PÄRNUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm	Toiduainete töötlemine					
Õppekava nimetus	Kondiiter					
	Pastry-Cook					
Õppekava kood EHIS-es	215652					
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk-haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
			X			

Õppekava maht: 60 EKAP

Õppekava koostamise alus:
Kondiiter, tase 4, Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsus nr 14, 14.11.2019, tähis 11-14112019-2.2.1/8k
Kutseharidusstandard, Vabariigi Valitsuse 26.08.2013 määrus nr 130

Õppekava õpiväljundid:
• valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid pagari- ja kondiitritooteid, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest;
• korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult ning lähtub töös kutse-eetikast;
• analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd toiduainetööstuse või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes;
• väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed lähtuvalt toiduainetööstuse või toitlustuse valdkonna arengust;
• mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult;
• suhtleb õpitavas võõrkeeles iseseisva keelekasutajana;
• kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks;
• mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid;
• mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest;
• kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.

Õppekava rakendamine:
Õppekava rakendamine põhihariduse ja keskhariduse omandanud õppijatele. Õppekava on võimalik rakendada statsionaarses (koolipõhine ja töökohapõhine) või mittestatsionaarses õppevormis.

Nõuded õpingute alustamiseks:
Õpingute alustamise tingimus on põhihariduse olemasolu.

Nõuded õpingute lõpetamiseks:
Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Kui kutse- või erialal ei ole kutseeksami sooritamine võimalik, lõpetatakse õpingud erialase lõpueksamiga. 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 kvalifikatsioonid:
Kondiiter, tase 4

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:
Lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.

Õppekava struktuur
Põhiõpingute moodulid (49 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Toiduainetöötluse valdkonna alused	2 EKAP	mõistab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses ning toiduainetööstuse ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt toiduainete töötlemise tegevusaladest mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid ja vajadust hinnata kutsetaotlejat lähtuvalt kutsestandardist ning seab eesmärgid oma õpingutele valmistab ette pagari- ja kondiitritöö toorained ja kasutab neid lähtuvalt juhendile.
Toiduohutus	2 EKAP	õpilane mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toiduainetööstuses õpilane mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis õpilane mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust pakendab, ladustab ja külmutab juhendi alusel kondiitri- ja pagaritoodete pool-

		ja valmistooted valmistab kondiitritooteid juhendi alusel, kasutades ohutult seadmeid ja töövahendeid
Valikkondiitritoodete valmistamine	5 EKAP	nimetab kondiitritaignaid ja tooteid ning kirjeldab nende töötlemise võtteid. valik maiustuste valmistamine töötab välja kondiitritoote
Kondiitritoodete tehnoloogia	20 EKAP	kasutab juhendi alusel erinevaid kondiitritoodete valmistamise tooraineid kirjeldab kondiitritoodete pooltoodete ja toodete liigitust ja valmistamist koostab juhendi alusel tehnoloogilise ja kalkulatsioonikaardi lähtuvalt tehnoloogianõuetest õppija valmistab tellitavaid tooteid lähtuvalt kondiitri ettevõtte eripärasid arvestades. õppija valmistub ja sooritab erialase lõpueksami
Kondiitri praktika	15 EKAP	planeerib isiklikke praktika eesmärke lähtuvalt juhendist töötab praktikaettevõttes osaliselt iseseisvalt, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt. praktikajuhendist
Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas	5 EKAP	kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni probleeme ja võimalusi kavandab enda ja teiste jaoks väärtuste loomisel omapoolse panuse kultuurilises, sotsiaalses ja/ või rahalises tähenduses mõistab enda vastutust kutsealase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama

Valikõpingute moodulid (11 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Teenindamine ja müügitöö	2 EKAP	mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele. kirjeldab turundustegevusi toitlustusettevõttes. teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades.
Väikeettevõtte majandamine	4 EKAP	hindab ärivõimalusi, arvestades iseenda eeldusi ja ettevõtluskeskkonda kavandab turundustegevused vastavalt äriidees valitud tootele, tarbijale ja turutingimustele kavandab ettevõtte eelarvestamise, finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid lähtudes õigusaktidest ja heast tavast korraldab ettevõtte juhtimise ja arenduse lähtuvalt ärimudelist
Esmaabi	1 EKAP	annab vajadusel esmaabi, valdab tähtsamaid esmaabivõtteid kutsub abi, suhtleb päästeametiga asjakohaselt, vajadusel evakueerub hoonest ja abistab kannatanut evakueeruda
Kutsealane inglise keel	3 EKAP	mõistab lihtsat erialast teksti ja kasutab suulisel suhtlemisel erialast võõrkeelset terminoloogiat vestleb juhendamisel igapäevastes tööalastes situatsioonides mõistab töökeskkonna hoiatavaid ning nõuandvaid silte, järgib neid kandideerib juhendamisel võõrkeelses keskkonnas kutsealasele tööle
Kondiitritoodete kujundamine	6 EKAP	valmistab šokolaadist ja glasuurist erinevaid kaunistusi valmistab martsipanist ja suhkrumassist erinevaid kaunistusi valmistab royal icing´ust erinevaid kaunistusi
Tellitud kondiitritoodete valmistamine	6 EKAP	valmistab juhendi alusel tellitud kondiitritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid valmistab juhendi alusel vabalt valitud tähtpäevaga seotud kondiitritoote, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid
Fruktodisain	1 EKAP	õppija valib fruktodisainiks sobivad köögi-ja puuviljad ning töövahendid. õppija valmistab puu- ja köögiviljadest kaunistusi ning kasutab kompositsioonivõtteid.
Küpsetised erinevate toitumisvajadustega klientidele	2 EKAP	kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära. kohandab kohviku tavapärase toodete sortimendi ja retseptuuri toitumisalaste

iseärasustega klientidele sobivaks.
koostab tehnoloogilisi kaarte arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega.
valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke küpsetisi.

