ϕLUSTVERE TEENINDUS- JA MAAMAJANDUSKOOLI –ÕPPEKAVA						
	Toiduainetöötlus					
Õppekava nimetus	Kondiiter					
	Technology of Pastry-Cook					
Õppekava kood EHIS-es	**143739**					
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskharidus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
			X			

Õppekava maht: 60 EKAP

Õppekava koostamise alus: Toiduainetöötluse erialade riiklik õppekava (vastu võetud 13.04.2020 nr 8) ja Vabariigi Valitsuse määrus 26.08.2013 nr 130
"Kutseharidusstandard" Kutseharidusstandard, vastu võetud 26.08.2013, VV määrus nr 130 (redaktsiooni jõustumise kuup 20.04.2019; https://www.riigiteataja.ee/akt/117042019006

Kutsestandard "Kondiiter, tase 4", mis kinnitatud Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu 14.11.2019 otsusega nr 14 ja kehtib kuni 13.11.2024.

Õppekava õpiväljundid:
Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks avatud tööturul pagari ja kondiitritooteid tootvates või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning luuakse eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks
õppeks.
Eriala õppekava läbimisel õpilane:
1. valmistab kvaliteetseid kondiitritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest;
2. külmutab, pakendab ja ladustab valmistatud kondiitritooteid lähtudes toiduseadusest;
3. korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult lähtuvalt kutse-eetikast;
4. analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd toiduainetööstuse või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes;
5. väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt toiduainetööstuse või toitlustuse valdkonna arengust;
6. mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult;
7. suhtleb õpitavas võõrkeeles iseseisva keelekasutajana;
8. kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks;
9. omab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid;
10. mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest;
11. kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.

Õppekava rakendamine:
Õppekava rakendatakse statsionaarses, mittestatsionaarses ja töökohapõhises õppes.

Nõuded õpingute alustamiseks:
Õppima võib asuda põhiharidusega isik

Nõuded õpingute lõpetamiseks:
Kondiitri eriala õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel ning sooritanud eriala õpingute lõpetamiseks kutseeksami –„Kondiiter, tase 4“ –positiivsele tulemusele.
Juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseeksamiga.

Õpingute läbimisel omandatavad valitavad kompetentsid:
Teenindus- ja müügitöö; väikeettevõtte majandamine

Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:

Puuduvad

Osakvalifikatsioonid:

Puuduvad

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Kooli lõputunnistus koos hinnetelehega ja/ või kutse tõend

Õppekava struktuur **Põhiõpingute moodulid 50 EKAP**		
Nimetus	Maht EKAP	Õpiväljundid
Toiduainetööstuse valdkonna alused	1	mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel mõistab toiduainetööstuse keskkonnasäästlikku ressursside kasutamist
Toiduohutus	2	mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust pagari- ja kondiitritöös puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt juhendile mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust
Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas	3	kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses imalusi mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama
Kondiitritoodete tehnoloogia	9	valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoodete ja pooltoodete valmistamiseks valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pool- ja kondiitritooteid
Kookide ja tortide valmistamine	15	valmistab kondiitritoodetele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kooke valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte
Maiustuste valmistamine	3	valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trühvleid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel komme
Külmutamine ja pakendamine	2	valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid pagaritooteid valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust küpsetab sügavkülmutatud pagaritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära valmistab sügavkülmutatud kondiitritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära pakendab tooted, märgistab ja ladustab lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest

Kondiitri praktika	15	planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes

VALIKÕPINGUD 10 EKAP

Nimetus	Maht EKAP	Õpiväljundid
Teenindamine ja müügitöö	3	mõistab ostja vajadustele ja soovidele orienteeritud toodete ja teenindamise olemust, mõistab teenindaja erinevaid rolle ja vastutust teenindusprotsessis, rakendab teenindus ja müügiprotsessis sobivat suhtlemis-, teenindustehnikaid ja käitumist
Tootearendus	3	mõistab tootearenduse protsessi valib tootearenduse idee teostamiseks sobivad tehnoloogilised võtted, seadmed ja töövahendid valmistab arendatava toote proovipartii ja teostab hinna arvutuse
Väikeettevõtte majandamine	4	mõistab väikeettevõtluse olemust ja toimist hindab ettevõtlust kui üht alternatiivi oma karjääri kujundamisel oskab alustada ja tegutseda ettevõtjana
Fruktodisain	2	valib fruktodisainiks sobivad köögi-ja puuviljad ning töövahendid; valmistab puu- ja köögiviljadest kaunistusi ning kasutab kompositsioonivõtteid.
Küpsetised erinevate toitumisvajadustega klientidele	3	kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära; kohandab tavapärase toodete sortimendi ja retsepti toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks; koostab tehnoloogilisi kaarte arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega; valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke küpsetisi.
Toodete turundamise algõpetus	3	pildistab tooted ja töötleb fotosid koostab veebilehe toodete turundamiseks
Värvus ja kompositsiooniõpetus	2	õppija mõistab värvide mõju, omadusi ning kaunistamise tähtsust ning kompositsiooni põhitõdesid ja erinevaid võtteid toodete kujundamine ja kaunistamine
Catering	3	planeerib juhendi alusel catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele teeb juhendi alusel ettevalmistustööd catering -teeninduseks teenindab juhendamisel catering - teeninduses
Kutseeksam	1	koostab kutseeksamile registreerumiseks vajalikud dokumendid, edastab kutseandjale saatmiseks allkirjastatud failiga ümbriku; komplekteerib vastavalt toodetele töökoha vajalike seadmete ja töövahenditega

Valikõpingute valimise võimalused:

- õpilane valib valikaineid min 10 EKAP ulatuses
- valikõpingute moodulid valib kool koostöös õpilastega
- valitud moodulid loetakse kohustuslikuks kõigile õppegrupis õppijatele
- teistest õppekavadest, aga seotud põhiõpingutega

Kogu õppekavas kujundatakse läbivalt järgmisi võtmepädevusi: õppimisoskus, infotehnoloogiline pädevus, algatusvõime ja ettevõtlikkus, sotsiaalne ja kodanikupädevus, kultuuriteadlikkus ja -pädevus.

Tabel 2 Kondiitritehnoloogia õppekava moodulite ajaline jaotus

			1õa
	Mooduli nimetus	maht/EKAP	
1	Toiduainetööstuse valdkonna alused	1	1
2	Toiduohutus	2	2
3	Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas	3	3
8	Kondiitritoodete tehnoloogia	9	9
9	Kookide ja tortide valmistamine	15	15
10	Maiustuste valmistamine	3	3
11	Külmutamine ja pakendamine	2	2
12	Kondiitri praktika	15	15
	Põhiõpingud kokku	**50**	**50**
	Valikõpingud	**10**	**10**
	Õppekava kokku	**60**	**60**

Tabel 4 Kondiitri kutsestandardites esitatud kompetentsusnõuete ja **kondiitritoodete tehnoloogia õppekavas** põhiõpingute moodulite vastavustabelid

	moodulid				
	Kondiitritoodete tehnoloogia	Kookide ja tortide valmistamine	Maiustuste valmistamine	Külmutamine ja pakendamine	kondiitri praktika
B.3.1 Kondiitritoodete valmistamine					
Tegevusnäitajad:					
1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist;	x	x	x		x
2. valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, tainarullimismasin, lõikurid, kerkekapid, ahjud; külmseadmed), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit;	x	x	x		x
3. valmistab mure-, keedu-, biskviit-, võibiskviit, besee- ja mandlitainad ja suhkrulise taina (lisatud pool- ja kondiitritoodete loetelu), lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning valmistab täidised, želeed, kreemid, siirupid (Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist;	x	x			x
4.valmistab küpsiseid, keekse, kooke, torte, maiustusi (Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	x	x			x
B.3.2 Kaunistuste valmistamine					
Tegevusnäitajad:					
1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist;	x	x			x
2. valmistab ette seadmed (nt tainarullimismasin, ahjud, külmseadmed, värviprits, tempereerija), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit;	x	x	x		x
3. valmistab kaunistused glasuuridest, šokolaadist, martsipanist, puuviljadest, dekoormassist, lähtudes tehnoloogilisest juhendist;	x	x	x		x

kaunistab kondiitritooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile.	x	x			x
B.3.3 Külmutatud toodete valmistamine					
Tegevusnäitajad:					
1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist ning arvestades külmutatavate toodete eripära;				x	x
2. valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi (sh temperatuur) ning seadme kasutusjuhendit;	x	x		x	x
3. valmistab külmutatavad kondiitritooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ja arvestades külmutatavate toodete eripära;	x	x		x	x
4. külmutab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid;	x	x		x	x
sulatab ja kaunistab külmutatud tooted vastavalt tootja juhendile.	x	x		x	x
B.3.4 Toodete pakendamine ja ladustamine					
Tegevusnäitajad:					
1. pakendab tooted, tuginedes teadmistele pakkemasinate tööpõhimõtetest, erinevatest pakkematerjalidest ning lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust pakendamise ajal;	x	x	x	x	x
markeerib ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja toiduhügieeni nõuetele, enesekontrolliplaanile; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust ladustamisel.	x	x	x	x	x
B.2 Kondiiter, tase 4 üldoskused					
Tegevusnäitajad:					
1. hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, sh enesekontrolliplaani;	x	x	x	x	x
2.töötab ergonoomiliselt, järgides tööohutusnõudeid;	x	x	x	x	x
3.hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest;	x	x	x	x	x

4.planeerib toodete valmistamise arvestades tellimust ja tootmisressursse (nt seadmed, vahendid, töötajad, aeg, toorained) otstarbekalt ja keskkonda säästes;	x	x	x	x	x
5.osaleb meeskonnatöös, vajadusel juhendab teisi töötajaid, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;	x	x	x	x	x
6.tunneb tootmisprotsessi tervikuna, mõistab oma rolli selles;	x	x	x	x	x
7.tunneb väikeettevõtluse põhimõtteid;					x
8.kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel B1 ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel A2 (Lisa 1);	x	x	x	x	x
9. kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 2) tasemele "Algtasemel kasutaja ".	x	x	x	x	x

Tabel 5 Õppekava moodulite õpiväljundite ja kutsehariduss tandardis (KHS) kirjeldatud õpiväljundite võrdlus

Kutsekeskharidusõppe lõpetanu on saavutanud KHS paragrahvis 23 esitatud õpiväljundid, millele vastavaid kompetentse arendatakse läbivalt kogu õppekava ulatuses.

Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid § 23 KHS	**Õppekava moodulid**
(2) **Kutse- ja erialased teadmised**: 1) teab ja tunneb kutse- ja eriala põhjalikult, sealhulgas tunneb ja rakendab kutseala põhimõtteid, teooriaid, tehnoloogiaid nii tavapärastes kui ka uudsetes töösituatsioonides; 2) seostab kutse- ja erialaseid teadmisi teaduslike meetodite, loodusteaduse ja matemaatika põhiprintsiipide ja -protsessidega; 3) mõistab teaduslike teooriate, rakenduste ja tehnoloogia arengut ja sellega seotud ohte, väärtustab turvalisust ja säästlikku arengut.	M1 toiduainetööstuse valdkonna alused M2 toiduohutus M3 õpitee ja töö muutuvas keskkonnas M4 kondiitritoodete tehnoloogia M5 kookide ja tortide valmistamine M6maiustuste valmistamine M7 külmutamine ja pakendamine M8 kondiitri praktika
(3) **Kutse- ja erialased oskused ning iseseisvuse ja vastutuse ulatus:** 1) oskab iseseisvalt täita oma kutse- või erialal keerukaid ja mitmekesiseid, uudseid lahendusi eeldavaid tööülesandeid; 2) vastutab oma tööülesannete täitmise eest; 3) kasutab matemaatika teadmisi ja meetodeid erinevates eluvaldkondades; 4) väljendab ennast, esitab ja põhjendab oma seisukohti nii suuliselt kui kirjalikult korrektses emakeeles ja võõrkeeles iseseisva keelekasutaja tasemel arvestades suhtlusolukordi ja -partnereid.	M2 toiduohutus M4 kondiitritoodete tehnoloogia M5 kookide ja tortide valmistamine M6 maiustuste valmistamine M7 külmutamine ja pakendamine M8 kondiitri praktika
(4) **Õpipädevus:** 1) õpib ja täiendab end iseseisvalt ja ennastjuhtivalt; 2) hindab ja analüüsib oma teadmiste ja oskuste taset, vajaduse korral otsib nõu, teavet ja tuge; 3) oskab kasutada õpitut, sealhulgas õpioskusi ja -strateegiaid erinevates kontekstides ning probleeme lahendades; 4) väärtustab põhjenduste otsimist ja oskab hinnata nende paikapidavust.	M1 toiduainetööstuse valdkonna alused M3 õpitee ja töö muutuvas keskkonnas M8 kondiitri praktika
(5) Suhtluspädevus: 1) põhjendab oma seisukohti üksikasjalikult ja väljendab neid ka uudsetes situatsioonides nii suuliselt kui kirjalikult;	M1 toiduainetööstuse valdkonna alused M2 toiduohutus M3 õpitee ja töö muutuvas keskkonnas M4 kondiitritoodete tehnoloogia

