoogitaigna põhitoorained, maitseainete segu, taigna valmistamine, vormimine, küpsetamine, viimistlemine-kaunistamine, traditsioonilised Eesti piparkoogid, pehme piparkook.

Osalist ja täissegud piparkoogitaignast tortide kookide valmistamiseks, praänikud.

3.1.7. Keedutaigna valmistamise tehnoloogia:

Põhitoorained, nõuded kasutatavatele toorainetele, taigna valmistamine, toodete vormimine, küpsetamine.

Keedutaigna valmistamine keedutaignapulbritest.

3.1.8. Biskviittaigna valmistamise tehnoloogia:

Põhitoorained biskviittaigna valmistamiseks, Klassikalise biskviittaigna valmistamise moodused. Biskviittaigna valmistamine kasutades vahustusemulgaatoreid.

Biskviittaigna valmistamine kasutades osalist või täissegu (mix)

Biskviitoodete vormimine tordipõhjadele, lõikekookidele, pritsitud koogipõhjadeks (bušee). Küpsetamine.

Erinevate lisanditega (kakao,moon, vürtsid, pähklid jne.) biskviittaignad.

Biskviittaigna tüüpilisemad vead ja nende vältimine.

3.1.9. Võibiskviidi valmistamise tehnoloogia:

Erinevad valmistusviisid. Küpsiste, keekside, plaadikookide valmistamine, küpsetamine.

Osaliste ja täissegude (mixide) kasutamine keekside ja kookide valmistamiseks. Muffinid.

3.1.10. Besee ehk õhulise taigna valmistamine:

Kasutatavad toorained ja valmistamise tehnoloogiline protsess. Munade asendamine munavalgepulbriga. Õhulise taigna vormimine kookidele, tortidele, küpsistele. Küpsetamine.

3.1.11. Siirupite valmistamine:

Siirupite liigid vastavalt kasutusotstarbele, siirupite keetmine.

3.1.12. Tarretiste valmistamine:

Tarretiste ehk zelee liigid, valmiszeleed (külmzeleed, dekoorzeleed, kattezeleed) zelee valmistamine tarrendainetest (zelatiinist, agarist), zeleepulbritest, zeleekontsentratsioonist.

3.1.13. Kaunistuste valmistamine:

Dekoormass, zelatiinimass, martsipan, rasvagliasuur, šokolaad.

3.1.14. Kreemide valmistamine :

Kreemide valmistamiseks vajalikud toorained, s.h vedelad ja pulbrilised kreemistabilisaatorid, zelatiin.

Kreemide liigitus. Erinevate kreemide valmistamine.

Võikreemid, vanillikreemid, munavalgekreemid, koorekreemid (sh vahukoore, vedela taimerasva, hapukoorekreemid), keedukreemid, kohupiimakreemid. Pulbritest valmistatavad kreemid (vanilli, mandli, koore), valmiskreemid, segukreemid.

3.1.15. Kookide valmistamine

Biskviitkoogid, liivataignakoogid, keedutaignakoogid, lehttaignakoogid, õhulisest taignast koogid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest koogid, üleküpsetatud koogid, purukoogid.

Kookide kokkupanek, viimistlemine ja kaunistamine.

3.1.16. Tortide valmistamine:

Biskviittordid, liivataignatordid, keedutaignatordid, lehttaignatordid, beseetordid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest tordid, üleküpsetatud tordid. Tellitud ja temaatilised tordid.

3.1.17. Sügavkülmutatud kookide ja tortide valmistamine.

3.1.18. Praktiline töö õppetöökogas.

Erinevate tainaste valmistamine. Valikpagaritoodete valmistamine ja viimistlemine. Pooltoodete valmistamine kookidele ja tortidele. Kookide ja tortide valmistamine.

3.2 KUJUNDUSÕPETUS

3.2.1. Joonistamine. Värvipliiatsid, pastellkriidid. Loominguline kujundamine. Eesmärgiks praktiline tegevus ja eneseväljendamise oskus.

3.2.2. Värvusõpetus. Akvarellid, värviline paber. Värvuste saamine ja nende mõju inimestele. Värvusring, soojad ja külmad värvid, värvusharmonia ja kontrastid. Põhivärvuste, sekundaar, tertsiaar ja neutraalvärvuste kasutamine.

3.2.3. Kompositsioon. Harilik pliiats, värvipliiatsid, värviline paber, savi, plastiliin. Kompositsiooni mõiste. Vormi tähtsus kompositsioonis. Ornamendi kujundamine.

3.2.4. Klassikaline ilukiri. Galligraafiline pliiats. Erinevate stiilide kasutamine kondiitritoodetel kujunduselemendina.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb

- erinevate tainaste valmistusviise: pärmi-, leht-, mure-, liiva-, piparkoogi-, keedu-, biskviit-, võibiskviit- ja beseetaigen ;
- pooltoodete ja kaunistusmaterjalide valmistamist: siirupid, zeled, kreemid, glasuurid, šokolaad, dekoormass, martsipan;
- valikpagaritoodete valmistamist: väikesaiad, plaadikoogid, pirukad, stritslid, kringlid, rasvküpsetised, keeksid, küpsised;
- kookide valmistamise tehnoloogilisi võtteid: biskviitkoogid, liivataignakoogid, keedutaignakoogid, lehttaignakoogid, õhulisest taignast koogid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest koogid, üleküpsetatud koogid, purukoogid;
- tortide valmistamise tehnoloogilisi võtteid: biskviittordid, liivataignatordid, keedutaignatordid, lehttaignatordid, beseetordid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest tordid, üleküpsetatud tordid, tellitud ja temaatilised tordid;
- värvusõpetuse ja kompositsiooni põhialuseid, esteetilise aspekti tähendust toodangu välimuse ja müüdavuse seisukohalt;
- põhivärve, sekundaarvärve, sooje ja külmi värve;
- klassikalisi ja trendikaid kujundeid;
- kirja kui kujunduselementi.

Õppija oskab

- valmistada erinevaid taignaid: pärmi-, leht-, mure-, liiva-, piparkoogi-, keedu-, biskviit-, võibiskviit- ja beseetaignast erinevatel meetoditel;
- kasutada erinevaid tehnoloogiaid valikpagaritoodete valmistamiseks: väikesaiad, plaadikoogid, pirukad, stritslid, kringlid, rasvküpsetised;
- valmistada kreeme: võikreemid, vanillikreemid, munavalgekreemid, koore- kreemid (sh vahukoore, vedela taimerasva, hapukoorekreemid), keedukreemid, kohupiimakreemid. Pulbritest valmistatavad kreemid (vanilli, mandli, koore), valmiskreemid, segukreemid;
- valmistada kondiitritoodete kaunistusi erinevatest kaunistusmaterjalidest: dekoormass, zelatiinimass, martsipan, rasvaglasuur, šokolaad;

- valmistada kooke erinevatest pooltoodetest: biskviitkoogid, liivataignakoogid, keedutaignakoogid, lehttaignakoogid, õhulisest taignast koogid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest koogid, üleküpsetatud koogid, purukoogid;
- valmistada torte erinevatest pooltoodetest: biskviittordid, liivataignatordid, keedutaignatordid, lehttaignatordid, beseetordid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest tordid, üleküpsetatud tordid, tellitud ja temaatilised tordid;
- erinevaid kirjastiile ja oskab neid kasutada kujunduselemendina.
- kasutada erinevaid kompositsioonivõtteid kondiitritoodete kaunistamisel;
- valmistada etteantud kavandi järgi lillemotiive, ornamente, loomafiguure, puuvilju.

Hindamine

- õpiprotsessi jooksev hindamine (20%);
- kirjalikud testid/kontrolltööd (20%);
- õpimapi koostamine -uurimustööd/referaadid (20%);
- praktilised oskused(40%).

TOIDUAINETE KEEMIA

1õn

1.Eesmärk

Õppija omandab raku metabolismi põhietapid ja nende vahelised seosed. Teab rakus toimuva glükoosi lagundamise tulemusi. Mõistab organismi aine- ja energiavahetuse terviklikkust. Saab teadmised tähtsamatest mikroorganismidest, nende ehitusest, paljunemisest, elutegevusest. Teab ja tunneb mikroorganismide kasutamise võimalusi, nende tähtsust looduses ja kahjulikku mõju, mille tulemusena ta oskab eristada kasulike ja kahjulike mikroorganisme ning nende tegevuse tagajärjel toimunud muutusi toiduainetes, seostades mikrobioloogilisi protsesse oma erialaga. Oskab väärtustada tervislikku eluviisi, toitumist ja elukeskkonda.

2.Nõuded õpingute alustamiseks

Põhiharidus

3. Õppesisu

3.1.BIOKEEMIA

- 3.1.1. Sissejuhatus biokeemiasse
- 3.1.2. Organismide keemiline koostis (bioelemendid, süsivesikud, lipiidid, valgud)
- 3.1.3. Organismide aine- ja energiavahetuse põhijooned.
- 3.1.4. Aeroobne glükolüüs
- 3.1.5. Anaeroobne glükolüüs

3.2. MIKROBIOLOOGIA

- 3.2.1. Sissejuhatus mikrobioloogiasse
- 3.2.2. Pärmseened
- 3.2.3. Hallitusseened
- 3.2.4. Bakterid
- 3.2.5. Mikroorganismide kasulik ja kahjulik mõju
- 3.2.6. Piimhappeline käärimine
- 3.2.7. Alkoholkäärimine
- 3.2.8. Äädikhappeline käärimine
- 3.2.9. Mikrobioloogilised protsessid piimasaadustes
- 3.2.10. Mikrobioloogilised protsessid toiduainete ja valmistoodete säilitamisel
- 3.2.11. Keskkonna mikrobioloogia

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb

- organismide keemilist koostist, ainevahetust;
- pärmiseeni, hallitusseeni, baktereid;
- mikroorganismide elutegevust;
- erinevaid käärimisprotsesse;
- mikrobioloogilisi protsesse toiduainete ja valmistoodete säilitamisel.

Õppija oskab

- eristada kasulike ja kahjulike mikroorganismide tegevuse tagajärjel toimunud muutusi toiduainetes;
- seostada mikrobioloogilisi protsesse oma erialaga;
- väärtustab tervislikku eluviisi, elukeskkonda ja tervislikku toitumist.

Hindamine

- õpiprotsessi jooksev hindamine (40%);

- kirjalikud teadmiste testid ja kontrolltööd (60%).

PAGARI PRAKTILINE TÖÖ

8 õn (8P)

1. Eesmärk

Õppija omandab praktilise töö käigus õiged ja ohutud töövõtted ning esmase oskuse rakendada teoreetilisi teadmisi oma töös, mille tulemusena ta oskab valmistada erinevaid liht- ja valikpagaritoodete taignaid ja tooteid järgides toiduohutuse nõudeid, kasutades ja käsitledes erinevaid seadmeid ja väikevahendeid. Omandab oskuse planeerida, järjestada ja ajastada oma tööd, kasutada tehnoloogilisi kaarte, olles valmis meeskonnatööks ja praktikaks ettevõttes.

2. Nõuded õpingute alustamiseks

Läbitud mooduli “Töökorraldus tootmisettevõtetes” - tootmistöö korraldus, seadmete õpetus, hügieen, arvestus ja aruandlus ja “Pagaritoodete tehnoloogia” – nisujahust pärmitainad.

3. Õppesisu

Ettevõtte tööorganiseerimine, töökorraldus- ruumid, tööjaotus, tööpõhimõtted, alluvussuhted, vastutus, meeskonnatöö tähtsus, tööohutuse nõuded, ergonoomia, säästlik töötamine, toidu- ja isiklik hügieen.

Ettevõttes kasutatavate seadmete ja töövahendite kasutus ja igapäevane hooldus.

Pärmitaigna ja sellest toodete praktiline valmistamine. Pärmitaignast terasaiad, kuklid, batoonid, plaadisaiad, vormisaiad, lõikesaiad ja põimsaiad. Toodete viimistlemine enne ja peale küpsetamist. Seadmete käsitlemine ja väikevahendite kasutamine. Tehnoloogia kaartide koostamine ja hinna arvutamine.

Kihitatud pärmitaignast väikesaiad, stritslid, kringlid, pärjad, rasvküpsed. Pärmitaigna valmistamine, viinisaiad. Toodete viimistlemine enne ja peale küpsetamist.

Rukki- ja segajahust leivad, sepikud ja seemneseplikud. Viimistlemine.

Pärmitaignast pirukad, lahtised pirukad, poollahitud pirukad, väikesed pirukad. Soolaste ja magustate täidiste valmistamine. Toodete viimistlemine. Lehttaigna valmistamine - soolased ja magusad pirukad, küpsised. Toodete viimistlemine.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb

- erinevaid pärmitaigna valmistamise tehnoloogiaid;
- pärmitaignast tooteid, nende valmistamise võtteid; viimistlusmaterjale ja nende kasutamise võimalusi;
- pärmitaignate valmistamise tehnoloogiaid;

Õppija oskab

- kasutada õigeid töövõtteid,
- kasutada toiduainete mahu- ja mõõtevahendeid;
- valmistada lihtpärmitaignaid;

- valmistada lihtpärmtaigna tooteid - lauasaiad, magusad saiad, terasaiad, pikad saiad, kuklid, sepikud;
- valmistada leht- ja pärmilehttaignaid;
- valmistada valikpagaritooteid ja viimistleda - magusad ja soolased pirukad, väikesaiad, kringlid, pärjad, stritslid, rasvküpsetised, plaadisaiaid;
- valmistada rukki- ja segajahust taignaid;
- valmistada rukki- ja segujahust tooteid - teraleivad, peenleivad, rahvusleivad;
- kasutada seadmeid ja väikevahendeid;
- töötada pagaritöökojas hügieeni- ja tööohutusnõudeid järgides,
- korraldada ja planeerida oma tööd vastavalt tööjuhendile;
- lugeda tehnoloogia kaarte ja arvutada omahinda (tooraine hind ühele tooteühikule);
- kasutada õiged puhastusaineid ning töömeetodeid pagari ruumide ja seadmete, töövahendite, töötasapindade igapäevase korrashoiu tagamisel;

Hindamine

Hinnatakse

- praktilised oskused (100%) – tooraine ja isikliku hügieeni järgimist, praktilised oskused, meeskonnatöö oskused, töö planeerimist ja ajastamist, vastutustunnet, õigete töövõtete kasutamist tootmistöö erinevatel etappidel, valmistoote analüüsimist juhendaja abil.

KONDIITRI PRAKTIINE TÖÖ

3 õn

1. Eesmärk

Õppija omandab praktilise töö käigus õiged ja ohutud töövõtted ning esmase oskuse rakendada teoreetilisi teadmisi oma töös. Õpib kasutama ja käsitlema erinevaid seadmeid ja väikevahendeid ning omandab oskused, kuidas planeerida, järjestada ja ajastada oma tööd. Koostab tehnoloogilisi kaarte, teostab selle alusel arvestusi, õpib arvestama kadusid tootmisprotsessis, kujundab hinda pool- ja valmistoodele, järgides toiduohutuse nõudeid, mis võimaldab tal olla valmis praktikaks ettevõttes.

2. Nõuded õpingute alustamiseks

Läbitud moodul „Töökorraldus ettevõttes” ja osaliselt läbitud moodul „Kondiitritoote tehnoloogia”.

3. Õppesisu

3.1. Pärimaig ja sellest toodete praktiline valmistamine. Liht- ja kihitatud taigast väikesaiad, plaadikoogid, pirukad, stritslid, kringlid, rasvküpsed. Soolaste ja magusate täidiste valmistamine. Pärim-lehttaig valmistamine, viinisaiad. Toodete viimistlemine enne ja peale küpsutamist. Tehnoloogia kaartide koostamine ja hinna arvutamine. Seadmete käsitlemine ja väikevahendite kasutamine.

3.2. Leht-, mure-, piparkoogi-, keedu-, biskviit-, võibiskviit- ja beseetaig praktiline valmistamine. Pooltoodete valmistamine kookidele ja tortidele. Küpsiste ja keekside valmistamine. Toodetele tehnoloogia kaartide koostamine ja hinna arvutamine. Seadmete käsitlemine ja väikevahendite kasutamine.

3.3. Kookide ja tortide valmistamine. Kaunistuste valmistamine kreemist, zeleeist, shokolaadist, martsipanist ja dekoormassist. Kookide ja tortide vormistamine ja viimistlemine. Tehnoloogia kaartide koostamine ja hinna arvutamine. Seadmete käsitlemine ja väikevahendite kasutamine.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb

- erinevaid pärimaig valmistamise tehnoloogiaid;
- pärimaigast tooteid, nende valmistamise võtteid;
- viimistlusmaterjale ja nende kasutamise võimalusi;
- pärima taigate valmistamise tehnoloogiaid;
- küpsiste ja keekside valmistamise võimalusi;
- kookidele ja tortidele pooltoodete valmistamise võtteid;
- kaunistusmaterjale;
- kookide ja tortide viimistlemise võimalusi;
- seadmeid ja väikevahendeid.

Õppija oskab

- valmistada erinevaid taigaid;
- valmistada valikpagaritooteid;
- kooke ja torte vormistada ja viimistleda;
- kasutada seadmeid ja väikevahendeid.

Hindamine

- tööjuhendi koostamine (20%);
- praktilise tööprotsessi (30%);
- valmistoote kvaliteet (50%).

PAGARI PRAKTIKA

15õn

1. Eesmärk

Praktika käigus õppija saab ülevaate ettevõtte tootmis-ja turundustegevusest ning kinnistab õpitud erialaseid teadmisi ja oskusi praktikaettevõttes, omandades kogemused praktikaettevõtte töö planeerimisest ja korraldusest töökeskkonnas, mis loob aluse vastava motivatsiooni kujunemiseks edaspidiseks ning teadmiste ja oskuste rakendamiseks töösituatsioonides, meeskonnatöös, mis omakorda arendab õppija tööalaseid isikuomadusi ja õpivalmidust edaspidiseks (lahendada probleeme, suhelda kollektiivis). Nii kujuneb iseseisvus töö planeerimisel, korraldamisel ja teostamisel ettevõttes, pöörates tähelepanu tööohutusele ja - hügieenile. Kõik see on aluseks, et õppija on võimeline hindama tööprotsesse ja teostama eneseanalüüsi kutsealases töös ja kohanema selle tingimustele. Saadud kogemus annab õppijale võimaluse püstitada edaspidiseid eesmärke.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Läbitud osaliselt moodulid: „Toorainete õpetus“, „Töökorraldus tootmisettevõttes“, „Pagaritoodete tehnoloogia“ (lihtpagaritooted) ja „Pagari praktiline töö“.

3. Õppesisu

3.1. ETTEVÕTTE PRAKTIKA

3.1.1. PLANEERIMISETAPP. Eneseanalüüs, isiklikud reaalsed eesmärgid kutsealase praktilise töökogemuse saamiseks. Vajaliku materjali koostamine praktikale minekuks – CV, avaldus, praktikalepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine tööandjale. Tööohutus ja hügieen. Tervisetõend. Praktika juhend. Aruande koostamise juhend.

3.1.2. PAGARI PRAKTIKA. Tutvuda pagaritooted tootva ettevõtte ja selle toodete sortimendiga. Töökeskkond. Töötamine kutsealal. Tööturvalisus. Tööohutus. Hügieen. Isikuomaduste arendamine. Põhi- ja abitooraine tundmine, selle kvaliteet. Koostöös juhendajaga tootmistöö planeerimine, kavandamine ja teostamine. Arendada meeskonnatöö oskusi. Kutseoskuste arendamine. Teooria sidumine praktikaga. Praktikaettevõtte seadmed ja töövahendid. Põhiteadmised pagaritoodete valmistamise tehnoloogiast, taigna moodustamise protsessidest, taigna käärimisprotsessidest, nisu- ja rukkitaignate erinevate valmistamisviiside kohta, taignate töötlemisest ja toodete küpsetusprotsessidest. Hinnata toodangu kvaliteeti ja vältida toodangu praagi tekkimist, leiva-saia toodete haigusi. Leiva-saia toodete organoleptilistest ja füüsikalistest – keemilistest omadustest. Õppida säästlikult tootma. Luua eeldused toiduainete tehnoloogia vallas pagarialaste oskuste ja teadmiste arendamiseks. Kvaliteetsete pagaritoodete valmistamine tehnoloogiliste kaartide järgi töötades juhendaja käe all. Leivad, kuivikleivad, rahvustooted, saiad, sepikud, kringlid, stritslid ja pärjad, pooltooted, pirukad, väikesaiad, viinisaiad, croissant'id. Toodete pakendamine ja realiseerimine. Õpioskuste arendamine. Kogemuslik õppimine. Eneseanalüüs. Praktikaaruanne. Koolipoolsed nõutavad praktikadokumendid.

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- ettevõtte struktuuri, töökorraldust, töösisekorraeeskirja, asjaajamist ja äriideed
- pagaritoodete valmistamise tehnoloogilisi protsesse;
- ettevõtte pagaritooted.
- protsesside parameetrite kontrolli (niiskus, happesus, temperatuur, aeg);

oskab:

- oma tööd korraldada ja töökohta organiseerida;
- rakendada teoreetilisi teadmisi, peab kinni eririietuse kandmise nõuetest, järgib hügieeni- ja ohutuse nõudeid;
- kasutada ja puhastada seadmeid ja töövahendeid;
- pagaritoodete valmistamise tehnoloogilise protsessi etappe: toorainete vastuvõtmist, ettevalmistamist tootmiseks, taigna segamist, kääritamist, tükeldamist, vormimist, kergitamist, küpsetamist ja toodete viimistlemist, jahutamist, pakendamist, säilitamist ja väljastamist;
- valmistada lihtpagaritooteid: leivad, rahvustooted, saiad, sepikud;
- valmistada valikpagaritooteid: kringlid, stritslid ja pärjad, pooltooted, pirukad, väikesaiad;
- määrata pool- ja valmistoodete kvaliteeti organoleptiliselt; analüüsida oma kutsealaseid oskusi;
- püstitada praktikaks isiklikke eesmärke ja hinnata praktikakogemusi arvestades enesele püstitatud eesmärke ja karjääritaotlusi;
- kinni pidada kokkulepetest, osaleb aktiivselt töös, järgib tööaegu, täidab korraldusi;
- suhelda juhendajaga, töötada meeskonnas;
- hinnata oma toimetulekut probleemse olukorras (konfliktid, kriitika, uued inimesed);
- hinnata tööle asumise võimalusi, arvestades praktikakogemust;
- hinnata ja analüüsida oma teadmisi, praktilisi oskusi, hoiakuid ning isikuomadusi

5. Hindamine

Hinnatakse:

- ettevõtte kirjalik tagasiside praktikakohast – (60%);
- praktika kirjalik aruanne ja selle suuline kaitsmine – (40%).