Valikõpingute valimise võimalused:
Õpilasel on kohustus valida valikmooduleid 11 EKAPi ulatuses ning õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras. Valikõpingu moodul avatakse juhul, kui kursuse õppijatest vähemalt 50% on selle valinud või eelistuste puudumisel valitakse kõige enam soovijaid kogunud valikmoodulid.

Praktika:
Põhiõpingutest moodustab praktika 15.00 EKAPit.

Õppekava kontaktisik:
Helina Kruusmaa
kutseõpetaja
Telefon , helina.kruusmaa@hariduskeskus.ee

Märkused:
Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:
https://hariduskeskus.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=361
https://hariduskeskus.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=361&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Kondiiter

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	**49**	**49**
Toiduainetöötluse valdkonna alused	2	2
Toiduohutus	2	2
Valikkondiitritoodete valmistamine	5	5
Kondiitritoodete tehnoloogia	20	20
Kondiitri praktika	15	15
Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas	5	5
Valikõpingute moodulid	**11**	**11**
Teenindamine ja müügitöö	2	
Väikeettevõtte majandamine	4	
Esmaabi	1	
Kutsealane inglise keel	3	
Kondiitritoodete kujundamine	6	
Tellitud kondiitritoodete valmistamine	6	
Fruktodisain	1	
Küpsetised erinevate toitumisvajadustega klientidele	2	

Kondiiter

Seosed kutsestandardi „Kondiiter, tase 4“ kompetentside tegevusnäitajate ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid						Valikõpingute moodulid							
	Toiduainetöötluse valdkonna alused	Toiduhutus	Valikkondiitritoodete valmistamine	Kondiitritoodete tehnoloogia	Kondiitri praktika	Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas	Teenindamine ja müügitöö	Väikettevõtte majandamine	Esmaabi	Kutsealane inglise keel	Kondiitritoodete kujundamine	Tellitud kondiitritoodete valmistamine	Fruktodisain	Küpsetised erinevate toitumisvajadustega klientidele
Kondiitritoodete valmistamine 1.arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist; 2.valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, tainarullimismasin, lõikurid, kerkekapid, ahjud; külmseadmed), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit; 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; 4.valmistab küpsiseid, keekse, kooke, torte, maiustusi (Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	X	X	X	X	X		X	X	X		X	X		X
Kaunistuste valmistamine 1.arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist; 2.valmistab ette seadmed (nt tainarullimismasin, ahjud, külmseadmed, värviprits, tempereerija), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit; 3.valmistab kaunistused glasuuridest, šokolaadist, martsipanist, puuviljadest, dekoormassist, lähtudes tehnoloogilisest juhendist; 4.kaunistab kondiitritooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile.	X	X	X	X	X			X			X	X	X	X

Külmutatud toodete valmistamine 1.arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist ning arvestades külmutatavate toodete eripära; 2.valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi (sh temperatuur) ning seadme kasutusjuhendit; 3.valmistab külmutatavad kondiitritooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ja arvestades külmutatavate toodete eripära; 4.külmutab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid; 5.sulatab ja kaunistab külmutatud tooted vastavalt tootja juhendile.	X	X	X	X	X		X	X	X		X	X	X	X
Toodete pakendamine ja ladustamine 1.pakendab tooted, tuginedes teadmistele pakkemasinate tööpõhimõtetest, erinevatest pakkematerjalidest ning lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust pakendamise ajal; 2.markeerib ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja toiduhügieeni nõuetele, enesekontrolliplaanile; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust ladustamisel.		X	X	X	X		X	X	X	X				
Teenindus- ja müügitöö 1.loob kliendiga positiivse kontakti, selgitab välja kliendi soovid ja vajadused; 2.tutvustab sortimendis olevaid tooteid, lähtudes toote koostisest ning tuues välja allergeenid; pakub tooteid degustatsiooniks; 3.lahendab iseseisvalt kliendi teenindusega seotud probleeme oma vastutusala piires; 4.müüb tooteid, arveldades kliendiga, kasutades erinevaid maksevahendeid ja -liike (sularaha, maksekaardid, arved); edastab nõuetele vastava ja tõese teabe müüdava kauba kohta; 5.teeb lisamüüki, kasutades erinevaid müügitehnikaid; 6.kogub klientidelt tagasisidet toodete kohta kogu teeninduprotsessi vältel ja edastab tagasisidet vastavalt töökorraldusele; 7.lõpetab teenindus- ja müügisituatsiooni positiivselt.	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X		X
Väikeettevõtte majandamine 1.koostab äriplaani vastavalt algkapitali olemasolule ja võimalustele; 2.hindab tegutsemise eesmärgist lähtuvalt ettevõtluse võimalusi; valib talle sobiva ettevõtlusvormi; 3.korraldab oma tegevust, arvestades kutsealast teavet ja õigusakte ning lähtudes väikeettevõtluse põhitõdedest; 4.koostab enesekontrolliplaani, lähtudes ettevõtte tootmisruumidest, seadmetest, toodete spetsiifikast ning jälgides toiduohutusnõudeid; 5.kujundab hinnad, lähtudes tegevuskuludest ja turusituatsioonist; koostab eelarve, arvestades kulusid ja tulusid; 6.järgib eelarve täitmist; organiseerib vajalike töö- ja kulumaterjalide hankimise;	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X		X

7.haldab kliendibaasi, järgides õigusakte; 8.planeerib turundustegevused; 9.optimeerib tööaja kulu, arvestades tootmises kasutatavaid tehnoloogiaid ja seadmeid.													

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse