

Pärnumaa Kutsehariduskeskuse õppekava

Dir KK nr 1-2/26/4 kinnitatud 03.02.2026

Õppekavarühm						
Õppekava nimetus		Toiduainete tehnoloogia				
		Food technology				
Õppekava kood EHISes		261474				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskharidus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		X				
Õppekava maht (EKAP):		240				
Õppekava koostamise alus:		Õppekava koostamise aluseks on Vabariigi Valitsuse 26.08.2013 määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“ ning haridus ja teadusministri 08.04.2025.a. määrus nr 15 „Kutsekeskhariduse riiklik õppekava“.				
Õppekava õpiväljundid:		<p>Kutsekeskharidusõppe eesmärk on üldhariduslike ja kutse- või erialaste teadmiste, oskuste ning väärtushoiakute omandamine, mis loovad õpilasele eeldused tööle asumiseks õpitud kutseala valdkonnas ja õpingute jätkamiseks järgmisel kutse- või haridustasemel.</p> <p>Pärast kutsekeskharidusõppe läbimist õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kavandab teadlikult enda arengut ja karjääri lähtudes elukestva õppe põhimõtetest, hinnates adekvaatselt oma võimeid ja võimalusi ning olles teadlik erinevatest tööturu suundumustest; • planeerib ja juhib oma õppimist ja töötamist, hangib sihispäraselt õppimiseks, hobideks, tervisekäitumiseks ja karjäärivalikuteks vajaminevat teavet, kasutades sobivaid ja usaldusväärseid allikaid, erinevaid õpistrateegiaid ning vajadusel juhendamist ja abi; • väljendab end selgelt ja asjakohaselt nii suuliselt kui kirjalikult, arvestades suhtlusolukordi ja -partnereid ning kasutades sobivaid väljendusviise ja sõnavara, sh erialaterminoloogiat; • suhtleb võõrkeeles erinevates igapäevaelu ja tööga seotud olukordades iseseisva keelekasutaja tasemel, väärtustades keelelist ja kultuurilist mitmekesisust; • teeb koostööd seotud eesmärkide saavutamiseks, tegutsedes ülesannete täitmisel vastutustundlikult nii iseseisvalt kui kollektiivi liikmena, lähtudes üldinimlikest ja demokraatlikest väärtustest; • arvestab igapäevaelu ja töötamisel jätkusuutliku arengu põhimõtteid, tervishoiu-, töö- ja keskkonnaohutuse nõudeid; • väärtustab enda seotust teiste inimeste, ühiskonna, looduse ja kultuuripärandiga, ning mõistes vastutustundliku ja keskkonnateadliku ühiskonnaliikmena enda rolli ja sotsiaalset vastutust; • rakendab kutseala valdkonnas töötamiseks vajalikke kompetentse, õpitud põhimõtteid, teooriaid, tehnoloogiaid nii tavapärastes kui ka uudsetes töösituatsioonides täites iseseisvalt mitmekesiseid töö- ja õppeülesandeid; • mõistab ettevõtliku, väärtust loova ja vastutustundliku tegutsemise olulisust nii endale kui ka ühiskonnale, lahendades töö- ja õppeülesannetega seonduvaid probleeme eesmärgipäraselt ja loovalt ning kohandades oma tegevust vastavalt muutuvatele olukordadele; • toimib aktiivse, teadliku, abivalmi ja vastutustundliku kodanikuna, järgides demokraatia põhimõtteid, ühiskonnas tunnustatud väärtusi ja käitumisnorme; • teeb põhjendatud otsuseid nii töö- kui igapäevaelu küsimuste lahendamisel, kasutades matemaatikal, loodusteadustele ja tehnoloogiale omast keelt, 				

	<p>sümboleid, meetodeid ja mudeleid;</p> <ul style="list-style-type: none"> • kasutab info- ja kommunikatsioonitehnoloogia võimalusi nii isiklikel kui tööalastel eesmärkidel eesmärgipäraselt ning vastutustundlikult; • kaitseb teadlikult oma privaatsust, isikuandmeid ja digitaalset identiteeti, arvestades küberturvalisuse põhimõtteid; • oskab teadlikult planeerida oma rahaasju igapäevases majandamises, tehes rahaasjades arukaid, vastutustundlike ja majanduslikult jätkusuutlikke otsuseid isikliku ja ühiskondliku heaolu tagamiseks.
Õppekava rakendamine:	<p>Õppevorm statsionaarne - koolipõhine õpe, mittestatsionaarne õpe, statsionaarne - töökohapõhine õpe</p> <p>Sihtrühm</p>
<p>Nõuded õpingute alustamiseks</p> <p>Õpingute alustamise tingimuseks on põhihariduse olemasolu.</p> <p>Õpinguid võivad alustada ka vähemalt 22-aastased põhihariduseta isikud, kellel on põhiharidusele vastavad kompetentsid, mille olemasolu hinnatakse vastavalt kooli vastuvõtukorras sätestatud tingimustele.</p>	
<p>Nõuded õpingute lõpetamiseks</p> <p>Õpingute lõpetamiseks tuleb õpilasel</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) täita õppekava täies mahus ja saavutada selles kirjeldatud õpiväljundid; 2) tõendada tööturule suundumiseks vajalikke kutseoskusi praktilises tööolukorras oskuste demonratsioonil, mis võib toimuda kutseeksamina ja osade kaupa kogu õppe jooksul; 3) sooritada eesti keele, matemaatika ja võõrkeele eksam, mille võib asendada õpilase soovi korral riigieksamitega vastavalt eesti keeles, matemaatikas ja võõrkeeles. <p>Õpilased, kes on õppinud eesti keelt teise keelena, sooritavad kas eesti keele riigieksami või eesti keele teise keelena riigieksami.</p> <p>Õpilased, kes on valikõpingutena õppinud täiendavalt üldharidusõpingud 30 EKAP´it kogu valikõpingute mahus, sooritavad õpingute lõpetamiseks riigieksamid eesti keeles, matemaatikas ja võõrkeeles põhikooli- ja gümnaasiumiseaduse §-s 31 kehtestatud korras.</p>	
<p>Lõpetamisel väljastatavad dokumendid</p> <p>Õpingute lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse kutsekeskhariduse omandamise kohta koos hinnetelega.</p>	
<p>Õpingute läbimisel omandatav(ad)</p>	
kvalifikatsioon(id):	<p>Pagar, tase 4</p> <p>Kondiiter, tase 4</p>
Osakutse(d):	<p>puuduvad</p>
<p>Õppekava struktuur</p> <p>Õppekava võimaldab õpilasel omandada teadmised, oskused, väärtushoiakud ja sotsiaalse valmiduse õpingute jätkamiseks ja töötamiseks oskustöolisena toiduainete tehnoloogia erialal.</p> <p>Õppekava õppemaht on 240 EKAPit, mis jaguneb järgmiselt:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kohustuslikud üldharidusõpingud 80 EKAPit; 2) põhiõpingud 125 EKAPit, millest ühiseid põhiõpinguid 95 EKAPit ja valitavaid põhiõpinguid 30 EKAPit; 3) valikõpingud 35 EKAPit sh 5 EKAPit õpilase huvidest ja soovidest lähtuvad vabaõpingud. <p>Õpingute käigus on õpilasel võimalik valida järgmiste suunavalikute ja/või spetsialiseerumiste vahel:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia suunal on võimalik spetsialiseeruda pagaritoodete valmistamisele või kondiitritoodete valmistamisele; 2. taimsete toiduainete tehnoloogia suunal on võimalik spetsialiseeruda toiduainete konserveerimisele või jookide valmistamisele; 3. loomsete toiduainete tehnoloogia suunal on võimalik spetsialiseeruda piimatoodete valmistamisele või lihatoodete valmistamisele. <p>Pärnumaa Kutsehariduskeskuses on võimalik õppida pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia õppesuunal,</p>	

kus spetsialiseerumine pagari- või kondiitri erialale toimub õppekava alusel alates kolmandast õppeaastast.

Õppekava üldharidusõpingute ja põhiõpingute moodulite loetelu:

1. Üldharidusõpingute moodulid ja nende õppemaht:

Keel ja kirjandus – 14 EKAP

Kehakultuur – 5,5 EKAP

Loodusained – 18 EKAP

Matemaatika – 12 EKAP

Riigikaitseõpetus – 1,5 EKAP

Sotsiaalne – 13 EKAP

Visuaal- ja helikultuur – 4 EKAP

Võõrkeel keeleoskustasemel B1 – 4,5 EKAP

Võõrkeel keeleoskustasemel B2 – 7,5 EKAP

2. Põhiõpingute moodulid ja nende õppe maht

2.1. Kõigile suunavalikutele ja spetsialiseerumistele ühised põhiõpingute moodulid:

Sissejuhatus kutseõpingutesse – 10 EKAP

Digioskuste arendamine – 5 EKAP

Oskused eluks ja tööks – 15 EKAP

Praktika – 25 EKAP

2.2. Valitavad põhiõpingute moodulid ja nende õppe maht pagari ja kondiitritoodete suunal:

Ühised põhiõpingute moodulid kõigile spetsialiseerumistele pagari- ja kondiitritoodete suunal:

Pagaritoodete tehnoloogia alused – 8 EKAP

Pagaritoodete valmistamise alused – 12 EKAP

Kondiitritoodete tehnoloogia alused – 8 EKAP

Kondiitritoodete valmistamise alused – 12 EKAP

Valitavad põhiõpingute moodulid spetsialiseerumisel pagaritoodete valmistamisele

Erinevast jahust pagaritoodete valmistamine – 3 EKAP

Kihitamata pärmitainatoodete valmistamine – 4 EKAP

Kihitatud pärmitainatoodete valmistamine – 6 EKAP

Lamineeritud pärmitainatoodete valmistamine – 5 EKAP

Pärmita nisutainatoodete valmistamine – 3 EKAP

Rukkitainatoodete valmistamine – 6 EKAP

Pagaritoodete tootmise planeerimine ja kulude juhtimine – 3 EKAP

Valitavad põhiõpingute moodulid spetsialiseerumisel kondiitritoodete valmistamisele

Beseetainatoodete valmistamine – 3 EKAP

Biskviittaina toodete valmistamine – 8 EKAP

Erinevast jahust kondiitritoodete valmistamine – 2 EKAP

Kaunistuste valmistamine – 4 EKAP

Keedutaina toodete valmistamine – 3 EKAP

Maiustuste valmistamine – 3 EKAP

Mure- ja suhkruna taina toodete valmistamine – 4 EKAP

Kondiitritoodete tootmise planeerimine ja kulude juhtimine – 3 EKAP

Valikõpingute moodulite valiku võimalused ja tingimused

Valikõpingute õppe maht on 35 EKAPit sh õppiija soovidest ja huvidest lähtuvaid vabaõpinguid 5 EKAPit.

Õpilasel on võimaik valida 30 EKAPi mahus järgnevate moodulite hulgast.

1. Üldpädevusi arendavad valikõpingute moodulid:

1) ettevõtlusõpe 4 - 6 EKAPit;

2) riigikaitseõpetuse välilaager – 1,5 EKAPit;

2. Täiendavad üldharidusõpingud:

- 1) Ettevalmistus eesti keele riigieksamiks – 5 EKAPit;
- 2) Ettevalmistus inglise keele riigieksamiks – 10 EKAPit;
- 3) Ettevalmistus matemaatika riigieksamiks – 15 EKAPit;

3. Kutseõpinguid täiendavad ja laiendavad moodulid:

Kondiitritoodete projektitöö – 3 EKAP

Pagaritoodete projektitöö – 3 EKAP

Tellitud kondiitritoodete valmistamine – 6 EKAP

Tellitud pagaritoodete valmistamine – 6 EKAP

3.1. Täiendav praktika, mis võimaldab õpilasel täiendada olemasolevaid ja arendada uusi erialaseid kompetentse ning tööeluks vajalikke üldoskusi.

Kondiitri täiendav praktika – 15 EKAP

Pagari täiendav praktika – 15 EKAP

Rahatarkus – 2 EKAP

Rahvaste küpsetised – 1,5 EKAP

Teenindamine ja müügitöö – 2 EKAP

Toidufotograafia – 2 EKAP

Erinevatest jahudest kondiitritooted – 2 EKAP

Erinevatest jahudest pagaritooted – 2 EKAP

Karamellitööd 2 – EKAP

Õppekava täitmise osana ehk vabaõpingutena arvestatakse ka

1) õpingud, mida õpilane valib oma huvidest ja soovidest lähtuvalt kooli teiste erialade või teiste õppeasutuste õppekavadest;

2) mitteformaalse õppe ehk huvihariduse või töökogemuse kaudu omandatud.

Valikõpingute valiku võimalused ja tingimused ning vabaõpingute arvestamise võimalused, tingimused ja kord on esitatud kooli õppekorralduseeskirjas.

Põhiõpingute moodulid (155 EKAP)

Beseetainatoodete valmistamine (Kondiiter)	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none">• Selgitab beseetaina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid• Valmistab beseetooteid tehnoloogiliste juhendite alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
Biskviittaina toodete valmistamine (Kondiiter)	8 EKAP	<ul style="list-style-type: none">• Selgitab biskviittaina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid• Kirjeldab kreemide ja suhkruliste pooltoodete valmistamisel erinevaid tehnoloogiaid• Valmistab biskviittainast tooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
Digioskuste arendamine	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none">• Õpilane kasutab digikeskkonnast vajaliku teabe leidmiseks sobivaid infootsingu ja andmehalduse võtteid, hinnates digisisu asjakohasust• Õpilane kasutab info jagamiseks, suhtlemiseks ja koostööks sobivaid digilahendusi, arvestades digikeskkonnas kehtivaid suhtlus- ja käitumisnorme ning küberturvalisuse nõudeid• Õpilane loob ja täiustab digisisu, kasutades sobivaid tööriistu sh tehisintellekti lahendusi vastutustundlikult ning arvestades autoriõiguse põhimõtteid• Õpilane kaitseb oma digiseadet, isikuandmeid, privaatsust ja tervist, rakendades küberturvalisuse ja jätkusuutliku arengu põhimõtteid• Õpilane lahendab digitehnoloogia kasutamisega seotud probleeme, tuvastades tehnilised tõrked ning valides sobivad

		lahendused nende likvideerimiseks
Erinevast jahust kondiitritoode valmistamine (Kondiiter)	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab erinevast jahust kondiitritoode valmistamise tehnoloogiaid lähtuvalt eritoitumisest • Valmistab erinevast jahust kondiitritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides töö- ja toiduohutust ning kestlikkuse põhimõtteid
Erinevast jahust pagaritoodete valmistamine (Pagar)	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab erinevast jahust pagaritoodete valmistamist lähtuvalt eritoitumisest • Valmistab erinevast jahust pagaritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid
Kaunistuste valmistamine (Kondiiter)	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Valmistab šokolaadist ja glasuurist kaunistusi juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid • Valmistab martsipanist/ dekoormassist kaunistusi juhendi alusel, järgides toiduhügieeni ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid • Valmistab marjadest ja puuviljadest kaunistusi juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid
Keedutaina toodete valmistamine (Kondiiter)	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Selgitab keedutaina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid • Valmistab keedutainast tooteid tehnoloogiliste juhendite alusel, järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid
Kihitamata pärmitainatoodete valmistamine (Pagar)	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Selgitab kihitamata pärmitaina tehnoloogiaid ja küpsetusnõudeid • Valmistab kihitamata pärmitainast tooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutussnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
Kihitatud pärmitainatoodete valmistamine (Pagar)	6 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Selgitab kihitatud pärmitaina koostisosade omadusi, kihitamise ja kergitamise tehnoloogiat ning nende mõju toote kvaliteedile • Valmistab kihitatud pärmitainast tooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutussnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
Kondiitritoode tehnoloogia alused	8 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Tunneb kondiitritoode valmistamisel kasutatavaid tooraineid, nende kvaliteedinõudeid ja säilitamise tingimusi lähtuvalt kehtivatest regulatsioonidest • Selgitab kondiitritoode valmistamiseks kasutatavate tainaste, kreemide ja suhkruliste pooltoodete valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel • Kirjeldab kondiitritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid ja nende kasutamisega seotud ohutusnõudeid • Selgitab kondiitritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid
Kondiitritoode tootmise planeerimine ja kulude juhtimine (Kondiiter)	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Kasutab tootmise planeerimisel ja kulude juhtimisel kondiitritoode tootmiseks sobivat tootmistarkvara, järgides küberturvalisuse põhimõtteid • Kasutab tootmistarkvarast saadud andmeid erinevate kondiitritoode valmistamisel • Koostab tabelitöötluse programmi kasutades tootmisdokumentatsiooni
Kondiitritoode	12 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Valmistab juhendi alusel kondiitritoode baaskreeme,

valmistamise alused		<p>järgides kvaliteedi-, toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel muretainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid • Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel keedutainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid • Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel biskviittainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid • Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel beseetainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid • Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel suhkulisest tainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
Lamineeritud pärmitainatoodete valmistamine (Pagar)	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Selgitab lamineeritud pärmitaina koostisosade omadusi, kihitamise ja kergitamise tehnoloogilisi põhimõtteid ning nende mõju tootele • Valmistab lamineeritud pärmitainast tooteid, kasutades sobivaid töövõtteid ja seadmeid, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
Maiustuste valmistamine (Kondiiter)	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Valmistab trühvleid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid • Valmistab komme tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
Mure- ja suhkulise taina toodete valmistamine (Kondiiter)	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Võrdleb muretaina ja suhkulise taina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid juhendi alusel • Valmistab muretainast tooteid tehnoloogiliste juhendite alusel, järgides järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid • Valmistab suhkulisest tainast kaunistusi ja tooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
Oskused eluks ja tööks	15 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Õpilane püstitab enesearengu eesmärgid, arvestades enda võimeid ja võimalusi ning väärtustades tervislikke eluviise • Kasutab teadlikult erinevaid õpistrateegiaid ja -viise enda õpitegevuse kavandamisel ja juhtimisel • Tegutseb seatud eesmärkide saavutamiseks vastutustundlikult nii iseseisvalt kui kollektiivi liikmena • Mõistab ettevõtliku, väärtust loova ja vastutustundliku tegutsemise olulisust nii endale kui ühiskonnale • Mõistab tööturu toimimise põhimõtteid ja enda arenguvajadusi tööturule sisenemiseks • Kasutab varasemaid teadmisi, oskusi ja kogemusi igapäevaeluga seonduvate ülesannete lahendamisel • Korraldab teadlikult oma rahaasju mõistes, et oma hea finantsilise käekäigu eest vastutab vaid tema ise
Pagaritoodete tehnoloogia alused	8 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Tunneb pagaritoodete valmistamisel kasutatavaid tooraineid, nende kvaliteedinõudeid ja säilitamise tingimusi lähtuvalt kehtivatest regulatsioonidest • Võrdleb pagaritoodete valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel • Kirjeldab pagaritööstuses kasutatavate seadmete ja

		töövahendite tööpõhimõtteid, nende kasutamisega seotud ohutusnõudeid ning selgitab seadmete ja töövahendite keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid
Pagaritoodete tootmise planeerimine ja kulude juhtimine (Pagar)	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Kasutab tootmise planeerimisel ja kulude juhtimisel pagaritoodete tootmiseks sobivat tootmistarkvara, järgides küberturvalisuse põhimõtteid • Kasutab tootmistarkvarast saadud andmeid erinevate pagaritoodete valmistamisel • Koostab tootmisdokumentatsiooni, kasutades tabeltööluse programmi
Pagaritoodete valmistamise alused	12 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid kihitamata ja kihitatud pärmitainatooteid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ja kestlikkuse põhimõtteid • Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid lamineeritud pärmitainatooteid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ja kestlikkuse põhimõtteid • Valmistab lihtsamaid pärmiga rukkitainatooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid
Praktika	25 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Kostab praktika eesmärgid lähtudes isiklikest arengueesmärkidest ja - vajadustest ning praktikajuhendist • Täidab juhendamisel praktikaülesandeid, kasutades ergonoomilisi töövõtteid, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest ja isiklikest eesmärkidest • Annab hinnangu praktika eesmärkide täitmisele
Pärmita nisutainatoodete valmistamine (Pagar)	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab pärmita nisutainatooteid, lähtudes erinevate riikide traditsioonidest • Valmistab pärmita kihitamata nisutainatooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid • Valmistab lamineeritud tainatooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
Rukkitainatoodete valmistamine (Pagar)	6 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Valmistab pärmita ja pärmiga rukkitainatooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid • Valmistab juuretiseega rukkitainatooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
Sissejuhatus kutseõpingutesse	10 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Omab ülevaadet toiduainetööstuse tähtsusest Eesti majanduses ja ettevõtete olulisusest toidujulgeoleku tagamisel ja toidukultuuri säilitamisel • Tunneb toiduohutus-, tööohutus- ning tervishoiu mõisteid ja põhimõtteid vastavalt kehtivatele õigusaktidele • On kursis kestliku toidutootmise põhimõtetega, väärtustades neid oma töös • Planeerib ja teostab koristustöid, lähtudes kestlikkuse põhimõtetest
Üldõpingute moodulid (80 EKAP)		
Keel ja kirjandus	14 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist • Loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata

		<p>jm tekste ning arutleb nende üle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kasutab nii suulises kui kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järeldab ja loob seoseid, teadvustab intellektuaalomandit • Kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavamalt ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist • Tõlgendab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid ning suhestab neid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga
Kehakultuur	5.5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Iseloomustab objektiivselt enda kehalist ja sotsiaalset võimekust ning rakendab tervise edendamiseks erinevaid põhimõtteid ja tegevusi; • Arendab vaimset ja füüsilist tasakaalu, on ennastjuhtiv ning omab pädevusi, mis toetavad terviseteadliku, vaimselt ja füüsiliselt aktiivse inimese kujunemist • Rakendab teadlikult erinevaid liikumistegevusi ning näeb liikumist ja tantsu kultuuri osana ning iseennast selle kujundajana • Iseloomustab ennast sportliku eneseväljenduse abil ning kirjeldab oma rolli tervisliku elukeskkonna loojana sotsiaalsest, kultuurilisest või tervislikust taustast sõltumata • Kavandab enda igapäevast vaimset ja füüsilist töökeskkonda ning tervist toetavat kestlikkuse teed eneseanalüüsi ja eriala valiku toel
Loodusained	18 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nende vaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks • Sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja korraldab loodusteaduslikke uuringuid, analüüsib ja tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi • Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel • Rakendab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi probleemide lahendamiseks ja otsuste tegemiseks • Saab aru teaduse olemusest, seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat • Selgitab kliimamuutuste ja rohetehnoloogia mõju keskkonnale • Selgitab elurikkuse ja jätkusuutliku arengu olulisust ning kasutab neid põhimõtteid igapäevaelus • Selgitab oma eriala seoseid loodusteaduste ja tehnoloogiaga elukestva õppe kontekstis
Matemaatika	12 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Rakendab matemaatika ja eluliste probleemülesannete lahendamisel ning tulemuste kontrollimisel sobivaid meetodeid ja digivahendeid • Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi erinevate valdkondade probleemülesannete lahendamisel, hinnates kriitiliselt nende sobivust ja piiranguid • Selgitab erineval kujul (teksti, tabeli, graafiku, valemitega) esitatud matemaatilist infot, kasutades vajaduse korral erinevaid teabeallikaid • Analüüsib erineval moel esitatud matemaatilisi, sh statistilisi andmeid, hinnates nende usaldusväärsust • Annab hinnangu lahendusprotsessile ja saadud tulemuste

		tõepärasusele, tehes vajaduse korral parandusi ning esitledes tulemusi loogiliselt ja veenvalt
Riigikaitseõpetus	1.5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Mõistab maailma ja Euroopa sõjaajaloo olulisemate sündmuste vahelisi seoseid, sh seoseid relvastuse arenguga, ning nende sündmuste tagajärgi ja mõju Eesti riigile, ühiskonnale ja inimeste saatusele • Selgitab külma sõja aegsete ning tänapäevaste sõjaliste kriiside ja relvakonfliktide erinevusi ning mõju rahvusvahelisele julgeolekule • Selgitab Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika eesmärgid maailma ja Euroopa julgeoleku kontekstis • Selgitab Eesti riigikaitse eesmärgid, ülesandeid ja korraldust ning nende seotust teiste ühiskonnaelu valdkondadega, lähtudes Eesti riigikaitse laiaast käsitusest • Tunneb Eesti Vabariigi kaitsevõime olemust, tähtsust ja selles osalemise võimalusi ning üksikisiku kohustusi, tuginedes vastavatele regulatsioonidele • Omab ülevaadet rivilise liikumise kujunemisloost, rivikorra tähtsusest ja rivikäsklustest Kaitseväes • Selgitab õigusaktidele tuginedes relva ja laskemoona ohutu käsitsemise põhimõtteid, relva kandmise kultuuri ning relva kasutaja vastutust • Oskab kasutada topograafilist kaarti ja kompassi etteantud sihtpunkti jõudmiseks • On omandanud esmasel esmaabivõtteid ja oskab tegutseda õnnetusjuhtumi korral • Kirjeldab Eestis toimuda võivaid hädaolukordi ja ohte siseturvalisusele elanikkonnakaitse kontekstis ning nendes tegutsemise põhimõtteid indiviidi ja riigi tasandil
Sotsiaallained	13 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Iseloomustab kaasaegse maailma kujunemist ning Eesti ja maailma ajaloo vahelisi seoseid • Mõistab kultuurilise mitmekesisuse väärtust ning kultuuride ja rahvaste rolli selles • Eristab olulist infot ebaolulisest ning tõlgendab andmeid, kasutades allikakriitiliselt erinevaid teabevahendeid • Selgitab ühiskonnaliikme aktiivset rolli ja vastutust, lähtudes kodanikuaktiivsuse, keskkonnahoiu ning inim- ja kodanikuõiguste olulisusest demokraatlikus ühiskonnas • Analüüsib enda isiksust, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustustest ühiskonnas • Mõistab ühiskonnas toimuvate protsesside mõju üksikisikule ning paarisuhete ja peremudelite mitmekesisusele
Visuaal- ja helikultuur	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Mõistab kunsti ja muusika rolli ja olulisust enese, kogukonna ja ühiskonna toimimises • Mõtestab visuaal- ja helikultuuri mitmekesisust Eestis ja maailmas, seostades seda ühiskonna ja tehnoloogia muutumisega ajas • Väljendab end visuaali või heli kaudu loovprojektis, kasutades erinevaid väljendusvahendeid, -tehnikaid ja -vorme
Võõrkeel keeleoskustasemel B1	4.5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Suhtleb õpitavas võõrkeeles, väljendades arvamusi ja kirjeldades kogemusi, kasutades mitmekesisest sõnavara ja keelestruktuure peamiselt mitteametlikes olukordades • Käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt

		<ul style="list-style-type: none"> • Kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab need vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele • Võrdleb nii kodumaiseid kui ka rahvusvahelisi võimalusi edasiõppimiseks ja tööturul toimetulekuks • Väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni
Võõrkeel keeleoskustasemel B2	7.5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Suhtleb õpitavas võõrkeeles edasijõudnud keelekasutajana ladusalt nii kõnes, kirjas kui ka veebisuhtluses eesmärgipäraselt, väljendades erinevaid seisukohti ja arvamusi; • Käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt; • Kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab neid vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele; • Võrdleb nii kodumaiseid kui ka rahvusvahelisi võimalusi edasiõppimiseks ja tööturul toimetulekuks; • Väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni.
Valikõpingute moodulid (104 EKAP)		
Erinevatest jahudest kondiitritooted (Pagar)	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab erinevast jahust kondiitritoodete valmistamise tehnoloogiaid lähtuvalt eritoitumisest • Valmistab erinevast jahust kondiitritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides töö- ja toiduohutust ning kestlikkuse põhimõtteid
Erinevatest jahudest pagaritooted (Kondiiter)	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab erinevast jahust pagaritoodete valmistamist lähtuvalt eritoitumisest • Valmistab erinevast jahust pagaritooted tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid
Ettevalmistus eesti keele riigieksamiks	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • 1. väljendub ladusalt ja normipäraselt nii suulises kui kirjalikus suhtluses, koostades sidusaid tekste ning kirjutades akadeemilisi tekste (nt ettekanne, essee, arutlev artikkel) vastavalt eesti keele normidele • 2. analüüsib ja tõlgendab tekste (sh auditiivseid, visuaalseid ja multimodaalseid), teeb üldistusi ja järeldusi • 3. kasutab tekstide loomisel asjakohaseid allikaid, tunneb viitamise põhimõtteid • 4. osaleb aruteludes, põhjendab seisukohti ja teeb koostööd
Ettevalmistus inglise keele riigieksamiks	10 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • 1. mõistab eri tüüpi kuulamis- ja lugemistekstide tähendust ja konteksti nii tuttavatel kui vähem tuttavatel teemadel • 2. loob eri liiki kirjalikke ja suulisi tekste arvestades nende eesmärgi ja vorminõudeid • 3. suhtleb iseseisva keelekasutajana erinevates suhtlussituatsioonides, vahendades infot enesekindlalt ja struktureeritult nii kõnes kui kirjas • 4. loob toetava ja kaasava suhtluskeskkonna nii kirjalikus kui suulises suhtluses, kohandades keelekasutust olukorra ja sihtgrupi järgi.
Ettevalmistus matemaatika riigieksamiks	15 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • 1. lahendab matemaatilisi ja elulisi probleemülesandeid, rakendades algebralisi teadmisi ning arvutamise- ja teisendamisevõtteid • 2. kasutab logaritmilisi ja eksponentsiaalseid seoseid, lahendades vastavaid võrrandeid ja ülesandeid

		<ul style="list-style-type: none"> • 3. süstematiseerib andmeid, kasutades erinevaid statistilisi meetodeid • 4. tõlgendab funktsiooni graafikut, tuginedes selle erinevatele esitusviisidele • 5. rakendab funktsiooni tuletist funktsiooni omaduste uurimisel ning ekstreemumülesannete lahendamisel, kasutades sobivaid meetodeid • 6. analüüsib trigonomeetriliste funktsioonide omadusi ja graafikuid, tuginedes erinevatele esitusviisidele • 7. rakendab trigonomeetriliste võrrandite lahendamisel analüütilisi ja graafilisi meetodeid kasutades valemeid ja teisendusi • 8. koostab funktsiooni graafikule puutuja võrrandi, kasutades tuletist • 9. lahendab tasandiliste kujunditega seotud ülesandeid kasutades geomeetrilisi seoseid • 10. lahendab tasandilisi ja ruumilisi probleeme, rakendades vektorarvutust • 11. mudeldab ruumigeomeetria ülesandeid kasutades valemeid, jooniseid ja ruumigeomeetria seoseid • 12. leiab joone võrrandi ja määrab tasandil sirgete vastastikused asendeid kasutades vastavaid võrrandeid • 13. kasutab Newton–Leibnizi valemit pindala ja ruumala arvutamiseks, rakendades määratud integraali
Ettevõtlusõpe (valikaine)	6 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab ärivõimalusi, lähtudes iseenda eeldustest ja oskustest ning keskkonna toetavatest ja piiravatest teguritest • kavandab turundustegevused äriidees kirjeldatud tootele, tarbijale ja turutingimustele • mõistab ettevõtte eelarvestamise, finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid, lähtudes õigusaktidest ja heast tavast • kavandab ettevõtlustegevuse õpitavas valdkonnas, lähtudes äriideest ja ettevõtluskeskkonnast • kavandab tootmisprotsessi, lähtudes ärimudelist
Karamellitööd (Kondiiter)	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Valmistab karamelliirupeid ning karamellist kaunistusi ja dekoore vastavalt tehnoloogilisele juhendile ning toidu- ja tööhutusnõuetele • Kavandab ja loob karamellist esteetilise ja tehniliselt tasakaalustatud kompositsiooni
Kondiitri täiendav praktika (Kondiiter)	15 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Koostab kondiitri täiendava praktika eesmärgid lähtudes isiklikest arengueesmärkidest ja vajadustest ning praktikajuhendist • Täidab juhendamisel kondiitri täiendava praktika ülesandeid, kasutades ergonoomilisi töövõtteid, järgides toidu ja tööhutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest ja isiklikest
Kondiitritoode projektitöö (Kondiiter)	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Õppija kavandab kondiitritoode projektitöö vastavalt etteantud eesmärkidele • Õppija teostab kondiitritoode projektitöö ja analüüsib tulemusi.
Pagari täiendav praktika (Pagar)	15 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Koostab pagari täiendava praktika eesmärgid lähtudes isiklikest arengueesmärkidest ja vajadustest ning praktikajuhendist • Täidab juhendamisel pagari täiendava praktika ülesandeid, kasutades ergonoomilisi töövõtteid, järgides toidu ja

		tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest ja isiklikest eesmärkidest
Pagaritoodete projektitöö (Pagar)	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Õppija kavandab pagaritoodete projektitöö vastavalt etteantud eesmärkidele • Õppija teostab pagaritoodete projektitöö ja analüüsib tulemusi
Rahatarkus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Mõistab rahalisi säästmise ja teenimise võimalusi, lähtudes iseenda eeldustest ja oskustest ning keskkonna toetavatest ja piiravatest teguritest • On teadlik erinevatest investeerimise ning laenamise võimalustest Eestis. Teab, mis maksukoormused erinevaid valikuid tehes tal tekivad ning oskab hinnata heategevuslikkuse sisu meie ühiskonnas
Rahvaste küpsetised	1.5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi ning võrdleb neid omavahel • Valmistab juhendi alusel eri rahvaste küpsetisi, järgides toiduhügieeni- ja tööohutuse nõudeid
Riigikaitseõpetus	1.5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Mõistab maailma ja Euroopa sõjaajaloo olulisemate sündmuste vahelisi seoseid, sh seoseid relvastuse arenguga, ning nende sündmuste tagajärgi ja mõju Eesti riigile, ühiskonnale ja inimeste saatusele • Selgitab külma sõja aegsete ning tänapäevaste sõjaliste kriiside ja relvakonfliktide erinevusi ning mõju rahvusvahelisele julgeolekule • Selgitab Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika eesmärgi maailma ja Euroopa julgeoleku kontekstis • Selgitab Eesti riigikaitse eesmärgi, ülesandeid ja korraldust ning nende seotust teiste ühiskonnaelu valdkondadega, lähtudes Eesti riigikaitse laiaast käsitusest • Tunneb Eesti Vabariigi kaitsevõime olemust, tähtsust ja selles osalemise võimalusi ning üksikisiku kohustusi, tuginedes vastavatele regulatsioonidele • Omab ülevaadet rivilise liikumise kujunemisloost, rivikorra tähtsusest ja rivikäsklustest Kaitseväes • Selgitab õigusaktidele tuginedes relva ja laskemoona ohutu käsitsemise põhimõtteid, relva kandmise kultuuri ning relva kasutaja vastutust • Oskab kasutada topograafilist kaarti ja kompassi etteantud sihtpunkti jõudmiseks • On omandanud esmased esmaabivõtted ja oskab tegutseda õnnetusjuhtumi korral • Kirjeldab Eestis toimuda võivaid hädaolukordi ja ohte siseturvalisusele elanikkonnakaitse kontekstis ning nendes tegutsemise põhimõtteid indiviidi ja riigi tasandil
Teenindamine ja müügitöö	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Mõistab ostja vajadustele ja soovidele orienteeritud toodete ja teenindamise olemust • Mõistab teenindaja erinevaid rolle ja vastutust teenindusprotsessis • Teenindab ostjaid teenindus ja müügi protsessis sobivaid suhtlemis- ja teenindustehnikaid kasutades
Tellitud kondiitritoode valmistamine (Kondiiter)	6 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Valmistab juhendi alusel tellitud kondiitritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid • Valmistab juhendi alusel vabalt valitud tähtpäevaga seotud kondiitritoote, järgides toiduhügieeni ja ohutuse nõudeid
Tellitud pagaritoodete	6 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Planeerib tellitud pagaritoodete valmistamise vastavalt

valmistamine (Pagar)		tellimusele ja tootmisvõimalustele • Valmistab tellitud pagaritooted vastavalt retseptile ja kvaliteedinõuetele.ohutusnõudeid
Toidufotograafia	2 EKAP	• Teab ja rakendab toidufotograafia kompositsiooni põhimõtteid • Seadistab kaamera vastavalt toidufoto eesmärgile ja kasutab sobivat valgustust • Kujundab toidufoto võtteplatsi vastavalt pildistamise otstarbele • Teab ja kasutab fototöötamise põhimõtteid toidufotode viimistlemisel
Vabaõpingud	5 EKAP	• vabaõpingud

Valikõpingute moodulite valiku võimalused ja tingimused:

Õpilane valib valikõpinguid vastavalt oma erialasele huvile ja spetsialiseerumisele pagari või kondiitri suunal. Valikõpingud võimaldavad süvendada erialaseid oskusi, toetada edasisi karjäärivalikuid ning arendada üld- ja erialapädevusi. Valik toimub kooli õppekorralduse ja juhendamise alusel.

Õpilane valib valikõpinguid 35 EKAP ulatuses. Õpilasel on õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

Valikõpingute moodul avatakse juhul, kui vähemalt 50% kursuse õppijatest on selle valinud; eelistuste puudumisel rakendatakse enim soovijaid kogunud valikmoodulit. Koolil on õigus otsustada valikõpingute pakkumise üle, lähtudes kooli võimalustest, õppijate eelistustest ja valitud spetsialiseerumissuunast.

Lõpueksamite lühikirjeldus:

Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseksamiga. Kui kutseksami sooritamine ei ole võimalik või see ebaõnnestub, lõpetatakse õpingud erialase lõpueksamiga. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mida võib asendada kutseksamiga.

Erialase lõpueksamiga taotletakse, et õppija kinnistab omandatud teadmised, oskused ja hoiakud ning valmisoleku töötamiseks avatud tööturul vastavalt valitud spetsialiseerumisele pagari või kondiitri erialal. Lõpueksamite käigus valmistab õppija pagari- või kondiitritooted ettenähtud aja jooksul ning esitleb valminud tooteid.

Praktika kirjeldus:

Praktika eesmärk on kinnistada ja arendada õpilase erialaseid oskusi reaalses töökeskkonnas. Praktika käigus täidab õpilane juhendamisel pagari- ja/või kondiitritoodete valmistamisega seotud tööülesandeid, rakendades tehnoloogilisi juhendeid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid. Õpilane annab hinnangu oma praktika eesmärkide täitmisele ja arengule.

Spetsialiseerumised

puuduvad

Õppekava kontaktisik

Helina Kruusmaa, kutseõpetaja, helina.kruusmaa@hariduskeskus.ee

Märkused:

Moodulite rakenduskava on kättesaadav:

<https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/3805/version/10603>

Lisatud failid:

Lisa 1: Õppekava moodulite ja elukestva õppe võtmepädevuste vastavustabel.

Lisa 2: Kutsestandardi kompetentside tegevusnäitajate ja õppekava moodulite vastavustabel.

Lisa 3: Toiduainete tehnoloogia õppekava avamise vajalikkuse põhjendus.

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

Toiduainete tehnoloogia (444 Neljanda taseme kutsekeskharidusõpe (vv alates 01.09.2025)) moodulite rakenduskava

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid. Vastuvõtutingimused ja -kord määratakse kindlaks kooli vastuvõtukomisjoni töökorra ja vastuvõtu eeskirjaga.
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Beseetainatoodete valmistamine (Kondiiter)	3	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Kondiitritoodete tehnoloogia alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab tehnoloogiliste juhendite alusel beseetainast küpsiseid, kooke ja torte, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
20 tundi		18 tundi	
		Praktiline töö	
		40 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Selgitab beseetaina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid	<ul style="list-style-type: none"> • grupeerib beseetaina valmistamise tehnoloogiaid juhendi alusel, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; • selgitab beseetaina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid; 	Mitteeristav hindamine
2. Valmistab beseetooteid tehnoloogiliste juhendite alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab beseetainast küpsiseid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadu; • valmistab beseetainast kooke tehnoloogilise juhendi alusel, kasutades asjakohaseid töövahendeid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid; 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Beseetainatoodete valmistamine	Alateemad Prantsuse meringue (külmmeetod)	Seos õpiväljundiga Selgitab beseetaina
---------------------------------------	---	--

Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 40	Šveitsi meringue (kuummeetod) Itaalia meringue (kuum meetod siirupiga) Beseetoodete vormimine ja küpsetamine Beseeküpsised, -koogid ja -tordid	valmistamise erinevaid tehnoloogiaid Valmistab beseetooteid tehnoloogiliste juhendite alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
Iseseisev töö	Õpilane koostab e-portfoolio beseetainatoodete tehnoloogiate ja praktiliste tööde tulemustega.	
Praktiline töö	Õpilane valmistab beseetainatooteid tehnoloogiliste juhendite alusel.	
Hindamisülesanded	Beseetainatoote valmistamine tehnoloogilise juhendi alusel ja tulemuste esitamine e-portfoolios.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb praktilise töö ja iseseisva töö (e-portfoolio) alusel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane on selgitanud beseetaina tehnoloogiaid ja valmistanud kvaliteetsed beseetainatooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile.	

Õppemeetodid	Kombineeritud Rühmatöö Arutelu Praktiline töö Ideekaart Iseseisev töö
Hindamismeetodid	Praktiline töö e-portfoolio
Lõimitud teemad	Eesti keel – tehnoloogiate selgitamine ja erialase sõnavara kasutamine Matemaatika – koguste arvestamine ja portsjonite planeerimine Loodusained (keemia) – munavalge vahustumine ja kuumtöötamise mõju Töö- ja toiduohutus – ohutu töövõtete ja hügieeninõuete järgimine Kestlikkus – tooraine säästlik kasutamine ja jäätmete vähendamine Digipädevus – e-portfoolio koostamine ja digivahendite kasutamine
Mooduli hindamine	Mitmeeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktilise toote hindamisest ja iseseisvast tööst (e-portfoolio).
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane on selgitanud beseetaina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid ning valmistanud tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetsed beseetainatooted, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman. Küpsetuskunst – õppematerjal pagar-kondiitritele. Atlex, 2012

	Riina Liiva, Ilona Vanaveski. Kondiitritoode tehnoloogia: praktilised tööd ja ülesanded, 2011 Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid e-Koolikoti digitaalsed õppematerjalid pagaritele ja kondiitritele
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Biskviittaina toodete valmistamine (Kondiiter)	8	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Kondiitritoode tehnoloogia alused ja Kondiitritoode valmistamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab biskviittainast küpsiseid, kooke, torte ning kreeme ja suhkrlisi pooltooteid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
50 tundi		48 tundi	110 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Selgitab biskviittaina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid	<ul style="list-style-type: none"> • grupeerib biskviittaina valmistamise tehnoloogiaid juhendi alusel, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; • võrdleb toidurasvata ja toidurasvaga biskviittaina valmistamise tehnoloogiaid juhendi alusel; 	Eristav hindamine
2. Kirjeldab kreemide ja suhkrliste pooltoodete valmistamisel erinevaid tehnoloogiaid	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab kreemide ja suhkrliste pooltoodete valmistamise erinevaid tehnoloogiaid juhendi alusel; • seostab kreemide ja suhkrliste pooltoodete sobivust biskviittainast kookide ja tortide valmistamisel; 	Eristav hindamine
3. Valmistab biskviittainast tooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab küpsiseid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid; • valmistab erinevate kreemide ja suhkrliste pooltoodetega biskviittainast kooke tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid; • valmistab erinevate kreemide ja suhkrliste pooltoodetega biskviittainast torte tehnoloogilise juhendi alusel, kasutades asjakohaseid töövahendeid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid; 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Biskviittainatoodete valmistamine I</p> <p>Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 30 Praktiline töö 70</p>	<p>Alateemad Biskviittainatoodete valmistamise tehnoloogia Kergem ja raskem biskviittainas Külm- ja kuummeetod Vormimine, küpsetamine ja jahutamine Valmistamisvead ja nende põhjused</p> <p>Kreemide tehnoloogia Võikreemid Munavalgekreemid Vahukreemid ja keedukreemid</p> <p>Suhkruliste pooltoodete tehnoloogia Siirupid Karamellid Glasuurid</p>	<p>Seos õpiväljundiga Selgitab biskviittaina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid Kirjeldab kreemide ja suhkruliste pooltoodete valmistamisel erinevaid tehnoloogiaid Valmistab biskviittainast tooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Õpilane koostab kirjalikud ülevaated biskviittaina, kreemide ja suhkruliste pooltoodete tehnoloogiast ning koondab tulemused e-portfooliosse.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Õpilane valmistab biskviittainast tooteid ning kasutab vastavaid kreeme ja suhkrulisi pooltooteid tehnoloogiliste juhendite alusel.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Biskviittainatoote valmistamine tehnoloogilise juhendi alusel ning kirjalike tööde esitamine e-portfoolios.</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Eristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Kokkuvõttev hinne kujuneb praktilise töö ja kirjalike tööde (e-portfoolio) alusel.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane on juhendamisel esitanud kirjalikud tööd põhinõuete tasemel ning valmistanud tehnoloogilise juhendi alusel tooted, milles esineb puudusi viimistluses või töövõttes. “4” saamise tingimus: Õpilane on juhendamisel esitanud korrektsed ja sisukad kirjalikud tööd ning valmistanud tehnoloogilise juhendi alusel nõuetekohased ja ühtlase kvaliteediga tooted. “5” saamise tingimus: Õpilane on juhendamisel esitanud põhjalikud ja korrektselt vormistatud kirjalikud tööd ning valmistanud tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetsed ja viimistletud tooted, kasutades töövõtteid teadlikult.</p>	
<p>Biskviittainatoodete valmistamine II</p> <p>Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 40</p>	<p>Alateemad Suhkruliste pooltoodete tehnoloogia Pumatid Želeed</p> <p>Glasuurid</p>	<p>Seos õpiväljundiga Selgitab biskviittaina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid Kirjeldab kreemide ja suhkruliste pooltoodete</p>

	Munavalgeglasuur Kuninglik glasuur (royal icing) Peegelglasuur Ganache'i baasil glasuurid Biskviittainast toodete valmistamine Küpsised Rullbiskviidid Koogid Tordid	valmistamisel erinevaid tehnoloogiaid Valmistab biskviittainast tooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
Iseseisev töö	Õpilane koostab kirjaliku ülevaate suhkruliste pooltoodete ja glasuuride tehnoloogiast ning dokumenteerib praktiliste tööde tulemusel.	
Praktiline töö	Õpilane valmistab biskviittainast tooteid koos sobivate suhkruliste pooltoodete ja glasuuridega vastavalt tehnoloogilisele juhendile.	
Hindamisülesanded	Biskviittainast toote valmistamine koos glasuuride ja suhkruliste pooltoodetega tehnoloogilise juhendi alusel ning kirjaliku töö esitamine.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb praktilise töö ja kirjalike tööde sooritamise alusel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpilane on juhendamisel grupeerinud ja kirjeldanud biskviittainast tehnoloogiaid ning juhendamisel valmistanud tehnoloogilise juhendi järgi tooted, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid, kuid toodete välimuses ja viimistluses esineb puudusi. “4” saamise tingimus: Õpilane on juhendi alusel grupeerinud ja kirjeldanud biskviittainast tehnoloogiaid ning valmistanud tehnoloogilise juhendi järgi standardile vastavad tooted, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid. “5” saamise tingimus: Õpilane on iseseisvalt ja põhjendatult grupeerinud ning võrrelnud biskviittainast tehnoloogiaid ning valmistanud tehnoloogilise juhendi järgi viimistletud ja ühtlase välimusega tooted, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid.	
Õppemeetodid	Loeng Rühmatöö Teemakohased harjutusülesanded Arutelu Praktiline töö Ideekaart Iseseisev töö Esitlus Õppekäik	

Hindamismeetodid	Praktiline töö E-portfoolio Toote hindamine
Lõimitud teemad	Eesti keel – tehnoloogiate ja protsesside kirjeldamine Matemaatika – koguste, proportsioonide ja retseptide arvestus Loodusained (keemia) – munavalgu ja rasvainete käitumine kuumtöötlemisel Töö- ja toiduohutus – ohutu ja hügieeniline töö Kestlikkus – tooraine säästlik kasutamine Digipädevus – e-portfoolio ja digivahendite kasutamine
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd. Moodulihinne kujuneb praktiliste toodete hindamisest ja iseseisvast tööst (e-portfoolio).
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud nõutud kirjalikud tööd ning valmistanud tehnoloogilise juhendi alusel nõuetele vastavad tooted mis on müüdavad, kuid esineb puudusi välimuses või viimistluses, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid. “4” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud kirjalikud tööd korrektselt ning valmistanud tehnoloogilise juhendi alusel standardile vastavad tooted, mis vastavad kvaliteedistandardile nii välimuse kui sisu poolest, rakendades sobivaid töövõtteid. “5” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud kirjalikud tööd põhjalikult ning valmistanud tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetsed ja viimistletud tooted, kasutades töövõtteid teadlikult ja loovalt.
Õppematerjalid	E. Kiisman, M. Piirman. Küpsetuskunst – õppematerjal pagar-kondiitritele. Atlex, 2012 Riina Liiva, Ilona Vanaveski. Kondiitritoote tehnoloogia: praktilised tööd ja ülesanded, 2011 e-Koolikoti digitaalsed õppematerjalid Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Digioskuste arendamine	5	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane arendab enda digipädevusi elektroonilise teabe otsimiseks, loomiseks ja haldamiseks, arvestades digitehnoloogia kasutamisel tervisekaitse ja küberturvalisuse nõuete ning autorikaitse ja eetika põhimõtetega.		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
30 tundi		100 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Õpilane kasutab digikeskkonnast vajaliku teabe leidmiseks sobivaid infootsingu ja andmehalduse võtteid, hinnates digisisu asjakohasust	<ul style="list-style-type: none"> • määratleb oma teabevajaduse ning rakendab sobivaid infootsingu võtteid, et leida digikeskkonnast asjakohane teave; • otsib ja filtreerib andmeid, infot ja materjale eesmärgipäraselt, kasutades erinevaid otsingumeetodeid ja -tööriistu; • analüüsib juhendamisel leitud andmeid, infot ja digisisu, hinnates nende allikate päritolu usaldusväärsust ja asjakohasust; • salvestab ja korrastab digikeskkonnas faile, kasutades kaustu ja kategooriaid, et tagada lihtne ligipääs ja haldus; • töötleb ja analüüsib andmeid tabelarvutuse abil ning esitleb tulemusi selgelt ja arusaadavalt diagrammide ja skeemide abil; 	Mitteeristav hindamine
2. Õpilane kasutab info jagamiseks, suhtlemiseks ja koostööks sobivaid digilahendusi, arvestades digikeskkonnas kehtivaid suhtlus- ja käitumisnorme ning küberturvalisuse nõudeid	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab sobivaid digitehnoloogiaid ja -sisu, et tõhusalt suhelda ja panustada meeskonnatöösse; • jagab infot ja faile digikeskkonnas, valides selleks kontekstist ja eesmärgist tulenevalt korrektse viisi ja sobiva vahendi; • kasutab iseseisvalt ja efektiivselt kooli, kohaliku omavalitsuse, riigi ja ettevõtete digiteenuseid, näiteks e- päevik, riigiportaali, digitaalsed õpikeskkonnad, pangateenused; • kasutab turvaliselt ühismeediat, ajaveebi ja video jagamise platvorme oma algatuste tutvustamiseks 	Mitteeristav hindamine

	ja teiste kaasamiseks; • järgib digikeskkonnas kehtivaid suhtlus- ja käitumisnorme, arvestades erinevate sihtrühmade kultuurilisest, vanuselisest ja keelelisest eripärast tulenevaid vajadusi; • haldab enda digitaalset identiteeti, arvestades küberturvalisuse nõuetega; • analüüsib juhendamisel oma digitaalset jalajälge ja selle mõju enda kuvandile;	
3. Õpilane loob ja täiustab digisisu, kasutades sobivaid tööriistu sh tehisintellekti lahendusi vastutustundlikult ning arvestades autoriõiguse põhimõtteid	Õpilane • loob digisisu teksti, esitluse, pildi ja videona, kasutades sobivaid tööriistu ning arvestades kvaliteedi, konteksti ja eesmärkidega; • kohandab olemasolevat digisisu uue ja sisukama digimaterjali loomiseks, kombineerides erinevaid teabeallikaid ja digimaterjale; • järgib digisisu loomisel ja kasutamisel autoriõiguse ning eetika põhimõtteid, arvestades andmekaitse ja konfidentsiaalsuse nõuetega; • rakendab juhendamisel asjakohaseid litsentsitingimusi (Creative Commons) vastavalt sisule ja kontekstile; • kasutab tehisintellekti rakendusi digisisu loomisel ja muutmisel vastutustundlikult, arvestades kvaliteeti ja • analüüsib juhendamisel tehisintellekti loodud digisisu täpsust, usaldusväärsust ja konteksti sobivust;	Mitteeristav hindamine
4. Õpilane kaitseb oma digiseadet, isikuandmeid, privaatsust ja tervist, rakendades küberturvalisuse ja jätkusuutliku arengu põhimõtteid	• kaitseb oma digiseadmeid ja nende sisu, rakendades ohtude vähendamiseks asjakohaseid turvameetmeid ja uuendades regulaarselt vastavat tarkvara; • tuvastab digiseadmeid ähvardavad ohud ja rakendab ennetusmeetmeid nende vältimiseks; • rakendab turvameetmeid isikuandmete ja privaatsuse kaitseks, kasutades tugevaid paroole, kaheastmelist autentimist ning andmete	Mitteeristav hindamine

	<p>krüpteerimist, et piirata juurdepääsu enda andmetele;</p> <ul style="list-style-type: none"> • analüüsib digiteenuse privaatsusreegleid ja kohandab privaatsusseadeid oma isikuandmete kaitseks; • analüüsib enda käitumist digitehnoloogia kasutamisel, lähtudes sellega seotud vaimse ja füüsilise tervise riskidest; • säilitab tervisliku tasakaalu digitehnoloogia kasutamisel, rakendades ajapiiranguid, puhkeperioode ja ergonoomilisi töövõtteid; • reageerib adekvaatselt küberkiusamisele ning kasutab sobivaid vastumeetmeid, vältimaks edasist kahju; • analüüsib digitehnoloogia keskkonnamõju ja rakendab ressursisäästlikke digikäitumise meetodeid, optimeerides seadmete energiatarvet ja eluea kestust ning hallates digiprügi ökoloogilise jalajälje vähendamiseks; 	
<p>5. Õpilane lahendab digitehnoloogia kasutamisega seotud probleeme, tuvastades tehnilised tõrked ning valides sobivad lahendused nende likvideerimiseks</p>	<ul style="list-style-type: none"> • tuvastab digiseadme lihtsama tehnilise tõrke põhjuse ja lahendab selle juhendi abil; • valib konkreetse ülesande jaoks sobiva riist- ja tarkvara, arvestades ülesande spetsiifikat ja võimalikke alternatiive; • kohandab ja seadistab juhendite alusel digiteenust või platvormi vastavalt enda vajadustele; • analüüsib oma digipädevust, koostab plaani enese arendamiseks ja oskuste täiendamiseks; • toetab digitehnoloogia vähemkogenud kasutajaid, pakkudes juhiseid ja variante probleemid lahendamiseks. 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

Mooduli jagunemine

<p>Digisisu loomine Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 20</p>	<p>Alateemad Digisisu arendus Digisisu kohandamine Autoriõigus ja litsentsid</p>	<p>Seos õpiväljundiga Õpilane loob ja täiustab digisisu, kasutades sobivaid tööriistu sh</p>
--	---	---

	Tekstitöötlusprogrammid Esitlusprogrammid Graafika ja video koostamine	tehisintellekti lahendusi vastutustundlikult ning arvestades autoriõiguse põhimõtteid
Iseseisev töö	Õppija koostab eriala tutvustava digitaalse teose vähemalt kolmes erinevas formaadis (nt tekst, pilt, video), kasutades sobivaid digivahendeid ning vajadusel tehisintellekti lahendusi.	
Praktiline töö	Õppija: loob digisisu erinevates formaatides, kasutades sobivaid tööriistu; kohandab ja täiustab olemasolevat digisisu; kasutab teksti-, esitlus-, graafika- ja videotöötlusprogramme; arvestab digisisu loomisel autoriõiguse, andmekaitse ja eetika põhimõtteid; rakendab Creative Commons litsentse vastavalt sisule ja kontekstile; kasutab tehisintellekti digisisu loomisel vastutustundlikult.	
Hindamisülesanded	Õppija loob ja kohandab digisisu erinevates formaatides, järgib autoriõiguse ja litsentsimise põhimõtteid, kasutab sobivaid digivahendeid ja tehisintellekti ning põhjendab loodud digisisu kvaliteeti, eesmärgipärasust ja sobivust.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb digisisu loomise ja kohandamise ülesannete, iseseisva töö ning õpiväljundite saavutamise põhjal.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on loonud ja kohandanud digisisu erinevates formaatides, on kasutanud sobivaid digivahendeid ja tehisintellekti vastutustundlikult, on järginud autoriõiguse ja litsentsimise põhimõtteid ning on analüüsinud loodud digisisu kvaliteeti ja sobivust.	
Digiturvalisus Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 20	Alateemad Digiseadmete kaitse Isikuandmete ja privaatsuse kaitse Tervise ja heaolu kaitse digikeskkonnas Keskkonnakaitse ja kestlik digikäitumine	Seos õpiväljundiga Õpilane kaitseb oma digiseadet, isikuandmeid, privaatsust ja tervist, rakendades küberturvalisuse ja jätkusuutliku arengu põhimõtteid
Iseseisev töö	Õppija rakendab nutiseadmes turvameetmeid ning dokumenteerib tehtud muudatused ja kasutatud lahendused.	
Praktiline töö	Õppija: rakendab digiseadmete ja andmete kaitseks asjakohaseid turvameetmeid; tuvastab digikeskkonnas esinevaid ohte ja rakendab ennetusmeetmeid; seadistab privaatsus- ja turvasätteid digiteenustes; järgib tervislikke ja ergonoomilisi digitehnoloogia kasutamise põhimõtteid; rakendab keskkonnahoidlikke digikäitumise võtteid.	
Hindamisülesanded	Õppija rakendab digiseadmete ja isikuandmete kaitse meetmeid, analüüsib digiturvalisuse, tervise ja keskkonnamõjuga seotud	

	riske ning põhjendab valitud lahendusi.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste tööde, iseseisva töö ning õpiväljundite saavutamise põhjal.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on kaitsnud oma digiseadmeid ja andmeid, on rakendanud privaatsus- ja turvameetmeid, on analüüsinud digitehnoloogia mõju tervisele ja heaolule, on reageerinud turvariskidele ja küberkiusamisele ning on rakendanud keskkonnahoidlikke digikäitumise põhimõtteid.	
Info- ja andmekirjaoskus Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 20	Alateemad Andmete, info ja digisisu otsing, sirvimine ja filtreerimine Andmete, info ja digisisu hindamine Andmete, info ja digisisu haldamine Tabelarvutusprogrammide kasutamine	Seos õpiväljundiga Õpilane kasutab digikeskkonnast vajaliku teabe leidmiseks sobivaid infootsingu ja andmehalduse võtteid, hinnates digisisu asjakohasust
Iseseisev töö	Õppija lahendab tabeltöötusega seotud ülesandeid, mille käigus harjutab andmete sisestamist, töötlemist ja analüüsimist ning tulemuste esitamist diagrammide ja skeemidena.	
Praktiline töö	Õppija: otsib digikeskkonnast eesmärgipäraselt andmeid, infot ja digisisu, kasutades erinevaid otsingumeetodeid; hindab leitud info ja andmete usaldusväärsust ja asjakohasust; korrastab ja haldab digifaile ning kaustasid; töötleb ja analüüsib andmeid tabelarvutusprogrammide abil; koostab andmete põhjal diagramme ja skeeme ning esitleb tulemusi selgelt ja arusaadavalt.	
Hindamisülesanded	Õppija määratleb teabevajaduse, leiab ja analüüsib digikeskkonnast asjakohase info, filtreerib ja haldab digifaile, töötleb andmeid tabelarvutusprogrammides ning koostab diagramme ja skeeme koos nende sisu selgitamisega.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste tööde, tabeltöötusülesannete ning õpiväljundite saavutamise põhjal.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on määratlenud oma teabevajaduse, on rakendanud sobivaid infootsingu võtteid, on hinnanud leitud andmete ja digisisu usaldusväärsust, on korrastanud ja hallanud digifaile, on töödeldud ja analüüsinud andmeid tabelarvutuse abil ning on esitanud tulemused selgete ja arusaadavate diagrammide ja skeemidena.	
Probleemilahendus Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 20	Alateemad Tehniliste tõrgete lahendamine Digitehnoloogiade valik Uuendused digilahenduste abil Digipädevuse hindamine ja arendamine	Seos õpiväljundiga Õpilane lahendab digitehnoloogia kasutamise seotud probleeme, tuvastades

		tehnilised tõrked ning valides sobivad lahendused nende likvideerimiseks
Iseseisev töö	Õppija otsib etteantud digiprobleemi võimalikke põhjuseid ning lahendab tuvastatud vead, dokumenteerides kasutatud lahendused.	
Praktiline töö	Õppija: tuvastab digiseadmete ja digiteenuste lihtsamaid tehnilisi tõrkeid; kasutab juhendeid ja abimaterjale probleemide lahendamisel; valib konkreetse ülesande jaoks sobiva riist- ja tarkvara; kohandab ja seadistab digiteenuseid vastavalt kasutaja vajadustele; toetab teisi kasutajaid digiprobleemide lahendamisel.	
Hindamisülesanded	Õppija tuvastab digitehnoloogiaga seotud probleeme, valib sobivad lahendused nende kõrvaldamiseks, kohandab digiteenuseid ning analüüsib oma digipädevuse arengut.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste tööde, iseseisva töö ning õpiväljundite saavutamise põhjal.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on tuvastanud ja lahendanud lihtsamaid tehnilisi tõrkeid, on valinud sobiva riist- ja tarkvara, on kohandanud digiteenuseid vastavalt vajadustele, on analüüsinud oma digipädevust ja kavandanud selle arendamist ning on toetanud vähemkogenud kasutajaid probleemide lahendamisel.	
Suhtlus ja koostöö digikeskkonnas Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 20	Alateemad Suhtlemine digitehnoloogia abil Andmete, info ja digisisu jagamine Kodanikuaktiivsus digikeskkonnas Koostöö digikeskkonnas Viisakas käitumine digikeskkonnas Digitaalse identiteedi haldamine	Seos õpiväljundiga Õpilane kasutab info jagamiseks, suhtlemiseks ja koostööks sobivaid digilahendusi, arvestades digikeskkonnas kehtivaid suhtlus- ja käitumisnorme ning küberturvalisuse nõudeid
Iseseisev töö	Õppija viib läbi OSINT-analüüsi iseenda kohta, kaardistades avalikus digikeskkonnas kättesaadava info ning analüüsides selle mõju oma digitaalsele identiteedile ja kuvandile.	
Praktiline töö	Õppija: kasutab erinevaid digivahendeid ja -keskkondi suhtlemiseks ja koostööks; jagab infot ja faile digikeskkonnas eesmärgipäraselt ja turvaliselt; osaleb juhendatud koostöös digikeskkonnas; rakendab digikeskkonnas kehtivaid suhtlus- ja käitumisnorme; haldab oma digitaalset identiteeti ning arvestab küberturvalisuse põhimõtetega.	
Hindamisülesanded	Õppija kasutab digilahendusi suhtlemiseks ja koostööks, jagab infot ja faile sobivates digikeskkondades, järgib digisuhtluse	

	norme, haldab oma digitaalset identiteeti ning analüüsib oma digitaalset jalajälge.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste tööde, OSINT-ülesande, eneseanalüüsi ning õpiväljundite saavutamise põhjal.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on kasutanud digitehnoloogiaid suhtlemiseks ja koostööks, jaganud infot ja faile eesmärgipäraselt, kasutanud digiteenuseid turvaliselt, järginud digisuhtluse norme ning analüüsinud oma digitaalset identiteeti ja jalajälge.

Õppemeetodid	Loengud ja arutelud Juhendatud praktilised harjutused digikeskkondades Probleemülesanded Individuaalsed ja rühmatööd Eneseanalüüs ja refleksioon Digivahendite ja tehisintellekti kasutamine õppetegevustes
Hindamismeetodid	Praktilised ülesanded Digisisu loomine ja esitlused Iseseisvad tööd
Lõimitud teemad	Eesti keel ja kirjandus – info otsimine, analüüsimine ja digisisu loomine korrektse keelekasutusega Matemaatika – andmete töötlemine, tabelarvutus, diagrammide ja skeemide koostamine Ühiskonnaõpetus – digiteenuste kasutamine, digitaalne identiteet, andmekaitse ja vastutustundlik käitumine digikeskkonnas Karjääriõpetus – digipädevuste rakendamine õpitee ja tööelu planeerimisel, CV ja motivatsioonikirja koostamine Inimeseõpetus – vaimse ja füüsilise tervise hoidmine digitehnoloogia kasutamisel, küberkiusamise ennetamine Keskkonnaharidus – digitehnoloogia keskkonnamõju teadvustamine ja kestlik digikäitumine
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste ja iseseisvate tööde, digisisu loomise ülesannete, eneseanalüüsi ning õpiväljundite saavutamise põhjal.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija on leidnud, analüüsinud ja hinnanud digikeskkonnast asjakohast infot, on loonud ja täiustanud digisisu, on kasutanud digitehnoloogiaid suhtlemiseks ja koostööks turvaliselt ja vastutustundlikult, on kaitsnud oma digiseadmeid, isikuandmeid ja tervist, on lahendanud digitehnoloogiaga seotud probleeme ning on analüüsinud ja kavandanud oma digipädevuse edasist arendamist.
Õppematerjalid	Haridus ja Noorteamet (Harno) poolt loodud e-kursus “Õppijate digipädevuse arendamine”. Infopädevus : https://sisu.ut.ee/infootsitugi/ Küberturvalisuse õppevideod: https://www.youtube.com/watch?v=1WHKvxzmqkQ&list=PLNPWRftK1TNRWH7uDJ_eE9Fg8yzWVawve Küberkaitse: https://web.htk.tlu.ee/digitaru/kyberkaitse/ Erinevad veebipõhised materjalid https://www.metshein.com/koik-kursused-2/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Erinevast jahust kondiitritoode valmistamine (Kondiiter)	2	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane on teadlik eritoitumise nõuetest ja valmistab erinevast jahust kondiitritooteid tehnoloogiliste juhendite alusel, järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		12 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Kirjeldab erinevast jahust kondiitritoode valmistamise tehnoloogiaid lähtuvalt eritoitumisest	<ul style="list-style-type: none"> • teeb kokkuvõtte laktoosi-, gluteeni- ja suhkruvabade kondiitritoode valmistamiseks kasutatavatest toorainetest, arvestades eritoitumist; • selgitab erinevate jahude küpsetusomadusi ning toob näiteid kondiitritoode valmistamise kohta; 	Eristav hindamine
2. Valmistab erinevast jahust kondiitritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides töö- ja toiduohutust ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevast jahust kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid • määrab sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades vigu; 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Erinevatest jahudest kondiitritoode valmistamine Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30	Alateemad Jahude liigid ja koostis (sh gluteeni-, laktoosi- ja suhkruvabad lahendused) Jahude küpsetusomadused ja mõju toote struktuurile Eritoitumise põhimõtted kondiitritoodetes Tehnoloogilised juhendid ja retseptide kohandamine erinevate jahude kasutamisel Töö- ja toiduohutus ning ristsaastumise vältimine Kestlik toorainekasutus ja toidukao vähendamine Valmistoodete sensoorne hindamine ja kvaliteedianalüüs	Seos õpiväljundiga Kirjeldab erinevast jahust kondiitritoode valmistamise tehnoloogiaid lähtuvalt eritoitumisest Valmistab erinevast jahust kondiitritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides töö- ja toiduohutust ning kestlikkuse põhimõtteid
Iseseisev töö	Õppija uurib ja võrdleb erinevaid jahusid ning eritoitumiseks sobivaid tooraineid, analüüsib nende küpsetusomadusi ning koostab kokkuvõtte, mis toetab praktiliste tööde kavandamist ja teostamist.	