Lisa

- praktikajuhend;
- kirjaliku aruande koostamise juhend;
- hindamisleht – ettevõtte tagasisideleht;
- praktikandi enesehinnanguleht

KONDIITRI PRAKTIKA

10õn

1. Eesmärk

Praktika käigus õppija saab ülevaate ettevõtte tootmis-ja turundustegevusest ning kinnistab õpitud erialaseid teadmisi ja oskusi praktikaettevõttes, omandades kogemused praktikaettevõtte töö planeerimisest ja korraldusest töökeskkonnas, mis loob alusevastava motivatsiooni kujunemiseks edaspidiseks ning teadmiste ja oskuste rakendamiseks töösituatsioonides, meeskonnatöös, mis omakorda arendab õppija tööalaseid isikuomadusi ja õpivõimaldust (lahendada probleeme, suhelda kollektiivis) ning iseseisvust töö planeerimisel, korraldamisel ja teostamisel ettevõttes, pöörates tähelepanu tööohutusele ja hügieenile. Kõik see on aluseks, et õppija on suuteline hindama tööprotsesse ja teostama eneseanalüüsi kutsealas töös ja kohanema selle tingimustele. Saadud kogemus annab õppijale võimaluse püstitada isiklikke eesmärke edaspidiseks.

2. Nõuded õpingute alustamiseks

Läbitud osaliselt moodulid „Toorainete õpetus“, „Töökorraldus tootmisettevõttes“, „Kondiitri tehnoloogia“ ja „Kondiitri praktiline töö“.

3. Õppesisu

3.1. ETTEVÕTTE PRAKTIKA

3.1.1. PLANEERIMISE TAPP. Eneseanalüüs, isiklikud reaalsed eesmärgid kutsealase praktilise töökogemuse saamiseks. Vajaliku materjali koostamine praktikale minekuks – CV, avaldus, praktikalepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine tööandjale. Tööohutus ja hügieen. Tervisetõend.

3.1.2. KONDIITRI PRAKTIKA. Tutvuda kondiitritooteid tootva ettevõttega ja selle toodangu sortimendiga. Töökeskkond. Töötamine kutsealal. Tööturvalisus. Tööohutus. Hügieen. Põhi- ja abitooraine tundmine, selle kvaliteedi hindamine. Praktilise töökogemuse omandamine seadmete ja töövahenditega töötamisel. Koostöös juhendajaga tootmistöö planeerimine, kavandamine ja teostamine. Arendada meeskonnatöö oskusi.

Kutseoskuste arendamine- teoreetiliste teadmiste sidumine praktilise tööga. Taignate ja toodete valmistamisel järgida õiget tööoperatsioonide järjestust tehnoloogilises protsessis. Hinnata toodangu kvaliteeti ja vältida toodangu praagi tekkimist.

Omandada praktilised oskused valikpagaritoodete, kondiitritainaste, viimistlusmaterjalide, kookide ja tortide valmistamiseks.

Toodete pakendamine ja realiseerimine.

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb

- töökorraldust ettevõttes, ettevõtte struktuuri, asjajamist, töösise korra eeskirja;
- kondiitritoote valmistamise tehnoloogilisi protsesse;
- kondiitritööstuse seadmeid ja töövahendeid;
- ettevõtte toodangu sortimenti ja toodete valmistamist.

oskab:

- oma tööd korraldada ja töökohta organiseerida;
- rakendada teoreetilisi teadmisi, peab kinni eririietuse kandmise nõuetest, järgib hügieeni- ja ohutuse nõudeid;
- kasutada ja puhastada seadmeid ja töövahendeid;

- kondiitritoode valmistamise tehnoloogilise protsessi etappe (toorainete vastuvõtmist, ettevalmistamist tootmiseks, tainaste valmistamist, toodete vormimist, küpsetamist, jahutamist, pakendamist, säilitamist, väljastamist);
- valmistada valikpagaritooteid: kringlid, stritslid ja pärjad, pooltooted, pirukad, väikesaiad;
- valmistada kondiitritooteid: küpsised, keeksid, koogid, tordid;
- analüüsida oma kutsealaseid oskusi;
- püstitada praktikaks isiklikke eesmärgid ja hinnata praktikakogemusi arvestades enesele püstitatud eesmärgid ja karjääritaotlusi;
- kinni pidada kokkulepetest, osaleb aktiivselt töös, järgib tööaegu, täidab korraldusi;
- suhelda juhendajaga, töötada meeskonnas;
- hinnata oma toimetulekut probleemsituatsioonides (konfliktid, kriitika, uued inimesed);
- hinnata tööle asumise võimalusi, arvestades praktikakogemust;
- hinnata ja analüüsida oma praktilisi oskusi.

5. Hindamine

Hinnatakse:

- ettevõtte kirjalik tagasiside praktikakohast – (60%);
- praktika kirjalik aruanne ja selle suuline kaitsmine – (40%).

Lisa

- praktikajuhend;
- kirjaliku aruande koostamise juhend;
- hindamisleht.

Valikõpingud

TOITLUSTUSTEENINDUS

1 õn/ 1AP

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised peokorralduse põhimõtetest, vastuvõttude liikidest ja korraldamise alustest ning etiketist

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

1. VASTUVÕTUD. Vastuvõttude liigid (hommikused, päevased, õhtused) ja alaliigid (ametlikud vastuvõttud, tähtpäevalised vastuvõttud, pulmad, matused, soolaleivapeod, lastepeod jne). Vastuvõtu korraldamise põhinõuded. Kodused vastuvõttud. Külaliste kutsumine, kutsekaardid, vastuvõtu läbiviimine ja lõpetamine.
2. LAUAETIKETT. Lauapesu, lauanõud, söögiriistad, salvrätikud, lauakaunistused, lauakatmisviisid, käitumine lauas
3. PRAKTILISED TÖÖD. Kutsekaartide valmistamine, salvrätikute voltimine, lauakatmine

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- Vastuvõttude liike;
- Vastuvõttude alaliike;
- Vastuvõtu korraldamise põhinõudeid;
- Vastuvõttude eripära;
- Kutsete ja kutsekaardidega seonduvat;
- Lauaetiki nõudeid (lauapesu, salvrätikute, söögiriistade, lauakaunistuste - lilled, küünlad, kujud jm - kasutamist).

Oskab:

- Vastuvõttu planeerida ja läbi viia;
- Kutsekaarti kujundada;
- Salvrätikuid voltida;
- Laua katta ja kaunistada;
- Vastavalt etiketile lauas käituda.

5. Hindamine

- Teoreetilised oskused - testid, kontrolltööd (50%),
- Praktilised oskused – lauakatmine, salvräti voltimine, kutsekaardi vormistamine arvutil (50%).

ERIALANE SOOME KEEL

1 õn

1.Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab oskused suhelda võõrkeeles, arendadab suulist ja kirjaliku eneseväljendusoskust erialal. Arendada grammatika oskusi eriala tekstide mõistmiseks ning omandada erialane terminoloogia.

2.Nõuded õpingute alustamiseks

Puuduvad

3.Õppesisu

3.1 Sissejuhatus ainesse

3.2 Tervitamine, esitlemine, viisakusväljendid.

3.3 Arvsõnad ja mõõtühikud.

3.4 Suuline eneseväljendamine: toote valmistamise kirjeldamine, tööoperatsioonide kirjeldamine, küsimuste esitamine ja küsimustele vastamine eriala piires.

3.5 Kirjalik eneseväljendamine: ametikiri, formularide täitmine eriala piires.

3.6 Retseptide tõlkimine võõrkeelest emakeelde ja vastupidi.

3.7 Grammatika: tegusõna, nimisõna, omadussõna, määrsõna; tegusõna ajavormid.

4.Hinnatavad tulemused

Õppija teab ja tunneb:

- võõrkeelset sõnavara;
- lauseehitust ja grammatikat;

Õppija oskab:

- *tervitada ja ennast esitleda;*
- *väljendada ennast erialases vestluses;*
- tõlkida erialast teksti sõnaraamatu abil;
- nimetada töövahendite ja toorainete võõrkeelseid nimetusi;
- kirjeldada toodete valmistamise tehnoloogiat ja valmistooteid.

Hindamine

- Testid/vestlused, kontrolltööd (50%),
- Retseptide ja tehnoloogiliste protsesside tõlkimine (50%).

PUHASTUSÕPETUS

1õn / 1 AP

1. Eesmärk

Puhastusõpetuse mooduliga taotletakse, et õppija omandab teoreetilisi teadmisi ja praktilisi oskusi erinevate pindade hoolduspuhastuses toitlustusettevõtetes. Oskab kasutada õigeid töövõtteid. Rakendab praktikas teadmisi puhastustööde tehnoloogiast. Rakendab teadmisi koristusainetest ja koristustarvikutega õigesti ümberkäia. Kasutab õigeid koristusmeetodeid. Rakendab praktikas teadmisi koristusmasinatest- ja seadmetest.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puudub

3. Õpisisu

Tootmisruumide korrashoid sobivate puhastusainete ja –vahenditega. Puhastusainete lahuste valmistamine. Seadmete, töövahendite ja pindade puhastamine sobivate meetoditega. Tekstiilide ja tööriiete hooldamine. Praktiline puhastusmasinatel töötamine.

4. Õpitulemused

Õppija teab:

- erinevate pindade puhastusvõtteid ja keemilisi vahendeid;
- puhastustööde tehnoloogiat;
- koristusaineid ja –vahendeid
- koristusmeetodeid
- koristusmasinaid ja seadmeid.

Õppija oskab:

- puhastada erinevaid pindu puhastusainete- ja vahenditega;
- valmistada puhastuslahuseid;
- käsitseda koristustarvikuid ja masinaid.

5. Hindamine

Hinnatakse

- kirjalik teadmiste test (20 %);
- praktilised oskused (80 %).

LILLESEADE, VÄRVUSÕPETUS JA KOMPSITSIOON

1,0õn/ 1AP

1. Eesmärk

Lilleseade ja kompsitsiooni, värvusõpetuse mooduliga taotletakse, et õppija omandab teadmisi ja oskusi lilleseadetest ja kimpudest. Omandada teadmisi ja oskusi valmistada lilleseadeid erinevateks tähtpäevadeks. Õppida kasutama tööde tegemisel loovust ja fantaasiat. Toetada abikoka tööd kujundusoskustega lauakatmisel ja ruumikujundamisel.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

3. Õpisisu

Lilleseade. Seadete ja kimpude valmistamine erinevateks tähtpäevadeks. Kompositsiooni põhireeglid. Värvusõpetus. Erinevate materjalide kasutamine erinevatel aastaaegadel.

4. Õpitulemused

Õppija teab:

- lilleseadest ja kompositsioonist;
- värvusõpetust;
- kimpude ja seadete valmistamise võtteid;
- lauakatmise ja ruumikujundamise elemente.

Õppija oskab

- seadete ja kimpude valmistamist;
- valmistada erinevate tähtpäevade puhuks lilleseadeid;
- kasutada tööde tegemisel loovust ja fantaasiat.

5. Hindamine

Hinnatakse

- õpimapp (20 %);
- praktilised oskused (80 %) – praktiline lilleseade valmistamine.

ETIKETT sh JOOGIÕPETUS

2 õn / 2 AP

1. Eesmärgid

Etiketi mooduliga taotletakse, et õppija omandab alusteadmised ja –oskused etiketist. Õppija omandab teadmised ja oskused käituda vastavalt etiketireeglitele erinevates tööalastes situatsioonides. Õppija õpib tundma ja kasutama etiketialast sõnavara, mõistab käitumise ja heade kommete olulisust. Tunneb riietuse etiketti, ärietiketti ja vastuvõtuetiketi aluseid, mõistab kultuuridevahelisi erinevusi väärtushinnangutes ja käitumises. Mooduliga taotletakse õppija analüüsi-, ühistöö- ja suhtlemisoskuste arendamist.

Joogiõpetuse mooduliga taotletakse, et õppija omandab teadmised erinevate jookide koostisest, valmistamisest, serveerimisest. Õppija õpib tundma alkohoolsete, alkoholivabade, külmade ja kuumade jookide ajalugu, päritolu, klassifikatsioone, eripära, valmistamise tehnoloogiaid, maitseomadusi, kasutamisevõimalusi ja serveerimistemperatuure, õpib esitlema ja serveerima erinevaid jooke; õpib tundma jookide ja toitade kokkusobivuse põhimõtteid, õpib tundma ja kirjeldama veinide klassifikatsioone, erinevate maade veinitraditsioone, õpib analüüsima erinevate veinide omapära lähtuvalt viinamarjasordist, valmistusviisist; õpib tundma segujookide ajalugu, valmistamise tehnikaid, komponente, kaunistamist, oskab klaase valida; süvendab oskust esitleda tooteid ja nõustada kliente; oskab jookidega seonduvat infot hankida ja töödelda.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

3.1. ETIKETT (0,5õn)

Etiketi mõiste ja tähendus, ametikohtumised, visiitkaardid, kirjavahetus, netietikett, bürooetikett, telefonietikett, ärivestlus, restoranietikett, lauaetikett, riietuse etikett, vastuvõtu etikett, kultuuridevahelised erinevusi väärtushinnangutes ja käitumises.

3.2. JOOGIÕPETUS SH VEINIÕPETUS(1,5õn)

Klassifikatsioon. Alkoholivabad joogid: Karastusjoogid, veed, mahlad, toonikud. Klaasid, klaaside hooldamine. Kuumad joogid: kohv, tee, kakao. Valmistamine. Serveerimine.

Alkohoolsed joogid. Lahjad alkohoolsed joogid. Veiniõpetus. Veinide klassifikatsioon. Tuntumad viinamarjasordid. Veinide valmistamine. Hoidmine. Klaasid. Serveerimine. Degusteerimine. Dekanteerimine. Veinimaad. Vana Maailm. Uus Maailm. Vahuveinid. Kangestatud veinid. Aromatiseeritud veinid. Vein ja toit. Kokkusobivuse põhimõtted. Veinitraditsioonid.

Õlu. Liigid. Päritolu. Valmistamine. Klaasid. Serveerimine. Siider. Päritolu. Valmistamine. Serveerimine.

Kanged alkohoolsed joogid. Viinad. Vodka. Maitsestatud viin. Puuviljaviin. Rumm. Viski. Brändi. Konjak. Armanjak. Kalvados. Liköör. Bitter.

Klassifikatsioon. Päritolu. Toorained. Valmistamine. Klaasid. Serveerimine.

Jookide sobivus toitudega. Jookide valiku põhimõtted. Joogikaardi koostamine, kujundamine. Klientide nõustamine jookide valikul.

Baaritöö põhimõtted. Baaritöövahendid. Otstarve, kasutamine ja korrashoid; Segujookide ajalugu. Valmistamise põhimõtted ja tehnika. Komponendid. Mõõdud. Kaunistamine. Klaasid. Klassikalised kokteilid.

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- etiketialaseid põhitermineid;
- ametikohtumiste, kirjavahetuse ja visiitkaartide kasutamise etiketti;
- büroo- ja telefonietiketti;
- ärivestluse, restorani- ja lauaetiketti;
- tiituse etiketti;
- vastuvõtuetiketi aluseid;
- kultuuridevahelisi erinevusi väärtushinnangutes ja käitumises;
- alkoholivabade ja alkoholsete jookide klassifikatsiooni
- karastusjookide ja kuumade jookide koostist, valmistamist
- veinide liigitust, tuntumaid viinamarjasorte
- veinide valmistamistehnoloogiaid, säilitamist, degusteerimist, dekanteerimist, serveerimist.
- veini valiku põhimõtteid, toidu ja veini sobivust
- veinimaid, veinitraditsioone
- vahuveine, kangestatud ja aromatiseeritud veine, teab nende tehnoloogilisi erinevusi
- kangete alkoholide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure
- serveerimisvõimalusi ja valida sobivaid klaase
- joogikaardi koostamise põhimõtteid
- baaritõvahendeid; nende otstarvet, kasutamist ja korrashoidu
- klassikaliste segujookide valmistamist, kaunistamist ja serveerimist

oskab:

- käituda vastavalt etiketireeglitele erinevates tööalastes situatsioonides;
- serveerida erinevaid alkoholivabu jooke
- veine serveerida ja degusteerida vastavalt serveerimistemperatuurile
- esitleda, iseloomustada erinevaid jooke
- veini valikul kliente nõustada
- valmistada klassikalisi kokteile
- otsida, töödelda jookidega seonduvat infot
- välja selgitada kliendi vajadusi ja ootusi ning nõustab klienti jookide valikul.
- toimida tavapärasel klienditeenindussituatsioonides eesti- ja inglise keeles
- kasutada raamatukogu teenuseid ja kaasaegset tehnoloogiat teabe hankimiseks ja vahendamiseks

6.4. Hindamine

Hinnatakse:

- Kirjalikud teadmiste testid 30%;
- praktiliste oskuste test - iseseisvad tööd vastuvõtuetiketi elementide kasutamisest, erinevatest rahvustest ja kultuuritaustaga inimeste käitumise erinevustest; enese analüüs etiketitundmisest;
- veini serveerimine ja iseloomustamine, klassikalise kokteili tegemine, kuuma joogi valmistamine - 50%;
- referaat esitlusega - 20%.

KLIENDITEENINDUS

1 õn/ 1 AP

1. Eesmärk

Klienditeeninduse aluste mooduliga taotletakse, et õppija omandab suhtlemistehnikad. Saada suhtlemissituatsioonide käsitlemise oskusi. Õppida viisakusreegleid ja arendada töölase suhtluse oskusi. Tundma õppida teeninduse olemust ja sisu. Mõista teenindamiseks vajaliku mõttekultuuri. Arendada teenindamistööks vajalikke hoiakuid. Mõista klienditeenindaja rolli. Tundma õppida teenindaja tööks vajalikke isikuomadusi ja nende arendamise võimalusi. Arendada teenindusvalmidust ning –oskust. Tundma õppida teeninduse korraldamise peamisi põhimõtteid. Tundma õppida teenindusstandardeid. Tundma õppida klientide, sealhulgas erinevate vajadustega klientide vajadusi. Tundma õppida erineva kultuuritaustaga klientide vajadusi. Õppida hankima ja edastama tagasisidet klientidelt. Tundma õppida kutse-eeetika põhitõdesid. Tundma õppida klientide ohutuse ja turvalisuse tagamise põhimõtteid, teadvustada teenindaja vastutust. Avardada terviklikku maailmapilti. Arendada sallivust ja tolerantsust. Arendada rahvusvahelise suhtlemise oskust. Omandada teadmisi erinevate kultuuride kommetest, tavadest ja väärtushinnangutest. Arendada meeskonnatöö oskust. Luua baas edasisteks õpinguteks.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

3. Õppesisu

3.1. KLIENDITEENINDUS (1 õn)

Klient, teenindaja ja klienditeenindus. Teeninduse mõiste ja olemus. Teenindusühiskonna mõiste. Erinevad teenindustüübid. Teeninduse kvaliteet. Isiksuse austamine. Valikuvabadus ja vastutus. Elu kvaliteedi tõstmine teeninduse kaudu. Kliendikeskne teenindus. Klientide vajadused ja ootused. Klientide rühmitamine vajaduste, nõudmiste, võimaluste järgi. Klientide turvalisus ja hügieen. Klienditeenindaja roll, pädevused, isikuomadused. Kiituste käsitlemine. Kaebuste ja probleemide kliendikeskne käsitlemine. Puuetega inimesed, lastega pered, seeniorid. Erineva kultuuritaustaga kliendid. Meeskonnatöö.

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- teenindaja kui ettevõtte esindaja rolli;
- teenindaja tööks vajalikke isikuomadusi;
- klientidelt tagasiside hankimise ja edastamise põhimõtteid;
- teenindaja vastutust klientide ohutuse ja turvalisuse tagamisel;
- ohutu ja turvalise teenindamise põhinõudeid;
- meeskonnatöö tähtsust;

oskab:

- analüüsida oma suhtlemisoskusi;
- luua endast positiivse mulje;
- käituda tavapärastes suhtlemissituatsioonides;
- kasutada erinevaid suhtlemistehnikaid;
- liigitada klientide vajadusi ja soove;
- toime tulla teeninduse tavasituatsioonides;
- käsitleda klientide kiitusi, probleeme ja kaebusi;

- hinnata teeninduse kvaliteeti kliendi seisukohalt.

5. Hindamine

Hinnatakse

- kirjalikud teadmiste testid (40%) – klienditeeninduse põhimõistete, terminite ja põhialuste tundmist,
- praktilised oskused (60%) - erinevate teenindussituatsioonide praktilise lahendamise oskuseid, suhtlemisoskuste hinnangut, toitlustusettevõtte teeninduskvaliteedile hinnangu andminet.

A la CARTE

2õn/2AP

1. Eesmärk

A la Carte mooduliga taotletakse, et õppija omandab toiduportsjonite koostamise, toidutrendid, lisandid portsjonroogadele, töökorralduse A la Carte roogade valmistamise ja serveerimise, tootearenduse, teab A la Carte toite ja oskab neid praktiliselt valmistada. Rakendada teoreetilisi teadmisi praktilises töös. Pöörata tähelepanu igapäevasele toidu- ja isikliku hügieeni nõuetele ja nende täitmisele. Suhelda paindlikult kaaslastega. Valmistab õppijat ette kutsealaseks tööks toidlustusettevõttes.

2. Nõuded mooduli alustamiseks:

- läbitud moodulid Toiduvalmistamine suurröögis ja Töökorraldus toidlustusettevõttes

3. Öppesisu

3.1.A la Carte (2 õn)

Toiduportsjonite koostamine, toidutrendid, lisandid portsjonroogadele. Töökorraldus (ruumid, tööjaotus, tööpõhimõtted, alluvussuhted, vastutus, meeskonnatöö tähtsus, tööohutusnõuded, ergonoomia, säästlik töötamine, toidu- ja isiklik hügieen, klienditeenindus), tootearendus, A la carte roogade teoreetiline ja praktiline valmistamine.

Restoraniköogi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. Menüü koostamine rühmatöona, A la Carte menüüdes kasutatav terminoloogia. A la Carte kasutatavate toiduainete eeltöötlusvõtted, kuumtöötlusvõtted, säilitusviisid. Roogade valmistamine ja serveerimine –põhikaste ja nende tuletised, liha ja kalaroad, salatid ja võileivad, magustoidud, joogid.

4. Öpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- A la Carte roogade valmistamise traditsioone;
- toorainete ettevalmistamist;
- tooraineid toidu valmistamiseks;
- erinevaid A la Carte roogi;
- õigeid toiduainete kuumtöötlemise temperatuure ja kestust;
- töökorralduse ja meeskonnatöö põhimõtteid ja nende tähtsust;

oskab:

- valmistada erinevaid A la Carte roogi;
- kasutada õigeid töövõtteid;
- käsitseda ja hooldada vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile restoraniköogi seadmeid ja väiketöövahendeid ohutult oma töös;
- kasutada toiduainete eeltöötlemis- ja kuumtöötlemisvõtteid erinevate roogade valmistamisel;
- kasutada õigeid toiduainete kuumtöötlemise temperatuure ja kuumtöötlemise kestust;
- kasutada maitseaineid roogade maitsestamiseks;
- kasutada erinevaid toiduainete säilitusvõtteid;
- töötada hügieeni- ja tööohutusnõudeid järgides;
- kasutada tehnoloogilist kaarti;

- valmistada erinevaid roogi õiges tehnoloogilises järjekorras tööjuhendi alusel;
- serveerida roogi ettenähtud temperatuuril ja õigetes kogustes;
- roogade serveerimiseks kasutada õigeid lauanõusid ja söögiriistu;
- kasutada õigeid puhastusaineid ja -vahendeid ning töömeetodeid korrashoiu tagamisel;
- teenindada kliente;
- töötada majanduslikult ja säästvalt.

5. Hindamine

Hinnatakse

- praktilised oskused (60 %) – toidu- ja isikliku hügieeni järgimist, praktilisi toiduvalmistamisoskuseid ja nende arengut, meeskonnatöö oskusi, oma töö planeerimist ja ajastamist, vastutustunnet ja distsipliini, õigete töövõtete kasutamist, roogade serveerimis- ja klienditeeninduspõhimõtete rakendamist, töö planeerimist ja teostamist, meeskonnatööd;
- hindeline arvestus ja tundidest osavõtt (40%)

TRÜHVLITE VALMISTAMINE

1õn

1.Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab läbi teoreetilise õpetuse ja käelise tegevuse lisaoskuse kondiitritoodete valmistamisel.

2.Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3.Õppesisu

- 3.1. Sissejuhatus ainesse
- 3.2. Kakao ja šokolaad. Šokolaadi liigid.
- 3.3. Rasvaglasuur ja tema liigid
- 3.4. Šokolaadi ja rasvaglasuuri sulatamise erinevad võimalused.
- 3.5. Tuumalised: päHKlid, mandlid, laastud, kookoshelbed ja nende ettevalmistamine
- 3.6. Toorjuustud, nende üldiseloomustus
- 3.7. Vahukoored ja -kooreasendajad
- 3.8. Puuviljad: kuivatatud, värsked, sukaad, fondüü
- 3.9. Pooltoodete valmistamine trühvlitele
- 3.10. Täidiste valmistamine trühvlitele
- 3.11. Trühvlite valmistamine, vormimine ja viimistlemine.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb

- nimetada trühvlite valmistamiseks kasutatavaid põhitooraineid ja lisandeid
- toorainete ettevalmistamist
- tööks vajaminevaid tooraineid vastavalt retseptuurile
- kuidas teha toorainete asendusi

Õppija oskab

- pooltoodete valmistamist trühvlitele (korvikesed šokolaadist, merinquest; tuilled kamaga, meepulbriga, šokolaadiga)
- valmistada lihtsamaid ganache masse ja trühvleid erinevatest massidest
- viimistleda trühvleid peale vormimist erinevate puistetega, glasuuridega, šokolaadiga.

Hindamine

Suuline arutelu seminaril (kogu materjali ulatuses) - 20%

Iseseisev töö (ettekanne seminaril) - 20%

Iga laboratoorne töö on hindeline - 50%

Auditoorne külastatavus - 10%.

LÕPUEKSAM

1.Eesmärk

Lõpueksami mooduliga taotletakse, et õppija tõendaks teadmiste, oskuste süsteemsust ja kasutamisoskust, sotsiaalset valmisolekut töötamiseks õpitud kutsealal.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Läbitud üld- ja põhiõpingute moodulid vähemalt rahuldavale tulemusele.

3. Lõpueksami sisu

3.1. Kirjalik eksam (test) võimaldab õpilasel demonstreerida õppekava piires omandatud teoreetilisi teadmisi.

3.2. Praktiline eksam võimaldab õpilasel demonstreerida praktilisi oskusi ja valmisolekut töötamiseks õpitud kutsealal.

3.2.1. Eksami sooritamiseks koostab õpilane kirjaliku aruande, mis sisaldab:

- Valikpagaritoote äriidee
- Tehnoloogiakaart
- Hinnakalkulatsioon

3.2.2. Praktiliseks tööks on kaks toodet: tort ja valikpagaritoode

- Valmistab toote vastavalt äriideele;
- Valmistab toote kooli valikul vastavalt tehnoloogia kaardile;
- kujundab väljapaneku ja esitleb.

4.Hinnatavad õpitulemused

Õppija tunneb kondiitritöö tehnoloogiat ja oskab seda praktiliselt kasutada.

Oskab koostada tehnoloogiakaarti ja selle järgi töötada ning arvutada hinda.

Õppija oskab valmistatud toodet esitleda.

Lõpetaja on valmis erialaseks tööks.

III Üldharidusõpingud

Eesti keel õn

Eesmärk:

arendada oskust end kõnes ja kirjas õigesti, selgelt ja loogiliselt väljendada tunda keeleõpetuse põhimõisteid
osata kasutada omandatud keeleteadmisi kõnes ja kirjas
arendada oskust leida, kasutada ja edastada teavet
väärtustada emakeelt, arendada isaseisva mõtlemise ja töötamise oskust

Õppenädalad / ainekursused :

1. Õigekiri (häälikuõpetus ja õigekirjutus)
2. Väljendusõpetus (tekstiõpetus)
3. Vormi- ja lauseõpetus
4. Sõnavara ja sõnastusõpetus

Õppesisu

1. Õigekiri

Häälikuõpetus. Keele häälikusüsteem. Silp ja silbitamine. Astmevaheldus. Välde. Sõnarõhk. Palatalisatsioon Eesti keele õigekirja põhimõtted. Täheortograafia põhireeglid. Sulghäälikud sõna algul ja sõna sees i ja j õigekiri, h sõna algul. Võõrsõnade olemus ja ortograafia; f ja š kvantiteedi märkimine.

Algutäheortograafia põhimõisted. Nimede ja nimetuste, pealkirjade ja pärisnimedest tuletatud täiendi ortograafia. Arvude märkimine kirjas. Numbrite kirjutamine. Lühendamise põhimõtted. Lühendite kasutamine ja käänamine. Poolitamine. Sõnade kokku- ja lahkukirjutamise põhimõtted ja reeglistik. Keelekäsiraamatute kasutamine.

Õpitulemused

Õpilane teab

keeleõpetuse põhimõisteid

ortograafia põhimõtteid

oskab

kasutada omandatud keeleteadmisi kõnes ja kirjas

kasutada keelekäsiraamatuid nii ortograafia kui vormimoodustusprobleemide lahendamisel

Hindamine

Õpilane saab hinde õppenädala õpitulemuste eest. Ta peab sooritama arvestuslikud tööd ortograafiast, algutäheortograafiast, lühendamisest ja kirjutama kirjandi.

2. Väljendusõpetus

Tekst. Teksti mõiste. Teksti ülesehitus: teksti terviklikkus ja liigendamine, lõik, sidusvahendid; aineküla järjestamise põhimõtted ja võimalused; teksti alustus ja lõpetus. Suulise ja kirjaliku väljenduse erijooni. Väljendusvahendite eripära sõltuvalt suhtlussituatsioonist ja adressaadist. Erisuguste tekstide lugemine. Sagedased õigekirja- ja sõnastusvead. Ortograafia interpunktsioonireeglite kordamine. Meediatekst. Meediateksti olemus ja eripära. Uudis, olemuslugu, intervjuu, arvustus, reportaaž, reklaam.

Teabetekst. Teabeteksti olemus ja eripära. Refereerimine, tsiteerimine, viitamine. Konspekterimine. Ilukirjandustekst. Ilukirjandusliku teksti olemus ja eripära. Keelekasutuse kujundlikkus. Kirjeldus, jutustus, arutlus. Lüüriline eneseväljendus. Tarbetekst. Tarbeteksti olemus ja eripära. Isiklik kiri, ametlik kiri, avaldus, elulookirjeldus, seletuskiri, (praktika)aruanne, apellatsioon, volikiri, protokoll. Teksti koostamine. Teema. Materjali kogumine Aineastiku järjestamise põhimõtted ja võimalused. Teksti ülesehitus. Teksti viimistlemine. Arutlev kirjand. Sagedasemad sõnastus- ja stiilivead. Teksti vormistamine. Pealkirjastamine, paigutus, liigendus. Suuline tekst. Igapäevasuhtlus, vestlus, tutvustus, kaastundeavaldus. Kõneks valmistumine, esinemine. Olmekõned: tervitus, õnnitlus, tänukõne. Informeerivad kõned: ettekanne, sõnavõtt.

Õpitulemused

Õpilane oskab.

eristada eri tekstitüüpe, tunneb ära kujundliku keelekasutuse oma mõtteid kõnes ja kirjas edasi anda selgelt, loogiliselt, suhtlussituatsiooni ja adressaati arvestavalt
korrektelt vormistada tavakodanikele vajalikke dokumente ja tarbekirju
argumenteerida, oma seisukohti põhjendada
loetut kokkuvõtlikult refereerida, väljendada selle kohta oma arvamust ning anda hinnanguid
leida teatmeteosest vajalikku infot, seda käsitletava probleemi seisukohalt hinnata, valida ja korrastada
vestlust alustada, vestelda, kaasvestlejaid kuulata, koostada ja esitada olmekõnet.

Hindamine

Õpilane saab hinde õppenädala õpitulemuste eest. Ta peab koostama refereeringu koos viitamise ja tsiteerimisega, kirjutama arutleva kirjandi, vormistamine tarbetekstid.

3. Vormi-ja lauseõpetus

Sõnaliigid. Käänete süsteem eesti keeles. Käändsõnavormide moodustamine. Veaohtlikke vorme. Omadussõnad. Võrdlusastmete moodustamine. Arv- ja asesõna käänamise erijooni. Nimede käänamine. Pöörd sõna vormistik .Ajad, kõneviisid, tegumood Käändeliste ja pöördeliste vormide moodustamine. Rektsioon. Lauseõpetus. Lause olemus. Lause moodustamise põhimõtted Lauseliikmed. Liht- ja liitlause. Koondlause. Üte, lisand, lauselühend. Rindlause. Põimlause. Segaliitlause, Otse- ja kaudne kõne, selle kirjavahemärgid. Lausete kirjavahemärgistamine. Sõnajärg lauses. Ühildumine. Keelekäsiraamatud ja nende kasutamine õigete vormide moodustamiseks.

Õpitulemused

Õpilane teab

keeleõpetuse põhimõisteid
ortograafia põhimõtteid
käänd-ja pöörd sõna vormistikku
lause moodustamise põhimõtteid
oskab
kasutada omandatud keeleteadmisi kõnes ja kirjas

kasutada keelekäsiraamatuid ja Interneti nii ortograafia kui vormimoodustusprobleemide lahendamisel

Hindamine

Õpilane saab hinde õppenädala õpitulemuste eest. Ta peab sooritama vormimoodustuse töö, kirjavahemärkide töö ja kirjutama arutleva kirjandi.

4. Sõnavara- ja sõnastusõpetus

Sõna ja selle tähendus. Sõnade mitmetähenduslikkus. Sünonüümid, antonüümid, homonüümid, paronüümid. Sageli väärast tähenduses kasutatavaid sõnu. Metafoorid, fraseologismid. Sõnavara mõiste ja koostis. keele sõnavara rikastamise allikad ja viisid. Murdesõnad, tehissõnad. Liitsõnamoodustus. Veaohtlikke kokku-ja lahkukirjutamise juhtumeid. Sõnatuletus. Sagedasemate tuletiste tähendus ja ortograafia. Sõnade laenamine. Näiteid varasematest laenudest.

Tõlkelaenud. Võõrsõnad. Tsitaatsõnad. Nimed ja nimekasutus. Nimede käänamise erijooni. Nimedest saadud üldsõnade ja võõrnimetuletiste ortograafia. Sõna tekstis. Sõnavaliku olenevus väljenduse eesmärgist, kõne laadist, adressaadist, situatsioonist. Peamisi sõnastusvigu. Stiilikonarused ja nendest hoidumine. Ettevalmistus lõpukirjandiks. Eksamieelne kordamine. Kursuse lõpetamine eksamikirjandiga.

Õpitulemused

Õpilane teab sõnavaraõpetuse põhimõisteid ja põhilisi sõnamoodustusviise., oskab kasutada väljendusvahendeid vastavalt suhtlusolukorrale Õpilane tunneb sõnavara koostist. oskab kasutada erinevais sõnaraamatuid ning Interneti keeleprobleemide lahendamisel.

Hindamine

Õpilane saab hinde õppenädala õpitulemuste eest. Ta peab sooritama sõnavara - ja sõnastustöö, õigekirjatöö, kirjutama arutleva kirjandi.

Õppeaine kokkuvõttev hindamine

Õppeaine lõppedes pannakse kokkuvõttev hinne kõiki läbitud ainekursusi arvestades. Aine lõpeb eksamiga Lõpueksamil peab õpilane kirjutama arutleva kirjandi. Õpilane teeb valiku 10 teema hulgast. Kirjandi kirjutamiseks on aega 6 astronoomilist tundi.

Kirjandus

3 õn

Eesmärk:

- väärtustada kirjandust isiksuse arendajana
- omandada lugemiskultuur ja –harjumus
- arendada iseseisva mõtlemise ja töötamise oskust
- saada ülevaade eesti ja maailmakirjanduse arenguetaappidest, nende olulisematest esindajatest ning teostest

Õppenädalad / ainekursused :

- 1.Väliskirjandus
- 2.Eesti kirjandus
- 3.Nüüdiskirjandus

Õppesisu

1. Väliskirjandus

Ilukirjandusteksti olemus ja eripära. Kirjandus kui maailmakultuuri osa. Ilukirjanduse põhiliigid. ANTIKKIRJANDUS. Lühülevaade antiikmütoloogiast. Homerose eeposed. Tegelasi ja tekstinäiteid Ülevaade antiikteatrist. Piibel.

KESKAJA- JA RENESSANSIKIRJANDUS. Lühülevaade keskaegsetest eepostest ja rüütlikirjandusest. Renessansi mõiste ja iseloomustus. Sonetid, 1-2 Boccaccio novelli lähivaatlus. Shakespeare'i "Romeo ja Julia" või "Hamlet".

KLASSITSISM JA VALGUSTUSKIRJANDUS. Klassitsismi mõiste. Valgustuse mõiste. Romaanižanri kujunemine. Defoe "Robinson Crusoe". VALGUSTUS JA ROMANTISM. Valgustuse iseloomustus. Goethe „Faust“. Romantismi iseloomustus. Scott „Ivanhoe“ või Hugo „Jumalaema kirik Pariisis“ või Mérimée „Carmen“ või E. Brontë üks proosateose. Byroni või Heine luule.

REALISM, MODERNISM JA POSTMODERNISM. Realismi ja modernismi iseloomustus. Balzaci või Stendhali, Flauberti'i , Tolstoi, Kivi või Dostojevski üks teos. Tšehhovi 1-2-novella.

Õpitulemused

Õpilane mõistab ilukirjanduse väärtust ja lugemise tähtsust, teab Euroopa kirjanduse arenguhooni ja tuntumaid autoreid ning nende teoseid, oskab loetu põhjal oma arvamusi ja seisukohti avaldada.

Hindamine

Õpilane saab hinde õppenädala õpitulemuste eest. Ta peab sooritama järgmised arvestuslikud tööd: Ilukirjanduse olemus ja eripära, ilukirjanduse põhiliigid, väliskirjanduse arenguetaapid. On läbi lugenud ühe Shakespeare'i näidendi ja ühe romantilise või realistliku teose.

2. Eesti kirjandus

EESTI KIRJANDUSE TEKE JA ARENG. Rahvusromantismi iseloomustus. Koidula luule. Liivi luule. Dramaatika Eesti teatri areng. KITZBERGI või VILDE üks näidend.

EESTI KIRJANDUS 20. SAJANDI I POOLEL. „Noor-Eesti“ kirjanduse ja keele ja kunsti uuendajana. Näiteid Suitsu, Underi, Visnapuu, Sütiste, Alveri luulest. Novellikirjandus. Tuglase 1-2 novelli. Näiteid Gailiti või Vallaku lühiproosast. Romaani areng Tammsaare „Tõde ja õigus“.

Õpitulemused

Õpilane teab eesti kirjanduse tekke- ja arenguhooni, tuntumaid autoreid ja nende teoseid, tunneb näitekirjanduse, luule ja proosa eripära ja arengut.

Hindamine

Õpilane saab hinde õppenädala õpitulemuste eest. Ta peab sooritama järgmised arvestuslikud tööd: rahvusromantismi iseloomustus ja autorid, ühe luuletaja looming omal valikul. Õpilane tutvub ühe näidendiga, loeb „Tõe ja õiguse“ I osa.

3. Nüüdiskirjandus

KODU- JA VÄLISEESTI KIRJANDUSE ARENGUHOONI 1940. AASTAST TÄNAPÄEVANI.

PROOSA Gailiti või Ristikivi või Mälgü ühe romaani lähivaatlus. Viirlaid „Ristideta hauad“ või Helbemäe „Ohvri laev“, Krossi teosed

Näiteid Hindi või Smuuli proosast. Näiteid Kallase või Undi proosast. Näiteid Tuuliku või Peegli või Traadi loomingust.

LÜÜRIKA. Näiteid Krossi, Niidu, Merilaasi, Sanga luulest. Näiteid kassetipõlvkonna luulest. P.-E. Rummo, Runnel, Luik jt. Lepik, Laaban, Merilaas, Alliksaar, Vaarandi, Laht, Kaalep, Niit. Näiteid Kaplinski, J. Viidingu, Kareva jt luulest

DRAMAATIKA Vetemaa või Kruusvalli, Tätte, Kivirähki või Lennuki ühe näidendi lähivaatlus.

UUEM KIRJANDUS. Näiteid Valtoni, Muti, Luige, Sauteri, Tode, Kenderi, Kivirähki, Rakke teostest; 1-2 teose lähivaatlus.

20. SAJANDI VÄLISKIRJANDUSE ISELOOMUSTUS. Luule ja romaani uuenemine.

Tuntumad autorid: Kafka, Hemingway, Remarque, Albee, Camus, Salinger jt. Kõrgkultuur, massikultuur. Menükirjanduse tähtsamad liigid ja autorid. Ulme- ja fantaasiakirjandus, detektiivi- ja spioonikirjandus jms

Tolkien, Rowling, Christie, Conan Doyle jt

Õpitulemused

Õpilane orienteerub kaasaegses eesti ja väliskirjanduses, tunneb põhilisi autoreid ja teoseid.

Hindamine

Õpilane saab hinde õppenädala õpitulemuste eest

Õpilane loeb ühe eesti ja ühe väliskirjanduse teose, koostab referaadi, sooritab arvestusliku töö uusima kirjanduse arenguhoontest.

Õppeaine kokkuvõttev hindamine

Kirjanduse lõpuhinne pannakse kokkuvõtva hindena kõiki läbitud ainekursusi arvestades.

Võõrkeel / inglise keel

6 õn

Eesmärk:

Inglise keele õpetusega taotletakse, et õpilane:

- tunnetab võõrkeelte õppimise vajadust;
- saab aru inimeste igapäevasest ja erialaga seotud inglise keelsest kõnest ja vestlusest;
- kasutab, täiendab ja arendab omandatud õpiviise- ja võtteid;
- omandab lugemisvilumuse, mõistab lihtsamaid erialaseid tekste;
- oskab kasutada seletavat sõnaraamatut;
- julgeb ja oskab inglise keeles suhelda;
- oskab ennast kirjalikult väljendada õpitud temaatika piires;
- teab inglise keelt kõnelevate maade kultuurile iseloomulikke käitumis- ja suhtlusnorme, nende kasutamist kõnes ja kirjas;
- oskab omandatud keeleoskust iseseisvalt arendada ja teisi võõrkeeli juurde õppida.