2) kasutab kutse- ja erialaste probleemide lahendamisel spetsiifilisi infoallikaid, otsib, kogub ja töötleb teavet ning hindab kasutatava teabe usaldusväärsust ja tõesust; 3) sõnastab ja väljendab oma suulisi ja kirjalikke argumente veenvalt ja kontekstikohaselt.	M5 kookide ja tortide valmistamine M6 maiustuste valmistamine M7 külmutamine ja pakendamine M8 kondiitri praktika
(6) Enesemääratluspädevus: 1) kasutab enesehindamist oma käitumise muutmiseks; 2) on võimeline tegema ettepanekuid töötulemuste parendamiseks; 3) oskab tajuda ja väärtustada enda seotust oma ja teiste maade ning rahvaste kultuuripärandiga ja nüüdiskultuuri sündmustega; 4) oskab väärtustada ja nautida loomingut ning ennast loominguliselt väljendada; 5) väärtustab õigekeelsust ja väljendusrikast keelt; 6) teab ja väärtustab tervislikke eluviise, oskab hoida ja vajaduse korral taastada oma vaimset ja füüsilist vormi.	M1 toiduainetööstuse valdkonna alused M2 toiduohutus M3 õpitee ja töö muutuvas keskkonnas M4 kondiitritoodete tehnoloogia M5 kookide ja tortide valmistamine M6maiustuste valmistamine M7 külmutamine ja pakendamine M8 kondiitri praktika
(7) Tegevuspädevus: 1) suudab ennast teostada, toimida teadliku ja vastutustundliku kodanikuna ning dialoogivõimelise ühiskonnaliikmena, käitub tolerantselt; 2) osaleb tulemuslikult erinevates meeskondades ning on suuteline neid vajaduse korral juhtima; 3) on võimeline osaliselt juhendama kaastöötajaid; 4) kasutab tehnoloogilisi vahendeid ning teaduslikke andmeid eesmärgi saavutamiseks või otsuse või järelduse tegemiseks.	M4 kondiitritoodete tehnoloogia M5 kookide ja tortide valmistamine M6 maiustuste valmistamine M7 külmutamine ja pakendamine M8 kondiitri praktika
(8) Infotehnoloogiline pädevus: 1) teab infotehnoloogia rolli, võimalusi ja potentsiaalseid ohte; 2) oskab kriitiliselt hinnata saadaoleva teabe usaldusväärsust; 3) oskab kasutada peamisi arvutirakendusi ning interneti võimalusi nii isiklikel kui tööalastel eesmärkidel; 4) oskab rakendada abivahendeid teabe loomiseks, mõistmiseks ja esitamiseks korrektses keeles ning kasutada internetipõhiseid otsingusüsteeme ja muid teenuseid.	M1 toiduainetööstuse valdkonna alused M2 toiduohutus M3 õpitee ja töö muutuvas keskkonnas M4 kondiitritoodete tehnoloogia M5 kookide ja tortide valmistamine M6 maiustuste valmistamine M7 külmutamine ja pakendamine M8kondiitri praktika

(9) Algatusvõime ja ettevõtlikkuspädevus: 1) mõtleb süsteemselt ja loovalt ning oskab oma ideid kriitiliselt hinnata ja leida iseseisvalt võimalusi nende teostamiseks; 2) algatab, arendab ja rakendab ideid; 3) omab esmaseid teadmisi ettevõtlusest; 4) koostab juhendamisel endale lühi- ja pikaajalise karjääriplaani; 5) leiab iseseisvalt võimalusi erialaseks enesetäiendamiseks ja tööturul rakendumiseks; 6) seostab erialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendumise võimalustega.	M1 toiduainetööstuse valdkonna alused M3 õpitee ja töö muutuvas keskkonnas M5 kookide ja tortide valmistamine M8 kondiitri praktika
Õppekava kontaktisik: Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli Toiduainete töötlemise valdkonna koordinaator Edgar Lepman edgar.lepman@olustvere.edu.ee +372 43 77 238	
Märkused: Rakenduskavad on kättesaadavad Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool kodulehel https://www.olustvere.edu.ee/sites/olustvere.edu.ee/files/olustvere-tmk-kondiitritoodete-tehnoloogia-oppekava-moodulite-rakenduskava-tase4-esmaope-60ekap-mittestat.pdf	