Praktiline töö	Õppija valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest kondiitritooteid, kirjeldab tööprotsessi ja kasutatud jahude mõju valmistoodetele, järgib töö- ja toiduohutuse ning kestlikkuse põhimõtteid ning hindab sensoorselt valmistoodete kvaliteeti.
Hindamisülesanded	Erinevatest jahudest valmistatud kondiitritooted, jahude omaduste ja kasutamise kirjeldamine ning põhjendamine, valmistoodete sensoorne hindamine ja kvaliteedianalüüs ning teoreetiliste teadmiste rakendamine praktilises töös.
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema kokkuvõttev hinne kujuneb jahude omaduste ja eritoitumise põhimõtete kirjeldamise, praktiliste tööde ning valmistatud kondiitritoodete kvaliteedi hindamise alusel. Hindamisel arvestatakse õppija võimet selgitada ja põhjendada kasutatud tooraineid ja tehnoloogilisi valikuid.
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õppija kirjeldab erinevaid jahusid ja eritoitumiseks sobivaid tooraineid ning valmistab juhendamisel, juhendi alusel kondiitritooteid, järgides põhilisi toidu- ja tööohutusnõudeid.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õppija kirjeldab ja selgitab erinevate jahude küpsetusomadusi, valmistab juhendi alusel kondiitritooted ning kirjeldab sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õppija analüüsib ja põhjendab jahude omadusi ja eritoitumise põhimõtteid, kirjeldab retseptide kohandamist, valmistab kondiitritooted ning kirjeldab ja põhjendab valmistoodete kvaliteeti ja parendusvõimalusi.</p>

Õppemeetodid	Loeng ja arutelu Juhendatud praktiline töö Rühmatöö Iseseisev töö erinevate infoallikatega
Hindamise meetodid	Praktiline töö Kirjalik ja/või suuline arvestus Valmistoodete sensoorne hindamine Tööprotsessi ja tulemuse hindamine
Lõimitud teemad	Eesti keel – erialase terminoloogia kasutamine, tehnoloogiliste juhendite mõistmine ja selgitamine. Loodusained (keemia, bioloogia) – jahude koostis, gluteeni roll, tärklise ja valkude käitumine kuumtöötlemisel. Matemaatika – retseptide koguste arvestamine ja kohandamine erinevate jahude kasutamisel. Tööohutus ja tervisekaitse – toidu- ja tööohutuse nõuded, ristsaastumise vältimine eritoitumise korral. Kestlikkus – tooraine säästlik kasutamine ja toidujäätmete vähendamine.
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb teoreetiliste teadmiste, praktiliste tööde ja valmistatud kondiitritoodete kvaliteedi hindamise alusel, millega hinnatakse õpiväljundite 1 ja 2 saavutamist. Hindamisel arvestatakse jahude omaduste mõistmist, eritoitumise põhimõtete rakendamist, tööohutuse järgimist ning valmistoodete kvaliteeti.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Õppija tunneb juhendamisel erinevaid jahusid ja eritoitumiseks sobivaid tooraineid ning valmistab juhendi alusel kondiitritooteid, järgides põhilisi toidu- ja tööohutusnõudeid.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õppija selgitab erinevate jahude küpsetusomadusi, valmistab juhendi alusel erinevast jahust kondiitritooteid korrektselt ning hindab sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele.</p>

	<p>“5” saamise tingimus: Õppija analüüsib põhjalikult erinevate jahude ja eritoitumiseks sobivate toorainete kasutamist, valmistab kvaliteetsed kondiitritooted tehnoloogilise juhendi alusel, kohandab tööprotsessi jahude omadustest lähtuvalt, väldib tooraine kadusid ning analüüsib valmistoodete kvaliteeti, tuues välja võimalikud vead ja parandusettepanekud.</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Õpetaja koostatud juhendmaterjalid ja tehnoloogilised juhendid</p> <p>Kiisman, E.; Piirman, M. Küpsetuskunst – õppematerjal pagar-kondiitritele. Tartu: Atlex, 2012</p> <p>Pagariõppe põhikursuse õppematerjal. SA Innove, Eesti Leivaliit, 2013. https://pagarioppepohikursus.innove.ee/</p> <p>Poikalainen, V. jt. Toiduainete tehnoloogia. Tartu: Audiomeister OÜ, 2017. https://dspace.emu.ee/xmlui/handle/10492/3770</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Erinevast jahust pagaritoodete valmistamine (Pagar)	3	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Pagaritoodete tehnoloogia alused ja Paaritoodete valmistamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane on teadlik eritoitumise nõuetest ja rakendab neid tehnoloogiliste juhendite alusel pagaritoodete valmistamisel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		18 tundi	40 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Kirjeldab erinevast jahust pagaritoodete valmistamist lähtuvalt eritoitumisest	<ul style="list-style-type: none"> eritoitumisest lähtuvalt teeb kokkuvõtte laktoosi-, gluteeni- ja suhkruvabade pagaritoodete valmistamiseks kasutatavatest toorainetest, kasutades erinevaid teabeallikaid; võrdleb erinevast jahust pagaritoodete valmistamise tehnoloogiaid, hinnates erinevate teabeallikate usaldusväärsust; 	Eristav hindamine
2. Valmistab erinevast jahust pagaritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevast jahust sepiku, karaski ja gluteenivaba pagari-toote, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid; määrab sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades toodete valmistamisel tekkinud vigu; 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Erinevatest jahudest pagaritoodete valmistamine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 40	Alateemad Eritoitumiseks sobivad toorained (gluteeni-, laktoosi- ja suhkruta) Erinevatest jahudest taiginatehnoloogiad Sepikute, karaskite ja küpsiste valmistamine Gluteenivabade pagaritoodete valmistamine Taigna ja toodete vormimine Toodete kergitamine Toodete küpsetamine Toodete jahutamine ja säilitamine	Seos õpiväljundiga Kirjeldab erinevast jahust pagaritoodete valmistamist lähtuvalt eritoitumisest Valmistab erinevast jahust pagari-tooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse

	<p>Toodete viimistlemine Gluteeniga ristsaastumise vältimine</p>	põhimõtteid
Iseseisev töö	<p>Eritoitumisest lähtuvalt teeb kokkuvõtte laktoosi-, gluteeni- ja suhkruvabade pagaritoodete valmistamiseks kasutatavatest toorainetest, kasutades erinevaid teabeallikaid. Võrdleb erinevast jahust pagaritoodete valmistamise tehnoloogiaid, hinnates teabeallikate usaldusväärsust.</p>	
Praktiline töö	<p>Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevast jahust sepiku, karaski ja gluteenivaba pagari toote, järgides toidu- ja tööhutust ning vältides tooraine kadusid. Määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamisel tekkinud vigu.</p>	
Hindamisülesanded	<p>Õppija sooritab teoreetilise arvestuse, esitab iseseisva töö kokkuvõtte, valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pagari tooteid ning hindab sensoorselt valmistoodete kvaliteeti.</p>	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb teoreetilise arvestuse, iseseisva töö ja praktilise töö ning valmistoodete sensoorse hindamise tulemuste alusel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane on juhendamisel valmistanud erinevast jahust pagari tooteid tehnoloogilise juhendi alusel, on järginud põhilisi toidu- ja tööhutusnõudeid ning tunneb eritoitumiseks kasutatavaid tooraineid üldisel tasemel. “4” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud erinevast jahust pagari tooteid, on vältinud ristsaastumist ja tooraine kadusid ning on hinnanud sensoorselt valmistoodete kvaliteeti, tuues välja võimalikud vead. “5” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud kvaliteetseid ja nõuetele vastavaid pagari tooteid, on analüüsinud valmistamisprotsessi ja valmistoodete kvaliteeti ning on võrrelnud erinevaid tehnoloogiaid, kasutades põhjendatult usaldusväärseid teabeallikaid.</p>	

Õppemeetodid	<p>Loeng Arutelu Näitlikustamine Juhendatud praktiline töö Iseseisev töö</p>
Hindamismeetodid	<p>Teoreetiline arvestus Praktiline töö tehnoloogilise juhendi alusel Valmistoodete sensoorne hindamine Iseseisva töö kirjalik või suuline esitus</p>
Lõimitud teemad	<p>Eesti keel – erialase teksti mõistmine ja eneseväljendus Matemaatika – koguste ja proportsioonide arvutamine Keemia – toorainete ja kergitusainete omadused Bioloogia – pärmi tegevus ja toidu säilivus Terviseõpetus – eritoitumise põhimõtted</p>
Mooduli hindamine	Eristav hindamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb õpiväljundite saavutamisel teoreetilise arvestuse, iseseisva töö ja praktilise töö ning valmistoodete sensoorse hindamise tulemuste alusel.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Õppija täidab hindamiskriteeriumid juhendamisel, kuid esineb puudusi iseseisvuses ja töö tulemuse kvaliteedis.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õppija täidab hindamiskriteeriumid iseseisvalt ning töö tulemused vastavad kvaliteedinõuetele.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õppija täidab hindamiskriteeriumid iseseisvalt ja tulemuslikult, analüüsib oma tegevust ning töö tulemused on väga hea kvaliteediga.</p>
Õppematerjalid	<p>E.Kiisman, M.Piirman, Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele, Tartu: Atlex, 2012</p> <p>V.Poikalainen, V.Tatar, K.Laikoja, A.Traksmäe, K.Laos, L.Lepasalu, R.Soidla, H.Andreson, K.Veri, T.Mahla, Toiduainete tehnoloogia. Kõrgkooliõpik, Tartu: Audiomeister OÜ, 2017. [Võrgumaterjal]. Kättesaadav aadressil: https://dspace.emu.ee/xmlui/handle/10492/3770 https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/31333-Digitaalne-oppevara-pagar-kondiitrite-tooraineopetuseks</p> <p>M. Vesingi “Tervist toetavad toidud” 2024</p> <p>Õpetaja retseptid ja tehnoloogilised kaardid</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Kaunistuste valmistamine (Kondiiter)	4	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Kondiitritoodete tehnoloogia alused ja Kondiitritoodete valmistamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab kondiitritoodetele kaunistuselemente, järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
30 tundi	24 tundi	50 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Valmistab šokolaadist ja glasuurist kaunistusi juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab glasuurist kaunistusi juhendi alusel ning loob kompositsiooni, kasutades loovustehnikaid, asjakohaseid töövahendeid ja seadmeid, järgides toidu- ja tööohutust, vältides tooraine kadusid ning kasutades ressursse otstarbekalt ja keskkonnasäästlikult; • valmistab šokolaadist kaunistusi juhendi alusel ning loob kompositsiooni, kasutades loovustehnikaid, asjakohaseid töövahendeid ja seadmeid, järgides toidu- ja tööohutust, vältides tooraine kadusid ning kasutades ressursse otstarbekalt ja keskkonnasäästlikult; • osaleb meeskonnatöös glasuurist kaunistuste valmistamisel, vajadusel juhendab teisi töötajaid nii eesti keeles kui ka võõrkeeles, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; • hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest ja nimetades toodete valmistamise ja küpsetamise vigu; 	Mitteeristav hindamine
2. Valmistab martsipanist/ dekoormassist kaunistusi juhendi alusel, järgides toiduhügieeni ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab martsipanist/ dekoormassist kaunistusi juhendi alusel ning loob kompositsiooni, kasutades loovustehnikaid ja asjakohaseid töövahendeid, järgides toidu- ja tööohutust, vältides tooraine kadusid ning kasutades ressursse otstarbekalt ja keskkonnasäästlikult; • valmistab martsipanist/ dekoormassist figuure 	Mitteeristav hindamine

	<p>juhendi alusel, kasutades loovustehnikaid ja asjakohaseid töövahendeid, järgides toidu- ja tööohutust, vältides tooraine kadusid ning kasutades ressursse otstarbekalt ja keskkonnasäästlikult;</p> <ul style="list-style-type: none"> • osaleb meeskonnatöös martsipanist/ dekoormassist kaunistuste valmistamisel, vajadusel juhendab teisi töötajaid nii eesti keeles kui ka võõrkeeles, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; • hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest ja nimetades toodete valmistamise ja küpsetamise vigu; 	
<p>3. Valmistab marjadest ja puuviljadest kaunistusi juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab marjadest kaunistusi juhendi alusel ning loob kompositsiooni, kasutades loovustehnikaid, järgides toidu- ja tööohutust, vältides tooraine kadusid ning kasutades ressursse otstarbekalt ja keskkonnasäästlikult; • valmistab puuviljadest kaunistusi juhendi alusel ning loob kompositsiooni, kasutades loovustehnikaid, järgides toidu- ja tööohutust, vältides tooraine kadusid ning kasutades ressursse otstarbekalt ja keskkonnasäästlikult; • osaleb meeskonnatöös marjadest kaunistuste valmistamisel, vajadusel juhendab teisi töötajaid nii eesti keeles kui ka võõrkeeles, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; • hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest ja nimetades toodete valmistamise ja küpsetamise vigu; 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Kaunistuste valmistamine Auditoorne õpe 30</p>	<p>Alateemad Šokolaadi- ja glasuuri-disain: Šokolaadi ja glasuuride toorained ning nende omadused (kakao, kakaovõi, šokolaadid, glasuurid)</p>	<p>Seos õpiväljundiga Valmistab šokolaadist ja glasuurist kaunistusi</p>
--	---	---

<p>Iseseisev õpe 24 Praktiline töö 50</p>	<p>Šokolaadi töötlemise põhimõtted ja tempereerimine Glasuuride kasutamise võimalused ja piirangud kaunistuste valmistamisel Šokolaadist ja glasuurist kaunistuselementide valmistamise tehnikad Šokolaadist ja glasuurist figuuride ning detailide vormimine Levinumad vead ja nende põhjused šokolaadi ja glasuuri töötlemisel</p> <p>Martsipani- ja dekoormassidisain: Martsipani, dekoormassi ja lillepasta koostis ning omadused Kattematerjalide ettevalmistamine ja töötlemine Martsipanist ja dekoormassist kaunistuste valmistamise tehnikad Figuuride ja dekoratiivsete elementide modelleerimine Kujunduselementide sobitamine kondiitritootele Värvide kasutamine ja värvide omavaheline kooskõla</p> <p>Fruktodisain (marjad ja puuviljad): Fruktodisainis kasutatavad töövahendid ja ohutusnõuded Marjade ja puuviljade ettevalmistamine ning säilitamine Kaunistuselementide lõikamine ja vormimine Fruktidisaini töövõtted ja ergonoomika Valminud kaunistuste viimistlemine ja säilitamine</p> <p>Kujundamise ja kompositsiooni põhimõtted: Kujunduse eesmärgi ja stiili valik Kompositsiooni põhimõtted (tasakaal, fookus, proportsioon) Värviopetuse alused kaunistuste valmistamisel Kaunistuste sobitamine kondiitritoote üldise disainiga Esteetika ja funktsionaalsuse ühendamine</p>	<p>juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutust ning kestlikkuse põhimõtteid Valmistab martsipanist/ dekoormassist kaunistusi juhendi alusel, järgides toiduhügieeni ja tööhutust ning kestlikkuse põhimõtteid Valmistab marjadest ja puuviljadest kaunistusi juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutust ning kestlikkuse põhimõtteid</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Õpilane koostab e-portfoolio, kuhu dokumenteerib kaunistuste valmistamise tööprotsessi, kasutatud tehnikaid ja valminud töid.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Õpilane valmistab juhendi alusel šokolaadist, glasuurist, martsipanist/dekoormassist ning marjadest ja puuviljadest kaunistusi ning loob neist kompositsioone.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Kaunistuselementide valmistamine ja kompositsiooni loomine tehnoloogilise juhendi alusel ning tööprotsessi ja tulemuse esitamine e-portfoolios.</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Kokkuvõttev hinne kujuneb praktilise töö ja iseseisva töö (e-portfoolio) alusel.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Õpilane on juhendi alusel valmistanud šokolaadist, glasuurist, martsipanist/dekoormassist ning marjadest ja puuviljadest kaunistusi, loonud neist nõuetekohased kompositsioonid, osalenud meeskonnatöös ning hinnanud lõpptulemusi</p>	

	sensoorselt, järgides toidu- ja tööhutust ning kestlikkuse põhimõtteid.
Õppemeetodid	Kombineeritud loeng Demonstratsioon Juhendatud praktiline töö Rühmatöö Arutelu Iseseisev töö
Hindamismeetodid	Praktiline töö Toote hindamine E-portfoolio
Lõimitud teemad	Eesti keel – erialase terminoloogia kasutamine ja tööde kirjeldamine Kunstiained – kompositsioon, värviõpetus ja kujunduspõhimõtted Matemaatika – proportsioonid ja koguste arvestus Töö- ja toiduohutus – ohutud töövõtted ja hügieen Kestlikkus – materjalide säästlik kasutamine Digipädevus – e-portfoolio koostamine
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulihinne kujuneb praktiliste tööde ja iseseisva töö (e-portfoolio) alusel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud juhendi alusel šokolaadist, glasuurist, martsipanist/dekoormassist ning marjadest ja puuviljadest kaunistusi ning esitanud need nõuetekohaselt vormistatud e-portfoolios, järgides toidu- ja tööhutuse ning kestlikkuse põhimõtteid.
Õppematerjalid	Kooli õppematerjalid, tehnoloogilised juhendid ja retseptid, e-Koolikoti digitaalsed õppematerjalid, erialased õppevideod.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Keedutaina toodete valmistamine (Kondiiter)	3	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Kondiitritoodete tehnoloogia alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab tehnoloogiliste juhendite alusel keedutainast küpsiseid, kooke ja torte, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		18 tundi	40 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Selgitab keedutaina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid	<ul style="list-style-type: none"> grupeerib keedutaina valmistamise tehnoloogiad juhendi alusel, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; selgitab keedutaina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid juhendi alusel; 	Mitteeristav hindamine
2. Valmistab keedutainast tooteid tehnoloogiliste juhendite alusel, järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> valmistab keedutainast kooke tehnoloogiliste juhendite alusel, kasutades asjakohaseid töövahendeid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid valmistab keedutainast torte tehnoloogiliste juhendite alusel, kasutades asjakohaseid töövahendeid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid; 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Keedutainatoodete valmistamine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 40	Alateemad Keedutaina valmistamise tehnoloogia Keedutaina toorained ja nende funktsioonid Keedutaina valmistamise etapid ja töövõtted Keedutainast toodete vormimine Keedutainast toodete küpsetamine Levinumad vead keedutaina valmistamisel ja nende põhjused Keedutainast kookide valmistamine Keedutainast tortide valmistamine	Seos õpiväljundiga Selgitab keedutaina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid Valmistab keedutainast tooteid tehnoloogiliste juhendite alusel, järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid

Iseseisev töö	Õpilane koostab kirjaliku ülevaate keedutaina valmistamise tehnoloogiast ning analüüsib praktiliste tööde tulemusi.
Praktiline töö	Õpilane valmistab keedutainast kooke ja torte tehnoloogiliste juhendite alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid.
Hindamisülesanded	Keedutainast toote valmistamine tehnoloogilise juhendi alusel ning valmistamisprotsessi ja tulemuse kirjeldamine kirjalikult.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb praktilise töö ja kirjalike tööde sooritamise alusel.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane on juhendi alusel grupeerinud ja selgitanud keedutaina valmistamise tehnoloogiaid ning valmistanud keedutainast kooke ja torte vastavalt tehnoloogilistele juhenditele, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid.

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng Demonstratsioon Juhendatud praktiline töö Rühmatöö Arutelu Iseseisev töö E-õpe
Hindamismeetodid	Praktiline töö Toote hindamine Kirjalik töö
Lõimitud teemad	Eesti keel – erialaste mõistete kasutamine ja tehnoloogiate selgitamine Matemaatika – koguste ja proportsioonide arvestus Loodusained (keemia) – kuumtöötamise mõju tainale Töö- ja toiduohutus – ohutud töövõtted ja hügieen Kestlikkus – tooraine säästlik kasutamine
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb praktilise töö ja kirjalike tööde sooritamise alusel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane on juhendi alusel selgitanud keedutaina valmistamise tehnoloogiaid ning valmistanud keedutainast tooteid vastavalt tehnoloogilistele juhenditele, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.
Õppematerjalid	E.Kiisman, M.Piirman, Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele, Tartu: Atlex, 2012 https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/31333-Digitaalne-oppevara-pagar-kondiitrite-tooraineopetuseks https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/32127-Digioppematerjal-kondiitritele Riina Liiva, Ilona Vanaveski Kondiitritoodete tehnoloogia : praktilised tööd ja ülesanded 2011 Õpetaja retseptid ja tehnoloogilised kaardid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Kihitamata pärmitainatoodete valmistamine (Pagar)	4	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Mooduli alustamise eelduseks on läbitud moodulid: Pagaritoodete tehnoloogia alused ja Pagaritoodete valmistamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab kihitamata pärmitainast tooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		24 tundi	60 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Selgitab kihitamata pärmitaina tehnoloogiaid ja küpsetusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab kihitamata pärmitainast pagaritoodete valmistamise tehnoloogiaid ja küpsetusnõudeid; • kirjeldab pärmitaina töötlemisel ja kerkimisel tekkivaid vigu ja nende vältimise võimalusi; 	Eristav hindamine
2. Valmistab kihitamata pärmitainast tooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitamata pärmitainast plaadipirukad, rullsaiaid, pirukad ja pitsad, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid, järgides toidu- ja tööhutust ning vältides tooraine kadusid; • määrab sensoorselt kihitamata pärmitainatoodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamisel tekkinud vigu; 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Kihitamata pärmitainatoodete valmistamine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 24 Praktiline töö 60	Alateemad Kihitamata pärmitainatoodete valmistamise tehnoloogiaid Kihitamata pärmitainatoodete vormimine Küpsetusnõuded ja kvaliteedinõuded Kihitamata pärmitainast toodete valmistamine: plaadipirukad, rullsaiaid, pirukad ja pitsad Valmistusvigade põhjused ja vältimine Valmistoote sensoorne hindamine Toidu- ja tööhutus ning kestlik tooraine kasutamine	Seos õpiväljundiga Selgitab kihitamata pärmitaina tehnoloogiaid ja küpsetusnõudeid Valmistab kihitamata pärmitainast tooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
Iseseisev töö	Õpilane koostab e-portfoolio, mis sisaldab kihitamata pärmitainatoodete tehnoloogiate kirjeldusi, valmistusprotsessi analüüsi,	

	sensoorse hindamise kokkuvõtteid ning eneseanalüüsi, seostades teoreetilised teadmised praktilise tööga.
Praktiline töö	Õpilane valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitamata pärmitainast plaadipirukaid, rullsaia, pirukaid ja pitsasid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.
Hindamisülesanded	Kihitamata pärmitainast toodete valmistamine tehnoloogilise kaardi alusel Valmistatud toodete sensoorne hindamine Teoreetiliste teadmiste kontroll Iseseisva töö esitamine e-portfoolio vormis
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste tööde, mille käigus valmistatakse kihitamata pärmitainast tooteid, teoreetilise hindamise ja iseseisva töö koondhindest.
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud juhendamisel kihitamata pärmitainast plaadipirukad, rullsaiaid, pirukad või pitsad vastavalt tehnoloogilisele juhendile ning saavutanud mooduli õpiväljundid lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud kihitamata pärmitainast plaadipirukad, rullsaiaid, pirukad või pitsad vastavalt tehnoloogilisele juhendile ning saavutanud mooduli õpiväljundid lävendit ületaval tasemel. “5” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud kihitamata pärmitainast plaadipirukad, rullsaiaid, pirukad või pitsad vastavalt tehnoloogilisele juhendile ning saavutanud mooduli õpiväljundid lävendit ületaval tasemel iseseisvalt ja eesmärgipäraselt.

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng Rühmatöö Arutelu Ideekaart Praktiline töö Iseseisev töö Esitlus Õppekäik
Hindamismeetodid	Praktiline töö (toodete valmistamine tehnoloogilise kaardi alusel) Iseseisev töö e-portfoolio vormis Teoreetiline hindamine (teadmiste kontroll kirjaliku töö, testi või suulise vastamise vormis)
Lõimitud teemad	Eesti keel ja kirjandus – erialase sõnavara kasutamine, tehnoloogiliste juhendite ja retseptide lugemine ning koostamine, eneseanalüüsi ja e-portfoolio kirjalik vormistamine. Matemaatika – tooraine koguste arvestamine, retseptide ümberarvutamine, küpsetusaegade ja temperatuuride määramine. Loodusained (keemia, bioloogia) – pärimi toimimine, käärimisprotsessid, kuumuse mõju toorainele, toiduohutuse ja hügieeni alused. Sotsiaalained – meeskonnatöö, suhtlemine töökeskkonnas, töökorraldus ja vastutustundlik käitumine tootmises. Ettevõtlusõpe – kestlikkus, tooraine säästlik kasutamine, kvaliteedijuhtimise alused, ettevõtlik mõtteviis ja vastutustundlik tootmine. Töö- ja ohutusõpetus – toidu- ja tööohutusnõuete järgimine tootmiskeskkonnas.

Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste tööde, teoreetilise hindamise ja iseseisva töö koondhindest, lähtudes õpiväljundite saavutamise tasemest.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud juhendamisel kihitamata pärmitainast tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile ning saavutanud mooduli õpiväljundid lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud kihitamata pärmitainast tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile ning saavutanud mooduli õpiväljundid lävendit ületaval tasemel.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud kihitamata pärmitainast tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile ning saavutanud mooduli õpiväljundid lävendit ületaval tasemel iseseisvalt ja eesmärgipäraselt.</p>
Õppematerjalid	<p>Kiisman, E., Piirman, M. Küpsetuskunst – õppematerjal pagar-kondiitritele. Tartu: Atlex, 2012</p> <p>Poikalainen, V. jt. Toiduainete tehnoloogia. Kõrgkooliõpik. Tartu: Audiomeister OÜ, 2017 (võrgumaterjal)</p> <p>Digitaalne õppevara pagar-kondiitrite tooraineõpetuseks (e-Koolikott)</p> <p>Õpetaja retseptid ja tehnoloogilised kaardid</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Kihitatud pärmitainatoodete valmistamine (Pagar)	6	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Mooduli alustamise eelduseks on läbitud moodulid Pagaritoodete tehnoloogia alused ja Pagaritoodete valmistamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab kihitatud pärmitainast tooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		36 tundi	100 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Selgitab kihitatud pärmitaina koostisosade omadusi, kihitamise ja kergitamise tehnoloogiat ning nende mõju toote kvaliteedile	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab kihitatud pärmitaina valmistamiseks kasutatavate koostisosade omadusi, kasutades erinevaid teabeallikaid; • kirjeldab kihitamise protsessi etappe juhendi alusel; • seostab kihitamise mõju toote kvaliteedi ja tekstuuriga; 	Eristav hindamine
2. Valmistab kihitatud pärmitainast tooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • rakendab kihitamise tehnikat, saavutamaks taina kihilisust vastavalt tehnoloogilistele nõuetele; • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud pärmitainast soolaste ja magusate täidistega väikesaiu, kringleid ja punutisi, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendid, järgides toidu- ja tööhutust ning vältides tooraine kadusid; • määrab sensoorselt kihitatud pärmitainatoodete vastavust kvaliteedinõuetele, tuues välja tekkinud vead ja põhjused; 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Kihitatud pärmitainatoodete valmistamine	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 36 Praktiline töö 100	Kihitatud pärmitaina koostisosad ja omadused Kihitamise ja kergitamise tehnoloogia Kihitamise etapid Kihitatud pärmitainatoodete vormimine ja täidised Küpsetus- ja kvaliteedinõuded	Selgitab kihitatud pärmitaina koostisosade omadusi, kihitamise ja kergitamise tehnoloogiat ning nende mõju toote

	Valmistusvead ja nende vältimine Valmistootete sensoorne hindamine Toidu- ja tööohutus ning kestlikkus	kvaliteedile Valmistab kihitatud pärmitainast tooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
Iseseisev töö	Õpilane koostab e-portfoolio, mis kajastab kihitatud pärmitainast tehnoloogia tundmist, valmistusprotsessi ja toodete hindamist, seostades teoreetilised teadmised praktilise tööga.	
Praktiline töö	Õpilane valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud pärmitainast tooteid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.	
Hindamisülesanded	Kihitatud pärmitainast toodete valmistamine tehnoloogilise kaardi alusel Valmistatud toodete sensoorne hindamine Teoreetiliste teadmiste kontroll Iseseisva töö esitamine e-portfoolio vormis	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste tööde, mille käigus valmistatakse kihitatud pärmitainast tooteid, teoreetilise hindamise ja iseseisva töö koondhindest, lähtudes mooduli õpiväljundite saavutamise tasemest.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud juhendamisel kihitatud pärmitainast soolaste ja magusate täidistega väikesaiu, kringleid ja punutisi vastavalt tehnoloogilisele juhendile ning saavutanud mooduli õpiväljundid lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud kihitatud pärmitainast soolaste ja magusate täidistega väikesaiu, kringleid ja punutisi vastavalt tehnoloogilisele juhendile ning saavutanud mooduli õpiväljundid lävendit ületaval tasemel.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud kihitatud pärmitainast soolaste ja magusate täidistega väikesaiu, kringleid ja punutisi vastavalt tehnoloogilisele juhendile ning saavutanud mooduli õpiväljundid lävendit ületaval tasemel iseseisvalt ja eesmärgipäraselt.</p>	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng Rühmatöö Arutelu Ideekaart Praktiline töö Iseseisev töö Esitlus
Hindamismeetodid	Praktiline töö tehnoloogilise kaardi alusel Teoreetiline hindamine Iseseisev töö e-portfoolio vormis
Lõimitud teemad	Eesti keel ja kirjandus – erialane suhtlus ja dokumentatsioon.

	<p>Matemaatika – koguste, aja ja temperatuuride arvestamine.</p> <p>Loodusained – kihitamise ja kergitamise protsessid.</p> <p>Sotsiaalsed – meeskonnatöö ja suhtlemine töökeskkonnas.</p>
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste tööde, mille käigus valmistatakse kihitatud pärmitainast tooteid, teoreetilise hindamise ja iseseisva töö koondhindest, lähtudes mooduli õpiväljundite saavutamise tasemest.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud juhendamisel kihitatud pärmitainast tooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile ning saavutanud mooduli õpiväljundid lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud kihitatud pärmitainast tooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile ning saavutanud mooduli õpiväljundid lävendit ületaval tasemel.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud kihitatud pärmitainast tooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile ning saavutanud mooduli õpiväljundid lävendit ületaval tasemel iseseisvalt ja eesmärgipäraselt.</p>
Õppematerjalid	<p>Kiisman, E., Piirman, M. Küpsetuskunst – õppematerjal pagar-kondiitritele. Tartu: Atlex, 2012</p> <p>Poikalainen, V. jt. Toiduainete tehnoloogia. Kõrgkooliõpik. Tartu: Audiomeister OÜ, 2017 (võrgumaterjal)</p> <p>Digitaalne õppevara pagar-kondiitrite tooraineõpetuseks (e-Koolikott)</p> <p>Õpetaja retseptid ja tehnoloogilised kaardid</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Kondiitritoode tehnoloogia alused	8	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab algteadmised kondiitritoode toorainete, liigitamise ja valmistamise baastehnoloogiaste kohta ning toodete valmistamiseks kasutatavate seadmete ja töövahendite, nende tööohutusnõuete ja puhastamise põhimõtete kohta.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
90 tundi		48 tundi	70 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Tunneb kondiitritoode valmistamisel kasutatavaid tooraineid, nende kvaliteedinõudeid ja säilitamise tingimusi lähtuvalt kehtivatest regulatsioonidest	<ul style="list-style-type: none"> • grupeerib kondiitritoode tooraineid etteantud juhendi alusel, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; • annab ülevaate mure-, keedu-, biskviit-, bese- ja suhkrulisest tainast kui kondiitritoode valmistamisel kasutatavatest toorainetest, kasutades erinevaid teabeallikaid; • kirjeldab juhendi alusel kondiitritoode valmistamiseks kasutatavaid toorainete koostist, toiteväärtust ja omadusi, hinnates erinevate teabeallikate usaldusväärsust; • selgitab juhendi alusel kondiitritoode toorainete kvaliteedi- ja toidumärgiseid, kasutades infootsingul digivahendeid; • sõnastab toiduainete säilitamise nõudeid juhendi alusel; • esitab meeskonnatööna kokkuvõtte toorainete sensoorsest hindamisest juhendi alusel; 	Eristav hindamine
2. Selgitab kondiitritoode valmistamiseks kasutatavate tainaste, kreemide ja suhkruliste pooltoodete valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab kondiitritoode liigitamise põhimõtteid tulenevalt valmistusviisidest ja kasutatud toorainetest; • võrdleb juhendi abil erinevate kondiitritainaste liike, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; 	Eristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab juhendi alusel iga tainatüübi peamisi valmistamisviise ja tehnoloogilisi iseärasusi; • grupeerib juhendi alusel küpsetatud pooltooteid ja kondiitritooteid, leides igale tooterühmale sobivaid seadmeid ja töövahendeid; • selgitab juhendi alusel kondiitritoodete valmistamisel kasutatavate kreemide baastehnoloogiaid; • võrdleb juhendi alusel suhkruliste pooltoodete baastehnoloogiaid; 	
3. Kirjeldab kondiitritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid ja nende kasutamise seotud ohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> • grupeerib kondiitritööstuses kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt juhendile, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; • selgitab etteantud seadmete ja väikevahendite tööpõhimõtteid, kasutades erinevaid teabeallikaid; • kirjeldab seadmete ja väiketöövahendite ohutusnõudeid, lähtudes kasutus- ja ohutusjuhendist; 	Eristav hindamine
4. Selgitab kondiitritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab kondiitritööstuse keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid; • nimetab seadme puhastamiseks sobivad koristustarvikud ja puhastusained, järgides nende sobivust puhastatavale seadmele; • kirjeldab seadme puhastamist vastavalt puhastus- ja ohutusnõuetele; 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

Kondiitritoodete tehnoloogia I Auditoorne õpe 25 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 15	Alateemad Kondiitritoodete grupeerimine kasutatud tooraine alusel Toorainete ettevalmistamine tootmiseks Biskviit- ja vahustatud tainaste baastehnoloogiad Munade, suhkru ja rasvade roll kondiitritoodetes Toodete vormimise ja viimistlemise alused	Seos õpiväljundiga Selgitab kondiitritoodete valmistamiseks kasutatavate tainaste, kreemide ja suhkruliste pooltoodete valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel
---	---	--

Iseseisev töö	Õppija tutvub juhendmaterjalide alusel kondiitritoote põhitainaste ja lihtsamate kreemide baastehnoloogiatega.	
Praktiline töö	Õppija valmistab juhendi alusel kondiitritooteid, rakendades põhitainaste ja lihtsamate kreemide baastehnoloogiaid ning järgides töö- ja toiduohutusnõudeid.	
Hindamisülesanded	Kirjalik või elektrooniline teadmiste kontroll kondiitritoote baastehnoloogiatega võrdlemise kohta juhendi alusel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisva töö, praktilise töö ja hindamisülesannete tulemuste alusel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane on kirjeldanud juhendi alusel biskviit- ja vahustatud tainaste baastehnoloogiaid osaliselt ja vähese detailsusega.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on kirjeldanud juhendi alusel biskviit- ja vahustatud tainaste baastehnoloogiaid üldjoontes korrektselt.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on kirjeldanud juhendi alusel biskviit- ja vahustatud tainaste baastehnoloogiaid korrektselt ja terviklikult.</p>	
Kondiitritoote tehnoloogia II Auditoorne õpe 25 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 15	Alateemad Mure-, keedu- ja lehttainaste baastehnoloogiaid Kreemide ja täidiste baastehnoloogiaid Glasuuride ja katete baastehnoloogiaid Toodete säilitamine ja kvaliteedinõuded Toodete viimistlemise ja kombineerimise põhimõtted	Seos õpiväljundiga Selgitab kondiitritoote valmistamiseks kasutatavate tainaste, kreemide ja suhkruliste pooltoodete valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel
Iseseisev töö	Õppija tutvub juhendmaterjalide alusel keerukamate tainaste, kreemide, glasuuride ja katete baastehnoloogiatega.	
Praktiline töö	Õppija valmistab juhendi alusel kondiitritooteid, rakendades keerukamate tainaste, kreemide, glasuuride ja katete baastehnoloogiaid ning järgides töö- ja toiduohutusnõudeid.	
Hindamisülesanded	Kirjalik või elektrooniline teadmiste kontroll kondiitritoote keerukamate baastehnoloogiatega võrdlemise kohta juhendi alusel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisva töö, praktilise töö ja hindamisülesannete tulemuste alusel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane on kirjeldanud juhendi alusel mure-, keedu- ja lehttainaste ning kreemide ja glasuuride baastehnoloogiaid osaliselt ja vähese detailsusega.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on kirjeldanud juhendi alusel mure-, keedu- ja lehttainaste ning kreemide ja glasuuride baastehnoloogiaid üldjoontes korrektselt.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on kirjeldanud juhendi alusel mure-, keedu- ja lehttainaste ning kreemide ja glasuuride baastehnoloogiaid korrektselt ja terviklikult.</p>	
Kondiitritoote toorained	Alateemad Jahud ja tärglised – liigid, omadused, kasutamine kondiitritoote valmistamisel, mõju toodete	Seos õpiväljundiga Tunneb kondiitritoote

<p>Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 10</p>	<p>struktuurile ja tekstuurile Suhkrud ja siirupid – liigid, magustamisomadused, roll toodete maitstes, värvuses ja säilivuses Rasvad – liigid, funktsioonid kondiitritoodetes, mõju tekstuurile ja maitsele Munad ja munatooted – koostis, funktsioonid (vahustamine, sidumine), kasutamine kondiitritoodete valmistamisel Piim ja piimatooted – liigid, kasutamine kreemides ja tainastes, mõju maitsele ja konsistentsile Kakao ja šokolaad – liigid, omadused, töötlemise ja kasutamise põhimõtted kondiitritoodetes Pähklid, puuviljad ja maitseained – liigid, kasutamine, mõju maitsele, tekstuurile ja toodete kvaliteedile</p>	<p>valmistamisel kasutatavaid tooraineid, nende kvaliteedinõudeid ja säilitamise tingimusi lähtuvalt kehtivatest regulatsioonidest</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Õppija koostab ülevaatliku tabeli kondiitritoodete põhitoorainete (liigid, kasutus, säilitamine, kvaliteedinõuded) kohta ning tutvub kehtivate toiduohutuse ja märgistamise nõuetega.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Hindab kondiitritoodete valmistamisel kasutatava tooraine kvaliteeti (välimus, lõhn, konsistents, märgistus, säilivusaeg).</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Kirjalik või elektrooniline teadmiste kontroll (toorainete liigid, kasutus, säilitamine, kvaliteedinõuded); praktiline hindamisülesanne: tooraine kvaliteedi hindamine ja valiku põhjendamine; iseseisva töö esitus või arutelu.</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Eristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Hinne kujuneb iseseisvate ja praktiliste tööde sooritamise ning hindamisülesannete tulemuste alusel.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“3” saamise tingimus: Õppija on nimetanud etteantud toote põhi- ja abitoorained, määranud juhendamisel organoleptiliselt tooraine kvaliteedi ning valmistanud ette toorained vastavalt juhendile. Tooraine ja materjali kulu on arvatud pideval juhendamisel, kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid. “4” saamise tingimus: Õppija on nimetanud etteantud toote põhi- ja abitoorained, määranud organoleptiliselt tooraine kvaliteedi ning valmistanud ette toorained vastavalt juhendile. Tooraine ja materjali kulu on arvatud, kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid ja vajades vähest juhendamist. “5” saamise tingimus: Õppija on nimetanud etteantud toote põhi- ja abitoorained, määranud organoleptiliselt tooraine kvaliteedi ning valmistanud ette toorained vastavalt juhendile. Tooraine ja materjali kulu on arvatud iseseisvalt, kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid.</p>	
<p>Kondiitritööstuses kasutatavad seadmed ja töövahendid I Auditoorne õpe 5 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 15</p>	<p>Alateemad Tainaste ja masside töötlemise seadmed (segamis- ja vahustamisseadmed) Kuum- ja külmseadmed (ahjud, külmikud, sügavkülmikud) Väikeseadmed ja mõõteseadmed Kondiitritööstuses kasutatavad töövahendid Seadmete ja töövahendite ohutu kasutamise alused Seadmete ja töövahendite puhastamise ja desinfitseerimise alused</p>	<p>Seos õpiväljundiga Kirjeldab kondiitritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid ja nende kasutamisega seotud ohutusnõudeid</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Õppija tutvub juhendmaterjalide alusel kondiitritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite tööpõhimõtete, ohutusnõuete ning puhastamise põhimõtetega.</p>	

Praktiline töö	Õppija kasutab juhendi alusel kondiitritööstuses kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid, järgides ohutusnõudeid ning rakendades puhastamise põhivõtteid.	
Hindamisülesanded	Kirjalik või elektrooniline teadmiste kontroll seadmete ja töövahendite tööpõhimõtete ja ohutusnõuete kohta.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisva töö, praktilise töö ja hindamisülesannete tulemuste alusel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane on esitanud tööd, milles on käsitletud seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid, ohutusnõudeid ja puhastamise aluseid.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on esitanud tööd, milles on käsitletud seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid ja ohutusnõudeid korrektselt ning seostatult puhastamise aluseid.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on esitanud tööd, milles on käsitletud seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid ja ohutusnõudeid korrektselt ning selgitatud puhastamise aluseid.</p>	
Kondiitritööstuses kasutatavad seadmed ja töövahendid II Auditoorne õpe 5 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 15	<p>Alateemad</p> <p>Tainaste ja masside töötlemise seadmed (sh rullimiseseadmed)</p> <p>Kuum- ja külmseadmed (jahutuseseadmed, temperdamisega seotud seadmed)</p> <p>Väikeseadmete ja mõõteseadmete täpsem kasutamine</p> <p>Kondiitritööstuses kasutatavad töövahendid</p> <p>Seadmete ja töövahendite ohutu kasutamine</p> <p>Seadmete ja töövahendite keskkonnahoidlik puhastamine ja desinfitseerimine</p>	Seos õpiväljundiga Kirjeldab kondiitritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid ja nende kasutamisega seotud ohutusnõudeid Selgitab kondiitritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid
Iseseisev töö	Õppija tutvub juhendmaterjalide alusel kondiitritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite tööpõhimõtete, ohutusnõuete ning keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtetelega.	
Praktiline töö	Õppija kasutab juhendi alusel kondiitritööstuses kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid, rakendades ohutusnõudeid ning keskkonnahoidlikke puhastus- ja desinfitseerimisvõtteid.	
Hindamisülesanded	Kirjalik või elektrooniline teadmiste kontroll seadmete ja töövahendite tööpõhimõtete, ohutusnõuete ning keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtete kohta.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisva töö, praktilise töö ja hindamisülesannete tulemuste alusel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpilane on esitanud tööd, milles on käsitletud seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid, ohutusnõudeid ja keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid.	

	<p>“4” saamise tingimus: Õpilane on esitanud tööd, milles on käsitletud seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid ja ohutusnõudeid korrektset ning seostatult keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on esitanud tööd, milles on käsitletud seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid ja ohutusnõudeid terviklikult ning põhjendatud keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid.</p>
--	--

Õppemeetodid	<p>Loeng Arutelu Juhendatud praktilised harjutused Rühmatöö Iseseisev töö Digivahendite kasutamine</p>
Hindamismeetodid	<p>Kirjalikud tööd punktiskaala alusel Elektroonilised tööd punktiskaala alusel Praktilised tööd Rühmatööde tulemused</p>
Lõimitud teemad	<p>Eesti keel – erialane sõnavara, juhendid, kirjalikud tööd Keemia – toorainete koostis, reaktsioonid, puhastusained Infotehnoloogia – infootsing, dokumenteerimine, ühistöö Majandus- ja ettevõtlusõpetus – ressursside kasutamine, töökorraldus</p>
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb kirjalike ja praktiliste tööde ning hindamisülesannete tulemuste alusel.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane on esitanud tööd, milles on käsitletud kondiitritoodete tooraineid, baastehnoloogiaid ning seadmete ja töövahendite kasutamist juhendi alusel miinimumnõuetele vastaval tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on esitanud tööd, milles on käsitletud kondiitritoodete tooraineid, baastehnoloogiaid ning seadmete ja töövahendite kasutamist juhendi alusel üldjoontes korrektset.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on esitanud tööd, milles on käsitletud kondiitritoodete tooraineid, baastehnoloogiaid ning seadmete ja töövahendite kasutamist juhendi alusel korrektset ja terviklikult.</p>
Õppematerjalid	<p>Õpetaja koostatud õppematerjalid, erialane kirjandus, juhendmaterjalid, digitaalsed õppekeskkonnad ja infoallikad. Pagariõppe põhikursuse õppematerjal. SA Innove, Eesti Leivaliit, 2013. [Võrgumaterjal]. https://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/ E. Kiisman, M. Piirman, Küpsetuskunst- õppematerjal pagar - kondiitritele, Tartu: Atlex, 2012</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Kondiitritoodete tootmise planeerimine ja kulude juhtimine (Kondiiter)	3	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Kondiitritoode tehnoloogia alused ja Kondiitritoodete valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab tootmise planeerimiseks ja kulude juhtimiseks sobivat tootmistarkvara ning tootmistarkvarast saadud andmeid kondiitritoodete valmistamisel.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		18 tundi	40 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Kasutab tootmise planeerimisel ja kulude juhtimisel kondiitritoodete tootmiseks sobivat tootmistarkvara, järgides küberturvalisuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • sooritab küberturvalisuse testi tunneb küberturvalisuse põhimõtteid ja rakendab neid praktilistes olukordades; • seadistab tootmistarkvaras enda kasutajamenüü juhendi alusel; 	Mitteeristav hindamine
2. Kasutab tootmistarkvarast saadud andmeid erinevate kondiitritoodete valmistamisel	<ul style="list-style-type: none"> • loob tootmistarkvaras kondiitritoodete tootmiseks vajalikud artiklikaardid ja tellimused vastavalt juhenditele; • vormistab tootmistarkvaras kondiitritoote tootmis- ja müügitellimuse, lahendades reaalelulisi probleemülesandeid; 	Mitteeristav hindamine
3. Koostab tabelitötluse programmi kasutades tootmisdokumentatsiooni	<ul style="list-style-type: none"> • koostab tootmistarkvaras kondiitritoote kohta arve; • koostab kondiitritoote tehnoloogilise juhendi näidise alusel; • koostab kondiitritoote kalkulatsioonikaardi näidise alusel; 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Kondiitritoodete tootmise planeerimine	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 40	Tootmistarkvara üldtutvustus Tootmistarkvara kasutamine vastavalt ISO/IEC 27001:2013 küberturvalisuse põhimõtetele Tootmistarkvara moodulid ja nende kasutusvõimalused Artiklid ja artiklikaardid: toorained, pooltooted, valmistooted Retseptide sisestamine ja haldamine tootmistarkvaras	Kasutab tootmise planeerimisel ja kulude juhtimisel kondiitritoodete tootmiseks sobivat tootmistarkvara, järgides

	<p>Omahinna arvestus, FIFO-loogika ja partiijälgimine</p> <p>Müük ja nõudlus: kliendid, müügitellimused</p> <p>Tootmistellimused ja tootmise käivitamine</p> <p>Laohaldus ja ostutellimused</p> <p>Kuluarvestus ja tootmise analüütika</p> <p>Tootmis- ja müügidokumentide koostamine</p> <p>Google arvutustabeli kasutamine tehnoloogilise juhendi koostamisel</p> <p>Google arvutustabeli kasutamine kalkulasioonikaardi koostamisel</p>	<p>küberturvalisuse põhimõtteid</p> <p>Kasutab tootmistarkvarast saadud andmeid erinevate kondiitritoode valmistamisel</p> <p>Koostab tabelitöötluse programmi kasutades tootmisdokumentatsiooni</p>
Iseseisev töö	<p>Kondiitritootele retsepti koostamine tootmistarkvaras juhendi alusel.</p> <p>Tööprotsessi läbimine tootmistarkvaras (retseptist arveni).</p> <p>Kondiitritoote tehnoloogilise juhendi koostamine Google arvutustabelis.</p> <p>Kondiitritoote kalkulasioonikaardi koostamine Google arvutustabelis.</p>	
Praktiline töö	Kondiitritoote tootmise ja kulude planeerimine tootmistarkvaras ning tootmisdokumentatsiooni koostamine.	
Hindamisülesanded	Kondiitritoote tootmisprotsessi ja dokumentatsiooni koostamine tootmistarkvara ja tabelitöötlusprogrammi abil.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisva töö, praktilise töö ja hindamisülesannete sooritamise alusel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane on teostanud tootmistarkvaras kondiitritoote tootmise ja müügi protsessi ning koostanud tehnoloogilise juhendi ja kalkulasioonikaardi vastavalt juhendile.	

Õppemeetodid	<p>Kombineeritud loeng</p> <p>Juhendatud praktiline töö tootmistarkvaras</p> <p>Individuaalne töö</p> <p>Probleemülesanded</p> <p>Arutelu</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>E-õpe</p>
Hindamismeetodid	<p>Praktiline töö</p> <p>Iseseisev töö</p>
Lõimitud teemad	<p>Matemaatika – omahinna arvutamine, kalkulasioonid, koguste ja hindade arvutamine</p> <p>Eesti keel – tehnoloogilise juhendi ja dokumentatsiooni korrektne vormistamine</p> <p>Infotehnoloogia – tootmistarkvara ja tabelitöötlusprogrammi kasutamine, andmete haldamine</p> <p>Ettevõtlusõpetus – müügitellimused, kliendisuhted, kulude ja tulude arvestus</p> <p>Digipädevus – küberturvalisuse põhimõtete järgimine ja digikeskkonnas töötamine</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste tööde ja hindamisülesannete alusel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane on koostanud tootmistarkvaras kliendilehe alates kliendi loomisest kuni arve koostamiseni ning on vormistanud nõuetekohase tehnoloogilise juhendi ja kalkulatsioonikaardi.
Õppematerjalid	Kooli õppematerjalid, tootmistarkvara kasutusjuhendid, näidisretseptid ja -dokumendid, Google arvutustabeli juhendmaterjalid, õppevideod.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Kondiitritoode valmistamise alused	12	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab kondiitritoode valmistamise esmased praktilised oskused, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ja kestlikkuse põhimõtteid.		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
72 tundi		240 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Valmistab juhendi alusel kondiitritoode baaskreeme, järgides kvaliteedi-, toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendi alusel kondiitritoode baaskreeme, sh võikreemid, koorekreemid, keedukreemid ja munavalgekreemid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadu; • hindab sensoorselt kreemide vastavust kvaliteedinõuetele hindamislehe alusel, märkides kreemi vea koos tekkepõhjusega; 	Eristav hindamine
2. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel muretainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid muretainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid; • hindab sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele hindamislehe alusel, määrates toote vead koos tekkepõhjustega; 	Eristav hindamine
3. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel keedutainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel keedutainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid; • hindab sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele hindamislehe alusel, määrates toote vead koos tekkepõhjustega; 	Eristav hindamine
4. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel biskviittainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel biskviittainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine 	Eristav hindamine

põhimõtteid	<p>kadusid;</p> <ul style="list-style-type: none"> • hindab sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele hindamislehe alusel, määrates toote vead koos tekkepõhjustega; 	
5. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel beseetainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel beseetainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid; • hindab sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele hindamislehe alusel, määrates toote vead koos tekkepõhjustega; 	Eristav hindamine
6. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel suhkrlisest tainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel suhkrlisest tainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid; • hindab sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele hindamislehe alusel, määrates toote vead koos tekkepõhjustega; 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Kondiitritoote valmistamise alused I</p> <p>Iseseisev õpe 24 Praktiline töö 80</p>	<p>Alateemad</p> <p>Kreemide baastehnoloogiad (võikreemid, koorekreemid, keedukreemid, munavalgekreemid)</p> <p>Erinevate kreemidega kondiitritoote valmistamine</p> <p>Valmistoodete sensoorne hindamine</p> <p>Muretaina baastehnoloogia</p> <p>Muretainast lihtsamad kondiitritooted</p> <p>Muretainast valmistoodete sensoorne hindamine</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Valmistab juhendi alusel kondiitritoote baaskreeme, järgides kvaliteedi-, toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid</p> <p>Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel muretainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid</p>
Iseseisev töö	Õppija koostab e-portfoolios ülevaate kondiitritoote baaskreemide ja muretainatoodete baastehnoloogiatest, kirjeldab kasutatavaid tooraineid ja töövõtteid ning analüüsib valmistoodete sensoorseid omadusi ja võimalikke valmistamisvigu.	
Praktiline töö	Õppija valmistab juhendi alusel kondiitritoote baaskreeme ning tehnoloogilise juhendi alusel muretainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides kvaliteedi-, toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.	

Hindamisülesanded	Baaskreemide ja muretainast kondiitritoode valmistamine juhendi alusel, valmistoodete sensoorne hindamine hindamislehe põhjal ning e-portfoolio esitamine.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb õpiväljundite saavutamisel praktiliste tööde tulemuste, valmistoodete sensoorse hindamise ja iseseisva töö (e-portfoolio) alusel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õppija on täitnud hindamiskriteeriumid juhendamisel, on valmistanud baaskreeme ja muretainast kondiitritooteid juhendi alusel, kuid töö iseseisvuses ja valmistoodete kvaliteedis esineb puudusi.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õppija on täitnud hindamiskriteeriumid iseseisvalt, on valmistanud baaskreeme ja muretainast kondiitritooteid korrektselt ning on hinnanud sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õppija on täitnud hindamiskriteeriumid iseseisvalt ja tulemuslikult, on valmistanud kvaliteetsed ja nõuetele vastavad baaskreemid ja muretainast kondiitritooteid ning on analüüsinud valmistamisprotsessi ja valmistoodete kvaliteeti.</p>	
Kondiitritoode valmistamise alused II Iseseisev õpe 24 Praktiline töö 80	<p>Alateemad</p> <p>Keedutaina baastehnoloogia</p> <p>Keedutainast lihtsamad kondiitritooteid</p> <p>Keedutainast valmistoodete sensoorne hindamine</p> <p>Biskviittaina baastehnoloogia</p> <p>Biskviittainast lihtsamad kondiitritooteid</p> <p>Biskviittainast valmistoodete sensoorne hindamine</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel keedutainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid</p> <p>Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel biskviittainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid</p>
Iseseisev töö	Õppija koostab e-portfoolios ülevaate keedu- ja biskviittaina baastehnoloogiatest, kirjeldab kasutatavaid tooraineid ja töövõtteid ning analüüsib valmistoodete sensoorseid omadusi ja võimalikke valmistamisvigu.	
Praktiline töö	Õppija valmistab tehnoloogilise juhendi alusel keedutainast ja biskviittainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.	
Hindamisülesanded	Keedutainast ja biskviittainast kondiitritoode valmistamine tehnoloogilise juhendi alusel, valmistoodete sensoorne hindamine hindamislehe põhjal ning e-portfoolio esitamine.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-Kokkuvõttev hinne kujuneb õpiväljundite saavutamisel praktiliste tööde tulemuste, valmistoodete sensoorse hindamise ja iseseisva töö (e-portfoolio) alusel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õppija on täitnud hindamiskriteeriumid juhendamisel, on valmistanud keedu- ja biskviittainast kondiitritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, kuid töö iseseisvuses ja valmistoodete kvaliteedis esineb puudusi.	

	<p>“4” saamise tingimus: Õppija on täitnud hindamiskriteeriumid iseseisvalt, on valmistanud keedu- ja biskviittainast kondiitritooteid korrektselt ning on hinnanud sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õppija on täitnud hindamiskriteeriumid iseseisvalt ja tulemuslikult, on valmistanud kvaliteetsed ja nõuetele vastavad keedu- ja biskviittainast kondiitritooted ning on analüüsinud valmistamisprotsessi ja valmistoodete kvaliteeti.</p>
<p>Kondiitritoote valmistamise alused III</p> <p>Iseseisev õpe 24 Praktiline töö 80</p>	<p>Alateemad</p> <p>Beseetaina baastehnoloogiad Beseetainast lihtsamad kondiitritooted Beseetainast valmistoodete sensoorne hindamine Suhkrulise taina baastehnoloogia Suhkrulisest tainast kaunistuselemendid ja lihtsamad tooted Suhkrulisest tainast valmistoodete sensoorne hindamine</p> <p>Seos õpiväljundiga Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel beseetainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel suhkrulisest tainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid</p>
Iseseisev töö	Õppija koostab e-portfoolios kokkuvõtte bese- ja suhkrulise taina valmistamise tehnoloogiast ning analüüsib valmistoodete kvaliteeti ja tekkinud vigu.
Praktiline töö	Õppija valmistab tehnoloogilise juhendi alusel beseetainast ja suhkrulisest tainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.
Hindamisülesanded	Tehnoloogilise juhendi alusel kondiitritoote valmistamine, valmistoodete sensoorne hindamine ning e-portfoolio esitamine.
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb õpiväljundite saavutamisel praktilise töö ja iseseisva töö (e-portfoolio) tulemuste alusel.
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õppija on täitnud hindamiskriteeriumid juhendamisel, valmistanud bese- ja suhkrulisest tainast kondiitritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, kuid töö iseseisvuses ja valmistoodete kvaliteedis esineb puudusi.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õppija on täitnud hindamiskriteeriumid iseseisvalt, valmistanud bese- ja suhkrulisest tainast kondiitritooteid korrektselt ja hinnanud sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õppija on täitnud hindamiskriteeriumid iseseisvalt ja tulemuslikult, valmistanud kvaliteetsed ja nõuetele vastavad bese- ja suhkrulisest tainast kondiitritooted ning analüüsinud valmistamisprotsessi ja valmistoodete kvaliteeti.</p>
Õppemeetodid	<p>Praktiline töö</p> <p>Juhendatud harjutamine</p> <p>Näidis- ja demonstratsioonitöö</p> <p>Iseseisev töö</p>

	Analüüs ja refleksioon E-portfoolio
Hindamismeetodid	Praktiline töö tehnoloogilise juhendi alusel Valmistoodete sensoorne hindamine Iseseisva töö (e-portfoolio) hindamine
Lõimitud teemad	Eesti keel – erialase sõnavara kasutamine, tehnoloogiliste juhendite mõistmine, e-portfoolio ja tööanalüüsi koostamine Matemaatika – tooraine koguste ja proportsioonide arvutamine, retseptide ümberarvutamine Keemia – toorainete omadused ja muutused kuumutamisel, kergitusprotsessid Bioloogia – mikroorganismide roll, toidu säilivus ja ohutus Terviseõpetus – toiduohutus, hügieen ja tervislik toitumine
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb õpiväljundite saavutamisel praktiliste tööde, valmistoodete sensoorse hindamise ja iseseisva töö (e-portfoolio) tulemuste alusel.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õppija on täitnud hindamiskriteeriumid juhendamisel; praktiliste tööde sooritamisel esineb puudusi iseseisvuses ja valmistoodete kvaliteedis. “4” saamise tingimus: Õppija on täitnud hindamiskriteeriumid iseseisvalt; praktiliste tööde tulemused vastavad kvaliteedinõuetele. “5” saamise tingimus: Õppija on täitnud hindamiskriteeriumid iseseisvalt ja tulemuslikult; praktiliste tööde tulemused on väga hea kvaliteediga ning õppija analüüsib oma tegevust ja tulemusi.
Õppematerjalid	Õpetaja retseptid ja tehnoloogilised kaardid E.Kiisman, M.Piirman, Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele, Tartu: Atlex, 2012 https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/32127-Digioppematerjal-kondiitritele Toiduainete tehnoloogia. Kõrgkooliõpik, Tartu: Audiomeister OÜ, 2017. [Võrgumaterjal]. Kättesaadav aadressil: https://dspace.emu.ee/xmlui/handle/10492/3770

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Lamineeritud pärmitainatoodete valmistamine (Pagar)	5	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Mooduli alustamise eelduseks on läbitud moodulid Pagaritoodete tehnoloogia alused ja Pagaritoodete valmistamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab lamineeritud pärmitainast tooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		30 tundi	80 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Selgitab lamineeritud pärmitaina koostisosade omadusi, kihitamise ja kergitamise tehnoloogilisi põhimõtteid ning nende mõju tootele	<ul style="list-style-type: none"> eristab pagaritootes kasutatavad toorained ja määrab sensoorselt tooraine kvaliteedi; kirjeldab pärmitaina kihitamise protsessi ja selle mõju toodete tekstuurile, kasutades erinevaid teabeallikaid; selgitab kergitamise ja küpsetamise protsesse ja mõju lõpptulemusele juhendi alusel; võrdleb kihitatud ja lamineeritud toodete tehnoloogiat, selgitades nende valmistamisprotsessi eripärasid ja mõju lõpptoodete tekstuurile; 	Eristav hindamine
2. Valmistab lamineeritud pärmitainast tooteid, kasutades sobivaid töövõtteid ja seadmeid, järgides toidu- ja tööhutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid soolaseid ja magusaid täidiseid, vältides tooraine kadusid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lamineeritud pärmitainast tooteid, järgides toidu- ja tööhutust ning vältides tooraine kadusid; määrab sensoorselt lamineeritud pärmitainast toodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu; 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Lamineeritud pärmitainatoodete valmistamine	Alateemad	Seos õpiväljundiga
	Lamineeritud pärmitaina koostisosad ja nende omadused Lamineerimise ja kergitamise tehnoloogilised põhimõtted	Selgitab lamineeritud pärmitaina koostisosade

<p>Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 30 Praktiline töö 80</p>	<p>Lamineerimise protsessi etapid Lamineeritud pärmitainatoodete vormimine ja küpsetamine Soolased ja magusad täidised Küpsetus- ja kvaliteedinõuded Valmistus- ja küpsetusvead ning nende põhjused Valmistoote sensoorne hindamine Toidu- ja tööhutus ning kestlik tooraine kasutamine</p>	<p>omadusi, kihitamise ja kergitamise tehnoloogilisi põhimõtteid ning nende mõju tootele Valmistab lamineeritud pärmitainast tooteid, kasutades sobivaid töövõtteid ja seadmeid, järgides toidu- ja tööhutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid</p>
Iseseisev töö	<p>Õpilane koostab e-portfoolio, mis kajastab lamineeritud pärmitainast tehnoloogia tundmist, valmistusprotsessi ja toodete hindamist, seostades teoreetilised teadmised praktilise tööga.</p>	
Praktiline töö	<p>Õpilane valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lamineeritud pärmitainast tooteid, kasutades sobivaid töövõtteid ja seadmeid ning järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ja kestlikkuse põhimõtteid.</p>	
Hindamisülesanded	<p>Lamineeritud pärmitainast toodete valmistamine tehnoloogilise kaardi alusel Valmistatud toodete sensoorne hindamine Teoreetiliste teadmiste kontroll Iseseisva töö esitamine e-portfoolio vormis</p>	
Hindamine	<p>Eristav hindamine</p>	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste tööde, teoreetilise hindamise ja iseseisva töö koondhindest, lähtudes mooduli õpiväljundite saavutamise tasemest.</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane on juhendamisel valmistanud lamineeritud pärmitainast tooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile, eristanud kasutatavaid tooraineid ja määranud sensoorselt nende kvaliteedi ning saavutanud mooduli õpiväljundid lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud lamineeritud pärmitainast tooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile, rakendanud teadmisi kihitamise, kergitamise ja küpsetamise protsessidest ning saavutanud mooduli õpiväljundid ületaval tasemel. “5” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud lamineeritud pärmitainast tooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutanud teadlikult tooraineid ja töövõtteid, selgitanud ning võrrelnud kihitatud ja lamineeritud toodete tehnoloogiat ning saavutanud mooduli õpiväljundid ületaval tasemel iseseisvalt ja eesmärgipäraselt.</p>	
Õppemeetodid	<p>Kombineeritud loeng Rühmatöö Arutelu Ideekaart Iseseisev töö</p>	

	Esitlus
Hindamismeetodid	Praktiline töö tehnoloogilise kaardi alusel Teoreetiline hindamine Iseseisev töö e-portfoolio vormis
Lõimitud teemad	Eesti keel ja kirjandus – erialane suhtlus ja dokumentatsioon Matemaatika – koguste, aja ja temperatuuride arvestamine Loodusained – kihitamise, kergitamise ja küpsetamise protsessid Sotsiaalsed – meeskonnatöö ja suhtlemine töökeskkonnas Ettevõtlusõpe – kestlikkus, kvaliteet ja vastutustundlik tootmine Töö- ja ohutusõpetus – toidu- ja tööohutus
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste tööde, mille käigus valmistatakse lamineeritud pärmitainast tooteid, teoreetilise hindamise ja iseseisva töö koondhindest, lähtudes mooduli õpiväljundite saavutamise tasemest.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud juhendamisel lamineeritud pärmitainast tooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile ning saavutanud mooduli õpiväljundid lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud lamineeritud pärmitainast tooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile ning saavutanud mooduli õpiväljundid lävendit ületaval tasemel. “5” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud lamineeritud pärmitainast tooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile ning saavutanud mooduli õpiväljundid lävendit ületaval tasemel iseseisvalt ja eesmärgipäraselt.
Õppematerjalid	Kiisman, E., Piirman, M. Küpsetuskunst – õppematerjal pagar-kondiitritele. Tartu: Atlex, 2012 Poikalainen, V. jt. Toiduainete tehnoloogia. Kõrgkooliõpik. Tartu: Audiomeister OÜ, 2017 (võrgumaterjal) Digitaalne õppevara pagar-kondiitrite tooraineõpetuseks (e-Koolikott) Õpetaja retseptid ja tehnoloogilised kaardid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Maiustuste valmistamine (Kondiiter)	3	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Mooduli alustamise eelduseks on läbitud moodulid Kondiitritoote tehnoloogia alused ja Kondiitritoote valmistamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab tehnoloogiliste juhendite alusel trühvleid ja komme, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		18 tundi	40 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Valmistab trühvleid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab trühvlite valmistamise erinevaid tehnoloogilisi võtteid ja võimalusi; • valmistab juhendi alusel trühvleid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid; 	Mitteeristav hindamine
2. Valmistab komme tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab erinevate kommide, sh kummi, vahu ja karamelli valmistamise tehnoloogilisi protsesse; • valmistab juhendi alusel komme, kasutades asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid; 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Maiustuste valmistamine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 40	Alateemad Trühvlite valmistamise tehnoloogia Trühvlite toorained, töövahendid ja täidised Trühvlite valmistamine ja viimistlemine Kommide valmistamise tehnoloogia Iirise-, šokolaadi-, vahu- ja kummikommid Kommide vormimine, viimistlemine ja pakendamine Toidu- ja tööhutus ning kestlik tooraine kasutamine	Seos õpiväljundiga Valmistab trühvleid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid Valmistab komme tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
Iseseisev töö	Õpilane koostab e-portfoolio, mis kajastab trühvlite ja kommide valmistamise tehnoloogiate tundmist ning seostab teoreetilised	

	teadmised praktilise tööga.
Praktiline töö	Õpilane valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trühvleid ja erinevaid komme, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid ning järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ja kestlikkuse põhimõtteid.
Hindamisülesanded	Trühvlite valmistamine tehnoloogilise juhendi alusel Kommide valmistamine tehnoloogilise juhendi alusel Teoreetiliste teadmiste rakendamine praktiliste tööde sooritamisel Iseseisva töö esitamine e-portfoolio vormis
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste tööde, teoreetiliste teadmiste hindamise ja iseseisva töö koondhindest, lähtudes mooduli õpiväljundite saavutamise tasemest.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane kirjeldab trühvlite ja kommide valmistamise tehnoloogilisi protsesse ning on valmistanud tehnoloogilise juhendi alusel trühvleid ja erinevaid komme, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid.

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng Õppevideo Rühmatöö Arutelu Iseseisev töö Esitlus
Hindamismeetodid	Praktiline töö tehnoloogilise juhendi alusel Teoreetiline hindamine Iseseisev töö e-portfoolio vormis
Lõimitud teemad	Eesti keel ja kirjandus – erialane sõnavara ja juhendite mõistmine Matemaatika – koguste, proportsioonide ja temperatuuride arvestamine Loodusained – suhkru, rasvade ja geelistuvate ainete omadused Sotsiaalsed – töökorraldus ja vastutus tootmiskeskonnas Ettevõtlusõpe – kestlikkus, kvaliteet ja tooraine säästlik kasutamine Töö- ja ohutusõpetus – toidu- ja tööohutus
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste tööde, teoreetiliste teadmiste hindamise ja iseseisva töö koondhindest, lähtudes mooduli õpiväljundite saavutamise tasemest.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud tehnoloogilise juhendi alusel trühvleid ja erinevaid komme, demonstreerinud trühvlite ja kommide valmistamisega seotud teoreetilisi teadmisi, kasutanud sobivaid seadmeid ja töövahendeid, järginud toidu- ja tööohutusnõudeid ning saavutanud kõik mooduli õpiväljundid.
Õppematerjalid	O. Kaju, Šokolaadi- ABC, http://www.olgainkitchen.com/sokolaadi-abc/

	<p>O. Kaju, trühvliid- https://www.olgainkitchen.com/category/truhvlid/ https://www.fazer.ee/tooted/sokolaad/artiklid/luhike-sokolaadikursus/ https://kalev.eu/sonaraamat/ E. LaBau, Magus kommiraamat, Sinisukk, 2013 W. Curley, Šokolaadi meistrikläss, Varrak, Tallinn, 2013 M. Miller, Kalevi šokolaadiraamat, Ajakirjade Kirjastus, 2004 Kooli retseptid ja tehnoloogilised kaardid</p>
--	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Mure- ja suhkrulise taina toodete valmistamine (Kondiiter)	4	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Mooduli alustamise eelduseks on läbitud moodulid Kondiitritoodete tehnoloogia alused ja Kondiitritoodete valmistamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab tehnoloogiliste juhendite alusel muretainast ja suhkrulisest tainast tooteid ja kaunistusi, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		24 tundi	60 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Võrdleb muretaina ja suhkrulise taina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid juhendi alusel	<ul style="list-style-type: none"> • grupeerib muretaina valmistamisel tehnoloogiaid juhendi alusel, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; • võrdleb muretaina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid juhendi alusel; • grupeerib suhkrulise taina valmistamise tüüpe, olenevalt kasutatavast toorainest juhendi alusel, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; • võrdleb erinevaid suhkrulise taina valmistamise tehnoloogiaid juhendi alusel; 	Eristav hindamine
2. Valmistab muretainast tooteid tehnoloogiliste juhendite alusel, järgides järgides toidu- ja tööhutust ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab magusaid ja soolaseid korvikesi või tartalette tehnoloogiliste juhendite alusel, järgides toidu- ja tööhutust ning vältides tooraine kadusid; • valmistab kaetud ja katmata magusaid ja soolaseid pirukaid, sh quiche'it, tehnoloogiliste juhendite alusel, järgides toidu- ja tööhutust ning vältides tooraine kadusid; • valmistab kaunistatud piparkooke tehnoloogiliste juhendite alusel, järgides toidu- ja tööhutust ning vältides tooraine kadusid; 	Eristav hindamine
3. Valmistab suhkrulisest tainast kaunistusi ja tooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab suhkrulisest tainast kaunistusi, kasutades loovustehnikaid; • valmistab suhkrulisest tainast kooke ja küpsiseid, 	Eristav hindamine

põhimõtteid	järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid;	
-------------	--	--

Mooduli jagunemine		
Mure- ja suhkrulise taina toodete valmistamine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 24 Praktiline töö 60	Alateemad Mure- ja suhkrulise taina tehnoloogiad ja liigitus Mure- ja suhkrulise taina valmistamise meetodid Tainaste vormimine, küpsetamine ja viimistlemine Muretainast toodete valmistamine Suhkrulisest tainast toodete ja kaunistuste valmistamine Toodete kvaliteedinõuded ja sensoorne hindamine Toidu- ja tööhutus ning kestlik tooraine kasutamine	Seos õpiväljundiga Võrdleb muretaina ja suhkrulise taina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid juhendi alusel Valmistab muretainast tooteid tehnoloogiliste juhendite alusel, järgides järgides toidu- ja tööhutust ning kestlikkuse põhimõtteid Valmistab suhkrulisest tainast kaunistusi ja tooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
Iseseisev töö	Õpilane koostab iseseisva töö või e-portfoolio, milles analüüsib mure- ja suhkrulise taina tehnoloogiaid ning seostab teoreetilised teadmised praktilise tööga.	
Praktiline töö	Õpilane valmistab tehnoloogiliste juhendite alusel mure- ja suhkrulisest tainast tooteid ja kaunistusi, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.	
Hindamisülesanded	Mure- ja suhkrulise taina toodete valmistamine tehnoloogilise juhendi alusel Teoreetiliste ülesannete täitmine Iseseisva töö esitamine e-portfoolio või kirjaliku töö vormis	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste tööde, mille käigus valmistatakse mure- ja suhkrulisest tainast erinevaid tooteid ja kaunistusi, teoreetiliste ülesannete ning iseseisva töö koondhindest, lähtudes mooduli õpiväljundite saavutamise tasemest.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpilane on juhendamisel valmistanud mure- ja suhkrulisest tainast ettenähtud tooted vastavalt tehnoloogilistele juhenditele, kuid esineb puudusi töövõttes, kvaliteedis või ajakasutuses; teoreetilised ülesanded ja iseseisvad tööd on esitatud nõutud mahus. “4” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud mure- ja suhkrulisest tainast ettenähtud tooted vastavalt tehnoloogilistele juhenditele, tooted vastavad kvaliteedinõuetele ning esineb üksikuid ebaolulisi puudusi, teoreetilised ülesanded ja iseseisvad	

	<p>tööd on esitatud korrektselt.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on iseseisvalt ja eesmärgipäraselt valmistanud mure- ja suhkrulisest tainast ettenähtud tooted vastavalt tehnoloogilistele juhenditele, tooted vastavad täielikult kvaliteedinõuetele ning puudusi ei esine, teoreetilised ülesanded ja iseseisvad tööd on esitatud põhjalikult.</p>
Õppemeetodid	<p>Kombineeritud loeng</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Ideekaart</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Esitlus</p>
Hindamismeetodid	<p>Praktiline töö tehnoloogilise kaardi alusel</p> <p>Teoreetiline hindamine</p> <p>Iseseisev töö e-portfoolio vormis</p>
Lõimitud teemad	<p>Eesti keel ja kirjandus – erialane suhtlus ja juhendite mõistmine</p> <p>Matemaatika – koguste, proportsioonide ja küpsetusaegade arvestamine</p> <p>Loodusained – rasvade, suhkru ja jahu omadused ning nende mõju tainale</p> <p>Sotsiaalsed – meeskonnatöö ja töökorraldus</p> <p>Ettevõtlusõpe – kestlikkus, kvaliteet ja tooraine säästlik kasutamine</p> <p>Töö- ja ohutusõpetus – toidu- ja tööohutus</p>
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste tööde, teoreetiliste teadmiste hindamise ja iseseisva töö koondhindest, lähtudes mooduli õpiväljundite saavutamise tasemest.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane on juhendamisel valmistanud tooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile, täitnud teoreetilised ülesanded lävendi tasemel, esitanud nõutud iseseisvad tööd ning saavutanud mooduli õpiväljundid lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud tooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile, täitnud teoreetilised ülesanded lävendit ületaval tasemel, esitanud nõutud iseseisvad tööd ning saavutanud mooduli õpiväljundid lävendit ületaval tasemel.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud tooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile, täitnud teoreetilised ülesanded iseseisvalt ja eesmärgipäraselt, esitanud nõutud iseseisvad tööd ning saavutanud mooduli õpiväljundid lävendit ületaval tasemel.</p>
Õppematerjalid	<p>Õpetaja koostatud õppematerjalid ja juhendid</p> <p>Kiisman, E.; Piirman, M. Küpsetuskunst. Õppematerjal pagar-kondiitritele. Tartu: Atlex, 2012.</p> <p>Gisslen, Wayne. Professional Baking. 7th ed. Hoboken: Wiley, 2016. (Pagar- ja kondiitritoodete tehnoloogiad, tainad, küpsised, maiustused)</p> <p>Dubois, Jean-Pierre; Bernard, Claude. Advanced Pastry. Boston: Cengage Learning, 2014. (Kondiitrialased töövõtted, maiustused, suhkrulised massid)</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Oskused eluks ja tööks	15	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane arendab pädevusi, mis on vajalikud edasisel õpiteel ja ühiskonnas ennastjuhtivalt, vastutustundlikult ja tulemuslikult toimimiseks.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
300 tundi		90 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Õpilane püstitab enesearengu eesmärgid, arvestades enda võimeid ja võimalusi ning väärtustades tervislikke eluviise	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab tervislike eluviiside ja turvalise keskkonna tähtsust, sh toetavate suhtlusvõrgustike rolli tervise, õpimotivatsiooni ja üldise toimetuleku tagamisel; • analüüsib juhendamisel enda käitumis- ja tarbimisharjumusi ning nende mõju enda tervisele, heaolule ja üldisele majanduslikule toimetulekule; • hindab oma vaimse ja füüsilise tervise seisundit, arvestades põhilisi tegureid nagu magamine, toitumine, liikumine, suhted, kasutades selleks usaldusväärseid enesehindamise tehnikaid, sh veebipõhiseid töövahendeid; • koostab juhendamisel aja- ja tegevuskava enda vaimse ja füüsilise heaolu säilitamiseks, kasutades selleks erinevaid tervise edendamise ja säilitamise võimalusi; • kasutab kodukoha ja kooli lähedal paiknevad liikumisradu, harjutusväljakuid ja võimalusi erinevate liikumisviisidega tegelemiseks; • oskab kasutada mobiilirakendusi liikumisharjumusi; • analüüsib juhendamisel enda huvisid, väärtushoiakuid, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi; <p>sõnastab eneseanalüüsi tulemustest lähtuvalt juhendamisel eesmärgid, isiklike ja akadeemiliste sihtide poole liikumiseks;</p>	Mitteeristav hindamine

<p>2. Kasutab teadlikult erinevaid õpistrateegiaid ja -viise enda õpitegevuse kavandamisel ja juhtimisel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab juhendatult õppimise olemust ning teadmiste ning oskuste omandamise protsessi, kasutades erinevaid teabeallikaid; • iseloomustab erinevaid õpistrateegiaid ja õppimise viise, seostades neid enda senise õpikäitumisega; • oskab analüüsida enda õpiharjumusi ning arvestada tahtlikku ja tahtmatu tähelepanu mõju oma õpitegevusele; • analüüsib juhendamisel oma õpimotivatsiooni, määratledes seda soodustavaid ja takistavaid tegureid; • koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õppimis- ja igapäevategevuste ajakava, lähtudes enda huvidest, eneseteostusega seotud eesmärkidest ja võimalustest; • annab hinnangu enda varasematele õpitulemustele, arvestades eneseanalüüsi tulemusi ja saadud tagasisidet; • kavandab muudatused enda õppimisharjumustes, lähtuvalt hindamistulemustest ning toob saadud tagasiside põhjal näiteid õpistrateegiate kasutamisest õpitegevustes; • selgitab juhendamisel stressi ja frustratsiooniga toimetuleku võimalusi; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>3. Tegutseb seatud eesmärkide saavutamiseks vastutustundlikult nii iseseisvalt kui kollektiivi liikmena</p>	<ul style="list-style-type: none"> • suhtleb sotsiaalselt heakskiidetud vormis erinevas vanuses ja kultuuritaustaga inimestega, valides asjakohase käitumis- ja väljendusviisi ning kohandades suhtlemisviise vastavalt tagasisidele ja suhtluse eesmärkidele; • jagab asjakohast infot nii kirjalikult, suuliselt kui visuaalselt, kasutades sobivaid suhtlemisvahendeid ja -vorme ning lähtudes suhtluspartnerist (sõber, kaasõpilane, õpetaja, ametiasutus); • kohandab enda suhtlemisviise vastavalt tagasisidele ja suhtluse eesmärkidele; • toob näiteid illustreerimaks, kuidas esmamulje, 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>eelarvamused, sh stereotüübid mõjutavad inimeste käitumist;</p> <ul style="list-style-type: none"> • iseloomustab erinevaid meeskonnatöö rolle ja nende mõju töö tulemuslikkusele, kasutades teabeallikaid; • analüüsib juhendamisel rühmas toimuvaid protsesse ja nende võimalikku mõju inimese käitumisele igapäevaelus; • teeb kaaslastega teadlikult koostööd ühiste eesmärkide saavutamiseks, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; 	
<p>4. Mõistab ettevõtliku, väärtust loova ja vastutustundliku tegutsemise olulisust nii endale kui ühiskonnale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab juhendamisel vastutustundliku tarbimise ja tootmise põhimõtteid ning tehtavate valikute mõju keskkonnale, kogukondadele ja enda heaolule; • toob näiteid probleemsetest tarbimissituatsioonidest ning oskab otsida abi oma õiguste kaitseks; • kirjeldab jätkusuutliku arengu eesmärke, seostades neid ümbritseva keskkonna ja õpitava valdkonnaga; • kaardistab juhendamisel ühiskonnas esinevaid sotsiaalseid probleeme, kasutades erinevaid teabeallikaid ja infotehnoloogiavahendeid; • analüüsib meeskonnatööna valitud probleemi lahendamise võimalusi, kasutades tõenduspõhiseid fakte ja teabeallikaid; • kavandab juhendatud meeskonnatööna tegevuskava valitud probleemi lahendamiseks, kasutades loovustehnikaid ning arvestades ressursside säästliku ja vastutustundliku kasutamise põhimõtteid; • kavandab lahenduse elluviimiseks vajaliku eelarve, kasutades digivahendeid; <p>* hindab kriitiliselt ostudega seotud teadete,</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	pakkumiste ja soovitude usaldusväärust;	
5. Mõistab tööturu toimimise põhimõtteid ja enda arenguvajadusi tööturule sisenemiseks	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab teabeallikate põhjal majanduslike, tehnoloogiliste, looduslike ja teiste keskkonnatingimuste muutuste mõju majanduskeskkonnale; • iseloomustab juhendatud meeskonnatööna Eesti majanduskeskkonna ja tööturu toimimist eri tegevusvaldkondades, kasutades erinevaid teabeallikaid; • iseloomustab erineva haridustaseme ja oskustega inimeste võimalusi tööturul, arvestades töötasu seost väärtusloomega; • selgitab teabeallikate põhjal tööandja ja töövõtja õigusi ja kohustusi töösuhetes; • võrdleb erinevate lepingutingimuste tähtsust töösuhetes, võimalike probleemide ennetamisel; • võrdleb enda kogemusi ja oskusi valitud tegevusvaldkonnas erinevates ametites ja rollides tegutsemiseks vajalikega, kasutades oskuste kompassi; • kavandab enesearengut toetavaid tegevusi, lähtudes enda eesmärkidest ja arendamist vajavatest oskustest; • selgitab ressursside (raha, aeg, inimesed) vajadust ja säästmise võimalusi, arvestades enda seatud eesmärkidega; 	Mitteeristav hindamine
6. Kasutab varasemaid teadmisi, oskusi ja kogemusi igapäevaeluga seonduvate ülesannete lahendamisel	<ul style="list-style-type: none"> • lahendab igapäevaeluga seonduvaid arvutusülesandeid, kasutades koolimatemaatikast tuttavaid mudeleid ja meetodeid; • planeerib digivahendite abil igapäevased tulud-kulud, arvestades enda vajaduste ja võimalustega; • esitab kirjalikku ja suulist informatsiooni selgelt ja struktureeritult nii eesti keeles kui ka põhikoolis õpitud võõrkeeles; • kasutab tehnoloogilisi vahendeid ja seadmeid ning tõendus põhiseid andmeid otsuste või 	Mitteeristav hindamine

	<p>järelduste tegemiseks igapäevaeluga seotud küsimustes;</p> <ul style="list-style-type: none"> • kasutab igapäevaelus ettetulevate olukordade lahendamisel eesti- ja võõrkeelseid teabeallikaid; • koostab pädevuse piires eesti- ja võõrkeelseid tekste, lähtudes igapäevaelu vajadustest; • otsib tööülesande täitmiseks vajalikku teavet, hinnates erinevate teabeallikate usaldusväarsust; • lahendab reaalelulisi ülesandeid, sidudes tervikuks mitme ainevaldkonna teadmisi ja oskusi; • toob näiteid matemaatika, füüsika, keemia ja bioloogia omavahelistest seostest igapäevaelus. 	
<p>7. Korraldab teadlikult oma rahaasju mõistes, et oma hea finantsilise käekäigu eest vastutab vaid tema ise</p>	<ul style="list-style-type: none"> • koostab isikliku eelarve arvestades enda finantseesmärke, analüüvides juhendamisel oma sissetulekuid, väljaminekuid ja rahalist seisut sh säästmise võimalusi • arutleb meeskonnatöona sissetuleku, tarbimisvalikute ja investeerimisotsuste mõju üle üksikisiku, ühiskonna ja keskkonna tasandil; • hindab elumuutvate sündmuste (abiellumine, laste saamine, õnnetus, surm) mõju finantsplaneerimisele, eristades rahalist väärtust emotsionaalsetest jt väärtustest; • kirjeldab pangateenuseid ja finantsteenuse osutaja rolli üksikisiku rahaasjade korraldamisel, tuues esile pakutavaid võimalusi, kaasnevaid kohustusi ja riske; • oskab valida laenukohti, kasutades sobivaid võrdlusvahendeid ning arvestades pakutavat intressimäära ja maksetingimusi; • iseloomustab põhiomaduste alusel peamiste varaklasside nagu kinnisvara, võlakirjad ja aktsiad olemust ja erinevusi ning nende kasutamise võimalusi ja sellega kaasnevaid riske isiklike finantseesmärkide saavutamiseks; • kirjeldab isikliku eluaseme soetamise võimalusi, tuues välja üürimise ja ostmise eelised ja 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	puudused; • selgitab pensioni kui pikaajalise finantsmehhanismi olemust ja selle planeerimise olulisust, kasutades asjakohaseid teabematerjale.	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Kestlik areng ja väärtusloome Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Ühiskonna ja majanduse toimimine, tootmisprotsesside mõju keskkonnale ja ühiskonnale. Vastutustundliku tarbimise ja tootmise põhimõtted. Kestlik areng ja selle eesmärgid, mõjutegurid. ÜRO säästva arengu eesmärgid (SDG), Eesti Keskkonnastrateegia. Kogukondlik ja individuaalne panus jätkusuutlikkusse. Sotsiaalsed probleemid ja nende lahendamine. Peamised sotsiaalsed probleemid (vaesus, keskkonnareostus, ebavõrdsus jne). Andmete ja infoallikate kasutamine probleemide kaardistamisel. Sotsiaalne vastutus ettevõtluses ja igapäevaelus. Väärtusloome Meeskonnatöö ja loovlahendused probleemidele. Probleemilahendamine ja loovustehnikad. Projekti kavandamine ja eelarvestamine	Seos õpiväljundiga Mõistab ettevõtliku, väärtust loova ja vastutustundliku tegutsemise olulisust nii endale kui ühiskonnale
Iseseisev töö	Iseseisva töö käigus õpilane kogub ja analüüsib teavet kestliku arengu, vastutustundliku tarbimise ja tootmise ning sotsiaalsete probleemide kohta, kasutab erinevaid andme- ja infoallikaid.	
Praktiline töö	Meeskonnatöö/projekt - lahendus ühele sotsiaalsele või keskkonnavalasele probleemile, mis on seotud vastutustundliku tarbimise ja tootmisega.	
Hindamisülesanded	Probleemi analüüs on põhjalik ja toetub tõenduspõhiste allikatele. Lahendus on loov, praktiline ja vastab jätkusuutlikkuse põhimõtetele. Tegevuskava ja eelarve on selgelt struktureeritud ja realistlik. Esitlus on digivahendeid kasutades sisukas, kaasahaarav ja meeskonnatöö on sujuv.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb auditoorses õppes käsitletud teemade omandamise, iseseisva töö soorituse ning meeskonnatöö/projekti tulemuste alusel, lähtudes hindamisülesannetest, hindamiskriteeriumidest ja teemaga seotud õpiväljunditest.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane on saavutanud teemaga seotud õpiväljundid ning käsitlenud kestliku arengu ja väärtusloomega seotud sotsiaalset või keskkonnavalast probleemi kooskõlas hindamiskriteeriumidega, rakendades teadmisi auditoorses õppes, iseseisvas töös ja meeskonnatöös/projektis.	
Majandus ja töösuhted Auditoorne õpe 40	Alateemad Eesti majanduskeskkonna ja tööturu toimimise põhimõtted	Seos õpiväljundiga Mõistab tööturu toimimise

Iseseisev õpe 12	Majanduskeskkonna areng Majanduskeskkonna mõjud Ettevõtluskeskkond, selle areng Ressursside kasutamine Tööturu toimimine Eneseareng lähtudes eesmärkidest Töökorraldus ja töösuhted Lepingulised suhted töö tegemisel Tööandja kehtestatud reeglid töökorraldusele Töö tasustamine ja sotsiaalsed tagatised	põhimõtteid ja enda arenguvajadusi tööturule sisenemiseks
Iseseisev töö	Iseseisva töö käigus õpilane kogub ja analüüsib teavet Eesti majanduskeskkonna, tööturu toimimise ja töösuhete kohta, kasutab asjakohaseid teabeallikaid ning seostab saadud teadmisi oma eesmärkide ja arenguvajadustega.	
Hindamisülesanded	Infootsing säästva arengu strateegiast Arutelu keskkonnatingimuste mõjust majandustegevusele Arutelu tööturu toimimisest Mõttekaart – palgatöötaja ja ettevõtja võimalused tööturule sisenemiseks Võrdleb oma tegevusvaldkonnas erinevates ametites rolle, kasutades oskuste kompassi Eneseanalüüs lähtudes oma eesmärgist ja oskustest Arutelu – erinevused töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu vahel Etteantud juhendi alusel tutvumine töökorralduse reeglitega kasutades tööelu kodulehte Arutelu töötasu teemal	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb auditoorses õppes käsitletud teemade omandamise ning hindamisülesannete soorituse alusel, arvestades vastavust hindamiskriteeriumidele ja teemaga seotud õpiväljunditele.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane on saavutanud teemaga seotud õpiväljundid ning käsitlenud majanduskeskkonna, tööturu ja töösuhetega seotud teemasid vastavalt hindamiskriteeriumidele, rakendades teadmisi aruteludes, analüüsides ja juhendatud ülesannetes.	
Rahaasjad Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Eesmärkide seadmine vastavalt SMART-süsteemile. Rahalise turvalisuse saavutamine. Pere rahaasjade planeerimine. Eelarve koostamine. Raha säästmine, kulutamine ja kasvatamine. Pank ja pangateenused. Laenu kasutamine ja intress. Investeerimise alused. Investeerimisstrateegia loomine. Pensioni planeerimine. Kinnisvara ostmine ja üürimine. Kindlustused.	Seos õpiväljundiga Korraldab teadlikult oma rahaasju mõistes, et oma hea finantsilise käekäigu eest vastutab vaid tema ise

	Maksusüsteem	
Iseseisev töö	Iseseisva töö käigus õpilane kogub ja analüüsib teavet isiklike rahaasjade korraldamise, eelarvestamise, säästmise, laenude, investeerimise ja pensioni planeerimise kohta ning seostab saadud teadmisi oma eesmärkide ja võimalustega.	
Hindamisülesanded	Loetleb vähemalt 5 eesmärki, mis vastavad SMART-süsteemile. Koostab kolme kuu eelarve koos analüüsiga. Loetleb viise, kuidas ta saab teenida lisaraha. Võrdleb erinevaid laene/liisinguid ning jäeldab, milline variant on parim. Analüüsib enda riskitaluvust ning koostab sellest tulenevalt isikliku investeerimisportfelli.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb auditoorses õppes käsitletud teemade omandamise ning hindamisülesannete soorituse alusel, lähtudes hindamiskriteeriumidest ja teemaga seotud õpiväljunditest.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane on saavutanud teemaga seotud õpiväljundid ning täitnud hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumidele, käsitledes eesmärkide seadmist, eelarvestamist, sissetulekuvõimalusi, laenude ja investeerimise võrdlemist ning isiklike finantsotsustega seotud valikuid.	
Sissejuhatus üldharidusõpingutesse Auditorne õpe 50 Iseseisev õpe 15	Alateemad MATEMAATIKA Igapäeva elu arvutused ja majanduslik planeerimine raha ja eelarvestamine, kuluarvutus (pindla, ruumala) ja protsent (allahindlus, puhatusvahendid) EESTI KEEL Suuline ja kirjalik eneseväljendus igapäevastes olukordades Selge ja loogiline eneseväljendus eesti ja VÕORKEELES Info esitlemine suuliselt ja kirjalikult Digivahendite kasutamine igapäeva elus Eelarve koostamine Usaldusväärsete teabeallikate hindamine internetis Nutiseadmete ja äppide kasutamine isikliku ja tööelu korraldamiseks Igapäeva eluliste probleemide lahendamine erinevate ainete lõikes	Seos õpiväljundiga Kasutab varasemaid teadmisi, oskusi ja kogemusi igapäeva eluga seonduvate ülesannete lahendamisel
Iseseisev töö	Iseseisva töö käigus õpilane lahendab igapäeva eluga seotud arvutus- ja planeerimisülesandeid, koostab lihtsamaid eelarveid, kasutab eesti- ja võõrkeelseid teabeallikaid ning harjutab digivahendite kasutamist igapäeva elu ja õppetegevuste korraldamisel.	
Hindamisülesanded	Igapäeva eluga seotud arvutusülesannete lahendamine; Lihtsama eelarve koostamine digivahendeid kasutades; Kirjalike ja suuliste ülesannete sooritamine eesti ja võõrkeeles; Info otsimine ja allikate usaldusväärsuse hindamine; Igapäeva eluliste probleemide lahendamine erinevate ainevaldkondade teadmisi sidudes.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb auditoorses õppes käsitletud teemade omandamise ning iseseisvate ja juhendatud ülesannete soorituse alusel, lähtudes hindamiskriteeriumidest ja teemaga seotud õpiväljundist.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane on saavutanud teemaga seotud õpiväljundid ning kasutanud igapäeva eluga seotud ülesannete lahendamisel matemaatilisi, keelelisi ja digipädevusi vastavalt hindamiskriteeriumidele.	
Suhtlemine	Alateemad	Seos õpiväljundiga

<p>Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12</p>	<p>Suhtlemise alused ja kultuurierinevused Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine Tagasiside andmine ja vastuvõtmine Esmamulje, eelarvamused ja stereotüübid suhtlemises Meeskonnatöö ja selle rollid Rühmades toimuvad protsessid ja nende mõju Digitaalsed ühistöövahendid ja nende kasutamine Konfliktide lahendamine ja koostööskuste arendamine</p>	<p>Tegutseb seatud eesmärkide saavutamiseks vastutustundlikult nii iseseisvalt kui kollektiivi liikmena</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Kirjalik refleksioon teemal „Minu suhtlemisstiil ja selle mõju teistele“.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Meeskonnatöö/paaristöö: „Kultuurideülene suhtlemine“ – õpilased suhtlevad eri kultuuritaustaga inimestega ning analüüsivad juhendi alusel oma kogemust. Õpilased koostavad esitluse kasutades digitaalseid ühistöövahendeid ning esitlevad analüüsi kasutades sobivaid suhtlemisvahendeid ja -viise.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Väitlus „Digitaalsete ühistöövahendite mõju meeskonnatööle“. Meeskonnatöö esitlus: „Meeskonnatöö põhimõtted ja rollid“ – õpilased uurivad erinevaid meeskonnatöö rolle ja esitavad oma järeldused visuaalselt.</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Kokkuvõttev hinne kujuneb auditoorses õppes käsitletud suhtlemisteedade omandamise, iseseisva refleksiooni ning praktiliste ja hindamisülesannete (meeskonnatöö, väitluse ja esitluste) soorituse alusel, arvestades suhtlemisuskuste rakendamist, koostööd meeskonnas ja vastavust hindamiskriteeriumidele.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Õpilane on saavutanud õpiväljundi, rakendades suhtlemise aluseid, verbaalseid ja mitteverbaalseid suhtlemisviise ning tagasiside andmise ja vastuvõtmise põhimõtteid. Õpilane arvestab suhtlemisel kultuurierinevusi, esmamulje ja stereotüüpide mõju, tegutseb meeskonnatöös teadlikult erinevates rollides, kasutab digitaalseid ühistöövahendeid ning analüüsib oma suhtlemis- ja koostöökogemust vastavalt hindamiskriteeriumidele.</p>	
<p>Tervislik eluviis ja eneseareng Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12</p>	<p>Alateemad 1. Tervislike eluviiside põhialused Tervise mõiste ja selle komponendid (vaimne, füüsiline, sotsiaalne heaolu) Kehalise aktiivsuse, toitumise ja unerežiimi roll tervises Turvaline keskkond ja selle mõju heaolule Tasakaal vaimse ja füüsilise tervise vahel (50/50) Elukaar ja tervisekäitumise muutumine elu jooksul 2. Eneseanalüüs ja tervisliku eluviisi hindamine Isiklikud harjumused ja nende mõju tervisele Enesehindamise tehnikad ja veebipõhised töövahendid Käitumisharjumuste muutmise võimalused 3. Ennastkahjustav käitumine ja selle tagajärjed Suitsetamine, mokatubakas, e-sigaretid Alkohol ja narkootilised ained Ennetamine, ravi ja võõrutuse võimalused</p>	<p>Seos õpiväljundiga Õpilane püstitab enesearengu eesmärgid, arvestades enda võimeid ja võimalusi ning väärtustades tervislikke eluviise</p>

	<p>4. Vaimse ja füüsilise tervise tõhustamine Stressi ja pingete maandamise meetodid Ennetustegevused Motivatsiooni ja vaimse vastupidavuse arendamine Kehalise aktiivsuse planeerimine ja jälgimine</p> <p>5. Tervise säilitamine ja edendamine Liikumisrajad, harjutusväljakud ja vaba aja aktiivsed tegevused Mobiilirakendused ja digilahendused tervise monitoorimiseks Personaalse heaolukava koostamine ja elluviimine</p> <p>6. Eesmärkide seadmine ja isiklik areng Eneseanalüüs ja tulevikueesmärgid Vaimse, füüsilise ja akadeemilise arengu eesmärgid Aja- ja tegevuskava koostamine</p>	
Iseseisev töö	Toitumis- ja liikumispäeviku pidamine	
Praktiline töö	Isiklik terviseanalüüs (vaimne ja füüsiline tervis) Terviseküsitluse täitmine ja analüüs Toitumispäeviku koostamine ja võrdlus tervisliku toitumise põhimõtetega.	
Hindamisülesanded	Füüsilise aktiivsuse monitoorimine mobiilirakenduse abil Toidupüramiidi analüüs Stressi maandamise harjutuste proovimine ja refleksioon Isiklike tervise-eesmärkide seadmine ja tegevuskava koostamine Rühmatöö: turvaline kooli- ja kogukonnakeskkond Liikumisrada ja välitund koos ettepanekutega koolikeskkonna arendamiseks	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb õppeprotsessi jooksul sooritatud praktiliste tööde, iseseisvate tööde ja hindamisülesannete alusel. Hindamisel arvestatakse õpilase oskust analüüsida, rakendada ja seostada tervisliku eluviisi ja enesearengu põhimõtteid oma igapäevaeluga.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane on väärtustanud tervislikke eluviise, rakendanud teoreetilisi teadmisi, analüüsinud ja hinnanud juhendamisel oma vaimset ja füüsilist tervist, seadnud realistlikud eesmärgid ning rakendanud teadlikult tervist edendavaid tegevusi.	
Õppimine ja õpistrateegiad Auditoorne õpe 50 Iseseisev õpe 15	<p>Alateemad</p> <p>Õppimise olemus ja õppija roll Õpioskuste kujundamine ja arendamine Õppimisstiilid ja õpistrateegiad Ennastjuhtiv õppija Õppimist soodustav keskkond ja eduka õppija omadused Õpimotivatsioon ja motivatsiooni mõjutavad tegurid</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Kasutab teadlikult erinevaid õpistrateegiaid ja -viise enda õpitegevuse kavandamisel ja juhtimisel</p>

	Õppimise segajad (tähelepanu, keskkond, digiseadmed) Infootsingu oskused ja andmeanalüüs Digipädevused õppimise toetamise Aja planeerimine ja prioriteetide seadmine Enesejuhtimine ja eneseregulatsioon Emotsioonidega ja stressiga hakkama saamine Enesehinnang Eneseanalüüsi ja refleksiooni oskus Tulemuslikku õppimist toetavad võtted	
Iseseisev töö	Õpilane tutvub kooli õppekorraldust reguleerivate dokumentide ja õppeinfosüsteemiga, hindab oma digi-, õpi- ja enesejuhtimise oskusi, koostab isikliku õppimise ja ajaplaneerimise plaani.	
Hindamisülesanded	Õpilane tutvub kooli dokumentide, infosüsteemi ja väärtustega, analüüsib oma digioskusi ja õpi- ning enesejuhtimise oskusi, otsib ja töötleb õppimiseks vajalikku infot, koostab diagramme ja skeeme, analüüsib kutsestandardeid ning koostab CV ja motivatsioonikirja.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb teoreetiliste teadmiste omandamise, õppija eneseanalüüsi ja refleksiooni ning õpiväljundite saavutamise põhjal.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on selgitanud õppimise olemust ja õpistrateegiaid, on analüüsinud oma õpiharjumusi, motivatsiooni ja õpitulemusi, on koostanud eesmärgipärase õppimis- ja ajaplaneerimise kava, on kavandanud parendused oma õppimises ning on selgitanud stressi ja emotsioonidega toimetuleku võimalusi.	

Õppemeetodid	Rühmatööd Rollimängud Arutelud, Juhtumianalüüsid Praktilised harjutused Tagasiside andmise/vastuvõtmise harjutused Individuaalsed ja paaristööd Digivahendite kasutamine ühistegevustes Refleksioon ja eneseanalüüs
Hindamismeetodid	Praktilised ülesanded ja harjutused Individuaalsed ja rühmatööd Juhtumianalüüsid Rollimängud ja situatsioonülesanded Digitaalsed ülesanded (eelarve, ajaplaneerimine, infootsing) Eneseanalüüs ja refleksioon Suulised ja kirjalikud esitlused

	<p>Aruteludes ja rühmatöös osalemise hindamine</p> <p>Portfoolio (õpitegevuste ja arengu tõendamiseks)</p> <p>Iseseisva töö kirjeldus</p>
Lõimitud teemad	<p>Eesti keel – suuline ja kirjalik eneseväljendus, funktsionaalsete tekstide (nt avaldus, CV, e-kiri) koostamine, info mõistmine ja kriitiline hindamine, arutlemine ja reflekteerimine.</p> <p>Matemaatika – igapäevaeluliste arvutusülesannete lahendamine, isikliku eelarve ja kulude-tulude planeerimine, protsentide ja seoste kasutamine finantsotsustes.</p> <p>Ühiskonnaõpetus – kestlik areng ja keskkonnateadlikkus, ettevõtlikkus ja väärtusloome, tööturu toimimine, kodanikupädevus ja sotsiaalne vastutus, tarbija õigused ja kohustused.</p> <p>Loodusõpetus / bioloogia – tervislikud eluviisid, vaimne ja füüsiline tervis, inimese ja keskkonna seosed, jätkusuutlik tarbimine.</p> <p>Võõrkeel – igapäevase ja tööalase suhtluse arendamine, lühitekstide koostamine, võõrkeelsete teabeallikate kasutamine.</p> <p>Infotehnoloogia – digipädevus, digivahendite kasutamine õppimisel ja koostöös, infoallikate usaldusväärsuse hindamine, eelarve ja ajaplaneerimise digilahendused.</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb õpiväljundite saavutamise alusel, arvestades praktiliste ja iseseisvate tööde, rühmatööde, aruteludes osalemise ning eneseanalüüside tulemusi.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane on saavutanud kõik mooduli õpiväljundid ning kujundanud moodulis kavandatud teadmised, oskused ja hoiakud, osaledes õppeprotsessis vastavalt mooduli hindamiskriteeriumidele ja õppekorraldusele.
Õppematerjalid	<p>GreenComp. Euroopa kestlikkusosalaste pädevuste raamistik. https://op.europa.eu/et/publication-detail/-/publication/bc83061d-74ec-11ec-9136-01aa75ed71a1</p> <p>Kestliku arengu eesmärgid. https://ekja.ee/et/keskkonnajuhtimine/saastva-arengu-eesmargid/</p> <p>Tööriistakast kestlike käitumiste toetamiseks https://rohekaitumine.riigikantselei.ee/</p> <p>Goleman, D. (2006). “Sotsiaalne intelligentsus: uus teadus inimsuhetest.” Pegasus.</p> <p>Tiivel, T. (2013). “Meeskonnatöö ja juhtimine.” Äripäev.</p> <p>Mckay, M., Davis M., Fannig P. (2000). Suhtlemisoskused. Väike Vanker.</p> <p>Demarais, A., White, V. (2005). Esmamuljed: Mida te ei tea sellest, kuidas teised teid näevad. Pegasus.</p> <p>Lehtsaar, T. (2008) Suhtlemiskonflikti psühholoogia. Tartu: TÜ kirjastus</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Pagaritoodete tehnoloogia alused	8	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab algteadmised pagaritoodete toorainete, liigitamise ja valmistamise baastehnoloogiate kohta ning toodete valmistamiseks kasutatavate seadmete ja töövahendite, nende tööohutusnõuete ja puhastamise põhimõtete kohta.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
90 tundi		48 tundi	70 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Tunneb pagaritoodete valmistamisel kasutatavaid tooraineid, nende kvaliteedinõudeid ja säilitamise tingimusi lähtuvalt kehtivatest regulatsioonidest	<ul style="list-style-type: none"> • grupeerib pagaritoodete tooraineid etteantud juhendi alusel, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; • kirjeldab juhendi alusel pagaritoodete valmistamiseks kasutatavate toorainete koostist, toiteväärtust ja omadusi; • toob näiteid toiduainete kvaliteedi- ja toidumärgiste kohta, kasutades infootsingul digivahendeid; • kirjeldab erinevate toorainete säilitamise tingimusi juhendi alusel; • esitab meeskonnatööna kokkuvõtte toorainete sensoorsest hindamisest juhendi alusel; 	Eristav hindamine
2. Võrdleb pagaritoodete valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel	<ul style="list-style-type: none"> • annab ülevaate pärmita, pärmiga ja juuretisega nisutainatoodete valmistamise baastehnoloogiatest juhendi alusel; • kirjeldab pärmita ja juuretisega rukkitainatoodete valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel; • selgitab erinevast jahust pagaritoodete valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel; • grupeerib pagaritööstuses kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt juhendile, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; 	Eristav hindamine

<p>3. Kirjeldab pagaritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid, nende kasutamisega seotud ohutusnõudeid ning selgitab seadmete ja töövahendite keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab etteantud seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid; • kirjeldab seadmete ja töövahendite ohutusnõudeid, lähtudes kasutus- ja ohutusjuhendist; • kirjeldab pagaritööstuse keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid; • nimetab seadmete ja töövahendite puhastamiseks sobivad koristustarvikud ja puhastusained, järgides nende sobivust puhastatavale seadmele ja töövahendile; 	<p>Eristav hindamine</p>
--	--	--------------------------

Mooduli jagunemine		
<p>Pagaritoodete tehnoloogia I Auditorne õpe 25 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 15</p>	<p>Alateemad Pagaritoodete grupeerimine kasutatud tooraine alusel Toorainete ettevalmistamine tootmiseks Pärmita nisutainast pagaritoodete baastehnoloogia Pärmiga nisutainast pagaritoodete baastehnoloogiad</p>	<p>Seos õpiväljundiga Võrdleb pagaritoodete valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Õppija tutvub juhendmaterjalide alusel pagaritoodete baastehnoloogiatega.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Õppija valmistab juhendi alusel nisupõhiseid pagaritooteid, rakendades pärmita ja pärmiga tainaste baastehnoloogiaid.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Kirjalik või elektrooniline teadmiste kontroll nisupõhiste pagaritoodete baastehnoloogiade kohta.</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Eristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Õppija kirjeldab juhendi alusel pärmita, pärmiga ja juuretisega nisust pagaritoodete baastehnoloogiaid.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“3” saamise tingimus: Õppija on kirjeldanud juhendi alusel nisupõhiste pagaritoodete baastehnoloogiaid osaliselt, nimetades peamisi tehnoloogilisi etappe vähese selgitusega. “4” saamise tingimus: Õppija on kirjeldanud juhendi alusel nisupõhiste pagaritoodete baastehnoloogiaid üldjoontes korrektselt, selgitades peamisi tehnoloogilisi etappe ja nende eesmärgi. “5” saamise tingimus: Õppija on kirjeldanud juhendi alusel nisupõhiste pagaritoodete baastehnoloogiaid korrektselt ja terviklikult, seostades tehnoloogilisi etappe tooraine omaduste ja toodete kvaliteediga.</p>	
<p>Pagaritoodete tehnoloogia II Auditorne õpe 25 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 15</p>	<p>Alateemad Juuretisega nisutainast pagaritoodete baastehnoloogia Pärmita rukkitainast pagaritoodete baastehnoloogia Juuretisega rukkitainast pagaritoodete baastehnoloogia Erinevatest jahudest pärmiga ja pärmita pagaritoodete baastehnoloogiad</p>	<p>Seos õpiväljundiga Võrdleb pagaritoodete valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Õppija tutvub juhendmaterjalide alusel rukkipõhiste ja erinevatest jahudest pagaritoodete baastehnoloogiatega.</p>	

Praktiline töö	Õppija valmistab juhendi alusel rukkipõhiseid ja erinevatest jahudest pagaritooteid, rakendades juuretise ja pärmiga tainaste baastehnoloogiaid.	
Hindamisülesanded	Kirjalik või elektrooniline teadmiste kontroll rukkipõhiste ja erinevatest jahudest pagaritoodete baastehnoloogiate võrdlemise kohta.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija kirjeldab juhendi alusel pärmita, pärmiga ja juuretisega nisust ja rukkist ning erinevatest jahudest pagaritoodete baastehnoloogiaid.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õppija on kirjeldanud juhendi alusel juuretisega ja rukkipõhiste ning erinevatest jahudest pagaritoodete baastehnoloogiaid osaliselt, nimetades peamisi tehnoloogilisi etappe.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õppija on kirjeldanud juhendi alusel juuretisega ja rukkipõhiste ning erinevatest jahudest pagaritoodete baastehnoloogiaid üldjoontes korrektselt, selgitades tehnoloogiliste etappide kulgu ja omavahelisi seoseid.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õppija on kirjeldanud juhendi alusel juuretisega ja rukkipõhiste ning erinevatest jahudest pagaritoodete baastehnoloogiaid korrektselt ja terviklikult, põhjendades tehnoloogiliste etappide valikut ja mõju toodete kvaliteedile.</p>	
Pagaritoodete toorained Auditorne õpe 30 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 10	Alateemad Toorainete õpetus pagaritoodete valmistamiseks Teraviljatooted (liigid, ehitus, kasutamine, toiteväärtus, säilitamine, kvaliteedihindamine) Nisujahu ja selle sordid (liigid, kasutamine, toiteväärtus, säilitamine, kvaliteedihindamine) Rukkijahu, linnasejahu (omadused, kasutamine, toiteväärtus, säilitamine, kvaliteedihindamine) Pärm ja selle liigid (liigid, kasutamine, toiteväärtus, säilitamine, kvaliteedihindamine) Vesi (kasutamine, kvaliteedinõuded) Sool (liigid, kasutamine, toiteväärtus, säilitamine, kvaliteedihindamine) Suhkur ja sukrutooted (liigid, siirupid, kasutamine, toiteväärtus, säilitamine, kvaliteedihindamine) Rasvad ja rasvained (liigid, kasutamine, toiteväärtus, säilitamine, kvaliteedihindamine) Piim ja piimatooted (liigid, kasutamine, toiteväärtus, säilitamine, kvaliteedihindamine) Munad ja munatooted (liigid, kasutamine, toiteväärtus, säilitamine, kvaliteedihindamine) Jahuparandajad ((liigid, kasutamine, säilitamine, kvaliteedihindamine) Puu- ja köögivilid (liigid, kasutamine, toiteväärtus, säilitamine, kvaliteedihindamine) Liha- ja lihatooted (liigid, kasutamine, toiteväärtus, säilitamine, kvaliteedihindamine) Kala- ja kalatooted (liigid, kasutamine, toiteväärtus, säilitamine, kvaliteedihindamine) Maitseained	Seos õpiväljundiga Tunneb pagaritoodete valmistamisel kasutatavaid tooraineid, nende kvaliteedinõudeid ja säilitamise tingimusi lähtuvalt kehtivatest regulatsioonidest
Iseseisev töö	Õppija koostab ülevaatliku tabeli pagaritoodete põhitoorainete (liigid, kasutus, säilitamine, kvaliteedinõuded) kohta, tutvub kehtivate toiduohutuse ja märgistamise nõuetega.	
Praktiline töö	Hindab tooraine kvaliteeti (välimus, lõhn, konsistents, märgistus, säilivusaeg)	
Hindamisülesanded	Kirjalik või elektrooniline teadmiste kontroll (toorainete liigid, kasutus, säilitamine, kvaliteedinõuded); Praktiline hindamisülesanne: tooraine kvaliteedi hindamine ja valiku põhjendamine; Iseseisva töö esitlus või arutelu.	

Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb iseseisvate ja praktiliste tööde sooritamise ning hindamisülesannete tulemuste alusel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õppija on nimetanud etteantud toote põhi- ja abitoorained, määranud juhendamisel organoleptiliselt tooraine kvaliteedi ning valmistanud ette toorained vastavalt juhendile. Tooraine ja materjali kulu on arvatud pideval juhendamisel, kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õppija on nimetanud etteantud toote põhi- ja abitoorained, määranud organoleptiliselt tooraine kvaliteedi ning valmistanud ette toorained vastavalt juhendile. Tooraine ja materjali kulu on arvatud, kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid ja vajades vähest juhendamist.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õppija on nimetanud etteantud toote põhi- ja abitoorained, määranud organoleptiliselt tooraine kvaliteedi ning valmistanud ette toorained vastavalt juhendile. Tooraine ja materjali kulu on arvatud iseseisvalt, kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid.</p>	
Pagaritööstuses kasutatavad seadmed ja töövahendid I Auditoorne õpe 5 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 15	Alateemad Taigna töötlemise seadmed (segamis- ja tükeldusseadmed) Kuum- ja külmseadmete alused (ahjud, külmikud) Väikeseadmed ja mõõteseadmed Pagaritööstuses kasutatavad töövahendid Seadmete ja töövahendite ohutu kasutamise alused Puhastamise ja desinfitseerimise alused	Seos õpiväljundiga Kirjeldab pagaritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid, nende kasutamisega seotud ohutusnõudeid ning selgitab seadmete ja töövahendite keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid
Iseseisev töö	Õpilane tutvub juhendmaterjalide alusel pagaritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite tööpõhimõtete ning ohutusnõuetega.	
Praktiline töö	Õpilane kasutab juhendi alusel pagaritööstuses kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid, järgides ohutusnõudeid ning rakendades puhastamise põhimõtteid.	
Hindamisülesanded	Kirjalik või elektrooniline teadmiste kontroll seadmete ja töövahendite tööpõhimõtete ning ohutusnõuete kohta.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kirjeldab pagaritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid ja ohutusnõudeid.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane on käsitlenud seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid, ohutusnõudeid ja puhastamise aluseid.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on käsitlenud tööpõhimõtteid ja ohutusnõudeid korrektselt ning seostatult puhastamise aluseid.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on käsitlenud tööpõhimõtteid ja ohutusnõudeid korrektselt ning selgitanud puhastamise aluseid.</p>	
Pagaritööstuses kasutatavad seadmed ja töövahendid II	Alateemad Taigna töötlemise seadmed (ümardus- ja rullimisemasinad) Kuum- ja külmseadmed (kerkekapid, fritüürid, jahutus- ja külmutusseadmed)	Seos õpiväljundiga Kirjeldab pagaritööstuses kasutatavate seadmete ja

Auditoorne õpe 5 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 15	Väikeseadmete ja mõõteseadmete täpsem kasutamine Pagaritööstuses kasutatavad töövahendid Seadmete ja töövahendite ohutu kasutamine Seadmete ja töövahendite keskkonnahoidlik puhastamine ja desinfitseerimine	töövahendite tööpõhimõtteid, nende kasutamise seotud ohutusnõudeid ning selgitab seadmete ja töövahendite keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid
Iseseisev töö	Õpilane tutvub juhendmaterjalide alusel seadmete ja töövahendite tööpõhimõtete, ohutusnõuete ning keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtetelega.	
Praktiline töö	Õpilane kasutab juhendi alusel pagaritööstuses kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid, rakendades ohutusnõudeid ning keskkonnahoidlikke puhastus- ja desinfitseerimisvõtteid.	
Hindamisülesanded	Kirjalik või elektrooniline teadmiste kontroll seadmete ja töövahendite tööpõhimõtete, ohutusnõuete ning keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtete kohta.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisva töö, praktilise töö ja hindamisülesannete tulemuste alusel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane on käsitlenud seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid, ohutusnõudeid ja keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid. Kirjalikud tööd vastavad miinimumnõuetele.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on käsitlenud tööpõhimõtteid ja ohutusnõudeid korrektselt ning seostatult keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid. Kirjalikud tööd on sooritatud heal tasemel.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on käsitlenud tööpõhimõtteid ja ohutusnõudeid terviklikult ning põhjendanud keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid. Kirjalikud tööd on sooritatud väga heal tasemel</p>	

Õppemeetodid	Loeng Arutelu Praktilised harjutused Rühmatöö iseseisev töö Ajurünnak Infootsing Projektiõpe
Hindamismeetodid	Kirjalikud ja elektroonilised tööd punktiskaala alusel Praktilised tööd Rühmatööde tulemused
Lõimitud teemad	Eesti keel – erialase sõnavara kasutamine, juhendite ja tööohutusnõuete mõistmine ning kirjalike tööde koostamine Keemia – toorainete koostis, puhastus- ja desinfitseerimisainete omadused ning keskkonnahoidlik kasutamine

	Infotehnoloogia – digivahendite kasutamine infootsingul, dokumenteerimisel ja ühistöös Majandus- ja ettevõtlusõpetus – ressursside säästlik kasutamine ja töökorralduse põhimõtted
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb kirjalike ja praktiliste tööde ning hindamisülesannete tulemuste alusel.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane on esitanud tööd, milles on käsitletud pagaritoodete tooraineid, baastehnoloogiaid ning seadmete ja töövahendite kasutamist juhendi alusel miinimumnõuetele vastaval tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on esitanud tööd, milles on käsitletud pagaritoodete tooraineid, baastehnoloogiaid ning seadmete ja töövahendite kasutamist juhendi alusel üldjoontes korrektselt.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on esitanud tööd, milles on käsitletud pagaritoodete tooraineid, baastehnoloogiaid ning seadmete ja töövahendite kasutamist juhendi alusel korrektselt ja terviklikult.</p>
Õppematerjalid	<p>Pagariõppe põhikursuse õppematerjal. SA Innove, Eesti Leivaliit, 2013. [Võrgumaterjal]. https://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/</p> <p>E. Kiisman, M. Piirman, Küpsetuskunst- õppematerjal pagar - kondiitriole, Tartu: Atlex, 2012</p> <p>V. Poikalainen, V. Tatar, K. Laikoja, A. Traksmäe, K. Laos, L. Lepasalu, R. Soidla, H. Andreson, K. Veri, T. Mahla, Toiduainete tehnoloogia. Kõrgkooliõpik, Tartu: Audiomeister OÜ, 2017. [Võrgumaterjal]. https://dspace.emu.ee/items/d66da1d7-4b7f-4d24-b830-736b39b03373</p> <p>G. Ode, Lehttaigna, pärmilehttaigna ja pärmitaigna sügavkülmutamine taigana, Tartu Kutsehariduskeskus, 2013. [Võrgumaterjal]. https://e-ope.khk.ee/oo/2013/sygavkylmutamine_taignana/index.html</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	Pagaritoodete tootmise planeerimine ja kulude juhtimine (Pagar)	3	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Pagaritoodete tehnoloogia alused ja Pagaritoodete valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab lamineeritud pärmitainast tooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		18 tundi	40 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Kasutab tootmise planeerimisel ja kulude juhtimisel pagaritoodete tootmiseks sobivat tootmistarkvara, järgides küberturvalisuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> tunneb küberturvalisuse põhimõtteid ja rakendab neid praktilistes olukordades; seadistab tootmistarkvaras enda kasutajamenüü juhendi alusel; 	Mitteeristav hindamine
2. Kasutab tootmistarkvarast saadud andmeid erinevate pagaritoodete valmistamisel	<ul style="list-style-type: none"> loob tootmistarkvaras pagaritoodete tootmiseks vajalikud artiklikaardid ja tellimused vastavalt juhenditele; vormistab tootmistarkvaras pagaritoote tootmis- ja müügitellimuse, lahendades reaalelulisi probleemülesandeid; 	Mitteeristav hindamine
3. Koostab tootmisdokumentatsiooni, kasutades tabelitööluse programmi	<ul style="list-style-type: none"> koostab tootmistarkvaras pagaritoote kohta arve; koostab pagaritoote tehnoloogilise juhendi näidise alusel; koostab pagaritoote kalkulatsioonikaardi näidise alusel. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Pagaritoodete tootmise planeerimine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 40	Alateemad Tootmistarkvara üldtutvustus Tootmistarkvara kasutamine vastavalt ISO/IEC 27001:2013 küberturvalisuse põhimõtetele Tootmistarkvara moodulid ja nende kasutusvõimalused Artiklid ja artiklikaardid: toorained, pooltooted, valmistooted Retseptide sisestamine ja haldamine tootmistarkvaras Omahinna arvestus, FIFO-loogika ja partiijälgimine Müük ja nõudlus: kliendid, müügitellimused Tootmistellimused ja tootmise käivitamine	Seos õpiväljundiga Kasutab tootmise planeerimisel ja kulude juhtimisel pagaritoodete tootmiseks sobivat tootmistarkvara, järgides küberturvalisuse põhimõtteid Kasutab tootmistarkvarast

	Laohaldus ja ostutellimused Kuluarvestus ja tootmise analüütika Tootmis- ja müügidokumentide koostamine Google arvutustabeli kasutamine tehnoloogilise juhendi koostamisel Google arvutustabeli kasutamine kalkulasioonikaardi koostamisel	saadud andmeid erinevate pagaritoodete valmistamisel Koostab tootmisdokumentatsiooni, kasutades tabelitöötluse programmi
Iseseisev töö	Õpilane koostab tootmistarkvaras pagaritootete retsepti ning valmistab tabelitöötlusprogrammis tehnoloogilise juhendi ja kalkulasioonikaardi.	
Praktiline töö	Pagaritootete tootmise ja kulude planeerimine tootmistarkvaras ning tootmisdokumentatsiooni koostamine.	
Hindamisülesanded	Pagaritootete tootmisprotsessi ja dokumentatsiooni koostamine tootmistarkvara ja tabelitöötlusprogrammi abil.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisva töö, praktilise töö ja hindamisülesannete sooritamise alusel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane on teostanud tootmistarkvaras pagaritootete tootmise ja müügi protsessi ning koostanud tehnoloogilise juhendi ja kalkulasioonikaardi vastavalt juhendile.	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng Juhendatud praktiline töö tootmistarkvaras Individuaalne töö Probleemülesanded Arutelu Iseseisev töö E-õpe
Hindamismeetodid	Praktiline töö Iseseisev töö
Lõimitud teemad	Matemaatika – koguste, omahinna ja müügihinna arvutamine Eesti keel – tehnoloogilise juhendi ja dokumentatsiooni korrektne vormistamine Infotehnoloogia – tootmistarkvara ja tabelitöötlusprogrammi kasutamine Ettevõtlusõpetus – tellimused, kliendisuhted, kulude ja tulude arvestus Digipädevus – küberturvalisuse põhimõtete järgimine
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste tööde ja hindamisülesannete alusel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane on koostanud tootmistarkvaras kliendilehe alates kliendi loomisest kuni arve koostamiseni ning on vormistanud nõuetekohase tehnoloogilise juhendi ja kalkulasioonikaardi.

Õppematerjalid	Kooli õppematerjalid, tootmistarkvara kasutusjuhendid, näidisretseptid ja -dokumendid, Google arvutustabeli juhendmaterjalid, õppevideod.
-----------------------	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19	Pagaritoodete valmistamise alused	12	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab pagaritoodete valmistamise esmased praktilised oskused, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ja kestlikkuse põhimõtteid.		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
72 tundi		240 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid kihitamata ja kihitatud pärmitainatooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ja kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab säästlikult tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid kihitamata pärmitainatooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid, järgides toidu- ja tööhutust; • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid kihitatud pärmitainatooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid, järgides toidu- ja tööhutust ning vältides tooraine kadusid; • määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades kihitatud pärmitainast toodete valmistamise ja küpsetamise vigu; • määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades kihitamata pärmitainast toodete valmistamise ja küpsetamise vigu; 	Eristav hindamine
2. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid lamineeritud pärmitainatooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ja kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab säästlikult tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid lamineeritud pärmitainatooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendeid, järgides toidu- ja tööhutust; 	Eristav hindamine
3. Valmistab lihtsamaid pärmiga rukkитайnatooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutuse nõudeid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid pärmiga rukkитайnatooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid, järgides toidu- ja tööhutust ning vältides tooraine kadusid; • määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades pärmiga rukkитайnatoodete valmistamise ja küpsetamise 	Eristav hindamine

vigu.

Mooduli jagunemine

Pagaritoodete valmistamise alused I Iseseisev õpe 36 Praktiline töö 120	Alateemad Kihitamata pärmitainatoodete baastehnoloogiad: Kihitamata pärmitainast toodete valmistamine (kuklid, vormisaiad, rullisaiad, pirukad, punutised, plaadisaiad) Valmistoodete sensoorne hindamine Kihitatud pärmitainatoodete valmistamine: Kihitatud pärmitainatoodete baastehnoloogiad Soolased ja magusad täidised Kihitatud pärmitainast väikesaiad ja punutised Valmistoodete sensoorne hindamine	Seos õpiväljundiga Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid kihitamata ja kihitatud pärmitainatooteid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ja kestlikkuse põhimõtteid
Iseseisev töö	Õppija koostab e-portfoolios ülevaate kihitamata ja kihitatud pärmitaina baastehnoloogiatest, kirjeldab tööetappe (vormimine, kergitamine, küpsetamine, viimistlemine) ning analüüsib valmistoodete sensoorseid omadusi ja tekkinud vigu.	
Praktiline töö	Õppija valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitamata ja kihitatud pärmitainast lihtsamaid pagaritooted, kasutades sobivaid seadmeid ja töövahendeid ning järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.	
Hindamisülesanded	Kihitamata ja kihitatud pärmitainast toodete valmistamine tehnoloogilise juhendi alusel, valmistoodete sensoorne hindamine hindamislehe põhjal ning e-portfoolio esitamine.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb õpiväljundite saavutamisel praktiliste tööde tulemuste, valmistoodete sensoorse hindamise ja iseseisva töö (e-portfoolio) alusel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õppija on juhendamisel valmistanud kihitamata ja kihitatud pärmitainatooteid tehnoloogilise juhendi alusel ning hinnanud valmistoodete kvaliteeti. “4” saamise tingimus: Õppija on iseseisvalt valmistanud kihitamata ja kihitatud pärmitainatooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile ning valmistoodete kvaliteet vastab nõuetele. “5” saamise tingimus: Õppija on iseseisvalt ja tulemuslikult valmistanud kvaliteetsed kihitamata ja kihitatud pärmitainatooted ning analüüsinud oma tööprotsessi.	
Pagaritoodete valmistamise alused II Iseseisev õpe 36 Praktiline töö 120	Alateemad Lamineeritud pärmitainatoodete valmistamine: Lamineeritud pärmitainatoodete baastehnoloogia Lamineeritud pärmitainast toodete valmistamine (pirukad, väikesaiad, croissant) Valmistoodete sensoorne hindamine Pärmiga rukkitainatoodete valmistamine: Pärmiga rukkitaina valmistamise tehnoloogiline protsess Vormimine, kergitamine, küpsetamine ja jahutamine Küpsetuseelne ja -järgne viimistlemine	Seos õpiväljundiga Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid lamineeritud pärmitainatooteid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ja kestlikkuse põhimõtteid Valmistab lihtsamaid pärmiga rukkitainatooteid

	Lisanditega leivad, segudest rukkileivad, koorikleib Toodete pakendamine, markeerimine ja ladustamine Valmistoodete sensoorne hindamine	tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid
Iseseisev töö	Õppija koostab e-portfoolios ülevaate lamineeritud pärmitaina ja pärmiga rukkitaina baastehnoloogiast, kirjeldab tööetappe ning analüüsib valmistoodete sensoorseid omadusi ja valmistamisel tekkinud vigu.	
Praktiline töö	Õppija valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lamineeritud pärmitainast ja pärmiga rukkitainast lihtsamaid pagaritooteid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.	
Hindamisülesanded	Tehnoloogilise juhendi alusel toodete valmistamine, valmistoodete sensoorne hindamine hindamislehe põhjal ning e-portfoolio esitamine.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb õpiväljundite saavutamisel praktiliste tööde tulemuste, valmistoodete sensoorse hindamise ja iseseisva töö (e-portfoolio) alusel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õppija on juhendamisel valmistanud lamineeritud pärmitainast ja pärmiga rukkitainast pagaritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, on järginud põhilisi toidu- ja tööohutusnõudeid, kuid töö iseseisvuses, tööetappide järgimises ja valmistoodete kvaliteedis esineb puudusi.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õppija on iseseisvalt valmistanud lamineeritud pärmitainast ja pärmiga rukkitainast pagaritooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile, on järginud toidu- ja tööohutusnõudeid ning valmistoodete kvaliteet vastab nõuetele.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õppija on iseseisvalt ja tulemuslikult valmistanud lamineeritud pärmitainast ja pärmiga rukkitainast pagaritooteid, on järginud kõiki tööetappe ja ohutusnõudeid, valmistoodete kvaliteet on väga hea ning õppija analüüsib oma tööprotsessi ja valmistoodete sensoorseid omadusi.</p>	

Õppemeetodid	Juhendatud praktiline töö Näidis- ja demonstratsioonitöö Iseseisev töö E-portfoolio
Hindamismeetodid	Praktiline töö tehnoloogilise juhendi alusel Valmistoodete sensoorne hindamine Iseseisva töö (e-portfoolio) hindamine
Lõimitud teemad	Eesti keel – erialase sõnavara kasutamine, tehnoloogiliste juhendite mõistmine, e-portfoolio ja tööanalüüsi koostamine Matemaatika – tooraine koguste ja proportsioonide arvutamine, retseptide ümberarvutamine Keemia – toorainete omadused ja muutused kuumutamisel, kergitusprotsessid Bioloogia – mikroorganismide roll, toidu säilivus ja ohutus Terviseõpetus – toiduohutus, hügieen ja tervislik toitumine
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva	Kokkuvõttev hinne kujuneb õpiväljundite saavutamisel praktiliste tööde, valmistoodete sensoorse hindamise ja iseseisva töö

hinde kujunemine	(e-portfoolio) tulemuste alusel.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: �ppija on täitnud hindamiskriteeriumid juhendamisel; praktiliste t�ode sooritamisel esineb puudusi iseseisvuses ja valmistoodete kvaliteedis.</p> <p>“4” saamise tingimus: �ppija on täitnud hindamiskriteeriumid iseseisvalt; praktiliste t�ode tulemused vastavad kvaliteedinõuetele.</p> <p>“5” saamise tingimus: �ppija on täitnud hindamiskriteeriumid iseseisvalt ja tulemuslikult; praktiliste t�ode tulemused on väga hea kvaliteediga ning õppija anal�usib oma tegevust ja tulemusi.</p>
�ppematerjalid	<p>E. Kiisman, M. Piirman, 2005, “Küpsetuskunst” õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex</p> <p>Pagariõppe põhikursus: http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/</p> <p>�petaja retseptid ja tehnoloogilised kaardid</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Praktika	25	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud kondiitritoodete ja pagaritoodete valmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane kinnistab ja arendab kutsealaseid teadmisi ja oskusi, arendab võtmepädevusi ning kujundab hoiakuid täites töökeskkonnas tööülesandeid juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas		
Praktika			
650 tundi			

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Kostab praktika eesmärgid lähtudes isiklikest arengueesmärkidest ja - vajadustest ning praktikajuhendist	<ul style="list-style-type: none"> • seab praktikaeesmärgid lähtudes enda isiklikest arengueesmärkidest ja -vajadustest; • kavandab isikliku arenguga seotud praktikaülesanded, lähtuvalt seatud isiklikest arengueesmärkidest; • vormistab nõuetele vastavad praktikadokumendid; 	Mitteeristav hindamine
2. Täidab juhendamisel praktikaülesandeid, kasutades ergonoomilisi töövõtteid, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest ja isiklikest eesmärkidest	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib enda tööd lähtudes isiklikest eesmärkidest koos ettevõttepoolse praktikajuhendajaga; • täidab juhendamisel kas individuaalselt või meeskonna liikmena praktikaülesandeid järgides ettevõtte töökorraldust; • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel tooteid, kasutades ergonoomilisi töövõtteid ja järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid; • hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, seadmed ja vahendid, järgides ettevõtte puhastusplaani; 	Mitteeristav hindamine
3. Annab hinnangu praktika eesmärkide täitmisele	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib juhendi alusel enda võtmepädevuste arengut lähtuvalt isiklikest arengueesmärkidest; • annab hinnangu oma kutsealaste oskuste arengule lähtuvalt isiklikest eesmärkidest; • selgitab lähtuvalt praktika tulemustest oma arenguvajadusi. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Paktika III Praktika 260</p>	<p>Alateemad Praktikaülesannete täitmine vastavalt ettevõtte töökorraldusele Töö planeerimine koostöös praktikajuhendajaga Pagar- ja kondiitritoodete valmistamine tehnoloogiliste juhendite alusel Ergonoomiliste tövõtete kasutamine Toidu- ja tööohutuse ning kestlikkuse põhimõtete järgimine Töökoha ja töövahendite korrashoid vastavalt puhastusplaanile Praktikapäeviku täitmine ja aruande koostamiseks materjali kogumine</p>	<p>Seos õpiväljundiga Kostab praktika eesmärgid lähtudes isiklikest arengueesmärkidest ja -vajadustest ning praktikajuhendist Täidab juhendamisel praktikaülesandeid, kasutades ergonoomilisi tövõteteid, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest ja isiklikest eesmärkidest Annab hinnangu praktika eesmärkide täitmisele</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Õppija täidab praktikapäevikut, kogub ja korrastab materjali praktika aruande koostamiseks ning analüüsib oma tööalast arengut lähtuvalt isiklikest praktikaeesmärkidest.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Õppija täidab juhendamisel praktikaülesandeid ettevõttes, valmistab pagar- ja kondiitritooteid vastavalt tehnoloogilistele juhenditele ning järgib töö käigus toidu- ja tööohutuse nõudeid.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Praktikaperioodil ettenähtud tööülesannete täitmine ettevõttes, oma töö dokumenteerimine praktikapäevikus ning praktika tulemuste kokkuvõtte ja aruande esitamine vastavalt praktikajuhendile.</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Praktika loetakse arvestatuks, kui õppija on täitnud praktikaülesanded vastavalt praktikajuhendile ning esitanud nõuetele vastava praktikapäeviku ja praktika aruande.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Õppija on täitnud praktikaülesanded vastavalt ettevõtte töökorraldusele, järginud toidu- ja tööohutuse nõudeid ning pidanud praktikapäevikut.</p>	
<p>Paktika korraldus I Auditoorne õpe 0 Iseseisev õpe 0</p>	<p>Alateemad Täiendava praktika eesmärk ja korraldus Praktikaettevõtete valik ja praktikakoha leidmine Isiklike arengueesmärkide seadmine praktikaks Praktikadokumentatsioon (eesmärgistamine, praktikataotlus ja -leping, praktikajuhend, praktikapäevik, hinnangulehed) Tööohutuse ja toiduhügieeni nõuded praktikal Praktika aruande koostamise ja tulemuste esitamise nõuded</p>	<p>Seos õpiväljundiga Kostab praktika eesmärgid lähtudes isiklikest arengueesmärkidest ja -vajadustest ning praktikajuhendist Annab hinnangu praktika eesmärkide täitmisele</p>

Iseseisev töö	Õppija tutvub praktikaettevõtete nimekirja ja kodulehtedega, sõnastab isiklikud praktika eesmärgid ning valmistab ette ja vormistab praktikadokumendid vastavalt juhendile.	
Hindamisülesanded	Praktika eesmärkide sõnastamine ning praktikadokumentide koostamine vastavalt etteantud juhendile.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema loetakse arvestatuks, kui õppija on sõnastanud praktika eesmärgid ning koostanud ja esitanud nõuetele vastavad praktikadokumendid.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on sõnastanud kondiitri täiendava praktika eesmärgid, koostanud ja esitanud praktikaks vajalikud dokumendid, sealhulgas praktika aruande, esitluse, ning järginud praktikajuhendis sätestatud nõudeid.	
Paktika korraldus II	Alateemad Täiendava praktika eesmärk ja korraldus Praktikaettevõtete valik ja praktikakoha leidmine Isiklike arengueesmärkide seadmine praktikaks Praktikadokumentatsioon (eesmärgistamine, praktikataotlus ja -leping, praktikajuhend, praktikapäevik, hinnangulehed) Tööohutuse ja toiduhügieeni nõuded praktikal Praktika aruande koostamise ja tulemuste esitamise nõuded	Seos õpiväljundiga Kostab praktika eesmärgid lähtudes isiklikest arengueesmärkidest ja -vajadustest ning praktikajuhendist Annab hinnangu praktika eesmärkide täitmisele
Iseseisev töö	Õppija tutvub praktikaettevõtete nimekirja ja kodulehtedega, sõnastab isiklikud praktika eesmärgid ning valmistab ette ja vormistab praktikadokumendid vastavalt juhendile.	
Hindamisülesanded	Praktika eesmärkide sõnastamine ning praktikadokumentide koostamine vastavalt etteantud juhendile.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema loetakse arvestatuks, kui õppija on sõnastanud praktika eesmärgid ning koostanud ja esitanud nõuetele vastavad praktikadokumendid.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on sõnastanud kondiitri täiendava praktika eesmärgid, koostanud ja esitanud praktikaks vajalikud dokumendid, sealhulgas praktika aruande, esitluse, ning järginud praktikajuhendis sätestatud nõudeid.	
Praktika I Praktika 104	Alateemad Praktikaülesannete täitmine vastavalt ettevõtte töökorraldusele Töö planeerimine koostöös praktikajuhendajaga Kondiitritoote valmistamine tehnoloogiliste juhendite alusel Ergonoomiliste töövõtete kasutamine Toidu- ja tööohutuse ning kestlikkuse põhimõtete järgimine Töökoha ja töövahendite korrashoid vastavalt puhastusplaanile Praktikapäeviku täitmine ja aruande koostamiseks materjali kogumine	Seos õpiväljundiga Täidab juhendamisel praktikaülesandeid, kasutades ergonoomilisi töövõtteid, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest ja isiklikest eesmärkidest
Iseseisev töö	Õppija täidab praktikapäevikut, kogub ja süstematiseerib materjali praktika aruande koostamiseks ning analüüsib oma tööalast arengut lähtuvalt isiklikest praktikaeesmärkidest.	

Praktiline töö	Õppija täidab juhendamisel praktika ülesandeid ettevõttes, valmistab kondiitri- või pagaritooteid vastavalt tehnoloogilistele juhenditele ning järgib töö käigus toidu- ja tööohutuse nõudeid.	
Hindamisülesanded	Praktikaperioodil ettenähtud tööülesannete täitmine ettevõttes, oma töö dokumenteerimine ning praktika tulemuste kokkuvõtte esitamine vastavalt praktikajuhendile.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema loetakse arvestatuks, kui õppija on täitnud praktikaülesanded vastavalt praktikajuhendile ning esitanud nõuetele vastava praktikapäeviku ja praktika aruande.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on täitnud praktika ülesanded vastavalt ettevõtte töökorraldusele, järginud toidu- ja tööohutuse nõudeid ning pidanud praktikapäevikut.	
Praktika II Praktika 286	Alateemad Praktikaülesannete täitmine vastavalt ettevõtte töökorraldusele Töö planeerimine koostöös praktikajuhendajaga Kondiitritoodete valmistamine tehnoloogiliste juhendite alusel Ergonoomiliste töövõtete kasutamine Toidu- ja tööohutuse ning kestlikkuse põhimõtete järgimine Töökoha ja töövahendite korrashoid vastavalt puhastusplaanile Praktikapäeviku täitmine ja aruande koostamiseks materjali kogumine	Seos õpiväljundiga Täidab juhendamisel praktikaülesandeid, kasutades ergonoomilisi töövõtteid, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest ja isiklikest eesmärkidest
Iseseisev töö	Õppija täidab praktikapäevikut, kogub ja süstematiseerib materjali praktika aruande koostamiseks ning analüüsib oma tööalast arengut lähtuvalt isiklikest praktikaeesmärkidest.	
Praktiline töö	Õppija täidab juhendamisel praktika ülesandeid ettevõttes, valmistab kondiitri- või pagaritooteid vastavalt tehnoloogilistele juhenditele ning järgib töö käigus toidu- ja tööohutuse nõudeid.	
Hindamisülesanded	Praktikaperioodil ettenähtud tööülesannete täitmine ettevõttes, oma töö dokumenteerimine ning praktika tulemuste kokkuvõtte esitamine vastavalt praktikajuhendile.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema loetakse arvestatuks, kui õppija on täitnud praktikaülesanded vastavalt praktikajuhendile ning esitanud nõuetele vastava praktikapäeviku ja praktika aruande.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on täitnud praktika ülesanded vastavalt ettevõtte töökorraldusele, järginud toidu- ja tööohutuse nõudeid ning pidanud praktikapäevikut.	