Õppenädalad / ainekursused:

1. Meie igapäevane elu, perekond ja kodu.
2. Inimene, ühiskond, kodumaa.
3. Haridus, kultuur ja meedia.
4. Maailm meie ümber, inglise keelt kõnelevad riigid.
5. Loodus kui meie elukeskkond.
6. Karjäär, valitud eriala.

Õppesisu

1.ainekursus

MEIE IGAPÄEVANE ELU, PEREKOND, KODU.

OUR EVERYDAY LIFE. FAMILY AND HOME.

Teemad:

- Abielu ja perekond. Sugupuu. Pere eelarve ja taskuraha.
MARRIAGE. FAMILY TREE. FAMILY BUDGET. POCKET MONEY.
- Kodu, toad ja mööbel, majapidamisriistad, kaasaegne tehnoloogia.
HOME. ROOMS. FURNITURE. HOUSEHOLD APPLIANCES. MODERN TECHNOLOGY.
- Tee juhatamine. Reisimine ja toll. Piletite ja kohtade broneerimine. Telefoni kasutamine.
SHOWING THE WAY. TRAVELLING, CUSTOMS. BOOKING TICKETS, SEATS, ROOMS. PHONECALLS.

Grammatika:

- Aktiivi lihtajad
SIMPLE TENSES/ACTIVE
- Asesõnad
PRONOUNS
- Eessõnad

PREPOSITIONS

- Artikli kasutamine I
- ## ARTICLES I

Õpitulemused

- oskab rääkida ja kirjutada oma kodust ja perekonnast
- oskab juhatada teed , tellida pileteid ja broneerida hotellikohti
- saab aru antud teemal tekstidest
- oskab väljendada oma tundeid ja soove
- kasutab korrektselt ajavorme, asesõnu ja eessõnu

Hindamine

Jooksvad hinned teemasõnavara testide eest.

Arvestuslikud hinned essee “Minu unistuste perekond” eest (eraldi hinnatakse keelekasutust ja väljendusoskust).

Arvestuslik hinne reisimise teemalise suulise monoloogi eest (hinnatakse väljendusoskust ja uue sõnavara kasutamisoskust).

2.aineкурсus

INIMENE, ÜHISKOND, KODUMAA. MAN, SOCIETY, HOMELAND.

Teemad:

- Mina teiste seas. Iseloom ja inimeste iseloomustamine, kirjeldamine. Suhted ja eelistused.

ME AS AN INDIVIDUAL AMONG OTHERS. CHARACTER AND DESCRIBING PEOPLE. RELATIONSHIPS AND PREFERENCES.

- Eesti – maastik, maavarad, kultuur, kombed ja traditsioonid.
ESTONIA –LANDSCAPE, MINERAL WEALTH, CULTURE, NATIONAL CUSTOMS AND TRADITIONS.

- Probleemid meie elus – alkohol, suitsetamine, narkootikumid, AIDS.
PROBLEMS IN OUR LIFE – ALCOHOL, SMOKING, DRUGS, AIDS.

Grammatika:

- Passiivi ajad.

PASSIVE TENSES

- Modaalverbid

MODAL VERBS

- omadussõnad

ADJECTIVES (-ING AND -ED)

- Nimisõnad (loendatavad, abstraktsed)

NOUNS (COUNTABLE/UNCOUNTABLE)

- Artikli kasutamine II

ARTICLE II

Õpitulemused

- oskab rääkida ja kirjutada endast ja teistest

- oskab rääkida ja kirjutada oma kodumaast
- saab aru antud teema tekstidest
- oskab väljendada oma tundeid ja soove
- kasutab korrektselt ajavorme, modaalverbe ja nimisõnu

Hindamine

Jooksvad sõnavaratestid.

Kirjand teemal “Mina...”

Vestlus teemal “Eesti”.

3.ainekursus:

HARIDUS. KULTUUR. MEEDIA. EDUCATION. CULTURE. MEDIA.

Teemad:

- Haridus Eestis, Suurbritannias ja USAs.
EDUCATION IN ESTONIA, GREAT BRITAIN AND THE USA.

SCHOOLS DIFFER

- Traditsioonid, kombed, tavad ja pühad.
TRADITIONS, CUSTOMS, HOLIDAYS AND FESTIVALS.

- Massikommunikatsiooni vahendid. Meedia.

MEANS OF COMMUNICATION. THE MEDIA.

Grammatika:

- Aegade kasutamine
THE USE OF TENSES
- Modaalverbide kasutamine pakkumiste ja palvete väljendamiseks.
MODAL VERBS – REQUESTS, OFFERS, INVITATIONS
- Nimisõnade kasutamine – nimisõnalised fraasid, omastav kääne
NOUNS – NOUN PHRASES, POSSESSIVE CASE
- Passiivi moodustamine ja kasutamine
PASSIVE VOICE

Õpitulemused: õpilane oskab võrrelda erinevate maade haridussüsteeme ja kasutada vastavat sõnavara, ta oskab rääkida erinevatest koolitüüpidest Eestis (n. kesk- ja kutsehariduse plussid ja miinused). Õpilane oskab rääkida erinevate traditsioonide ja festivalide tähtsusest. Õpilane saab aru kuulatavast ingliskeelsest olmetekstist, oskab otsida informatsiooni ja seda edastada. Õpilane kordab aktiivi aegade kasutamist ja õpib kasutama passiivi aegu, tunneb erinevate modaalverbide erinevaid kasutamisvõimalusi.

Hindamine : Jooksvad hinded kujunevad tunnitöö käigus suuliste vastuste ja sõnavara testide eest; arvestusliku hinde annavad essee "My Ideal School", lugemis- ja kuulamistest ning grammatikatest.

4.ainekursus

MAAILM MEIE ÜMBER, INGLISE KEELT KÕNELEVAD RIIGID. THE WORLD AROUND US, ENGLISH SPEAKING COUNTRIES.

Teemad:

- Euroopa linnulennult
THE EU AT A GLANCE
 - Keeled, inglise keel kui rahvusvaheline suhtlusvahend
LANGUAGE, ENGLISH AROUND THE WORLD
 - Inglise keelt kõnelevad riigid.
ENGLISH SPEAKING COUNTRIES.
 - Briti Rahvasteühendus
BRITISH COMMONWEALTH (UK, NEW ZEALAND, CANADA, AUSTRALIA)
- Grammatika:
- Lauseehitus
SYNTAX
 - Sidesõnade kasutamine
CONJUNCTION
 - Infinitiiv
INFINITIVE

Õpitulemused

Õpilane teab, mis on EL ning millised riigid sinna kuuluvad. Ta teeb vahet Euroopa Parlamendil, Euroopa Komisjonil ja Euroopa Nõukogul ning valdab teemaga seotud inglise keelseid termineid.

Õpilane oskab võrrelda oma emakeelt ja inglise keelt ning mõistab miks inglise keel on kujunenud rahvusvaheliseks keeleks.

Õpilane tutvub erinevate dialektidega. Ta teab olulisemaid fakte inglise keelt kõnelevate riikide kohta ning oskab vahet teha inglise ja ameerika inglise keelel. Oskab kasutada väitluses vajalikke sidesõnu. Tunneb infinitiivi ja partikli *to* kasutamise põhireegleid.

Hindamine

Jooksvad hinded sõnavara testide ning aktiivse tunnitöö eest; arvestuslikud hinded grammatika testi, suulise rollimängu eest ning õppenädala lõpuks valmib individuaalne portfoolio nelja inglise keelt kõneleva riigi kohta.

5.ainekursus

LOODUS KUI MEIE ELUKESKKOND.

NATURE AND ENVIRONMENT.

Teemad:

- Kliima. Ilm ja ilmaennustused.

Meie maailm: globaalsed ja kohalikud keskkonnaprobleemid.

WEATHER. CLIMATE. WEATHER FORECAST.

NATURAL WORLD: GLOBAL AND LOCAL ENVIRONMENTAL PROBLEMS.

- Tervis ja haigused. Terved eluviisid. Sport ja harrastused.

HEALTH AND ILLNESSES. HEALTHY LIFESTYLE. SPORTS AND HOBBIES.

Grammatika:

- Eessõnad ja eessõnalised fraasid

PREPOSITIONS AND PREPOSITIONAL PHRASES

- Tingimuslaused

CONDITIONALS

- Määrsõnad

ADVERBS

- Omadussõnad ja võrdlusastmed

ADJECTIVES, DEGREES OF COMPARISON

Õpitulemused:

Õpilane oskab kirjeldada aastaegade erinevusi nii looduses kui kliimas, kasutada kirjeldamisel erinevaid omadussõnu ja määrsõnu. Õpilane tutvub erinevate loodusprobleemidega ja nende poolt tekitatud kahjudega, samuti inimese poolt tekitatud probleemidega loodusele kogu maailmas ja oma kodukohas.

Oskab leida seoseid looduse-, keskkonna- ja inimese heaolu vahel. Õpilane saab näidata oma suhtumist sporti ja tervislike eluviiside tähtsustamisse. Õpilane õpib kasutama tingimuslauseid.

Hindamine : Hinnatakse õpilase oskust koostada globaalprobleeme puudutav sõnastik ja seda kasutada suulise ettekande tegemiseks (“Main Environmental Problems in Estonia /in my Native Town”). Kirjutatakse grammatikatest ja essee “Sports in my Life or Healthy Mind in Healthy Body”.

6.ainekursus

KARJÄÄR, VALITUD ERIALA.

CAREER, CHOSEN SPECIALITY.

Teemad:

Ametid ja elukutsed,

THE PROFESSIONS AND OCCUPATIONS

Kutsevalik, karjääri nõustamine

CAREER PLANNING, CAREER COUNSELLING

Töö ja tööpuudus

EMPLOYMENT AND UNEMPLOYMENT

Tööotsimine, kirjavahetus (CV jm), kandideerimine vabale kohale, töövestlus

JOB SEARCH, CAREER LETTERS (CV, COVER LETTER, THANK YOU LETTER, FOLLOW UP LETTER), APPLYING FOR VACANCIES, JOB INTERVIEW

Osksused, kogemused, kompetents, haridus

SKILLS, EXPERIENCES, COMPETENCY, DEGREE

Erialane inglise keel

SPECIALIZED ENGLISH

Grammatika:

Lauseehitus

SYNTAX

Kirjavahemärgid, õigekiri

PUNCTUATION MARKS, SPELLING

Õpitulemused :

Õpilane teab ja tunneb erinevate ametite iseärasusi. Ta omandab läbi inglise keele teadmisi tööturust: töökohtadest ja tööotsimisest. Ta teab, kuidas elukutsevalik ja karjääri loomine toimib ja oskab tegutseda enda huvides ka inglise keelses keskkonnas. Ta oskab pidada kirjavahetust/ dialoogi võimaliku tööandjaga ja rääkida oma elust, haridusest, oskustest ja võimetest. Ta teab olulisemaid oma valitud erialasse puutuvaid inglise keelseid sõnu ja mõisteid.

Hindamine :

Jooksvad hindad sõnavara testide, lõpetatud ülesannete, rühmatööde või aktiivse ja eduka tunnitöö või esinemise eest;

Arvestuslikud hindad grammatika kokkuvõtliku testi, suuliselt teostatud rollimängu eest, individuaalse ennast tutvustava õpimapi eest (e - õppena või paberkandjal) ainekursuse lõpul.

Õppeaine kokkuvõttev hindamine

Inglise keele lõpuhinne kujuneb kokkuvõtva hindena aastahindeid arvestades ning seda mõjutab ka arvestusliku lõputöö hinne (kirjalik test, mis koosneb erinevatest osaoskustest ning erialasest sõnavarast).

Vene keel

2 õn

Õppe-eesmärgid:

Vene keele õpetamisega taotletakse, et õpilane:

- saab aru inimeste igapäevasest ja erialaga seotud venekeelsest kõnest ja vestlusest;
- oskab väljendada ennast suuliselt ja kirjalikult aktuaalsetes suhtlemissituatsioonides;
- tunneb vene kultuurile omaseid suhtlemisvorme ning vene kõne etiketti;
- oskab kasutada seletavat sõnaraamatut;
- omandab lugemisvõime, mõistab lihtsamaid erialaseid tekste;
- on võimeline enesearenduseks ning täiendamiseks vene keeles.

Õppenädalad:

1. Keeleõpetus
2. Keeleõpetus

Õppesisu:

Teemad- korrektiivkursus (põhikoolis omandatud materjalide kordamine ja kinnistamine)

I õppenädal - keeleõpetus

- 1) Kõnearendus, lugemis-, kuulumis- ja kirjutamisteemad

Teemavaldkonnad:

1. Perekond ja kodu: tervitused, tutvumine ja esitlemine (nimi, vanus, haridus)
2. Igapäevane elu (tervislikud eluviisid, sport, spordialad, tervise- ja tippsport)
3. Inimene ja tehnika (olmetehnika, arvutitehnika ja sellega seotud probleemid)
4. Haridus ja töö (Eesti kutseõppeasutused, kooli tutvustus, haridussüsteem Eesti ja Venemaal) Töö (elukutsed, ametid, tööpuudus).

Kokkuvõttev hindamine:

Õpilane saab hinde iga õppenädala õpitulemuste eest ja nende hinnete alusel saab õpilane vene keele kokkuvõtva hinde.

Õppetöö tulemuslikkuse hindamine:

Keeleoskuse hindamisel võetakse aluseks keelepädevuse tase kõikides kõnetegevusliikides (suuline kõne, kuulamine, lugemine, kirjutamine)

Suuline kõne: sõnavara hästi valitud, keeleliselt õige (vead ei takista suhtlemist, mõttearendus lünklik, info küllaldane)

Suuline kõne: partneri mõistmine küllaltki kiire, vastus küllaldane, tempo keskmine, keeleliselt õige, initsiatiiv küllaldane.

Kuulamine: olulisema osa mõistmine, oskus osaliselt fikseerida kuuldut.

Lugemine: tempo ülesandele vastav, loetu osaline meeldejäamine, loetu osaline ümberjutustamine.

Kirjutamine: Õpilane tuleb toime kirjalike testide koostamisega. Õigekiri normikohane.

I õn. lõpus arvestuslik kirjalik test ja suuline teadmiste kontroll.

II õppenädal - keeleõpetus

I Meedia meie elus: televiisor, raadio ja press, reklaam ja selle roll; kultuur ja looming (teater, kino, muusika, kirjandus)

II Eesti kultuur (traditsioonid, rahvusköök)

Eesti loodus (looduskaitse, kliima, puhtus)

III Vene keelt kõnelev maa – Venemaa (riigikord, kultuuri-, majandus- ja poliitilised kontaktid, olulisemad pühad, nendega seotud kombad, söögitraditsioonid ja rahvustoidud)

Venemaa ajaloolised pealinnad – Moskva, Sankt – Peterburg.

Kokkuvõttev hindamine:

Arvestuslik test (või viktoriin) ja referaadi koostamine.

Русский язык.

Цели обучения:

- 1.Научить ученика умению совершенствоваться по специальности на русском языке;
- 2.научить пользоваться словарем;
- 3.общаться на изучаемом языке в повседневной жизни и ситуациях, связанных со специальностью;
- 4.умению писать в пределах изученных тем;
- 5.знание речевого этикета изучаемого языка,
- 6.знание культуры страны изучаемого языка

Обязательный курс.

1 учебная неделя./1 õppenädal /30+10/

1.Семья и дом .Брак и семья; роли и отношения в семье.

Речевой этикет: приветствие и ответ на приветствие, знакомство и представление/ имя ,возраст,адрес,должность,образование, умения\.

Грамматика:

Имя существительное/склонение\

Имя прилагательное/степени сравнения\

Глагол/спряжение и времена\

Орфография/транскрипция эстонских географических названий\

Антонимы ,синонимы. Автобиография.

Итоговая работа:контрольная работа.

2.Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни/питание, спорт, виды спорта, курение, алкоголь\

Общение в сфере обслуживания/ столовая, магазин, парикмахерская\

Речевой этикет: умение вести беседу, умение прервать беседу, совет, благодарность, приглашение, предупреждение, комплименты, предложения\.

Грамматика:

Имя числительное\ склонение, меры веса и т.д.\

Местоимение\склонение\

Знание терминов спорта и медицины.

Итоговая работа: коммуникативный тест.

3. Человек и техника. Бытовая техника, компьютер. Развитие техники.

Речевой этикет: критика, сомнения, выражение просьбы в непредвиденной ситуации.

Грамматика:

Предлоги\несмотря на, вопреки чему?\

Союзы/и,да,так...как, также\

Знание общенаучных терминов на русском языке.

Итоговая работа:грамматический тест.

4.Образование и работа. Система образования в Эстонии и в России. Безработица и работа, профессии и должности, карьера и престиж.

Речевой этикет: убеждение, умение передать сказанное другим, умение начать новую тему,спросить разрешение.

Грамматика:

Согласованное и несогласованное определение,сложное предложение,словообразование.

Итоговая работа:устный рассказ о своей профессии.

В конце учебной недели проводится итоговый тест по пройденным темам с включением задания на проверку лексических и грамматических структур.

2 учебная неделя./30+10/.

5.Медия/телевидение,радио, пресса, реклама и ее роль.\ Культура и творчество /театр, кино, музыка, художественная литература и искусство\

Речевой этикет:беседа о просмотренном фильме и оценка, деловое письмо, анкета, короткая статья, рецензия на фильм, рассказ по картинкам.\

Грамматика:

Правописание существительного с предлогом и без. Знание терминов публицистики и оформление деловых бумаг. Общественные термины/чтение статей из газет на русском языке\

Итоговая работа: составление реферата на предложенную тему.

6.Эстония/культура, экономика,политические контакты, национальные традиции, праздники, национальная кухня\ Природа Эстонии/охрана природы, климат,путешествия и отдых\

Речевой этикет: „как пройти,, умение объяснить дорогу,предупреждение\

Грамматика:

Синтаксис.Знаки препинания. Знание общественных и общенаучных терминов.

Итоговая работа : рассказ по картинкам и тест на пропуски.

7.Страна изучаемого языка /важнейшие праздники, связанные с ними национальные традиции\ Обзор культуры и литературы. Национальные блюда русской кухни. Москва и Санкт-Петербург.

Речевой этикет: умение представиться, умение рассказать о своей стране, приглашение.

Грамматика:

Общее повторение /склонение существительных, числительных, местоимений.\

Наречие.

Итоговая работа:викторина.

В конце учебной недели проводится тест на знание новых лексических и грамматических, а также синтаксических структур.

Оценка знаний:

Ученик должен:

При слушании-понимать текст с аудиокассеты и понимать прослушанные радио-и телетексты.или новости, чтобы получить информацию.

При чтении-умение найти в тексте нужную информацию, умение по названию понять текст,умение найти нужную информацию из различных источников,умение использовать различные источники.

При разговоре-умение использовать знания о речевом этикете, умение общаться на уровне основных тем,умение высказать своё мнение.

При письме –умение писать простые личные письма и сообщения, умение заполнить анкету и ответить на вопросы, умение составлять реферат

Matemaatika

6 õn

EESMÄRGID

Eesmärk on, et õpilane:

- mõistab matemaatika olemust, otstarvet ja tähtsust inimtegevuses ning kultuuri arengus;
- omandab ainekavaga fikseeritud matemaatika teadmised ja meetodid ning oskab neid kasutada ülesannete lahendamisel;
- arendab loogilist mõtlemist, arutlusoskust ja ruumikujutlust;
- arendab oskust täpselt, lühidalt ja argumenteeritult väljendada koos matemaatiliste sümbolite kasutamisega;
- arendab endas valmidust matemaatiliste meetodite kasutamiseks erialaga seotud ülesannete lahendamisel;
- omandab matemaatikateadmisi ja -oskusi, mis võimaldavad teiste õppeainete õppimist ja õpingute jätkamist valitud erialal;
- õpib hindama oma matemaatilisi võimeid.

ÕPPENÄDALAD / AINEKURSUSED:

Matemaatika aineõpetuse kohustuslik maht on 6 ainekursust:

- 1) Matemaatika põhivara kordamine – 1 ainekursus
- 2) Reaalarvud, võrrandid ja võrratused - 1 ainekursus
- 3) Trigonomeetria. Vektor tasandil – 1 ainekursus
- 4) Joone võrrand. Jada. Funktsioonid - 1 ainekursus
- 5) Piirväärtus, tuletis ja tuletise rakendused – 1 ainekursus
- 6) Hulktahukad ja pöördkehad – 1 ainekursus

ÕPPESISU:

1. PÕHIKOOLI PROGRAMMI KORDAMINE (1 ÕN)

1.1.1 Tehted kümnendmurdudega

1.1.2 Tehted harilike murdudega

1.1.3. Algebralised samasusteisendused

1.4. Lineaarvõrrandite lahendamine

1.5. Ruutvõrrandite lahendamine

1.6. Võrrandisüsteemide lahendamine

1.7. Täisnurkse kolmnurga lahendamine

1.8. Tasapinnaliste kujundite pindalad

1.9. Lineaarfunktsiooni ja ruutfunktsiooni graafikute joonestamine

1.2. Hindamine

1. ARVESTUSTÖÖ - teemad 1.1.1 , 1.1.2. ja 1.1.3.

2. ARVESTUSTÖÖ - teemad 1.1.4 ; 1.1.5 ja 1.1.6

3. ARVESTUSTÖÖ - teemad 1.1.7 ; 1.1.8 ja 1.1.9

Ainekursuse kokkuvõttev hinne moodustub kolmest arvestustöö hindest, kui kõik arvestustööd on positiivselt sooritatud

2. REAALARVUD, VÕRRANDID JA VÕRRATUSED (1 ÕN)

- 2.1. REAALARVUD. Arvuhulgad N , Z ja Q , nende omadused. Irratsionaalarvud ja reaalarvud. Arvtelje erinevad piirkonnad. Arvu absoluutväärtus. Ratsionaalavaldiste lihtsustamine. Astme mõiste üldistamine: täisarvulise ja ratsionaalarvulise astendajaga aste. Arvu n - es juur. Tehted astmete ja võrdsete juurijatega juurtega.
- 2.2. VÕRRANDID JA VÕRRATUSED. Lineaar-, ruut- ja murdvõrrandid, nendeks taanduvad võrrandid. Valemite teisendamine ja muutujate avaldamine. Kahe tundmatuga lineaar- ja ruutvõrrandite süsteem. Lineaar-, ruut- ja murdvõrratused. Ühe tundmatuga lineaarvõrratuste süsteem. Tekstülesannete lahendamine.