Tabel 6. Kondiitritoodete tehnoloogia, tase 4 kutsehariduse õppekava vajalikkuse põhjendus

Õppekava taseme ja mahu kirjeldus	Kondiitritoodete tehnoloogia, tase 4, esmaõpe, kutseharidusõpe 60 EKAP
Sihtrühm	Õppekava sihtrühmaks on põhiharidusega isikud, kes asuvad õppima töö kõrvalt kas mittestatsionaarses või töökohapõhises õppes. Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli (Olustvere TMK) senine kogemus kondiitritoodete tehnoloogia eriala õppe läbiviimisel on näidanud, et õppijaid tuleb kooli üle Eesti. Seega, aitab õppekava katta kogu Eesti tööturu vajadusi ning luua uusi erialaga seotuid ettevõtteid.
Tööturuvajadus ning edasiõppimise võimalused	Jälgides OSKA raportit, siis toiduainete töötlemise valdkond nõuab ainsa rohkem toiduanetööstuse seadistajaid, operaatoreid ning töötlejaid. Nende ametitel on kõige olulisemad erialased baasoskused, mida saab omandada Olustvere TMK's. Antud õppekava ei piirdu ainult baasoskustega, mis on vajalikud elukestva õppimise mudelis, vaid ka laiendab õpilaste teadmisi valdkondades nagu müük ja turundus (k.a digiturundus), tervislik toitumine ja erivajaduste klientide toidud, toiduohutusnõuded, valdkonna protsessid ja eripärad. Mitmekülgse väljaõppega õpilased on atraktiivsed tööandjale seega õpetatud teadmised võimaldavad kooli lõpetajatel olla tööturul konkurentsivõimelised. Soovi korral saavad lõpetajad jätkata õpinguid kutseõppeasutuses kutseharidusõppes nt Tallinna Teeninduskoolis, Tartu Kutsehariduskeskuses, Pärnumaa Kutsehariduskeskuses, Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuses, Vana-Vigala Tehnika- ja Teeninduskoolis, Kuressaare Ametikoolis, Rakvere Ametikoolis ning mitmetes kõrgkoolides ja ülikoolide nagu: Eesti Maaülikool, Tallinna Tehnikaülikool, Tartu Ülikool ja teised.
Õppekava seos kutsesüsteemi ja kutseõppekavade süsteemiga	Õppekava aluseks on Toiduainetöötluse erialade riiklik õppekava (vastu võetud 13.04.2020 nr 8) ja Vabariigi Valitsuse määrus 26.08.2013 nr 130 "Kutseharidusstandard" Kutseharidusstandard, vastu võetud 26.08.2013, VV määrus nr 130 (redaktsiooni jõustumise kuup 20.04.2019; https://www.riigiteataja.ee/akt/117042019006 Kutsestandard "Kondiiter, tase 4", mis on kinnitatud Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu 14.11.2019 otsusega nr 14 ja kehtib kuni 13.11.2024.

	Antud õppekava aitab avardada õppimisvõimalusi, luues laiemaid võimalusi põhiharidusega inimestele ning inimestele, kes töötavad ja soovivad end töötamise kõrvalt kondiitri valdkonnas täiendada.
Partnerid	Leivaliit, Sveba-Dahlen Baltic OÜ, Balt-Hellin, Vilmix, Kivipagar, Luuna pagar, OÜ Magusatuba ja teised praktikaettevõtted
Ressursid	Kooli õppetööstus võimaldab läbi viia kaasaegsel tasemel nii teoreetilist kui ka praktilist õpet. Koolis on alates 2010 aastast oma õppetööstus pagari osakonnaga, mis pidevalt täieneb ja mille võimalused laienevad seadmete ja teadmiste arvelt. Praktikakohaks on ka kooli mõisakompleksi alla kuuluv leivakoda. Kooli territooriumi on ka oma müügipunktid söökla, kohviku ja mõisa näol, kus müüakse õpilaste toodangut. Vajadusel kasutab kool lisaks täistöökoormusega töötavatele õpetajatele ja töötajatele töövõtulepinguga lektoreid ning praktikuid töömailmast.