Õppemeetodid	Loeng Praktika ettevõttes Iseseisev töö
Hindamismeetodid	Praktiline töö ettevõttes Iseseisev töö

	Enesehindamine Praktika aruande ja esitluse hindamine
Lõimitud teemad	Eesti keel – erialane eneseväljendus, aruande ja esitluse koostamine Ettevõtlus ja töökultuur – töökorraldus, vastutus, meeskonnatöö Tööohutus ja tervisekaitse – ohutu ja hügieeniline töötamine Digipädevus – praktikadokumentide, e-portfoolio ja esitluse koostamine
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks, kui õppija on täitnud praktikajuhendis määratud eesmärgid ja ülesanded ning esitanud nõuetele vastava praktika aruande, esitluse kahel õppeaastal.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija on täitnud praktikajuhendis seatud eesmärgid, sooritanud praktikaülesanded vastavalt ettevõtte töökorraldusele, järginud toidu- ja tööohutusnõudeid ning esitanud nõuetele vastava praktika aruande, esitluse ja täitnud praktikapäeviku kahel õppeaastal.
Õppematerjalid	Praktika läbiviimise tingimused ja kord: https://www.hariduskeskus.ee/index.php/opilasele-2/praktika Praktikajuhend ja praktika dokumentatsioon (TAHVEL) Ettevõtete kodulehed Ettevõtte sisekorraeeskirjad Ettevõtte ohutusjuhendid Ettevõtte pagaritoodete tehnoloogilised juhendid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Pärmita nisutainatoodete valmistamine (Pagar)	3	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Mooduli alustamise eelduseks on läbitud moodulid Pagaritoodete tehnoloogia alused ja Pagaritoodete valmistamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab pärmita nisutainatooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		18 tundi	40 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Kirjeldab pärmita nisutainatooteid, lähtudes erinevate riikide traditsioonidest	<ul style="list-style-type: none"> • grupeerib erinevate riikide traditsioonilisi pärmita nisutainatooteid, tuues välja sarnasused ja erinevused, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; • selgitab pärmita nisutainaste valmistamise tehnoloogiaid ja küpsetamise põhimõtteid juhendi alusel; 	Eristav hindamine
2. Valmistab pärmita kihitamata nisutainatooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erineva tehnoloogiaga pärmita nisutainast lameleiva, näkileiva küpsetuspulbri või soodaga kergitatud saia, järgides toidu- ja tööhutust ning vältides tooraine kadusid; • määrab sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades pärmita kihitamata nisutainatoodete valmistamise ja küpsetamise vigu; 	Eristav hindamine
3. Valmistab lamineeritud tainatooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lehttainast tooteid, kasutades sobivad seadmeid ja töövahendeid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning vältides tooraine kadusid; • määrab sensoorselt lehttainast toodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamise ja küpsetamise vigu; 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Pärmita nisutainatoodete valmistamine</p> <p>Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 40</p>	<p>Alateemad</p> <p>Erinevate riikide traditsioonilised pärmita nisutainatooted</p> <p>Pärmita kihitamata nisutainatoodete tehnoloogiad</p> <p>Pärmita lamineeritud nisutainatoodete tehnoloogia</p> <p>Küpsetamise põhimõtted</p> <p>Pärmita nisutainast toodete valmistamine</p> <p>Lehttainast toodete valmistamine</p> <p>Küpsetuseelne ja -järgne viimistlemine</p> <p>Valmistoote sensoorne hindamine</p> <p>Toidu- ja tööhutus ning kestlik tooraine kasutamine</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Kirjeldab pärmita nisutainatooted, lähtudes erinevate riikide traditsioonidest</p> <p>Valmistab pärmita kihitamata nisutainatooted tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid</p> <p>Valmistab lamineeritud tainatooted tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Õpilane koostab iseseisva töö või e-portfoolio, milles käsitleb pärmita nisutainatoodete tehnoloogiaid ja erinevate riikide traditsioonilisi tooteid ning seostab teoreetilised teadmised praktilise tööga.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Õpilane valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pärmita kihitamata nisutainast ja lehttainast tooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Pärmita nisutainast toodete valmistamine tehnoloogilise juhendi alusel</p> <p>Lehttainast toodete valmistamine tehnoloogilise juhendi alusel</p> <p>Teoreetiliste ülesannete täitmine</p> <p>Iseseisva töö esitamine</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Eristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste tööde käigus valmistatud toodete kvaliteedi, teoreetiliste ülesannete täitmise ja iseseisva töö alusel, arvestades tehnoloogilise juhendi järgimist, töövõtete korrektsust ning toidu- ja tööhutusnõuete täitmist.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane on juhendamisel valmistanud pärmita nisutainast ja lehttainast tooted vastavalt tehnoloogilistele juhenditele, kuid esineb puudusi töövõtetes või kvaliteedis; teoreetilised ülesanded ja iseseisev töö on esitatud nõutud mahus.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud pärmita nisutainast ja lehttainast tooted vastavalt tehnoloogilistele juhenditele, tooted vastavad kvaliteedinõuetele ning esineb üksikuid ebaolulisi puudusi; teoreetilised ülesanded ja iseseisev töö on esitatud korrektselt.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on iseseisvalt ja eesmärgipäraselt valmistanud pärmita nisutainast ja lehttainast tooted vastavalt tehnoloogilistele juhenditele, tooted vastavad täielikult kvaliteedinõuetele ning puudusi ei esine; teoreetilised ülesanded ja iseseisev töö on esitatud põhjalikult.</p>	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng Arutelu Praktiline töö Iseseisev töö Esitlus
Hindamismeetodid	Praktiline töö tehnoloogilise kaardi alusel Teoreetiliste ülesannete täitmine Iseseisev töö e-portfoolio vormis
Lõimitud teemad	Eesti keel ja kirjandus – erialane suhtlus ja juhendite mõistmine Matemaatika – koguste, proportsioonide ja küpsetusaegade arvestamine Loodusained – tainatehnoloogiad ja küpsetusprotsessid Sotsiaalsed – meeskonnatöö ja töökorraldus Ettevõtlusõpe – kestlikkus ja tooraine säästlik kasutamine Töö- ja ohutusõpetus – toidu- ja tööohutus
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste tööde sooritamise, teoreetiliste ülesannete täitmise ja iseseisva töö esitamise tulemuste koondhindest.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane on juhendamisel valmistanud pärmita nisutainast ja lehttainast tooted vastavalt tehnoloogilistele juhenditele, kuid esineb puudusi töövõttes või kvaliteedis; teoreetilised ülesanded ja iseseisev töö on esitatud nõutud mahus.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud pärmita nisutainast ja lehttainast tooted vastavalt tehnoloogilistele juhenditele, tooted vastavad kvaliteedinõuetele ning esineb üksikuid ebaolulisi puudusi; teoreetilised ülesanded ja iseseisev töö on esitatud korrektselt.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on iseseisvalt ja eesmärgipäraselt valmistanud pärmita nisutainast ja lehttainast tooted vastavalt tehnoloogilistele juhenditele, tooted vastavad täielikult kvaliteedinõuetele ning puudusi ei esine; teoreetilised ülesanded ja iseseisev töö on esitatud põhjalikult.</p>
Õppematerjalid	Õpetaja koostatud õppematerjalid (konspektid, töölehed, juhendid) Kiisman, E.; Piirman, M. Küpsetuskunst. Õppematerjal pagar-kondiitritele. Tartu: Atlex, 2012. Gisslen, Wayne. Professional Baking. 7th ed. Hoboken: Wiley, 2016.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22	Rukkitainatoodete valmistamine (Pagar)	6	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Pagaritoodete tehnoloogia alused ja Pagaritoodete valmistamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab tehnoloogiliste juhendite alusel rukkitainast pagaritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		36 tundi	100 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Valmistab pärmita ja pärmiga rukkitainatooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pärmita ja pärmiga rukkitainatooteid, järgides toidu- ja tööhutust ning vältides tooraine kadusid; • määrab sensoorselt rukkitoodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades valmistamisel tekkinud vigu; • valmistab juhendi alusel rukkijuuretise ja keedu, järgides toiduohutusnõudeid; 	Eristav hindamine
2. Valmistab juuretisega rukkitainatooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel juuretisega rukkitainatooteid, sh rukkileiva, peenleiva, järgides toidu- ja tööhutust ning vältides tooraine kadusid; • määrab sensoorselt valmistoodete vastavuse kvaliteedinõuetele, nimetades juuretisega rukkitainatoodete valmistamisel tekkinud vigu: 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Rukkitainatoodete valmistamine	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Auditoorne õpe 20	Pärmita rukkitainatoodete valmistamise tehnoloogiline protsess	Valmistab pärmita ja pärmiga rukkitainatooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
Iseseisev õpe 36	Pärmiga rukkitainatoodete valmistamise tehnoloogiline protsess	Valmistab juuretisega rukkitainatooteid
Praktiline töö 100	Juuretisega rukkitainatoodete valmistamise tehnoloogiline protsess	
	Rukkijuuretise ja keedu valmistamine	
	Rukkileiva ja peenleiva valmistamine	
	Lisanditega ja segudest rukkitoodete valmistamine	
	Toodete vormimine, küpsetamine, jahutamine ja viimistlemine	
	Pakendamine, markeerimine ja ladustamine	

	Valmistoodete sensoorne hindamine	tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
Iseseisev töö	Õpilane koostab e-portfoolio, kuhu dokumenteerib rukkitainatoodete valmistamise tööprotsessi, kasutatud tehnoloogiad ja valminud toodete sensoorse hindamise.	
Praktiline töö	Õpilane valmistab tehnoloogiliste juhendite alusel pärmita, pärmiga ja juuretisega rukkitainatooteid, sh rukkileiba ja peenleiba.	
Hindamisülesanded	Rukkitainatoote valmistamine tehnoloogilise juhendi alusel ning valmistoote sensoorne hindamine koos vigade kirjeldamisega.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb praktilise töö ja iseseisva töö (e-portfoolio) sooritamise alusel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud tehnoloogilise juhendi alusel pärmita, pärmiga ja juuretisega rukkitainatooteid juhendamisel, määranud sensoorselt toodete vastavuse kvaliteedinõuetele ning tulemuseks on välimuselt ja sisult vastuvõetav ning müüdav toode.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud tehnoloogilise juhendi alusel pärmita, pärmiga ja juuretisega rukkitainatooteid iseseisvalt, määranud sensoorselt toodete vastavuse kvaliteedinõuetele ning tulemuseks on standardile vastav toode.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud tehnoloogilise juhendi alusel pärmita, pärmiga ja juuretisega rukkitainatooteid iseseisvalt ja põhjendatult, hinnanud toodete kvaliteeti sensoorselt ning saavutanud viimistletud ja ühtlase kvaliteediga tulemuse.</p>	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng Õppevideo Rühmatöö Teemakohased harjutusülesanded Arutelu Praktiline töö Ideekaart Iseseisev töö Esitlus E-õpe	
Hindamismeetodid	Praktiline töö Toote hindamine E-portfoolio	
Lõimitud teemad	Eesti keel – erialane terminoloogia ja tööprotsessi kirjeldamine Matemaatika – koguste, proportsioonide ja retseptide arvestus Loodusained – kääritusprotsessid ja juuretise toimimine Töö- ja toiduohutus – hügieen ja ohutud töövõtted	

	Kestlikkus – tooraine säästlik kasutamine ja jäätmete vähendamine
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulihinne kujuneb praktiliste tööde ja iseseisva töö (e-portfoolio) alusel.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud tehnoloogilise juhendi alusel pärmita, pärmiga ja juuretiseiga rukkitainatooteid juhendamisel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid, ning tulemuseks on välimuselt ja sisult vastuvõetav ning müüdav toode.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud tehnoloogilise juhendi alusel pärmita, pärmiga ja juuretiseiga rukkitainatooteid iseseisvalt, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid, ning tulemuseks on standardile vastav toode.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on valmistanud tehnoloogilise juhendi alusel pärmita, pärmiga ja juuretiseiga rukkitainatooteid iseseisvalt ja põhjendatult, rakendades sobivaid töövõtteid ning saavutades viimistletud ja ühtlase kvaliteediga tulemuse.</p>
Õppematerjalid	Õpilane koostab e-portfoolio, kuhu koondab rukkitainatoodete valmistamise tööprotsessi, kasutatud tehnoloogiad ja valminud toodete analüüsi.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
23	Sissejuhatus kutseõpingutesse	10	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane on kursis kestliku toidutootmisega toidujulgeoleku tagamiseks ja toidukultuuri säilitamiseks, mõistab toiduohutus-, tööohutus- ja töetervishoiunõuete täitmise olulisust, planeerides ja teostades koristustöid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
104 tundi		60 tundi	96 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Omab ülevaadet toiduainetööstuse tähtsusest Eesti majanduses ja ettevõtete olulisusest toidujulgeoleku tagamisel ja toidukultuuri säilitamisel	<ul style="list-style-type: none"> • grupeerib toiduainete töötlemisega tegelevad majandusharud, võttes aluseks töödeldava tooraine, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; • võrdleb omavahel üht tüüpi toidusektori ettevõtteid, kasutades erinevaid teabeallikaid ja infotehnoloogiavahendeid; • selgitab tarbija usalduse tõstmise vajadust kodumaise toidutootja vastu, tagamaks toidujulgeolekut kriisisituatsioonides; • loetleb juhendi alusel toidujulgeolekut ja toidutootmise tarneahelat mõjutavad tegurid, hinnates erinevate teabeallikate usaldusväärsust; • kirjeldab Eestis toidule antavaid päritolu- ja kvaliteedimärke koos taotlemise/ väljastamise kriteeriumidega, kasutades erinevaid teabeallikaid ja infotehnoloogiavahendeid; • selgitab Eesti piirkondlikke toidutavasid vastavalt juhendile; 	Eristav hindamine
2. Tunneb toiduohutus-, tööohutus- ning töetervishoiu mõisteid ja põhimõtteid vastavalt kehtivatele õigusaktidele	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel; • nimetab WHO "Toiduohutuse viis võtit", selgitades nende tähtsust ohutuks toidu 	Eristav hindamine

	<p>valmistamiseks;</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab toiduainete töötlemise ettevõtetele esitatavaid töötervishoiu - ja tööohutusnõudeid, toetudes kehtivatele õigusaktidele; • loetleb toiduainete töötlemise ettevõtte töökeskkonna ohutegurid, kasutades erinevaid teabeallikaid; • kirjeldab ohutegureid, mis on sagedasemad kutsehaiguse põhjustajad toidukäitlejale, hinnates erinevate teabeallikate usaldusväärsust; • kirjeldab ohuolukorras käitumist juhendi alusel; • selgitab esmaabi andmist kergemate vigastuste korral, võttes aluseks etteantud juhendi; 	
<p>3. On kursis kestliku toidutootmise põhimõtetega, väärtustades neid oma töös</p>	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab kestlikkuse kontseptsiooni ja toidutootmise keskkonnamõju hindamise aluseid; • kirjeldab tootmisjääkide ja -kadude tekkepõhjuseid ning nende vähendamise võimalusi, kasutades teaduslikele uuringutele põhinevaid andmeid; • selgitab meeskonnatööna jäätmete liigiti sorteerimist juhendi alusel; • tunneb erinevatest materjalidest toiduainepakendite liike, nende märgistamise ja käitlemise nõudeid vastavalt pakendiseadusele; • selgitab pakendite mõju tarbijakäitumisele ja toidukadude vähendamisele, võttes aluseks pakendite disaini ja kasutamismugavuse; • kirjeldab meeskonnatööna pakendiringluse põhimõtteid vastavalt sorteerimise juhendile; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>4. Planeerib ja teostab koristustöid, lähtudes kestlikkuse põhimõtetest</p>	<ul style="list-style-type: none"> • valib mustuse tüübist lähtuvalt sobivad koristusained ja -tarvikud ning koristuse liigi ja puhastusmeetodi; • teostab pagaritöökojas desinfitseerimist, arvestades pindade omadusi ja tööohutuse nõudeid; • planeerib koristustöid, tehes keskkonnahoidlikke otsuseid. 	<p>Eristav hindamine</p>

Mooduli jagunemine

<p>Esmaabi</p> <p>Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 16</p>	<p>Alateemad</p> <p>Esmaabi põhimõtted ja kannatanu seisundi hindamine Esmaabi olemus ja tähtsus. Kannatanu seisundi hindamine (teadvus, hingamine, vereringe). Esmaabi võtted eluohtlikes olukordades Elustamine (südame- ja hingamispeetus). Välised verejooksud ja šokk. Haavad, traumad ja luumurrud Haavad ja nende käsitlemine. Traumad ja luumurrud. Spetsiifilised terviseriskid ja esmaabi Mürgistused ja söövitused. Põletused ja külmakahjustused. Õnnetusjuhtumi lahendamine ja abi kutsumine Tegutsemine hädaolukorras. Häirekeskusega suhtlemine ja abi kutsumine.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Tunneb toiduohutus-, tööohutus- ning töötervishoiu mõisteid ja põhimõtteid vastavalt kehtivatele õigusaktidele</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Tutvumine esmaabi teemaga õppematerjalide ja juhendite põhjal.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Õppija harjutab kannatanu seisundi hindamist, demonstreerib elustamist elutrappide ja mannekeeni abil.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Esmaabi teoreetiliste teadmiste test ja oskuste demonstratsioon</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Eristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Vastab õigesti vähemalt 80% teoreetilise testi küsimustele. Sooritab praktilise demonstratsiooni korrektselt, järgides esmaabi põhimõtteid ja ohutusreegleid, oskab kasutada õigeid abivahendeid ja järgib õiget tegevusjärjestust.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“3” saamise tingimus: Õppija sooritab teoreetilise testi vastavalt punktiskaalale, selgitab juhendamisel esmaabi põhimõtteid ja kannatanu seisundi hindamist ning sooritab praktilised harjutused mannekeenil juhendamisel, järgides esmaabi põhireegleid. “4” saamise tingimus: Õppija sooritab teoreetilise testi vastavalt punktiskaalale, selgitab esmaabi põhimõtteid ja kannatanu seisundi hindamist ning sooritab praktilised harjutused mannekeenil iseseisvalt, järgides õiget tegevusjärjestust. “5” saamise tingimus: Õppija sooritab teoreetilise testi vastavalt punktiskaalale, kirjeldab iseseisvalt kannatanu seisundi hindamist ja valib olukorrale vastavad esmaabivõtted ning sooritab praktilised harjutused mannekeenil kindlalt ja süsteemselt.</p>	
<p>Kestlik toidutootmine</p> <p>Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 20</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Kestlikkuse alused Kestlikkuse mõiste Majanduslik, keskkondlik ja sotsiaalne jätkusuutlikkus 2. Toidutootmise keskkonnamõju Süsiniku jalajälg</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>On kursis kestliku toidutootmise põhimõtetega, väärtustades neid oma töös</p>

	<p>Vee kasutus Pinnase saastumine 3. Ressursitõhusus toidutootmises Tootmisjäägid ja tootmiskaod Jäätmed ja nende sorteerimine 4. Pakendid ja ringlus Pakendimaterjalide liigid ja märgistus Pakendite käitlemine ja pakendiseaduse nõuded Pakendite disain ja ringlus 5. Keskkonnamõju hindamine Keskkonnamõju hindamise põhimõtted</p>	
Iseseisev töö	Õppija tutvub kestliku toidutootmise põhimõtetega õppematerjalide ja juhendite alusel.	
Praktiline töö	Õppija rakendab kestliku toidutootmise põhimõtteid praktilistes tegevustes, analüüsib tootmisjääkide ja -kadude tekkepõhjuseid ja vähendamise võimalusi, sorteerib jäätmeid liigiti vastavalt juhendile ning osaleb meeskonnatöös pakendite käitlemise ja pakendiringluse põhimõtete rakendamisel.	
Hindamisülesanded	Teoreetiline test kestliku toidutootmise, keskkonnamõju, jäätmekäitluse ja pakenditega seotud teadmiste kohta ning praktiline ülesanne, mille käigus hinnatakse jäätmete sorteerimist ja kestlike põhimõtete rakendamist juhendi alusel.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb teoreetilise testi tulemuste ja praktiliste ülesannete sooritamise alusel ning arvestab õppija teadmisi kestliku toidutootmise põhimõtetest ja nende rakendamist praktilistes tegevustes.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on sooritanud teoreetilise testi vastavalt kehtestatud hindamiskriteeriumidele, on tutvustanud kestliku toidutootmise põhimõtteid ja toidutootmise keskkonnamõju ning on täitnud praktilised ülesanded juhendi alusel, rakendades ressursitõhususe, jäätmekäitluse ja pakendiringluse põhimõtteid.	
Puhastustööd Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 20	<p>Alateemad 1. Mustus toiduainetööstuses Mustuse liigid (rasvad, valgud, süsivesikud, mineraalne ja anorgaaniline mustus) 2. Koristusained Koristusainete valik vastavalt mustuse tüübile Happelised ja aluselised koristusained 3. Koristusviisid ja -meetodid Vahekoristus, hoolduskoristus ja suurpuhastus Kuiv-, niiske ja märg puhastus Vahupesu 4. Desinfitseerimine Desinfitseerimise põhimõtted ja viisid Ohutus biotsiidide kasutamisel 5. Koristustööde korraldus</p>	Seos õpiväljundiga Planeerib ja teostab koristustöid, lähtudes kestlikkuse põhimõtetest

	<p>Koristustarvikute valik Puhastusplaanid ja aseptika Koristustarvete korrashoid 6. Ohutus koristustöödel Kemikaalide ohutus ja märgistus Isikukaitsevahendid Ohutu töötamine (sh libedad pinnad) 7. Kestlik puhastus Keskkonnahoidlik puhastus ja roheline puhastus Ökomärgised ja keskkonnahoidlikud tooted Kulutarvikute vähendamine ja töödeldud vee kasutamine</p>	
Iseseisev töö	Õppija tutvub puhastustööde põhimõtete, mustuse liikide, koristusainete, puhastus- ja desinfitseerimismeetodite, ohutusnõuete ning keskkonnahoidlike puhastuslahendustega õppematerjalide ja juhendite alusel.	
Praktiline töö	Õppija planeerib ja teostab puhastustöid, valib sobivad koristusained ja -meetodid vastavalt mustuse tüübile, puhastab ja desinfitseerib pindu juhendi alusel, järgib ohutusnõudeid ning rakendab kestlikke ja keskkonnahoidlikke puhastusvõtteid.	
Hindamisülesanded	Teoreetiline test puhastustööde, ohutuse ja kestlikkuse põhimõtete kohta ning praktiline ülesanne, mille käigus õppija planeerib ja teostab puhastustööd vastavalt juhendile.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb teoreetilise testi ja praktiliste ülesannete sooritamise alusel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õppija sooritab teoreetilise testi vastavalt punktiskaalale, selgitab juhendamisel puhastustööde põhimõtteid ning täidab praktilised puhastustööde ülesanded juhendamisel, järgides etteantud juhendeid.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õppija sooritab teoreetilise testi vastavalt punktiskaalale, selgitab iseseisvalt puhastustööde põhimõtteid ning täidab praktilised puhastustööde ülesanded iseseisvalt, järgides kehtivaid nõudeid.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õppija sooritab teoreetilise testi vastavalt punktiskaalale, põhjendab puhastustööde ja kestlikkuse põhimõtteid ning täidab praktilised puhastustööde ülesanded iseseisvalt, seostades tegevused kestlikkuse ja ohutuse nõuetega.</p>	
Toiduainetetööstus Auditorne õpe 20 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 20	<p>Alateemad</p> <ol style="list-style-type: none"> Eesti toidu kujunemislugu Eesti toidutootmise ajalugu Eesti rahvustoidud ja piirkondlikud toidutraditsioonid Eesti toidutee ja toidupiirkonnad Eesti toiduainetetööstus Toiduainetetööstuse areng ja roll majanduses Tarbija ja turg Tarbija ostukäitumine Nõudlus ja pakkumine Tarbija usaldus 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Omab ülevaadet toiduainetetööstuse tähtsusest Eesti majanduses ja ettevõtete olulisusest toidujulgeoleku tagamisel ja toidukultuuri säilitamisel</p>

	<p>Tarbija usaldust mõjutavad tegurid</p> <p>7. Kodumaine toidutootmine</p> <p>Kodumaise toidutootmise roll ja eelised</p> <p>8. Toidujulgeolek ja tarneahel</p> <p>Toidujulgeolekut mõjutavad tegurid</p> <p>Tarneahela etapid ja riskid toidutootmises</p> <p>9. Kvaliteedimärgid ja toidumärgistus</p> <p>Toidu kvaliteedimärgid Eestis</p> <p>Märgistamise olulisus tarbija usalduse ja turunduse seisukohalt</p>	
Iseseisev töö	Õppija tutvub Eesti toiduainetööstuse, toidukultuuri, tarbijakäitumise, toidujulgeoleku, tarneahela ning kvaliteedimärkidega seotud õppematerjalide ja teabeallikatega, kasutades ka digitaalseid infotehnoloogiavahendeid.	
Praktiline töö	Õppija kogub ja võrdleb teavet Eesti toiduainetööstuse ettevõtete ja valdkondade kohta, kasutades sobivaid teabeallikaid.	
Hindamisülesanded	Õppija grupeerib toiduainete töötlemisega tegelevaid majandusharusid töödeldava tooraine alusel, võrdleb sama toidusektori ettevõtteid, analüüsib tarbija usalduse ja toidujulgeoleku seoseid ning tutvustab Eesti piirkondlikke toidutavasid ja toidu kvaliteedimärke meeskonnatöös.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb teoreetilise testi ja praktiliste ülesannete sooritamise alusel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õppija sooritab teoreetilise testi vastavalt punktiskaalale, kirjeldab juhendamisel Eesti toiduainetööstuse ja toidukultuuri põhijooni, nimetab tarbija usaldust ja toidujulgeolekut mõjutavaid tegureid ning täidab praktilised ülesanded juhendamisel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õppija sooritab teoreetilise testi vastavalt punktiskaalale, selgitab juhendi alusel Eesti toiduainetööstuse rolli majanduses, võrdleb sama toidusektori ettevõtteid ning täidab praktilised ülesanded juhendi alusel.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õppija sooritab teoreetilise testi vastavalt punktiskaalale, selgitab kodumaise toidutootmise ja tarbija usalduse olulisust toidujulgeoleku tagamisel, analüüsib tarneahela ja kvaliteedimärkide rolli ning täidab praktilised ülesanded iseseisvalt, kasutades sobivaid teabeallikaid.</p>	
Töö- ja toiduohutus Auditorne õpe 40 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 20	<p>Alateemad</p> <p>1. Toiduohutus ja hügieen</p> <p>Isiklik hügieen</p> <p>HACCP põhimõtted ja enesekontroll</p> <p>Toidu saastumise põhjused</p> <p>Nõuded tootmisruumidele ja sisseseadele</p> <p>Mikroorganismid ja kahjurid</p> <p>Toiduainete hoiustamine ja realiseerimisajad</p> <p>Toidupakendid ja märgistus</p> <p>Toiduseadus ja toidu käitlemise nõuded</p> <p>2. Tööohutus toiduainete töötlemisel</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Tunneb toiduohutus-, tööohutus- ning tervishoiu mõisteid ja põhimõtteid vastavalt kehtivatele õigusaktidele</p>

	<p>Tööohutuse ja töötervishoiu nõuded</p> <p>Õigusaktid ja regulatsioonid</p> <p>Tööandja ja töötaja kohustused ja vastutus</p> <p>Töökeskonna ohutegurid (füüsilised, keemilised, bioloogilised, füsioloogilised)</p> <p>Ohutegurite hindamine ja riskianalüüs</p> <p>Ennetusmeetmed tööohutuse tagamiseks</p> <p>3. Ohuolukorrad ja töötervishoid</p> <p>Ohuolukorras käitumine ja tegutsemine</p> <p>Evakuatsiooniplaanid ja hädaolukorra protseduurid</p> <p>Kutsealased terviseriskid ja kutsehaigused</p>	
Iseseisev töö	Õppija tutvub toiduohutuse, tööohutuse ja töötervishoiu põhimõtetega õppematerjalide ja õigusaktide alusel.	
Praktiline töö	Õppija rakendab toiduohutuse ja tööohutuse nõudeid praktilistes tegevustes, sh järgib hügieeninõudeid, tuvastab ohutegureid ning harjutab juhendi alusel ohuolukorras tegutsemist ja esmaabi andmist.	
Hindamisülesanded	Teoreetiline test toiduohutuse, tööohutuse ja töötervishoiu põhimõtete kohta ning praktiline ülesanne, mille käigus hinnatakse hügieeninõuete järgimist, ohutegurite tundmist ja juhendipärast tegutsemist ohuolukorras.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb teoreetilise testi ja praktiliste ülesannete sooritamise alusel ning arvestab õppija teadmisi ja oskust rakendada toiduohutuse, tööohutuse ja töötervishoiu põhimõtteid.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õppija sooritab teoreetilise testi vastavalt punktiskaalale, selgitab juhendamisel toiduohutuse ja tööohutuse põhimõtteid ning täidab praktilised ülesanded juhendamise.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õppija sooritab teoreetilise testi vastavalt punktiskaalale, selgitab juhendi abil toiduohutuse ja tööohutuse põhimõtteid ning täidab praktilised ülesanded juhendi alusel.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õppija sooritab teoreetilise testi vastavalt punktiskaalale, selgitab iseseisvalt ja põhjalikult toiduohutuse ja tööohutuse põhimõtteid ning täidab praktilised ülesanded iseseisvalt.</p>	

Õppemeetodid	<p>Loeng</p> <p>Arutelu</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Praktilised harjutused</p> <p>Juhendatud tegevused</p> <p>Iseseisev töö</p>
Hindamismeetodid	<p>Teoreetilised testid</p> <p>Praktiliste ülesannete sooritamine</p> <p>Rühmatööde hindamine</p> <p>Iseseisvate tööde hindamine</p> <p>Juhendatud tegevuste jälgimine</p>
Lõimitud teemad	Eesti keel – erialase sõnavara kasutamine, suuline ja kirjalik eneseväljendus

	<p>Matemaatika – mõõtmised, koguste ja ressursside arvestus, lihtsamad arvutused</p> <p>Loodusained – toiduainete omadused, keskkonnamõju ja kestlikkus</p> <p>Ühiskonnaõpetus – tarbijakäitumine, toidujulgeolek, ettevõtluse roll ühiskonnas</p> <p>Digipädevus / IKT – digivahendite kasutamine info otsimisel ja töötlemisel</p> <p>Tervis ja ohutus – tööohutus, töötervishoid ja tervislik eluviis</p> <p>Keskkonnaharidus – keskkonnahoidlik käitumine ja kestlik areng</p>
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb teoreetiliste testide ja praktiliste ülesannete sooritamise alusel, arvestades mooduli õpiväljundite saavutamist.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Õppija sooritab teoreetilised testid vastavalt punktiskaalale, kirjeldab juhendamisel mooduli põhiteemasid ning täidab praktilised ülesanded juhendamisel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õppija sooritab teoreetilised testid vastavalt punktiskaalale, selgitab iseseisvalt mooduli teemasid ning täidab praktilised ülesanded iseseisvalt, järgides etteantud juhendeid.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õppija sooritab teoreetilised testid vastavalt punktiskaalale, seostab ja analüüsib mooduli teemasid terviklikult ning täidab praktilised ülesanded iseseisvalt, kasutades sobivaid teabeallikaid.</p>
Õppematerjalid	<p>Erinevate toidutööstuse ettevõtete kodulehed</p> <p>https://toiduliit.ee/</p> <p>https://www.agri.ee/</p> <p>https://epkk.ee/</p> <p>https://toiduliit.ee/tegevused/lipumark/</p> <p>https://toiduliit.ee/konkursid/eesti-parim-toiduaine/</p> <p>https://paasukesemark.ee/</p> <p>https://www.kutsekoda.ee/</p> <p>https://www.stat.ee/</p> <p>https://www.erm.ee/</p> <p>https://www.toidutee.ee/toidupiirkonnad</p> <p>https://kohaliktoit.maaturism.ee/</p> <p>https://toiduteave.ee/</p> <p>https://pta.agri.ee/</p> <p>Toiduseadus</p> <p>Töötervishoiu ja tööohutuse seadus</p> <p>https://www.tooelu.ee/et</p> <p>https://kliimaministeerium.ee</p> <p>https://www.pikk.ee/kestlikkuse-varjundid-ja-uhistud/</p> <p>https://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/keskkonnajaatmed/</p> <p>https://pakendiringlus.ee/</p> <p>Pakendiseadus - https://www.riigiteataja.ee/akt/131122024016?leiaKehtiv</p>

<https://estko.ee/>

<https://www.puhastusimport.ee/et/>

Roasto, M; Breivel, M; Dreimann, P. (2011) , Toiduainetööstuse tootmishügieen

Roasto M., Tamm T., Juhkam K. (2006) Toiduhügieen ja ohutus, Tartu,

Roasto M. , Tamm T., Juhkam K, Toiduhügieen ja ohutus, Tartu

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
24	Keel ja kirjandus	14	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane väljendab ennast eesti keeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult, kujundab keele ja kirjanduse kaudu rahvuslikku, riiklikku ja iseenda identiteeti, arendab tekstide analüüsimise ja tõlgendamise abil kriitilist ja loomingulist mõtlemist, aktsepteerib kultuuridevahelisi erinevusi.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
280 tundi		84 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • vahendab kogemusi ja teadmisi, väljendab arvamusi ja hinnanguid ning kohandab oma keelevalikuid vastavalt suhtlusolukorrale või teksti liigile; • struktureerib nii kirjas kui ka kõnes loogilise ülesehitusega ja sidusat teksti; • argumenteerib selgelt ja veenvalt, kaitseb oma seisukohti nii suuliselt kui kirjalikult; • korrigeerib ja redigeerib oma teksti, kasutab otstarbekalt keeleallikaid ja teabekeskondi ning teeb teadlikke keelevalikuid; • kuulab, loeb ja annab asjakohast tagasisidet ning kasutab seda tekstiloomes ja suhtlusolukordades, näiteks rühmatöös, täidab eesmärgipäraseid, koostööd soodustavaid ülesandeid; • kasutab ja edastab eri allikaist, sh digi- ja meediakeskkondadest leitud infot, hindab teabe usaldusväärsust; • kasutab nii kirjas kui ka kõnes mitmekesisist ja sobilikku sõnavara; • osaleb tekstikesksetes aruteludes; 	Eristav hindamine
2. Loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle	<ul style="list-style-type: none"> • väljendab oma seisukohta loetu, kuuldu ja nähtu üle ning valib selleks sobiva keelekasutuse ja teksti liigi; • sünteesib mitmest allikast pärit infot ja 	Eristav hindamine

	<p>arutluskäike;</p> <ul style="list-style-type: none"> • vahendab kogemusi ning osaleb ühisarutelus loetud ja vaadatud teoste üle, tuues asjakohaseid näiteid; • reflekteerib uut infot ja erinevaid vaatenurki ning kujundab oma arvamuse; • leiab tundmatutele sõnadele ja väljenditele tähendusi lähtuvalt kontekstist või kasutades sobivaid andmebaase; • täidab ülesandeid eesmärgipäraselt ja koostööd tehes; 	
<p>3. Kasutab nii suulises kui kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järeldab ja loob seoseid, teadvustab intellektuaalomandit</p>	<ul style="list-style-type: none"> • tõlgendab, analüüsib ja koostab eri liiki suulisi ja kirjalikke tekste; • eristab faktidel põhinevat teavet ja arvamust; • kasutab tekstiloomes erinevaid allikaid ja alustekste (sealhulgas tehisintellekti loodud) ning viitab nendele; • toetub tekstiloomes usaldusväärsetele ja sobivatele allikatele; • võrdleb kahte teksti või teost, käsitledes nende sarnasusi ja erinevusi; • osaleb eesmärgipäraselt veebitoimingutes ja -koostöös; • kasutab tehisintellekti võimalusi teadlikult oma õpiprotsessi toetamiseks; • kasutab pingevabalt ja mitmekülgselt levinumaid digiseadmeid ja -rakendusi ning järgib süstemaatiliselt andmekaitsega seotud juhiseid; • mõistab veebiidentiteedi loomise ja selle kaitsmise põhimõtteid; • täidab ülesandeid eesmärgipäraselt ja koostööd tehes; 	<p>Eristav hindamine</p>
<p>4. Kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavat ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist</p>	<ul style="list-style-type: none"> • seostab keele- ja kirjandusnähtusi ühiskondliku ja kultuurilise kontekstiga; • selgitab keele ja kirjanduse rolli kultuuri kandjana ja avaliku suhtluse vahendajana; • nimetab ja analüüsib eesti kultuurile ja eestlaste 	<p>Eristav hindamine</p>

	<p>identiteedile olulisemaid tüvitekste, -teoseid;</p> <ul style="list-style-type: none"> • seostab teose (sh film ja näidend) või teksti sündmustikku, tegelasi ja konteksti isiklike kogemustega; • koostab selgeid, üksikasjalikke kirjeldusi ning ettekandeid huvi- ja erialavaldkonna teemadel; • kohaneb mitmesugustes, sh võõrastes suhtlusolukordades ja oskab valida sobivaid strateegiaid; • täidab ülesandeid eesmärgipäraselt ja koostööd tehes; 	
<p>5. Tõlgendab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid ning suhestab neid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga</p>	<ul style="list-style-type: none"> • loeb õpingute ajal tervikteoseid; • esitab küsimusi ja vastab loetu põhjal küsimustele, mõistes ka teoste allteksti ja kujundlikku keelt; • valib mitmekesist lugemismaterjali vastavalt huvidele, soovidele ja vajadustele; • kasutab eri tekstide puhul erinevat lugemisstrateegiat; • tõlgendab teost kirjandusloolisest kontekstist lähtuvalt; • nimetab kirjanduse põhižanre, nende tunnuseid, ülesehitust ja tõlgendusvõimalusi ning olulisemaid esindajaid; • kasutab tekstianalüüsis õigesti kirjanduse põhimõisteid; • eristab tekstinäidete põhjal žanre ja kujutamisi viise, võrdleb teoste sisu, väljenduslaadi ja ülesehitust; • avaldab ja põhjendab oma arvamust loetu kohta, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate; • täidab ülesandeid eesmärgipäraselt ja koostööd tehes. 	<p>Eristav hindamine</p>

Mooduli jagunemine

Ajastute maailmas I

Alateemad

Seos õpiväljundiga

<p>Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Õppesisu: kirjanduse ja kultuuri ajalooline ülevaade; maailmakirjanduse suurteosed; kirjandus ja ajastu kontekst; poeetilised väljendusvahendid; analüüs ja tõlgendamine, võrdlemine ja seosed; kirjanduse põhimõisted; loominguline ja kriitiline kirjutamine</p> <p>Kursus</p> <ul style="list-style-type: none"> - keskendub maailmakultuuri arengule (antiigist postmodernismini); - tutvustab maailmakirjandust; - arendab oskust mõista kirjandusteost ajastu kontekstis; - kordab poeetilisi väljendusvahendeid; - arendab analüüsi- ja tõlgendamisoskust; - arendab võrdlemisoskust ning seoste loomise oskust (ajastu ja sel ajal sündinud loomingu vahel); - õpetab tekstianalüüsis kasutama kirjanduse põhimõisteid. <p>Mõisted: eepos, mütoloogia, renessans, barokk, klassitsism, romantism, realism, naturalism, modernism, postmodernism, futurism, eksistentsialism, allegooria, sümbol, ironia, arhetüüp</p>	<p>Väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist</p> <p>Loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle</p> <p>Kasutab nii suulises kui kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisisintellekti), järeldab ja loob seoseid, teadvustab intellektuaalomandit</p> <p>Kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavamat ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist</p> <p>Tõlgendab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid ning suhestab neid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga</p>
<p>Praktiline töö</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Projektid: õpilastel on võimalus rakendada oma õppimist praktikas. Projektid võivad olla individuaalsed või rühmatööd. - Esitlused: need aitavad õpilastel harjutada oma mõtete selget ja veenvat esitamist. Esitlused võivad olla suulised või kirjalikud. - Kirjalikud tööd: õpilased saavad harjutada oma kirjutamisioskust. Kirjalikud tööd võivad olla erinevat tüüpi, näiteks esseed, aruanded või blogipostitused. - Simulatsioonid: õpilastel on võimalik harjutada keele kasutamist reaalses elus. Simulatsioonid võivad jäljendada erinevaid suhtlusolukordi, näiteks tööintervjuud või ärikohtumist. 	

Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	
Ajastute maailmas II Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<p>Alateemad</p> <p>Õppesisu: kirjanduse ja kultuuri ajalooline ülevaade; maailmakirjanduse suurteosed; kirjandus ja ajastu kontekst; poeetilised väljendusvahendid; analüüs ja tõlgendamine, võrdlemine ja seosed; kirjanduse põhimõisted; loominguline ja kriitiline kirjutamine</p> <p>Kursus</p> <ul style="list-style-type: none"> - keskendub maailmakultuuri arengule (antiigist postmodernismini); - tutvustab maailmakirjandust; - arendab oskust mõista kirjandusteost ajastu kontekstis; - kordab poeetilisi väljendusvahendeid; - arendab analüüsi- ja tõlgendamisoskust; - arendab võrdlemisoskust ning seoste loomise oskust (ajastu ja sel ajal sündinud loomingu vahel); - õpetab tekstianalüüsis kasutama kirjanduse põhimõisteid. <p>Mõisted: eepos, mütoloogia, renessanss, barokk, klassitsism, romantism, realism, naturalism, modernism, postmodernism, futurism, eksistentsialism, allegooria, sümbol, ironia, arhetüüp</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist</p> <p>Loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle</p> <p>Kasutab nii suulises kui kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järeldab ja loob seoseid, teadvustab intellektuaalomandit</p> <p>Kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavamat ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist</p> <p>Tõlgendab nii eesti kui</p>

		maailma kirjanduse teoseid ning suhestab neid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga
Praktiline töö	<ul style="list-style-type: none"> - Projektid: õpilastel on võimalus rakendada oma õppimist praktikas. Projektid võivad olla individuaalsed või rühmatööd. - Esitlused: need aitavad õpilastel harjutada oma mõtete selget ja veenvat esitamist. Esitlused võivad olla suulised või kirjalikud. - Kirjalikud tööd: õpilased saavad harjutada oma kirjutamisoskust. Kirjalikud tööd võivad olla erinevat tüüpi, näiteks esseed, aruanded või blogipostitused. - Simulatsioonid: õpilastel on võimalik harjutada keele kasutamist reaalses elus. Simulatsioonid võivad jäljendada erinevaid suhtlusolukordi, näiteks tööintervjuud või ärikohtumist. 	
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	
Eneseteadvus ja kirjandus Auditorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<p>Alateemad</p> <p>Õppesisu: eneseteadvuse ja kirjanduse seosed; eesti kirjanduse tüvitekstid; identiteedi kujunemine erinevatel ajastutel; eestlaste väärtusmaailm; ühiskondlikud teemad, loovkirjutamine, diskussioon</p> <p>Kursus</p> <ul style="list-style-type: none"> - suunab märkama ja mõistma iseenda kohta kirjanduses; - tutvustab eesti kirjandust, selle tüvitekste; - suunab leidma teostest enda ja kollektiivse identiteediga seotud teemasid; - õpetab analüüsima ja tõlgendama erinevate identiteedivormide kujutamist erinevatel ajastutel; - õpetab märkama väärtusmaailma muutumist; - õpetab arutlema loetud teoste või teosekatkendite üle, märkama neis ühiskondlikke teemasid ja probleeme; - arendab loovat kirjutamisoskust. <p>Mõisted: autobiograafia, kollektiivne identiteet, mina ja teine, identiteedikriis, eneseotsing, mälu kirjandus, looduslühirika, minapilt, nihilism</p> <p>Soovitavaid teoseid ja autoreid: „Kalevipoeg”, U. Vadi; M. Mutt; M. Unt; L. Tungal; V. Luik; J. Liiv; M. Under; J. Viiding, K. Ehin; J. Kross; M. Traat; S. Oksanen; E. Toona, M. Raud, J. Kaplinski („Isale”), J. Ashilevi („Kehade mets”), K. Hellerma („Lõokeselumi”), A. Pervik („Miniatuurid mälu põhjast”), M. Saat, A. Hvostov, S. Grigorieva, J. Teller („Mitte midagi”), C.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist</p> <p>Loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle</p> <p>Kasutab nii suuliselt kui kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järeldab ja loob seoseid, teadvustab</p>

	Travnicek („Ketsid”), J. Gardell („Koomiku lapsepõlv”), J. Green („Kilpkonnad alla välja”), M. Haig („Kesköö raamatukogu”), V. Woolf („Oma tuba”), A. Camus („Võõras”), M. Atwood („Kassisilm”), H. Hesse („Stepihunt”), G. Orwell („1984”), elulooraamatud, Põhjamaade kirjandus	intellektuaalomandit Kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavamalt ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist Tõlgendab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid ning suhestab neid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	
Kirjandus pildis ja helis Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<p>Alateemad</p> <p>Õppesisu: kirjanduse ja teiste meediumite seosed; teatrietendused ja filmid, kuuldemängud; meedia ja kirjandus; loovkirjutamine erinevates žanrites ja meediumites; meediumite mõju kirjandusele ja kultuurile; teksti looming ja kohandused; praktilised loovtöö projektid</p> <p>Kursus</p> <ul style="list-style-type: none"> - suunab märkama ja mõistma seoseid kirjanduse ja teiste meediumite vahel; - julgustab külastama nii teatrietendusi kui filmiseansse; - tutvustab erinevaid kuuldemänge; - tutvustab meedias avaldatud retsensioone, arvamused, teose tutvustusi; - õpetab kirjutama arvustust, teose tutvustust; - õpetab loovalt kirjutama tekste ühest žanrist teise (nt uudisest luuletus). <p>Mõisted: meedium, etendus, film, kuuldemäng, meediakriitika, arvustus, stsenaarium, koomiks, narratiivne struktuur, visuaalne lugu, audiovisuaalne keel, dialoog, monoloog, sümbol, metafoor, filmikeel, helikujundus, episood, performatiivsus, stiil</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist</p> <p>Loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle</p> <p>Kasutab nii suuliselt kui</p>

	<p>Soovitavad autoreid, kelle teostest on erinevaid töötlusi: L. Koidula, E. Vilde, A. H. Tammsaare, A. Kitzberg, O. Luts, Fr. Tuglas, J. Liiv, M. Unt, L. Tungal, A. Gailit, J. Kross, P.-E. Rummo, M. Traat, A. Kivirähk, M. Algas, U. Vadi, H. Runnel, B. Alver, J. Tätte, M. Karu, S. Henno, Shakespeare, A. Christie, A. Conan Doyle, B. Stoker („Dracula”), R. Queneau, J. Kaus ja I. Koff („Stiiliharjutused”)</p>	<p>kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järeldab ja loob seoseid, teadvustab intellektuaalomandit Kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavamat ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist Tõlgendab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid ning suhestab neid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga</p>
Praktiline töö	<ul style="list-style-type: none"> - Projektid: õpilastel on võimalus rakendada oma õppimist praktikas. Projektid võivad olla individuaalsed või rühmatööd. - Esitlused: need aitavad õpilastel harjutada oma mõtete selget ja veenvat esitamist. Esitlused võivad olla suulised või kirjalikud. - Kirjalikud tööd: õpilased saavad harjutada oma kirjutamisoskust. Kirjalikud tööd võivad olla erinevat tüüpi, näiteks esseed, aruanded või blogipostitused. - Simulatsioonid: õpilastel on võimalik harjutada keele kasutamist reaalses elus. Simulatsioonid võivad jäljendada erinevaid suhtlusolukordi, näiteks tööintervjuud või ärikohtumist. 	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	
Lugemisest arutlemiseni Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<p>Alateemad</p> <p>Õppesisu: tekstide mõistmise ja lugemisoskuse arendamine; tekstide kriitiline analüüs; argumenteerimisoskuse arendamine; suulise ja kirjaliku arutlusoskuse arendamine; kriitilise mõtlemise ja argumenteerimise tehnikad; näidistekstide analüüs ja arutelud; argumentide ja väidete selge sõnastamine; refleksioon ja tagasiside</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt</p>

	<p>Kursus</p> <ul style="list-style-type: none"> - keskendub teksti mõistmise arendamisele, aitab õppijal parandada lugemisoskust ja mõista erinevaid tekstitüüpe (ilukirjandus-, akadeemiline või meediatekst); - arendab kriitilist mõtlemist ning oskust hinnata ja analüüsida loetud teksti (teksti v autori seisukohad, eesmärgid, argumendid); - parandab argumenteerimisoskust, oma seisukohtade täpset sõnastamist, näidete leidmist, lõppjärelduse tegemist; - arendab arutlusoskust nii suuliselt kui ka kirjalikult, oma seisukohtade selget põhjendamist, kuulamist ja vastamist küsimustele. 	<p>suhtlusolukorrast ja teksti liigist</p> <p>Loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle</p> <p>Kasutab nii suuliselt kui kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järelgab ja loob seoseid, teadvustab intellektuaalomandit</p> <p>Kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavamat ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist</p> <p>Tõlgendab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid ning suhestab neid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga</p>
Praktiline töö	<ul style="list-style-type: none"> - Projektid: õpilastel on võimalus rakendada oma õppimist praktikas. Projektid võivad olla individuaalsed või rühmatööd. - Esitlused: need aitavad õpilastel harjutada oma mõtete selget ja veenvat esitamist. Esitlused võivad olla suulised või kirjalikud. - Kirjalikud tööd: õpilased saavad harjutada oma kirjutamisoskust. Kirjalikud tööd võivad olla erinevat tüüpi, näiteks esseed, aruanded või blogipostitused. - Simulatsioonid: õpilastel on võimalik harjutada keele kasutamist reaalses elus. Simulatsioonid võivad jäljendada erinevaid suhtlusolukordi, näiteks tööintervjuud või ärikohtumist. 	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.	

	<p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	
<p>Mina ja kirjanduse põhiliigid I</p> <p>Auditoorne õpe 20</p> <p>Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad</p> <p>Õppesisu: kirjanduse põhiliigid (eepika, lüürika, draamatika); stiili- ja kõnekujundid; romaan ja novell; kirjanduse põhimõisted: aegruum, tegelane, vaatenurk; tõlgendamine ja analüüs; võrdlemine ja süntees, tekstiloo (ka alustektidega); seisukoha kujundamine</p> <p>Kursus</p> <ul style="list-style-type: none"> - tutvustab kirjanduse kolme põhiliiki ning tähtsamaid žanre; - suunab keele ja kirjanduse põhiliigi seoseid märkama; - tutvustab olulisi poeetilisi väljendusvahendeid (stiili- ja kõnekujundeid); - õpetab analüüsima sügavuti romaani ja novelli; - õpetab kirjanduse mõisteid : aegruum, vaatenurk, tegelane, ülesehitus; - tutvustab nüüdisaegset eesti kirjandust; - arendab tõlgendus- ja analüüsisioskust; - arendab võrdlemis- ja sünteesimisioskust; - õpetab kujundama seisukohta, argumenteerimist; - õpetab kasutama tekstiloomes alustekste. <p>Mõisted: eepika, draamatika, lüürika, värss ja riim, poeetilised väljendusvahendid, romaan, novell, miniatuur, narratiiv, süžee, faabula, aegruum, vaatenurk, tegelane, ülesehitus</p> <p>Soovitavad autorid: L. Koidula, Fr. Tuglas, E. Vilde, O. Luts, M. Algas, U. Vadi, P.-E. Rummo, T. Önnepalu, M. Traat, B. Alver, V. Luik, L. Tungal, J. Kaplinski jt eesti kirjanikud, kes on mitmekülgsed žanrivalikus</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist</p> <p>Loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle</p> <p>Kasutab nii suulises kui kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järeldab ja loob seoseid, teadvustab intellektuaalomandit</p> <p>Kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavamat ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist</p> <p>Tõlgendab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid ning suhestab neid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga</p>
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.</p>	

Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	
Mina ja kirjanduse põhiliigid II Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<p>Alateemad</p> <p>Õppesisu: kirjanduse põhiliigid (eepika, lüürika, draamatika); stiili- ja kõnekujundid; romaan ja novell; kirjanduse põhimõisted: aegruum, tegelane, vaatenurk; tõlgendamine ja analüüs; võrdlemine ja süntees, tekstilooe (ka alustektidega); seisukoha kujundamine</p> <p>Kursus</p> <ul style="list-style-type: none"> - tutvustab kirjanduse kolme põhiliiki ning tähtsamaid žanre; - suunab keele ja kirjanduse põhiliigi seoseid märkama; - tutvustab olulisi poeetilisi väljendusvahendeid (stiili- ja kõnekujundeid); - õpetab analüüsima sügavuti romaani ja novelli; - õpetab kirjanduse mõisteid : aegruum, vaatenurk, tegelane, ülesehitus; - tutvustab nüüdisaegset eesti kirjandust; - arendab tõlgendus- ja analüüsioskust; - arendab võrdlemis- ja sünteesimisioskust; - õpetab kujundama seisukohta, argumenteerimist; - õpetab kasutama tekstiloomes alustekste. <p>Mõisted: eepika, draamatika, lüürika, värss ja riim, poeetilised väljendusvahendid, romaan, novell, miniatuur, narratiiv, süžee, faabula, aegruum, vaatenurk, tegelane, ülesehitus</p> <p>Soovitavad autorid: L. Koidula, Fr. Tuglas, E. Vilde, O. Luts, M. Algas, U. Vadi, P.-E. Rummo, T. Önnepalu, M. Traat, B. Alver, V. Luik, L. Tungal, J. Kaplinski jt eesti kirjanikud, kes on mitmekülgsed žanrivalikus</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist</p> <p>Loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle</p> <p>Kasutab nii suulises kui kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järeldab ja loob seoseid, teadvustab intellektuaalomandit</p> <p>Kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavamat ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist</p> <p>Tõlgendab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid</p>

		ning suhestab neid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	
Mina ja maailm minu ümber Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<p>Alateemad</p> <p>Õppesisu: kirjandus ja ühiskond; kirjanduse mitmekesisus; tekstide kriitiline analüüs; inimese ja ühiskonna seosed; tulevik ja kirjandus; tsensuur</p> <p>Kursus</p> <ul style="list-style-type: none"> - aitab suhestuda ümbritseva maailmaga, mõtestada ümbritsevat; - käsitleb olulisi teoseid, mille kaudu uuritakse inimeste ja ühiskonna vahelist seost; - õpetab kriitiliselt analüüsima ja tõlgendama tekste ajaloolises, sotsiaalses, poliitilises ja kultuurilises kontekstis; - suunab kirjanduse kaudu arutlema tulevikuühiskonna üle. <p>Mõisted: romaan, essee, kiri, reisikiri, memuaar, allegooria, alltekst, kontekst, grotesk, ideoloogia, pagulus, inimõigus, võrdõiguslikkus, utopia, realism, naturalism, düstopia, punkluule, räpp</p> <p>Soovitavaid teoseid ja autoreid:</p> <p>A. H. Tammsaare, Fr. Tuglas, J. Kross „Keisri hull”, A. Viirlaid „Ristideta hauad”, V. Luik „Seitsmes rahukevad”, J. Liiv, J. Kaus „Hetk”, U. Vadi „Kuidas me kõik reas niimoodi läheme”, A. Hvostov „Sillamäe passioon”, M. Saat „Lasnamäe lunastaja”, M. Mutk „Eesti ümberlõikaja”, T. Önnepalu „Paradiis”, „Kaplinski ja Önnepalu kirjad”, A. Kõomägi „Lui Vutoon”, M. Algas „Kontakt”, A. Kivirähk „Ivan Orava mälestused”, E. Toona Gottschalk „Pagulusse. Lugu elust, sõjast ja rahust”, A. Alliksaar, I. Koff „Asjaõigusest”, R. Raud, P. Raud, Mudlum, P. Jaaks, S. Grigorjeva; E. Zola, R. Bardbury, G. Orwell, M. Atwood, J. Teller „Mitte midagi”, C. Travnicek „Ketsid”, T. Marshall „Geograafia vangid”; S. Larsson „Lohetätöveeringuga tüdruk”, J. Saramago „Pimedus”, A. Tuomaineni krimiraamatud, I. Turpeinen „Surelikud”, jaapani kirjandus (S. Murata „Inimene helendavast klaaskastist”, T. Kawaguchi „Enne, kui kohv jahtub”, Yoko Ogawa „Kustunud mälestuste saar”), elulooraamatud, reisikirjad</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist</p> <p>Loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle</p> <p>Kasutab nii suuliselt kui kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järeldab ja loob seoseid, teadvustab intellektuaalomandit</p> <p>Kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavamat ühiskonna ja</p>

		kultuuride mõistmist ja nendes osalemist Tõlgendab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid ning suhestab neid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga
Praktiline töö	<ul style="list-style-type: none"> - Projektid: õpilastel on võimalus rakendada oma õppimist praktikas. Projektid võivad olla individuaalsed või rühmatööd. - Esitlused: need aitavad õpilastel harjutada oma mõtete selget ja veenvat esitamist. Esitlused võivad olla suulised või kirjalikud. - Kirjalikud tööd: õpilased saavad harjutada oma kirjutamisoskust. Kirjalikud tööd võivad olla erinevat tüüpi, näiteks esseed, aruanded või blogipostitused. - Simulatsioonid: õpilastel on võimalik harjutada keele kasutamist reaalses elus. Simulatsioonid võivad jäljendada erinevaid suhtlusolukordi, näiteks tööintervjuud või ärikohtumist. 	
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	
Mina ja meedia Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<p>Alateemad Õppesisu: infoühiskond ja meedia roll; veebikeel ja eneseväljendus digitaalses maailmas; avaliku ruumi keel; manipuleerimisvõtted; erialane kirjandus meedias; meediatekstide koostamine; ettekanded ja grupiarutelud</p> <p>Kursus</p> <ul style="list-style-type: none"> - keskendub infoühiskonnast arusaamisele; - suunab analüüsima oma veebikeelt; - õpetab märkama ja analüüsima avaliku ruumi keelt; - tutvustab erinevaid manipuleerimisvõtteid (meediatekstides); - suunab lugema ning analüüsima erialast kirjandust meedias; - õpetab koostama lihtsamaid meediatekste. 	Seos õpiväljundiga
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: -	

	<p>“4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -</p>	
<p>Mina ja pärimus Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad Õppesisu: pärimuse ja kultuuripärandi (folkloori) mõistmine; pärimusel põhinev kirjandus; antiikmüüdid, eestlaste mütoloogiline maailmapilt; piiblilood; kultuuriline järjepidevus; mütoloogiline maailm ja selle tõlgendamine; eesti rahvapärimuse uurimine; kultuuri ja pärimuse tähendus tänapäeval Kursus - suunab märkama ja mõistma pärimuslikke juuri; - suunab mõistma kultuurilist järjepidevust ja iseenda seotust sellega; - tutvustab pärimusel põhinevat kirjandust; - tegeleb antiikmütide ja eestlaste mütoloogilise maailmapildiga; - tutvustab tuntumaid piiblilugusid. Mõisted: arhetüüp, eepos, müüt, pärimus, mütoloogia, folkloor, muistend, muinasjutt, rahvaluule lühivormid, pajatus, usund ja kombestik, rahvalaul, kangelane, antikangelane, tüvitekst</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p>
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	
<p>Mina ja väljendusjõud Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad Õppesisu: eneseteadlikkus ja identiteet; suuline ja kirjalik eneseväljendus; emotsioonide väljendamine ja kommunikatsioon; argumenteerimine ja veenmisoskus; väljendusviiside mitmekesisus ja loovus; enesekehtestamine, refleksioon ja enesehindamine Kursus - keskendub keele omandamisele ja analüüsimisele; - aitab leida oma kirjutajahäält ehk omanäolist minapilti (identiteeti); - mõtestab keelevahendite rolli suhtluseesmärgi saavutamisel; - tutvustab keele rolli, funktsioone ja tähendust ühiskonnas ning suhtluses; - kinnistab oskust teha kokkuvõtteid ja järeldusi mõttevahetuste ja väitluste põhjal; - kinnistab õpingutele ja tööle kandideerimiseks vajalike dokumentide koostamise oskust; - õpetab mõistma suhtluseesmäärke ning kasutama erinevates suhtlusolukordades sobivaid keelelisi vahendeid;</p>	<p>Seos õpiväljundiga Väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist Loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle</p>

	- kinnistab eesmärgipärast tehisaru kasutamise oskust tekstide koostamisel.	Kasutab nii suulises kui kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järeldab ja loob seoseid, teadvustab intellektuaalomandit Kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavamat ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist Tõlgendab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid ning suhestab neid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga
Praktiline töö	- Projektid: õpilastel on võimalus rakendada oma õppimist praktikas. Projektid võivad olla individuaalsed või rühmatööd. - Esitlused: need aitavad õpilastel harjutada oma mõtete selget ja veenvat esitamist. Esitlused võivad olla suulised või kirjalikud. - Kirjalikud tööd: õpilased saavad harjutada oma kirjutamisoskust. Kirjalikud tööd võivad olla erinevat tüüpi, näiteks esseed, aruanded või blogipostitused. - Simulatsioonid: õpilastel on võimalik harjutada keele kasutamist reaalses elus. Simulatsioonid võivad jäljendada erinevaid suhtlusolukordi, näiteks tööintervjuud või ärikohtumist.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Minu tekstirikkus Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Õppesisu: tekstiloomestrateegiad vastavalt tekstiliigile; tekstide analüüs ja konteksti mõistmine; suhtlusolukorra ja kultuuritavade mõju tekstile; keele- ja tekstiteadlikkuse arendamine; erinevate tekstide grammatika ja sõnavara analüüs; keelevahendite eesmärgipärane kasutamine ja analüüs;	Seos õpiväljundiga

	<p>tekstide kirjutamine ja reflekteerimine.</p> <p>Kursus</p> <ul style="list-style-type: none"> - kohandab tekstilooime ja tekstivastuvõtu strateegiaid vastavalt tekstiliigile; - tutvustab põhilisi töövõtteid, õpetab analüüsima tekstide, k.a erialatekstide konteksti, võtab tekste luues arvesse suhtlusolukorda ja kultuuritavasid; - kujundab keele- ja tekstiteadlikku õppijat, kes mõistab oma keelevalikuid peegeldada, põhjendada ja kriitiliselt analüüsida; - suunab märkama erisuguseid tekste, nende grammatikat, sõnavara; - suunab eesmärgipäraselt kasutama ja analüüsima sobivaid keelevahendeid õpilasele tähenduslikes tekstides. 	
Praktiline töö	<ul style="list-style-type: none"> - Projektid: õpilastel on võimalus rakendada oma õppimist praktikas. Projektid võivad olla individuaalsed või rühmatööd. - Esitlused: need aitavad õpilastel harjutada oma mõtete selget ja veenvat esitamist. Esitlused võivad olla suulised või kirjalikud. - Kirjalikud tööd: õpilased saavad harjutada oma kirjutamisoskust. Kirjalikud tööd võivad olla erinevat tüüpi, näiteks esseed, aruanded või blogipostitused. - Simulatsioonid: õpilastel on võimalik harjutada keele kasutamist reaalses elus. Simulatsioonid võivad jäljendada erinevaid suhtlusolukordi, näiteks tööintervjuud või ärikohtumist. 	
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	
Praktiline keeleoskus I Auditorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<p>Alateemad</p> <p>Õppesisu: suuline ja kirjalik keeleoskus; suhtlemine eri keskkondades; teadlik ja varieeruv keelekasutus; teabeallikate kasutamine; kirjakeele ja keelekorralduse tundmine; keeleoskus kui erialane oskus; keeleteadmiste ja praktilise suhtlusoskuse lõimimine, kriitiline tagasiside ja refleksioon.</p> <p>Kursus</p> <ul style="list-style-type: none"> - keskendub nii suulise kui kirjaliku keele- ja väljendusoskuse arendamisele; - kujundab eri keelekeskkondades suhtlejat, kes suunab ja varieerib teadlikult oma keelekasutust; - suunab kasutama eri teabeallikaid, hindama nende usaldusväärsust; - teadvustab korrektse kirjakeele kasutust, sh keelereeglite kasutamist konteksti arvestades; - teadvustab keeleoskust kui eriala üht oskust; - lõimib keeleteadmisi praktilise suhtlusoskusega. 	Seos õpiväljundiga

Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	
Praktiline keeleoskus II Auditorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<p>Alateemad</p> <p>Õppesisu: suuline ja kirjalik keeleoskus; suhtlemine eri keskkondades; teadlik ja varieeruv keelekasutus; teabeallikate kasutamine; kirjakeele ja keelekorralduse tundmine; keeleoskus kui erialane oskus; keeleteadmiste ja praktilise suhtlusoskuse lõimimine, kriitiline tagasiside ja refleksioon.</p> <p>Kursus</p> <ul style="list-style-type: none"> - keskendub nii suulise kui kirjaliku keele- ja väljendusoskuse arendamisele; - kujundab eri keelekeskkondades suhtlejat, kes suunab ja varieerib teadlikult oma keelekasutust; - suunab kasutama eri teabeallikaid, hindama nende usaldusväärsust; - teadvustab korrektse kirjakeele kasutust, sh keelereeglite kasutamist konteksti arvestades; - teadvustab keeleoskust kui eriala üht oskust; - lõimib keeleteadmisi praktilise suhtlusoskusega. 	Seos õpiväljundiga
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	
Õppemeetodid	<p>Meetodid, mis aitavad keele ja kirjanduse moodulis üldpädevusi kujundada</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kultuuri- ja väärtuspädevuse ning enesemääratluspädevuse kujundamiseks saab teha refleksiooniülesandeid, grupiarutelusid ja eneseanalüüsi harjutusi, mis julgustavad õppijat analüüsima oma väärtushinnanguid ja käitumist teiste kultuuride kontekstis. - Sotsiaalne ja kodanikupädevus ning suhtluspädevus areneb, kui õpitakse töötama meeskonnas ning jagama vastutust. - Õpipädevus areneb, kasutades erinevaid õpistrateegiaid ning analüüsides oma teadmisi ja oskusi, seades õpieesmärke, otsides aktiivselt infot ja hinnates seda kriitiliselt. Selle saavutamiseks võib kasutada probleemipõhist õpet. - Digipädevus kujuneb, kui luua õppeülesanded, mis nõuavad digitaalsete tööriistade kasutamist, ning toetada õppijaid nt 	

	<p>digitaalse meedia loomisel ja kriitilisel hindamisel.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ettevõtlikkuspädevust, mis hõlmab algatusvõimet, loomingulisust ja vastutustundlikkust, arendavad ülesanded, mis annavad õppijatele võimaluse ise ideid genereerida ning neid turvalises keskkonnas proovile panna. - Matemaatika-, loodusteaduste ja tehnoloogiaalast pädevust saab arendada, õppides lugema infot graafikutelt ja diagrammidelt, seda analüüsima ning tekstiloomes kasutama.
Hindamismeetodid	<ul style="list-style-type: none"> - Keele ja kirjanduse hindamise eesmärk on toetada õpilaste arengut ennastjuhtiva õppijana, hinnates nende oskusi ja teadmisi ning tuvastades tugevused ja arenguvajadused. Õpilaste õppeedukust hinnatakse vastavalt õppekava nõuetele, rõhutades nii teadmisi kui ka hoiakuid ning andes selle kohta selget ja toetavat tagasisidet. - Õpilasi hinnatakse mitmekülgselt kogu õppeprotsessi vältel, kasutades nii sõnalist kui ka numbrilist tagasisidet. Hindamine toimub õppeprotsessi eri etappides: tundide ajal, teemade ja mooduli lõpus. - Õpilastele esitatakse selge ja üksikasjalik teave eelseivate hindamiste kohta, sealhulgas täpne kuupäev, hindamise vorm (kirjalik töö, esitlus, test vms) ja konkreetsed kriteeriumid, mille alusel tööd hinnatakse. Õpilased saavad ülevaate hindamiskavast, mis kirjeldab detailselt kõiki hindamisega seotud aspekte. Õpilased osalevad hindamisprotsessis, analüüsivad oma õppetööd ja annavad tagasisidet kaasõpilaste saavutustele. Õpilasi kaasatakse hindamiskriteeriumide väljatöötamisesse. - Erivajadusega õpilaste hindamisel on oluline arvestada nende tugevusi, nõrkusi ja õppimise eripärasid. Hindamiskriteeriumid ja -viisid kohandatakse vastavalt iga õpilase individuaalsele arengukavale. - Keele ja kirjanduse tundides tuleb õpitulemusi hinnata mitmekesiste meetodite ja ülesannetega, mille hulka kuuluvad nii suulised kui ka kirjalikud tegevused, individuaalsed, paari- ja rühmatööd, rakenduslikud testid ja harjutused, ainealased kontrolltööd, analüüsi- ja tõlgendusülesanded, õpimapi koostamine jms. Soovitatav on kasutada erinevaid ülesandeid, mis hõlmavad nii loovat kirjutamist, erinevate žanritega töötamist, arutlevat ja esseistlikku kirjutamist, uurimistööd, esinemist ja multimodaalseid projekte. Loovkirjutamise ülesannete hindamisel võetakse arvesse õpilaste võimet kasutada keelelisi ja stiililisi võtteid oma isikupärase väljenduse kujundamiseks, samuti tekstide sisulist loovust ja originaalsust. Lugemise hindamisel tuleks keskenduda sügavale mõistmisele ja analüüsile, mitte ainult faktiküsimustele. Meediatekstide hindamisel keskendutakse õpilaste võimele kriitiliselt hinnata tekstide usaldusväärsust, tuvastada manipulatsioonivõtteid ning esitada argumente nii suuliselt kui ka kirjalikult. Argumenteerimise ja kriitilise mõtlemise hindamisel keskendutakse õpilase oskusele esitada loogiliselt üles ehitatud argumente, kasutada asjakohaseid näiteid ja hinnata vastandlikke seisukohti. Multimodaalsete projektide hindamisel arvestatakse õpilase võimet ühendada visuaalset ja kirjanduslikku väljendusviisi, töötada meeskonnas ning luua originaalseid ja kaasahaaravaid lahendusi. - Kirjanduse hindamisel on kriteeriumid võrreldes teiste ainetega avatumad. Õpilaste omaloomingulisi töid hinnatakse nende originaalsuse, iseseisvuse ja võime järgi üldistada. Kirjaliku arutluse puhul on oluline arvamuste veenvus, argumentide loogilisus ja teksti ülesehitus.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb erinevate teemade ja õpiväljundite hinnete alusel. Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse mooduli rakendumisel.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.

	<p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>1. Valikuliselt gümnaasiumi õppevara „Viited vabavaralisele õppevarale” https://projektid.edu.ee/pages/viewpage.action?pageId=211453992 ja https://projektid.edu.ee/pages/viewpage.action?pageId=211453985</p> <p>2. Valik õpikeskkondi - https://www.opiq.ee/Catalog - https://www.taskutark.ee/ - https://e-koolikott.ee/et - https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/32610-Nutikalt-eeesti-keele-riigieksamile</p> <p>3. Valik õppematerjali aastast 2015 - „Ajastud, voolud ja žanrid kirjanduses” digiõpik Maurus, 2025 - Aino Siirak, Annelii Juhkama „Kõnele ja kirjuta õigesti” Koolibri, 2021 - Anu Tonts „Draama ja kirjandus” Maurus, 2016 - Contra, Ilme Mõttus „Luule on mäng” Atlex, 2021 - Eva Lepik, Edward Kess „Maailm veetilgas. Kirjandusteose analüüs ja tõlgendamine” Maurus, 2015 - Eve Tisler, Alar Tankler „Meedia ja mõjutamine” Maurus, 2024 - Greta Varts „Kirjandus ja film” e-õpik, Maurus - Helin Puksand, Margit Ross „Johannes 1, 2, 3. Gümnaasiumi eesti keele õpik ja töövihik” Koolibri - Jan Kaus „Kirjandus ja ühiskond” Maurus, 2017 - Jan Kaus „Uuem kirjandus” Maurus, 2015 - Jan Kaus „20. sajandi kirjandus” Maurus, 2015 - Katre Talveste „Sõnakunsti kuju” Avita, 2017 - Katre Talveste „Sõnakunsti sammud” Avita, 2019 - Katre Talveste, Kristi Rannaste „Sõnakunsti jäljed” Avita, 2016 - Katrin Kern, Ilona Võik „Korras keel, sobiv stiil, selge sõnum” Maurus, 2021 - „Keelemeel. Eesti keele käsiraamat keeleõppijale” Maurus, 2019 - K. Kolsar, K. Kurema, K. Rannaste, K. Täht „Mida teha kirjandustunnis?” Atlex, 2024 - Maarja Valk „Valmistu eesti keele riigieksamiks” Maurus, 2024 - Märt Väljataga „Kirjanduse ja selle liigid. Gümnaasiumiõpik” Maurus, 2024 - Peeter Espak, Loone Ots „Müüt ja kirjandus” Maurus, 2015 - „Praktiline eesti keel” digimaterjal Maurus, 2024 - Rein Raud „Maailmakirjandus” Maurus, 2021 - Terje Varul „Vaata ette. Mina ja kirjanduse kolm põhiliiki. Tööraamat kutsekooli- ja gümnaasiumiõpilasele” Maurus, 2025 - Triinu Laar, Helis Oidekivi-Kosapoeg, Tiia Vainula „Eesti keele harjutuste kogumik gümnaasiumile” Maurus, 2024</p>

- <https://sites.google.com/view/e6ik/meetodid/teksti-vastuv%C3%B5tt?authuser=0>
- <https://www.integratsioon.ee/iseseisev-ope-ja-oppematerjalid>
- <https://www.blog.keel.ut.ee/category/eesti-keele-eksam/>
- 4. Valik õppematerjali enne 2015. aastat
- Annika Kilgi, Viivi Maanso „Keeleviit. Kutseõppeasutuse eesti keele õpik ja töövihik” Koolibri, 2004
- Katrin Aava „Veenmiskunst” Avita, 2003
- Katrin Aava, Ülle Salumäe „Meedia ja mõjutamine” Kännimees, 2013
- Katrin Kalamees „Maailmakirjandus XVII-XIX sajand” (õpik ja töövihik) Avita, 2009
- Maaja Hage „Teksti- ja kõneõpetus” Koolibri, 2003
- Mihkel Rebane „Maailmakirjandus (õpik ja töövihik)” Ilo, 2003
- Mihkel Rebane „Eesti kirjandus (õpik ja töövihik)” Ilo, 2003
- Märt Hennoste „Tekstiõpetuse õpik” Avita, 1999
- Märt Hennoste „Eesti kirjandus tekstides I ja II. Lugemik keskkoolile” Avita, 1996
- Tiit Hennoste, Karl Pajusalu „Eesti keele allkeeled” EKSA, 2014
- 5. Valik audiomaterjale
- <https://jupiter.err.ee/kuuldemangud>
- <https://jupiter.err.ee/raadioteater>
- <https://tasku.delfi.ee/audiobooks>
- <https://digiread.ee/>
- <https://keskraamatukogu.ee/meilt-saab-laenata-estikeelseid-e-audioraamatuid/>
- <https://www.veebiraamatukogu.ee/>
- 6. Valik audiovisuaalmaterjale
- <https://www.youtube.com/playlist?list=PL2CeAqgC-1UTxqjc0KKjslglcuuEYVtiX3>
- <https://videoops.ee/>
- <https://videoops.ee/uncategorized/milliseid-oppematerjale-videoopsil-juba-on/>
- <https://eki.ee/uudised/?kategoria=video>
- <https://arhiiv.err.ee/audio/seeria/keelesauts>
- <https://jupiter.err.ee/1038311/eki-keelekillud>
- <https://www.efis.ee/et/Andmebaas>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
25	Kehakultuur	5.5	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane huvitub eesti ja maailma visuaal- ja helikultuurist, väärtustab nende rolli enese ja ühiskonna toimimises ning tunneb rõõmu eneseväljendusest.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
110 tundi		33 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Iseloomustab objektiivselt enda kehalist ja sotsiaalset võimekust ning rakendab tervise edendamiseks erinevaid põhimõtteid ja tegevusi;	<ul style="list-style-type: none"> • seostab erinevaid liikumisviise enesega ning mõistab nende olulisust enesemääratlemise, sotsiaalsete oskuste ja kodanikupädevuse kujunemisel; • rakendab enda kehalisi ja sotsiaalseid oskusi, lähtudes omandatust, ning seostab neid enda tervisliku seisundiga, tegutsedes ja liikudes nii individuaalselt kui grupis; • osaleb erinevates liikumistegevustes ja mängudes individuaalselt või koos kaaslastega; 	Mitteeristav hindamine
2. Arendab vaimset ja füüsilist tasakaalu, on enastjuhtiv ning omab pädevusi, mis toetavad terviseteadlikku, vaimselt ja füüsiliselt aktiivse inimese kujunemist	<ul style="list-style-type: none"> • kaardistab enda vaimse tervise seisundit, kasutades selleks teaduspõhiseid enesehindamise tööriistu ja tehnikaid; • rakendab igapäevaelus liikumis- või treeningpäevikut, et toetada enda vaimset heaolu; • koostab nädala toitumiskava, lähtudes organismi vajadustest ja toidugruppide mitmekesisusest, jälgides makro- ja mikrotoitainete soovitusi ning arvestades enda tervise eripärasid, toidukordade regulaarsust ning toidu soetamise võimalusi; • iseloomustab enda unerežiimi etteantud näitajate põhjal ning selgitab kvaliteetse une vajadust vaimse ja füüsilise heaolu tagamiseks. Muuhulgas oskab luua seoseid, kuidas virtuaalmaailmas ja ekraanide ees veedetud aeg võib kahjustada und ja vaimset tervist; • kasutab mobiilirakendusi (näiteks Spordivägi 	Mitteeristav hindamine

	<p>vms) liikumisharjumuse kujundamiseks ja kehalise aktiivsuse jälgimiseks;</p> <ul style="list-style-type: none"> • analüüsib oma füüsilist arengut tuginedes mooduli alguses ja lõpus sooritatud Kaitseväge kehaliste võimete testi tulemustele 	
<p>3. Rakendab teadlikult erinevaid liikumistegevusi ning näeb liikumist ja tantsu kultuuri osana ning iseennast selle kujundajana</p>	<ul style="list-style-type: none"> • näeb liikumisharrastust ja sporti eesti kultuuri osana ja rahvusliku identiteedi kujundajana; • lähtub erinevates liikumistegevustes ohutustehnika nõuetest ning hea tava põhimõtetest; • osaleb aktiivselt liikumis- või tervise edenduse ürituse organiseerimise meeskonnas ning tagasisidestab hiljem oma tegevusi ja nende mõju ürituse edule, tuues edaspidi välja parandusvõimalused; • osaleb aktiivselt kogukonna liikumis- või tervise edenduse üritustel, näidates üles isiklikku initsiatiivi ja levitades infot nende kohta, et kaasata uusi osalejaid; • selgitab liikumise olulisust kultuuri, tantsu ja alternatiivsete liikumisviiside kaudu, tuues esile liikumise mõju, sh selle kohta sotsiaalmeedias leiduva info tõepärasuse ning võimalikud ohud tervisele ja heaolule; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>4. Iseloomustab ennast sportliku eneseväljenduse abil ning kirjeldab oma rolli tervisliku elukeskkonna loojana sotsiaalsest, kultuurilisest või tervislikust taustast sõltumata</p>	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab tervise tugevdamise, liikumise ja harjutamise võimalusi linnaruumis ja looduses, arvestades erinevate sihtrühmade sotsiaalsete, kultuuriliste, aga ka tervisest ja keskkonnast tulenevate võimalustega; • kaardistab kodukoha ja kooli lähedal paiknevad liikumisrajad, harjutusväljakud ja liikumisvõimalused, analüüsib nende kasutusvõimalusi lähtuvalt kasutaja vanusest, arengust ning tervisest tulenevatest vajadustest ja piirangutest; • seostab erinevaid keskkondi liikumisvõimalustega ning nende regulaarset kasutamist tervise, liikumisrõõmu ja isikliku väärtussüsteemiga; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • tagasisidestab virtuaalses keskkonnas veedetud tegevuste ja aja mõju vaimsele ja füüsilisele tervisele ning sotsiaalsele käitumisele; 	
5. Kavandab enda igapäevast vaimset ja füüsilist töökeskkonda ning tervist toetavat kestlikkuse teed eneseanalüüsi ja eriala valiku toel	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab töö iseloomust tulenevaid terviseriske ning rakendab ennetavaid ja tervist toetavaid teaduspõhiseid praktikaid nii töökeskkonnas kui ka isiklikus elus. • märkab sümptomeid, mis viitavad ületöötamisele või läbipõlemisele, ning teab, kuidas neid leevendada või kuhu vajadusel abi saamiseks pöörduda; • seostab tööalase sotsiaalse suhtluse ja võrgustumise olulisust enesearengu ja vaimse tervise hoidmisega, tuues esile nende positiivse mõju isiklikule ja professionaalsele arengule. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Kehakultuur I Auditorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	Alateemad Kehalised võimed, liikumine ja mäng Meeskonnatöö, aus mäng Liikumisaktiivsuse roll tervises Liikumisharjumuste kaardistamine Vaimse tervise seos liikumisega Emotsioonidega toimetulek Uni ja puhkuse tähtsus	Seos õpiväljundiga Arendab vaimset ja füüsilist tasakaalu, on ennastjuhtiv ning omab pädevusi, mis toetavad terviseteadliku, vaimselt ja füüsiliselt aktiivse inimese kujunemist Rakendab teadlikult erinevaid liikumistegevusi ning näeb liikumist ja tantsu kultuuri osana ning iseennast selle kujundajana
Hindamisülesanded	Liikumisharjumuste ja võimete kaardistus Õpimapp või liikumislogi Aktiivsuse hindamine tundides Osalemine vähemalt kahel spordivõistlusel Emotsioonipäevik või küsimustik Grupiarutelud ja tagasiside	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Arvestatud/mittearvestatud</p> <p>Hinnatakse õpilase aktiivsust ja kaasatõotamist tunnis, tegevuse/harjutuse omandamiseks tehtud pingutust ning püüdlikkust, arvestades õpilase teadmiste ja oskuste vastavust ainekava eesmärkidele ning õpiväljunditele. Hindamise eesmärgiks on õpilase arengu toetamine, tagasiside andmine, õpilase harjutama innustamine ja suunamine.</p> <p>Motiveeriva õpikeskkonna kujundamisel on oluline kasutada nii kujundava kui ka kokkuvõtva hindamise põhimõtteid, et see annaks arengut toetavat ja edasiviivat tagasisidet. Õpiväljundi arvestatud taseme saavutamiseks peab õpilane aktiivselt osalema õppeprotsessides ja tegevustes 80% tundidest.</p>
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Hinde „arvestatud“ saamiseks tuleb sooritada hinnatavad ülesanded lävendi tasemel.</p>
<p>Kehakultuur II</p> <p>Auditoorne õpe 30</p> <p>Iseseisev õpe 9</p>	<p>Alateemad</p> <p>Isiklike eesmärkide seadmine ja hindamine</p> <p>Toitumise seos tervisega, toitumiskava koostamine</p> <p>Virtuaal maailma ja sotsiaalmeedia mõju</p> <p>Liikumine kui kultuuri osa</p> <p>Head tavad ja aus mäng spordis</p> <p>Info usaldusvääruse hindamine</p> <p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Iseloomustab objektiivselt enda kehalist ja sotsiaalset võimekust ning rakendab tervise edendamiseks erinevaid põhimõtteid ja tegevusi;</p> <p>Rakendab teadlikult erinevaid liikumistegevusi ning näeb liikumist ja tantsu kultuuri osana ning iseennast selle kujundajana</p> <p>Iseloomustab ennast sportliku eneseväljenduse abil ning kirjeldab oma rolli tervisliku elukeskkonna loojana sotsiaalsest, kultuurilisest või tervislikust taustast sõltumata</p>
Hindamisülesanded	<p>Eesmärgipüstitus ja refleksioon</p> <p>Toitumispäevik ja analüüs</p> <p>Kriitilise meediaanalüüsi töö või esitlus</p> <p>Aktiivsus kultuuriliikumistes</p> <p>Aruteludes osalemine</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Arvestatud/mittearvestatud</p> <p>Hinnatakse õpilase aktiivsust ja kaasatõotamist tunnis, tegevuse/harjutuse omandamiseks tehtud pingutust ning püüdlikkust, arvestades õpilase teadmiste ja oskuste vastavust eesmärkidele ning õpiväljunditele. Hindamise eesmärgiks on õpilase arengu</p>

	toetamine, tagasiside andmine, õpilase harjutama innustamine ja suunamine.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinde „arvestatud“ saamiseks tuleb sooritada hinnatavad ülesanded lävendi tasemel.	
Kehakultuur III Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	Alateemad Liikumistaristu ja looduslike radade kaardistamine Erinevate sihtrühmade vajadused liikumisel Ohutustehnika ja riskide hindamine Virtuaalkeskonna mõju reaalsele liikumisele Liikumise seos kestliku arenguga	Seos õpiväljundiga Arendab vaimset ja füüsilist tasakaalu, on ennastjuhtiv ning omab pädevusi, mis toetavad terviseteadliku, vaimselt ja füüsiliselt aktiivse inimese kujunemist Kavandab enda igapäevast vaimset ja füüsilist töökeskkonda ning tervist toetavat kestlikkuse teed eneseanalüüsi ja eriala valiku toel
Hindamisülesanded	Välitegevuste logi ja keskkonnaanalüüs Rühmatöö: sihtrühmade liikumisvõimalused Ohutusanalüüs (test või praktika) Reflektiivne arutelu kultuuri teemal Loovprojekt (plakat, video, esitus)	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud/mittearvestatud Hinnatakse õpilase aktiivsust ja kaasatõetamist tunnis, tegevuse/harjutuse omandamiseks tehtud pingutust ning püüdlikkust, arvestades õpilase teadmiste ja oskuste vastavust eesmärkidele ning õpiväljunditele. Hindamise eesmärgiks on õpilase arengu toetamine, tagasiside andmine, õpilase harjutama innustamine ja suunamine.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinde „arvestatud“ saamiseks tuleb sooritada hinnatavad ülesanded lävendi tasemel.	
Kehakultuur IV Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Ergonoomika mõiste ja rakendamine erialaselt Töölalane läbipõlemine ja selle ennetus Vaimne tervis töökeskkonnas Teaduspõhised tehnikad tervise säilitamiseks Ergonoomiline elukeskkond ja selle kujundamine	Seos õpiväljundiga
Hindamisülesanded	Töövõtete ja tööasendi praktiline hindamine Rühmatöö: töökeskkonna analüüs Reflektiivne enesehindamine Arutelud läbipõlemise teemadel	

	Esitlus või loovprojekt ergonomikast
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud/mittearvestatud Hinnatakse õpilase aktiivsust ja kaasatõotamist tunnis, tegevuse/harjutuse omandamiseks tehtud pingutust ning püüdlikkust, arvestades õpilase teadmiste ja oskuste vastavust eesmärkidele ning õpiväljunditele. Hindamise eesmärgiks on õpilase arengu toetamine, tagasiside andmine, õpilase harjutama innustamine ja suunamine.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinde „arvestatud“ saamiseks tuleb sooritada hinnatavad ülesanded lävendi tasemel.

Õppemeetodid	<p>Aktiivõppemeetodid: liikumismängud, grupiharjutused ja võistlused, et arendada kehalisi oskusi, soodustada suhtlust ja koostööd ning liikumisrõõmu tekkimist.</p> <p>Praktilised tegevused: iseseisvad ja rühmapõhised harjutused, mis toetavad liikumise ja mängu kaudu tervise edendamist ja võimaluste paljususes enesele meeldiva aktiivsust ja tervist toetava liikumistegevuse leidmist</p> <p>Reflektiivne enesehindamine: õppijad analüüsivad oma vaimse ja füüsilise heaolu seoseid, kasutades enesehindamise tööriistu ja praktilisi harjutusi.</p> <p>Tervise toetamine: arutelud kvaliteetse une saavutamise põhimõtetest, tervisliku toitumise ja liikumise tähtsusest.</p> <p>Kultuurilised projektid: õppijad uurivad ja analüüsivad, kuidas liikumisharjumused ja erinevad spordialad on seotud kohaliku kultuuri ja rahvusliku identiteedi kujunemisega.</p> <p>Rollimängud ja simulatsioonid: osalemine liikumistes ja tantsudes, et mõista nende sotsiaalset ja kultuurilist konteksti.</p> <p>Välitegevused: looduses toimuvad praktilised tegevused ja matkamine, et õppida tundma ja näha võimalusi erinevates keskkondades liikumise ja tervise toetamiseks.</p> <p>Keskkonnaanalüüs: kaardistamine ja analüüs, kuidas erinevad keskkonnad, sealhulgas linnaruumi ja loodus, toetavad liikumisvõimalusi.</p> <p>Praktilised harjutused: ergonomiliste põhimõtete rakendamine igapäevaelus ja erialast lähtuvalt, sealhulgas istumisasendite ja liikumistehnika harjutamine.</p> <p>Töökeskkonna analüüs: rühmatööd, kus uuritakse töökeskkonna ergonomilisi aspekte ja tehakse ettepanekuid töökohtade mugavuse ja tervise toetamiseks, võttes aluseks tervise, kui kestliku alusväärtuse tööturul.</p> <p>Kriitiline meediaanalüüs: õppija analüüsib sotsiaalmeediast pärit tervise- ja liikumisalast sisu, hinnates selle usaldusväärsust ja mõju tõenduspõhiste teaduslike allikatega.</p> <p>Rühmaarutelud: diskussioon sotsiaalmeedia ja virtuaalmaailma mõju liikumisharjumustele ja tervisele, tuues näiteid isiklikest kogemustest.</p>
Hindamismeetodid	<p>Õppeperioodi alguses on õppijatel hindamiskriteeriumid teada.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hindamise eesmärk on toetada õppija arengut. - Õpitulemusi hinnatakse õppijat individuaalsest arengust ja edasiminekest lähtuvalt. - Hindamine toimub hindamismeetodite kaudu (näit. demonstreerimine, esitlus, treeningkava, mäng, analüüs jne.) - Kehaliste võimete testide tulemusi ei seostata hindega. - Hindamine on kas kujundav ja kokkuvõttev. - Kujundava hindamise eesmärgiks on anda tagasisidet, et õpilane seostab sooritatavaid tegevusi oma arenguga ja

	<p>edasiminekuuga.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kokkuvõtva hindamise aluseks on aktiivne osalus protsessis - Kokkuvõttev hinnang koosneb mitmest komponendist – teadmine, rakendamine ja analüüs. - Õpilasi hinnatakse mitmeeristavalt. Hinde „arvestatud“ saamiseks tuleb sooritada hinnatav ülesanne lävendi tasemel. <p>Tervisest tingitud erivajadustega õppijate hindamisel arvestatakse nende osavõttu tundidest vastavalt raviarsti määratud nõuetele.</p> <p>Praktiliste tegevuste hindamisel lähtutakse konkreetse õpilase tervislikust seisundist. Õppija arengu hindamiseks sooritavad õppijad harjutusi või teste, milles tähelepanu pööratakse arengule algtaseme suhtes.</p> <p>Hinne kujuneb vastavalt õpiväljundite saavutamisele ja õpetaja poolt seatud hindekriteeriumite alusel.</p>
<p>Lõimitud teemad</p>	<p>Loodusained</p> <p>Toitumine (organismi energiavajadus)</p> <p>Vastupidavus ja taastumine (tasakaal kehas)</p> <p>Keskkonda säästev sportimine.</p> <p>Aeroobsus ja organite töö (metabolism)</p> <p>Erinevates kliimaatilistes tingimustes toimetulek</p> <p>Bioloogilised ja füüsilised muutused organismis</p> <p>Südame ja veresoonekonna haiguste tekkepõhjused</p> <p>Sotsiaalsed</p> <p>Tervislikuks eluviisiks vajalike teadmiste, oskuste ja hoiakute kujundamine (inimese areng, perekonnaelu, eluviisi analüüs)</p> <p>Meeskonnatöö (mängutaktika planeerimine arvestades igäihe individuaalsust)</p> <p>Eetika nõuete järgimine (aus mäng ja väärtused spordis)</p> <p>Tervisliku seisundi jälgimine (vaimse ja füüsilise tervise tasakaal)</p> <p>Koostöö sarnaste huvidega kaaslastega (tiimitöö, suhtlus)</p> <p>Algatusvõime ja ettevõtlikkus (loovus, konkurentsivõime)</p> <p>Probleemide nägemine ja lahendamine, ürituste ja võistluste korraldamine ning vastutus.</p> <p>Sotsiaalmeedia mõju analüüs meie käitumisele ja tervisele.</p> <p>Matemaatika</p> <p>Keskmete tulemuste ja tervisenäitajate arvutamine, võrdlemine, analüüs, statistika</p> <p>Mõõtmine, pikkus- ja ajaühikud</p> <p>Visete, heidete ja hüpete trajektoorid</p> <p>Eesti keel</p> <p>Liikumise- ja spordialase teksti, oskussõnade ning terminite mõistmine ja kasutamine eneseväljendamiseks</p> <p>Kunstiained</p> <p>Muusika ja liikumise seostamine (happening, performance)</p> <p>Loov eneseväljendus erinevate ülesannete lahendamisel</p> <p>Esteetika ja ilu märkamine arendamine ja hoidmine.</p> <p>Võõrkeeled</p>

	<p>Võrkeelsetest teabeallikatest vajaliku info leidmine, mõistmine ja kasutamine õiges kontekstis</p> <p>Suhtlemisoskus võõrkeeles</p> <p>Riigikaitseõpetus</p> <p>Kehalise võimekuse arendamine</p> <p>Toimetulek looduses</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde kujunemiseks peavad olema kõik väljundid saavutatud lävendi tasemel. Mooduli hinne kujuneb kõigi mooduli teemade põhjal, kuhu on lõimitud õpiväljundite saavutamise seonduvad ülesanded ja kriteeriumid.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Mooduli õpiprotsessi hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõigi õpiväljundite all kirjeldatud õpiülesannete sooritamine lävendi tasemel.
Õppematerjalid	<p>https://www.liikumakutsuvkool.ee/</p> <p>https://peaasi.ee/</p> <p>https://toitumine.ee/</p> <p>https://www.tooelu.ee/et/100/ergonoomika</p> <p>https://www.ekksl.ee</p> <p>Soovituslik kirjandus:</p> <p>“Tugev Aju” Kuidas liikumine ja treening sinu aju tugevdavad(Anders Hansen).</p> <p>“EkraaniAju” Kuidas digisõltuvus meie tervist ja heaolu mõjutab(Anders Hansen).</p> <p>“Depressiivne aju” Miks me end nii halvasti tunneme, kui meil nii hästi läheb(Anders Hansen).</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
26	Loodusained	18	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilasest kujuneb vastutustundlik, ennastjuhtiv ja kriitiliselt mõtlev indiviid, kes huvitub teda ümbritsevast keskkonnast, võtab igapäevaelus vastu teaduspõhiseid otsuseid, mõistab jätkusuutliku tehnoloogia ja tootmise olulisust ning väärtustab elurikkust. Moodul on seostatud gümnaasiumi riikliku õppekava loodusaine valdkonna ainetega: bioloogia, geograafia, keemia, füüsika.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
360 tundi		108 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nendevaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kasutab looduses toimuvate protsesside selgitamiseks bioloogia, keemia, füüsika ja geograafia põhimõisteid ja seaduspärasusi; • kasutab korrektset bioloogia-, keemia-, füüsika- ja geograafiaalast sõnavara nii suulisel ettekandel kui ka kirjalikult; • selgitab bioloogia, keemia, füüsika ja geograafia omavahelisi seoseid ja erinevusi ning tähtsust teaduse ja tehnoloogia, sh inseneeria valdkonnas, rõhutades loovuse ja innovatsiooni rolli; • kasutab erinevaid mudeleid (sh arvutisimulatsioone ja matemaatilisi mudeleid) loodusobjektide ja nähtuste uurimisel; • koostab teaduslikke meetodeid kasutades loodusnähtuste või protsesside mudeleid; • koostab mõistekaarte, diagramme, graafikuid ja andmetabeleid projektides või uurimuslikes ülesannetes olevate andmete visualiseerimiseks; • lahendab matemaatiliste võtete ja valemite abil elulisi ja loodusteaduslikke ülesandeid; 	Eristav hindamine
2. Sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja korraldab loodusteaduslikke	<ul style="list-style-type: none"> • sõnastab loodusteaduslike mudelite leidmiseks või kontrollimiseks hüpoteese või 	Eristav hindamine

<p>uuringuid, analüüsib ja tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi</p>	<p>uurimisküsimusi;</p> <ul style="list-style-type: none"> • kavandab ja viib läbi ohutul viisil loodusteaduslikke uuringuid, kasutades sobivaid katsevahendeid või simulatsioone looduse seaduspärasuste tundma õppimiseks; • kasutab sobivaid mõõtevahendeid ja andmeanalüüsi tööriistu, et koguda täpseid ja usaldusväärseid andmeid; • teeb kogutud andmete põhjal põhjendatud teaduspõhiseid järeldusi; • esitab saadud tulemused suuliselt või kirjalikult, kasutades vajadusel digivahendeid; • kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi eluliste probleemide lahendamiseks, rakendades loovat ja kriitilist mõtlemist, digitaalseid tööriistu ja meeskonnatööoskusi; 	
<p>3. Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab erinevaid infoallikaid, juhendatult analüüsib ja hindab kriitiliselt nende teabe usaldusväärsust, eristab teaduspõhiseid fakte pseudoteaduslikest väidetest ning rakendab fakte loodusprotsesside selgitamisel ja probleemide lahendamisel; • analüüsib erinevaid seisukohti elu päritolu kohta ning selgitab oma arusaamu; • kasutab loodusteaduslike uuringute läbiviimiseks andmeportaale ja digitaalseid teabeallikaid; • kasutab loodusteaduslike ülesannete lahendamiseks ning koostööks meedia- ja tehnoloogiavahendeid; 	<p>Eristav hindamine</p>
<p>4. Rakendab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi probleemide lahendamiseks ja otsuste tegemiseks</p>	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab kliimamuutuste teket ja rohetehnoloogia mõju ning pakub lahendusi keskkonnasäästliku kliimapoliitika rakendamiseks; • märkab ja lahendab igapäevaelu probleeme ning langetab argumenteeritud otsuseid, kasutades loovat mõtlemist; • kasutab mehhaanika, dünaamika, 	<p>Eristav hindamine</p>

	termodünaamika ja elektroenergeetika seaduseid tehnoloogiliste probleemide lahendamisel;	
5. Saab aru teaduse olemusest, seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib teaduse olemust ning seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat, rakendades teadmisi praktilistes olukordades ja luues uuenduslikke lahendusi; • toob näiteid pindpinevuse, kapillaarsuse ja märgamise esinemisest looduses ja tehnikas; • kirjeldab valguse ja heli omadusi ning nende rolli looduses ja tehnoloogias, rakendades laineõpetuse põhimõtteid ja tuues näiteid igapäevastest tehnoloogilistest lahendustest; • selgitab aine olekuid ja faasisiirdeid, rakendades termodünaamika põhimõtteid. • toob esile teabeallikate alusel toidutootmise ja põllumajanduse mõju looduskeskkonnale, pakkudes välja lahendusi kaasaegse tehnoloogia abil; 	Eristav hindamine
6. Selgitab kliimamuutuste ja rohetehnoloogia mõju keskkonnale	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab süsinikuringe ja energiasäästu tähtsust kliimamuutuste kontekstis, ning nende mõju globaalsele soojenemisele; • toob näiteid peamistest kliimamuutusi põhjustavatest teguritest ning kliimamuutuse võimalikud tagajärjed loodusele ja ühiskonnale ning hindab kohanemise võimalusi, arvestades piirkondlikke ja globaalseid näiteid; • arutleb roheoskuste vajalikkuse ja nende mõju üle elukeskkonnale, kasutades loodusteaduslikku terminoloogiat; • hindab kliimamuutuste mõju veekeskkonnale ja analüüsib juhendamisel vesiviljeluse mõju ökosüsteemidele; • selgitab meetodeid metallide korrosiooni vähendamisel ning arutleb rohetehnoloogia rakendamise võimaluste üle keemiatööstuses; 	Eristav hindamine
7. Selgitab elurikkuse ja jätkusuutliku arengu olulisust ning kasutab neid põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • iseloomustab teabeallikate põhjal jätkusuutliku arengu põhimõtteid ning nende rakendamise 	Eristav hindamine

igapäevaelus	võimalusi erinevates kontekstides; <ul style="list-style-type: none"> • selgitab teabeallikate põhjal elurikkuse olulisust ning selle säilitamise võimalusi; • selgitab hoiakuid ja käitumist, mis näitavad vastutustundlikkust elurikkuse ja jätkusuutliku arengu säilitamisel; • järgib tervislikke eluviise arvestades tervisliku toitumise ja nakkushaigustest hoidumise põhimõtteid • selgitab tööstuse ja tehnoloogia arengu mõju keskkonnale ja globaalsele elurikkusele, kasutades teaduslikele uuringutele põhinevaid andmeid; • hindab kemikaalide kasutamist argielus ja nende mõju keskkonnale ja tervisele; • arutleb üleilmastumise mõju üle eri eluvaldkondadele tuues välja selle mõju kestlikule arengule; 	
8. Selgitab oma eriala seoseid loodusteaduste ja tehnoloogiaga elukestva õppe kontekstis	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab loodusteaduste ja tehnoloogiaga seotud elukutsete tähtsust 21.sajandi majanduses; • kirjeldab loodusteaduste arengusuundi ja analüüsib, kuidas omandatud teadmisi ja oskusi rakendada karjäärivalikul; • seostab loodusteadusi õpitava erialaga; • rakendab loodusteaduslike teadmisi ja oskusi erialases õppes ja tegevuses; • kirjeldab õpitava eriala arengut loodusteaduslikust vaatepunktist; • selgitab, milliseid loodusseadusi ja ohutusaspekte tuleks valitud erialal arvesse võtta; • teeb erialaõppes loodusteaduslikele teadmistele tuginevaid otsuseid ning prognoosib nende tagajärgi, tuginedes sotsiaalsetele, majanduslikele, kõlbelistele ja õiguslastele seisukohtadele. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

Elektter ja magnetism Auditoorne õpe 40	Alateemad Aine, elektri- ja magnetväli, välja jõujooned: Laengu jäävuse, Coulomb'i ja Ampere' seadus.	Seos õpiväljundiga
---	---	---------------------------

Iseseisev õpe 12	Pinge. Magnetinduktsioon, elektromotoorjõud, elektri- ja magnetvälja energia ja selle salvestamine. Elektromagnetlained, lainete interferents, difraktsioon, polariseeritud valgus. Valguse murdumine, spektrid, valguse dualism. Elektrivool metallides, vedelikes ja gaasides; Ohmi seadus segatühendustes, vooluallika elektromotoorjõud ja sisetakistus; pooljuhid. Vahelduv- ja alalisvool, trafo ja generaator. Elektriohutus. Vahelduvvoolu võimsus aktiivtakistusel. Voolutugevuse ja pinge efektiivväärtused.	
Praktiline töö	Elektrostaatika, katsed laetud kehadega. Murdumisnäitaja määramine. Valguse spektri uurimine (erinevad valgusallikad).	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Energia Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Ideaalse ja reaalse gaasi mudeli tunnuseid, mikro- ja makroparameetreid ja olekuvõrrand. Isoprotsessid, termodünaamika seadused, soojuspumbad, soojusmasin ja selle kasutegur. Küllastunud veeaur, absoluutne ja suhteline niiskus, kastepunkt. Pindpinevus, märgamine, kapillaarsus; aine olekud, faasisiire, faasidiagrammid. Sise- ja välisfotoefekt, Einsteini võrrand.	Seos õpiväljundiga
Praktiline töö	Voolutugevuse, pinge ja takistuse mõõtmine multimeetriga. Vooluallikate uurimine. Tutvumine pooljuhtelektroonikaga (diiod, valgusdiiod, fotorakk vm). Vahelduvvooluseadmete võimuse mõõtmine. Materjalide soojusjuhtivuse võrdlemine.	
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Inimene ja keskkond Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Inimese talitluse regulatsioon: Inimese närvisüsteemi osad ja nende talitus. Eri tegurite mõju närviimpulsi tekkes ja levikus. Närvisüsteemiga seotud levinumad puuded ja haigused. Sisesekreetsiooninäärmete ja nende eritatavate hormoonide roll inimese talitlustregulatsioonis ning nende seos neuraalse regulatsiooniga. Inimorganismi kaitsesüsteemid ja vaktsineerimise tähtsust.	Seos õpiväljundiga Kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning

	<p>Vähkkasvaja teke, selle letaalsus, võimalused vähist hoidumiseks ja raviks. Vere püsiva koostise tagamise mehhanismid. Inimese energiavajadus ning termoregulatsiooni mehhanismid. Tervisliku toitumise põhimõtted, rakendusbioloogia kasutamine toidutootmisel (taimne liha ja kala, putukad, seened liha asendajana).</p> <p>Ökoloogia: Abiootilised ja biootilised keskkonnategurid. Toitumissuhted ökosüsteemis. Iseregulatsiooni kujunemine ökosüsteemis ja seda ohustavaid tegureid. Organismide kooseluvormid ja nende toimimine. Ökosüsteemi (nt biosfääri jt) läbiv energiavoog ja ökopüramiid.</p> <p>Säästlik areng: Inimtegevuse mõju liikide hävimises. Elurikkuse kaitse olulisus. Looduse, tehnoloogia ja ühiskonna vastastikused seosed. Kestliku arengu tähtsus isiklikul, kohalikul, riiklikul ja rahvusvahelisel tasandil. Rohepöörde ja roheoskuste olulisus ja vajalikkus.</p>	<p>nendevaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks</p> <p>Sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja korraldab loodusteaduslikke uuringuid, analüüsib ja tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi</p> <p>Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel</p> <p>Rakendab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi probleemide lahendamiseks ja otsuste tegemiseks</p> <p>Saab aru teaduse olemusest, seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat</p> <p>Selgitab kliimamuutuste ja rohetehnoloogia mõju keskkonnale</p> <p>Selgitab elurikkuse ja jätkusuutliku arengu olulisust ning kasutab neid põhimõtteid igapäevaelus</p> <p>Selgitab oma eriala seoseid loodusteaduste ja tehnoloogiaga elukestva õppe kontekstis</p>
--	--	---

Praktiline töö	Väikesemahuline uuring säästva arengu strateegia rakendamises kohalikul tasandil; isikliku igapäevase tegevuse analüüs seoses vastutustundliku ja säästva eluviisiga.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	
Keemia alused ja anorgaanilised ained Auditorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	<p>Alateemad</p> <p>Keemia kui teaduse kujunemine. Füüsikalised ja keemilised uurimismeetodid keemias. Keemiliste elementide perioodilisustabel, lahustuvustabel, metallide pingerida, keemilise sideme liigid (kovaalentsed, iooniline, metalliline, vesinikside); Keemilise reaktsiooni soojusefekt. Reaktsiooni kiirus ja seda mõjutavad tegurid. Keemiline tasakaal ja selle nihutamise võimalused. Lahuste teke, elektrolüüdid ja mitteelektrolüüdid Molaarne kontsentratsioon. Ionidevahelised reaktsioonid lahustes.</p> <p>Metallide iseloomulikest füüsikalistest ja keemilistest omadustest. Metallide keemilise aktiivsuse võrdlus; metallide pingerida. Metallid ja nende ühendid igapäevaelus ning looduses. Metallidega seotud redoksprotsessid: metallide saamine maagist, elektrolüüs, korrosioon, keemilised vooluallikad (reaktsioonivõrrandeid nõudmata). Saagise ja lisandite arvestamine moolarvutustes reaktsioonivõrrandi järgi. Mittemetallid ja nende ühendite iseloomulikud omadused.</p>	Seos õpiväljundiga
Praktiline töö	<p>Keemilise reaktsiooni kiirust mõjutavate tegurite toime uurimine; keemilise reaktsiooni soojusefekti uurimine; keemilise tasakaalu nihkumise uurimine; lahustumise soojusefektide uurimine; kindla molaarse kontsentratsiooniga lahuse valmistamine, lahuse molaarse kontsentratsiooni määramine.</p> <p>Metallide füüsikaliste omaduste ja keemilise aktiivsuse võrdlemine; metallide korrosiooni mõjutavate tegurite ning korrosioonitõrje võimaluste uurimine ja võrdlemine; mittemetallide ja/või nende iseloomulike ühendite saamine, omaduste uurimine ning võrdlemine.</p>	
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	

Liikumised ja jõud Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Mõõtmine, mõõtühikud ja nende teisendamine, skalaarsed ja vektoriaalsed suurused, mõõtemääramatus. Kiirus, kiirendus, teepikkus ja nihe; ühtlane ja ühtlaselt muutuv sirgjooneline liikumine. Pöörlev liikumine, pöördenurk, periood, sagedus, nurk- ja joonkiirus, kesktõmbekiirendus. Newtoni seadused, impulsi jäävuse seadus, gravitatsiooniseadus; raskusjõud, keha kaal, toereaktsioon. Vedru jäikus, hõõrdetegur. Mehaaniline töö ja võimsus, kasutegur, energia jäävuse seadus. Võnkumised ja lained ning neid kirjeldavad suurused (lainepikkus, laine levimiskiirus, hälve, amplituud, periood, sagedus; faas; lainete peegeldumine, interferents ja difraktsioon; resonants). Kineetiline ja potentsiaalne energia, nende omavaheline muundumine.	Seos õpiväljundiga
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Loodusteaduste metodoloogia Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Loodusteaduste omavahelised seosed, areng ja kaasaegsed uurimissuunad. Loodusteaduslik uurimismeetod, vaatlus, katse, mudel. Asukoha määramise meetodid ja nende rakendused. Andmebaasid, geoinfosüsteemid ja kohateabe analüüs.	Seos õpiväljundiga
Praktiline töö	Probleemülesannete lahendamine maa-ameti geoportaali ja teiste kaardirakenduste abil.	
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Loodusvarade majandamine ja keskkonnaprobleemid Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Põllumajandus ja toidutootmine ning keskkonnaprobleemid: Maailma toiduprobleemid. Põllumajanduse arengut mõjutavad looduslikud ja majanduslikud tegurid. Põllumajandusliku tootmise tüübid. Põllumajanduslik tootmine eri loodusolude ja arengutasemega riikides. Põllumajanduse mõju keskkonnale. Maailma kalandus ja vesiviljelus ja selle mõju keskkonnale. Maailmamere reostumine ning kalavarude vähenemine.	Seos õpiväljundiga

	Metsamajandus ja – tööstus ning keskkonnaprobleemid: Metsamajanduse olemus ja selle olulisus, metsamajanduse ja – tööstusega seotud keskkonnaprobleemid. Metsade säästlik majandamine ja kaitse. Metsatüübid ja maailma metsarikkamaid piirkonnad ning seos metsa kasutamise võimalustega. Metsamajandus ja – tööstust eri riikides. Metsa ja puidu roll süsinikuringes. Energiamaajandus ja keskkonnaprobleemid: Maailma energiamaajanduse muutused. Energiaallikate paiknemine maailmas. Riikide energiamaajandus ning sellega seotud majandus-, sotsiaal- ja keskkonnaprobleemid. Energiamaajanduse jätkusuutlikkus.	
Praktiline töö	Koostab tootmisahela või ringmajandusmudeli (soovitav koostada konkreetsete alateemade käsitlemisel). Teabeallikate põhjal ülevaate koostamine ühe valitud riigi põllumajandusest või vesiviljelusest või mitme riigi võrdlev analüüs. Teabeallikate põhjal ülevaate koostamine ühe valitud riigi metsamajandusest ja -tööstusest või riikide metsamajanduse võrdlus. Teabeallikate põhjal ülevaate koostamine mõne riigi või piirkonna energiamaajandusest või riikide energiamaajanduse võrdlus.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Maa kui süsteem Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Maa kui süsteem. Maa teke ja areng. Geoloogiline ajaarvamine. Maa siseehitus ja litosfääri koostis. Kivimite liigitus tekke alusel. Laamtektoonika, laamade liikumisega seotud protsessid. Vulkanism. Maavärinad. Atmosfääri tähtsus, koostis ja ehitus. Päikesekiirguse jaotumine Maal, kiirgusbilanss. Kasvuhooneefekt ja selle tähtsus. Kliimat kujundavad tegurid. Üldine õhuringlus. Temperatuuri ja sademete territoriaalsed erinevused. Õhumassid, tsüklonid ning antitsüklonid. Kliimamuutused. Vee jaotumine Maal ja veeringe. Maailmamere tähtsus ning roll kliima kujunemises. Veetemperatuur, soolsus, hoovused ja looded maailmameres. Rannaprotsessid ning erinevate rannikute kujunemine. Liustikud, nende teke, levik ja tähtsus. Põhjavee kasutamise kaasaegsed keskkonnaprobleemid eri piirkondades. Kliima, taimestiku ja mullastiku vahelised seosed. Kivimite murenemine. Mulla koostis ja ehitus; mulla omadused. Mullatekke tegurid ja mullaprotsessid. Bioomid.	Seos õpiväljundiga
Praktiline töö	Teabeallikate põhjal ülevaate koostamine mõnest seismiliselt aktiivsest piirkonnast. Võrdleb ilmakaartide põhjal ilma maailma erinevates kohtades, seostades ilmanäitajad rõhualade ja frontidega. Võrdleb kliimadiagrammide ja kliimakaartide põhjal maailma erinevate kohtade kliimat, seostades selle kliimat kujundavate tegurite ja kliimavöötmega.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite	

	<p>eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	
<p>Mikro- ja megamaailma füüsika Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad Elektronide difraktsiooni, leiulaine. Nanotehnoloogia. Eriseoseenergia ja massiarv, tuumaenergia vabanemine tuumade lõhustumis- ja sünteesireaktsioonide käigus, tuumareaktorid. Ioniseeriva kiirguse liigid ja mõju elusorganismidele. Meie Päikesesüsteemi ehitus ja liikumine.</p>	<p>Seos õpiväljundiga Kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nendevaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks Sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja korraldab loodusteaduslikke uuringuid, analüüsib ja tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel Rakendab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi probleemide lahendamiseks ja otsuste tegemiseks Saab aru teaduse olemusest, seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat Selgitab kliimamuutuste ja rohetehnoloogia mõju keskkonnale</p>

		Selgitab elurikkuse ja jätkusuutliku arengu olulisust ning kasutab neid põhimõtteid igapäevaelus Selgitab oma eriala seoseid loodusteaduste ja tehnoloogiaga elukestva õppe kontekstis
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	
Molekulaarsed protsessid Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<p>Alateemad</p> <p>Organismide energiavajadus: Energiavajadus ja energia saamine autotroofidel ja heterotroofidel. Fotosünteesi eesmärgid, tulemus ja tähtsus taimedele, protsessi olulisus teistele organismidele ning kogu biosfäärile. Keskkonnategurite osa hingamisetappide toimumises ning energia salvestamises. Käärimise rakendusbioloogilised näited.</p> <p>Molekulaargeneetilised põhiprotsessid: Pärilikkuse ja keskkonnategurite osa organismi tunnuste kujunemisel DNA, RNA ja valkude osa päriliku info avaldumises. Geneetilise koodi omadused ning nende avaldumine valgusünteesis. Geeniregulatsiooni osa inimese ontogeneesi eri etappidel, elukeskkonna mõju geeniregulatsioonile. Inimese haigused, mis seostuvad geeniregulatsiooni häiretega.</p> <p>Viiruste levik ja paljunemine ning nende organismisisene toime: Bakteriraku ehitus ja talitus. Inimese levinumad viirus- ja bakterhaigused, nende vältimise võimalused, tervislike eluviiside ja vaktsineerimise tähtsus. Geenitehnoloogiliste rakenduste dilemmaprobleemid. Bakterite ja viiruste geenitehnoloogilised kasutusvõimalused, nendega seotud teadusharud ning elukutsed.</p> <p>Antibiootikumide kasutamine loomakasvatuses ja inimeste ravis. Mikroorganismide kasutamine keskkonnakaitses, reostuse likvideerimisel, biopuhastites. Mikroorganismide osa biokütuste valmistamisel. Biomaterjalide tootmine ja nende jäätmekäitlus (sh bioplast).</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nendevaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks</p> <p>Sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja korraldab loodusteaduslikke uuringuid, analüüsib ja tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi</p> <p>Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete</p>

		<p>lahendamisel Rakendab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi probleemide lahendamiseks ja otsuste tegemiseks Saab aru teaduse olemusest, seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat Selgitab kliimamuutuste ja rohetehnoloogia mõju keskkonnale Selgitab elurikkuse ja jätkusuutliku arengu olulisust ning kasutab neid põhimõtteid igapäevaelus Selgitab oma eriala seoseid loodusteaduste ja tehnoloogiaga elukestva õppe kontekstis</p>
Praktiline töö	Fotosünteesi mõjutavate tegurite uurimine, sh arvutimudeli abil; hingamise tulemuslikkust mõjutavate tegurite uurimine, sh arvutimudeli abil; molekulargeneetiliste põhiprotsesside uurimine, sh arvutimudeli abil; geneetilise koodi omaduste uurimine, sh arvutimudeli abil;	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	
Orgaanilised ained Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<p>Alateemad Süsiniühendite struktuur ja selle kujutamise viisid. Alkaanid, nomenklatuuri põhimõtted. Asendatud alkaanide (halogeeniühendite, alkoholid, primaarsete amiinide) omadused. Küllastumata ja aromaatsete süsivesinike omadused. Aldehüüdi, karboksüülhappe, karboksüülhappe soola, asendatud karboksüülhappe, estri ja amiidi aineklasside omadused</p>	Seos õpiväljundiga

	Rasvhape, rasvade, sahhariidide, aminohapete ja valkude omadused.	
Praktiline töö	Süsivesinike ja nende derivaatide molekulimudelite ja struktuurivalemite koostamine ja uurimine, sh digitaalses keskkonnas. Molekulidevaheliste jõudude tugevuse uurimine aurustumissoojuse võrdlemise teel; hüdrofiilsete ja hüdrofoobsete ainete vastastiktoime veega uurimine. Alkoholi ja aldehüüdi oksüdeeruvuse uurimine ning võrdlemine; karboksüülhapete omaduste uurimine ja võrdlemine teiste hapetega; estri süntees.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	
Pärilikkus ja muutlikkus Audoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<p>Alateemad</p> <p>Pärilikkuse ja muutlikkuse avaldumine eri organismirühmadel. Mutatsioonilise ja kombinatiivse muutlikkuse tekkepõhjused ning tulemused. Modifikatsioonilise muutlikkus. Mendeli katsetes ilmnunud fenotüübilisi suhted genotüüpide rekombineerumisel, geneetikaülesanded Mendeli seadustest, AB0- ja reesusüsteemi vererühmadest ning suguliitelisest pärandumisest.</p> <p>Keskkonnategurite roll inimese puute ja haiguste tekkes. Vähitekke riski seos pärilikkusega. GMO, geenikärid (CRISPR), kloonimine.</p> <p>Darwini evolutsiooni käsitlus. Erinevaid seisukohad elu päritolu kohta Maal. Loodusliku valiku vormid, nende toimumise tingimused ja tulemused. Eri tegurite osa uute liikide tekkes.</p> <p>Evolutsiooniline mitmekesisustumise, täiustumise ja väljasuremise tekkemehhanismid ning avaldumisvormid.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nendevaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks</p> <p>Sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja korraldab loodusteaduslikke uuringuid, analüüsib ja tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi</p> <p>Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel</p> <p>Rakendab loodusainetes omandatud teadmisi ja</p>

		<p>oskusi probleemide lahendamiseks ja otsuste tegemiseks</p> <p>Saab aru teaduse olemusest, seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat</p> <p>Selgitab kliimamuutuste ja rohetehnoloogia mõju keskkonnale</p> <p>Selgitab elurikkuse ja jätkusuutliku arengu olulisust ning kasutab neid põhimõtteid igapäevaelus</p> <p>Selgitab oma eriala seoseid loodusteaduste ja tehnoloogiaga elukestva õppe kontekstis</p>
Praktiline töö	Praktiline töö keskkonnategurite mõjust reaktsiooninormi avaldumisele; päriliku muutlikkuse tekkemehhanismide ja avaldumise uurimine, sh arvutimudeliga; olemusvõitluse tulemuste uurimine arvutimudeliga.	
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	
Rahvastik ja majandus Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<p>Alateemad</p> <p>Maailma rahvastik, rahvaarv ja selle muutumine. Sündimust ja suremust mõjutavad tegurid. Demograafiline üleminek. Rahvastiku struktuur ja selle mõju riigi arengule. Ränded, nende põhjused ning liigitamine Rände tagajärjed. Rändega seotud probleemid. Rahvastikupoliitika. Rahvastiku paiknemine ja tihedus maailmas. Linnastumine.</p> <p>Majanduse ja ühiskonna areng ning ruumiline korraldus. Infoühiskonna majanduse toimimine globaalse tööjaotuse tingimustes. Rahvusvahelised ettevõtted, nende roll maailmamajanduses. Globaliseerumine. Turismimajanduse areng, selle seos teiste majandusharudega ning mõju</p>	Seos õpiväljundiga

	keskkonnale ja kultuuriruumile. Transpordi areng, selle seos teiste majandusharudega ja mõju keskkonnale.	
Praktiline töö	Teabeallikate põhjal ühe valitud riigi demograafilisest situatsioonist ülevaate koostamine või riikide võrdlemine. Teabeallikate põhjal rahvastiku paiknemiste analüüs mõnes regioonis või riigis. Mõne riigi asustuse analüüs või mõne linna sisestruktuuri analüüs teabeallikate (nt Google kaardi) põhjal. Teabeallikate põhjal ühe valitud riigi transpordigeograafilise asendi või turismimajanduse analüüs. Teabeallikate põhjal ühe valitud riigi arengutaseme analüüs või riikide võrdlus arengutaseme näitajate põhjal ja seostamine kestliku arengu eesmärkidega.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	
Rakud ja organismid Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<p>Alateemad</p> <p>Bioloogia uurimisvaldkonnad (eluslooduse organiseerituse tasemed, seos elu tunnustega, neid uurivad bioloogia teadused ja elukutsed), Vee omaduste seos organismide talitlusega, Peamiste katioonide ja anioonide tähtsus organismide ehituses ning talitluses</p> <ul style="list-style-type: none"> - Süsivesikute, lipiidide ja valkude ehituse seos nende ülesannetega - DNA ja RNA ehitus ning ülesanded <p>Eukarüootsed rakud: Inimese epiteel-, lihas-, side- ja närvikoe rakkude ehitus ja talitluse, erinevad koed mikropreparaatidel, mikrofotodel ja joonistel. Ainete aktiivne ja passiivne transport läbi rakumembraani. Loomaraku peamised koostisosad mikrofotodel ja joonistel, loomaraku osade ülesanded raku bioloogilistes protsessides. Looma-, taime- ja seeneraku ehitus.</p> <p>Organismide areng: Mittesugulise paljunemise vormid eri organismirühmadel. Mitoosi- ja meioosi faasides toimuvad muutused. Inimese spermatogenees ja ovogenees. Otsene ja moondeline areng eri organismirühmadel. Olulisemad etapid inimese embrüogeneesis. Inimese vananemisega kaasnevad muutused raku ja organismi tasandil, pärilikkuse ja keskkonnategurite mõju elueale.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nendevaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks</p> <p>Sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja korraldab loodusteaduslikke uuringuid, analüüsib ja tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi</p> <p>Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel</p>

		<p>Rakendab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi probleemide lahendamiseks ja otsuste tegemiseks</p> <p>Saab aru teaduse olemusest, seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat</p> <p>Selgitab kliimamuutuste ja rohetehnoloogia mõju keskkonnale</p> <p>Selgitab elurikkuse ja jätkusuutliku arengu olulisust ning kasutab neid põhimõtteid igapäevaelus</p> <p>Selgitab oma eriala seoseid loodusteaduste ja tehnoloogiaga elukestva õppe kontekstis</p>
Praktiline töö	Eri organismide keemilise koostise võrdlemine, kasutades infoallikana internetimaterjale; loomaraku osade ehituse ja talitluse seoste uurimine, sh arvutimudeli abil; epiteel-, lihas-, side- ja närvikoe rakkude eristamine mikroskoobis ning nendel esinevate peamiste rakuosiste kirjeldamine; plastiidide mitmekesisuse kirjeldamine valgusmikroskoobiga vaatluse tulemusena.	
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	
Õppemeetodid	<p>Õpiväljundite saavutamiseks kasutatakse mitmekesiseid õppemeetodeid, mis soodustavad õpilaste aktiivset osalust ja elukestva õppija kujunemist. Õppeprotsessi oluliseks osaks on probleemipõhine ja uurimuslik lähenemine, koostöine õppimine ja nüüdisaegsete õppekeskkondade ja vahendite kasutamine.</p> <p>Kasutatavad õppemeetodid hõlmavad:</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> - Arutelud ja interaktiivsed loengud - Uurimuslikud ja praktilised tööd - Esitlused ja loodusteaduslike mudelite uurimine ning koostamine - Vastastikune õpetamine - Probleemülesannete lahendamine - Väitlused ja rollimängud - Projektõpe ja uurimistööd - Õppekäigud - Rühma- ja paaristöö - Digikeskkondade ja -vahendite kasutamine <p>Õppetöö läbiviimiseks on vajalik katsevahendite ja laborisisustuse olemasolu, milleta ei saa viia läbi uurimuslikule õppele tuginevat õpet. Õpilastel peab olema võimalik kasutada digivahendeid ning arvutiprogramme jooniste ja graafikute koostamiseks. Õpitava eriala ja tegeliku eluga seostamiseks kuuluvad õpingute juurde erinevad õppekäigud.</p>
Hindamise meetodid	
Lõimitud teemad	<p>Loodusained on tihedalt seotud teiste moodulitega, soodustades interdistsiplinaarset mõtlemist ja praktiliste probleemide lahendamist:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Matemaatika: loodusainetes on olulisel kohal andmete analüüsimine, mõõtmistulemuste töötlemine ning graafikute ja tabelite koostamine. Matemaatilised mudelid aitavad näiteks hinnata populatsioonide dünaamikat bioloogias või analüüsida ilmastiku trende geograafias. Matemaatiline tõenäosus väljendub ka geneetikaülesannete lahendamisel, käsitledes geno- ja fenotüübi päritavust. - Kehakultuur: teadmised, kuidas tervislik toitumine ja õige toitainete tasakaal mõjutab füüsilist võimekust ja taastumist toetavad kehalise aktiivsuse ja tervisliku eluviisi väärtustamist.. - Võõrkeel: võõrkeelse teabekirjanduse lugemine ja veebikeskkondade kasutamine arendab terminoloogia tundmist ning aitab laiendada kultuurilist mõistmist. - Keel ja kirjandus: arendatakse õpilaste teksti mõistmise ja analüüsamise oskust. Erinevaid tekste (nt referaate, esitlusi jm) luues kujundatakse oskust end selgelt ja asjakohaselt väljendada nii suuliselt kui ka kirjalikult. Arendatakse oskust hankida teavet eri allikaist ja seda kriitiliselt hinnata. - Sotsiaalsed: loodusainete õppimine aitab mõista inimese ja ühiskonna toimimist, kujundab oskust näha ühiskonna arengu seoseid keskkonnaga sh teaduse ja tehnoloogia mõju majandusele ning ettevõtlusele, oskust teha teadlikke valikuid , - Visuaal- ja helikultuur: võnkumised ja lained, resonants, kuulmine; kunstipädevuse kujunemist toetavad uurimistulemuste vormistamine, esitluste tegemine, näitustel käimine, looduse ilu väärtustamine õppekäikudel jms <p>Lõiming kutseõppega lähtub eriala vajadustest ja spetsiifikast. Nii näiteks iluteenuste õppekava vajab suuremaid teadmisi inimese bioloogiast ning keemiliste ainete mõjust elusorganismidele. Ehituserialade õppijad peavad teadma materjalide keemilisi ja füüsikalisi omadusi.</p> <p>Aianduse eriala õppurid peavad saama ülevaate taimede arengust, sh teadma geograafiliste ja kliimatiliste tegurite mõju taimekasvatusele.</p>

Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb erinevate teemade ja õpiväljundite hinnete alusel. Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse mooduli rakendumisel.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>
Õppematerjalid	<p>Gümnaasiumi riiklikule õppekavale vastavad loodusvaldkonna õpikud, töövihikud, digiõpikud, tööraamatud.</p> <p>Lehel www.opik.fyysika.ee paiknevad digiõpikud ja nende paberversioonid.</p> <p>https://orgaanilinekeemia.ee/ Huvitav keemia</p> <p>Videoõpsi materjalid</p> <p>E-koolikoti digitaalsed õppematerjalid https://toitumine.ee/</p> <p>Maailmakooli dokumentaalfilmikogu</p> <p>Geoloogia moodulid koostanud Kare Kullerud</p> <p>Mineraalid, kivimid, maavarad andmekogu piltidega eesti, inglise, vene keeles</p> <p>Simulatsioonid: https://phet.colorado.edu/</p> <p>Maa-ameti geoportaal</p> <p>Google Earth allalaaditav ja veebirakendus</p> <p>The World Factbook riikide üld- ja rahvastiku andmed</p> <p>Veebipõhised viktoriinid, interaktiivsed kaardid, Doolar Street rakendus (inglise keeles)</p> <p>Globaliseeruv maailm. Valikaine kursuse materjalid (tasuta kasutamiseks).</p> <p>Rohemeeter – maastike elurikkuse hindaja</p> <p>Keskkonnaportaali loodusveeb</p> <p>Triin Marandi õppematerjalid gümnaasiumi bioloogiale.</p> <p>Bioloogia kursus põhikooliõpilastele</p> <p>Õppematerjalid projektist KLIIMATEADLIK</p> <p>Richard Villemse Evolutsioonilise bioloogia loengute konspektHeinaru, A. Geneetikaõpik kõrgkoolile https://arhiivi-tiiger.edu.ee/arhiiv/havike/biodigi/</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
27	Matemaatika	12	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab matemaatikapädevused ja probleemilahendusoskuse tasemel, mis toetab mitmekülgset haridusteed elukestvas õppes ning valmistab ette tööturule sisenemiseks.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
240 tundi		72 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Rakendab matemaatika ja eluliste probleemülesannete lahendamisel ning tulemuste kontrollimisel sobivaid meetodeid ja digivahendeid	<ul style="list-style-type: none"> lahendab matemaatilisi ja elulisi probleemülesandeid, eristades erinevaid arvuhulki ning kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid (liitmine, lahutamine, korrutamine, jagamine, astendamine, juurimine) ja protsentarvutust, sh bruto- ja netopalga, hinna kujunemise, maksude ja laenudega seotud arvutusi; teisendab avaldisi, rakendades tehteid astmete ja juurtega; lahendab reaalelulise kontekstiga probleemülesandeid võrrandite, võrratuste ning nende süsteemide abil, võttes arvesse hulgateooria seoseid; kasutab matemaatiliste ja eluliste probleemülesannete lahendamisel ja tulemuste kontrollimisel sobivaid, sh digitaalseid tööriistu; kasutab õpitud bruto- ja netopalga, toodete ja teenuste hinna kujunemisega seotud arvutuste tegemisel; 	Eristav hindamine
2. Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi erinevate valdkondade probleemülesannete lahendamisel, hinnates kriitiliselt nende sobivust ja piiranguid	<ul style="list-style-type: none"> arvutab tasandiliste kujundite übermõõdu ja pindala, rakendades vajalikke valemeid, sh trigonomeetrilisi seoseid, siinus- ja koosinusteoreemi, et lahendada reaalelulisi probleemülesandeid; võrdleb ja arvutab tahk- ja pöördkehade pindala ja ruumala, avaldab valemitest vajalikke suursi; kasutab vektoreid ja joone võrrandeid 	Eristav hindamine

	<p>geomeetriaprobleemülesannete lahendamisel, kontrollides, saadud tulemuste õigsust, mh kasutades tarkvaralisi lahendusi;</p> <ul style="list-style-type: none"> • visualiseerib punkti asukohta, sirgete ja tasandite asendit ruumis, selgitades kahe sirge, sirge ja tasandi ning kahe tasandi vahelise nurga mõistet reaalses mudelis; 	
<p>3. Selgitab erineval kujul (teksti, tabeli, graafiku, valemitega vms) esitatud matemaatilist infot, kasutades vajaduse korral erinevaid teabeallikaid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab funktsiooni mõistet ja üldtähist ning funktsiooni uurimisega seotud mõisteid, leides valemiga esitatud funktsiooni määramispiirkonna, nullkohad, positiivsus- ja negatiivsuspiirkonna; • joonestab ja tõlgendab funktsioonide graafikuid ja nende vastastikust asendit, kirjeldades graafiliselt esitatud funktsiooni omadusi joonise põhjal ning seostades joone kuju ja asendit koordinaatteljestikus selle valemiga; • lahendab logaritm-, eksponent- ja trigonomeetrilisi võrrandeid nii analüütiliselt kui ka graafiliselt; 	Eristav hindamine
<p>4. Analüüsib erineval moel esitatud matemaatilisi, sh statistilisi andmeid, hinnates nende usaldusväärsust</p>	<ul style="list-style-type: none"> • hindab sündmuse tõenäosust, sõnastades liitsündmuse elementaarsündmuste kombinatsioonina ning kasutades kombinatoorikat ja sündmuse tõenäosuse määramise meetodeid; • lahendab reaalelulisi probleemülesandeid, kogudes ja töödeldes andmeid, sh kasutades tabelarvutusprogramme ning kirjeldades juhuslikku suurust arvarakteristikute ja diagrammide abil, samuti illustreerides IKT vahendite abil ning tehes järeldusi uuritava nähtuse kohta; 	Eristav hindamine
<p>5. Annab hinnangu lahendusprotsessile ja saadud tulemuste tõepärasusele, tehes vajaduse korral parandusi ning esitledes tulemusi loogiliselt ja veenvalt</p>	<ul style="list-style-type: none"> • lahendab reaalelulisi probleemülesandeid, kasutades aritmeetilise ja geomeetrilise jada omadusi ning liitprotsendilise kasvamise ja kahanemise mudeleid; • kasutab liitprotsendilise kasvamise ja kahanemise eeskirju maksude ja laenudega seotud arvutuste tegemisel sh laenu intressimäära ja 	Eristav hindamine

	krediikulukusemäära arvutamisel <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab funktsiooni tuletise omadusi ja lahendab ekstreemumülesandeid, kasutades funktsiooni tuletise mõistet ja geomeetrilist tähendust; • arvutab tasandilise kujundi pindala, kasutades algfunktsiooni mõistet ja määratud integraali; • kontrollib saadud tulemuste õigsust süstemaatilise kontrollimise ja võrdlemise abil; • esitab matemaatilist teksti, kasutades korrektseid matemaatilisi termineid ja sümboleid. 	
--	--	--

Mooduli jagunemine

<p>Matemaatika I Auditoorne õpe 80 Iseseisev õpe 24</p>	<p>Alateemad Protsentarvutus, Arvuhulgad. Avaldised. Võrrandid ja võrratused, süsteemid. Täisnurkse kolmnurga trigonomeetria. Kraadi- ja radiaanmõõt. Seosed täisnurkse kolmnurga nurkade ning külgede suhete vahel. Ringjoone kaare pikkus ja ringi sektori pindala. Jooniste lugemine. Mõõtühikud. Tasandilised kujundid. Kolmnurgad, nende liigid, võrdsus ja sarnasus. Kolmnurga kõrgus, nurgapoolitaja, mediaan ja külje keskristsirge. Kolmnurga pindala. Rööpkülik, romb, ruut, ristkülik, trapets, korrapärane hulknurk. ning nende olulisemad omadused ja pindala. Ringjoon ja ring, kesk- ja piirdenurk, ringjoone lõikajad ja puutujad. Prisma. Püstprisma täispindala ja ruumala. Püramiid. Korrapärase püramiidi täispindala ja ruumala. Silinder. Silindri täispindala ja ruumala. Koonus. Koonuse täispindala ja ruumala</p>	<p>Seos õpiväljundiga Rakendab matemaatika ja eluliste probleemülesannete lahendamisel ning tulemuste kontrollimisel sobivaid meetodeid ja digivahendeid Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi erinevate valdkondade probleemülesannete lahendamisel, hinnates kriitiliselt nende sobivust ja piiranguid Selgitab erineval kujul (teksti, tabeli, graafiku, valemitega vms) esitatud matemaatilist infot, kasutades vajaduse korral erinevaid teabeallikaid Analüüsib erineval moel esitatud matemaatilisi, sh statistilisi andmeid,</p>
--	---	---

		hinnates nende usaldusväärst Annab hinnangu lahendusprotsessile ja saadud tulemuste tõepärasusele, tehes vajaduse korral parandusi ning esitledes tulemusi loogiliselt ja veenvalt
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	
Matemaatika II Auditoorne õpe 60 Iseseisev õpe 18	<p>Alateemad</p> <p>Mis tahes trigonomeetrised funktsioonid. Kolmnurga pindala valemid. Siinus- ja koosinusteoreem. Trigonomeetrised võrrandid Vektor tasandil. Joone võrrand. Lineaar-, ruutfunktsioon, lihtsam astmefunktsioon (sh graafiliselt). Eksponent – ja logaritmifunktsioon. Eksponent – ja logaritmivõrrandid. Jadad.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Rakendab matemaatika ja eluliste probleemülesannete lahendamisel ning tulemuste kontrollimisel sobivaid meetodeid ja digivahendeid</p> <p>Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi erinevate valdkondade probleemülesannete lahendamisel, hinnates kriitiliselt nende sobivust ja piiranguid</p> <p>Selgitab erineval kujul (teksti, tabeli, graafiku, valemitega vms) esitatud</p>

		matemaatilist infot, kasutades vajaduse korral erinevaid teabeallikaid Analüüsib erineval moel esitatud matemaatilisi, sh statistilisi andmeid, hinnates nende usaldusväärsust Annab hinnangu lahendusprotsessile ja saadud tulemuste tõepärasusele, tehes vajaduse korral parandusi ning esitledes tulemusi loogiliselt ja veenvalt
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	
Matemaatika III Auditoorne õpe 100 Iseseisev õpe 30	Alateemad Tõenäosus ja statistika, tuletis ja integraal. Funktsiooni uurimine. Kõvertatrapetsi pindala arvutamine. Ristkoordinaadid tasandil. Koordinaatteljestik ruumis. Sirged ja tasandid ruumis. Hulktahukad ja pöördkehad. Ruumala leidmine tükeldamise abil.	Seos õpiväljundiga Rakendab matemaatika ja eluliste probleemülesannete lahendamisel ning tulemuste kontrollimisel sobivaid meetodeid ja digivahendeid Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi erinevate valdkondade probleemülesannete

		lahendamisel, hinnates kriitiliselt nende sobivust ja piiranguid Selgitab erineval kujul (teksti, tabeli, graafiku, valemitena vms) esitatud matemaatilist infot, kasutades vajaduse korral erinevaid teabeallikaid Analüüsib erineval moel esitatud matemaatilisi, sh statistilisi andmeid, hinnates nende usaldusväärsust Annab hinnangu lahendusprotsessile ja saadud tulemuste tõepärasusele, tehes vajaduse korral parandusi ning esitledes tulemusi loogiliselt ja veenvalt
Hindamisülesanded	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse teema rakendumisel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	
Õppemeetodid	<ul style="list-style-type: none"> - töövihiku või töölehtede täitmine - ülesannete lahendamine - miniloengud - probleemülesannete lahendamine, sh meeskonnatööna - praktilised ülesanded, sh digitööriistu kasutades - uurimisülesanded 	

	<ul style="list-style-type: none"> - eriala või mõne muu ainega seotud õppekäigud, kus saab rakendada matemaatikateadmisi ja -oskusi - probleemsituatsioonide lahendamine - iseseisev töö õppematerjalidega (sh õpikutekstiga) - interaktiivsed testid - näitlikustamine (näitlikke skeeme koostavad ka õpilased ise) - kodune kontrolltöö (vilumuse tagamiseks ja tööharjumuse kujundamiseks ja õppimisoskuse arendamiseks) - ajurünnak - uurimistöö - õpimapi koostamine
<p>Hindamismeetodid</p>	<p>Mooduli õpiväljundite saavutatust hinnatakse eristavalt. Iga õpiväljundi kohta probleemist lähtuv kompleksne hindamisülesanne. Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks peab õpilane olema saavutanud vähemalt rahuldava tulemuse kõikide hindamisülesannetes. Kui kasvõi ühe õpiväljundi puhul on tulemus on hinnatud mitterahuldavaks, on ka mooduli hinne mitterahuldav.</p> <p>Soovituslikud hindamismeetodid</p> <ul style="list-style-type: none"> - Protsessihindamine ja tagasiside: andke regulaarselt tagasisidet, et õpilased märkaksid nii oma edenemist ja saaksid seeläbi eduelamusi, kui ka õpilünki ning saaksid puuduvaid teadmisi omandada. - Erinevad hindamismudelid: valik erinevaid hindamismudeleid https://opetaja.edu.ee/hindamismudelid/index.php - Mitmekesised hindamisvahendid: kasutage nii formaalseid (testid, kontrolltööd) kui ka mitteformaalseid (õpilasprojektid, esitlused, arutelud) hindamismeetodeid, mis katavad kõiki võtmepädevusi. - Enesehindamine: julgustage õpilasi seadma endale õpieesmärke, jälgima nende täitmist ja vajadusel korrigeerima oma õppimist. <p>Kiired kontrollküsimused ja viktoriinid: kiire ja lihtne viis kontrollida, kas õpilased on mõistetest aru saanud. Viktoriinid võivad olla nii suulised kui ka kirjalikud.</p> <p>Töövihiku või töölehtede ülesanded: ülesannete lahendamine, mis võimaldab õpetajal näha, kuidas õpilased rakendavad õpitut teadmisi.</p> <p>Jooksev hindamine: õpilaste tööde ja arutelude jälgimine, nende vastuste ja lahenduskäikude hindamine tundide ajal.</p> <p>Enesehindamine ja kaasõpilaste hindamine: õpilased hindavad etteantud hindamiskriteeriumite alusel enda või kaasõpilaste töid, mis aitab neil kriitiliselt mõelda ja saada aru, kuidas nad saavad vajadusel tehtud tööd korrigeerida.</p> <p>Rühmatöö ja projektipõhine hindamine: hindamine tugineb rühmatööde ja projektide tulemustele, kus hinnatakse nii protsessi kui ka tulemust, sealhulgas matemaatiliste kontseptsioonide ja oskuste rakendamist praktilistes ülesannetes.</p> <p>Arutelud ja suulised vastused: suuliste vastuste ja arutelude kaudu saab õpetaja hinnata õpilaste sügavamat arusaamist ja argumenteerimisoskust.</p> <p>Kokkuvõttev hindamine: kontrolltööd või arvestused. Õpetaja kehtestab töödele hindekriteeriumid.</p>

Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb erinevate teemade ja õpiväljundite hinnete alusel. Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse mooduli rakendumisel.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>
Õppematerjalid	<p>Avita kirjastuse gümnaasiumi laia matemaatika õpikud I–VI osa, Tõenäosus ja statistika</p> <p>Avita kirjastuse gümnaasiumi kitsa matemaatika õpikud ja töövihikud I – VIII osa</p> <p>Allar Veelmaa Matemaatika tööraamat X klassile Tallinn: Maurus, 2021</p> <p>Allar Veelmaa Matemaatika tööraamat XI klassile Tallinn: Maurus, 2022</p> <p>Allar Veelmaa Matemaatika tööraamat XII klassile Tallinn: Maurus, 2023</p> <p>Mauruse kirjastuse tööraamatud - https://kirjastusmaurus.ee/oppeaine/matemaatika/gumnaasium-matemaatika/</p> <p>Õpetaja koostatud e-õppematerjalid</p> <p>Matemaatika õhtuõpik</p> <p>Matemaatika digiõppevaramu materjalid - https://ekoolikott.ee/et/oppematerjal/20179#231751-Digioppevaramu-matemaatika-materjalid</p> <p>Matemaatika riigieksami ülesanded</p> <p>GRÕK-i matemaatika ainevaldkonna juhendmaterjalid - https://www.riigiteataja.ee/aktiilisa/1080/3202/3006/18m_gym_lisa5.pdf#</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
28	Riigikaitseõpetus	1.5	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab Eesti riigikaitse korraldust ja selle laia käsitust ning oma võimalusi ja kohustusi riigikaitsega seondvalt.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
30 tundi		9 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Mõistab maailma ja Euroopa sõjaajaloo olulisemate sündmuste vahelisi seoseid, sh seoseid relvastuse arenguga, ning nende sündmuste tagajärgi ja mõju Eesti riigile, ühiskonnale ja inimeste saatusele	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab maailma ja Euroopa sõjaajaloo olulisemaid sündmusi, kasutades mõisteid sõjalised koormised, rüütlivägi, palgaarmee, nekrutikohustus, massiarmee, tankiarmee, sõjaväekohustus, positsioonisõda, maailmasõda; • analüüsib maailma ja Euroopa sõjaajaloo olulisemate sündmuste (sh sõdade) tagajärgi ja mõju Eesti riigile, ühiskonnale ja inimeste saatusele (oma perekonna näitel); • selgitab näidete varal relvastuse arengut ja sellega kaasnenud olulisemaid muutusi sõjapidamise viisides läbi ajaloo; 	Mitteeristav hindamine
2. Selgitab külma sõja aegsete ning tänapäevaste sõjaliste kriiside ja relvakonfliktide erinevusi ning mõju rahvusvahelisele julgeolekule	<ul style="list-style-type: none"> • võrdleb rahvusvahelist julgeolekukeskkonda külma sõja ajal ja tänapäeval, kasutades mõisteid sõda, sõjaline kriis, relvakonflikt, terrorism, infosõda ja hübriidsõda, traditsiooniline ja asümmeetriline oht, küberturvalisus, massihävitusrelv, heidutus; • nimetab julgeoleku riske ja ohte, sh ohud Eesti julgeolekule tänapäeval, ning toob esile nende ennetamise võimalusi, lähtudes psühholoogilise kaitse viiest toimealast; • iseloomustab võrdlevalt olulisemaid rahvusvahelisi sõjalisi kriise ja relvakonflikte nii külma sõja ajal kui tänapäeval; • analüüsib juhendamisel olulisemate rahvusvaheliste sõjaliste kriiside ja relvakonfliktidega seotud arenguid ning kirjeldab 	Mitteeristav hindamine

	<p>nende reguleerimiseks ja ohjamiseks kasutatavaid meetmeid;</p> <ul style="list-style-type: none"> • toob teabeallikate põhjal näiteid NATO, Euroopa Liidu ja ÜRO rahvusvahelistest missioonidest ja rahuvalveoperatsioonidest, kus Eesti kaitsejõud on osalenud rahvusvaheliste konfliktide ennetamises ja ohjamises ning konfliktijärgses rahu tagamises • iseloomustab peamisi julgeolekuga tegelevaid rahvusvahelisi organisatsioone, nagu ÜRO, OSCE, NATO, Euroopa Liit, tuues esile nende olulisemad ülesanded sõjaliste kriiside ja relvakonfliktide lahendamisel ja kasutegurid Eestile; • selgitab sõjasündmuste põhjal massihävitusrelvade põhitüüpe, nende kasutamise eesmärgid ja tagajärgi; 	
<p>3. Selgitab Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika eesmärgid maailma ja Euroopa julgeoleku kontekstis</p>	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika eesmärgid rahvusvahelise julgeolekukeskkonna kontekstis, lähtudes riigikaitse alusdokumentidest ja õigusaktidest; • arutleb Eesti rolli üle NATO-s, selgitades organisatsiooni mõju Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitikale; • selgitab Eesti riigikaitse laia käsituse põhimõtteid, eesmärgi ja korraldust, kasutades riigikaitse alusdokumente ja õigusakte; • kirjeldab Eesti riigikaitse juhtimist, tuues esile erinevate osapoolte ülesanded; • võrdleb Kaitseväge ja Kaitseliidu põhiülesandeid, struktuuri ja juhtimist õigusaktide alusel; • eristab näitliku materjali alusel Kaitseväge ja Kaitseliidu sümboolikat; • eristab ja järjestab näitlike materjalide alusel väeliikide (maa-, mere- ja õhuväge) auastmeid; • selgitab õppematerjalide alusel kaitsevälase vormiriietuse kandmise reegleid; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>4. Selgitab Eesti riigikaitse eesmärgid, ülesandeid ja korraldust ning nende seotust teiste ühiskonnaeluga</p>	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika eesmärgid rahvusvahelise julgeolekukeskkonna 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