2.3. Õpitulemused:

2.3.1. Õpilane teab ja tunneb:

ratsionaal-, irratsionaal- ja reaalarve;
arvu astendamise ja juurimise tehteid;
arvu absoluutväärtuse mõistet;
mõisteid võrdus, võrrand, samasus ja võrratus;
õppesisuga määratud võrrandite ja võrratuste liike;
võrrandite ja võrratuste lubatavaid teisendusi;
võrrandite ja võrratuste lahendite mõisteid.

2.3.2. Õpilane oskab:

- sooritada tehteid astmete ja juurtega, teisendades viimased murrulise astendajaga astmeteks;
- teisendada lihtsamaid ratsionaal- ja juuravaldisi;
- lahendada ühe muutujaga lineaar-, ruut- ja murdvõrrandeid;
- lahendada kahe tundmatuga lineaarvõrrandite ja lihtsamate ruutvõrrandite süsteeme;
- lahendada lineaar-, ruut- ja murdvõrratusi;
- lahendada ühe tundmatuga lineaarvõrratuste süsteeme.

2.3.3. Hindamine:

1. ARVESTUSLIK TÖÖ: Tehted astmete ja juurtega
2. ARVESTUSLIK TÖÖ: Lineaar-, ruut- ja murdvõrratused
3. ARVESTUSLIK TÖÖ : Ühe tundmatuga võrratusesüsteemid

Ainekursuse kokkuvõttev hinne moodustub kolmest arvestustöö hindest, kui kõik arvestustööd on positiivselt sooritatud

3. TRIGONOMEETRIA. VEKTOR TASANDIL (1 ÕN)

3.1 Õppesisu

- 3.1.1. TRIGONOMEETRIA. Nurga mõiste üldistamine, kraadi- ja radiaanmõõt. Ringjoone kaare pikkus, sektori pindala. Mistahes nurga trigonomeetrilised funktsioonid, nende väärtused mõnede nurkade korral. Trigonomeetrilised funktsioonid negatiivsest nurgast. Taandamisvalemid. Nurkade summa ja vahe trigonomeetrilised funktsioonid.

Kahekordse nurga siinus, koosinus ja tangens. Kolmnurga pindala valemid ($S = 0,5ah$; $S = 0,5ab \cdot \sin$). Siinus- ja koosinusteoreem. Kolmnurga lahendamine.

- 3.1.2. VEKTOR TASANDIL. Vektori mõiste ja liigid. Vektori koordinaadid. Vektorite liitmine, lahutamine ja arvuga korrutamine (geomeetriliselt ja koordinaatkujul). Kahe vektori skalaarkorrutis. Nurk kahe vektori vahel. Kahe vektori ristseis ja kollineaarsus.

3.2 Õpitulemused

- 3.2.1. Õpilane teab ja tunneb:

- kraadi- ja radiaanmõõtu;
- mis tahes nurga trigonomeetriliste funktsioonide definitsioone;
- trigonomeetrilisi põhiseoseid;
- valemid kahe nurga summa ja vahe ning kahekordse nurga siinuse, koosinuse ja tangensi jaoks;
- kolmnurga pindala valemid;
- siinus- ja koosinusteoreemi;
- vektori mõistet ja tehteid vektoritega;
- vektori koordinaate;
- vektori ristseisu ja kollineaarsuse tunnust.

- 3.2.2. Õpilane oskab:

- teisendada trigonomeetrilisi avaldisi, kasutades õpitud valemid;
- lahendada kolmnurki;
- arvutada kolmnurga, rööpküliku ja hulknurga pindala;
- arvutada ringjoone kaare pikkust ja sektori pindala;
- sooritada tehteid vektoritega nii geomeetriliselt kui ka koordinaatkujul.

3.2.3 Hindamine:

1. ARVESTUSLIK TÖÖ: Trigonomeetriliste avaldiste lihtsustamine

2. ARVESTUSLIK TÖÖ: Kolmnurga lahendamine siinus- ja koosinusteoreemi abil

3. ARVESTUSLIK TÖÖ: Kolmnurga lahendamine vektorite abil

Ainekursuse kokkuvõttev hinne moodustub kolmest arvestustöö hindest, kui kõik arvestustööd on positiivselt sooritatud

4. JOONE VÕRRAND. JADA. FUNKTSIOONID I – (1 ÕN)

4.1. Õppesisu

- 4.1.1 JOONE VÕRRAND. Joone võrrandi mõiste. Sirge võrrandi erikujud (tõusu ja algordinaadiga, kahe punktiga, punkti ja sihivektoriga). Sirge üldvõrrand. Kahe sirge vastastikused asendid tasandil. Nurk kahe sirge vahel. Ringjoone võrrand. Joonte lõikumisülesanne.

- 4.1.2. JADA. Arvjada mõiste, jada üldliige. Arvjada piirväärtus. Aritmeetiline jada. Geomeetriline jada. Hääbuv geomeetriline jada. Vastavad üldliikme ja summa valemid. Ringjoone pikkus ja ringi pindala piirväärtusena. Arv e .

4.1.3 FUNKTSIOONID I.

Funktsiooni mõiste ja üldtähis. Funktsiooni määramis- ja muutumispiirkonnad. Funktsiooni esitusviisid. Paaris- ja paaritu funktsioon. Ruutfunktsioon. Naturaalarvulise astendajaga astmefunktsioonid ($y = x^{2n}$, $y = x^{2n-1}$). Funktsiooni nullkohad, positiivsus- ja negatiivsuspiirkonnad. Funktsiooni kasvamine ja kahanemine. Funktsiooni

ekstreemumid.

4.2 Õpitulemused

4.2.1. Õpilane teab ja tunneb:

- joone võrrandi mõistet;
- sirget ja ringjoont ning nende võrrandeid;
- sirgete vastastikuseid asendeid tasandil;
- jada, aritmeetilise ja geomeetrilise jada mõisteid; nende üldliikme ja n esimese liikme summa valemeid;
- hääbuva geomeetrilise jada summa valemit;
- jada piirväärtuse olemust;
- funktsiooni üldtähist ja funktsiooni käigu uurimisega seonduvaid mõisteid;
- ainekavaga fikseeritud funktsioone ja nende omadusi.

4.2.2. Õpilane oskab:

- koostada sirge võrrandi, kui sirge on määratud tõusu ja algordinaadiga, kahe punktiga, punkti ja sihivektoriga;
- koostada ringjoone võrrandi;
- joonestada sirgeid ja ringjooni nende võrrandite järgi;
- leida kahe joone lõikepunkte;
- kasutada aritmeetilist ja geomeetrilist jada ülesannete lahendamisel;
- skitseerida ainekavaga fikseeritud funktsioonide graafikuid ja kirjeldada neid;
- kirjeldada graafikuga antud suvalist funktsiooni õpitud omaduste piires.

4.2.3 Hindamine:

1. ARVESTUSLIK TÖÖ: Sirge ja ringjoone võrrandid

2. ARVESTUSLIK TÖÖ: Aritmeetiline jada

3. ARVESTUSLIK TÖÖ: Geomeetriline jada

4. ARVESTUSLIK TÖÖ: Funktsiooni uurimine tuletise mõistet tundmata

Ainekursuse kokkuvõttev hinne moodustub neljast arvestustöö hindest, kui kõik arvestustööd on positiivselt sooritatud

5. PIIRVÄÄRTUS, TULETIS JA TULETISE RAKENDUSED (1 ÕN)

5.1. Õppesisu

1.1. PIIRVÄÄRTUS JA TULETIS. Funktsiooni piirväärtus ja pidevus. Funktsiooni piirväärtuse arvutamine lihtsamatel juhtudel. Hetkkiirus. Funktsiooni tuletis. Astmefunktsiooni tuletis. Funktsioonide summa, vahe, korrutise ja jagatise tuletised. Tuletiste leidmine. Joone puutuja tõus, puutuja võrrand. Funktsiooni kasvamine ja kahanemine. Funktsiooni ekstreemumid. Funktsiooni uurimise ülesande lihtsamad juhud.

5.2.1 Õpilane teab ja tunneb:

funktsiooni piirväärtuse ja tuletise mõistet ning tuletise geomeetrilist ja füüsikalist tähendust

- funktsiooni graafiku puutuja mõistet;
- funktsiooni kasvamise ja kahanemise tunnuseid;
- funktsiooni ekstreemumkoha ja graafiku ekstreemumpunkti mõistet ning ekstreemumkoha leidmise eeskirja;

5.1.2. Õpilane oskab:

- leida ainekavaga määratud funktsioonide ning nende summa, vahe, korrutise ja jagatise tuletisi;
- leida funktsiooni nullkohti;
- leida funktsiooni kasvamis- ja kahanemisvahemikke;
- leida funktsiooni graafiku maksimum- ja miinimumpunkte;
- uurida lihtsamaid funktsioone ja skitseerida nende graafikuid;
- arvutada funktsiooni piirväärtust lihtsamatel juhtudel;

5.2.3. Hindamine:

1. ARVESTUSLIK TÖÖ: Piirväärtuse arvutamine
2. ARVESTUSLIK TÖÖ: Joone puutuja võrrandi koostamine
3. ARVESTUSLIK TÖÖ: Funktsiooni ekstreemumid, kasvamis- ja kahanemisvahemikud

Ainekursuse kokkuvõttev hinne moodustub kolmest arvestustöö hindest, kui kõik arvestustööd on positiivselt sooritatud

6. HULKTAHUKAD JA PÖÖRDKEHAD. (1 ÕN)

1. Õppesisu

Hulktahukate liike. Korrapärane prisma ja püramiid, nende täispindala ja ruumala. Silinder, koonus ja kera, nende täispindala ja ruumala. Ülesanded hulktahukate ja pöördkehade kohta.

6.2. Õpitulemused

6.2.1. Õpilane teab ja tunneb:

- erinevate tahk- ja pöördkehade liike, nende täispindala ja ruumala arvutamise valemeid.

6.2.2 Õpilane oskab:

- skitseerida ruumilisi kehi ja arvutada nende pindala ja ruumala;

6.2.3 Hindamine:

1. ARVESTUSLIK TÖÖ: Risttahukas, korrapärane prisma
2. ARVESTUSLIK TÖÖ: Püramiid
3. ARVESTUSLIK TÖÖ: Silinder, kera
4. ARVESTUSLIK TÖÖ: Koonus

Ainekursuse kokkuvõttev hinne moodustub neljast arvestustöö hindest, kui kõik arvestustööd on positiivselt sooritatud

7. Matemaatika õpitulemused

Kutseõppeasutuse matemaatikaõppe kursused läbinud õpilane:

- oskab arvutada peast, kirjalikult ja taskuarvutiga ning kriitiliselt oma arvutustulemusi hinnata;
- oskab teisendada algebralisi avaldisi;
- oskab lahendada ainekavas toodud võrrandeid ja võrrandisüsteeme ning võrratusi ja võrratussüsteeme;

- oskab kasutada õpitud mõõtühikuid ja seoseid nende vahel;
- oskab lahendada kolmnurga ülesandeid ;
- teab ainekavas toodud ruumilisi kehi, oskab neid joonisel kujutada ning arvutada nende pindala ja ruumala;
- tunneb ainekavas toodud trigonomeetrilisi seoseid ja oskab neid rakendada avaldiste lihtsustamisel;
- teab ainekavas fikseeritud funktsioonide graafikuid;
- oskab kirjeldada graafikuna esitatud funktsiooni omadusi;
- saab aru defineerimise vajalikkusest ja oskab ainekavas toodud mõisteid selgitada;
- oskab kasutada arvutusvahendeid, käsiraamatuid, tabeleid;
- saab aru matemaatiliste sümbolite keeles väljendatud tekstist;
- oskab matemaatiliselt kirjeldada ülesannetes esitatud lihtsamaid probleeme ning neid lahendada;
- oskab prognoosida ja analüüsida lahendustulemusi;
- oskab kasutada matemaatilisi teadmisi teistes õppeainetes ja igapäevaelus;
- saab aru matemaatika rollist tsivilisatsiooni arengus.

KOKKUVÕTTEV HINDAMINE:

Õpilane saab hinde iga õppenädala õpitulemuste eest. Nende hinnete alusel paneb õpetaja välja matemaatika kokkuvõtva hinde.

Kooli lõpetamiseks sooritavad õpilased matemaatika eksami. Eksamile lubatakse

õpilane, kes on sooritanud arvestustööd kõikides ainekursustes rahuldavalt.

Eksamist vabastatakse õpilased, kelle matemaatika kokkuvõttev hinne on “hea” või “väga hea”

Matemaatika eksami ülesanded koostavad aineõpetajad ühiselt.

Eksamiülesannete teemad:

1. PROTSENTARVUTUS
2. ARVUTUSÜLESANNE: Tehted astmete ja juurtega
3. VÕRRATUSESÜSTEEMI LAHENDAMINE: süsteem koosneb lineaarvõrratusest ja ruutvõrratusest
4. KOLMNURGA LAHENDAMINE: Koosinusteoreem ja siinusteoreem
5. JADAD: Aritmeetiline jada, geomeetiline jada
6. JOONE PUUTUJA VÕRRANDI KOOSTAMINE: I tuletise rakendamine
7. FUNKTSIOONI EKSTREEMUMID, KASVAMIS- JA KAHANEMISVAHEMIKUD. Esimese tuletise rakendamine
8. KEHA ÜLESANNE: Risttahukas, korrapärane prisma, silinder , koonus.

Füüsika

3õn

Eesmärk

Füüsikaõpetuse eesmärk on, et õpilane:

- 1.Õpilane omandab alused nüüdisaegse maailmapildi kujundamiseks.
- 2.Tuleb toime kaasaegses tehnika-ja infoühiskonnas
- 3.Omandab füüsika keele ja oskab füüsikaalaseid teadmisi tavaelus rakendada.
- 4.Kujundab füüsikateadmiste alusel säästliku ja loodushoidliku eluviisi.

Õppenädalad / ainekursused

1. Mehaanika. Molekulaarfüüsika
2. Elektriõpetus. Elektromagnetism
3. Optika. Aatomifüüsika

Õppesisu

1. MEHAANIKA. MOLEKULAARFÜÜSIKA

Kinemaatika. Ühtlane ja mitteühtlane liikumine.

Dünaamika. Newtoni seadused.

Jõud looduses. Gravitatsioon, raskusjõud, kaal, hõõrdejõud, elastsusjõud.

Energeetika. Töö, võimsus, energia.

Ringliikumine. Joonkiirus ja nurkkiirus. Kesktõmbejõud.

Võnkumine ja lained. Matemaatiline pendel.

Aine ehitus. Mikro-ja makroparameetrid. Gaaside seadused. Isoprotsessid.

Termodünaamika seadused. Siseenergia ning selle muutmine. Soojusmasinad. Kasutegur.

Aine olekud. Pindpinevus. Kapillaarsus. Öhu niiskus.

Õpitulemused

Õpilane teab ja tunneb: füüsikaliste nähtuste iseloomulikke tunnuseid, seoseid nähtuste vahel, füüsikalisi suursi SI-süsteemis ja seoseid teiste suurustega, seaduste sõnastusi ja valemite koos füüsikalise sisuga, loodushoiu põhimõtteid.

Õpilane oskab: lahendada ülesandeid ühtlaste ja mitteühtlaste liikumiste, Newtoni seaduste, jõudude liikide, töö, võimsuse, energia, kesktõmbejõu, matemaatilise pendli perioodi, isoprotsesside, siseenergia muutumise kohta.

Hindamine

Hinnatakse:

- õppeprotsessi jooksev hindamine;
- ainekursus jaguneb 3 alapunkti kaupa ,mille kohta tuleb sooritada arvestuslik töö. Hinnatakse alapunktides olevate mõistete, seaduste ja valemite tundmist koos oskustes väljatoodud ülesannete lahendamisega

2. ELEKTRIÕPETUS. ELEKTROMAGNETISM

Elektrostaatika. Kehade elektriseerimine.

Coulombi seadus. Elektriväli.

Alalisvoolu seadused. Pinge ja voolutugevus.

Takistus. Ohmi seadus vooluringi osa kohta.

Juhtide ühendusviisid.

Ohmi seadus kogu vooluringi kohta.

Vahelduvvool. Takistused vahelduvvooluahelas.

Voolu töö, võimsus. Voolu soojuslik toime.

Elektromagnetlainete skaala. Valguslained.

Õpitulemused

Õpilane teab ja tunneb: füüsikaliste nähtuste iseloomulikke tunnuseid, seoseid nähtuste vahel, füüsikalisi suurusi SI-süsteemis ja seoseid teiste suurustega, seaduste sõnastusi ja valemeid koos füüsikalise sisuga, loodushoiu põhimõtteid

Õpilane oskab: selgitada elektriseerumise olemust, lahendada ülesandeid Coulombi seaduse Ohmi seaduste, juhtide ühendusviiside, voolu töö, võimsuse, voolu maksumuse, voolu soojusliku toime kohta.

Hindamine

Hinnatakse:

- õppeprotsessi jooksev hindamine;
- ainekursus jaguneb 3 alapunkti kaupa ,mille kohta tuleb sooritada arvestuslik töö. Hinnatakse alapunktides olevate mõistete, seaduste ja valemite tundmist koos oskustes väljatoodud ülesannete lahendamisega

3.OPTIKA. AATOMIFÜÜSIKA

Valguse peegeldus-ja murdumisseadused.

Valguse laineomadused, dispersioon, interferents ja difraktsioon.

Valguse kvantomadused. Fotoefekt.

Aatomi mudelid. Bohri postulaadid.

Kiirgumine ja neeldumine. Spektrite liigid.

Tuumajõud. Lõhustumis-ja termotuumareaktsioon.

Radioaktiivsed kiirgused. Tuumaenergia.

Elementaarosakesed. Vastastikmõju liigid.

Kosmoloogia. Universumi teke ja areng.

Õpitulemused

Õpilane teab ja tunneb: füüsikaliste nähtuste iseloomulikke tunnuseid, seoseid nähtuste vahel, füüsikalisi suurusi SI-süsteemis, seoseid teiste suurustega, seaduste sõnastusi ja valemeid koos füüsikalise sisuga, loodushoiu põhimõtteid. Õpilane oskab: kujutada kiirte käiku peeglites ja prismades ning läätsedes, seletada valgusnähtusi füüsikaliselt, skemaatiliselt kujutada lihtsamate elementide aatomite mudeleid, tasakaalustada tuumareaktsiooni võrrandeid.

Hindamine

Hinnatakse:

- õppeprotsessi jooksev hindamine;
- ainekursus jaguneb 3 alapunkti kaupa ,mille kohta tuleb sooritada arvestuslik töö. Hinnatakse alapunktides olevate mõistete, seaduste ja valemite tundmist koos oskustes väljatoodud ülesannete lahendamisega

Kokkuvõttev hindamine

Õpilane saab hinde iga ainekursuse õpitulemuste eest. Nende hinnete alusel paneb õpetaja välja füüsika kokkuvõtva hinde (lõputunnistuse hinde).

Keemia

2õn

Eesmärk

Keemiaõpetuse eesmärk on, et õpilane:

- omandab alused nüüdisaegse tervikliku loodusteadusliku maailmapildi kujunemiseks;
- laiendab ja süvendab põhikoolis omandatud teadmisi ja arusaamu keemia põhilistest mõistetest ja seaduspärasustest;
- mõistab sügavamalt keemiliste protsesside olemust ning nende tähtsust looduses, ühiskonnas ja argielus;
- õpib rakendama omandatud teadmisi ja arusaamu probleemide lahendamisel uudes olukorras, töökeskkonnas ja praktilises elus;
- õpib kasutama erinevaid teabeallikaid keemiateabe hankimiseks;
- arendab oma loogilise mõtlemise võimet, analüüsi- ning järelduste tegemise oskust;
- oskab säästlikult ja ohutult kasutada keemilisi reaktiive nii keemialaboris kui ka argielus;
- õpib arusaamise ja vastutustundega suhtuma oma tegevuse võimalikesse tagajärgedesse;
- mõistab keemia seost nüüdisaegse tehnoloogiaga ja keskkonnaprobleemidega, keemia integratsiooni teiste loodusteadustega;
- oskab näha ja väärtustada protsessidevahelist tasakaalu looduses ja ühiskonnas, mõista selle säilitamise vajalikkust.

Õppenädalad / ainekursused:

- 1. ÜLDINE JA ANORGAANILINE KEEMIA**
- 2. ORGAANILINE KEEMIA**

Õppesisu

1. ÜLDINE JA ANORGAANILINE KEEMIA

1. ANORGAANILISTE ÜHENDITE PÕHIKLASSID. Oksiidid, happed, alused ja soolad, nende nomenklatuur, keemilised omadused.
2. ARVUTUSED REAKTSIOONIVÕRRANDITE ALUSEL. Arvutused reaktsioonivõrrandite järgi, lahuse koostise arvutused.
3. KEEMILISE REAKTSIOONI KIIRUS JA TASAKAAL. ELEKTROLÜÜTIDE LAHUSED. Keemilise reaktsiooni kiirus, pöörduv ja pöördumatu reaktsioon, keemiline tasakaal. Elektrolüüdid ja mitteelektrolüüdid. Elektrolüütiline dissotsiatsioon, tugevad ja nõrgad elektrolüüdid. Lahuse pH.
4. METALLID, NENDE TÄHTSAMAD OMADUSED. Metallide üldised füüsikalised omadused, metallide keemilised omadused (reageerimine mittemetallidega, veega, lahjendatud hapetega, soolalahustega). Metallühendid, nende levik looduses. Metallide korrosioon ja korrosioonitõrje. Keskkonna saastumine raskmetalliühenditega, selle ohtlikkus.
5. MITTEMETALLID JA NENDE TÄHTSAMAD ÜHENDID. Mittemetallide võrdlev iseloomustus (aatomi ehitus, füüsikalised omadused). Allotroopia. Lühiülevaade tähtsamatest mittemetallidest ja nende ühenditest (halogeenid,

väävel, lämmastik, fosfor, räni). Mittemetallilised elemendid looduses. Mittemetallide ühenditega seotud keskkonnaprobleemid.

Õpitulemused

Peale ainekursuse läbimist õpilane teab ja tunneb: keemilise reaktsiooni olulisi tunnuseid ja oskab neid seletada; põhilisi reaktsiooni kiirust mõjutavaid tegureid ja keemilise reaktsiooni kiirendamise võimalusi; Eesti maavarade, keemiatööstuse ja keskkonnaprobleeme.

Õpilane oskab: iseloomustada lihtainete ja keemiliste ühendite omadusi, lähtudes vastavate keemiliste elementide asukohast perioodilisustabelis ning koostada tüüpühendite (oksiidid, vesinikuühendid, happed, hüdroksiidid) valemeid; koostada võrrandeid anorgaaniliste ainete põhiklasside keemiliste omaduste kohta, otsustada reaktsiooni toimumise üle; eristada elektrolüüte ja mitteelektrolüüte, iseloomustada nende tugevust; hinnata lahuse keskkonda (happe, aluse, oksiidi või soola korral); lahendada arvutusülesandeid: massiprotsendi arvutused (ka lahuste lahjendamisel ja segamisel), moolarvutused, arvutused reaktsioonivõrrandite alusel (arvestades saagist, kadu); leida informatsiooni ainete ja materjalide omaduste, saamise ja kasutamise kohta.

Hindamine

Hinnatakse:

- õppeprotsessi jooksev hindamine;
- arvestuslikud tööd: Anorgaaniliste ühendite põhiklassid. Ülesanded;

Metallid ja nende tähtsamad omadused; Mittemetallid ja nende tähtsamad omadused.

3. ORGAANILINE KEEMIA

1. SISSEJUHATUS. ALKAANID. Süsiniku aatomi ehitus ja valentsmudelid. Süsinikuahel, isomeeria, struktuurivalemid, nomenklatuur. Alkaanide keemilised omadused (asendusreaktsioonid, oksüdeerumine). Alkaanid olmes ja tehnikas. Halogeenalkaanid. Alküülamiinide struktuur ja omadused. Amiin kui alus.
2. POLAARSE ÜKSIKSIDEMEGA SÜSINIKÜHENDID (ALKOHOLID). Alkoholid struktuur ja omadused. Funktsionaalrühm. Struktuuri- ja asendiisomeeria. Alkohol kui hape. Eetrite määramine.
3. MITTEPOLAARSE KORDSE SIDEMEGA SÜSINIKÜHENDID (ALKEENID, ALKÜÜNID, AREENID). Küllastumatus mõiste. Alkeenid, alküünid, areenid. Aromaatsus. Areenide asendusreaktsioonid. Fenoolid. Aromaatsete ühendite keskkonnohtlikkus. Polümeerid.
4. KARBONÜÜLÜHENDID JA KARBOKSÜÜLÜHENDID. Aldehüüdide struktuur. Aldehüüdide redoksomadused. Sahhariidide mõiste ja liigitus, bioloogiline tähtsus. Karboksüülhapete struktuur, omadused ja liigid. Funktsionaalderivaadid, estrid ja amiidid. Estrite hüdrolyüs. Rasvad, nende bioloogiline tähtsus. Aminohapped.

Õpitulemused

Peale ainekursuse läbimist õpilane teab ja tunneb: orgaaniliste ainete funktsionaalseid rühmi ning struktuuriühikuid (alkaanid, halogeenühendid, alkoholid,

eetrid, amiinid, alkeenid, alküünid, aldehüüdid, karboksüülhapped, estrid); struktuuri ja omaduste vastavust; orgaaniliste ainete osa eluslooduses, tööstuses ja olmes; Eesti maavarade, keemiatööstuse ja keskkonnaprobleeme.

Õpilane oskab: kujutada molekuli struktuuri (klassikaline ja lihtsustatud struktuurvalem); leida informatsiooni ainete ja materjalide omaduste, saamise ja kasutamise kohta lahendada arvutusülesandeid, arvutused reaktsioonivõrrandite alusel (arvestades saagist, kadu).

Hindamine

Hinnatakse:

- õppeprotsessi jooksev hindamine;
- arvestuslikud tööd: Sissejuhatus orgaanilisse keemiasse. Alkaanid. Alkoholid; Alkeenid. Alküünid. Areenid; Karbonüülühendid; Sahhariidid; Valgud; Ülesanded.

Kokkuvõttev hindamine

Õpilane saab hinde iga ainekursuse õpitulemuste eest. Nende hinnete alusel paneb õpetaja välja keemia kokkuvõtva hinde (lõputunnistuse hinde).

Geograafia

1õn

Eesmärk

Geograafiaõpetuse eesmärk on, et õpilane:

- saab aru looduses ja ühiskonnas toimuvatest nähtustest ja protsessidest ning nendevahelistest seostest;
- oskab hinnata inimtegevuse võimalusi ja tagajärgi erinevates looduslikes tingimustes;
- on teadlik kohalikest, regionaalsetest ja globaalsetest keskkonnaprobleemidest; väärtustab jätkusuutliku arengu vajadust;
- saab aru maailmamajanduse kui süsteemi talitlemisest ja teab Eesti kohta selles;
- oskab kasutada kaarte, pilte, diagramme, et hankida, töödelda ja väljendada ruumiliselt esitatud teavet
- oskab leida geograafia-alast informatsiooni erinevatest allikatest ning kasutada kaasaegseid infotehnoloogia võimalusi teabe hankimiseks, korrastamiseks ja esitamiseks;
- oskab informatsiooni kriitiliselt hinnata ja oma seisukohta põhjendada.

Õppesisu

GEOGRAAFIA

KAASAEGSED UURIMISMEETODID GEOGRAAFIAS. Arvutikaardid. Geoinfosüsteemid ja nende rakendused. Koha määramise meetodid ja nende rakendused.

MAA KUI SÜSTEEM. Maa sfäärid kui süsteemid: litosfäär, pedosfäär, hüdrofäär, atmosfäär, biosfäär.

LITOSFÄÄR. Litosfääri koostis. Laamtektoonika. Kivimite ringe. Erinevate kivimite ja maakide kasutusvõimalused. Kaevanduste mõju keskkonnale.

PEDOSFÄÄR. Murenemine. Mulla tekkeprotsessid ja mullaprofiilid. Mulla hävimine vee ja tuule erosiooni tõttu. Muld kui ressurss. Muldade kaitse.

ATMOSFÄÄR. Kiirgusbilanss. Õhutsirkulatsioon. Tsüklonid ja antitsüklonid. Tormid. Inimtegevuse mõju atmosfääri koostisele ja selle tagajärjed: sudu, happevihmad, osooniaugud, kasvuhooneefekt.

HÜDROSFÄÄR. Veeringe Maal. Siseveed. Jõgede veerežiim ja äravool. Kliima mõju äravoolule. Üleujutused ja nende kahjustused. Põhjavesi, selle kujunemine, filtratsioon. Pinna- ja põhjavee kasutamine ja kaitse. Vee liikumine maailmameres. Meretaseme kõikumised. Rannikute erosioon. Tormikahjustused, üleujutused. Ookeanide reostumine ja kaitse.

MAA SÜSTEEMIDE VAHELISED SEOSED. Inimtegevuse ja Maa süsteemide vastasmõju. Keskkonnamuutused ja seire. Keskkonnatehnoloogia.

KAASAEGSE MAAILMA POLIITILINE KAART. Riikide arengutaseme näitajad. Kõrgeltarenenud Põhja riigid ja Lõuna arengumaad.

MAAILMA RAHVASTIK JA RAHVASTIKUPROTSESSID. Maailma rahvaarv ja selle muutumine. Demograafiline üleminek. Rahvastikupoliitika. Ränded, nende põhjused. Rahvastiku paiknemine. Linnastumine. Linnastumise kulg maailmas. Suurlinnade keskkonnaprobleemid.

KAASAEGSED MUUTUSED MAAILMAMAJANDUSES. Majanduse üldine struktuur ja selle arengud. Üleminek kõrgtehnoloogilisele tootmisele. Majanduse globaliseerumine. Rahvusvahelised firmad ja majandusorganisatsioonid.

ENERGIAMAJANDUS. Kaasaegse energiamajanduse struktuur. Alternatiivenergia kasutusvõimalused. Nafta ja maagaasi tootmine, transport ja töötlemine. Tahkete kütuste kaevandamine ja kasutamine. Fossiilsete kütuste kasutamisega kaasnevad keskkonnaprobleemid. Elektroenergeetika.

PÕLLUMAJANDUS. Põllumajanduse looduslikud arengueeldused. Peamiste põllumajandussaaduste tootmise, töötlemise ja kaubanduse geograafia. Põllumajandusega kaasnevad keskkonnaprobleemid. Maailma rahvastiku toitlustamise probleemid.

TRANSPORT JA SIDE. Transpordiliigid ja vedude järgud. Logistika. Regioonide veondus. Rahvusvahelised veoteenused. Side ja infosüsteemid.

TEENUSED. Teenuste osatähtsuse kasv. Teenuste struktuur: äri-, sotsiaal- ja turismiteenused. Turism ja selle geograafia.

Õpitulemused

Peale ainekursuse läbimist **õpilane teab ja tunneb:** erinevaid asukoha määramise meetodeid; Maa sfääre; erineva tekkega kivimeid ja nende kasutamisevõimalusi; mulla hävimist mõjutavaid tegureid; vee liikumist maailmameres; merede ja ookeanide reostusallikaid; riikide arengutaset iseloomustavaid näitajaid; riikide liigitust nende arengutaseme alusel; maailma rahvaarvu kiire kasvu põhjusi; rahvusvaheliste rännete põhjusi ja peamisi suundasid; rahvastiku paiknemist mõjutavaid tegureid; rahvusvahelisi majandusorganisatsioone; kaasaegses maailmamajanduse arengutendentse; erinevaid energiavarasid, nende liigitamis- ja kasutamisevõimalusi; erinevate energiaressursside kasutamise eelisi ja puudusi; põllumajanduse arengut mõjutavaid looduslikke ja majanduslikke tegureid kõrgelt arenenud riikides ja arengumaades; põllumajandusega seotud keskkonnaprobleeme; erinevaid transpordiliike; peamisi kaubanduslikke veosuundi ja veoteenuseid; äri-, sotsiaal- ja turismiteenuseid.

Õpilane oskab: kasutada tava- ja arvutikaarte informatsiooni otsimiseks, seoste analüüsiks ja üldistuste tegemiseks; määrata erinevaid meetodeid kasutades asukohta; tuua näiteid Maa süsteemide vahelistest seostest; näidata kaardil kõiki Euroopa riike ja maailma suuremaid riike; näidata kaardil maailma suuremaid linnu ja linnastuid; analüüsida muutusi maailma energiamajanduses; näidata kaardil maailma suuremaid energiavarade leiukohti ja töötlemispiirkondi; analüüsida erinevate veondusliikide eeliseid ja puudusi; kasutada kaarte ja kaasaegseid infotehnoloogia võimalusi (arvutikaardid, Internet, CD jne) teabe hankimiseks, korrastamiseks ja esitamiseks; analüüsida tabeleid, graafikuid ja diagramme ning teha järeldusi neil esitatud nähtuste arengusuundadest; kasutada geograafiaalaseid teadmisi igapäevaelus ja tulevikukavade tegemisel.

Hindamine

Hinnatakse:

- õppeprotsessi jooksev hindamine;
- essee;
- arvestuslikud tööd: Maa, kui süsteem ning süsteemide vahelised seosed; Maailma poliitiline kaart. Rahvastikuprotsessid; Maailmamajandus. Muutused maailmamajanduses.

Kokkuvõttev hindamine

Õpilane saab hinde ainekursuse õpitulemuste eest. Ainekursuse hinne on ka geograafia kokkuvõtvaks hindeks (lõputunnistuse hinne).

Bioloogia

3õn

Eesmärk

Bioloogiaõpetuse eesmärk on, et õpilane:

- omandab tervikliku loodusteadusliku maailmapildi;
- saab aru bioloogia osast loodusteadustes, selle üldisest ja erilisest tähendusest;
- omandab positiivse hoiaku bioloogia kui loodusteaduse ja kultuurinähtuse suhtes;
- oskab hinnata elusloodusega seonduvaid eetilisi, moraalseid ja esteetilisi aspekte;
- saab aru eluslooduse mitmekesisuse vormidest ja nende säilitamise tähtsusest;
- teab loodus- ja keskkonnakaitse põhimõtteid ja probleeme;
- tunneb austust eluslooduse vastu ja suhtub vastutustundlikult looduskeskkonda;
- väärtustab bioloogilist mitmekesisust;
- süvendab teadmisi bioloogia põhiteooriatest ja üldistest seaduspärasustest ning saab aru nende rakenduslikest väärtustest;
- seostab bioloogias omandatud teadmisi igapäevaeluga;
- kasutab bioloogiaalase info hankimiseks ja võrdlemiseks erinevaid teabeallikaid ning oskab hinnata nende tõepärasust;
- mõistab seoseid looduslike ja ühiskondlike protsesside vahel;
- orienteerub bioloogiaalaseid teadmisi ja oskusi nõudvates elukutsetes;
- teadvustab inimese sõltuvuse loodusvaradest ja -ressurssidest;
- teadvustab sotsiaalse keskkonna mitmetahulisust;
- omandab keskkonda hoidvad väärtushinnangud ja käitumisnormid, osaleb keskkonnaettevõtmistes.

Õppenädalad / ainekursused:

1. AINEKUSRSUS – Ökoloogia ja keskkonnakaitse
2. AINEKUSRSUS – Elu olemus. Organismide keemiline koostis. Rakuõpetus. Metabolism. Organismide paljunemine ja areng
3. AINEKUSRSUS – Pärilikkus. Rakendusbioloogia. Evolutsioon. Inimene.

Õppesisu

1. AINEKURSUS – Ökoloogia ja keskkonnakaitse

1. ORGANISMID JA KESKKOND. Teema käsitleb ökoloogiaalaseid termineid, käsitleb organismide ja keskkonna vahelisi suhteid populatsioonide ja ökosüsteemide tasemel; ökoloogiliste tegurite mõju organismidele; populatsiooni struktuuri, selle muutumise dünaamikat ning populatsioonide omavahelisi suhteid ökosüsteemis; toiduahelaid; inimese mõju ökosüsteemile; biosfääri kui tervikut. Saadakse ülevaade keskkonnakaitse ja ökoloogia uurimisobjektidest, -meetoditest ning nendega haakuvatest ökoloogia haruteadustest. Õpitakse tundma organiseerituse tasemeid ning nende seost keskkonnateadusega.

2. **ÖKOSÜSTEEMIDE JA LOODUSRESSURSSIDE KAITSE.** Teema käsitleb elukoosluste ja ökosüsteemide kaitse vajalikkusest. Saadakse ülevaade olemasolevatest loodusressurssidest ning kuidas nendega kõige paremini ümber käia. Liikide kaitse. Punane Raamat. Bioloogilise mitmekesisuse kaitse. Ürglooduse kaitse. Rahvuspargid.
3. **KESKKONNA- JA SOTSIAALPROBLEEMID.** Teema käsitleb keskkonna- ja sotsiaalprobleeme. Saadakse ülevaade säästvast arengust ja keskkonnapoliitikast. Tutvustatakse jäätmekäsitlust, keskkonnakaitselisi konventsioone, Eesti keskkonnastrateegiat ja rahvusvahelist koostööd.
4. **GLOBAALPROBLEEMID.** Teema käsitleb keskkonnakaitset Eestis ja maailmas. Tutvutakse ökoloogiaalaste globaalprobleemidega.
5. **RAKENDUSÖKOLOOGIA.** Teema käsitleb keskkonnakaitse seost teiste loodusteadustega. Antakse ülevaade kaasaegse keskkonnateaduse eesmärkidest ja rakenduslikest võimalustest.

Õpitulemused

Peale ainekursuse läbimist õpilane teab ja tunneb: mõistab looduslike ja ühiskondlike protsesside vahelisi seoseid; omab teadmisi lokaalsetest, regionaalsetest ja globaalsetest keskkonna- ja sotsiaalprobleemidest, nende tekke sotsiaalmajanduslikest ja kultuurilistest põhjustest; mõistab ettevõtluse rolli globaalmajanduses ja ettevõtete vastutust keskkonna- ja sotsiaalsete probleemide lahendamise eest; mõistab säästva, jätkusuutliku arengu ideed.

Õpilane teab, saab aru ning oskab: väärtustada mitmekesist looduslikku, sotsiaalset ja kultuurikeskkonda; oskab ajalist perspektiivi arvestades hinnata inimtegevuse mõju elukeskkonna seisundile; suhtub vastutustundlikult oma elukeskkonda, oskab kujundada ja vajadusel taastada tervislikku elukeskkonda; mõistab oma vastutust ressursside säästva kasutajana; oskab vajadusel tegelda keskkonnaprobleemidega kodanikualgatuse korras.

Hindamine

- õpiprotsessi hindamine;
- essee;
- arvestuslikku tööd: Organismid ja keskkond. Ökosüsteemid. Keskkonna- ja sotsiaalprobleemid. Globaalprobleemid. Rakendusökoloogia.

2. AINEKURSUS – Elu olemus. Organismide keemiline koostis. Rakuõpetus.

Metabolism. Organismide paljunemine ja areng

1. **ELU OLEMUS.** Elu tunnused. Eluslooduse põhilised organiseerituse tasemed. Loodusteaduslik uurimismeetod.
2. **ORGANISMIDE KEEMILINE KOOSTIS.** Organismide keemiline koostis. Peamised anorgaanilised ja orgaanilised ained organismides.
3. **RAKK.** Rakuteooria põhiseisukohad. Loomaraku ehitus ja talitus, selle erinevused bakteri- ja taimerakust. Ainu- ja hulkraksus.
4. **ORGANISMIDE AINE- JA ENERGIAVAHETUS.** Organismide aine- ja energiavahetuse põhijooned. Fotosüntees ja selle tähtsus. Organismide varustamine energiaga.
5. **ORGANISMIDE PALJUNEMINE JA ARENG** Rakkude jagunemine: mitoos ja meioos. Organismide suguline ja mittesuguline paljunemine. Loomade ja taimede paljunemise ja arengu eripära. Inimese sugurakkude areng, viljastumine, embrüonaalne ja sünnijärgne areng.

Õpitulemused

- Peale ainekursuse läbimist õpilane teab ja tunneb: erinevate organismide elutunnuseid; organismis enamesinevate keemiliste elementide ja ainete funktsioone; erinevate rakustruktuuride ehitust ja talitlust; paljunemisviise; organismide lootelist ja lootejärgset arengut.
- **Õpilane oskab:** eristada joonisel DNA ja RNA molekuli; kirjeldada loomaraku peamisi struktuure ja nende ülesandeid; võrrelda taimerakku loomarakuga; eristada joonisel taime- ja loomarakku ning eel- ja päristuumset rakku; vaadelda rakke valgusmikroskoobiga ja eristada olulisemaid rakustruktuure; selgitada organismi aine- ja energiavahetuse omavahelisi seoseid; kirjeldada rakkudes toimuvat glükoosi lagundamist ja selgitada selle tähtsust; selgitada fotosünteesi tulemust ja tähtsust; kirjeldada mitoosi ja meioosi ning välja tuua nende bioloogiline tähtsus; tuua sugulise ja mittesugulise paljunemise näiteid taime- ja loomariigist; kirjeldada menstruaaltsükli ja rasedumisest hoidumise meetodeid; selgitada, millest sõltub organismide eluiga.

Hindamine

- õpiprotsessi hindamine;
- laboratoorne töö valgusmikroskoobiga;
- arvestuslikku tööd: Elu olemus; Organismide keemiline koostis; Aine- ja energiavahetus. Organismide paljunemine.

3. AINEKURSUS – Pärilikkus. Rakendusbioloogia. Evolutsioon. Inimene.

1. PÄRILIKKUS. Molekulaarbioloogilised põhiprotsessid: replikatsioon, transkriptsioon ja translatsioon. Mendeli seadused. Geneetika ülesanded. Inimesel esinevad geneetilised puuded. Pärilik ja mittepärilik muutlikkus. Viiruste mitmekesisus ja tähtsus.
2. RAKENDUSBIOLOOGIA. Bioloogia seos teiste teadustega. Erinevate organismide biotehnoloogilisi rakendusi. Biotehnoloogia ja sellega kaasnevad probleemid. Geenitehnoloogia, selle arengusuunad. Bioloogia osa meditsiinis.
3. EVOLUTSIOON. Elu päritolu ja esialgne areng. Elu areng Maal. Evolutsiooni tõendid. Evolutsiooni geneetilised alused. Looduslik valik. Mikro- ja makroevolutsioonilised protsessid. Inimese evolutsioon.
4. INIMENE. Inimorganismi üldiseloomustus. Inimese põhilised elutalitlused, nende neuraalne ja humoraalne regulatsioon. Kõrgem närvitalitus.

