Haapsalu Kutsehariduskeskuse õppekava

direktori käskkiri nr 1-1/834-2021 kinnitatud 11.11.2021

Õppekavarühm	Toiduainete töötlemine					
Õppekava nimetus	Kondiiter					
	Pastry-cook, level 4					
Õppekava kood EHISes	214802					
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	**EKR 3**	**EKR 4 kutsekeskharidus**	**EKR 4**	**EKR 5**	**EKR 4**	**EKR 5**
			X			
Õppekava maht (EKAP):	60					
Õppekava koostamise alus:	Vabariigi Valitsuse määrus nr 130 26.08.2013 “Kutseharidusstandard”, Kutsestandard “Kondiiter, tase 4”, kinnitatud Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega nr 14 14.11.2019.					
Õppekava õpiväljundid:	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks avatud tööturul kondiitritooteid tootvates või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning luuakse eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks. Õpingute läbimisel õpilane: 1) valmistab kvaliteetseid kondiitritooteid, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest; 2) järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid ning tuleb toime ohuolukordades; 3) korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult ning lähtub töös kutse-eetikast; 4) analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd; 5) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt toiduainetööstuse arengust; 6) väärtustab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv.					
Õppekava rakendamine:	**Õppevorm** mittestatsionaarne õpe, statsionaarne õpe - koolipõhine õpe, statsionaarne õpe - töökohapõhine õpe **Sihtrühm** põhiharidusega täiskasvanud õppijad					
Nõuded õpingute alustamiseks Õppekaval õppima asumise eelduseks on põhihariduse olemasolu.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks Õpingud loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga. Juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks eriala lõpueksam.						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid kooli lõputunnistus koos hinnetelehega						
Õpingute läbimisel omandatav(ad)						
kvalifikatsioon(id):	Kondiiter, tase 4					
osakutse(d):	puuduvad					
Õppekava struktuur						
Põhiõpingute moodulid (51 EKAP)						
Kondiitritoodete tehnoloogia	8 EKAP	• valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoodete ja pooltoodete valmistamiseks; • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pool- ja				

		kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust; • koostab tehnoloogilise juhendi erialast terminoloogiat ja digivahendeid kasutades.
Kondiitri praktika	15 EKAP	• 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.
Toiduainetööstuse valdkonna alused	2 EKAP	• mõistab toiduainetetööstuse 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 EKAP	• mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust pagari- ja kondiitritöös; • puhastab tööpinnad, seadmed, vahendid ja tootmisruumid vastavalt juhendile; • mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust.
Kondiitritoodete külmutamine ja pakendamine	3 EKAP	• valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid; • pakendab, märgistab ja ladustab kondiitritooteid.
Kookide ja tortide valmistamine	13 EKAP	• valmistab kondiitritoodetele kaunistuselemente, arvestades kompositsiooni põhimõtteid; • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kooke; • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte.
Maiustuste valmistamine	3 EKAP	• valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trühvleid; • valmistab tehnoloogilise juhendi alusel komme.
Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas	5 EKAP	• kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid; • mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi; • kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses; • mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama.
Valikõpingute moodulid (14 EKAP)		
Loovus	3 EKAP	• omab esmaseid teadmisi loomeprotsessist; • omab teadmisi värvimaailma põhitõdedest; • kujundab kondiitritooteid ja nende väljapanekut ruumis.
Eriala toetav arvutiõpetus	2 EKAP	• kasutab veebist erialase informatsiooni leidmiseks erinevaid otsingumootoreid ja loob digitaalset sisu; • kasutab veebis erinevaid suhtlus ja ühistöövahendeid; • kasutab arvutit ja telefoni digiturvaliselt ja lahendab lihtsamaid programmide ning tööriistade kasutamisega seotud probleeme.
Erialane inglise keel	2 EKAP	• mõistab sageli kasutatavaid väljendeid ja suudab üldiselt aru saada mõttevahetuse teemast;

		• oskab lühikeste igapäevaste tekstide üldise tähenduse kontekstis tuletada tundmatute sõnade arvatavat tähendust; • osaleb igapäevases töökeskkonna suhtluses kõnes ja kirjas vähemalt A2 tasemel.
Rahvaste küpsetised	2 EKAP	• kirjeldab juhendi alusel rahvusvaheliselt tuntud küpsiseid, kooke ja torte; • valmistab erinevate rahvuste kondiitritooteid, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid.
Teenindus, arendus- ja müügitöö	3 EKAP	• koostab uue kohaliku eripära arvestava kondiitritoote kavandi; • planeerib kondiitritoote tootearenduse etapid ja koostab ajakava; • valmistab tootearendusena valminud kondiitritoote; • mõistab kliendikeskse teeninduse ja müügiprotsessi põhimõtteid.
Toidufotograafia	2 EKAP	• selgitab fotograafia algtõdesid, fotokaamera omadusi, töö võimalusi ja funktsioone; • kasutab kondiitritoodete pildistamisel kompositsioonireegleid, taustu, valgust ja erinevaid fototöötlemise võtteid ning arvestab pildistava objekti omapära; • kasutab foto-/digikaameraid erinevate kondiitritoodete pildistamiseks; • järgib kondiitritoodete pildistamisel ja avaldamisel seadusandlust ning eetikareegleid.
Valikõpingute valimine: Valikõpingud toetavad või täiendavad õppekava läbimisel omandatavaid kompetentse. Õppekavas on valikõpinguid 9 EKAP. Õpilasel on õigus valida valikõpinguteks mooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud alustel.		
Lõpueksami lühikirjeldus:		
Praktika kirjeldus: Praktika maht on 15 EKAPit.		
Spetsialiseerumised puuduvad		
Õppekava kontaktisik	Enna Kallasvee, enna.kallasvee@hkhk.edu.ee, tel 5107062	
Märkused: Moodulite rakenduskava on kättesaadav: https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/1478/version/3324		