<p>valdkondadega, lähtudes Eesti riigikaitse laiast käsitusest</p>	<p>kontekstis, lähtudes riigikaitse alusdokumentidest ja õigusaktidest;</p> <ul style="list-style-type: none"> • arutleb Eesti rolli üle NATO-s, selgitades organisatsiooni mõju Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitikale; • selgitab Eesti riigikaitse laia käsituse põhimõtteid, eesmärki ja korraldust, kasutades riigikaitse alusdokumente ja õigusakte; • kirjeldab Eesti riigikaitse juhtimist, tuues esile erinevate osapoolte ülesanded; • võrdleb Kaitseväge ja Kaitsealiidu põhiülesandeid, struktuuri ja juhtimist õigusaktide alusel; • eristab näitliku materjali alusel Kaitseväge ja Kaitsealiidu sümboolikat; • eristab ja järjestab näitlike materjalide alusel väeliikide (maa-, mere- ja õhuväge) auastmeid; • selgitab õppematerjalide alusel kaitsevaelase vormiriietuse kandmise reegleid; 	
<p>5. Tunneb Eesti Vabariigi kaitseväeteenistuse olemust, tähtsust ja selles osalemise võimalusi ning üksikisiku kohustusi, tuginedes vastavatele regulatsioonidele</p>	<ul style="list-style-type: none"> • iseloomustab kaitseväeteenistuse olemust, tuginedes õigusaktidele ja kasutades mõisteid kaitseväekohustus, kaitseväekohustuslane, kaitseväeteenistuskohustus, kutsealune, ajateenija, ajateenistus, tegevteenistus, reservteenistus, reservis olev isik ja õppekogunemine; • võrdleb aja-, asendus-, reserv- ja tegevteenistuse eesmärke ja korraldust, tuginedes õigusaktidele; • kirjeldab enda võimalusi ja kohustusi riigikaitstes osalemisel, lähtudes õigusaktidest; • iseloomustab kaitsevaelase elukutset ja tähtsust Eesti Vabariigis, tuues esile ohvitseriks ja allohvitseriks õppimise võimalusi; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>6. Omab ülevaadet rivilise liikumise kujunemisloost, rivikorra tähtsusest ja rivikäsklustest Kaitseväes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab näidete abil rivikorra kujunemise ajalugu, kasutamise vajadust ja tähtsust Kaitseväes; • selgitab rivikorra tähtsust tänapäeval meeskonnatunnetuse ja ühtekuuluvuse ning distsipliini alusena; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

<p>7. Selgitab õigusaktidele tuginedes relva ja laskemoona ohutu käsitlemise põhimõtteid, relva kandmise kultuuri ning relva kasutaja vastutust</p>	<ul style="list-style-type: none"> • iseloomustab teabeallikate alusel erinevaid relva- ja laskemoona liike, nende ohutu käsitlemise põhimõtteid ja kasutamisega kaasnevat vastutust; • kirjeldab Kaitseväes ja Kaitseväe kasutatavaid relvi ja relvasüsteeme, tuues esile nende kasutamise eesmärgid • kirjeldab etapiviisiliselt relva ja padrundi tööpõhimõtteid; • kirjeldab kuuli lennujoont ja seda mõjutavaid tegureid; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>8. Oskab kasutada topograafilist kaarti ja kompassi etteantud sihtpunkti jõudmiseks</p>	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab Eesti kaitseväes kasutatavaid topograafilisi kaarte, arvestades nende kasutamise eesmärgi; • määrab paberkaardil kasutatava mõõtkava, teisendades seda maastikul sammupaaridesse; • iseloomustab etteantud topograafilisel kaardil olevaid objekte ning nende vahelisi ruumilisi seoseid, arvestades kasutatavaid leppemärke ja tähistusi; • määrab kaardil malliga direktsiooninurga ja looduses maastikul kompassi järgi asimuudi, arvestades direktsiooninurga ja asimuudi erinevusi ning põhjuseid; • läbib meeskonnatööna kaardi ja kompassi abil etteantud teekonna; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>9. On omandanud esmased esmaabivõtted ja oskab tegutseda õnnetusjuhtumi korral</p>	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab, kuidas tegutseda õnnetusjuhtumi korral, st millal ja kuidas abi kutsuda, esmaabi anda ja kannatanut transportida; • selgitab kuidas kaitsta ennast ja abivajajat võimalike ohtude eest, mis võivad õnnetuskohal esineda; • demonstreerib esmaseid esmaabi andmise võtteid lähtuvalt õnnetusjuhtumist; • kirjeldab erinevate ohtude tekkimise võimalusi välitingimustes ja selgitab nende ennetamise ja lahendamise võimalusi, kaitstes ennast ja kaaslast ohtude eest; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

<p>10. Kirjeldab Eestis toimuda võivaid hädaolukordi ja ohte siseturvalisusele elanikkonnakaitse kontekstis ning nendes tegutsemise põhimõtteid indiviidi ja riigi tasandil</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab Eestis toimuda võivaid hädaolukordi ja võimalikku tegutsemist nende korral, tuginedes siseturvalisuse alusdokumentidele ja õigusaktidele; • teeb kokkuvõtte erinevate osapoolte (sh ametkondade) ülesannetest hädaolukordade lahendamisel ja siseturvalisuse tagamisel, kasutades alusdokumente ja õigusakte; • selgitab elanikkonnakaitse olemust ning selle korraldust riigis ja oma kodukohas; • selgitab enda ja oma pere võimalikku ettevalmistust elutähtsate teenuste katkemise korral; • kirjeldab enda käitumist ja teiste abistamist erinevate hädaolukordade puhul; • leiab iseseisvalt teavet reisimisega kaasnevatest ohtudest nii kodumaal kui välisriiki reisisid. 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
---	--	-------------------------------

Mooduli jagunemine

<p>Riigikaitseõpetus Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9</p>	<p>Alateemad Eesti sõjaajalugu Tänapäeva sõjalised kriisid, sõjad ja relvakonfliktid Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika ning riigikaitse juhtimine Kaitseväeteenistus Relvaõpe ja ohutus Topograafia ja orienteerumine Esmaabi Siseturvalisus ja elanikkonnakaitse</p>	<p>Seos õpiväljundiga Mõistab maailma ja Euroopa sõjaajaloo olulisemate sündmuste vahelisi seoseid, sh seoseid relvastuse arenguga, ning nende sündmuste tagajärgi ja mõju Eesti riigile, ühiskonnale ja inimeste saatusele Selgitab külma sõja aegsete ning tänapäevaste sõjaliste kriiside ja relvakonfliktide erinevusi ning mõju rahvusvahelisele julgeolekule Selgitab Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika eesmäärke maailma ja Euroopa</p>
---	---	---

		<p>julgeoleku kontekstis Selgitab Eesti riigikaitse eesmäärke, ülesandeid ja korraldust ning nende seotust teiste ühiskonnaelu valdkondadega, lähtudes Eesti riigikaitse laiast käsitusest</p> <p>Tunneb Eesti Vabariigi kaitseväeteenistuse olemust, tähtsust ja selles osalemise võimalusi ning üksikisiku kohustusi, tuginedes vastavatele regulatsioonidele</p> <p>Oma ülevaadet rivilise liikumise kujunemisloost, rivikorra tähtsusest ja rivikäsklustest Kaitseväes</p> <p>Oskab kasutada topograafilist kaarti ja kompassi etteantud sihtpunkti jõudmiseks</p> <p>On omandanud esmased esmaabivõtted ja oskab tegutseda õnnetusjuhtumi korral</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud/mittearvestatud	Hinnatakse õpilase aktiivsust ja kaasatöötamist tunnis, tegevuse/harjutuse omandamiseks tehtud pingutust ning püüdlikkust, arvestades õpilase teadmiste ja oskuste vastavust eesmärkidele ning õpiväljunditele. Hindamise eesmärgiks on õpilase arengu toetamine, tagasiside andmine, õpilase harjutama innustamine ja suunamine.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinde “arvestatud” saamiseks peavad kõik ülesanded olema sooritatud lävendii tasemel.	
Õppemeetodid	Loeng Praktiline harjutus Töölehtede täitmine	

	Arutelud Probleemülesande lahendamine Õppekäik Õppefilmide vaatamine, analüüs
Hindamismeetodid	Kokkuvõttev hinne kujuneb kõikide hinnete kaalutud keskmise põhjal. Tööde, iseseisvate tööde ja kontrolltööde sooritamise vähemalt lävendi tasemel.
Lõimitud teemad	Riigikaitseõpetuse kaudu toetatakse üldpädevuste arengut, käsitletakse läbivaid teemasid ning kasutatakse valdkonnaülese lõimingu võimalusi vastavalt kooli eripärale ja kooli õppekavas sätestatule. Riigikaitseõpetus annab võimaluse lõimida teemasid erinevate õppeainetega: Ajalugu – Eesti sõjaajalugu, erinevad kriisid läbi ajaloo; Ühiskonnaõpetus – kuidas mõjutavad kriisid poliitilist maastikku, üldine riigikaitsekorraldus ning sise- ja välisriiklikud organisatsioonid; Füüsika – ballistika ja massihävitusrelvad, elanikkonnakaitse; Geograafia – topograafia ning praktilise väljundina maastikul liikumine ning varjumine; Kehakultuur – topograafia ja orienteerumine, füüsiline ettevalmistus ning rivilised liikumised, kaitseväge füüsilise võimekuse kontrolltesti sooritamine; Võõrkeeled – rahvusvaheline NATO terminoloogia, liitlasvägesid puudutav informatsioon; Muusika – rivilaulud ja sellega seotud ajalugu; Bioloogia – bioloogilised relvad, reostus
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde kujunemiseks peavad olema kõik väljundid saavutatud lävendi tasemel. Mooduli hinne kujuneb kõigi mooduli teemade põhjal, kuhu on lõimitud õpiväljundite saavutamise seonduvad ülesanded ja kriteeriumid.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Mooduli õpiprotsessi hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõigi õpiväljundite all kirjeldatud õpiülesannete sooritamine lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Riigikaitseõpetuse õpik ja riigikaitseõpetuse e-kursus

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
29	Sotsiaalsained	13	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime muutavas maailmas iseenda ja oma lähikonnaga, lähtudes üldnimlikest ja demokraatlikest väärtustest, mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ning enda rolli vastutustundliku ja keskkonnateadliku ühiskonnaliikmena.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
260 tundi		78 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Iseloomustab kaasaegse maailma kujunemist ning Eesti ja maailma ajaloo vahelisi seoseid	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab ajaloolisi ja tänapäeval toimuvaid ühiskondlikke protsesse ning nende põhjuseid ja tagajärgi; • eristab ajalooperioode vastavalt nende iseloomulikele tunnustele ning selgitab ajastute vahetumise põhjuseid; • selgitab üksikisiku valikute ja otsuste mõju Eesti ja maailma ajaloole; • nimetab Eesti ja maailma ajaloo pöördelisi sündmusi ja protsesse, selgitab nende tähtsust ja mõju ühiskonna arengule; • kirjeldab minevikus elanud inimeste elu ajaloolises kontekstis; • võrdleb vähemalt kahte ajaloolist sündmust erinevatest vaatenurkadest ning seob need tänapäeva ühiskonna konkreetsete sündmuste või arengutega; 	Eristav hindamine
2. Mõistab kultuurilise mitmekesisuse väärtust ning kultuuride ja rahvaste rolli selles	<ul style="list-style-type: none"> • toob näiteid, kuidas erinevate kultuuride ja rahvaste pärand on mõjutanud tänapäevase maailma kujunemist; • uurib eesti ja maailmakultuuri pärandit ja selgitab selle tähendust kultuurilise mitmekesisuse säilitamisel ja kaitsmisel; • selgitab peamiste religioonide ja ideoloogiliste õpetuste tekkelugu, leviku põhjusi ning mõju ühiskonna arengule minevikus ja tänapäeval; 	Eristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib ühiskondlike ja tehnoloogiliste arengute mõju kultuurilisele mitmekesisusele maailmas ja Eestis 	
<p>3. Eristab olulist infot ebaolulisest ning tõlgendab andmeid, kasutades allikakriitiliselt erinevaid teabevahendeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • hindab kriitiliselt leitud infot, eristab olulist ebaolulisest ning teeb vahet tõenduspõhistel allikatel ja vaeuudistel; • selgitab tehisaru rolli informatsiooni levitamisel ja tõlgendamisel, kasutades tehisaru eetiliselt ja eesmärgipäraselt; • otsib infot oma kodukoha ja eriala kohta ning esitab seda põhjendatud meediumi vahendusel; • valib kriitiliselt erinevaid teabeallikaid, viidates korrektselt kasutatud allikatele, järgides autoriõiguse ja intellektuaalse omandi nõudeid; • tõlgendab leitud andmeid, kasutades erinevaid teabevahendeid allikakriitiliselt; 	Eristav hindamine
<p>4. Selgitab ühiskonnaliikme aktiivset rolli ja vastutust, lähtudes kodanikuaktiivsuse, keskkonnahoiu ning inim- ja kodanikuõiguste olulisusest demokraatlikus ühiskonnas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • tõlgendab leitud andmeid, kasutades erinevaid teabevahendeid allikakriitiliselt; • selgitab ühiskonnaliikme rolli ja vastutust tööturul, majanduses ja demokraatliku ühiskonna toimimises; • toob näiteid säästva majanduse, sotsiaalse ettevõtluse, kestlikkuse ja õiglase kaubanduse põhimõtetest ning selgitab nende seost ühiskonnaliikmete vastutusega; • kirjeldab majanduse toimimise põhialuseid ning riigi, tarbija ja ettevõtja rolli, huve, õigusi ja vastutust demokraatlikus ühiskonnas; • analüüsib demokraatia põhimõtteid, inim- ja kodanikuõigusi; • selgitab enda õigusi ja kohustusi Eesti riigi suhtes ning toob konkreetseid näiteid, kuidas neid õigusi ja kohustusi praktikas rakendada; • nimetab aktuaalseid rahvusvahelisi sündmusi, sh kriisiolukordi ning oskab kirjeldada nende mõju kodanikele ja ühiskonnale laiemalt; • selgitab tähtsamate rahvusvaheliste 	Eristav hindamine

	organisatsioonide (ÜRO, EL, NATO) toimimist ning enda võimalusi ja vastutust seoses nendega demokraatliku ühiskonna kontekstis;	
5. Analüüsib enda isiksust, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustustest ühiskonnas	<ul style="list-style-type: none"> • toob näiteid põhilistest teguritest, mis mõjutavad inimkäitumist ja emotsioone; • kasutab erinevaid enesehindamise vahendeid enda isiksuse ja vaimse tervis analüüsiks; • kirjeldab tervislikke eluviise, mis toetavad inimese füüsilist ja vaimset heaolu; • kirjeldab peamisi vaimse tervise häireid, nimetab abi saamise võimalusi vaimse tervise häirete ja kriisi olukorras; • kirjeldab peamisi kriisi-, trauma- ja leinareaktsioone ning nende mõju igapäevaelule; • toob näiteid psühhoaktiivsete ainete mõjust inimese vaimsele ja füüsilisele tervisele; • nimetab erinevaid lähisuhtekonfliktide ja -vägivalla märkamise, ennetamise ning abi saamise viise; • kirjeldab seksuaalsuse erinevaid dimensioone ja individuaalsust ning turvalise seksuaalelu ja -tervise tegureid, sh seksuaalse nõusoleku põhimõtet ja stereotüüpide mõju inimese seksuaalkäitumisele; • analüüsib ühiskonna ja kultuuri mõju läbi ajaloo kooseluvormidele ja seksuaalsusele ning pereliikmete rollidele; • analüüsib näidete alusel soostereotüüpide põhjusi, nende piiravat mõju inimese minapildile, käitumisele, suhetele ja valikutele; 	Eristav hindamine
6. Mõistab ühiskonnas toimuvate protsesside mõju üksikisikule ning paarisuhete ja peremudelite mitmekesisusele	<ul style="list-style-type: none"> • iseloomustab ühiskonnas toimuvate muutuste ja arengute mõju paarisuhete ja peremudelite mitmekesisusele, pereväärtustele ning perekonna rollile inimese elus; • kirjeldab tervislike ja toetavate suhete algatamise ja hoidmise kujunemist ning analüüsib paarisuhte erinevaid etappe; 	Eristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib lahkumineku ja lahutuse põhjusi ning mõju pereliikmetele; • kirjeldab vanemluse erinevaid aspekte ja kasvatustiile ning analüüsib päritolupere mõju inimese arengus; • kirjeldab pereplaneerimise valikuid ja seda mõjutavaid tegureid, iseloomustab raseduse kulgu läbi trimestrite ning peredünaamika muutusi pärast lapse sündi; • toob näiteid pereelu, sh abielu ja laste elu, reguleerivatest õigusaktidest ja analüüsib, kuidas need sätestavad perekonnaliikmete õigusi ja kohustusi; • koostab perekonna eelarve pereliikmete vajadusi, pere majanduslikku olukorda ja võimalusi arvestades. 	
--	---	--

Mooduli jagunemine

<p>20.sajand - lähiajalugu Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12</p>	<p>Alateemad Olukord maailmas 20. saj algul. Imperialismi ajastu. I Maailmasõja põhjused, osalejad, põhisündmused, tagajärjed. USA. Suur ülemaailmne majanduskriis. Saksamaa. Nõukogude Venemaa (NSVL) Rahvusvahelised suhted. II Maailmasõja põhjused, osalejad, murdelahingud, liitlaste koostöö, tagajärjed Külma sõja põhjused, kriisid, pingelõdvendus. Lääneriigid ja- USA ja üks Euroopa riik (Saksa LV, Prantsusmaa, Suurbritannia), NSVL ja Idabloki lagunemine, Rahvusvahelised suhted 20. saj lõpul/21. saj algul.</p>	<p>Seos õpiväljundiga Iseloomustab kaasaegse maailma kujunemist ning Eesti ja maailma ajaloo vahelisi seoseid Mõistab kultuurilise mitmekesisuse väärtust ning kultuuride ja rahvaste rolli selles Eristab olulist infot ebaolulisest ning tõlgendab andmeid, kasutades allikakriitiliselt erinevaid teabevahendeid Selgitab ühiskonnaliikme aktiivset rolli ja vastutust, lähtudes kodanikuaktiivsuse, keskkonnahoiu ning inim-</p>
--	---	---

		ja kodanikuõiguste olulisusest demokraatlikus ühiskonnas Analüüsib enda isiksust, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustustest ühiskonnas Mõistab ühiskonnas toimuvate protsesside mõju üksikisikule ning paarisuhete ja peremudelite mitmekesisusele
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Eesti ajalugu Auditorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Vanim asustus Eesti alal. Muinasaja põhiperioodid - muutused tööriistades, tegevusalades, ühiskonnas, muististes. Muinasaja lõpp- elatusalad, , asustus, ühiskond, suhted naabritega. Muistse vabadusvõitluse aeg, põhjused, põhisündmused ja tulemused. Riigid feodaalne killustatus. Feodaalkorra kehtestamine, linnused, mõis. Linnad. Käsitöö. Kaubandus. Muutused vaimuelus- kirik. Jüriöö ülestõus. Liivi sõda. Valitsemine ja talurahva olukord Rootsi ajal. Reduktsioon. Haridus. Põhjasõda. Balti erikord. Talurahvaseadused ja – rahutused. Rahvuslik ärkamisaeg. Venestamisaeg. Tööstuse ja raudteede areng.1905. aasta. 1917. a revolutsioonid Venemaal ja Eestis Haridus ja kultuur 18. saj – 20. saj algul. Kirjasõna. Arhitektuur. Eesti iseseisvuse sünn. Vabadussõda. I põhiseadus, maareform. Demokraatlik vabariik. Riigipööre 1934. Vaikiv ajastu. Pöördelised aastad- 1939- 1940, II maailmasõda , ENSV, Erinevad ajastud. Majanduse areng. Vastupanu, repressioonid. Kultuur. Eesti taasiseseisvumine- peamised sündmused. Algusaastate reformid. Euroopa Liit ja NATO.	Seos õpiväljundiga Iseloomustab kaasaegse maailma kujunemist ning Eesti ja maailma ajaloo vahelisi seoseid Mõistab kultuurilise mitmekesisuse väärtust ning kultuuride ja rahvaste rolli selles Eristab olulist infot ebaolulisest ning tõlgendab andmeid, kasutades allikakriitiliselt erinevaid teabevahendeid
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	

sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	
Inimeseõpetus I Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Mina ise: Minapildi kujunemine, sh teiste/ lähedaste mõju. Enesepilt ja identiteet. Enda tundma õppimine. Eneseareng, sh vaimne ja füüsiline. Enda tuleviku planeerimine	Seos õpiväljundiga Analüüsib enda isiksust, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustustest ühiskonnas
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	
Inimeseõpetus III Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Inimese seksuaalsus: Seksuaalsuse mitmekesisus. Turvaline seksuaalkäitumine. Nõusolek ja vastutus suhetes. Soostereotüübid, meedia ja ühiskond Perekond: Paarisuhte faasid, sh armumine, armastus, paarisuhtes olek, lahkumine. Perekonna traditsioonid, ajalookäsitlus, roll üksikindiviidi ja ühiskonna jaoks. Peremudelite mitmekesisus. Peresuhte areng ja vormid, sh õigused, kohustused, valikud ja normid. Pereelu sätestav seadusandlus, majanduslik toimetulek. Perevägivald, sh äratundmine, ennetus, toimetulek, kaitse ja abi. Pere planeerimine Vanemlus: Rasedus. Lapse sünn ja areng. Lapse sünniga kaasnevad perekonnaliikmete rollide muutused. Vanemluse erinevad aspektid ja kasvatusstiilid. Vanemlusega seotud õigused, kohustused, valikud ja vabadused ühiskondlikul ja perekondlikul tasandil.	Seos õpiväljundiga Eristab olulist infot ebaolulisest ning tõlgendab andmeid, kasutades allikakriitiliselt erinevaid teabevahendeid Analüüsib enda isiksust, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustustest ühiskonnas Mõistab ühiskonnas toimivate protsesside mõju üksikisikule ning paarisuhte ja peremudelite mitmekesisusele
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtva hinde kujunemiseks peavad olema kõik väljundid saavutatud lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinde „arvestatud“ saamiseks tuleb sooritada hinnatavad ülesanded lävendi tasemel.	

Inimesõpetus II Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Vaimne tervis: Eluga rahulolu ja seda mõjutavad faktorid. Toimetulek stressiga. Konfliktide ennetus ja lahendamine. Vaimse tervise eest hoolitsemine, sh abisaamise võimalused. Vaimse tervise olulisus ühiskonnas. Traumad ja lein. Vaimse tervise häired (meeleoluhäired, ärevushäired, söömishäired, sõltuvushäired). Vägivald (füüsiline, vaimne, majanduslik, seksuaalne, lähisuhte). Enesevigastamine, suitsiid. Psühhoaktiivsed ained	Seos õpiväljundiga Eristab olulist infot ebaolulisest ning tõlgendab andmeid, kasutades allikakriitiliselt erinevaid teabevahendeid Analüüsib enda isiksust, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustustest ühiskonnas
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Kodulugu Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Kodulugu. Kodukoha, kodumaakonna/linna, suguvõsa lugu. Ajalooallikad ja andmebaasid. Kooli ajalugu.	Seos õpiväljundiga Mõistab kultuurilise mitmekesisuse väärtust ning kultuuride ja rahvaste rolli selles
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.	
Ühiskonnaõpetus Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Rik ja ühiskond: Ühiskonnaelu valdkonnad. Ühiskonna liikmed. Sotsiaalne kihistumine. Pluralism. Ühiskondade areng ja eri tüübid. Ebavõrdsus maailmas ja ühiskonnas. Mitmekultuurilisus. Riigivalitsemise vormid. Riigi ülesanded. Heaoluriik. Ühishüved. Õigusriik. Kohtusüsteem Demokraatlik valitsemine: Demokraatia tunnused. Valimised. Ideoloogiad. Erakonnad. Põhiseadus. Põhiseaduslikud institutsioonid. Poliitika. Seadusandlus. Rahva osalus poliitikas.	Seos õpiväljundiga Iseloomustab kaasaegse maailma kujunemist ning Eesti ja maailma ajaloo vahelisi seoseid Mõistab kultuurilise

	<p>Inimõigused. Kodakondsus. Kodanikuõigused.</p> <p>Majandus: Majanduse põhinäitajad. Riigieelarve. Maksud. Euroopa Liit. Tarbimine, laenamine. Ettevõtlus. Tööturg. Toimetulek.</p> <p>Rahvusvaheline suhtlus: Globaalprobleemid. Diplomaatia. Rahvusvahelised organisatsioonid. Euroopa Liit. Rahvusvahelised kriisid. Kaasaja sõjad.</p> <p>Kommunikatsioon: Meedia. Sotsiaalmeedia. Demagoogia. Infosõda. E- riik. Interneti ohud ja võimalused.</p>	<p>mitmekesisuse väärtust ning kultuuride ja rahvaste rolli selles</p> <p>Eristab olulist infot ebaolulisest ning tõlgendab andmeid, kasutades allikakriitiliselt erinevaid teabevahendeid</p> <p>Selgitab ühiskonnaliikme aktiivset rolli ja vastutust, lähtudes</p> <p>kodanikuaktiivsuse, keskkonnahoiu ning inim- ja kodanikuõiguste olulisusest demokraatlikus ühiskonnas</p> <p>Analüüsib enda isiksust, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustustest ühiskonnas</p> <p>Mõistab ühiskonnas toimuvate protsesside mõju üksikisikule ning paarisuhete ja peremudelite mitmekesisusele</p>
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	
Üldajalugu Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	<p>Alateemad</p> <p>Üldajalugu: Kreeta – Mükeene kultuur. Kreeka linnriigid ja ühiskond. Riigikord Ateenas ja Spartas. Kreeka kultuur- teater, olümpiamängud, Homeros, teaduste algus. Hellenismi ajajärk Rooma linna ja riigi tekkelugu. Vabariik. Kodusõjad. Keisririik. Valitsemine. Ühiskond. Kultuur.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Iseloomustab kaasaegse maailma kujunemist ning Eesti ja maailma ajaloo</p>

	Lääne- Rooma langemine. Feodaalkorra kujunemine. Poliitiline kaart, olulisemad riigid ja sündmused. Katoliku kirik, ristisõjad. Talurahva ja feodaalide elu. Linnade areng. Käsitöö. Kaubandus. Viikingid, Vana- Vene riik, Bütsants- valik. Vaimuelu. Haridus. Arhitektuur. Renessanss. Suured maadeavastused. Reformatsioon ja vastureformatsioon. Prantsuse absolutism ja Inglise parlamentarism. Valgustus. Valgustatud valitsejad. Ameerika Ühendriikide sünn. Suur Prantsuse revolutsioon. Napoleoni sõjad Tööstusrevolutsioon. Saksamaa ühendamine. Venemaa 19.saj. USA kodusõda.	vahelisi seoseid Mõistab kultuurilise mitmekesisuse väärtust ning kultuuride ja rahvaste rolli selles Eristab olulist infot ebaolulisest ning tõlgendab andmeid, kasutades allikakriitiliselt erinevaid teabevahendeid
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	

Õppemeetodid	ajatelje koostamine filmi/etenduse vaatamine ja analüüs intervjuu tegemine mõne isikuga või mälestuste lugemine ja kokkuvõtte tegemine praktiline töö arhiiviallikatega õppekäik ja selle analüüs muuseumitund arhiivitund sotsiaalreklaami plakati koostamine ajaränd arutluse koostamine probleemülesannete lahendamine seoste loomine maailma ajaloo läbi etteantud sündmuste teadusliku või populaarteadusliku artikli lugemine rühmatöö maailmakohviku meetodil külalisesineja grupikaaslaste töö tagasisidestamine rollimängud erinevate sotsiaalsete situatsioonide simuleerimiseks
Hindamismeetodid	Hinnatakse õpilaste teadmisi ja oskusi ning nende seostamise oskust tähtsamate ajaloo-sündmuste ja -nähtuste analüüsi nõudvate

	<p>ülesannete kaudu. Allikaanalüüsi puhul hinnatakse allikast olulise info leidmist, selle tõlgendamist ja võrdlemist, kommenteerimist ning usaldusväarsuse üle otsustamist.</p> <p>Õpilase hoiakuid ja väärtushinnanguid mõõdetakse ja tagasisidestatakse vaatluse, õpilase antud hinnangute ja otsustuste ning juhtumianalüüsi alusel.</p> <p>Hinnatakse õpilase arutlemisoskust, erinevate allikate, sh õigustekstide tõlgendamist ja analüüsi, ühiskondlike probleemide analüüsi ja oma seisukoha kujundamise ning selle põhjendamisoskust; aga ka kodanikuvalmidust ja -vastutust ühistegevuses osalemise, ühiskonnaliikmele kohustuslike toimingute, sh vajalike dokumentide täitmise oskuse jt ülesannete kaudu.</p>
Lõimitud teemad	<p>Ajalugu ja ühiskonnaõpetus on lõimitud mitmete teemadega- demokraatia sünn ja areng, riikide teke, erinevad riikluse vormid, võitlus inimõiguste eest, rahvaste enesemääramise õiguse teostamine , rahvusvahelised suhted minevikus ja kaasajal, religiooni teke ja areng.</p> <p>Ühiskonna- ja perekonnaõpetus on lõimitud mitmete teemade kaudu nii mooduli-siseselt kui teiste moodulite ainetega.</p> <p>Lõiming teiste ainetega:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ajalugu – ühiskonnavormide kujunemine ja seos perekonnaga, perekonnamudelite tutvustamine, perekonna funktsioon läbi ajaloo - Loodusained – vaimse tervise seos füüsilise tervise, vaimse tervise uurimise ajalugu ja seos heaoluga, ajukeemia ja inimese heaolu - Keeled – oma vaimse seisundi kirjeldamisel kasutatav keel, keelekasutuse mõju meie seisundile, võõrkeele kasutamine materjalide otsimisel - Kunsti valdkonna ained – kunstivõtete kasutamine visualiseerimisel (mõistekaardid, skeemid, seosed jms) <p>Lõiming teiste moodulitega</p> <ul style="list-style-type: none"> - Keel ja kirjandus – antiikkultuur, erinevate ajastute kirjandus; ajaloosündmuste ja ajalooliste isikute kajastamine ilukirjanduses või filmis. (näiteks “Läänerindel muutuseta “ , “Oppenheimer “ jt) - Loodusained – maailma poliitiline kaart, ühiskonna areng, riikide arengu võrdlus, majandus- ja keskkonnateemad. - Võõrkeel – võõrkeelsed allikad uurimuslikes ülesannetes ja infootsingus - Matemaatika ja ühiskonnaõpetus- statistiliste andmete ja graafikute analüüs - Visuaal- ja helikultuur- kunstistiilid läbi aja, ehitised
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb erinevate teemade ja õpiväljundite hinnete alusel. Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse mooduli rakendumisel.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>
Õppematerjalid	Gümnaasiumi õpikud (valikuliselt kasutamiseks) : Ajaloo õpik gümnaasiumile. Üldajalugu. Avita.

Eesti ajaloo õpik gümnaasiumile I ja II, Avita.
Lähiajalugu I- III – Avita.
Ühiskonnaõpetuse õpik gümnaasiumile I ja II. Avita
Ühiskonnaõpetuse õpik, Koolibri
Õpikud opiq. ee keskkonnas.
Keskkond: <https://mondo.org.ee/>
<https://maailmakool.ee/>
Taskutark- <https://www.taskutark.ee/>
E- koolikott – <https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/20196-Digioppevaramu-sotsiaalvaldkonna-materjalid>
peaasi.ee
seksuaalervis.ee
tarkvanem.ee
Peaasi töövihikud
“Terved ja turvalised suhted. Noorte kohtinguvägivalla ennetamine”
“Sekspositiivseks”
“Toimetulek leinaga”
Soovituslik juhendmaterjal üldkeskhariduse ainevaldkonna Sotsiaalsed rakendamiseks
<https://projektid.edu.ee/pages/viewpage.action?pageId=211454788>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
30	Visuaal- ja helikultuur	4	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane huvitub eesti ja maailma visuaal- ja helikultuurist, väärtustab nende rolli enese ja ühiskonna toimimises ning tunneb rõõmu eneseväljendusest.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
80 tundi		24 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Mõistab kunsti ja muusika rolli ja olulisust enese, kogukonna ja ühiskonna toimimises	<ul style="list-style-type: none"> • jäädvustab endavalitud vahendiga enese igapäevaelu ja ümbritseva keskkonna looduslikku ning inimloodud visuaal- ja helikultuuri; • arutleb loodusliku ning inimloodud visuaal- ja helikultuuri rolli ja olulisuse üle enese, kogukonna ja ühiskonna toimimises; 	Mitteeristav hindamine
2. Mõtestab visuaal- ja helikultuuri mitmekesisust Eestis ja maailmas, seostades seda ühiskonna ja tehnoloogia muutumisega ajas	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab heli- ja visuaalkultuuri mitmekesisust eesti ja maailma tähtteoste najal kui ajaloolist ja tänapäevast eneseväljendust, kasutades asjakohast põhisoonavara; • arutleb visuaal- ja helikultuuri muutumise üle ühiskonna ja tehnoloogia muutumise mõjul; 	Mitteeristav hindamine
3. Väljendab end visuaali või heli kaudu loovprojektis, kasutades erinevaid väljendusvahendeid, -tehnikaid ja -vorme	<ul style="list-style-type: none"> • rakendab erinevaid vahendeid, tehnikaid ja vorme tunnete, mõtete ja kogemuste väljendamiseks loovprojektis; • esitab ja põhjendab loova eneseväljenduse ideed, protsessi ja tulemust üksi või grupis; • arutleb loova eneseväljenduse olulisuse üle isikliku arengu seisukohast. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Visuaal- ja helikultuur I Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Visuaal- ja helikultuuri mõistmine ja analüüs Kunsti, muusika ja visuaalkultuuri ajalugu ja kontekst Kunsti ja muusika mitmetähenduslikkus ja tähenduse loomine Kunst ja muusika kui kultuuri- ja identiteedikandjad	Seos õpiväljundiga Mõistab kunsti ja muusika rolli ja olulisust enese, kogukonna ja ühiskonna toimimises

		Mõtestab visuaal- ja helikultuuri mitmekesisust Eestis ja maailmas, seostades seda ühiskonna ja tehnoloogia muutumisega ajas Väljendab end visuaali või heli kaudu loovprojektis, kasutades erinevaid väljendusvahendeid, -tehnikaid ja -vorme
Praktiline töö	<p>1) enesetutvustus visuaal- ja heliväljundite eelistuse kaudu (õpilane koostab oma top 10 muusikast, kunstist, disainist või kultuurisündmustest)</p> <p>2) üheskoos kohaliku maamärgi, kultuuriasutuse või -sündmuse külastamine (näitus, kontsert, filmi vaatamine), hiljem selle arutelu: mida tundsin, miks see tehti, miks see oluline on</p> <p>3) näituse ühiskülastus, soovitatavalt kuraatorituuril, pärast koos arutlemine, kunstis ühiskondlike sõnumite kandmine, laiemalt arutelu teemaks kunsti ülesanne kultuuri ja inimkonna ajaloo</p> <p>4) koos metsa või matkale minek, loodushäälte kuulamine ja jäädvustamine, taimede ja puude märkamine, jäädvustamine</p> <p>5) oma kooliteekonna jäädvustamine heliliselt ja pildiliselt, mida märkan?</p> <p>6) millist helitausta tarbin? miks? on see omavalitud või pealesunnitud helitaust?</p> <p>7) milliseid ilusaid/koledaid kohti märkan? on need inimloodud, isetekkelised või looduslikud?</p> <p>8) ajaloo- või kirjandustundides õpitavate sündmuste juurde vastavate ajastute filmide, raamatute, kunsti- ja heliteoste otsimine õpilaste poolt, koos nende vaatamine- kuulamine ja arutlemine</p> <p>9) koos (kunsti)ajaloo muuseumite virtuaaltuuride vaatamine ja arutlemine</p> <p>10) ümberpööratud klassiruum – ise otsid ja selgitad teistele (õppijatele on antud valida või loositakse erinevad ajaetapid), võimalikud on ka edasiarendused: mõne kunstiteose taastlavastus jms.</p> <p>11) kunsti- ja muusikaliikide uurimine tänapäevast tagasi, pop-kunsti vihjed varasematele tähtteostele</p> <p>12) kunstiteose helindamine ajastupõhise muusikaga.</p> <p>13) oma õpitava eriala jälgede ajamine ajaloo, kuidas seda on kujutatud kunstis või muusikas</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud/mittearvestatud Hinnatakse õpilase aktiivsust ja kaasatöötamist tunnis, tegevuse/ülesande omandamiseks tehtud pingutust ning püüdlikkust, arvestades õpilase teadmiste ja oskuste vastavust eesmärkidele ning õpiväljunditele. Hindamise eesmärgiks on õpilase arengu toetamine, tagasiside andmine, õpilase innustamine ja suunamine.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinde “arvestatud” saamiseks on vajalik kõigi õpiväljundite all kirjeldatud õpiülesannete sooritamine lävendi tasemel.	
Visuaal- ja helikultuur II	Alateemad	Seos õpiväljundiga

<p>Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12</p>	<p>Loovus ja eneseväljendus kunsti ja muusika kaudu Kaasaegne kunst ja muusika ning eksperimentaalsus Kunsti/muusika protsess ja refleksioon Kunsti ja muusika seosed teiste valdkondadega (nt disain, tehnoloogia, ühiskond)</p>	<p>Mõistab kunsti ja muusika rolli ja olulisust enese, kogukonna ja ühiskonna toimimises Mõtestab visuaal- ja helikultuuri mitmekesisust Eestis ja maailmas, seostades seda ühiskonna ja tehnoloogia muutumisega ajas Väljendab end visuaali või heli kaudu loovprojekti, kasutades erinevaid väljendusvahendeid, -tehnikaid ja -vorme</p>
<p>Praktiline töö</p>	<p>1) Oma erialal loodava teenuse või toote visualiseerimine, multimeedia vahenditega esitluse loomine 2) Videote salvestamine ja töötlemine 3) Oma erialaga seotud performance, näitekunst, heli- ja visuaalkunst 4) Kunstiteose taaslavastus 5) Õpilaste endi kokkupandud töötuba mõnest loovoskusest oma kaaslastele 6) Videolõikude helindamine sobiva muusikaga + selgitused valiku kohta (miks sobib, mida edasi annab) 7) Ülesandeid, millest arendada loovprojekte: https://saaremaavald.github.io/saarlus/teod</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Arvestatud/mittearvestatud Hinnatakse õpilase aktiivsust ja kaasatõetamist tunnis, tegevuse/ülesande omandamiseks tehtud pingutust ning püüdlikkust, arvestades õpilase teadmiste ja oskuste vastavust eesmärkidele ning õpiväljunditele. Hindamise eesmärgiks on õpilase arengu toetamine, tagasiside andmine, õpilase innustamine ja suunamine.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Hinde “arvestatud” saamiseks on vajalik kõigi õpiväljundite all kirjeldatud õpiülesannete sooritamise lävendil tasemel.</p>	

<p>Õppemeetodid</p>	<p>Õppetöö vormidena sobivad nii grupi- kui individuaaltööd, seminarid, praktikumid ja arutelud. Õppemeetoditena kasutada arutelu grupis, ajurünnakuid, ümberpööratud klassiruumi, mõttemänge jne.</p>	
<p>Hindamismeetodid</p>	<p>Hindamismeetoditena soovitatav kasutada kujundavat hindamist ja enesehindamist. Ennastjuhtiva õppija arendamiseks sobib hästi coachiv lähenemisviis, kus võimalikult palju lastakse õppijatel endil määrata ja valida, mida ja kui palju ta õpib, mil viisil ja kuidas seda ise esitleb ja mõõdab.</p>	
<p>Lõimitud teemad</p>	<p>Keel ja kirjandus – eneseväljendus läbi keelte: sõnastus, ortograafia, grammatika, murde- ja slängikeele kasutus, tehisaru kasutamiseks promptide sõnastus; Kirjandusteoste alusel loodud filmide ühisvaatamine, sama perioodi kirjanduse, kunsti ja</p>	

	<p>muusika ühiskäsitlus</p> <p>Sotsiaalsained – ajaloo ja ühiskonna areng koos kunsti- ja muusikaajalooga. Soovitame käsitleda ajaloolisi etappe nende kahe mooduli koostöös, rikastades ajalookäsitlusi vastava ajastu heli- ja visuaalkultuuri tähtteoste käsitlemisega. Ajaloosündmusi kajastavate filmide ühisvaatamine ja arutelu. Ühiselt Eesti ja oma kodukoha kultuuriväärtuste külastamine, arutelu.</p> <p>Loodusained – kunsti seotus keemiaga, värvuste keemilised omadused, muusika ja arvutikunsti seotus füüsikaga, helivõnked, valgus jne.</p> <p>Kehakultuur – matkad ja retked kodukoha kultuuriasutustesse või maamärkide juurde, aktiivne tegevus loovprojektide läbiviimisel.</p> <p>Lõimig kutseõppega – erialast lähtuvad loovprojektid, nt erialaprojektide visuaalsed-helilised vormistused, tööprotsessi, toote v teenuse visualiseerimine, animeerimine, multimeedia vahenditega esitlemine.</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb erinevate teemade ja õpiväljundite hinnete alusel. Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse mooduli rakendumisel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Mooduli õpiprotsessi hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõigi õpiväljundite all kirjeldatud õpiülesannete sooritamine lävendi tasemel.
Õppematerjalid	<p>Õppematerjalid: e-koolikott, kunstiabi.weebly.com</p> <p>Õpikud keskkonnas opiq.ee:</p> <p>Kangilaski, J. Kunstikultuuri ajalugu 10-12.klassile</p> <p>Lord, M., Snelson, J. (2009) Muusika ajalugu antiikajast tänapäevani, Koolibri</p> <p>Siitan, T., Sepp, A. (2016) Muusikaõpik gümnaasiumile I, Avita</p> <p>Garšnek, I., Särg, T., Sepp, A. (2022) Muusikaõpik gümnaasiumile II. 19. sajandi muusika. Eesti muusika kujunemine Avita</p> <p>Garšnek, I., Sang, J., Nestor, S., Lükk-Raudsepp, K. (2016) Muusikaõpik gümnaasiumile III. 20. sajandi muusika ja Eesti nüüdislooming, Avita</p> <p>Muuseumite virtuaaltuurid erinevate ajastute või kultuuride omandamiseks: https://upgradedpoints.com/travel/best-virtual-museum-tours/ Google art https://artsandculture.google.com/</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
31	Võõrkeel keeleoskustasemel B1	4.5	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb õpitavas võõrkeeles nii kõnes kui kirjas erinevates ühiskondlikes ja kultuurisituatsioonides motiveeritult ning kriitiliselt mõtlevalt, iseseisva keelekasutajana.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
90 tundi		27 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Suhtleb õpitavas võõrkeeles, väljendades arvamusi ja kirjeldades kogemusi, kasutades mitmekesisist sõnavara ja keelestruktuure peamiselt mitteametlikes olukordades	<ul style="list-style-type: none"> • suhtleb selgelt ja arusaadavalt nii kõnes kui kirjas erinevates olukordades, väljendades suhtlemise eesmärgi mõistmist ja saavutades soovitud tulemuse; • väljendab arvamusi ja kirjeldab kogemusi loomulikult ja veenvalt, kasutades tasemele sobivaid keelestruktuure ning väljendab oma mõtteid arusaadavalt ja täpselt; • rakendab mitmesuguseid keelestruktuure, sealhulgas erinevaid grammatilisi konstruktsioone ja sõnavara suhtluse rikastamiseks; • kasutab peamiselt mitteametlikes suhtlussituatsioonides sobivat igapäevast ja erialast sõnavara, mis võimaldab sujuvat suhtlust erinevates olukordades ja teemadel; 	Eristav hindamine
2. Käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt	<ul style="list-style-type: none"> • tutvustab kirjalikult ja suuliselt enda ja teiste rahvaste kultuure, sh elukeskkonda, traditsioone ja kultuurinorme, kasutades endale tuttavat sõnavara; • võrdleb teiste kultuuride sarnasusi ja erinevusi omavahel ja enda kultuuriga, kasutades vajadusel digitehnoloogilisi vahendeid; • suhtleb võõrkeeles päevakajalistel teemadel, arvestades vestluspartneri kultuurilise eripäraga; 	Eristav hindamine
3. Kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab need vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele	<ul style="list-style-type: none"> • rakendab õppimise toetamiseks erinevaid võõrkeelseid infoallikaid koos juhendmaterjalidega; • iseloomustab enda võõrkeeleoskust ja kasutab 	Eristav hindamine

	erinevaid õpistrateegiaid; • loeb ja kasutab erinevaid võõrkeelseid tekste ja/või teoseid, kasutades mitmesuguseid asjakohaseid allikaid; • kasutab eetiliselt ja peamiselt iseseisvalt erinevaid infotehnoloogilisi vahendeid;	
4. Võrdleb nii kodumaiseid kui ka rahvusvahelisi võimalusi edasiõppimiseks ja tööturul toimetulekuks	• tutvustab üldsõnaliselt oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi; • esitleb suuliselt ja kirjalikult enda erialaseid teadmisi ja oskusi peamiselt iseseisvalt, kasutades vajadusel erinevaid digitehnoloogilisi vahendeid; • kirjeldab üldsõnaliselt oma praktika- ja/või töökogemust;	Eristav hindamine
5. Väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni	• osaleb aktiivselt auditoorses töös ja/või sooritab iseseisvaid ülesandeid, läheneb õppeprotsessile uurivalt; • tutvustab ennast ja/või enda erialast tegevust, väljendades end üldsõnaliselt; • osaleb erinevate võõrkeelte ja kultuuridega seotud tegevuses ja näitab üles meeskondlikkust; • kirjeldab endale olulisi (õpi)probleeme ja/või (õpi)saavutusi ning pakub välja lahendusi, väljendades mõtteid lihtsate lausetega.	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

Võõrkeel (soome/saksa keel) tasemel B1 Auditoorne õpe 90 Iseseisev õpe 27	Alateemad 1. Elukestev õpe ja karjääri planeerimine - teemavaldkonnad „Haridus ja töömaailm”, „Inimene ja ühiskond“, „Kogemused ja eneseareng”, „Karjääri valikud ja oskuste arendamine”; 2. Keskkond ja jätkusuutlik areng - teemavaldkonnad „Keskkond ja tehnoloogia”, „Inimene ja ühiskond“, „Roheline tehnoloogia ja säästlik areng”, „Mina ja jätkusuutlikkus”; 3. Kultuuriline identiteet - teemavaldkonnad „Traditsioonid ja tavad”, „Globaliseerumine”, „Keel ja kultuur”, „Sotsiaalne õiglus ja mitmekesisus”, „Kunst ja kirjandus”, „Muusika ja film”, „Toit ja toidukultuur”; 4. Teabekeskond - teemavaldkonnad „Keskkond ja tehnoloogia“, „Inimene ja ühiskond“, „Infotehnoloogia ja digitaalsed keskkonnad”, „Uuriv ja kriitiline mõtlemine”, „Teabehaldus ja organiseerimine”; 5. Tervis ja ohutus - teemavaldkonnad „Keskkond ja tehnoloogia“, „Inimene ja ühiskond“,	Seos õpiväljundiga Suhtleb õpitavas võõrkeeles, väljendades arvamusi ja kirjeldades kogemusi, kasutades mitmekesisist sõnavara ja keelestruktuure peamiselt mitteametlikes olukordades Käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt
--	--	---

	<p>„Füüsiline ja vaimne tervis, tervislik eluviis”, „Stressi- ja ajajuhtimine”, „Meeskonnatöö ja suhtlemine”, „Turvaline käitumine töö- ja igapäevakeskkonnas”;</p> <p>6. Väärtused ja kõlblus - teemavaldkonnad „Eetika ja tööalane käitumine”, „Mitmekesisus ja kaasamine”, „Konfliktide lahendamine ja läbirääkimisoskus”, „Isiklikud väärtused ja eneseteadlikkus”.</p>	<p>Kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab need vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele</p> <p>Võrdleb nii kodumaiseid kui ka rahvusvahelisi võimalusi edasiõppimiseks ja tööturul toimetulekuks</p> <p>Väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni</p>
--	---	--

Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane on täitnud kõik nõutud ülesanded vastavalt juhendile ja saavutanud õpiväljundi toetatud õpetaja abi ja suunistega.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on täitnud kõik nõutud ülesanded vastavalt juhendile ja lävendit ületaval tasemel, tema tööd iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine õpetaja suunamisel.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on täitnud kõik nõutud ülesanded vastavalt juhendile ja tema tööd iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>

Õppemeetodid	
Hindamismeetodid	
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hinne kujuneb erinevate teemade ja õpiväljundite hinnete alusel.</p> <p>Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse mooduli rakendumisel.</p>
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>
Õppematerjalid	Õppematerjalide valiku põhimõtted: need peavad olema sobilikud õpiväljundite saavutamiseks, vastama õpetatavale tasemele

	(nt B1 tasemel õppijate puhul B1 tasemel materjalid ja B2 tasemel õppijate puhul B2 tasemel materjalid), olema autentsed ning mitmekesised, toetades erinevaid õppimisstiile ja -tasemeid, sealhulgas digitaalseid õppematerjale.
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
32	Võõrkeel keeleoskustasemel B2	7.5	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	-		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb õpitavas võõrkeeles nii kõnes kui kirjas erinevates ühiskondlikes ja kultuurisituatsioonides motiveeritult ning kriitiliselt mõtleva iseseisva keelekasutajana.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
150 tundi		45 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Suhtleb õpitavas võõrkeeles edasijõudnud keelekasutajana lususalt nii kõnes, kirjas kui ka veebisuhtluses eesmärgipäraselt, väljendades erinevaid seisukohti ja arvamusi;	<ul style="list-style-type: none"> • suhtleb selgelt ja arusaadavalt nii kõnes kui kirjas erinevates olukordades, väljendades suhtlemise eesmärgi mõistmist ja saavutades soovitud tulemuse; • väljendab arvamusi ja kirjeldab kogemusi loomulikult ja veenvalt, kasutades tasemele sobivaid keelestruktuure, ning väljendab enda mõtteid arusaadavalt ja täpselt; • kasutab mitmekesiseid keelestruktuure, sealhulgas keerulisemaid grammatilisi konstruktsioone, et täpselt, selgelt ja mitmekülgselt väljendada oma mõtteid ja seisukohti; • kasutab laialdast igapäevast ja erialast sõnavara, mis on sobilik nii ametlikes kui mitteametlikes suhtlussituatsioonides, demonstreerides keeleoskust erinevates kontekstides; 	Eristav hindamine
2. Käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt;	<ul style="list-style-type: none"> • tutvustab kirjalikult ja suuliselt enda ja teiste rahvaste kultuure, sh elukeskkonda, traditsioone ja kultuurinorme, kasutades temaatilist sõnavara; • analüüsib teiste kultuuride sarnasusi ning erinevusi omavahel ja enda kultuuriga, kasutades vajadusel digitehnoloogilisi vahendeid; • suhtleb võõrkeeles lususalt ühiskondlikult olulistel teemadel, arvestades vestluspartneri kultuurilise eripäraga; 	Eristav hindamine
3. Kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid	• rakendab õppimise toetamiseks erinevaid	Eristav hindamine

allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab neid vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele;	võõrkeelseid infoallikaid iseseisvalt; <ul style="list-style-type: none"> • iseloomustab enda võõrkeeleoskust ja kasutab erinevaid õpistrateegiaid; • loeb ja kasutab erinevaid võõrkeelseid tekste ja/või teoseid, kasutades mitmesuguseid asjakohaseid allikaid; • kasutab eetilisel ja iseseisvalt erinevaid infotehnoloogilisi vahendeid; 	
4. Võrdleb nii kodumaiseid kui ka rahvusvahelisi võimalusi edasiõppimiseks ja tööturul toimetulekuks;	<ul style="list-style-type: none"> • tutvustab suuliselt ja kirjalikult oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi; • esitleb suuliselt ja kirjalikult enda erialaseid teadmisi ja oskusi iseseisvalt, kasutades vajadusel erinevaid digitehnoloogilisi vahendeid; • kirjeldab üksikasjalikult oma praktika- ja/või töökogemust; 	Eristav hindamine
5. Väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni.	<ul style="list-style-type: none"> • osaleb aktiivselt auditoorses töös ja/või sooritab iseseisvaid ülesandeid, läheneb õppeprotsessile uurivalt; • tutvustab ennast ja/või enda erialast tegevust, väljendades end üksikasjalikult; • osaleb võõrkeelte ja erinevate kultuuridega seotud tegevuses ja näitab üles meeskondlikkust; • kirjeldab endale olulisi (õpi)probleeme ja/või (õpi)saavutusi ning pakub välja lahendusi, põhjendades ja laiendades enda mõttekäike. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Võõrkeel (inglise keel) tasemel B2 II</p> <p>Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12</p>	<p>Alateemad</p> <p>2. MINA JA MAAILM</p> <p>2.1. Suhete loomine. Tervitamine. Viisakus. Pöördumine kõnes ja kirjas</p> <p>2.2. Igapäevane suhtlemine. Rutiin. Olme. Vaba aeg ja hobid. Meeskonnatöö ja suhtlemine.</p> <p>2.3. Reisimine. Tee küsimine ja juhatamine. Reisi korraldamine. Majutus. Transport. Vaatamisväärsused. Väljas söömine.</p> <p>2.4. Keskkond ja ilm. Maa ja linn. Geograafia. Taime- ja loomaliigid. Ilmanähtused ja -ennustamine</p> <p>2.5. Loodushoid ja keskkonnaprobleemid. Lokaalsed ja globaalsed keskkonnaprobleemid.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Suhtleb õpitavas võõrkeeles edasijõudnud keelekasutajana ladusalt nii kõnes, kirjas kui ka veebisuhtluses eesmärgipäraselt, väljendades erinevaid seisukohti ja arvamusi;</p>
---	--	---

	<p>Saastamine. Kaitsealused liigid.</p> <p>2.6. Eneseväljendus. Seisukohtade esitamine. Argumenteerimine ja väitlemine. Nõustumine/mittenõustumine.</p> <p>2.7. Tervis ja ohutus. Füüsiline ja vaimne tervis, tervislik eluviis. Stressi- ja ajajuhtimine. Turvaline käitumine töö- ja igapäevakeskkonnas.</p> <p>2.8. Kultuuriline identiteet. Traditsioonid ja tavad. Globaliseerumine. Keel ja kultuur. Sotsiaalne õiglus ja mitmekesisus. Kunst ja kirjandus. Muusika ja film. Toit ja toidukultuur.</p> <p>3. HARIDUS JA TÖÖ</p> <p>3.1. Võõrkeeleoskus ja Euroopa keeledokumendid.</p> <p>3.2. Õppimine. Erinevad haridussüsteemid ja õppimine välismaal. Elukestev õpe.</p> <p>3.3. Teabeallikad ja töö nendega.</p> <p>3.4. Suhtluskeskkonnad. Turvalisus. Kirjakeel ja kõnekeel. Suhete loomine.</p>	<p>Käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt; Kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab neid vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele; Võrdleb nii kodumaiseid kui ka rahvusvahelisi võimalusi edasiõppimiseks ja tööturul toimetulekuks; Väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni.</p>
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane on täitnud kõik nõutud ülesanded vastavalt juhendile ja saavutanud õpiväljundi toetatud õpetaja abi ja suunistega.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on täitnud kõik nõutud ülesanded vastavalt juhendile ja lävendit ületaval tasemel, tema tööd iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine õpetaja suunamisel.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on täitnud kõik nõutud ülesanded vastavalt juhendile ja tema tööd iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	
<p>Võõrkeel (inglise keel) tasemel B2 I</p> <p>Auditoorne õpe 30</p> <p>Iseseisev õpe 9</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. MINA JA MAAILM</p> <p>1.1. Mina ja eakaaslased - kutseõppurid. Enesetutvustus, elulugu. Sõbra/kaaslase tutvustus. Kogemused ja tulevikuplaanid. Viisakusreeglid.</p> <p>1.2. Vaba aeg ja hovid.</p> <p>1.3. Minu kool. Haridussüsteem. Kutseharidus. Õppeained. Erialad.</p> <p>1.4. Minu eriala. Isikuomadused. Teadmised ja oskused.</p> <p>1.5. Grammatika (ajavormid, eessõnade ja artiklite kasutamine).</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Suhtleb õpitavas võõrkeeles edasijõudnud keelekasutajana ladusalt nii kõnes, kirjas kui ka veebisuhtluses eesmärgipäraselt, väljendades erinevaid seisukohti ja arvamusi; Käitub erinevates</p>

		<p>suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt; Kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab neid vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele; Võrdleb nii kodumaiseid kui ka rahvusvahelisi võimalusi edasiõppimiseks ja tööturul toimetulekuks; Väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni.</p>
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane on täitnud kõik nõutud ülesanded vastavalt juhendile ja saavutanud õpiväljundi toetatud õpetaja abi ja suunistega.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on täitnud kõik nõutud ülesanded vastavalt juhendile ja lävendit ületaval tasemel, tema tööd iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine õpetaja suunamisel.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on täitnud kõik nõutud ülesanded vastavalt juhendile ja tema tööd iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>	
<p>Võõrkeel (inglise keel) tasemel B2 III Auditoorne õpe 80 Iseseisev õpe 24</p>	<p>Alateemad 4. INFOÜHISKOND, KESKKOND JA TEHNOLOOGIA 4.1. Inimene ja ühiskond 4.2. Infotehnoloogia ja digitaalsed keskkonnad 4.3. Uuriv ja kriitiline mõtlemine 4.4. Teabehaldus ja organiseerimine 4.5. Roheline tehnoloogia ja säästlik areng 4.6. Mina ja jätkusuutlikkus</p> <p>5. HARIDUS JA TÖÖ 5.1. Tööpraktika.</p>	<p>Seos õpiväljundiga Suhtleb õpitavas võõrkeeles edasijõudnud keelekasutajana ladusalt nii kõnes, kirjas kui ka veebisuhtluses eesmärgipäraselt, väljendades erinevaid seisukohti ja arvamusi; Käitub erinevates suhtlusolukordades vastava</p>

	<p>5.2. Tööturg. Töö otsimine .Töötus.</p> <p>5.3. Elukestev õpe. Erinevad õppimisvõimalused (kõrg- ja kutsekoolid, kursused, õpiränne). Õppimine välismaal.</p> <p>5.4. Tööle kandideerimine. Töökuulutus. Sooviavaldus ja kaaskiri (motivatsioonikiri). CV. Europassi dokumendid.</p> <p>5.5. Tööintervjuu.</p> <p>5.6. Ametialane kirjalik ja suuline suhtlemine.</p> <p>6. MINA JA VÄÄRTUSKESKKOND</p> <p>6.1 Väärtused ja kõlblus</p> <p>6.2 Eetika ja tööalane käitumine</p> <p>6.3 Mitmekesisus ja kaasamine</p> <p>6.4 Konfliktide lahendamine ja läbirääkimisoskus</p> <p>6.5 Isiklikud väärtused ja eneseteadlikkus</p>	<p>kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt; Kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab neid vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele; Võrdleb nii kodumaiseid kui ka rahvusvahelisi võimalusi edasiõppimiseks ja tööturul toimetulekuks; Väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni.</p>
--	---	---

Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane on täitnud kõik nõutud ülesanded vastavalt juhendile ja saavutanud õpiväljundi toetatud õpetaja abi ja suunistega.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane on täitnud kõik nõutud ülesanded vastavalt juhendile ja lävendit ületaval tasemel, tema tööd iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine õpetaja suunamisel.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane on täitnud kõik nõutud ülesanded vastavalt juhendile ja tema tööd iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.</p>

Õppemeetodid	<p>esitlus</p> <p>arutelu</p> <p>vestlus</p> <p>lugemis- ja kuulamisülesande täitmine</p> <p>töölehtede täitmine kuulamis ja/või lugemisülesannete põhjal</p> <p>rühmatöö</p> <p>ristsõnade koostamine</p> <p>rollimäng</p> <p>intervjuu/dialog</p> <p>problemisituatsioon</p> <p>refleksioon</p>
---------------------	---

	info otsimine ja tõlgendamine
Hindamise meetodid	Esitlus (oma kodukoha tutvustamine välismaalasele), õpitava võõrkeele kultuuriruumi võrdlus Eesti kultuuriga (rühmatöö) Mõttevahetus/väitlus rühmas. Intervjuu/rollimängud, mis põhinevad tuttavatel argiolukordadel Enesetutvustuse koostamine ja esitlemine, kooli tutvustamine Töölehe täitmine teabeallikat kasutades. Eneseanalüüs essee vormis. Näidistööintervjuu ja CV, mis põhinevad iseseisvas töös kasutatud töökuulutusel
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb erinevate teemade ja õpiväljundite hinnete alusel. Hindamisülesanded ja vastavad hindekriteeriumid esitatakse mooduli rakendumisel.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Hinde “3” korral on õpilane saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: Hinde “4” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine. “5” saamise tingimus: Hinde “5” korral on õpilane saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev, loov ja eesmärgipärane kasutamine ning järelduste tegemise oskus.
Õppematerjalid	Õppematerjalide valiku põhimõtted: need peavad olema sobilikud õpiväljundite saavutamiseks, vastama õpetatavale tasemele (nt B1 tasemel õppijate puhul B1 tasemel materjalid ja B2 tasemel õppijate puhul B2 tasemel materjalid), olema autentset ja mitmekesised, toetades erinevaid õppimisstiile ja -tasemeid, sealhulgas digitaalseid õppematerjale.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
33	Erinevatest jahudest kondiitritooteid (Pagar)	2	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane on teadlik eritoitumise nõuetest ja valmistab erinevast jahust kondiitritooteid tehnoloogiliste juhendite alusel, järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		12 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Kirjeldab erinevast jahust kondiitritoote valmistamise tehnoloogiaid lähtuvalt eritoitumisest	<ul style="list-style-type: none"> • teeb kokkuvõtte laktoosi-, gluteeni- ja suhkruvabade kondiitritoote valmistamiseks kasutatavatest toorainetest, arvestades eritoitumist; • selgitab erinevate jahude küpsetusomadusi ning toob näiteid kondiitritoote valmistamise kohta; 	Mitteeristav hindamine
2. Valmistab erinevast jahust kondiitritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides töö- ja toiduohutust ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevast jahust kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid • määrab sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades vigu; 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Erinevatest jahudest kondiitritoote valmistamine Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30	Alateemad Erinevate jahude liigid ja omadused (nt gluteeni- ja laktoosivabad jahud) Jahude küpsetusomadused ja kasutusvõimalused kondiitritooteles Eritoitumiseks sobivate toorainete valik Tehnoloogilised juhendid erinevast jahust kondiitritoote valmistamisel Töö- ja toiduohutuse ning kestlikkuse põhimõtted Valmistoodete sensoorne hindamine ja kvaliteedi analüüs	Seos õpiväljundiga Kirjeldab erinevast jahust kondiitritoote valmistamise tehnoloogiaid lähtuvalt eritoitumisest Valmistab erinevast jahust kondiitritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides töö- ja toiduohutust ning kestlikkuse põhimõtteid
Iseseisev töö	Õppija kogub ja analüüsib infot erinevate jahude ja eritoitumiseks sobivate toorainete kohta ning valmistab praktiliste tööde teostamiseks vastavalt juhendile.	

Praktiline töö	Õppija valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevast jahust kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutuse ning kestlikkuse põhimõtteid.
Hindamisülesanded	Tehnoloogilise juhendi alusel valmistatud kondiitritooted ning valmistoodete sensoorne hindamine vastavalt kvaliteedinõuetele.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema kokkuvõttev hinne kujuneb teoreetiliste ja praktiliste ülesannete ning valmistatud kondiitritoodete hindamise alusel, millega hinnatakse seostatud õpiväljundite saavutamist.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on selgitanud erinevate jahude küpsetusomadusi ja eritoitumiseks sobivaid tooraineid ning valmistanud tehnoloogilise juhendi alusel erinevast jahust kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutuse nõudeid ning hinnanud valmistoodete kvaliteeti.

Õppemeetodid	Loeng ja arutelu Juhendatud praktiline töö Rühmatöö Iseseisev töö erinevate infoallikatega
Hindamise meetodid	Praktiline töö Kirjalik/suuline arvestus
Lõimitud teemad	Eesti keel – erialase terminoloogia kasutamine, suuline ja kirjalik eneseväljendus. Loodusained (keemia, bioloogia) – jahude omadused ja kuumtöötlemise mõju.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb teoreetiliste ja praktiliste ülesannete ning valmistatud kondiitritoodete hindamise alusel, millega hinnatakse õpiväljundite 1 ja 2 saavutamist.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija on teinud kokkuvõtte erinevatest jahudest ja eritoitumiseks sobivatest toorainetest, selgitanud jahude küpsetusomadusi ning valmistanud tehnoloogilise juhendi alusel erinevast jahust kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutust ning hinnanud sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele.
Õppematerjalid	Õpetaja koostatud juhendmaterjalid ja tehnoloogilised juhendid Kiisman, E.; Piirman, M. Küpsetuskunst – õppematerjal pagar-kondiitritele, Tartu: Atlex, 2012. Poikalainen, V.; Tatar, V.; Laikoja, K.; Traksmäe, A.; Laos, K.; Lepasalu, L.; Soidla, R.; Andreson, H.; Veri, K.; Mahla, T. Toiduainete tehnoloogia. Kõrgkooliõpik. Tartu: Audiomeister OÜ, 2017. [Võrgumaterjal]. Kättesaadav aadressil: https://dSPACE.emu.ee/xmlui/handle/10492/3770 Angerjäär, M.; Vaga, A.; Ojeda Ramos, A. Gluteenivabad küpsetised.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
34	Erinevatest jahudest pagaritooted (Kondiiter)	2	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane on teadlik eritoitumise nõuetest ja rakendab neid tehnoloogiliste juhendite alusel pagaritoodete valmistamisel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		12 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Kirjeldab erinevast jahust pagaritoodete valmistamist lähtuvalt eritoitumisest	<ul style="list-style-type: none"> eritoitumisest lähtuvalt teeb kokkuvõtte laktoosi-, gluteeni- ja suhkruvabade pagaritoodete valmistamiseks kasutatavatest toorainetest, kasutades erinevaid teabeallikaid; võrdleb erinevast jahust pagaritoodete valmistamise tehnoloogiaid, hinnates erinevate teabeallikate usaldusväärsust;ta; 	Mitteeristav hindamine
2. Valmistab erinevast jahust pagaritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevast jahust sepiku, karaski ja gluteenivaba pagaritoote, järgides toidu- ja tööohutust ning vältides tooraine kadusid; määrab sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele, nimetades toodete valmistamisel tekkinud vigu; 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Erinevatest jahudest pagaritoodete valmistamine Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30	Alateemad Erinevate jahude liigid ja omadused pagaritoodetes Eritoitumise põhimõtted (gluteeni-, laktoosi- ja suhkruvabad lahendused) Pagaritoodete valmistamise tehnoloogiad erinevatest jahudest Retseptide ja tehnoloogiliste juhendite kasutamine ja võrdlemine Toidu- ja tööohutus ning kestlik toorainekasutus Valmistoodete sensoorne hindamine ja kvaliteedinõuded	Seos õpiväljundiga Kirjeldab erinevast jahust pagaritoodete valmistamist lähtuvalt eritoitumisest Valmistab erinevast jahust pagaritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse
--	---	---

		põhimõtteid
Iseseisev töö	Õppija kogub ja analüüsib infot erinevate jahude ning eritoitumiseks sobivate toorainete kohta, võrdleb pagaritoodete valmistamise tehnoloogiaid ja seob teoreetilised teadmised praktiliste töödega.	
Praktiline töö	Õppija valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest pagaritooteid, järgides toidu- ja tööohutuse ning kestlikkuse põhimõtteid, ning hindab valmistoodete kvaliteeti.	
Hindamisülesanded	Tehnoloogilise juhendi alusel valmistatud pagaritooted, jahude omaduste ja kasutamise kirjeldamine, valmistoodete sensoorne hindamine ja kvaliteedianalüüs.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema kokkuvõttev hinne kujuneb teoreetiliste teadmiste, praktiliste tööde ning valmistatud pagaritoodete kvaliteedi hindamise alusel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on eritoitumisest lähtuvalt kirjeldanud ja võrrelnud erinevatest jahudest pagaritoodete valmistamise tehnoloogiaid, valmistanud juhendi alusel pagaritooteid ning hinnanud sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele, järgides toidu- ja tööohutust.	

Õppemeetodid	Loeng ja arutelu Juhendatud praktiline töö Rühmatöö Iseseisev töö erinevate infoallikatega	
Hindamise meetodid	Praktiline töö Kirjalik ja/või suuline arvestus Valmistoodete sensoorne hindamine Tööprotsessi ja tulemuse hindamine	
Lõimitud teemad	Eesti keel – erialase terminoloogia kasutamine, suuline ja kirjalik eneseväljendus Loodusained (keemia, bioloogia) – jahude omadused, gluteeni roll ja kuumtöötlemise mõju	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb teoreetiliste ja praktiliste ülesannete ning valmistatud pagaritoodete hindamise alusel, millega hinnatakse õpiväljundite 1 ja 2 saavutamist.	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija on eritoitumisest lähtuvalt kirjeldanud ja võrrelnud erinevatest jahudest pagaritoodete valmistamise tehnoloogiaid, valmistanud juhendi alusel erinevaid pagaritooteid ning hinnanud sensoorselt valmistoodete vastavust kvaliteedinõuetele, järgides toidu- ja tööohutust.	
Õppematerjalid	Õpetaja koostatud juhendmaterjalid ja tehnoloogilised juhendid Kiisman, E.; Piirman, M. Küpsetuskunst – õppematerjal pagar-kondiitriks. Tartu: Atlex, 2012 Poikalainen, v. jt. Toiduainete tehnoloogia. Tartu: Audiomeister OÜ, 2017. https://dspace.emu.ee/xmlui/handle/10492/3770 Erialased veebiallikad erinevate jahude ja eritoitumise kohta	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
35	Ettevalmistus eesti keele riigieksamiks	5	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Vähemalt kutsekeskhariduse mooduli Keel ja kirjandus sooritamine		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane arendab erinevate tekstide koostamise, analüüsimise ja tõlgendamise kaudu suulist ja kirjalikku väljendusoskust ning kriitilist ja loovat mõtlemist.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
100 tundi		30 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. 1. väljendub ladusalt ja normipäraselt nii suulises kui kirjalikus suhtluses, koostades sidusaid tekste ning kirjutades akadeemilisi tekste (nt ettekanne, essee, arutlev artikkel) vastavalt eesti keele normidele	<ul style="list-style-type: none"> • koostab hästi struktureeritud teksti või esitluse, valides tekstitüübiga ja suhtluseesmärgiga lähtuva ülesehituse; • kasutab tekstide ja esitluste koostamisel sobivaid digitehnoloogilisi vahendeid; • Väljendub nii suulises kui kirjalikus suhtluses selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normidele vastavalt; • edastab eri allikatest saadud infot ja arutluskäike, sidudes neid oma seisukohtadega. • kasutab suhtlussituatsioonis sobivat registrit (argi- või kirjakeel; teadus- või ilukirjanduskeel jms); 	Mitteeristav hindamine
2. 2. analüüsib ja tõlgendab tekste (sh auditiivseid, visuaalseid ja multimodaalseid), teeb üldistusi ja järeldusi	<ul style="list-style-type: none"> • toob välja teksti eesmärgi ja põhiteesid, esitab põhjendatud isikliku tõlgenduse, võttes aluseks nii teksti kui konteksti; • teeb esitluste põhjal kokkuvõtlikke märkmeid (loeng, ettekanne, teadusartikkel jms), sõnastab loogilisi üldistusi, lähtudes tekstist; • eristab ja kirjeldab tekstide väljendusvahendeid, lähtudes keelest, sõnavarast, kujunditest, (audio)visuaalsetest elementidest; • hindab teksti usaldusväärsust, kontrollib allikate päritolu ja eristab arvamust faktist; • märkab kultuurilisi ja ühiskondlikke viiteid, oskab selgitada, kuidas need teksti tähendust mõjutavad; 	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • seostab teksti konteksti (autori, aja, kultuuri, ühiskondlike oludega); 	
3. 3. kasutab tekstide loomisel asjakohaseid allikaid, tunneb viitamise põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • seob eri allikatest saadud infot oma seisukohtadega; • refereerib ja tsiteerib tekste nõuetekohaselt, kasutades korrektset viitamist; 	Mitteeristav hindamine
4. 4. osaleb aruteludes, põhjendab seisukohti ja teeb koostööd	<ul style="list-style-type: none"> • väljendub aruteludes arusaadavalt, kasutades suhtlussituatsiooniga sobivat keelt; • esitab aruteludes asjakohaseid argumente ja reageerib kaaslaste omadele asjakohaselt; • panustab koostöösse, kohandades oma keelekasutust vastavalt suhtlusolukorrale ja sihtgrupile. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Ettevalmistus eesti keele riigieksamiks Auditoorne õpe 100 Iseseisev õpe 30	Alateemad 1. Teksti vastuvõtt - funktsionaalne lugemine ja kuulamine Õppesisu: tekstide lugemine ja kuulamine, neist arusaamine; olulise info leidmine; teabeallikate kasutamine; tõlgendamisoskus; loetu ja kuuldu põhjal järelduste tegemine, peamise mõtte eristamine; loetud tekstide võrdlemine ja hindamine; erinevate vaatenurkade analüüs; allikate usaldusväärsuse hindamine; suuline ja kirjalik keeleoskus; teadlik ja varieeruv keelekasutus; teadlik eneseanalüüs Moodul - keskendub õppija enesehinnangule, tema teadlikkuse suurendamisele endast kui õppijast; - arendab oskust mõista erinevaid tekste sisuliselt ja struktuurselt; - arendab oskust hinnata tekstimõistmise ülesandeid, mis on erineva raskusastmega; - keskendub teabe selekteerimisele, mille kaudu areneb infotöötlusoskus; - õpetab loetust tähendusi looma, nägema seoseid ning mõistma konteksti; - õpetab tekste analüüsima ja võrdlema, millega arendatakse kriitilist mõtlemist; - õpetab leidma tekstidest näiteid, neid korrektselt tsiteerima, refereerima; - õpetab kasutama eri allikaid, hindama nende usaldusväärsust; - keskendub teadlikult nii suulise kui kirjaliku keele- ja väljendusoskuse arendamisele; - teadvustab korrektse kirjakeele kasutust, sh keelereeglite kasutamist konteksti arvestades; - õpetab küsimuste vastuseid vormistama loogiliselt ja arusaadavalt seotud tekstina. Mõisted: alustekst, ilukirjandustekst, populaarteaduslik tekst, aimekirjandus, intervjuu, vaatenurk, seisukoht, analüüs, argument, argumenteerimine, definitsioon, fakt, hinnang, juhtmõte (idee), väide, selgitus, näide, järeldus, üldistus, kirjeldus, probleem, põhjendus, põhjus-tagajärg seos,	Seos õpiväljundiga 1. väljendub ladusalt ja normipäraselt nii suulises kui kirjalikus suhtluses, koostades sidusaid tekste ning kirjutades akadeemilisi tekste (nt ettekanne, essee, arutlev artikkel) vastavalt eesti keele normidele 2. analüüsib ja tõlgendab tekste (sh auditiivseid, visuaalseid ja multimodaalseid), teeb üldistusi ja järeldusi 3. kasutab tekstide loomisel asjakohaseid allikaid, tunneb viitamise põhimõtteid 4. osaleb aruteludes, põhjendab seisukohti ja teeb koostööd
--	--	--

selgitus, võrdlemine, tõlgendamine, iseloomustamine, viitamine, tsiteerimine, refereerimine, ümbersõnastus, liigendus vms

2. Kirjutamisest arutleva tekstini

Õppesisu: probleemikäsitlus (probleemide püstitamine); poolt- ja vastuargumentide esitamine; põhjenduste illustreerimine sobivate näidetega, tsitaatidega; üldistusjõulisus; argumenteerimisoskuse arendamine; arutlusoskuse arendamine (suuliselt ja kirjalikult); kriitilise mõtlemise ja argumenteerimise tehnikad; näidistekstide analüüs ja arutelud; argumentide ja väidete selge sõnastamine; refleksioon ja tagasiside; sidusa teksti koostamine

Moodul

- arendab oskust tuvastada ja mõista probleeme;
- arendab oskust probleeme sõnastada, mõista põhjus- ja tagajärgsuhteid;
- arendab tugevate ja veenvate argumentide esitamisoskust ning neile sobivate näidete ja tsitaatide leidmist;
- arendab argumentide põhjal üldistamisoskust;
- arendab nii suulist kui kirjalikku argumenteerimisoskust;
- käsitleb argumentide ja väidete selget sõnastamist;
- õpetab kriitiliselt hindama erinevaid väiteid, argumente ja tõendeid;
- suunab kasutama erinevaid mõtlemisstrateegiaid ja nende tehnikaid kasutama argumentide tugevdamiseks;
- õpetab näidistekstide põhjal arutlema, analüüsima ja kirjutama;
- suunab mõtteid koguma, koondama enne kirjutamist (mõttekaart jms);
- suunab rakendama erinevaid argumenteerimis- ja arutlusstrateegiaid;
- õpetab tagasisidestama, reflekteerima oma ja kaaslaste töid;
- suunab koostama selget, loogilist ja korrektselt ülesehitatud teksti, mis seob kõik esitatud argumendid ja väited ühtseks tervikuks;
- mõistab mustandi olulisust, eelteksti koostamise vajadust;
- toetab teadlikku ja sihipärast koostööd tehisintellektiga, hõlmates ideede genereerimist, tekstide keelelist ja sisulist täpsustamist ning asjakohaste näidete leidmist.

Mõisted: probleemipüstitus; peamõte; väide, selgitus, tõestus, näide, järeldus, üldistus; argumentatsioon; teemalõik, ideelause (tuumlause); sissejuhatus, teemaarendus, lõppsõna, pealkiri; kaastekst; mõttekaart, nimekiri, teaskaart, loetelu; põhjus-tagajärg; võrdlemine; register, stiil vms

3. Teadmised ja praktilised oskused

Õppesisu: teadmiste ja info kasutamine praktikas; praktiline argumenteerimine ja arutlemine; keele funktsionaalne kasutamine erinevates kontekstides; süvendatud eneseväljendusoskus; refleksioon ja eneseanalüüs praktikas

Moodul

- keskendub tekstide analüüsile;

	<ul style="list-style-type: none"> - keskendub allikate võrdlevale analüüsile; - õpetab tekstides eristama fakte ja arvamusi; - õpetab looma argumenteerivat teksti; - arendab suulist väljendusoskust (väitlused, arutelud, esitlused vm); - arendab struktuuride (nt arutluse ülesehitus) süvendatud rakendamist; - õpetab lugema, analüüsima eri tekstiliike; mõistma konteksti; - arendab eneseväljendusoskust nii suuliselt kui kirjalikult; - arendab nii suulist kui kirjalikku tekstiloomet; - arendab reflekteerimisoskust, eneseanalüüsi. <p>Mõisted: alustekst, ilukirjandustekst, populaarteaduslik tekst, aimekirjandus, intervjuu, vaatenurk, seisukoht, analüüs, argument, argumenteerimine, definitsioon, fakt, hinnang, juhtmõte (idee), väide, selgitus, argument, näide, järeldus, üldistus, kirjeldus, probleem, põhjendus, põhjustajajärg seos, selgitus, võrdlemine, tõlgendamine, iseloomustamine, viitamine, tsiteerimine, refereerimine, ümbersõnastus, liigendus; probleemipüstitus; peamõte; teemalõik, sissejuhatus, teemaarendus, lõppsõna, pealkiri; kaastekst; mõttekaart, nimekiri, teeskaart, loetelu; register, stiil vms</p>	
--	--	--

Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Õpilasi hinnatakse kogu õppeprotsessi vältel mitteeristavalt (arvestatud/mittearvestatud). Hindamine toimub õppeprotsessi eri etappides: tundide ajal, teemade ja mooduli lõpus.</p> <p>Õpilastele esitatakse teave eelseisvate hindamiste kohta, sealhulgas ajagraafik, hindamise vorm (kirjalik töö, esitlus, test vms) ja konkreetsed kriteeriumid, mille alusel tööd hinnatakse. Õpilased saavad ülevaate hindamiskavast, mis kirjeldab kõiki hindamisega seotud aspekte. Õpilased osalevad hindamisprotsessis, analüüsivad nii ise kui ka tehisintellektiga oma töid ja annavad juhendi abil tagasisidet kaasõpilaste tekstidele. Õpilasi kaasatakse hindamiskriteeriumide väljatöötamisesse.</p>
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinne kujuneb vastavalt õpiväljundite saavutatusele õpetaja poolt seatud hindekriteeriumite alusel.

Õppemeetodid	<ul style="list-style-type: none"> ● Rühmapõhised meetodid: rühmatöö, õpiring, ajurünnak, arutelud, diskussioon, debatt, kirjanduslik kohus, ümberpööratud klassiruum. ● Individuaalse töö meetodid: iseseisev lugemine, kodutööd, uurimistö, essee, referaat, projekt. ● Integreeritud meetodid: probleemõpe, projektõpe, harjutused, mängud, õppekäigud, kirjandusteose analüüs. ● Õpetajakesksed meetodid: loeng, selgitus, demonratsioon, suunatud diskussioon, hindamine ja tagasiside.
Hindamismeetodid	<ul style="list-style-type: none"> ● Suuline ja kirjalik keeleoskus: ettekanded, arutelud, rollimängud, kirjalikud tööd eri žanrites. ● Stiiliteadlik ja kontekstipõhine keelekasutus: tekstikeskne keeleanalüüs, sõnavara- ja stiiliharjutused. ● Allikate kasutamine ja kriitiline hindamine: teabeotsing, viitamine, allikate analüüs. ● Keelekorraldus ja õigekiri: grammatikaharjutused, stiiliharjutused. ● Refleksioon ja enesehindamine: enesehindamise küsimustikud, kaasõpilaste tagasiside. <p>Ülesandetüübid</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Teema süvendamiseks mõistekaardid, küsimuste koostamine, pööratud klassiruum, debatid vms.

	<ul style="list-style-type: none"> • Praktiliseks rakendamiseks projektid, esitlused vms. • Refleksiooniks enesehindamine, kaasõpilaste tagasiside.
<p>Lõimitud teemad</p>	<p>Keeleõppe tegevus- ja tekstipõhise ainekäsitle rakendamine annab võimaluse erinevateks lõimingu tasanditeks nii mooduli sees, üldharidusõpingute kui erialaõpingutega, samuti läbivate teemade ja üldpädevustega, tagades ühtlasi õppe elulisuse. Samas on iga õpetaja vaba õppijat õpiväljunditeni juhtima just talle omase lähenemisega.</p> <p>Moodulisisene lõiming</p> <p>Lugemisosa alustekstid sisaldavad ilukirjandust, publitsistikat ja (populaar)teadust. Mooduli üks printsiipe on keele ja kirjanduse teemasid üksteisest mitte liiga järgalt eristada. Kirjandustekstide sisu õppimisega arendatakse samal ajal eesti keele oskust nii kõnes kui ka kirjas.</p> <p>Võtmeks on tekstikeskne lähenemine. Erinevate tekstide puhul on aktuaalsed erinevad keeleteadmised. Keeleteadmiste omandamine lähtuvalt teksti spetsiifikast võimaldab keeleteadmised efektiivsemalt siduda praktiliste oskustega.</p> <p>Lõiming eesti keele kui teise keele õppega</p> <p>Keele ja kirjanduse mooduli koostamisel on lähtutud Euroopa keeleõppe raamdokumendis ja selle sõsarväljaandes välja toodud suhtlustoimingute kategooriatest (teksti vastuvõtt, tekstiloome, suhtlus, vahendamine), mis võimaldavad eesti keelt teise keelena õppijatel keele ja kirjanduse moodulist õpingutesse lisada vajalikud mahus teemasid.</p> <p>Lõiming üldharidusõpingutega</p> <p>Tekstide vastuvõtt ja tekstiloome on õpiprotsessi põhielemendid. Mitmesugused keeleõppega seotud toimingud, nagu nimetamine, defineerimine, kirjutamine, võrdlemine, jutustamine, selgitamine, näitamine, näitlikustamine, oletamine, väärtustamine, hindamine, argumenteerimine, analüüsimine, järeldamine, ümberlükkamine, mõõtmine jms on aineõpetuse loomulik osa. Nende sidumine valikainega on loomulik ning mõlema aine tulemus kajastub kahes õppeaines korraga. Näiteks saab ainetunni teemast lähtuva kokkuvõtte, ettekande, arutluse, arvamust, referaadi, lühiuurimuse, arvustuse vms koostamiseks ja tagasisidestamiseks kaasata lisaks aineõpetajale ka eesti keele õpetaja.</p> <p>Üldharidusõpinguid saab lõimida erinevate koostöövormide, õppemeetodite ja -keskkondade abil, kasutades ka digivahendeid ning veebi- ja e-õppe platvorme. Oluline on integreerida keeleõpet erinevatesse õppekavadesse ning käsitleda seda ka üldpädevuste, eluliste probleemide lahendamise ja õpetamismeetodite mitmekesisuse kontekstis.</p> <p>Lõiming erialaõpingutega</p> <p>Kutseõppes on rakenduslikkus õppeprotsessi lahutamatu osa, mis keeleõppe puhul tähendab tekstiga seotud tegevuste mitmekülgsust – funktsionaalset lugemist, keeleliste ja stiililiste vahendite analüüsi ja rakendamist ning digitaalsete ressursside kasutamist. Ülaltoodut saab rakendada erialaõppe ja emakeeleõppe lõiminguks. Tarbetekstide keelekasutust on võimalik muuta õpiotstarbeliseks, sest sisu vahendamise kõrval annavad need edasi ka valdkondlikku</p>

	<p>suhtluspraktikat ja diskursusi. Eksami või praktika kaitsmise valmistumine, aruande koostamine, praktikadokumentide vormistamine, ent ka erialatekstide lugemiseks erinevate strateegiate õpetamine – kõikide eelpool nimetatud tegevustesse saab kaasata ka eesti keele õpetaja. Õppemeetodite mitmekesisus, sealhulgas projekt- ja probleemõpe, uurimis- ja loovtegevused toetavad erinevate tekstide mõistmist.</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Õpilasi hinnatakse kogu õppeprotsessi vältel mitteeristavalt (arvestatud/mittearvestatud). Hindamine toimub õppeprotsessi eri etappides: tundide ajal, teemade ja mooduli lõpus.</p> <p>Õpilastele esitatakse teave eelseisvate hindamiste kohta, sealhulgas ajagraafik, hindamise vorm (kirjalik töö, esitlus, test vms) ja konkreetsed kriteeriumid, mille alusel tööd hinnatakse. Õpilased saavad ülevaate hindamiskavast, mis kirjeldab kõiki hindamisega seotud aspekte. Õpilased osalevad hindamisprotsessis, analüüsivad nii ise kui ka tehisintellektiga oma töid ja annavad juhendi abil tagasisidet kaasõpilaste tekstidele. Õpilasi kaasatakse hindamiskriteeriumide väljatöötamisesse.</p>
sh lüvend	“A” saamise tingimus: Hinne kujuneb vastavalt õpiväljundite saavutatusele õpetaja poolt seatud hindekriteeriumite alusel.
Õppematerjalid	<p>1. Valikuliselt gümnaasiumi õppevara „Viited vabavaralisele õppevarale” https://projektid.edu.ee/pages/viewpage.action?pageId=211453992 ja https://projektid.edu.ee/pages/viewpage.action?pageId=211453985 https://projektid.edu.ee/display/OKMV/G+Eesti+keel+teise+keelena</p> <p>2. Eesti keele riigieksamite materjalid https://innovesa.sharepoint.com/sites/SA_Innove_testide_keskus/Shared%20Documents/Forms/AllItems.aspx?id=%2Fsites%2FSA%5FInnove%5Ftestide%5Fkeskus%2FShared%20Documents%2FRiigieksam%2FEesti%20keel&p=true&ga=1</p> <p>3. Eesti keele teise keelena riigieksamite materjalid https://innovesa.sharepoint.com/sites/SA_Innove_testide_keskus/Shared%20Documents/Forms/AllItems.aspx?id=%2Fsites%2FSA%5FInnove%5Ftestide%5Fkeskus%2FShared%20Documents%2FRiigieksam%2FEesti%20keel%20teise%20keelena&p=true&ga=1</p> <p>4. Valik õpikeskkondi - https://www.opiq.ee/Catalog - https://www.taskutark.ee/ - https://e-koolikott.ee/et - https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/32610-Nutikalt-eesti-keele-riigieksamile - https://www.tlu.ee/meediavarav/videod/uhe-minuti-loengud</p> <p>5. Valik õppematerjali alates aastast 2015 kuni 2025 - Aino Siirak, Annelii Juhkama „Kõnele ja kirjuta õigesti” Koolibri, 2021 - Eva Lepik, Edward Kess „Maailm veetilgas. Kirjandusteose analüüs ja tõlgendamine” Maurus, 2015 - Eve Tisler, Alar Tankler „Meedia ja mõjutamine” Maurus, 2024 - Helin Puksand, Margit Ross „Johannes 1, 2, 3. Gümnaasiumi eesti keele õpik ja töövihik” Koolibri</p>

- Jan Kaus „Kirjandus ja ühiskond” Maurus, 2017
 - Katrin Kern, Iona Võik „Korras keel, sobiv stiil, selge sõnum” Maurus, 2021
 - „Keelemeel. Eesti keele käsiraamat keeleõppijale” Maurus, 2019
 - Maarja Valk „Valmistu eesti keele riigieksamiks” Maurus, 2024
 - „Praktiline eesti keel” digimaterjal Maurus, 2024
 - Pille Reins “Vaata ette. Lugemisest arutlemiseni. Tööraamat kutsekooli- ja gümnaasiumiõpilasele” Maurus, 2025
 - Triinu Laar, Helis Oidekivi-Kosapoeg, Tiia Vainula „Eesti keele harjutuste kogumik gümnaasiumile” Maurus, 2024
 - <https://sites.google.com/view/e6ik/meetodid/teksti-vastuv%C3%B5tt?authuser=0>
 - <https://www.integratsioon.ee/iseseisev-ope-ja-oppematerjalid>
 - <https://www.blog.keel.ut.ee/category/eesti-keele-eksam/>
6. Valik õppematerjali enne 2015. aastat
- Annika Kilgi, Viivi Maanso „Keeleviit. Kutseõppeasutuse eesti keele õpik ja töövihik” Koolibri, 2004
 - Katrin Aava „Veenmiskunst” Avita, 2003
 - Katrin Aava, Ülle Salumäe „Meedia ja mõjutamine” Kännimees, 2013
 - Maaja Hage „Teksti- ja kõneõpetus” Koolibri, 2003
 - Märt Hennoste „Tekstiõpetuse õpik” Avita, 1999
7. Valik audiomaterjale
- <https://jupiter.err.ee/kuuldemangud>
 - <https://jupiter.err.ee/raadioteater>
 - <https://tasku.delfi.ee/audiobooks>
 - <https://digiread.ee/>
 - <https://keskraamatukogu.ee/meilt-saab-laenata-eestikeelseid-e-audioraamatuid/>
 - <https://www.veebiraamatukogu.ee/>
8. Valik audiovisuaalmaterjale
- <https://www.youtube.com/playlist?list=PL2CeAqgC-1UTxqjc0KKjslccuEYVtiX3>
 - <https://videoops.ee/>
 - <https://videoops.ee/uncategorized/milliseid-oppematerjale-videoopsil-juba-on/>
 - <https://eki.ee/uudised/?kategoria=video>
 - <https://arhiiv.err.ee/audio/seeria/keelesauts>
 - <https://jupiter.err.ee/1038311/eki-keelekillud>
 - <https://www.efis.ee/et/Andmebaas>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
36	Ettevalmistus inglise keele riigieksamiks	10	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Vähemalt kutsekeskhariduse mooduli Võõrkeel tasemel B2 läbimine		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija arendab oma võõrkeeleoskuse tasemeni B2, et tulla iseseisva keeletekasutajana toime igapäevastes suhtlusolukordades ning jätkata õpinguid järgmisel haridustasemel.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
100 tundi		30 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. 1. mõistab eri tüüpi kuulamis- ja lugemistekstide tähendust ja konteksti nii tuttavatel kui vähem tuttavatel teemadel	<ul style="list-style-type: none"> • loob erinevaid suulisi ja kirjalikke tekste, arvestades nende suhtluseesmärki, stiili ja ülesehitust • teeb kokkuvõtte keeruka ja sisuka teema põhisisust arvestades konteksti • eristab olulised detailid üldisest infost, keskendudes teksti eesmärgile ja ülesande sisule; • kasutab tekstis esinevaid vihjeid ja loogilisi seoseid autori hoiakute ja seisukohtade tõlgendamiseks. 	Mitteeristav hindamine
2. 2. loob eri liiki kirjalikke ja suulisi tekste arvestades nende eesmärki ja vorminõudeid	<ul style="list-style-type: none"> • koostab loogilise ülesehitusega teksti või suulise esitluse, järgides konkreetse tekstitüübi struktuuri ja eesmärki ning sobivaid digitehnoloogilisi vahendeid; • esitab mõtteid selgelt ja sidusalt, kasutades teemakohaseid näiteid, põhjendusi või kirjeldusi ning toetudes oma huvivaldkonna teadmistele; • seob tekstiosad loogiliselt ja sujuvalt, kasutades sobivaid sidesõnu ning järgides ülesande formaalseid nõudeid; • kohandab keeletekasutust sihtgrupile ja olukorrale vastavalt, kasutades sobivat stiili, tooni ja registreid; • kasutab mitmekesisist sõnavara ja B2 tasemele vastavaid grammatilisi struktuure, tagades teksti selguse ja arusaadavuse. 	Mitteeristav hindamine
3. 3. suhtleb iseseisva keeletekasutajana erinevates	<ul style="list-style-type: none"> • vahendab infot vestlustes ja aruteludes aktiivselt 	Mitteeristav hindamine

<p>suhtlussituatsioonides, vahendades infot enesekindlalt ja struktureeritult nii kõnes kui kirjas</p>	<p>ja asjakohaselt, väljendades oma arvamust ning põhjendades oma seisukohti igapäevastes, õpi- ja tööelulistes olukordades selgelt ja keeleliselt korrektselt;</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab ja võrdleb visuaalseid materjale tuues välja olulised sarnasused ja erinevused, kasutades asjakohast sõnavara; • kohandab oma keelekasutust vastavalt suhtlussituatsioonile ja sihtgrupile (sh veebisuhtluses), järgides sobivat stiili ja suhtlusregistrit. 	
<p>4. 4. loob toetava ja kaasava suhtluskeskkonna nii kirjalikus kui suulises suhtluses, kohandades keelekasutust olukorra ja sihtgrupi järgi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • suhtleb erineva kultuuritaustaga inimestega taktitundeliselt ja sobivas stiilis, kohandades keelekasutust suhtlusolukorrale ja sihtgrupile; • kohandab väljendust veebisuhtluses ja tavaolukordades vastavalt formaalsuse astmele ja suhtlusrollile; • väljendab oma arvamust ja seisukohti ka tundlikel teemadel, kasutades sobivat sõnavara ja struktuure; • selgitab infot arusaadavalt, kasutades näiteid, ümberütlemist ja vajadusel sõnatähenduste tuletamist kontekstist; • osaleb aruteludes ja koostöös aktiivselt, toetades partneri ideid ning reageerides asjakohaselt ja viisakalt. 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

Mooduli jagunemine

<p>Ettevalmistus inglise keele riigieksamiks Auditoorne õpe 100 Iseseisev õpe 30</p>	<p>Alateemad Tööelu ja tulevikuoskused - keskendutakse õppimise väärtustamisele, eneseanalüüsile ning karjääripädevuste arendamisele. Teemavaldkonnad „Haridus ja töömaailm”, „Inimene ja ühiskond“, „Kogemused ja eneseareng”, „Karjääri valikud ja tulevikuoskuste arendamine”, „Töökultuur rahvusvahelises kontekstis”;</p> <p>Keskkond ja kestlik areng - käsitletakse keskkonnateemasid isikliku ja ühiskondliku vastutuse vaates. Teemavaldkonnad: „Keskkond ja tehnoloogia”, „Inimene ja ühiskond“, „Roheline tehnoloogia ja säästlik areng”, „Mina ja jätkusuutlikkus”, „Rohepööre ja</p>	<p>Seos õpiväljundiga 1. mõistab eri tüüpi kuulamis- ja lugemistekstide tähendust ja konteksti nii tuttavatel kui vähem tuttavatel teemadel 2. loob eri liiki kirjalikke ja suulisi tekste arvestades</p>
---	---	--

	<p>keskkonnateadlikkus”, “Vastutustundlik tarbimine ja teadlik ostukäitumine”;</p> <p>Kultuuridevaheline suhtlus ja kultuuriline identiteet - toetatakse kultuuritundlikkuse ja mitmekesisuse mõistmist ning oma identiteedi teadvustamist. Teemavaldkonnad: „Rahvusvahelised traditsioonid ja tavad”, „Globaliseerumine”, „Keel ja kultuur”, „Sotsiaalne õiglus ja mitmekesisus”, „Kunst ja kirjandus”, „Muusika ja film”, „Toit ja toidukultuur”;</p> <p>Teabekeskond - arendatakse oskust navigeerida infoühiskonnas ja hinnata kriitiliselt allikaid. Teemavaldkonnad „Keskkond ja tehnoloogia“, „Inimene ja ühiskond“, „Infotehnoloogia ja digitaalsed keskkonnad”, „Uuriv ja kriitiline meediatarbimine”, “Tehisintellekti mõju”;</p> <p>Tervis ja ohutus - käsitletakse tervist toetavaid harjumusi ja turvalist käitumist töö- ning igapäevaelus. Teemavaldkonnad „Keskkond ja tehnoloogia“, „Inimene ja ühiskond“, „Füüsiline ja vaimne tervis, tervislik eluviis”, „Stressi- ja ajajuhtimine”, „Meeskonnatöö ja suhtlemine”, „Turvaline käitumine töö- ja igapäevakeskkonnas”;</p> <p>Väärtused ja kõlblus - suunatakse arutlema eetiliste küsimuste üle ning kujundama teadlikke väärtushoiakuid. Teemavaldkonnad „Eetika ja tööalane käitumine”, „Mitmekesisus ja kaasamine”, „Konfliktide lahendamine ja läbirääkimisoskus”, „Isiklikud väärtused ja eneseteadlikkus”.</p>	<p>nende eesmärgi ja vorminõudeid</p> <p>3. suhtleb iseseisva keelekasutajana erinevates suhtlussituatsioonides, vahendades infot enesekindlalt ja struktureeritult nii kõnes kui kirjas</p> <p>4. loob toetava ja kaasava suhtluskeskkonna nii kirjalikus kui suulises suhtluses, kohandades keelekasutust olukorra ja sihtgrupi järgi.</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hindamine toimub mooduli lõpus ja selle eesmärk on kontrollida, kas õppija on saavutanud kõik mooduli õpiväljundid. Mooduli edukaks lõpetamiseks peab õppija arendama oma keeleoskuse vähemalt B2 või C1 tasemeni, suutes tegutseda iseseisva keelekasutajana igapäeva-, õpi- ja tööelus ning olemav almis jätkama õpinguid järgmisel haridustasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinne kujuneb vastavalt õpiväljundite saavutatusele õpetaja poolt seatud hindekriteeriumite alusel.	

Õppemeetodid	<p>Mooduli õppetegevused on kavandatud nii, et need toetavad õpiväljundite saavutamist ja aitavad kujundada üld- ning valdkonnapädevusi vastavalt kutsekeskhariduse õppekava ja Euroopa keeleõppe raamdokumendi (CEFR) sõsarväljaande juhiste. Õppetöö on üles ehitatud õppijakeskselt, toetades iseseisva ja aktiivse keelekasutaja kujunemist ning lõimitud lähenemist teiste õppeainetega.</p> <p>Kasutatakse mitmekesiseid õppemeetodeid: paaris- ja rühmatööd, probleemipõhist õpet, simulatsioone, loovkirjutamist, visuaalset esitlust, refleksiooni ning tehisarupõhiseid ülesandeid. Oluline osa õppetööst on ametlike keeleksamite formaadil põhinevatel ülesannetel, mis arendavad kuuldu vahendamist, tekstiloomet-vastuvõttu ja suhtlustoiminguid (kuulamis-, lugemis-, kirjutamis- ja rääkimisoskust).</p> <p>Õppeprotsessis kasutatakse järgmisi töövorme: auditoorne töö, iseseisev töö (sh digikeskkonnas, nt. Moodle), interaktiivsed ülesanded digikeskkonnas</p>
---------------------	--

Hindamise meetodid	<p>Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt. Hindamine toetub gümnaasiumi riikliku õppekava üldosa põhimõtetele ning Euroopa keeleõppe raamdokumentidele ja selle sõsarväljaandele. Õppijal on teada juba õppeprotsessi alguses, mida hinnatakse, milliseid hindamisülesandeid kasutatakse ja millised on hindekriteeriumid.</p> <p>Õppetöös kasutatakse nii diagnostilist, kujundavat kui ka kokkuvõtvat hindamist.</p> <p>Diagnostiline hindamine viiakse läbi mooduli alguses, et selgitada välja õppija eelteadmised, võimalikud ainealased väärarusaamad ja õpiraskused ning kujundada nende põhjal sobiv õpistrateegia. Kujundav hindamine on pidev protsess, mille eesmärk on toetada õppija arengut.</p> <p>Tagasisidet antakse nii suuliste kui ka kirjalike tööde (nt paaristöö, esitlus, lühitekstid) põhjal. Sõnalised hinnangud sisaldavad viiteid õppija tugevustele, arenguvajadustele ja edasiste eesmärkidele. Kujundava hindamise kaudu toetatakse eneserefleksiooni ja enesehindamist, kasutades vajadusel CEFR skaaladel põhinevaid refleksioonivahendeid, Euroopa keelemappe või õpimapiformaati. Samuti rakendatakse kaasõppijate tagasisidet ja innustatakse õppijat seadma endale isiklike arengueesmärgid.</p> <p>Kokkuvõttev hindamine toimub mooduli lõpus ja selle eesmärk on kontrollida, kas õppija on saavutanud kõik mooduli õpiväljundid.</p> <p>Mooduli edukaks lõpetamiseks peab õppija arendama oma keeleoskuse vähemalt B2 või C1 tasemeni, suutes tegutseda iseseisva keelekasutajana igapäeva-, õpi- ja tööelus ning olemav almis jätkama õpinguid järgmisel haridustasemel.</p> <p>Ülesandetüübid:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● vastuvõtutoimingud (kuuldu mõistmine): mitmikvalik, täitmine kuulamise põhjal, suhtumise ja tooni mõistmine; ● vastuvõtutoimingud (loetu mõistmine): infootsing, väidete sobitamine, sõnavara ja grammatika mõistmine kontekstis; ● loometoimingud (kirjutamine): essee, artikkel, ametlik kiri, raport (C1 tasemel ka arutlevad ja ettepanekul põhinevad tekstid); ● suhtlustoimingud (rääkimine): paarisvestlus, individuaalne suuline esinemine, visuaali kirjeldamine, põhjendatud arvamus.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitmeeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Kokkuvõttev hindamine toimub mooduli lõpus ja selle eesmärk on kontrollida, kas õppija on saavutanud kõik mooduli õpiväljundid.</p> <p>Mooduli edukaks lõpetamiseks peab õppija arendama oma keeleoskuse vähemalt B2 või C1 tasemeni, suutes tegutseda iseseisva keelekasutajana igapäeva-, õpi- ja tööelus ning olemav almis jätkama õpinguid järgmisel haridustasemel.</p>
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hinne kujuneb vastavalt õpiväljundite saavutatusele õpetaja poolt seatud hindekriteeriumite alusel.
Õppematerjalid	<p>Cambridge English: B2 First ja C1 Advanced Handbook for Teachers, Sample Papers, Practice Tests – https://www.cambridgeenglish.org/exams-and-tests/</p> <p>Inglise keele riigieksami näidisülesanded ja hindamismudelid SAIS või Innove arhiivid – https://www.harno.ee/eksamid-ja-tasemed</p> <p>CEFR: Euroopa keeleõppe raamdokument ja sõsarväljaanne https://www.coe.int/en/web/common-european-framework-reference-languages</p>

Companion Volume 2020 (sh skaalad ja vahendamisoskused)
British Council LearnEnglish artiklid, videod ja testid B2/C1 tasemel –
<https://learnenglish.britishcouncil.org>
IELTS õppe- ja testimaterjalid
Official Cambridge IELTS Practice Materials, IELTS Academic Testbook – <https://ielts.org/>
TOEFL iBT valmistumismaterjalid
TOEFL Official Guide, Test Prep Planner, TOEFL Practice Online –
<https://www.ets.org/toefl>
Pearson PTE Academic
PTE Practice App, Official Guide to PTE Academic, PTE Testbuilder –
<https://www.pearsonpte.com/>
Digivahendid ja interaktiivsed platvormid
Quizlet – sõnavara kordamine ja kontroll kaardipakkide ja mängudega – <https://quizlet.com>
Wordwall – harjutuste loomine erinevates formaatides – <https://wordwall.net>
Edpuzzle – videopõhised kuulamis- ja mõistmisülesanded – <https://edpuzzle.com>
Padlet – koostööpõhised kirjutamis- ja arutelupinnad – <https://padlet.com>
Canva Education – visuaalsete esitluste ja loovülesannete loomine –
<https://www.canva.com/education>
Kahoot – interaktiivsed teadmiste kontrolli mängud – <https://kahoot.com>
Testivahendid:
Cambridge Test Your English – keeletaseme kontrollimise test
<https://www.cambridgeenglish.org/test-your-english/>
TestEnglish tasemetest – keeletaseme kontrollimise test <https://test-english.com/level-test/>
CEFR Checker - teksti vastavuse kontrollimine Euroopa keeleõppe raamdokumendi
(CEFR) tasemetele <https://www.cathoven.com/Cefr-checker/>
Euroopa keeleõppe raamdokument (CEFR) – eestikeelne tõlge
Haridus- ja Noorteamet. (tõlge). Euroopa keeleõppe raamdokument: õppimine, õpetamine,
hindamine (CEFR).
https://www.innove.ee/wp-content/uploads/2018/05/CEFR_EST_2008.pdf
Euroopa keeleõppe raamdokumendi sõsarväljaanne 2023. Haridus- ja Noorteamet.
<https://oppekava.ee/euroopa-keeleoppe-raamdokumendi-sosarvaljaanne-2023/>
Inglise keele riigieksami näidisülesanded ja hindamismudelid
Haridus- ja Noorteamet. Riigieksamite ülesanded ja hindamismudelid.
<https://www.harno.ee/eksamid-ja-tasemed/riigieksamite-naidisulesanded>
Kutsekeskhariduse riiklik õppekava üldosa
Riigi Teataja. Kutsekeskhariduse riiklik õppekava

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
37	Ettevalmistus matemaatika riigieksamiks	15	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud vähemalt kutsekeskhariduse moodul Matemaatika.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija arendab süvendatult matemaatilisi oskusi ja teadmisi, rakendades neid keerukate probleemide lahendamisel ja eksamiks valmistumisel, samal ajal omandades analüütilise mõtlemise ja loogiliste järelduste tegemise oskuse.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
100 tundi		30 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. 1. lahendab matemaatilisi ja elulisi probleemülesandeid, rakendades algebralisi teadmisi ning arvutamise- ja teisendamisevõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • lihtsustab ratsionaal- ja irratsionaalavaldisi kasutades astmete ja juurte omadusi. • lahendab ühe tundmatuga lineaar-, ruut- ja murdvõrrandeid ning nendeks taanduvaid võrrandeid, kasutades samaväärsusteisendusi; • lahendab kuni kolme tundmatuga võrrandisüsteeme ja tekstülesandeid, rakendades sobivaid lahendusmeetodeid; • lahendab ühe tundmatuga lineaar-, ruut- ja murdvõrratuse ning nendeks taanduvaid võrratuse ja võrratuste süsteeme, kasutades sobivat meetodit; 	Mitteeristav hindamine
2. 2. kasutab logaritmilisi ja eksponentsiaalseid seoseid, lahendades vastavaid võrrandeid ja ülesandeid	<ul style="list-style-type: none"> • lahendab elulisi probleemülesandeid kasutades eksponent- ja logaritmvõrrandeid; • lahendab elulise sisuga liitprotsendilise kasvamise ja kahanemise ülesandeid, kasutades eksponentsiaalse kasvamise ja kahanemise valemit; • kasutab eksponent- ja logaritmfunksioone reaalse elu nähtuste modelleerimiseks ja uurimiseks; • eristab aritmeetilist ja geomeetrilist jada, selgitades nende omadusi ning rakendab aritmeetilise ja geomeetrilise jada üldliikme ning n esimese liikme summa valemeid; 	Mitteeristav hindamine
3. 3. süstematiseerib andmeid, kasutades erinevaid statistilisi meetodeid	Kokkuvõttev hindamine: kontrolltööd või arvestused. Õpetaja kehtestab töödele lävendikriteeriumid.	Mitteeristav hindamine

<p>4. 4. tõlgendab funktsiooni graafikut, tuginedes selle erinevatele esitusviisidele</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● määrab funktsiooni määramispiirkonna, paarsuse, positiivsus- ja negatiivsuspiirkonna, nullkohad, kasvamis- ja kahanemisvahemikud, ekstreemumpunktid ning muutumispiirkonna, kasutades graafikut; ● skitseerib funktsiooni graafiku etteantud andmete põhjal, kasutades sobivaid esitusviise. ● selgitab määratud omaduste tähendust; ● leiab antud funktsioonile pöördfunktsiooni, kasutades sobivat meetodit; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>5. 5. rakendab funktsiooni tuletist funktsiooni omaduste uurimisel ning ekstreemumülesannete lahendamisel, kasutades sobivaid meetodeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● leiab funktsioonide summa, vahe, korrutise ja jagatise tuletise ning teise tuletise kasutades sobivaid meetodeid; ● kasutab funktsiooni tuletist positiivsus- ja negatiivsuspiirkonna, kasvamis- ja kahanemisvahemike, ekstreemumkohtade, funktsiooni graafiku kumerus- ja nõgususvahemike ning käänukoha leidmiseks ja ekstreemumkoha liigi määramiseks skitseerides tulemuste põhjal funktsiooni graafiku; ● leiab funktsiooni suurima ja vähima väärtuse etteantud lõigul kasutades seejuures funktsiooni tuletist; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>6. 6. analüüsib trigonomeetriliste funktsioonide omadusi ja graafikuid, tuginedes erinevatele esitusviisidele</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● teisendab kraadimõõdu radiaanmõõduks ja vastupidi kasutades seost $180^\circ = \pi$; ● uurib trigonomeetriliste funktsioonide omadusi etteantud lõigul, joonestades nende graafikuid paberil või kasutades digivahendeid; ● lihtsustab trigonomeetrilisi avaldisi, kasutades abivahendeid; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>7. 7. rakendab trigonomeetriliste võrrandite lahendamisel analüütilisi ja graafilisi meetodeid kasutades valemeid ja teisendusi</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● lahendab trigonomeetrilisi võrrandeid leides üld- ja erilahendeid etteantud piirkonnas kasutades trigonomeetrilisi üldvalemeid; ● lahendab lihtsamaid trigonomeetrilisi võrratusi kasutades funktsiooni graafikut; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>8. 8. koostab funktsiooni graafikule puutuja võrrandi, kasutades tuletist</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● leiab funktsiooni graafiku puutuja tõusu antud kohal, kasutades funktsiooni tuletist; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • koostab funktsiooni graafikule puutuja võrrandi, kasutades puutepunkti ja leitud tõusu; • leiab funktsiooni graafiku ja puutuja puutepunkti koordinaadid antud puutuja tõusu abil. 	
9. 9. lahendab tasandiliste kujunditega seotud ülesandeid kasutades geomeetrilisi seoseid	<ul style="list-style-type: none"> • tõlgendab jooniseid, tuvastades kujundite omadusi ja erisusi, sh hulknurga sise- ja välisringjoone seoseid hulknurga elementidega; • rakendab mõõtühikute teisendamist ja joonise lugemise oskust lahendades praktilisi ülesandeid; • lahendab hulknurkadega seotud ülesandeid, kasutades sobivaid meetodeid, sh täisnurkse kolmnurga trigonomeetriat, siinus- ja koosinusteoreemi; 	Mitteeristav hindamine
10. 10. lahendab tasandilisi ja ruumilisi probleeme, rakendades vektorarvutust	<ul style="list-style-type: none"> • leiab kahe punkti vahelise kauguse ja lõigu keskpunkti koordinaadid, kasutades sobivat meetodit; • arvutab kahe vektori vahelise nurga, rakendades skalaarkorrutist ja antud vektorite pikkusi; • kasutab vektorite ristseisu ja kollineaarsuse tunnuseid geomeetriliste probleemide lahendamisel; • lahendab reaalelulisi geomeetrilisi ülesandeid vektorite abil; 	Mitteeristav hindamine
11. 11. mudeldab ruumigeomeetria ülesandeid kasutades valemeid, jooniseid ja ruumigeomeetria seoseid	<ul style="list-style-type: none"> • arvutab tahk- ja pöördkeha täispindala ja ruumala ning nende kehade ja tasandi lõike pindala, kasutades vastavaid valemeid; • kujutab joonisel tahk- ja pöördkeha ning nende lihtsamaid lõikeid tasandiga, seostades keha parameetrid joonisega, kasutades sobivat meetodit, sh digivahendeid; • määrab kahetahulise nurga asukoha ning leiab kahetahulise nurga abil tahk- ja pöördkeha puuduva elemendi kahetahulise nurga suuruse, kasutades trigonomeetrilisi seoseid; • tunneb ära ainealased ja reaalelulised probleemid, mis on mudeldatavad ruumigeomeetrias õpitud kujunditega ja nende 	Mitteeristav hindamine

	omadustega, rakendades neid teadmisi probleemide lahendamisel; <ul style="list-style-type: none"> • tõlgib ainealased ja reaalelulised ruumigeomeetria probleemid matemaatika keelde lahendades need matemaatiliselt ning tõlgendades ja esitledes saadud tulemusi; 	
12. 12. leiab joone võrrandi ja määrab tasandil sirgete vastastikused asendeid kasutades vastavaid võrrandeid	<ul style="list-style-type: none"> • koostab sirge üldvõrrandi kasutades ülesande tingimustele sobivat valemit ning kontrollides vajadusel tulemust digivahendite abil. • määrab kahe sirge vastastikuse asendi tasandil leides sirgete vahelise nurga ja lõikuvate sirgete korral sirgete lõikepunkti, kontrollides tulemust digivahendite abil; • koostab hüperbooli, parabooli ja ringjoone võrrandi kasutades ülesande tingimustele sobivat valemeid; • joonestab hüperbooli, parabooli ja ringjoone graafikuid nende võrrandite abil nii paberil kui kasutades digivahendeid; • leiab kahe joone lõikepunktid, kasutades ülesande tingimustele sobivat meetodit ning kontrollides vajadusel tulemust digivahendite abil; 	Mitteeristav hindamine
13. 13. kasutab Newton–Leibnizi valemit pindala ja ruumala arvutamiseks, rakendades määratud integraali	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab algfunktsiooni mõistet ning arvutab määramata integraale, rakendades põhiintegraalide valemeid; • arvutab määratud integraale, kasutades Newton–Leibnizi valemit; • arvutab kõvertrapetsi pindala ja kahe joonega piiratud pinnatüki pindala, kasutades määratud integraali; • arvutab lihtsama pöördkeha ruumala, kasutades määratud integraali. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Ettevalmistus matemaatika riigieksamiks	Alateemad <ul style="list-style-type: none"> • Arvuhulgad ja nende omadused • Ratsionaal- ja irratsionaalavaldised 	Seos õpiväljundiga 1. lahendab matemaatilisi ja elulisi
--	---	---

<p>Auditoorne õpe 100 Iseseisev õpe 30</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Astmete ja juurte omadused ● Lineaar-, ruut- ja murdvõrrandid ning -võrratused ● Võrrandisüsteemid ja võrratuste süsteemid (lineaarvõrrandisüsteem kuni kolme tundmatuga, kahe tundmatuga süsteemides piirduakse teise astme võrrandiga) ● Protsentiarvutus (sh liitprotsent) ● Eksponent- ja logaritmfunksioonid ja rakendused, eksponent- ja logaritmivõrrandid ● Arvjadad, aritmeetiline ja geomeetiline jada, üldliikme ja summa valemid, hääbuv geomeetiline jada ● Klassikaline tõenäosus, sündmuste liigid, kombinatoorika valemid, Bernoulli valem ● Valim, sagedus- ja jaotustabelid, diagrammid, arvkarakteristikud ja hajuvusnäitajad ● Funktsiooni määramis- ja muutumispiirkond, paarsus, nullkohad, positiivsus- ja negatiivsuspiirkonnad, kasvamis- ja kahanemisvahemikud, ekstreemumkohad ja ekstreemumid, ekstreemumpunktid, kumerus- ja nõgususvahemikud, käänukohad ja -punktid ● Funktsiooni graafiline ja analüütiline käsitlus ● Funktsiooni pöördfunktsioon ● Funktsiooni tuletis ● Ekstreemumülesanded, sh majandusega seotud optimeerimisülesanded ● Trigonomeetrilised funktsioonid ja nende graafikud ● Trigonomeetrilised avaldised ● Trigonomeetrilised võrrandid ja võrratused ● Funktsiooni graafiku puutuja, puutuja võrrand ● Tasandilised kujundid, kolmnurk, nelinurk, hulknurk, korrapärase hulknurk ● Tasandilise kujundi pindala ja übermõõt ● Koordinaattasand, sirge võrrand, sirgete vastastikune asend, joonte lõikepunktid, lõigu pikkus ● Ristuvate ja paralleelsete sirgete omadused ● Ringjoone, parabooli ja hüperbooli võrrand ● Vektor, skalaarsed ja vektoriaalsed suurused, vektorite omadused ja rakendused ● Tahk- ja pöördkehade pindala ja ruumala ● Kahetahulised nurgad ● Algfunktsioon, määratud ja määramata integraal ● Kõvertrapets ● Integraali rakendused 	<p>probleemülesandeid, rakendades algebralisi teadmisi ning arvutamisi- ja teisendamisevõtteid</p> <p>2. kasutab logaritmilisi ja eksponentsiaalseid seoseid, lahendades vastavaid võrrandeid ja ülesandeid</p> <p>3. süstematiseerib andmeid, kasutades erinevaid statistilisi meetodeid</p> <p>4. tõlgendab funktsiooni graafikut, tuginedes selle erinevatele esitusviisidele</p> <p>5. rakendab funktsiooni tuletist funktsiooni omaduste uurimisel ning ekstreemumülesannete lahendamisel, kasutades sobivaid meetodeid</p> <p>6. analüüsib trigonomeetriliste funktsioonide omadusi ja graafikuid, tuginedes erinevatele esitusviisidele</p> <p>7. rakendab trigonomeetriliste võrrandite lahendamisel analüütilisi ja graafilisi meetodeid kasutades valemite ja teisendusi</p> <p>8. koostab funktsiooni graafikule puutuva võrrandi, kasutades tuletist</p> <p>9. lahendab tasandiliste kujunditega seotud</p>
--	---	---

		<p>ülesandeid kasutades geomeetrilisi seoseid 10. lahendab tasandilisi ja ruumilisi probleeme, rakendades vektorarvutust 11. mudeldab ruumigeomeetria ülesandeid kasutades valemeid, jooniseid ja ruumigeomeetria seoseid 12. leiab joone võrrandi ja määrab tasandil sirgete vastastikused asendeid kasutades vastavaid võrrandeid 13. kasutab Newton–Leibnizi valemit pindala ja ruumala arvutamiseks, rakendades määratud integraali</p>
<p>Praktiline töö</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Töölehed ja ülesandekomplektid koos enesekontrolliga ● Probleemülesannete lahendamine individuaalselt ja rühmatööna ● Digivahendite kasutamine andmete analüüsiks (nt Excel, GeoGebra, WolframAlpha, Jamovi) ● Reaalsete andmestike statistiline töötlus ● Juhendatud harjutamine klassis ja iseseisev töö kodus ● Liitprotsendi- ja logaritmi põhised elulised ülesanded ● Skeemide koostamine kombinatoorika ülesannete lahendamiseks ● Interaktiivsed õppematerjalid ja testid ● Õpimapi või teemakogumiku koostamine kursuse jooksul ● Funktsiooni omaduste uurimisel graafikute kasutamine (sh digivara rakendamine) ● Eluliste ülesannete kasutamine funktsiooni analüüsil (https://vara.e-koolikott.ee/node/3074#overlay-context=otsi-materjale) ● Digivahendite kasutamine tuletise ja puutuja leidmisel ● Loovülesanded funktsioonide modelleerimiseks (nt kasv ja kahanemine) ● Ajurünnak ja miniloengud (või videod) keerukamates teemades ● Juhitud arutelu lahenduskäikude üle, lahenduskäikude võrdlus ● Kujundite (ja kehade) mõõtmine ruumilisuse tajumiseks, kõrvutamine joonisel antuga, jooniste skitseerimine ● Vektorülesannete visualiseerimine digikeskkonnas 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Ruumiliste kujundite ülesanded digivaras (nt GeoGebras, Desmoses, vm) • Rakendusülesanded reaalsest elust (ehitusest, inseneriteadusest, jm) • Interaktiivsed videod ja simulatsioonid • Rühmatöö keerukamate stereomeetriliste ülesannete puhul Õpimapi täiendamine visuaalsete skeemide ja arvutuskäikudega
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hindamine: kontrolltööd või arvestused. Õpetaja kehtestab töödele lävendikriteeriumid.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Moodul loetakse arvestatuks, kui õpilane: <ul style="list-style-type: none"> • on läbinud moodulis ettenähtud arvestuslikud tööd, mis on loodud vastavalt moodulis kirjeldatud hindamiskriteeriumitele; • sooritab mooduli lõputöö (nt proovieksami) positiivselt vastavalt moodulis kirjeldatud hindamiskriteeriumitele; • on läbinud riigieksami ettevalmistuskursuse mõnes teises õppeasutuses.

Õppemeetodid	Mooduli õpiväljundite saavutamiseks soovitame kasutada eriilmelisi tunde ja õpilasi aktiveerivaid tegevusi. Selgelt mingi osa moodulist on seotud õpitu kinnistamisega, mille käigus lahendatakse ülesandeid, täidetakse töölehti ja töötatakse iseseisvalt õppematerjalidega. Vilumuse saavutamiseks ja tööharjumuse arendamiseks võib kasutada ka koduseid kontrolltööd ning õpimapi pidamist. Teisalt on õpiväljundite saavutamiseks vaja ka koostõiseid tegevusi ning dialoogi loomist. Soovitav kasutada moodulis ka probleemülesandeid, mida saab lahendada meeskonnas või paaristööna. Kõrgema taseme oskuste saavutamiseks soovitame paluda õpilastel koostada mõistekaarte, õpiväljundi tarvis miniloengu(video) loomist ja ka ülesannete (nt tunnikontrolli) loomist. Õpilastele kiire ja vahetu tagasiside andmiseks on võimalik kasutada interaktiivseid õppematerjale (nt E-koolikott), sh ka interaktiivseid videoid. Geomeetria ja stereomeetria temades saab teadmisi süvendada ja täiendada digitööriistu (nt GeoGebra, Desmos, vms) kasutades.
Hindamismeetodid	Kokkuvõttev hindamine: kontrolltööd või arvestused. Õpetaja kehtestab töödele lävendikriteeriumid.
Lõimitud teemad	Moodulisisene lõiming põhineb käsitletavate teemade omavahelistel seostel läbi keerukamate eluliste ülesannete. Valitud ülesannete kaudu tekitatakse seoseid õpitava eriala ja eluliste situatsioonidega. Kursused on jätkuvalt eelnevalt läbitud matemaatika põhimoodulitele ning nende läbimise käigus süvendatakse eelnevalt omandatud matemaatikateadmisi.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Õppijale antakse edasiviivat tagasisidet, mis toetab õpiväljundite saavutamist.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Moodul loetakse läbituks, kui õpilane: <ul style="list-style-type: none"> • on läbinud moodulis ettenähtud arvestuslikud tööd, mis on loodud vastavalt moodulis kirjeldatud hindamiskriteeriumitele; • sooritab mooduli lõputöö (nt proovieksami) positiivselt vastavalt moodulis kirjeldatud hindamiskriteeriumitele; • on läbinud riigieksami ettevalmistuskursuse mõnes teises õppeasutuses.
Õppematerjalid	Näidisülesanded erinevate keerukusastmetega õppeprotsesside kirjeldusest: https://projektid.edu.ee/pages/viewpage.action?pageId=211454133 Avita kirjastuse gümnaasiumi laia matemaatika õpikud I–VI osa, Tõenäosus ja statistika

	<p>Avita kirjastuse gümnaasiumi kitsa matemaatika õpiku ja töövihiku IX osa Allar Veelmaa Matemaatika tööraamat X klassile Tallinn: Maurus, 2021 Allar Veelmaa Matemaatika tööraamat XI klassile Tallinn: Maurus, 2022 Allar Veelmaa Matemaatika tööraamat XII klassile Tallinn: Maurus, 2023 Mauruse kirjastuse tööraamatud -> https://kirjastusmaurus.ee/oppeaine/matemaatika/gumnaasium-matemaatika/ Aru, J., Korjus, K., Saar, E. (2014). Matemaatika õhtuõpik. Hea Lugu. Tallinn. Matemaatika digiõppevaramu materjalid -> https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/20179#231751-Digioppevaramu-matemaatika-materjalid Matemaatika riigieksami ülesanded</p>
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
38	Ettevõtlusõpe (valikaine)	6	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Põhiharidusele vastavad kompetentsid		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud, mis võimaldavad tal olla ettevõtlik töötaja ja luua iseendale töökoht		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
30 tundi		50 tundi	76 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab ärivõimalusi, lähtudes iseenda eeldustest ja oskustest ning keskkonna toetavatest ja piiravatest teguritest	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab enda võimalusi tegutseda ettevõtjana või ettevõtliku töötajana, lähtudes õpitava eriala ettevõtluskeskkonnast; • selgitab juhendi alusel ettevõtte toimimist olemasolevas ettevõtluskeskkonnas; • arutleb meeskonnas kavandatud äriidee teostatavuse üle; 	Mitteeristav hindamine
2. kavandab turundustegevused äriidees kirjeldatud tootele, tarbijale ja turutingimustele	<ul style="list-style-type: none"> • iseloomustab meeskonnatööna sihtrühmi ja turgu lähtuvalt tootest; • selgitab meeskonnatööna valitud turundustegevusi lähtuvalt sihtrühmast, turust ja tootest 	Mitteeristav hindamine
3. mõistab ettevõtte eelarvestamise, finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid, lähtudes õigusaktidest ja heast tavast	<ul style="list-style-type: none"> • koostab juhendi alusel meeskonnatööna ettevõtte investeeringute ja tegevuskulude eelarve ning müügiprognoosi; • selgitab meeskonnatööna ettevõtte finantseerimisvõimalusi, kasutades teabematerjale; • selgitab juhendi alusel majandusarvestuse põhimõtteid, lähtudes õigusaktides sätestatud nõuetest ja heast tavast; 	Mitteeristav hindamine
4. kavandab ettevõtlustegevuse õpitavas valdkonnas, lähtudes äriideest ja ettevõtluskeskkonnast	<ul style="list-style-type: none"> • koostab ärimudeli meeskonnatööna, lähtudes valitud strateegiast; • kirjeldab asutamisprotsessi vastavalt valitud ettevõtlusvormile; • hindab juhendatud meeskonnatööna ettevõtte tasuvust lähtuvalt ärimudelist 	Mitteeristav hindamine

5. kavandab tootmisprotsessi, lähtudes ärimudelist	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab tootmisprotsessi vastavust kavandatud ärimudelile; • kavandab tootmisprotsessiks vajaliku tarneahela; • arvutab toote omahinna, arvestades kavandatud tootmisprotsessi; • põhjendab turundustegevused lähtuvalt tootest ja ärimudelist 	Mitteeristav hindamine
--	--	------------------------

Mooduli jagunemine		
Ettevõtluse alustamine Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 10	Alateemad 4.1. Ärimudelid 4.2. Ettevõtlusvormid 4.3. Ettevõtte asutamine 4.4. Ettevõtte tasuvus	Seos õpiväljundiga
Iseseisev töö	Äriseadistikuga tutvumine	
Hindamisülesanded	Ärimudeli, ettevõtte asutamisprotsessi kirjeldamine ja tasuvusanalüüsi koostamine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb kõikide hinnete kaalutud keskmise põhjal. Tööde, iseseisvate tööde ja kontrolltööde sooritamine vähemalt lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	
Ettevõtluskeskkond Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 10	Alateemad 1.1. Ettevõtte 1.2. Ettevõtlus 1.3. Ettevõtja 1.4. Ettevõtlikkus 1.5. Ettevõtluskeskkond 1.6. Kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõttele 1.7. Äriidee 1.8. Meeskonnatöö	Seos õpiväljundiga
Hindamisülesanded	1) Struktureeritud aruanne meeskonnatööna teemal: Mina, minu eriala ja ettevõtlus 5 aasta pärast. (vorm, meedium vaba), Meeskonnatöö analüüs ja hinnang 2) Struktureeritud aruande (nt poster) esitlus meeskonnatööna 3) Äriidee koostamine meeskonnatööna	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb protsessihinnete koondhindest, õpimapi esitamisest, analüüsi- ja esitlusoskusest ning valmisolekust meeskonnatööks ja koostööks. Mooduli kokkuvõtva hinde saamise eelduseks on õpiväljundite saavutamine, sh iseseisvate tööde	

	sooritamine lävendi taseme	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	
Finantsid Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 10	Alateemad 3.1. Majanduskeskkond 3.2. Tulude ja kulude ringkäik 3.3. Ressursid 3.4. Ettevõtte tulud ja kulud 3.5. Majandusarvestuse põhialused (eelarved, kasumiaruanne, bilanss) 3.6. Äriseadus, raamatupidamise seadus, võlaõigusseadus 3.7. Ärimudeli finantsosa: tulud ja kulud	Seos õpiväljundiga
Hindamisülesanded	Kompleksülesanne - investeringute eelarve ja katteallikad, rahavood, müügiproгноos, kasumiplaan, bilansiproгноos	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb kõikide hinnete kaalutud keskmise põhjal Tööde, iseseisvate tööde ja kontrolltööde sooritamine vähemalt lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: “A” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	
Tootmisprotsessi kavandamine Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 36	Alateemad 5.1. Tootmisprotsess 5.2. Tootearendus 5.3. Tarneahel 5.4. Tootmistmisjuhtimine 5.5. Toote omahind	Seos õpiväljundiga
Praktiline töö	Praktilised tööd meeskonnatööna juhendi alusel ➤ Praktilised ülesanded toote omahinna kujundamise kohta	
Hindamisülesanded	Tootmisprotsessi põhjendus, tarneahela kavandamine, toote omahinna arvestamine, tootmispersonalitöökorralduse kavandamine Kompleksülesande esitlus	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb kõikide hinnete kaalutud keskmise põhjal Tööde, iseseisvate tööde ja kontrolltööde sooritamine vähemalt lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel	
Turg ja turundus Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 10	Alateemad 2.1. Nõudlus, pakkumine ja turu tasakaal 2.2. Konkurents 2.3. Turunduseesmärgid 2.4. Turundusmeetmestik 2.5. Turuanalüüs	Seos õpiväljundiga
Praktiline töö	Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel: Sihtrühma analüüsimine Praktiline meeskonnatöö juhendialusel (meedium vaba): turundustegevuste plaan	

Hindamisülesanded	Struktureeritud kirjalik töö juhendi alusel ja selle esitlus rühmatööna: Sihtrühmade kirjeldus ja turundustegevuste plaan (üheks aastaks)
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb kõikide hinnete kaalutud keskmise põhjal. Tööde, iseseisvate tööde ja kontrolltööde sooritamine vähemalt lävendi tasemel.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel

Õppemeetodid	<p>Praktiline meeskonnatöö: struktureeritud aruande (foto-, videovm) koostamine lähtuvalt juhiseist</p> <p>Kohtumine ettevõtjaga (rühmatöö)</p> <p>Õppekäik ettevõttesse</p> <p>Töövarjuna ettevõttes</p> <p>Intervjuu ettevõtjaga (rühmatöö)</p> <p>Lood (sh videod) ettevõtetest ja ettevõtjatest</p> <p>Mõistekaart rühmatööna</p> <p>Ajurünnak</p> <p>Videolugu (video-, fotorepor-taaž ettevõtetest rühmatööna)</p> <p>Äriidee koostamine ja esitlemine rühmatööna</p> <p>Analüüsimeetodid (SWOT, PESTLE, juhtumianalüüs)</p>
Hindamise meetodid	<p>Struktureeritud aruanne meeskonnatööna juhendi alusel</p> <p>Individuaalne enesehinnang</p> <p>Struktureeritud aruande esitlus</p> <p>Äriidee koostamine</p> <p>Sihtrühmade kirjeldus ja turundustegevuste plaan üheks aastaks</p> <p>Kompleksülesanne - investeeringute eelarve ja katteallikad, rahavood, müügiproгноos, kasumiplaan, bilansiproгноos</p> <p>Ärimudeli, ettevõtte asutamisprotsessi kirjeldamine ja tasuvusanalüüsi koostamine</p> <p>Ärimudeli ja ettevõtte tasuvusanalüüsi esitlus</p>
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli õpiväljundite saavutatust hinnatakse mitmeeristavalt (arvestatud/ mitte arvestatud). Õppija on omandanud mooduli õpiväljundid hindamiskriteeriumitega määratud tasemel ja hindamisel on tulemuseks arvestatud (A), kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded, sh nõuetekohase iseseisva töö, mis on täidetud tähtajaks.
sh lävend	“A” saamise tingimus: “A” saamise tingimus: õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded, sh nõuetekohase iseseisva töö, mis on täidetud tähtajaks.
Õppematerjalid	Randma, T., Raiend, E., Rohelaan, R. jt (2007). Ettevõtluse alused. SA Innove http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettevõtlusõpe/Ettevõtluse%20alused%20õpilasele.pdf Sirkel, R., Uiboleht, K.,

Teder, J. jt (2008). Ideest eduka ettevõteteni. SA Innove
<http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettevotlusope/Ideest%20eduka%20ettevotteni.pdf>
Töötamise tulevikutrendid <http://oska.kutsekoda.ee/tootamise-tulevikutrendid/tootamise-tulevikutrendid-2016/>
Jaansoo, A. (2012). Turunduse alused. I: baasteooria, juhtumikirjelduste ja ülesannete kogu. SA Innove
<http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Õppe-%20ja%20juhendamaterjalid/Turundus%20I.pdf>
Vodja, E., Zirnask, V., Suitsu, P. jt (2014) Majandusõpik gümnaasiumile. Junior Achievement Eesti SA
Eamets, R jt (2012). Ettevõtlikkusest ettevõtluseni. SA Teadlik Valik
TÜ, TTÜ, EEK Mainor (2014). Ettevõtlikkusest ettevõtlikkuseni töövihik
<https://koolielu.ee/waramu/view/1-00fc83694a5b4fd89271da0d872060c9>
Mägi, J. (2011). Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused.
Teder, J., Varendi, M. (2008). Mis toimub ettevõttes? Ettevõtte hindamine ja arendamine. HTM, SA Innove Suppi, K. (2013).
Ettevõtlusõpik – käsiraamat. Tartu: Atlex
Kärsna, O. (2009). Pisiettevõtja käsiraamat. Tallinn: Ilo
Zeiger, P. (2013). Vajalikke teadmisi ettevõtlusest. E-õpik. TLÜ <http://ettevotlusope.weebly.com/>
Osterwalder, A, Pigneur, Y (2014). Ärimudeli generatsioon. Rahvusraamatukogu kirjastus
Äriseadustik <https://www.riigiteataja.ee/akt/131122010019?leiaKehtiv>
Ettevõtjaportaal <http://www.rik.ee/et/ettevotjaportaal>
SEB Alustav ettevõtja <http://www.seb.ee/ariklient/alustav-ettevotja>
Eesti.ee <https://www.eesti.ee>
EAS <http://www.eas.ee/alustav/finantseerimise-kaasamine/stardikapital-finantseerimine-investeeringime/>
iPlanner <http://www.iplanner.net/business-financial/online/start.aspx?country=ee>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
39	Karamellitööd (Kondiiter)	2	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpilane valmistab karamellist kaunistusi ja dekoore, valib sobivad toorained ja töövahendid ning rakendab karamelli valmistamise põhitõdesid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		12 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Valmistab karamelliirupeid ning karamellist kaunistusi ja dekoore vastavalt tehnoloogilisele juhendile ning toidu- ja tööhutusnõuetele	<ul style="list-style-type: none"> •valib karamellitöökoks sobivad toorained ja töövahendid; •valmistab karamelliirupeid ning karamellist kaunistusi ja dekoore vastavalt juhendile, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid; 	Mitteeristav hindamine
2. Kavandab ja loob karamellist esteetilise ja tehniliselt tasakaalustatud kompositsiooni	<ul style="list-style-type: none"> •koostab karamellist kompositsiooni kavandi; • valmistab kavandi alusel karamellist kompositsiooni; • esitleb valminud kompositsiooni. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Karamellitööd Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30	Alateemad Karamellitöö ohutusnõuded Karamellitöökoks vajalikud töövahendid (karamellilamp, termomeetrid, potid, pumbad) Toorained (suhkur, glükoosisiirup, isomalt, karamellipulber, toiduvärvid) Karamelliiruupite valmistamine Karamellist kaunistuste, kujundite ja kompositsioonide valmistamine	Seos õpiväljundiga Valmistab karamelliirupeid ning karamellist kaunistusi ja dekoore vastavalt tehnoloogilisele juhendile ning toidu- ja tööhutusnõuetele Kavandab ja loob karamellist esteetilise ja tehniliselt tasakaalustatud kompositsiooni
Iseseisev töö	Õppija tutvub karamellitöö tehnoloogiliste juhendite, tööhutusnõuete ja kompositsiooni põhimõtetega ning valmistub praktiliste tööde teostamiseks vastavalt etteantud juhendile.	
Praktiline töö	Õppija valmistab karamelliirupeid ning karamellist kaunistusi, kujundeid ja kompositsioone vastavalt tehnoloogilisele	

	juhendile, kasutades sobivaid töövahendeid ja tooraineid ning järgides toidu- ja tööohutusnõudeid.
Hindamisülesanded	Praktiline karamellitöö, mille käigus hinnatakse karamellisiirupite ja kaunistuste valmistamist ning kavandi alusel loodud karamellist kompositsiooni vastavust juhendile ja ohutusnõuetele.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema kokkuvõttev hinne kujuneb teostatud karamellitööde ja valminud kompositsiooni alusel, millega hinnatakse seostatud õpiväljundite saavutamist.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on juhendi alusel valmistanud karamellisiirupeid ning karamellist kaunistusi ja kompositsioone, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kompositsiooni põhimõtteid.