Õpitulemused

- Peale ainekursuse läbimist **õpilane teab ja tunneb:** pärilikkuse üldisi seaduspärasusi, viiruste osa looduses ja inimese elutegevuses; biotehnoloogia rakendusvõimalusi; geenitehnoloogia rakendusvõimalusi; Ch. Darwini evolutsiooniteooria põhiseisukohti; elu arengut Maal; inimese evolutsiooni etappe; erinevate tegurite osa inimese evolutsioonis; inimese erinevate elundkondade ülesandeid.
- **Õpilane oskab:** selgitada organismi geno- ja fenotüübi omavahelisi seoseid; kirjeldada pärilikkuse molekulaarseid mehhanisme; selgitada Mendeli seaduste sisu ja rakendada neid ülesannete lahendamisel; selgitada inimese soo määramise

mehhanisme; selgitada päriliku ja mittepäriliku muutlikkuse osa eluslooduses; tuua viiruste ja viirushaiguste näiteid; selgitada viirushaiguste levikut ja profülaktika võimalusi; tuua näiteid biotehnoloogia rakendustest tööstuses ja põllumajanduses; selgitada erinevate organismide biotehnoloogilisi rakendusvõimalusi; tuua näiteid geenitehnoloogia rakendamisega kaasnevatest eetilistest probleemidest; selgitada bioloogiaalaste teadmiste kaasamist meditsiinis; selgitada elu tekke hüpoteese; tuua näiteid looduslikust valikust ja selle tagajärgedest; kirjeldada inimese evolutsiooni etappe; selgitada erinevate tegurite osa inimese evolutsioonis.

Hindamine

- õppeprotsessi jooksev hindamine;
- essee;
- arvestuslikud tööd: Pärilikkus. Geneetika ülesanded; Evolutsioon, Rakendusbioloogia; Inimene.

Kokkuvõttev hindamine

Õpilane saab hinde iga ainekursuse õpitulemuste eest. Nende hinnete alusel paneb õpetaja välja bioloogia kokkuvõtva hinde (lõputunnistuse hinde).

Ajalugu

3õn

Eesmärk: Ajaloo õpetusega taotletakse, et õpilane suhtestab ennast kodukoha, isamaa, Euroopa ja maailmaga;
Oskab tõlgendada, hinnata, talletada ja edastada ajalooalast teavet;
Mõistab ja hindab kaasaja sündmusi maailmas ajaloolises taustsüsteemis;
Mõistab tänapäeva Eesti ühiskonna probleeme, tunneb end vastutavana nende lahendamisel;
Oskab analüüsida ja hinnata ajaloosündmusi ja –protsesse;
Oskab leid tõendusmaterjali ajalooallikast ja otsustada selle usaldusväärsuse üle.

Õppenädalad / ainekursused:

1. Eesti ajalugu muinasajast kuni 19.saj. lõpuni
2. 20.saj. ajalugu
3. 20.saj. ajalugu

Õppesisu

1. Eesti ajalugu muinasajast kuni 19.saj. lõpuni (1 õppenädal)

1. Muinasaeg. Muinasaja periodiseerimine. Suhted naaberrahvastega. Muinasusund ja ristiusus levik. Ühiskondlik-poliitiline ja majanduslik olukord Läänemeremaades 13.saj. algul. Muistne vabadusvõitlus.
2. Vana-Liivimaa . Vana-Liivimaa riigid. Jüriöö ülestõus. Eesti rahvastik ja majandusolud 14.-16.saj. Katoliku kirik Eestis. Reformatsioon Liivimaal. Liivi sõda ja selle tagajärjed. Üleminekuaeg.
3. Rootsi aeg. Eesti Rootsi ajal. Kirik ja vaimuelu. Põhjasõda.
4. Vene aeg. Eesti pärast Põhjasõda. Balti erikord. Pärisorjuse kaotamine. Majanduslik areng. Elu-olu ja kultuur.
5. Rahvuslik liikumine. Ärkamisaeg Eestis, selle tähtsus. Venestusaja reformid. Majanduslik ja poliitiline areng 19. Ja 20.saj. vahetusel. Professionaalse kultuuri kujunemine.

Õpitulemused

- Õpilane tunneb Eesti ajalugu ja selle seoseid Euroopa ja maailma ajalooga;
- Teab tähtsamaid selle perioodi ajaloosündmusi ja ajaloolisi isikuid;
- Oskab rekonstrueerida minevikus elanud inimeste elu, vaadelda maailma nende pilgu läbi;
- Oskab esitada informatsiooni läbitöötamise tulemused suuliselt, kirjalikult;
- Oskab välja tuua erinevates ajalooallikates antud teavet ja seisukohti;
- Oskab töötada kaardiga

Hindamine

Ainekursuse hinne pannakse välja vähemalt kolme arvestusliku töö hinde alusel kusjuures kõik arvestuslikud hinded peavad positiivse ainekursuse hinde saamiseks olema vähemalt

rahuldavad. Arvestuslikud hinded saadakse kontrolltööde, iseseisva töö ja töö eest ajalooallikatega töötamisel.

2. 20. saj. ajalugu (2 õppenädalat)

1. Maailm 20. saj. algul. Rahvusvahelised suhted 20.saj. algul. Maailmamajandus. Elu-olu ja kultuur. Eesti Venemaa koosseisus.
2. Esimene maailmasõda. Esimene Maailmasõda Venemaal ja Eestis. Eesti iseseisvumine ja Vabadussõda.
3. Maailm sõdadevahelisel ajajärgul. Rahvusvahelised suhted. Majandus. Elu-olu ja kultuur. Demokraatia ja diktatuurid. Eesti Vabariik.
4. Teine maailmasõda. Maailm teise Maailmasõja eelõhtul. Eesti 1939-1944. Sõjategevus Teise Maailmasõja ajal. Teise maailmasõja tagajärjed.
5. Maailm pärast Teist maailmasõda. Külma sõda. Üliriigid. Eesti NSV.
6. Maailm 20.saj. lõpul. Kommunistliku süsteemi lagunemine. Eesti taasiseseisvumine. Elu-olu ja kultuur.

Õpitulemused

- Õpilane teab 20.saj. ajaloo tähtsamaid sündmusi ja ajaloolisi isikuid;
- Oskab analüüsida lähiajaloo probleeme
- Oskab leida, refereerida, analüüsida ja hinnata erinevaid ajalooallikaid ja seisukohti
- Oskab analüüsida massimeedia informatsiooni
- Oskab kirjutada lühemat ajalooteemalist arutlust, osaleda ajalooalastes diskussioonides ja töötada kaardiga;
- Tunneb Eesti lähiajalugu ja selle seoseid Euroopa ja maailma ajalooga;
- Mõistab ühiskonnas toimunud muutusi ning arengu järjepidevust ajaloo vältel;

Hindamine

Ainekursuse hinne pannakse välja vähemalt kolme arvestusliku töö hinde alusel kusjuures kõik arvestuslikud hinded peavad positiivse ainekursuse hinde saamiseks olema vähemalt rahuldavad. Arvestuslikud hinded saadakse kontrolltööde, iseseisva töö ja töö eest ajalooallikatega hindamisel.

Õppeaine kokkuvõttev hindamine

Lõpuhinne pannakse kokkuvõtva hindena kõiki läbitud ainekursusi arvestades ning samuti õpilase individuaalset arengut arvesse võttes.

Inimeseõpetus

1õn

1.Õppe-eesmärk

Inimeseõpetusega taotletakse, et õpilane:

- omandab teadmised ja oskused, mis aitavad tal mõista iseennast ja teisi ning suhelda kaasinimestega;
- väärtustab perekonda inimeste kooselu vormina ja laste kasvukeskkonnana, tunnetab lähedastest inimsuhetest tulenevat vastutust;
- tunnetab sõpruse, armastuse ja koostöö osa inimsuhetes, suudab analüüsida, aktsepteerida ja valitseda oma tundeid;
- elab tervislikult, hoidub teadlikult ennast ja kaasinimesi kahjustavast käitumisest;
- oskab väärtustada vanemlust, tunneb vanemlusest tulenevat individuaalset ja ühiskondlikku vastutust;
- tunneb lapse arengu põhilisi seaduspärasusi, on valmis omandama kasvatamiseks vajalikke teadmisi ja oskusi;
- tunnetab iseennast ja oma rolli nii kasvuperekonna kui ka tulevase perekonna liikmena.

2.Õppesisu

2.1.INIMENE KUI SOTSIAALNE OLEND. Psühholoogia ja perekonnaõpetuse koht inimest käsitlevate teaduste hulgas. Inimese bioloogiline, psühholoogiline ja vaimne areng, inimese elukaar.

2.2.INIMESTE ERINEVUSED. Bioloogilised, psühholoogilised, vanuselised, põlvkondlikud, kultuurilised, usulised, rahvuslikud, soolised, isiksuslikud erinevused. Erinemine kui väärtus. Sallivus kaaslaste erinevuste suhtes. Sotsiaalsed hoiakud, stereotüübid, eelarvamused jms. Sotsiaalne tajus, isikutaju. „Mina“- pilt. Sotsiaalne küpsus. Tahe.

2.3.TAJU JA TÄHELEPANU. Aisting ja tajus. Tähelepanu. Mälu. Tunded. Mõtlemine ja kõne. Meeleseisundid.

2.4.INIMISUHTED JA TUNDED. Suhted teiste inimestega . Armumine. Orienteeritus partnerile. Armastus.

2.5.ABIELU JA PEREKOND. Abielu ja perekond läbi ajaloo. Abieluküpsus. Abikaasa valik. Abielu-ja perekonna seadusandlik külg. Suhted ja rollid perekonnas. Kodu kui elukeskkond ja väärtus igale tema liikmele.

2.6.VANEMLUS JA LAPSED. Ettevalmistus vanemate rolli täitmiseks. Perekonna planeerimine. Lapsed kui väärtus. Lapse areng. Vanem lapse sotsiaalsete ja emotsionaalsete vajaduste rahuldajana. Üksikvanem. Puudega laps perekonnas. Lapsevanema vastutus.

2.7.PEREKONNA OSA IGA INIMESE ELUS. Perekond inimese elu erinevatel perioodidel. Lahkhelid perekonnas. Lahutus. Uus pere. Surm perekonnas. Kriisid pereelus. Õnnestunud pereelu kui väärtus. Lapse õigused ja kohustused. Terve, kindlustundega inimene, tugev perekond kui demokraatliku riigi väärtus.

2.8.INIMVÄÄRTUSED. Vägivallatus. Õige käitumine. Rahu. Armastus.

2.9.KUIDAS VÕITA SÕPRU JA MÕJUTADA INIMEST. Soovitused vastava raami põhjal.

2.10.SUHTLEMISTAKISTUSTEST. - õpik.

2.11.KONFLIKTID - ja nende lahendamine, vihas, suitsiidist.

2.12.STRESS, DEPRESSIOON. Mõisted. Tekkepõhjused. Kuidas vältida.

2.13.LOOVUS. Loovusmängud, ülesanded.

- 2.14.SKAUTLUS. Eetikast. Abivalmidusest. Koostööst.
- 2.15.ÕPPIMINE. Õppimise püramiid. Seaduspärasused.
- 2.16.LIIDER, KIUSATU. Suhtlemisprobleemid koolis, sõpruskonnas jne.
- 2.17.KÄITUMINE- agressiivne, alistuv, kehtestav.

2.18.TERVISERISKID

- 2.18.1.ALKOHOL- kui aine. Müüt. Kahjulikkus. Kultuuritaustad. Alkoholism. Testid.
- 2.18.2.AIDS, HIV. Teave levikust. Statistika. Nakatumine. Kontroll. Ravi.
- 2.18.3.SUITSETAMINE- aine. ajaloo, mõjust, loobumisest, ohtlikkusest.
- 2.18.4.NARKOMAANIA- olemusest, mõjust, toimed, võõrutus, ravi.

2.19.SEKSUAALKASVATUS. Mehe, naise erinevused. Suhted. Seksapiil. Rasedus.

Abort.

- 2.20.TERVIKLIK INIMENE. Ayurveda teooria. Test. Tulemused.
- 2.21.TÖÖ. Narkomaatiline töö. Väärtusi loov töö.
- 2.22.TOITUMISEST. Toitumispüramiid. Dieetid. Toitumishäired. Toit kui ravim.
- 2.23.UNI. Unenäod. Une füsioloogilised alused. Uni tervisenäitajana.
- 2.24.LIIKUMINE. Kehakultuur. Sport. Töoga seonduv liikumine.
- 2.25.MAKRO-JA MIKROBIOOTILINE INIMENE. Välimuse põhjal terviseuuringud.

Kanalid. Akupunktuur.

- 2.26.PSÜHHOSOMAATIKA. Üldised alused tervise seotusest psüühikaga.
- 2.27.KAASAEGSED GLOBAALKÜSIMUSED JA INDIVIID. Looduslikud.

Kultuurilised. Isiksuslikud.

2.28.INIMKAUBANDUS. Elundidoonorlus. Tööorjus. Prostitutsioon.

Inimkaubanduse loomus.

3.Õpitulemused

Õpilane:

mõistab inimestevahelisi erinevusi ja teab erinevuste arvestamise võimalusi igapäevaelus;
 tunnetab iseennast teiste inimeste hulgas;
 Tunneb ja oskab teha valikuid ja näha ette võimalikke tagajärgi;
 austab teiste inimeste õigusi ja omandit;
 mõistab perekonna osa üksikisiku ja ühiskonna elus;
 teab perekonna planeerimise võimalusi;
 teab abielu ja perekonna psühholoogilist, füsioloogilist, majanduslikku ja seadusandlikku külge, tunnetab oma vastutust iseenda ja oma tulevase perekonna(abikaasa, lapsed jt lähisugulased) ees;
 tunnetab enda kui lapsevanema ja kasvataja rolli;
 teab lapse arengu etappe;
 teab koduse kasvatusel põhialuseid;
 tunneb ja oskab kasutada enda, perekonna ja lapse õigusi ja kohustusi käsitlevaid seadusi;
 tunneb ja teab kuidas inimväärtused saavad rakendatuna inimest arendada ja teistega paremini koostööd tegema õpetada.
 rollimängude kaudu julgeb oma mõtteid väljendada ja oskab valida ennastkehtestavaid käitumisviise-julgeb suurendada kehtestava käitumise osa.

4.Hindamine

1.hinne- iseseisev arutlev töö essee; 2.hinne- grupitöö; 3.hinne- test- kas täita lüngad või vastata küsimustele- teadmispõhine.

5. Inimeseõpetuse kokkuvõttev hindamine:

Inimeseõpetuse kokkuvõttev hinne kujuneb eelnevate hinnete põhjal, millele lisaks tuleb koostada referaat ja esitada konspekt. Kokkuvõttev hinne on ühtlasi ka lõputunnistuse hinne.

Ühiskonnaõpetus

1õn

Eesmärk:

Ühiskonnaõpetuse eesmärk on, et õpilane:

- mõistaks ühiskondlikke protsesse;
- saaks aru kodanikuosaluse tähendusest ja vajalikkusest;
- omandaks ühiskonnaelus osalemise oskused ja valmiduse,

Õppe-eesmärgid:

Ühiskonnaõpetusega taotletakse, et õpilane:

- oskab ühiskonnas toimuvaid protsesse ja nähtusi märgata ja mõista;
- oskab seostada Eestis ja rahvusvahelises elus toimuvaid protsesse;
- oskab end määratleda kodanikuna;
- tunneb ühiskonna-alast terminoloogiat;
- tunneb mõningaid ühiskonnateooriaid,
- oskab kasutada teabe hankimisel erinevaid allikaid,
- oskab leida, üldistada, hinnata ja edastada ühiskonda puudutavat teavet;
- suhtub kriitiliselt massiteabesse;
- oskab diskussioonis osaleda ja oma seisukohta kaitsta.

Õppenädal / ainekursus

Teemad:

1. Sissejuhatus ainesse/ Põhiseadus.
2. Ühiskonna tundmaõppimise vajalikkus / Ühiskonna kujunemine.
3. Ühiskonna struktuur / sotsiaalsed grupid.
4. Erinevad huvid ühiskonnas ja nende realiseerimise viisid./ Riik ja rahvas.
5. Ühiskonna valitsemine. Õigusriigi olemus ja tunnused. Võimude lahusus. (AT1)
6. Riigikorraldused, Demokraatlikud valitsemissüsteemid.
7. Valimiste funktsioonid ja korraldamine. EV Riigikogu valimiste süsteem.
8. Parlament / Valitsus.
9. President. Maavalitsus.
10. Kohaliku omavalitsuse ülesehitus ja ülesanded. (AT2)
11. Erakonnad ja valimised (valimisnimekiri, valimisplatvorm, propaganda).
12. Turumajandus. Riigieelarve tulu- ja kulubaasi kujundamise üldpõhimõtted.
13. Majanduslikud, sotsiaalsed ja kultuurilised õigused. Sotsiaalkindlustus ja sotsiaalabi.
14. Tööhõive, seda mõjutavad tegurid / Meetmed tööpuuduse vastu. Töötute sotsiaalne kaitse.

15. Rahvusvaheline koostöö ja julgeolek Euroopas (AT3)

Õppesisu

1. ÜHISKONNA STRUKTUUR JA KUJUNEMINE (sissejuhatus ainesse). Ühiskonna tundmaõppimise vajalikkus. Riik ja rahvas.
2. ÜHISKONNA VALITSEMINE. Õigusriigi olemus ja tunnused. Võimude lahusus. Parlament. Valitsus. President. Maavalitsus. EV õigussüsteem (õigusaktide hierarhia ja kohtusüsteem). Kohaliku omavalitsuse ülesehitus ja ülesanded. Demokraatlikud valitsemissüsteemid.
3. KODANIKE OSALEMINE AVALIKUS ELUS. Demokraatia põhiideed ja nende teostumine kodanikuühiskonnas. Valimiste funktsioonid ja korraldamine. EV Riigikogu valimiste süsteem. Erakonnad ja valimised (valimisnimekiri, valimisplatvorm, partei programm, propaganda). Valimistega seonduvad kodanikuõigused. Kodanikuaktiivsuse vormid. Erinevad huvid ühiskonnas ja nende realiseerimise viisid. Kodanikualgatus, selle eesmärgid, funktsioonid. Huvigrupid. Ametiühingud ja kutseliidud. Mittetulundusühingud. Riigi- ja kodanikukaitse.
4. MAJANDUS JA HEAOLU. Turumajandus. Riigieelarve tulu- ja kulubaasi kujundamise üldpõhimõtted. Pere eelarve. Majandusarengu ja inimarengu seos. Ebavõrdsus ühiskonnas. Majanduslikud, sotsiaalsed ja kultuurilised õigused. Sotsiaalkindlustus ja sotsiaalabi. Tööhõive, seda mõjutavad tegurid. Tööseadusandluse alused. Meetmed tööpuuduse vastu. Töötute sotsiaalne kaitse.
5. RAHVUSVAHELINE KOOSTÖÖ JA JULGEOLEK EUROOPAS. Eesti ja tähtsamad rahvusvahelised koostööorganisatsioonid Euroopas: EN, EL, NATO.

Õpitulemused

Õpilane:

teab, milline on ühiskonna struktuur;

tunneb demokraatlikku valitsemise süsteemi ja põhimõtteid;

teab oma põhiseaduslikke õigusi ja kohustusi;

oskab määratleda oma kohta ja võimalusi kaasaja maailmas, töötada ja elada turumajanduslikus ühiskonnas, osaleda ühiskonnaelus, kaitsta oma huve ja õigusi;

teab eurointegratsiooni probleeme ja võimalusi;

oskab leida sotsiaal-poliitilist ja majanduslikku teavet, seda süstematiseerida ja kasutada.

Hindamine

Hindamisel eristatakse kolme saavutustasandit:

- omandatud ainealased teadmised,
- omandatud sotsiaalsed oskused,
- aktiivne ja vastutustundeline kodanikuosalus.

Õppeaine kokkuvõttev hindamine

Ainealaste teadmiste ja oskuste hindamine toimub traditsiooniliselt. Ülesannete puhul, mille täitmisega kontrollitakse teadmisi ja intellektuaalseid oskusi, ei kompenseeri väga head teadmised nõrku oskusi ja vastupidi. Sel juhul ei saa saavutust tervikuna hinnata kõrgemalt kui "rahuldavaks". Mitmeelemendiliste ülesannete puhul on aga soovitatav hinnata iga

elementi eraldi. Osalusoskuste hindamise puhul on hindamiskriteeriumid keerukamad kui teadmiste ja intellektuaalsete oskuste hindamise puhul. Nende hindamine on kahekordselt relatiivse iseloomuga, sest arvestada tuleb nii klassi üldise tasemega ja igaühe tulemusega sellel foonil kui ka iga konkreetse õppija isikliku arenguga. Hindamine peab lisaks tagasisidele õpilase õpitulemuste ja saavutuste kohta olema tema jaoks ka motiveeriv ja innustav, seda eriti osalusoskuste puhul. Kokkuvõtva hinde aluseks on kooliastme lõpus esitatud õpitulemused.

Ainekursuse läbimiseks tuleb kõik arvestuslikud tööd (AT1; AT2; AT3) läbida vähemalt rahuldavale hindele (45%). Nende tööde põhjal kujuneb aastahinne, mis on ühtlasi ka lõputunnistuse hinne.. Ainekursuse lõpus pole ette nähtud eksamit.