Õppemeetodid	Praktiline töö Rühmatöö Näitlikustatud loeng Individuaalne juhendamine
Hindamise meetodid	Praktiline töö Karamellist kaunistuste ja kompositsiooni valmistamine Tööprotsessi ja valminud töö hindamine Suuline esitlus
Lõimitud teemad	Tööohutus ja tervisekaitse – kuuma suhkruga ja töövahenditega töötamise ohutus, toiduhügieen. Kunst ja disain – kompositsiooni, vormi ja esteetika põhimõtted. Keemia (loodusained) – suhkruga kuumtöötlemise protsessid ja omadused. Eesti keel – erialase terminoloogia kasutamine ja töö esitlemine.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks, kui õppija on sooritanud praktilised karamellitööd vastavalt juhendile ning saavutanud õpiväljundid 1 ja 2. Õppeprotsessi käigus kasutatakse kujundavat hindamist.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija on tehnoloogilise juhendi alusel valmistanud karamellisiirupeid ning karamellist kaunistusi ja kompositsioone, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kompositsiooni põhimõtteid.
Õppematerjalid	Baking & Pastry: Mastering the Art and Craft. John Wiley & Sons, 2009 Karamelli valmistamise tehnoloogia ja kaunistused: https://dselection.ru/et/prigotovlenie-karameli-dlya-izgotovlenie-ukrashenii-na-tort.html Ester Mägi õppematerjal: https://estermagi.weebly.com/karamellitoumlouml.html Isomalti ja karamellikaunistuste valmistamine: https://sugargeekshow.com/recipe/isomalt-recipe/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
40	Kondiitri täiendav praktika (Kondiiter)	15	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud kondiitri põhiõpingute moodulid ja kondiitri praktika moodul.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane arendab täiendavalt kondiitritehnoloogia alaseid teadmisi ja oskusi, arendab võtmepädevusi ning kujundab hoiakuid täites töökeskkonnas tööülesandeid juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktika	
20 tundi	26 tundi	344 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Koostab kondiitri täiendava praktika eesmärgid lähtudes isiklikest arengueesmärkidest ja vajadustest ning praktikajuhendist	<ul style="list-style-type: none"> • seab kondiitri täiendava praktika eesmärgid lähtudes enda isiklikest arengueesmärkidest ja vajadustest; • kavandab isikliku arenguga seotud kondiitri praktika ülesanded, lähtuvalt seatud isiklikest arengueesmärkidest; • vormistab nõuetele vastavad praktikadokumendid; 	Mitteeristav hindamine
2. Täidab juhendamisel kondiitri täiendava praktika ülesandeid, kasutades ergonoomilisi töövõtteid, järgides toidu ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest ja isiklikest	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib enda tööd lähtudes isiklikest eesmärkidest koos ettevõttepoolse praktikajuhendajaga; • täidab juhendamisel kas individuaalselt või meeskonna liikmena praktikaülesandeid, järgides ettevõtte töökorraldust; • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kondiitritooteid, kasutades ergonoomilisi töövõtteid ja järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid; • hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, seadmed ja vahendid, järgides ettevõtte puhastusplaani. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Kondiitri täiendav praktika Iseseisev õpe 16	Alateemad Praktikaülesannete täitmine vastavalt ettevõtte töökorraldusele Töö planeerimine koostöös praktikajuhendajaga	Seos õpiväljundiga Täidab juhendamisel kondiitri täiendava praktika

Praktika 344	Kondiitritoode valmistamine tehnoloogiliste juhendite alusel Ergonoomiliste töövõtete kasutamine Toidu- ja tööohutuse ning kestlikkuse põhimõtete järgimine Töökoha ja töövahendite korrashoid vastavalt puhastusplaanile Praktikapäeviku täitmine ja aruande koostamiseks materjali kogumine	ülesandeid, kasutades ergonoomilisi töövõtteid, järgides toidu ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest ja isiklikest
Iseseisev töö	Õppija täidab praktikapäevikut, kogub ja süstematiseerib materjali praktika aruande koostamiseks ning analüüsib oma tööalast arengut lähtuvalt isiklikest praktikaeesmärkidest.	
Praktiline töö	Õppija täidab juhendamisel kondiitri täiendava praktika ülesandeid ettevõttes, valmistab kondiitritooteid vastavalt tehnoloogilistele juhenditele ning järgib töö käigus toidu- ja tööohutuse nõudeid.	
Hindamisülesanded	Praktikaajal ettenähtud tööülesannete täitmine ettevõttes, oma töö dokumenteerimine ning praktika tulemuste kokkuvõtte esitamine vastavalt praktikajuhendile.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema loetakse arvestatuks, kui õppija on täitnud praktikaülesanded vastavalt praktikajuhendile ning esitanud nõuetele vastava praktikapäeviku ja praktika aruande.	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Õppija on täitnud kondiitri täiendava praktika ülesanded vastavalt ettevõtte töökorraldusele, järginud toidu- ja tööohutuse nõudeid ning pidanud praktikapäevikut.	
Kondiitri täiendav praktika korraldus Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 10	Alateemad Kondiitri täiendava praktika eesmärk ja korraldus Praktikaettevõtete valik ja praktikakoha leidmine Isiklike arengueesmärkide seadmine Praktikadokumentatsioon (eesmärgistamine, praktikataotlus ja -leping, praktikajuhend, praktikapäevik, hinnangulehed) Tööohutuse ja toiduhügieeni nõuded praktikal Praktika aruande ja tulemuste esitamise nõuded E-portfoolio koostamine ja täiendamine praktikadokumentidega	Seos õpiväljundiga Koostab kondiitri täiendava praktika eesmärgid lähtudes isiklikest arengueesmärkidest ja vajadustest ning praktikajuhendist
Iseseisev töö	Õppija tutvub praktikaettevõtete nimekirja ja kodulehtedega, sõnastab isiklikud praktika eesmärgid ning valmistab ette ja vormistab praktikadokumendid vastavalt juhendile.	
Hindamisülesanded	Kondiitri täiendava praktika eesmärkide sõnastamine ning praktikadokumentide koostamine vastavalt etteantud juhendile.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema loetakse arvestatuks, kui õppija on sõnastanud praktika eesmärgid ning koostanud ja esitanud nõuetele vastavad praktikadokumendid.	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Õppija on sõnastanud kondiitri täiendava praktika eesmärgid, koostanud ja esitanud praktikaks vajalikud dokumendid, sealhulgas praktika aruande, esitluse ja e-portfoolio, ning järginud praktikajuhendis sätestatud nõudeid.	

Õppemeetodid	Loeng Praktika ettevõttes Iseseisev töö
Hindamismeetodid	Praktiline töö ettevõttes Iseseisev töö Enesehindamine Praktika aruande ja esitluse hindamine
Lõimitud teemad	Eesti keel – erialane eneseväljendus, aruande ja esitluse koostamine Ettevõtlus ja töökultuur – töökorraldus, vastutus, meeskonnatöö Tööohutus ja tervisekaitse – ohutu ja hügieeniline töötamine Digipädevus – praktikadokumentide, e-portfoolio ja esitluse koostamine
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks, kui õppija on täitnud praktikajuhendis määratud eesmärgid ja ülesanded ning esitanud nõuetele vastava praktika aruande, esitluse ja e-portfoolio.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija on täitnud praktikajuhendis seatud eesmärgid, sooritanud praktikaülesanded vastavalt ettevõtte töökorraldusele, järginud toidu- ja tööohutusnõudeid ning esitanud nõuetele vastava praktika aruande, esitluse ja e-portfoolio.
Õppematerjalid	Praktika läbiviimise tingimused ja kord: https://www.hariduskeskus.ee/index.php/opilasele-2/praktika Praktikajuhend ja praktika dokumentatsioon (TAHVEL) Ettevõtete kodulehed Ettevõtte sisekorraeeskirjad Ettevõtte ohutusjuhendid Ettevõtte pagaritoodete tehnoloogilised juhendid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
41	Kondiitritoodete projektitöö (Kondiiter)	3	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Õppija on läbinud kondiitritoodete valmistamise alused ja omab baasteadmisi kondiitritoodete tehnoloogiast, toorainetest ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõuetest.		
Mooduli eesmärk	Õppija arendab oskusi kondiitritoodete projektitöö kavandamiseks, teostamiseks ja tulemuste analüüsimiseks.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
15 tundi		18 tundi	45 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Õppija kavandab kondiitritoodete projektitöö vastavalt etteantud eesmärkidele	<ul style="list-style-type: none"> sõnastab projektitöö eesmärgid ja planeerib tööetapid; valib projektitööks sobivad kondiitritooted, tehnoloogiad ja toorained; 	Mitteeristav hindamine
2. Õppija teostab kondiitritoodete projektitöö ja analüüsib tulemusi.	<ul style="list-style-type: none"> valmistab projektitöö raames kondiitritooted vastavalt kavandile, järgides kvaliteedi-, ohutus- ja hügieeninõudeid; analüüsib tööprotsessi ja valmistatud toodete vastavust projektitöö eesmärkidele. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Kondiitri projektitöö Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 45	Alateemad Projektitöö eesmärkide sõnastamine ja lähteülesande analüüs Kondiitritoodete valik vastavalt projektitöö eesmärkidele Tehnoloogiate, toorainete ja töövahendite määramine Tööetappide ja ajakava planeerimine Kondiitritoodete valmistamine projektitöö raames Kvaliteedi-, toiduhügieeni- ja tööohutusnõuete rakendamine	Seos õpiväljundiga Õppija kavandab kondiitritoodete projektitöö vastavalt etteantud eesmärkidele Õppija teostab kondiitritoodete projektitöö ja analüüsib tulemusi.
Iseseisev töö	Õppija kavandab kondiitritoodete projektitöö, sõnastab eesmärgid, planeerib tööetapid ning koostab projektitööks vajaliku dokumentatsiooni vastavalt juhendile.	
Praktiline töö	Õppija teostab kondiitritoodete projektitöö vastavalt kavandile, valmistab valitud kondiitritooted ning järgib töö käigus kvaliteedi-, toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid.	
Hindamisülesanded	Kondiitritoodete projektitöö, mis hõlmab projektiplaani koostamist, kondiitritoodete valmistamist ning tööprotsessi ja tulemuste analüüsi vastavalt etteantud juhendile.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Teema kokkuvõttev hinne kujuneb kondiitritoodete projektitöö kavandamise, teostamise ja analüüsi alusel, millega hinnatakse	

kujunemine	seostatud õpiväljundite saavutamist.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on kavandanud ja teostanud kondiitritoodete projektitöö vastavalt etteantud eesmärkidele, valinud sobivad tooted, tehnoloogiad ja toorained, valmistanud kondiitritooted juhendi alusel ning analüüsinud tööprotsessi ja tulemusi. Projektitöö vastab kvaliteedi-, toiduhügieeni- ja tööhutusnõuetele.

Õppemeetodid	Loeng ja arutelu Projektõpe Juhendatud praktiline töö Individuaalne juhendamine Rühmatöö Iseseisev töö erinevate infoallikatega
Hindamismeetodid	Projektitöö Praktiline töö Kirjalik arvestus Suuline esitlus
Lõimitud teemad	Eesti keel – erialase terminoloogia kasutamine; kirjalik ja suuline eneseväljendus projektitöö kavandamisel ja esitlusel. Matemaatika – koguste arvestamine, retseptide kohandamine ja tööaja planeerimine. Ettevõtluse alused – eesmärgistamine, tööprotsessi planeerimine ja tulemuste analüüs. Digipädevus – info otsimine, dokumentide koostamine ja esitlusvahendite kasutamine. Tööhutus ja tervisekaitse – kvaliteedi-, toiduhügieeni- ja tööhutusnõuete järgimine.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb kondiitritoodete projektitöö kavandamise, teostamise ja analüüsi alusel, millega hinnatakse õpiväljundite 1 ja 2 saavutamist. Õppeprotsessi käigus kasutatakse kujundavat hindamist.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija on sooritanud kondiitritoodete projektitöö vastavalt etteantud juhendile ja saavutanud õpiväljundid 1 ja 2, järgides kvaliteedi-, toiduhügieeni- ja tööhutusnõudeid.
Õppematerjalid	Õpetaja koostatud juhendmaterjalid ja projektitöö juhendid; Pagari- ja kondiitriõppe põhikursus – kondiitritoodete tehnoloogia (DIGAR); Professional Baking (W. Gisslen); The Advanced Professional Pastry Chef (B. Friberg).

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
42	Pagari täiendav praktika (Pagar)	15	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud pagari põhiõpingute moodulid ja pagari praktika moodul.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane arendab täiendavalt pagaritehnoloogia alaseid teadmisi ja oskusi, arendab võtmepädevusi ning kujundab hoiakuid täites töökeskkonnas tööülesandeid juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktika	
20 tundi	26 tundi	344 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Koostab pagari täiendava praktika eesmärgid lähtudes isiklikest arengueesmärkidest ja vajadustest ning praktikajuhendist	<ul style="list-style-type: none"> • seab pagari täiendava pagari praktika eesmärgid lähtudes enda isiklikest arengueesmärkidest ja vajadustest; • kavandab isikliku arenguga seotud täiendava pagari praktika ülesanded, lähtuvalt seatud isiklikest arengueesmärkidest; • vormistab nõuetele vastavad praktikadokumendid; 	Mitteeristav hindamine
2. Täidab juhendamisel pagari täiendava praktika ülesandeid, kasutades ergonoomilisi töövõtteid, järgides toidu ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest ja isiklikest eesmärkidest	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib enda tööd lähtudes isiklikest eesmärkidest koos ettevõttepoolse praktikajuhendajaga; • täidab juhendamisel kas individuaalselt või meeskonna liikmena praktikaülesandeid, järgides ettevõtte töökorraldust; • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pagaritooteid, kasutades ergonoomilisi töövõtteid ja järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid; • hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, seadmed ja vahendid, järgides ettevõtte puhastusplaani. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Pagari täiendav praktika Iseseisev õpe 16 Praktika 344	Alateemad Praktikaülesannete täitmine vastavalt ettevõtte töökorraldusele Töö planeerimine koostöös praktikajuhendajaga	Seos õpiväljundiga Täidab juhendamisel pagari täiendava praktika

	<p>Pagaritoodete valmistamine tehnoloogiliste juhendite alusel Ergonoomiliste töövõtete kasutamine Toidu- ja tööohutuse ning kestlikkuse põhimõtete järgimine Töökoha ja töövahendite korrashoid vastavalt puhastusplaanile Praktikapäeviku täitmine ja aruande koostamiseks materjali kogumine</p>	<p>ülesandeid, kasutades ergonoomilisi töövõtteid, järgides toidu ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest ja isiklikest eesmärkidest</p>
Iseseisev töö	<p>Õppija täidab praktikapäevikut, kogub ja süstematiseerib materjali praktika aruande koostamiseks ning analüüsib oma tööalast arengut lähtuvalt isiklikest praktikaeesmärkidest.</p>	
Praktiline töö	<p>Õppija täidab juhendamisel pagari täiendava praktika ülesandeid ettevõttes, valmistab pagaritooted vastavalt tehnoloogiliste juhenditele ning järgib töö käigus toidu- ja tööohutuse nõudeid.</p>	
Hindamisülesanded	<p>Praktikajuhendis ettenähtud praktikaülesannete täitmine, praktikapäeviku pidamine ning praktika aruande ja sellega seotud dokumentide esitamine.</p>	
Hindamine	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Teema loetakse arvestatuks, kui õppija on täitnud praktikaülesanded vastavalt praktikajuhendile ning esitanud nõuetele vastava praktikapäeviku ja praktika aruande.</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Õppija on täitnud pagari täiendava praktika ülesanded vastavalt ettevõtte töökorraldusele, järginud toidu- ja tööohutuse nõudeid, pidanud praktikapäevikut.</p>	
<p>Pagari täiendav praktika korraldus Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 10</p>	<p>Alateemad Pagari täiendava praktika eesmärk ja korraldus Praktikaettevõtete valik ja praktikakoha leidmine Isiklike arengueesmärkide seadmine Praktikadokumentatsioon (eesmärgistamine, praktikataotlus ja -leping, praktikajuhend, praktikapäevik, hinnangulehed) Tööohutuse ja toiduhügieeni nõuded praktikal Praktika aruande ja tulemuste esitamise nõuded E-portfoolio koostamine ja täiendamine praktikadokumentidega</p>	<p>Seos õpiväljundiga Koostab pagari täiendava praktika eesmärgid lähtudes isiklikest arengueesmärkidest ja vajadustest ning praktikajuhendist</p>
Iseseisev töö	<p>Õppija tutvub praktikaettevõtete nimekirja ja kodulehtedega, sõnastab isiklikud praktika eesmärgid ning valmistab ette ja vormistab praktikadokumendid vastavalt juhendile.</p>	
Hindamisülesanded	<p>Pagari täiendava praktika eesmärkide sõnastamine ning praktikadokumentide koostamine vastavalt etteantud juhendile.</p>	
Hindamine	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Teema loetakse arvestatuks, kui õppija on sõnastanud praktika eesmärgid ning koostanud ja esitanud nõuetele vastavad praktikadokumendid.</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Õppija on sõnastanud pagari täiendava praktika eesmärgid, koostanud ja esitanud praktikaks vajalikud dokumendid, sealhulgas praktika aruande, esitluse ja e-portfoolio, ning järginud praktikajuhendis sätestatud nõudeid.</p>	

Õppemeetodid	Loeng Praktika ettevõttes Iseseisev töö
Hindamise meetodid	Praktiline töö ettevõttes Iseseisev töö Enesehindamine Praktika aruande ja esitluse hindamine
Lõimitud teemad	Eesti keel – erialane eneseväljendus, aruande ja esitluse koostamine Ettevõtlus ja töökultuur – töökorraldus, vastutus, meeskonnatöö Tööohutus ja tervisekaitse – ohutu ja hügieeniline töötamine Digipädevus – praktikadokumentide, e-portfoolio ja esitluse koostamine
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks, kui õppija on täitnud praktikajuhendis määratud eesmärgid ja ülesanded ning esitanud nõuetele vastava praktika aruande, esitluse ja e-portfoolio.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija on täitnud praktikajuhendis seatud eesmärgid, sooritanud praktikaülesanded vastavalt ettevõtte töökorraldusele, järginud toidu- ja tööohutusnõudeid ning esitanud nõuetele vastava praktika aruande, esitluse ja e-portfoolio.
Õppematerjalid	Praktika läbiviimise tingimused ja kord: https://www.hariduskeskus.ee/index.php/opilasele-2/praktika Praktikajuhend ja praktika dokumentatsioon (TAHVEL) Ettevõtete kodulehed Ettevõtte sisekorraeeskirjad Ettevõtte ohutusjuhendid Ettevõtte pagaritoodete tehnoloogilised juhendid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
43	Pagaritoodete projektitöö (Pagar)	3	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Õppija on läbinud pagaritoodete valmistamise alused ja omab baasteadmisi pagaritoodete tehnoloogiast, toorainetest ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõuetest.		
Mooduli eesmärk	Õppija arendab oskusi pagaritoodete projektitöö kavandamiseks, elluviimiseks ja tulemuste analüüsimiseks.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
15 tundi	18 tundi	45 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Õppija kavandab pagaritoodete projektitöö vastavalt etteantud eesmärkidele	<ul style="list-style-type: none"> • sõnastab projektitöö eesmärgid ja planeerib tööetapid; • valib projektitööks sobivad pagaritooted, tehnoloogiad ja toorained; 	Mitteeristav hindamine
2. Õppija teostab pagaritoodete projektitöö ja analüüsib tulemusi	<ul style="list-style-type: none"> • Valmistab projektitöö raames pagaritooted vastavalt kavandile, järgides kvaliteedi-, ohutus- ja hügieeninõudeid. • Analüüsib tööprotsessi ja valmistatud toodete vastavust projektitöö eesmärkidele. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Pagaritoodete projektitöö Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 45	Alateemad Projektitöö eesmärkide sõnastamine ja lähteülesande analüüs Pagaritoodete valik vastavalt projektitöö eesmärkidele Tehnoloogiate, toorainete ja töövahendite määramine Tööetappide ja ajakava planeerimine Pagaritoodete valmistamine projektitöö raames Kvaliteedi-, toiduhügieeni- ja tööohutusnõuete rakendamine	Seos õpiväljundiga Õppija kavandab pagaritoodete projektitöö vastavalt etteantud eesmärkidele Õppija teostab pagaritoodete projektitöö ja analüüsib tulemusi
Iseseisev töö	Õppija kavandab pagaritoodete projektitöö, sõnastab eesmärgid, planeerib tööetapid ning koostab projektitööks vajaliku dokumentatsiooni vastavalt juhendile.	
Praktiline töö	Õppija teostab pagaritoodete projektitöö vastavalt kavandile, valmistab valitud pagaritooted ning järgib töö käigus kvaliteedi-, toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid.	
Hindamisülesanded	Pagaritoodete projektitöö, mille käigus õppija kavandab ja teostab valitud pagaritoodete valmistamise ning esitab lühikese analüüsi tööprotsessi ja tulemuste kohta vastavalt etteantud juhendile.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Teema kokkuvõttev hinne kujuneb projektiplaani, teostatud pagaritoodete projektitöö ning selle analüüsi põhjal, millega	

kujunemine	hinnatakse seostatud õpiväljundite saavutamist. Õppeprotsessi käigus kasutatakse kujundavat hindamist.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on kavandanud ja teostanud pagaritoodete projektitöö vastavalt etteantud eesmärkidele, valmistanud tooted juhendi alusel ning analüüsinud tööprotsessi ja tulemusi. Projektitöö vastab kvaliteedi-, toiduhügieeni- ja tööohutusnõuetele.

Õppemeetodid	Loeng ja arutelu Projektõpe Juhendatud praktiline töö Individuaalne juhendamine Rühmatöö Iseseisev töö erinevate infoallikatega
Hindamise meetodid	Projektitöö Praktiline töö Kirjalik arvestus Suuline esitlus
Lõimitud teemad	Eesti keel – erialase terminoloogia kasutamine; kirjalik ja suuline eneseväljendus projektitöö kavandamisel, dokumenteerimisel ja esitlusel. Matemaatika – koguste ja proportsioonide arvestamine, retseptide kohandamine, tööaja planeerimine. Ettevõtluse alused – eesmärgistamine, tööprotsessi planeerimine, tulemuste analüüs ja enesehindamine. Digipädevus – info otsimine, projektitöö dokumentatsiooni koostamine ja esitlusvahendite kasutamine. Tööohutus ja tervisekaitse – kvaliteedi-, toiduhügieeni- ja tööohutusnõuete järgimine projektitöö läbiviimisel.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb projektiplaani, teostatud pagaritoodete projektitöö ning selle analüüsi põhjal, millega hinnatakse õpiväljundite 1 ja 2 saavutamist. Õppeprotsessi käigus kasutatakse kujundavat hindamist.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija on kavandanud ja teostanud pagaritoodete projektitöö vastavalt etteantud eesmärkidele, valmistanud tooted juhendi alusel ning analüüsinud tööprotsessi ja tulemusi. Projektitöö vastab kvaliteedi-, toiduhügieeni- ja tööohutusnõuetele.
Õppematerjalid	Õpetaja koostatud juhendmaterjalid ja projektitöö juhendid Pagariõppe põhikursus – pagaritoodete tehnoloogia (DIGAR): https://www.digar.ee/arhiiv/nlib-digar:126138 Bakery Products: Science and Technology, 2nd Edition

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
44	Rahatarkus	2	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Mooduli eesmärk on anda õpilasele teadmised ja oskused, mille põhjal teha kaalutletud finantsotsuseid enda elus.		
	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
	12 tundi	40 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Mõistab rahalisi säästmise ja teenimise võimalusi, lähtudes iseenda eeldustest ja oskustest ning keskkonna toetavatest ja piiravatest teguritest	<ul style="list-style-type: none"> • oskab iseseisvalt leida rahaliste toetuste võimalusi oma kohalikust omavalitsusest; • loetleb enda eesmärgid vastavalt SMART-süsteemile; • analüüsib enda rahalist seisukorda, kaardistades enda kolme kuu tulud ja kulud, kohustused ja varad; • on teadlik (oma võimetele vastavalt) lisaraha teenimiste võimalustest; • on teadlik erinevate kindlustusliikide võimalustest ja kohustustest, sealhulgas võimeline valima endale sobivat pensionisammast; 	Mitteeristav hindamine
2. On teadlik erinevatest investeerimise ning laenamise võimalustest Eestis. Teab, mis maksukoormused erinevaid valikuid tehes tal tekivad ning oskab hinnata heategevuslikkuse sisu meie ühiskonnas	<ul style="list-style-type: none"> • valib enda vajadustest lähtuvalt parimat laenu või liisingu võimalust ning teab parimate tingimustega intresse; • analüüsib investeerimisvahendite riske ja võimalusi, sh aktsiad, võlakirjad, hoiused, kinnisvara, krüptoraha; • arutab investeringutega seonduvatest maksukohustustest Eestis; • koostab endale sobiva heategevusliku väljundi. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Rahatarkus Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 40	Alateemad 1.Rahahalduse ja toimetuleku alused: Rahaliste toetuste ja toimetulekumeetmete võimalused Isiklike rahaliste eesmärkide seadmine	Seos õpiväljundiga Mõistab rahalisi säästmise ja teenimise võimalusi, lähtudes iseenda eeldustest

	<p>Rahalise turvalisuse ja stabiilsuse saavutamine</p> <p>Pere rahaasjade planeerimine ja eelarve koostamine</p> <p>Raha säästmine, kulutamine ja kasvatamine</p> <p>2.Lisaraha teenimine ja finantsvalikud:</p> <p>Lisaraha teenimise võimalused</p> <p>Laenud, liisingud ja järelmaksud</p> <p>Kindlustused ja riskide maandamine</p> <p>Pensioni planeerimine</p> <p>3. Investeerimine, maksud ja vastutustundlikkus</p> <p>Investeerimise alused (aktsiad, hoiused, kinnisvara, krüptovarad)</p> <p>Maksusüsteemi alused ja maksukoormus</p> <p>Heategevus ja sotsiaalne vastutus</p>	<p>ja oskustest ning keskkonna toetavatest ja piiravatest teguritest</p> <p>On teadlik erinevatest investeerimise ning laenamise võimalustest Eestis. Teab, mis maksukoormused erinevaid valikuid tehes tal tekivad ning oskab hinnata heategevuslikkuse sisu meie ühiskonnas</p>
Iseseisev töö	<p>Õppija koostab kolme kuu isikliku eelarve, analüüsib oma tulusid, kulusid ja rahalist turvalisust, seab SMART-põhised rahalised eesmärgid ning koostab rahatarkust käsitleva erialase kirjanduse kirjaliku kokkuvõtte.</p>	
Praktiline töö	<p>Õppija võrdleb erinevaid laenu-, liisingu- ja investeerimisvõimalusi, hindab nendega seotud riske ja maksukohustusi ning koostab enda vajadustele vastava finantsotsuse põhjenduse.</p>	
Hindamisülesanded	<p>Õppija koostab kolme kuu isikliku eelarve Exceli formaadis koos analüüsiga, viib läbi investeerimis- ja/või laenuvõimaluste võrdleva analüüsi ning esitab rahatarkust käsitleva erialase kirjanduse kirjaliku kokkuvõtte.</p>	
Hindamine	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisvate ja praktiliste tööde alusel, hinnates õppija võimet analüüsida oma rahalist olukorda, teha teadlikke säästmis-, laenamis- ja investeerimisotsuseid ning mõista maksustamise ja heategevuse rolli vastavalt õpiväljunditele.</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Õppija on esitanud kõik moodulis ettenähtud iseseisvad ja praktilised tööd tähtaegselt ja nõuetekohases vormis ja osaleb vähemalt 50% tundides.</p>	

Õppemeetodid	<p>Loeng ja arutelu</p> <p>Juhendatud arutelu ja rühmatöö</p> <p>Praktilised harjutused (eelarve koostamine, investeerimis- ja laenuvõrdlused)</p> <p>Juhtumianalüüsid (reaalsed elulised näited)</p> <p>Iseseisev töö (analüüs, eesmärkide seadmine, infootsing)</p> <p>Digivahendite kasutamine (eelarverakendused, kalkulaatorid, veebipõhised võrdlusportaalid)</p>
Hindamismeetodid	<p>Praktilised ülesanded</p> <p>Iseseisvad kirjalikud tööd</p> <p>Analüüsi- ja refleksioonitööd</p> <p>Rühmatööde esitlus</p> <p>Aruteludes osalemise hindamine</p>
Lõimitud teemad	<p>Eesti keel – eneseväljendus, aruteludes osalemine, kirjalike analüüside ja kokkuvõtete koostamine</p> <p>Matemaatika – eelarvestamine, protsentide, intresside ja võrdluste arvutamine</p>

	Digipädevus / informaatika – digivahendite ja veebipõhiste finantstööriistade kasutamine Ühiskonnaõpetus – ettevõtlikkus, karjääriplaneerimine, sotsiaalne vastutus ja heategevus
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb õppija esitatud iseseisvate ja praktiliste tööde alusel, milleks on kolme kuu isiklik eelarve Exceli formaadis koos analüüsiga ning rahatarkusega seotud erialase kirjanduse lugemise kirjalik kokkuvõte. Hindamisel arvestatakse õppija võimet analüüsida oma rahalist olukorda, seada eesmärgid, teha põhjendatud finantsotsuseid ning seostada teoreetilisi teadmisi praktiliste valikutega vastavalt mooduli õpiväljunditele.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija on esitanud kõik moodulis ettenähtud iseseisvad ja praktilised tööd tähtaegselt ja nõuetekohases vormis ja osaleb vähemalt 50% tundides.
Õppematerjalid	<p>Finantsaabits: https://minuraha.ee/et/publikatsioonid/finantsaabits</p> <p>Finantsinspektsiooni tarbijaveeb: https://minuraha.ee/</p> <p>Rahaasjade märkmik: file:///C:/Users/rein.volberg/Downloads/Rahaasjade_markmik_EE_veeb%20(6).pdf</p> <p>Tulude ja kulude kirjapanek: https://minuraha.ee/et/rahaasjade-planeerimine/tulude-kulude-kirjapanek</p> <p>Tarbi targalt: http://tarbijakaitse.newton.ee/</p> <p>Pensionikeskus: https://www.pensionikeskus.ee/</p> <p>https://rahafoorum.ee/</p> <p>https://kristiinvesteerib.ee/</p> <p>Harjutustestid — Eesti Pangaliit</p> <p>Jaak Roosaare „Rikkaks saamise õpik“</p> <p>Taavi Pertman „Alustava investori käsiraamat“</p> <p>Kristi Saare „Kuidas alustada investeerimisega“</p> <p>Kristjan Liivamägi, Tõnn Talpsepp, Tarvo Vaarmets „Rahaedu põhimõtted“</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
45	Rahvaste küpsetised	1.5	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
9 tundi	10 tundi	20 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi ning võrdleb neid omavahel	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab Eesti rahvasküpsetisi ning nende valmistamisel kasutatavaid peamisi tooraineid; • kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvaste küpsetiste valmistamise põhimõtteid; • võrdleb Eesti rahvasküpsetisi teiste rahvaste küpsetistega, lähtudes toorainest, valmistusviisist ja kasutusotstarbest; 	Mitteeristav hindamine
2. Valmistab juhendi alusel eri rahvaste küpsetisi, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi; • rakendab küpsetiste valmistamisel asjakohaseid töövahendeid ja töövõtteid; • järgib küpsetiste valmistamisel toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid ning hoiab töökoha korras. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Rahvaste küpsetised Auditoorne õpe 9 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 20	Alateemad Eesti rahvasküpsetised ja nende toorained Teiste rahvaste küpsetised ja valmistamise põhimõtted Rahvasküpsetiste võrdlemine (tooraine, valmistusviis, kasutusotstarve) Töövahendid ja -võtted eri rahvaste küpsetiste valmistamisel Toiduhügieeni- ja tööohutusnõuded küpsetiste valmistamisel	Seos õpiväljundiga Kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi ning võrdleb neid omavahel Valmistab juhendi alusel eri rahvaste küpsetisi, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid
Iseseisev töö	Õppija kogub ja analüüsib infot Eesti ja teiste rahvaste küpsetiste kohta, kirjeldab nende valmistamise põhimõtteid ning võrdleb küpsetisi juhendi alusel tooraine, valmistusviisi ja kasutusotstarbe alusel.	
Praktiline töö	Juhendatud praktilised tööd, mille käigus õppija valmistab Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi, kasutab asjakohaseid töövahendeid	

	ja -võtteid ning järgib toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid.
Hindamisülesanded	Praktiline töö ja/või kirjalik ülesanne, milles hinnatakse õppija oskust kirjeldada ja võrrelda rahvusküpsetisi ning valmistada eri rahvaste küpsetisi vastavalt juhendile, järgides hügieeni- ja ohutusnõudeid.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema kokkuvõttev hinne kujuneb auditoorses õppes, iseseisvas töös ja praktilises töös sooritatud ülesannete ning hindamisülesannete põhjal, millega hinnatakse seostatud õpiväljundite saavutamist.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on juhendi alusel korrektselt kirjeldanud ja võrrelnud Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi ning valmistanud eri rahvaste küpsetisi, kasutades sobivaid töövahendeid ja -võtteid ning järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid.

Õppemeetodid	Loeng ja arutelu Juhendatud praktiline töö Demonstratsioon Rühmatöö Situatsiooniülesanded Iseseisev töö erinevate infoallikatega
Hindamise meetodid	Praktiline töö Kirjalik arvestus Suuline arvestus Toodete võrdlev analüüs juhendi alusel Tööprotsessi ja tulemuse hindamine
Lõimitud teemad	Eesti keel – erialase terminoloogia kasutamine; suuline ja kirjalik eneseväljendus küpsetiste kirjeldamisel ja võrdlemisel. Matemaatika – koguste arvestamine, mõõtühikute kasutamine ja retseptide kohandamine. Loodusained (keemia, bioloogia) – toorainete omaduste ja kuumtöötlemise mõju mõistmine. Kultuurilugu – rahvusköökide ja -küpsetiste seos traditsioonide ja tavadega. Tööohutus ja tervisekaitse – toiduhügieeni ja tööohutusnõuete järgimine.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisvate ja praktiliste tööde ning hindamisülesannete sooritamise põhjal, millega hinnatakse õpiväljundite 1 ja 2 saavutamist. Õppeprotsessi käigus kasutatakse kujundavat hindamist.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija on juhendi alusel korrektselt kirjeldanud ja võrrelnud Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi ning valmistanud eri rahvaste küpsetisi, kasutades asjakohaseid töövahendeid ja -võtteid ning järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid. Tööprotsess ja tulemus vastavad etteantud juhendile.
Õppematerjalid	Õpetaja koostatud õppematerjalid ja tööjuhendid Küpsetaja käsiraamat: autor Eva Pärtel - 2015 https://vanaweb.hkhk.edu.ee/teravili/teiste_rahvaste_leivad.html Baking & Pastry: Mastering the Art and Craft Hardcover – May 4, 2009

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
46	Riigikaitseõpetus	1.5	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puudub		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab Eesti riigikaitse korraldust ja selle laia käsitust ning oma võimalusi ja kohustusi riigikaitsega seondvalt.		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
10 tundi		29 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Mõistab maailma ja Euroopa sõjaajaloo olulisemate sündmuste vahelisi seoseid, sh seoseid relvastuse arenguga, ning nende sündmuste tagajärgi ja mõju Eesti riigile, ühiskonnale ja inimeste saatusele	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab maailma ja Euroopa sõjaajaloo olulisemaid sündmusi, kasutades mõisteid sõjalised koormised, rüütlivägi, palgaarmee, nekrutikohustus, massiarmee, tankiarmee, sõjaväekohustus, positsioonisõda, maailmasõda; • analüüsib maailma ja Euroopa sõjaajaloo olulisemate sündmuste (sh sõdade) tagajärgi ja mõju Eesti riigile, ühiskonnale ja inimeste saatusele (oma perekonna näitel); • selgitab näidete varal relvastuse arengut ja sellega kaasnenud olulisemaid muutusi sõjapidamise viisides läbi ajaloo; 	Mitteeristav hindamine
2. Selgitab külma sõja aegsete ning tänapäevaste sõjaliste kriiside ja relvakonfliktide erinevusi ning mõju rahvusvahelisele julgeolekule	<ul style="list-style-type: none"> • võrdleb rahvusvahelist julgeolekukeskkonda külma sõja ajal ja tänapäeval, kasutades mõisteid sõda, sõjaline kriis, relvakonflikt, terrorism, infosõda ja hübriidsõda, traditsiooniline ja asümmeetriline oht, küberturvalisus, massihävitusrelv, heidutus; • nimetab julgeoleku riske ja ohte, sh ohud Eesti julgeolekule tänapäeval, ning toob esile nende ennetamise võimalusi, lähtudes psühholoogilise kaitse viiest toimealast; • iseloomustab võrdlevalt olulisemaid rahvusvahelisi sõjalisi kriise ja relvakonflikte nii külma sõja ajal kui tänapäeval; • analüüsib juhendamisel olulisemate rahvusvaheliste sõjaliste kriiside ja relvakonfliktidega seotud arenguid ning kirjeldab 	Mitteeristav hindamine

	<p>nende reguleerimiseks ja ohjamiseks kasutatavaid meetmeid;</p> <ul style="list-style-type: none"> • toob teabeallikate põhjal näiteid NATO, Euroopa Liidu ja ÜRO rahvusvahelistest missioonidest ja rahuvalveoperatsioonidest, kus Eesti kaitsejõud on osalenud rahvusvaheliste konfliktide ennetamises ja ohjamises ning konfliktijärgses rahu tagamises • iseloomustab peamisi julgeolekuga tegelevaid rahvusvahelisi organisatsioone, nagu ÜRO, OSCE, NATO, Euroopa Liit, tuues esile nende olulisemad ülesanded sõjaliste kriiside ja relvakonfliktide lahendamisel ja kasutegurid Eestile; • selgitab sõjasündmuste põhjal massihävitusrelvade põhitüüpe, nende kasutamise eesmärgid ja tagajärgi; 	
<p>3. Selgitab Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika eesmärgid maailma ja Euroopa julgeoleku kontekstis</p>	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika eesmärgid rahvusvahelise julgeolekukeskkonna kontekstis, lähtudes riigikaitse alusdokumentidest ja õigusaktidest; • arutleb Eesti rolli üle NATO-s, selgitades organisatsiooni mõju Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitikale; • selgitab Eesti riigikaitse laia käsituse põhimõtteid, eesmärgi ja korraldust, kasutades riigikaitse alusdokumente ja õigusakte; • kirjeldab Eesti riigikaitse juhtimist, tuues esile erinevate osapoolte ülesanded; • võrdleb Kaitseväge ja Kaitseväe põhiülesandeid, struktuuri ja juhtimist õigusaktide alusel; • eristab näitliku materjali alusel Kaitseväge ja Kaitseväe sümbolikat; • eristab ja järjestab näitlike materjalide alusel väeliikide (maa-, mere- ja õhuväge) auastmeid; • selgitab õppematerjalide alusel kaitsevälase vormiriietuse kandmise reegleid; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>4. Selgitab Eesti riigikaitse eesmärgid, ülesandeid ja korraldust ning nende seotust teiste ühiskonnaeluga</p>	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika eesmärgid rahvusvahelise julgeolekukeskkonna 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

<p>valdkondadega, lähtudes Eesti riigikaitse laiast käsitusest</p>	<p>kontekstis, lähtudes riigikaitse alusdokumentidest ja õigusaktidest;</p> <ul style="list-style-type: none"> • arutleb Eesti rolli üle NATO-s, selgitades organisatsiooni mõju Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitikale; • selgitab Eesti riigikaitse laia käsituse põhimõtteid, eesmärki ja korraldust, kasutades riigikaitse alusdokumente ja õigusakte; • kirjeldab Eesti riigikaitse juhtimist, tuues esile erinevate osapoolte ülesanded; • võrdleb Kaitseväge ja Kaitsealiidu põhiülesandeid, struktuuri ja juhtimist õigusaktide alusel; • eristab näitliku materjali alusel Kaitseväge ja Kaitsealiidu sümboolikat; • eristab ja järjestab näitlike materjalide alusel väeliikide (maa-, mere- ja õhuväge) auastmeid; • selgitab õppematerjalide alusel kaitsevaelase vormiriietuse kandmise reegleid; 	
<p>5. Tunneb Eesti Vabariigi kaitseväeteenistuse olemust, tähtsust ja selles osalemise võimalusi ning üksikisiku kohustusi, tuginedes vastavatele regulatsioonidele</p>	<ul style="list-style-type: none"> • iseloomustab kaitseväeteenistuse olemust, tuginedes õigusaktidele ja kasutades mõisteid kaitseväekohustus, kaitseväekohustuslane, kaitseväeteenistuskohustus, kutsealune, ajateenija, ajateenistus, tegevteenistus, reservteenistus, reservis olev isik ja õppekogunemine; • võrdleb aja-, asendus-, reserv- ja tegevteenistuse eesmärke ja korraldust, tuginedes õigusaktidele; • kirjeldab enda võimalusi ja kohustusi riigikaitstes osalemisel, lähtudes õigusaktidest; • iseloomustab kaitsevaelase elukutset ja tähtsust Eesti Vabariigis, tuues esile ohvitseriks ja allohvitseriks õppimise võimalusi; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>6. Omab ülevaadet rivilise liikumise kujunemisloost, rivikorra tähtsusest ja rivikäsklustest Kaitseväes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab näidete abil rivikorra kujunemise ajalugu, kasutamise vajadust ja tähtsust Kaitseväes; • selgitab rivikorra tähtsust tänapäeval meeskonnatunnetuse ja ühtekuuluvuse ning distsipliini alusena; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

<p>7. Selgitab õigusaktidele tuginedes relva ja laskemoona ohutu käsitlemise põhimõtteid, relva kandmise kultuuri ning relva kasutaja vastutust</p>	<ul style="list-style-type: none"> • iseloomustab teabeallikate alusel erinevaid relva- ja laskemoona liike, nende ohutu käsitlemise põhimõtteid ja kasutamisega kaasnevat vastutust; • kirjeldab Kaitseväes ja Kaitseväes kasutatavaid relvi ja relvasüsteeme, tuues esile nende kasutamise eesmärgid • kirjeldab etapiviisiliselt relva ja padrundi tööpõhimõtteid; • kirjeldab kuuli lennujoont ja seda mõjutavaid tegureid; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>8. Oskab kasutada topograafilist kaarti ja kompassi etteantud sihtpunkti jõudmiseks</p>	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab Eesti kaitseväes kasutatavaid topograafilisi kaarte, arvestades nende kasutamise eesmärgi; • määrab paberkaardil kasutatava mõõtkava, teisendades seda maastikul sammupaaridesse; • iseloomustab etteantud topograafilisel kaardil olevaid objekte ning nende vahelisi ruumilisi seoseid, arvestades kasutatavaid leppemärke ja tähistusi; • määrab kaardil malliga direktsiooninurga ja looduses maastikul kompassi järgi asimuudi, arvestades direktsiooninurga ja asimuudi erinevusi ning põhjuseid; • läbib meeskonnatööna kaardi ja kompassi abil etteantud teekonna; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>9. On omandanud esmased esmaabivõtted ja oskab tegutseda õnnetusjuhtumi korral</p>	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab, kuidas tegutseda õnnetusjuhtumi korral, st millal ja kuidas abi kutsuda, esmaabi anda ja kannatanut transportida; • selgitab kuidas kaitsta ennast ja abivajajat võimalike ohtude eest, mis võivad õnnetuskohal esineda; • demonstreerib esmaseid esmaabi andmise võtteid lähtuvalt õnnetusjuhtumist; • kirjeldab erinevate ohtude tekkimise võimalusi välitingimustes ja selgitab nende ennetamise ja lahendamise võimalusi, kaitstes ennast ja kaaslast ohtude eest; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

<p>10. Kirjeldab Eestis toimuda võivaid hädaolukordi ja ohte siseturvalisusele elanikkonnakaitse kontekstis ning nendes tegutsemise põhimõtteid indiviidi ja riigi tasandil</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab Eestis toimuda võivaid hädaolukordi ja võimalikku tegutsemist nende korral, tuginedes siseturvalisuse alusdokumentidele ja õigusaktidele; • teeb kokkuvõtte erinevate osapoolte (sh ametkondade) ülesannetest hädaolukordade lahendamisel ja siseturvalisuse tagamisel, kasutades alusdokumente ja õigusakte; • selgitab elanikkonnakaitse olemust ning selle korraldust riigis ja oma kodukohas; • selgitab enda ja oma pere võimalikku ettevalmistust elutähtsate teenuste katkemise korral; • kirjeldab enda käitumist ja teiste abistamist erinevate hädaolukordade puhul; • leiab iseseisvalt teavet reisimisega kaasnevatest ohtudest nii kodumaal kui välisriiki reisides. 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
---	--	-------------------------------

Mooduli jagunemine

<p>Riigikaitseõpetus Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 29</p>	<p>Alateemad Maailma ja Euroopa sõjaajaloo olulisemad sündmused ning nende mõju Eestile Relvastuse areng ja sõjapidamise viiside muutumine läbi ajaloo Külma sõja aegsed ja tänapäevased sõjalised kriisid ning relvakonfliktid Rahvusvaheline julgeolekukeskkond ja Eestit mõjutavad ohud Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika eesmärgid Riigikaitse lai käsitlus ja riigikaitse korraldus Eestis Kaitseväge ja Kaitsealiidu ülesanded ning kaitseväeteenistuse liigid Rivikorra kujunemine ja tähtsus Kaitseväes Relva ja laskemoona ohutu käsitsemise põhimõtted Topograafilise kaardi ja kompassi kasutamise alused</p>	<p>Seos õpiväljundiga Mõistab maailma ja Euroopa sõjaajaloo olulisemate sündmuste vahelisi seoseid, sh seoseid relvastuse arenguga, ning nende sündmuste tagajärgi ja mõju Eesti riigile, ühiskonnale ja inimeste saatusele Selgitab külma sõja aegade ning tänapäevaste sõjaliste kriiside ja relvakonfliktide erinevusi ning mõju rahvusvahelisele julgeolekule Selgitab Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika eesmäärke maailma ja Euroopa</p>
--	--	---

		<p>julgeoleku kontekstis Selgitab Eesti riigikaitse eesmärgid, ülesandeid ja korraldust ning nende seotust teiste ühiskonnaelu valdkondadega, lähtudes Eesti riigikaitse laiaast käsituselt</p> <p>Tunneb Eesti Vabariigi kaitsevõime olemust, tähtsust ja selles osalemise võimalusi ning üksikisiku kohustusi, tuginedes vastavatele regulatsioonidele</p> <p>Oskab ülevaadet rivilise liikumise kujunemisloost, rivilise liikumise tähtsusest ja rivilise liikumise Kaitsevõime Selgitab õigusaktidele tuginedes relva ja laskemoona ohutu käsitsemise põhimõtteid, relva kandmise kultuuri ning relva kasutaja vastutust</p> <p>Oskab kasutada topograafilist kaarti ja kompassi etteantud sihtpunkti jõudmiseks</p>
Iseseisev töö	Õppija koostab iseseisva kirjaliku töö „Mina riigikaitse“, milles analüüsib Eesti riigikaitse korraldust ning oma rolli, võimalusi ja kohustusi riigikaitse osalemisel. Lisaks tutvub õppija õppematerjalidega ning valmistub praktilisteks tegevusteks.	
Praktiline töö	Praktilise töö käigus osaleb õppija rivilise liikumise harjutustes, relvaohutuse teemalises tegevuses ning topograafilise kaardi ja kompassi kasutamise harjutustes, rakendades õpitut teadmisi juhendamisel.	
Hindamisülesanded	Kirjalik töö „Mina riigikaitse“, töölehtede täitmine ja aruteludes osalemine, praktiliste tegevuste (rivilise liikumine, topograafia, relvaohutus) sooritamise ning teemakohaste kontrollülesannete lahendamise.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb kõigi teemade ja õpiväljunditega seotud ülesannete sooritamise alusel ning eeldab õpiväljundite saavutamist vähemalt lävendi tasemel.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on sooritanud kõik õpiväljunditega seotud õpiülesanded ning saavutanud õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. Õppija mõistab riigikaitse ja julgeoleku põhimõtteid, tunneb oma rolli ja vastutust riigikaitstes ning rakendab õpitud teadmisi praktilistes tegevustes.

Õppemeetodid	Loeng Juhendatud arutelud Praktilised harjutused Töölehtede täitmine Probleemülesannete lahendamine Rühma- ja paaristöö Õppekäigud Õppefilmide vaatamine ja analüüs Iseseisev töö ja refleksioon
Hindamismeetodid	Kirjalikud ja suulised tööd Töölehtede ja praktiliste ülesannete hindamine Iseseisvate tööde hindamine Kontrolltööd Aruteludes ja praktilistes tegevustes osalemise hindamine
Lõimitud teemad	Ajalugu – Eesti ja maailma sõjaajalugu, sõjalised konfliktid ja kriisid läbi ajaloo Ühiskonnaõpetus – riigikaitse korraldus, julgeolekupoliitika, sise- ja välisriiklikud organisatsioonid Füüsika – ballistika, relvastus ja massihävitusrelvad, elanikkonnakaitse Geograafia – topograafia, maastikul liikumine, orienteerumine ja varjumine Kehaline kasvatus – füüsiline ettevalmistus, rivilised liikumised, orienteerumine Võõrkeeled – NATO ja rahvusvaheline sõjaline terminoloogia, liitlasvägesid puudutav teave Muusika – rivilaulud ja nende ajalooline taust Bioloogia – bioloogilised ohud ja relvad, keskkonnamõjud ja reostus Kodanikupädevus ja ohutusala teadlikkus – elanikkonnakaitse, kriisikäitumine, esmaabi
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb kõigi teemade alusel ning eeldab õpiväljundite saavutamist vähemalt lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija on sooritanud kõik õpiväljunditega seotud õpiülesanded ning saavutanud õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Riigikaitseõpetuse õpik ja riigikaitseõpetuse e-kursus

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
47	Teenindamine ja müügitöö	2	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane rakendab pagari- ja kondiitritoote müügi- ja teenindusprotsessis kliendikeskse teenindamise põhimõtteid.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
8 tundi	12 tundi	32 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Mõistab ostja vajadustele ja soovidele orienteeritud toodete ja teenindamise olemust	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab teeninduse, teeninduskultuuri, teenindusliku mõttelaadi ja teenindusvalmiduse sisu ning tähtsust ettevõtte konkurentsivõimele ja mainele; • esitleb pagari- ja kondiitritooteid pakkuva ettevõtte teenuseid lähtuvalt äriideest ja ostja soovidest; • selgitab kliendikeskse teenindamise põhimõtteid etteantud müügisituatsiooni põhjal; • annab hinnangu juhendi alusel enda valmisolekule müügi- ja teenindustööks; 	Mitteeristav hindamine
2. Mõistab teenindaja erinevaid rolle ja vastutust teenindusprotsessis	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab teenindaja rolli ja meeskonnatöö tähtsust ostjale toodete pakkumisel; • selgitab teenindaja vastutust teenindusprotsessi toimimise eest vastavalt ettevõtte teenindusstandardile; • lahendab meeskonnatöona kliendi teenuse kasutamise seotud probleeme etteantud müügisituatsiooni põhjal; 	Mitteeristav hindamine
3. Teenindab ostjaid teenindus ja müügi- ja teenindusprotsessis sobivaid suhtlemis- ja teenindustehnikaid kasutades	<ul style="list-style-type: none"> • alustab, viib läbi ja lõpetab teenindusolukorra viisakalt ja kliendikeskselt, järgides ettevõtte teenindusstandardit; • selgitab ja tutvustab pagari- ja kondiitritooteid (sh sortiment, kvaliteet, koostis, säilitamine), kasutades eestikeelset erialast terminoloogiat; • pakib ja arveldab ostjaga korrektselt, järgides toodete kvaliteedi- ja säilitamisnõudeid. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Teenindamine ja müügitöö I Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 16	Alateemad Kliendi ootused ja vajadused Kliendi teekond ettevõttes Kliendikeskne teenindus Positiivne kliendikontakt Teenindaja roll ja vastutus	Seos õpiväljundiga Mõistab ostja vajadustele ja soovidele orienteeritud toodete ja teenindamise olemust Mõistab teenindaja erinevaid rolle ja vastutust teenindusprotsessis
Iseseisev töö	Õppija tutvub kliendikeskse teeninduse põhimõtetega ning kirjeldab kliendi ootusi ja vajadusi, kliendi teekonda ettevõttes ning teenindaja rolli ja vastutust etteantud teenindusolukorra näitel.	
Praktiline töö	Situatsiooni- ja rühmatööd, mille käigus õppija analüüsib kliendi ootusi ja vajadusi, kaardistab kliendi teekonna ning harjutab positiivse kliendikontakti loomist ja hoidmist teenindusolukorras.	
Hindamisülesanded	Kirjalik ja/või suuline ülesanne, milles õppija kirjeldab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, teenindaja rolli ja vastutust ning kliendi teekonda ettevõttes etteantud teenindusolukorra põhjal.	
Hindamine	Mitmeeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema hinne kujuneb iseseisva ja praktilise töö ning hindamisülesannete sooritamise põhjal, millega hinnatakse seostatud õpiväljundite saavutamist.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on kirjeldanud kliendi ootusi ja vajadusi, kliendi teekonda ettevõttes ning teenindaja rolli ja vastutust, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ja etteantud teenindusolukorrast.	
Teenindus ja müügitöö II Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 16	Alateemad Toodete vastuvõtt, säilitamine ja müügiks ettevalmistamine Kaubaväljapanek ja kaubavaliku kujundamine Kliendi vajaduste väljaselgitamine Kauba tutvustamine Arveldamine kliendiga	Seos õpiväljundiga Teenindab ostjaid teenindus ja müügiprotsessis sobivaid suhtlemis- ja teenindustehnikaid kasutades
Iseseisev töö	Õppija tutvub pagari- ja kondiitritoodete vastuvõtu, säilitamise ja müügiks ettevalmistamise nõuetega ning kirjeldab kaubaväljapaneku ja kaubavaliku kujundamise põhimõtteid. Analüüsib kliendi vajaduste väljaselgitamist ja kauba tutvustamist etteantud müügisituatsiooni põhjal.	
Praktiline töö	Praktilised ja situatsiooniülesanded, mille käigus õppija valmistab tooted müügiks ette, kujundab kaubaväljapaneku, selgitab välja kliendi vajadused, tutvustab pagari- ja kondiitritooteid ning teostab korrektse arveldamise kliendiga vastavalt teenindusstandardile.	
Hindamisülesanded	Praktiline ja/või kirjalik töö, milles hinnatakse õppija oskust valmistada tooteid müügiks ette, tutvustada tooteid erialast terminoloogiat kasutades, rakendada sobivaid suhtlemis- ja müügitehnikaid ning teostada korrektset arveldamist.	

Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema hinne kujuneb iseseisva ja praktilise töö ning hindamisülesannete sooritamise põhjal, millega hinnatakse seostatud õpiväljundi saavutamist.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on korrekselt ette valmistanud pagari- ja kondiitritooted müügiks, kujundanud kaubaväljapaneku, selgitanud välja kliendi vajadused, tutvustanud tooteid erialast terminoloogiat kasutades ning teostanud korrektse arveldamise kliendiga vastavalt etteantud juhendile ja teenindusstandardile.

Õppemeetodid	Loeng, Vestlus Situatsioon ülesanded Praktiline töö
Hindamise meetodid	Õppija kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike. Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe. Kirjeldab kliendi-teeninduse kliendikeskse teeninduse põhimõtetest.
Lõimitud teemad	Eesti keel – erialase terminoloogia korrektne kasutamine kliendisuhtluses; suuline ja kirjalik eneseväljendus teenindusolukorras; menüü-, nime- ja kutsekaardi koostamine. Suhtlemine ja meeskonnatöö – kliendikeskse teeninduse põhimõtete rakendamine; meeskonnatöö ja rollide jaotus teenindusprotsessis; probleemide lahendamine teenindusolukorras. Ettevõtluse alused – teeninduse roll ettevõtte maine ja konkurentsivõime kujundamisel; teenindusstandardite järgimine; äriidee arvestamine toodete ja teenuste esitlemisel. Digipädevus – info otsimine erinevatest allikatest; digivahendite kasutamine menüü-, nime- ja kutsekaartide kujundamisel.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtte hinne kujuneb sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 – 3. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija on kirjeldanud toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel. Kirjeldanud toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel. Kirjeldanud kliendi-teeninduse kliendikeskse teeninduse põhimõtetest lähtudes etteantud teenindus olukorrast. Õppija on kujundanud ja valmistanud kutse-, nime- ja menüükaardi. Etteantud juhendi alusel, valinud laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad lähtudes menüüst ning värvide sobivusest.
Õppematerjalid	Õpetaja poolne materjal. S.Rekkor, R.Eerik, T.Parm, A.Vainu Teenindamise kunst Argo 2013 Mallene, Ü. Müük ja müügikorraldus kaupluses. Tallinn: Koolibri, 2005 Äripäeva Teeninduskäsiraamat

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
48	Tellitud kondiitritoode valmistamine (Kondiiter)	6	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Õpilasel on eelnevalt omandatud teadmised kondiitritoode toorainest ja tehnoloogiast, toiduhügieenist, tööohutusest ja seadmetest.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel tellitud kondiitritooteid, järgides toiduhügieeni nõudeid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		36 tundi	100 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Valmistab juhendi alusel tellitud kondiitritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid	<ul style="list-style-type: none"> koostab tehnoloogilise kaardi etteantud tellimusele; valib vastavalt tootele sobivad toorained; valmistab juhendi alusel tellitud kondiitritooteid, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid; 	Mitteeristav hindamine
2. Valmistab juhendi alusel vabalt valitud tähtpäevaga seotud kondiitritoote, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained; kujundab ja valmistab etteantud tähtpäevale sobiva toote; valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Tellitud kondiitritoode valmistamine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 36 Praktiline töö 100	Alateemad Tellitud kondiitritoode tellimuse ja juhendi analüüs Tehnoloogilise kaardi koostamine etteantud tellimusele Toorainete valik ja ettevalmistamine juhendi alusel Tooraine kulu arvestamine Tellitud kondiitritoode valmistamine juhendi järgi Tähtpäevaga seotud kondiitritoote kavandamine ja kujundamine Tööohutuse ja toiduhügieeni nõuete järgimine Valmistatud toodete kvaliteedi ja vastavuse hindamine	Seos õpiväljundiga Valmistab juhendi alusel tellitud kondiitritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid Valmistab juhendi alusel vabalt valitud tähtpäevaga seotud kondiitritoote, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid
Iseseisev töö	Õppija tutvub etteantud juhendite ja tehnoloogiliste kaartidega, arvestab tooraine kulu ning valmistub praktiliseks tööks. Iseseisva töö käigus planeerib õppija tööprotsessi, valmistab ette vajalikud toorained ja töövahendid ning dokumenteerib tööprotsessi ja tulemusel.	
Praktiline töö	Õppija valmistab juhendi alusel tellitud kondiitritooteid ning vabalt valitud tähtpäevaga seotud kondiitritoote	

	tootmiskeskonnas. Praktilise töö käigus järgib õppija tehnoloogilist protsessi, tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid ning kujundab toote vastavalt juhendile ja tähtpäeva iseloomule.
Hindamisülesanded	Tellimuse analüüsi ja valmistamisplaani koostamine Tellitud kondiitritoodete praktiline valmistamine Tööprotsessi ja tulemuse hindamine Valmistatud toodete vastavuse hindamine tellimusele ja kvaliteedinõuetele
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb tehnoloogilise kaardi koostamise ning juhendi alusel valmistatud tellitud ja tähtpäevaga seotud kondiitritoodete hindamise põhjal. Hinnatakse juhendi järgimist, tooraine kasutust, tööohutuse ja toiduhügieeni nõuete täitmist ning valmistatud toodete vastavust kvaliteedinõuetele.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on analüüsinud juhendit ja tellimuse sisu, koostanud tehnoloogilise kaardi ning valmistanud juhendi alusel tellitud ja tähtpäevaga seotud kondiitritooted, järgides tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid. Valmistatud tooted vastavad juhendile ja kvaliteedinõuetele.

Õppemeetodid	Loeng ja juhendatud arutelu Praktilised harjutused tootmiskeskonnas Tööprotsessi planeerimine Juhendatud praktiline töö Iseseisev töö Tagasiside ja refleksioon
Hindamismeetodid	Praktiline töö Tööprotsessi ja tulemuse hindamine Valmistamisplaani hindamine
Lõimitud teemad	Eesti keel (tellimuse ja dokumentatsiooni mõistmine) Matemaatika (koguste arvutamine, ajaplaneerimine) Infotehnoloogia (tellimuste ja plaanide vormistamine) Tööohutus ja toiduohutus Erialaõpingud (pagaritoodete valmistamine)
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde sooritamine lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija on analüüsinud tellimuse sisu, koguseid ja tähtaegu, koostanud valmistamisplaani ning valmistanud kondiitritooted vastavalt retseptile ja tehnoloogilisele protsessile, järgides ohutus- ja hügieeninõudeid. Valmistatud tooted vastavad tellimusele ja kvaliteedinõuetele.
Õppematerjalid	Baking & Pastry: Mastering the Art and Craft Hardcover – May 4, 2009 Õpetaja poolt antu tehnoloogilised kaardid ja õppematerjalid.

Pagariõppe põhikursus: <http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
49	Tellitud pagaritoodete valmistamine (Pagar)	6	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Õpilasel on eelnevalt omandatud teadmised pagari-/kondiitritoodete toorainest ja tehnoloogiast, toiduhügieenist, tööohutusest ja seadmetest.		
Mooduli eesmärk	Õppija omandab oskused tellitud pagaritoodete valmistamiseks vastavalt kliendi tellimusele ja kvaliteedinõuetele.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		36 tundi	100 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Planeerib tellitud pagaritoodete valmistamise vastavalt tellimusele ja tootmisvõimalustele	<ul style="list-style-type: none"> analüüsib tellimuse sisu, koguseid ja tähtaegu; koostab valmistamisplaani vastavalt tellimusele; 	Mitteeristav hindamine
2. Valmistab tellitud pagaritooded vastavalt retseptile ja kvaliteedinõuetele.ohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> valmistab tooted vastavalt retseptile ja tehnoloogilisele protsessile, järgides ohutus- ja hügieeninõudeid; valmistatud tooted vastavad tellimusele ja kvaliteedinõuetele. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Tellitud pagaritoodete valmistamine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 36 Praktiline töö 100	Alateemad Tellitud pagaritoodete tellimuse sisu, koguste ja tähtaegade analüüs Valmistamisplaani koostamine vastavalt tellimusele ja tootmisvõimalustele Retseptide valik ja kohandamine tellimustöök Tooraine, seadmete ja töövahendite ettevalmistamine Tellitud pagaritoodete valmistamine vastavalt tehnoloogilisele protsessile Tööohutus ja toiduhügieen tellimustöö käigus Kvaliteedinõuete järgimine ja toodete vastavuse kontroll Tööprotsessi dokumenteerimine ja eneseanalüüs	Seos õpiväljundiga Planeerib tellitud pagaritoodete valmistamise vastavalt tellimusele ja tootmisvõimalustele Valmistab tellitud pagaritooded vastavalt retseptile ja kvaliteedinõuetele.ohutusnõudeid
Iseseisev töö	Õppija analüüsib etteantud tellitud pagaritoodete tellimust ning koostab valmistamisplaani, arvestades koguseid, tähtaegu ja tootmisvõimalusi. Iseseisva töö käigus valmistub õppija praktiliseks tööks, tutvub retseptide ja tehnoloogiliste kaartidega ning dokumenteerib tööprotsessi ja tehtud otsused.	
Praktiline töö	Õppija valmistab tellitud pagaritooded vastavalt tellimusele, retseptile ja tehnoloogilisele protsessile tootmiskeskonnas. Praktilise töö käigus järgib õppija tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid ning tagab valmistatud toodete vastavuse tellimusele ja kvaliteedinõuetele.	
Hindamisülesanded	Tellimuse analüüsi ja valmistamisplaani koostamine	

	Tellitud pagaritoodete praktiline valmistamine Tööprotsessi ja tulemuse hindamine Valmistatud toodete vastavuse hindamine tellimusele ja kvaliteedinõuetele
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb tellimuse analüüsi, valmistamisplaani ning praktilise töö sooritamise põhjal. Hinnatakse tööprotsessi planeerimist, tehnoloogiliste nõuete järgimist, ohutus- ja hügieeninõuete täitmist ning valmistatud toodete vastavust tellimusele ja kvaliteedinõuetele.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on analüüsinud tellimuse sisu, koguseid ja tähtaegu, koostanud põhjendatud valmistamisplaani ning valmistanud tellitud pagaritooted vastavalt retseptile ja tehnoloogilisele protsessile, järgides tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid.

Õppemeetodid	Loeng ja juhendatud arutelu Praktilised harjutused tootmiskeskonnas Tööprotsessi planeerimine Juhendatud praktiline töö Iseseisev töö Tagasiside ja refleksioon
Hindamise meetodid	Praktiline töö Tööprotsessi ja tulemuse hindamine Valmistamisplaani hindamine
Lõimitud teemad	Eesti keel (tellimuse ja dokumentatsiooni mõistmine) Matemaatika (koguste arvutamine, ajaplaneerimine) Infotehnoloogia (tellimuste ja plaanide vormistamine) Tööohutus ja toiduohutus Erialaõpingud (pagaritoodete valmistamine)
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde sooritamine lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija on analüüsinud tellimuse sisu, koguseid ja tähtaegu, koostanud valmistamisplaani ning valmistanud pagaritooted vastavalt retseptile ja tehnoloogilisele protsessile, järgides ohutus- ja hügieeninõudeid. Valmistatud tooted vastavad tellimusele ja kvaliteedinõuetele.
Õppematerjalid	Baking & Pastry: Mastering the Art and Craft Hardcover – May 4, 2009 Õpetaja poolt antu tehnoloogilised kaardid ja õppematerjalid. Pagariõppe põhikursus: http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
50	Toidufotograafia	2	Mooduli vastutaja,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Arendada õppija oskust kavandada ja teostada pagar- ja kondiitritoodete fotografeerimist vastavalt toidufotograafia põhitõdedele.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
10 tundi	12 tundi	30 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Teab ja rakendab toidufotograafia kompositsiooni põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab toidufotograafia kompositsiooni põhimõtteid; • analüüsib toidufotode kompositsiooni näidete põhjal; • kujundab toidufoto kompositsiooni vastavalt kompositsioonireeglitele; 	Mitteeristav hindamine
2. Seadistab kaamera vastavalt toidufoto eesmärgile ja kasutab sobivat valgustust	<ul style="list-style-type: none"> • seadistab kaamera vastavalt pildistamise eesmärgile; • valib ja kasutab toidufotograafiaks sobivat valgustust; • pildistab toidutoote tehniliselt korrektse tulemusega; 	Mitteeristav hindamine
3. Kujundab toidufoto võtteplatsi vastavalt pildistamise otstarbele	<ul style="list-style-type: none"> • valib toidufoto eesmärgile sobiva tausta ja rekvisiidid; • kujundab võtteplatsi kooskõlas pildistamise eesmärgiga; • esitleb ja analüüsib tehtud fotosid; 	Mitteeristav hindamine
4. Teab ja kasutab fototöötlemise põhimõtteid toidufotode viimistlemisel	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab toidufotode töötlemise põhimõtteid; • töötleb fotosid sobiva kujundustarkvara abil; • esitleb töödeldud fotosid koos enne–päras võrdlusega. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Toidufotograafia	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12	Toidufotograafia eesmärk ja kasutusvaldkonnad Kompositsiooni põhimõtted toidufotograafias	Teab ja rakendab toidufotograafia

Praktiline töö 30	Kaamera seadistused ja tehnilised alused Valgustus toidufotograafias Võtteplatsi kujundamine ja rekvisiidid Toidutoodete esitlemine visuaalses meedias Fotode töötlus ja viimistlemine	kompositsiooni põhimõtteid Seadistab kaamera vastavalt toidufoto eesmärgile ja kasutab sobivat valgustust Kujundab toidufoto võtteplatsi vastavalt pildistamise otstarbele Teab ja kasutab fototöötluste põhimõtteid toidufotode viimistlemisel
Iseseisev töö	Õppija planeerib toidufotograafia praktilise töö vastavalt etteantud eesmärgile. Iseseisva töö käigus analüüsib õppija toidufotode näiteid, valmistab ette võtteplatsi, valib sobiva valguse ja kaamera seadistused ning koostab lühikese eneseanalüüsi tehtud töö kohta.	
Praktiline töö	Õppija pildistab pagari- ja kondiitritooteid vastavalt etteantud pildistamise eesmärgile. Praktiline töö hõlmab võtteplatsi kujundamist, sobiva valgustuse kasutamist, kaamera seadistamist ning fotode töötlemist ja viimistlemist.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne antakse õppija poolt esitatud praktilise töö ja selle juurde kuuluva eneseanalüüsi alusel. Töö loetakse arvestatuks, kui see vastab mooduli õpiväljunditele ja hindamiskriteeriumidele ning on esitatud kokkulepitud vormis ja tähtajaks.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on pildistanud pagari- ja kondiitritooteid, kasutanud sobivaid kompositsiooni- ja valgustuspõhimõtteid, seadistanud kaamera vastavalt pildistamise eesmärgile ning viimistlenud fotosid sobiva fototöötlustarkvara abil. Esitatud töö ja eneseanalüüs vastavad mooduli õpiväljunditele ja hindamiskriteeriumidele.	

Õppemeetodid	Loeng ja arutelu Näidiste analüüs Juhendatud praktilised harjutused Projektõpe Iseseisev töö Tagasiside ja refleksioon
Hindamismeetodid	Praktiline töö Fotode ja tööprotsessi hindamine Eneseanalüüs Tööde esitlus
Lõimitud teemad	Eesti keel ja suhtlemine (enesesõnastus, tööde esitlus ja analüüs) Matemaatika (proportsioonid, kompositsioon, valguse ja varju tasakaal)

	<p>Infotehnoloogia (digikaamera ja fototööstlustarkvara kasutamine)</p> <p>Ettevõtlus ja turundus (toodete visuaalne esitlemine, bränding)</p> <p>Kunst ja disain (esteetika, värviõpetus, visuaalne kompositsioon)</p> <p>Erialaõpingud (pagari- ja kondiitritoote esitlemine)</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne antakse õppija poolt esitatud praktilise töö ja selle juurde kuuluva eneseanalüüsi alusel. Töö loetakse arvestatuks, kui see vastab mooduli õpiväljunditele ja hindamiskriteeriumidele ning on esitatud kokkulepitud vormis ja tähtjaks.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija on teostanud toidufotograafia praktilise töö, kasutanud sobivaid kompositsiooni- ja valgustuspõhimõtteid, seadistanud kaamera vastavalt pildistamise eesmärgile ning viimistlenud fotosid sobiva fototööstlustarkvara abil. Esitatud töö ja eneseanalüüs vastavad mooduli õpiväljunditele ja hindamiskriteeriumidele.
Õppematerjalid	<p>Toidufotograafia alased käsiraamatud ja juhendid</p> <p>Visuaalse kompositsiooni ja valguse õppematerjalid</p> <p>Juhendmaterjalid kaamera seadistamiseks</p> <p>Fototööstlustarkvara kasutusjuhendid</p> <p>Digitaalsed õppematerjalid ja veebiallikad</p>

Saavutatavad kompetentsid

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid									
	Beseetainat oodete valmistami ne (Kondiiter)	Biskviittain a toodete valmistami ne (Kondiiter)	Digioskust e arendamine	Erinevast jahust kondiitrito odete valmistami ne (Kondiiter)	Erinevast jahust pagaritood ete valmistami ne (Pagar)	Erinevatest jahudest kondiitrito oted (Pagar)	Erinevatest jahudest pagaritoote d (Kondiiter)	Ettevalmist us eesti keele riigieksami ks	Ettevalmist us inglise keele riigieksami ks	Ettevalmist us matemaatik a riigieksami ks
Kreemide valmistamine	X									
Beseetaina toodete valmistamine	X									
Kaunistuste valmistamine	X									

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid									
	Ettevõtlusõ pe (valikaine)	Karamellit ööd (Kondiiter)	Kaunistust e valmistami ne (Kondiiter)	Keedutaina toodete valmistami ne (Kondiiter)	Keel ja kirjandus	Kehakultuu r	Kihitamata pärimtainat oodete valmistami ne (Pagar)	Kihitatud pärimtainat oodete valmistami ne (Pagar)	Kondiitri täiendav praktika (Kondiiter)	Kondiitrito odete projektitöö (Kondiiter)
Kreemide valmistamine										
Beseetaina toodete valmistamine										
Kaunistuste valmistamine										

Kompetentsi nimetus	Eriala õppekava moodulid
---------------------	--------------------------

kutsestandardis	Kondiitrito odete tehnoloogia alused	Kondiitrito odete tootmise planeerimine ja kulude juhtimine (Kondiiter)	Kondiitrito odete valmistamise alused	Lamineeritud pärmitainatoodete valmistamine (Pagar)	Loodusained	Maiustuste valmistamine (Kondiiter)	Matemaatika	Mure- ja suhkrulise taina toodete valmistamine (Kondiiter)	Oskused eluks ja tööks	Pagari täiendav praktika (Pagar)
Kreemide valmistamine										
Beseetaina toodete valmistamine										
Kaunistuste valmistamine										

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid									
	Pagaritoodete projektitöö (Pagar)	Pagaritoodete tehnoloogia alused	Pagaritoodete tootmise planeerimine ja kulude juhtimine (Pagar)	Pagaritoodete valmistamise alused	Praktika	Pärmitainatoodete valmistamine (Pagar)	Rahatarkus	Rahvaste küpsetised	Riigikaitse õpetus	Riigikaitse õpetus
Kreemide valmistamine										
Beseetaina toodete valmistamine										
Kaunistuste valmistamine										

Kompetentsi nimetus	Eriala õppekava moodulid
----------------------------	---------------------------------

kutsestandardis	Rukkitainat oodete valmistami ne (Pagar)	Sissejuhatu s kutseõping utesse	Sotsiaalain ed	Teenindam ine ja müügitöö	Tellitud kondiitrito odete valmistami ne (Kondiiter)	Tellitud pagaritood ete valmistami ne (Pagar)	Toidufotog raafia	Vabaõping ud	Visuaal- ja helikultuur	Võõrkeel keeleoskust asemel B1
Kreemide valmistamine										
Beseetaina toodete valmistamine										
Kaunistuste valmistamine										

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid
	Võõrkeel keeleoskust asemel B2
Kreemide valmistamine	
Beseetaina toodete valmistamine	
Kaunistuste valmistamine	