Muusika

1õn

Eesmärk:

Muusikaõpetusega taotletakse, et õpilane

- hindab muusikat kui kultuuriväärtust indiviidi ja ühiskonna arengus;
- kujundab tervikpildi kultuuri arengust ning oskab erinevaid kultuure mõista ja hinnata;
- oskab muusikat kriitiliselt ja valivalt kuulata ning hinnata;
- omandab teadmisi muusikaajaloost tuntud heliloojate loomingu kaudu;
- rikastab tundeelu muusikaelamuste kaudu: külastab kontserte ja muusikalavastusi, oskab oma arvamusi põhjendada.

2. Õppenädalad/ainekursused:

1. Muusikaajalugu

3. Õppesisu

Muusikaajalugu

VANAAEG Vanad kultuurrahvad ja muusika. Vanakreeka ja Vanarooma mütoloogia ja muusika (tragöödia, komöödia).

KESKAEG Ülevaade ajastust ja muusikast. Vaimuliku muusika areng. Motett, organum. Gregooriuse koraal. Polüfoonilise mitmehäälsuse teke. Rändlaulikud. Rüütlipoeesia. Pillid RENESSANSS Ülevaade ajastust ja muusikast. Humanism, protestantism, ilmalikustumine. Missa. Ilmalik laul ja seltskonnamuusika. Madrigal. Homofoonilise mitmehäälsuse teke. Protestantlik koraal. Heliloojad ja juhtivad muusikamaad. Palestrina. Orlandus Lassus.

BAROKK Ülevaade ajastust ja muusikast. Ooperi teke. Oratoorium, kantaat, passioon. Instrumentaalmuusika: soolokontsert. Juhtivad muusikamaad ja heliloojad: Vivaldi, Bach, Händel, Monteverdi.

KLASSITSISM Valgustusajastu iseloomustus. Instrumentaalmuusika areng – ansamblid, orkestrid. Sümfoonia. Kontsert. Keelpillikvartett. Ooperi areng. Viini klassikud – Haydn, Mozart, Beethoven.

ROMANTISM Romantismi ideed ja rahvuslus. Instrumentaalmuusika areng. Programmilise muusika teke. Sümfooniline poem. Soololaul. Lavamuusika. Juhtivad muusikamaad ja heliloojad. Schubert, Schumann, Berlioz, Chopin, Liszt, Brahms, Verdi, Wagner, Tšaikovski. Grieg. Sibelius.

20. SAJANDI MUUSIKA Ülevaade ajastust ja muusikast. Operett. Muusikal. Filmimuusika. Hilisromantism: Mahler. Bruckner. Impressionism: Debussy. Ekspressionism: Schönberg. Neoklassitsism: Stravinski. Sümfooniline jazz: Gershwin. (Avangardism. Cage. Postmodernism. Pärt)

*EESTI MUUUSIKA Rahvalooming. Regivärsiline rahvalaul. Uuem rahvalaul. Laulupidude traditsiooni algus: Kunileid, Saebelman, Thomson, Hermann. Esimesed professionaalid: Härma, Türrpu. Tobias, A. Kapp. Rahvusliku koorimuusika rajajad: Saar, Kreek. Rahvusliku

instrumentaalmuusika rajaja Eller. Heliloojad Ernesaks, Tormis, Pärt, Rääts, Tüür, Sisask. Eesti tuntumad muusikakollektiivid, interpreedid, dirigendid.

*POPULAARMUUSIKA AJALUGU Populaarmuusika juured. Spirituaalid, bluus, kantri ja western. Jazz-muusika, selle arenguetapid. Rock'n'roll, pop- ja rokkmuusika (E. Presley jt). Briti biitmuusika (*The Beatles* jt). 1960. a teise poole must popmuusika: *soul, funky*. 1970. a rokk- ja popmuusika: *hard rock, heavy rock. Reggae*. Disko. Punk.

4. Õpitulemused

Õpilane:

3. oskab määratleda ja iseloomustada eri ajastute muusikat;
4. teab ajastute tuntumaid heliloojaid ja nende teoseid;
5. teab olulisi muusikaalaseid termineid ja oskab neid kasutada;
6. oskab koostada muusika-alaseid referaate;
7. hindab muusikat kui kultuurinähtust.

5. Hindamine

Kokkuvõttev hindamine toimub muusikaõpetuse ainekava läbimise lõpus, kui on läbitud 30 akadeemilist õppetundi ja 10 õppetundi iseseisvat tööd. Kokkuvõttev hinne saadakse kahe kontrolltöö, muusika kuulamise seminari, referaadi ning protsessihinnete eest.

Kunst

lõn

1.Eesmärk:

- omandada teadmisi kunstiliikidest ja nende arenguloost
- õppida tundma visuaalsete kunstide väljendusvahendeid
- õppida vaatlema ja hindama kunstiteoseid ja kujundama kunstimaitset
- arendada kujundilist, ruumilist ja abstraktset mõtlemist ja kujutlusvõimet

2. Õppenädalad/ainekursused:

1. Kunstiajalugu

Teemad:

- Kunstiajalugu
- Kultuur ja kunst
- Kunst Eestis
- Näituste külastamine

Õppesisu:

1.Teema: Kultuur ja kunst

Kunst ühiskonnas ja selle erinevad käsitusviisid. Esteetika mõiste ja esteetiline kasvatus. Kujutava kunsti liigid: maal, graafika, skulptuur, tarbekunst, arhitektuur. Kunstiliikide kirjeldus ja mõisted.

2. Teema: Kunstiajalugu

- Kunsti tekkimine ürgajal
- Egiptuse kunst
- Antiikkunst: Vana-Kreeka ja Vana-Rooma
- Varakristlik, Bütsantsi ja Vana-Vene kunst
- Keskaja kunst: Romaani ja Gootika.
- Renessanss, renessansiaja meistrid.
- Barokk ja rokokoo
- Klassitsism ja romantism, realism.
- Impressionistid, neoimpressionism, postimpressionism
- 20. saj. moodsa kunsti voolud.

3. Teema: Kunst Eestis.

- Rahvusvaheliste stiilide kajastumine ja olemasolevad näited Eesti ehituskunstis (gootika, barokk, klassitsism, juugend, funktsionalism)
- Eesti rahvakultuur- rehielamu ja rahvakunst.
- Eesti mõisate arhitektuur

4. Teema: Näituste külastamine.

- Pärnus olevate näituste külastamine ja nende arutelu. Kunstiteoste konteksti avamine.

Õpitulemused:

- Tunneb kujutava kunsti liike ja teab olulisemaid kunstialaseid mõisteid
- Teab visuaalse kunstikultuuri arenguloo perioode, stiile ja kunstivoole
- On tutvunud kunstiajaloo suurmeistritega
- Tunneb huvi kunstikultuuri väärtuste säilitamise ja kaitsmise vastu.
- Tunneb huvi kaasaegse kunstiloomingu vastu.

Hindamine:

- Kujutava kunsti liigid (mõisted ja kirjeldus)
- Antiikkunst (Vana-Kreeka ja Vana-Rooma)
- Romaani ja gootika arhitektuuri võrdlus.
- Renessansi suurmeistrid- lühikokkuvõte
- Klassitsistliku arhitektuuri iseloomulikud jooned, tuntumad klassitsistlikud hooned Eestis
- Mõned impressionistid- nende looming
- 20. saj. moodsa kunsti voolud, omal valikul
- Individuaalsed tööd- näituste analüüsid, minireferaad kaasaegse kunsti kohta.

Õppeaine kokkuvõttev hindamine:

Kokkuvõttev hinne kujuneb jooksvate kontrolltööde ja tunnitööde hinnete koguna. Hinnet mõjutab ka individuaalsed tööd- näituse analüüsid ja minireferaad.

Kehaline kasvatus

3õn

ÕPPE-EESMÄRK

Kehalise kasvatusesga taotletakse, et õpilane

- on kooli lõpetades kehaliselt arenenud, terve, aktiivse eluhoiaku ja tervislike eluviisidega oskustööline
- omandab teadmisi tervislikust eluviisist ja tervise tugevdamisest
- omandab teadmised, oskused ja harjumused iseseisvaks tervistavaks sportimisharrastuseks
- omandab igapäevaeluks ja kutsetööks vajalikud oskused(töõasendid ja –võtted, ohutustehnika ja esmaabi)
- teab kuidas vältida kahjustusi ja traumasid
- kasutab elementaarseid enesekontrollivõtteid
- oskab jälgida meeskonna tööd
- mõistab kehakultuuri ja sporti kui osa ühiskonna kultuuri osa.

ÕPPENÄDALAD/AINEKURSUSED

1.õppenädal / ainekursus

2.õppenädal / ainekursus

3.õppenädal / ainekursus

ÕPPESISU

1.AINEKURSUS (1õn)

1.1.Teoreetilised teadmised

- kehakultuuri ja spordiga tegelemise mõju organismile, tegelemise tähtsus tulevastel emadel
- hügieeninõuded
- organismi karastamine ja riietus

1.2 Võimlemine 8t.

- koordineerimisharjutused
- võimlemisharjutuste oskussõnavara
- rühti korrastav ja treeniv võimlemine
- lõdvestus-ja venitusharjutused
- algteadmised ja oskused jõusaalis harjutamiseks

1.3.Kergejõustik 6t.

- kergejõustiklase eelsoojendus
- kiir- ja pikamaajooksu tehnika
- harjutused hüppevõime arendamiseks
- jooksumõistlused, võistlustaktika

1.4.Tants ja rütmika 4t..

- rütmilised liikumisimprovisatsioonid
- aeroobika stiilid

1.5. Sportmängud(korv-, võrk-, jalg-, sulg-ja rahvastepall)8t.

- sportmängija eelsoojendus
- põhiliste mänguelementide tehnika (põrgatamine, erinevad sööduviisid, peale visked; alt-ja ülalt sööt, palling, pallingu vastuvõtt, blokeerimine)

1.6. Uisutamine 4t.

- uisustustuse valik ja hooldamine
- uisutehnika põhialused: pöörded , pidurdamised, sõiduvõidid.

1.7. Iseseisev töö 10t.

- referaat – loodusliikumine, töövõimlemine, tervis ja liikumine

ÕPITULEMUSED

Õpilane teab:

- kehaliste harjutustega tegelemise mõju organismile
- soojendus-ja lõdvestusharjutuste tähtsust vigastuste ennetamisel
- organismi karastamisvõidteid
- õpidud spordialade põhialuseid

Õpilane oskab:

- tegeleda iseseisvalt õpidud spordialadega, valida alaspetsiifilisi soojendusharjutusi,
- treenida, võistelda, taastuda
- harjutada jõusaalis
- uisutada
- suudab orienteeruda kaardi ja kompassi abil

Õpilane suudab:

- täita kehalise arendamise ülesandeid

HINDAMINE

Hindamisel arvestatakse õpilase tervislikku seisundit ja aktiivset osalemist oma võimete arendamisel

Hindamise kriteeriumid:

- osalemine õppetööl
- aktiivsus, omaalgatuslik sportlik tegevus, kooliväline tegevus

Õpilase praktilise oskusi hinnatakse arvestuslikult:

- koordinatsiooniharjutus
- võrkpalli ülalt sööt
- hüpitshüpped eest taha.

2.AINEKURSUS (1õn)

2.1.TEOREETILISED TEADMISED

iseseisvaks sportimiseks vajalikud teadmised (harjutamismeetodid, ohutustehnika) taastumine

kehalist võimekust määravad tegurid

treeningu iseärasused aeroobses ja anaeroobses faasis

sport ühiskonnas

2.2.VÕIMLEMINE 8t.

- vabaharjutused ja harjutused vahenditega(pall, hüpits, võimlemiskepp jms.)
- harjutuskombinatsiooni või esinemiskava koostamine ja sooritamine muusika saatel
- akrobaatika: tirelite ja seisude erinevad variandid, ratas kõrvale
- toengud ja ripped võimlemisriistadel

2.3 KERGEJÕUSTIK 8t

- kergejõustiklase eelsoojenduse täiustamine
- harjutamise metoodika(jooksutempo valik, koormuste määramine)
- paigalt ja hoojooksult hüpete tehnika
- viskeharjutused
- võistlustaktika

2.4. TANTS JA RÜTMIKA 6t

- tantsukombinatsiooni või esinemiskava koostamine ja sooritamine muusika saatel
- seltskonnatantsud

2.5. SPORTMÄNGUD 4t.

- sportmängija eelsoojendus
- tehnika ja taktika täiustamine
- võistlusmäärused

2.6.UISUTAMINE 4t.

- uisutehnika täiustamine

2.7.ISESEISEV TÖÖ 10t.

- võimlemis-tantsu-või aeroobika kava koostamine, muusika valik, esitamine

ÕPITULEMUSED

Õpilane teab:

- enesekontrollivõtteid ja õpitud spordialade ohutusnõudeid
- sagedamini esinevaid spordivigastusi, nende põhjusi ja esmaabi
- iseseisva harjutamise põhimõtteid ja õpitud spordialade metoodikat

Õpilane oskab:

- kasutada treeningvõtteid oma kehaliste võimete arendamisel
- arendada oma kehalisi võimeid, valida üldarendavaid vahendita ja vahendiga harjutusi erinevatele lihasrühmadele
- joosta erinevas tempos
- hüpata paigalt ja hoojooksult
- visata hoojooksult

Õpilane suudab:

- koostada esinemiskomplekse
- hüpata hüpitsaga
- tegutseda meeskonnas

HINDAMINE

Hindamisel arvestatakse õpilase tervislikku seisundit ja aktiivset osalemist oma kehaliste võimete arendamisel

Hindamise kriteeriumid:

- osalemine õppetööl
- aktiivsus tunnis ja omaalgatuslik sportlik tegevus.

Õpilase praktilisi oskusi ja teadmisi hinnatakse arvestuslikult

- vabakava muusika saatel
- korvpall, sammuga vise korvile
- kõhulihaste test

3.AINEKURSUS(1õn)

3.1.TEOREETILISED TEADMISED

- sport ühiskonnas, spordialane perioodika
- kehalise koormuse planeerimine(treeningu maht ja intensiivsus, sagedus)
- kehaliste harjutuste kasutamine ravival eesmärgil
- rahvusvahelised ja kohalikud võistlused
- tuntud tippsportlased

3.2 VÕIMLEMINE 5t.

- rühivigadest põhjustatud tervisehäired
- kehahoiu treenimine
- aeroobika stiilide täiustamine
- tasakaaluharjutused poomil ja võimlemispingil
- soojendusharjutused

3.3.KERGEJÕUSTIK 5t.

- kergejõustiklase eelsoojendus
- Cooperi test
- jooksu, hüpete ja heidete-visete tehnika täiustamine.
- kohtunikutegevus

3.4.TANTS JA RÜTMIKA 8t.

- seltskonnatantsud
- klassikalise tantsu alused
- tantsuline võimlemine

3.5. SPORTMÄNGUD 6t.

- kõikide sportmängude tehnika ja taktika täiustamine
- kohtunikutegevus
- võistlussüsteemid

3.6. UJUMINE 6t.

- sportlikud ujumisviisid

- pöörded rinnuli-ja selili ujumisesportlikud ujumisviisid
- stardihüpe ja selili start
- ohutusnõuded

3.7. ISESEISEV TÖÖ

- Erinevate spordialade soojenduskomplekside koostamine

ÕPITULEMUSED

Õpilane teab:

- kuidas vältida kahjustusi ja traumasid
- põhiliste füsioloogiliste näitajate parameetreid puhkeolukorras, treeningul ja taastumisel
- rahvusvahelisi ja tähtsamaid kohalikke võistlusi ja tuntud sportlasi

Õpilane oskab:

- kasutada kehalisi harjutusi pingelevendajana
- lihtsamaid enesekontrolli teste
- kavandada lihtsaid treeningprogramme
- harjutada harrastussportlase tasemel
- kasutada vaba aja veetmise vorme

Õpilane suudab:

- loovalt sooritada sotsiaalset ja kultuurilist keskkonda kajastavat tantsulist liikumist
- mängida võistlusmääruste kohaselt
- ujuda treeninguks ja lõõgastuseks

HINDAMINE

Hindamisel arvestatakse õpilase tervislikku seisundit ja aktiivset osalemist oma kehaliste võimete arendamisel

Hindamise kriteeriumid:

- osalemine õppetööl
- aktiivsus tunnis ja omaalgatuslik sportlik tegevus.

Õpilase praktilisi oskusi ja teadmisi hinnatakse arvestusliku hindega.

- soojenduskomplekside koostamine ja läbiviimine.
- Cooperi test
- Ujumine 50m.

KOKKUVÕTTEV HINDAMINE :Õpilane saab hinde iga õppenädala õpitulemuste eest. Nende hinnete alusel saab kokkuvõtva hinde(lõputunnistuse hinde).

Lisa

Lõpueksami läbiviimise juhend

Lõpueksam koosneb teoreetilisest ja praktilisest osast. Teoreetiline osa hõlmab üld- ja põhiõpingute moodulites läbitud teemasid.

Õppija sooritab pagari eriala lõpueksami ja kondiitri eriala lõpueksami.

Õppekavaga seonduva õppebaasi kirjeldus

Ruumid:

- Pagar-kondiitri labor - õppeklass – erinevate õpetus/õppemeetodite sidumiseks;
- õppeklass teooriaõppeks;
- praktika laborid praktiliste tööde läbiviimiseks;
- Pagar-kondiitri labor kooli praktika läbiviimiseks;
- raamatukogu iseseisva töö osakaalu suurendamiseks, õpilaste tööde säilitamiseks, õpetajate poolt koostatud metoodiliste materjalide säilitamiseks;
- arvutiklass.

Vahendid:

- teooriaõppeklassi sisustus, valge tahvel;
- praktika laboris – toormaterjali, pooltoodete ja valmistoodete säilitamiseks, hoidmiseks, külm- ja kuumtöötlemiseks ning toodete tootmiseks vajalikud seadmed ja masinad. Toormaterjali laos olemasolu;
- praktika laboris tehnoloogiline sisustus, töölauad, väiketöövahendid ja toiduvalmistamise nõud;
- serveerimisvahendid – lauanõud, söögiriistad, põhiklaasid, serveerimisnõud ja – vahendid;
- õppekirjandus ja –materjalid;
- tehnoloogilised retseptid ja kaardid;
- koristusvahendid.

Seadmed:

- grafoprojektor;
- arvuti ja video-dataprojektor;
- paljundusaparaat;
- Pagar-kondiitri labor – toiduainete säilitamiseks, külm- ja kuumtöötlemiseks vajalikud seadmed;
- arvutid interneti ühendusega;
- sidevahendid (telefon, telefaks);
- televiisor ja videotehnika;
- koristusseadmed.

Õppekavaga seotud õpetajad

Õpetaja ja õppeaine	Lõpetatud kool	Täiendõpe
Rein Volberg: majanduse alused, tööseadusandluse alused	Kõrgharidus 1979-Tallinna Tehnikaülikool	2006-Äripäev-palgaseadus 2007-AS PE Konsult-tunnijuhtimine
Aino Juurikas: tööohutus ja töötervishoid	Kõrgharidus 1988-Eesti Maaülikool	2007- töökeskkonna volinik
Allan Lorents: keskkond ja jäätmemajandus	Kõrgharidus 2000-Tallinna Ülikool	2006- Keskkoonnaministeerium-Biosfääri kaitseala koolitus 2007-AS PE Konsult-tunnijuhtimine
Angela Jõumees: toiduhügieen, kondiitri teooria ja praktika	TPÜ 2003, kõrgharidus	2007 Tartu KHK-toiduainete tööstuse ja tootmise kutseõpetajate täiendkoolitus
Ly Kukk: ohuõpetus	Kõrgharidus 2000-Tallinna Tehnikaülikool	2007-Eesti Hotelli- ja Turismimajanduse Erakool-turismiõpetajate täiendkoolitus
Astrid Sinisalu: suhtlemis- psühholoogia	Kõrgharidus 1977-Tartu Ülikool	2007- Pärnu LV-tervisliku koolikeskkonna kujundamine
Kristel Sepp: kliendi-teenindus, lilleseade, värvusõpetus, kompositsioon	TPÜ 1992, kõrgharidus	2007- AS PE Konsult-tunnijuhtimine 2006-TÜ Avatud Ülikool-mentorkoolitus
Elle Möller: kultuurilugu, toitumisõpetuse alused	TPI 1973, kõrgharidus	2006 Pärnumaa KHK-toimetulek pingetega 2004-Tartu KHK-toitlustusvaldkonna kutseõpetajate koolitus
Kaivo Paal: arvutiõpetus	Kõrgharidus 1984-Tallinna Polütehnikum	2006-E-õppe Arenduskeskus teabepäev
Anu Laas: asjaajamise alused	Kõrgharidus 2002-Erakõrgkool VERITAS	2008-Tallinna Majanduskool-sekretäri-ja ametnikutöö kutseõpetajate koolitus 2007 TÜ-E-kursuse õpidisain
Ruth Leping: kutsealane eesti	Kõrgharidus 1978- Tartu Ülikool	2007-J.Tõnissoni Instituut-

keel

Sirje Tamm: kutsealane
inglise keel

Kõrgharidus 1979 Tallinna
Ülikool

Maie Jesjutina: kutsealane
vene keel

TRÜ 1984, kõrgharidus

Peep Peetersoo: toitlustus-
teenindus, joogiõpetus sh
veiniõpetus,
Andres Vassiljev –
sissejuhatus
kutseõpingutesse,
kalkulatsioon, arvuti
kasutamine TEV
tööprotsessis

Tehnikakool nr 15, 1982
kelner

Kõrgharidus 2004 TÜ

Emakeel ja kool 2006 AS PE
Konsult-Tunnijuhtimine
2007 J. Tõnissoni Instituut-
gümnaasiumi Inglise keele
õpetajate täiendkoolitus
2007- Moskva Lomonossovi
nim. Riiklik Ülikool-
kvalifikatsiooni tõstmise
lühikursus
2005 REKK – Teabepäev
2007 REKK- riikliku kelneri
õppekava töörühm