IDA-VIRUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA	
Õppekavarühm	Toiduainete töötlemine
Õppekava nimetus	Pagari ja kondiitritoodete tehnoloogia
	Technology of Bakery and Pastry-Cook
	Технология хлебобулочных и кондитерских изделий
Õppekava kood EHIS-es	136377

ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk-haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		X				

Õppekava maht: 180 EKAP

Õppekeel(ed):
vene

Õppekava koostamise alus:
Koostamise aluseks on Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu poolt kinnitatud kutsestandardid: Pagar, tase 4 (11-06052019-3.2.2/7k) ning Kondiiter, tase 4 (11-11042019-3.3.1/7k)
Toiduainetöötluse erialade riiklik õppekava 18.07.2014 nr 66
Kutseharidusstandard 26.08.2013 nr.130

Õppekava aluseks ei ole kehtiv kutsestandard.

Õppekava õpiväljundid:
Valmistab kvaliteetseid pagari- ja kondiitritooteid tehnoloogilise juhendi alusel lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest.
Korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult lähtuvalt 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 ka kirjalikult.
Mõistab meeskonnatöö vajalikkust ja teeb koostööd pagari või kondiitritooteid valmistavas ettevõttes.

Õppekava rakendamine:
Õppekava rakendatakse statsionaarse õppe koolipõhises õppevormis. Sihtrühmaks on põhiharidusega õpilased.

Nõuded õpingute alustamiseks:
Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.

Nõuded õpingute lõpetamiseks:
Õpingud neljanda taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile või osakutsele vastavate õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Õpingute läbimiseks kõik vajalikud lõpetamise nõuded täitnud õppijal on võimalik saada pagari või kondiitri EKR tase 4 kutse.

Osakvalifikatsioonid:
Õppekava moodulite 1,2,3,4 ja 9 õpiväljundite omandamisel saadakse Tainavalmistaja, EKR tase 4 osakutse.
Õppekava moodulite 1,2,3,4,5 ja 8 õpiväljundite omandamisel saadakse Abipagar, EKR tase 3 kutse
Õppekava moodulite number 1, 2, 3, 4, 5, 6 ja 9 õpiväljundite saavutamisel omandatakse kutsele „Pagar, tase 4” vastavad kompetentsid;
Õppekava moodulite number 1, 2, 3, 6, 7 ja 10 õpiväljundite saavutamisel omandatakse kutsele „Kondiiter, tase 4” vastavad kompetentsid.

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:
Lõputunnistus ja hinneteleht

Õppekava struktuur
Põhiõpingute moodulid (111 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Toiduainetöötluse valdkonna alused	2 EKAP	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 orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes enda kui õpilase

		vajadustest ja eesmärkidest
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6 EKAP	mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis; mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist; mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas; mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel; käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil;
Toiduohutus	2 EKAP	mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toiduainetöötluses mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust
Lihtpagaritoodete valmistamine	10 EKAP	kasutab pagaritöö tooraineid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist valmistab juhendi alusel pärmi- ja rukkitaignaid töötleb, vormib ja viimistleb küpsetuseelselt pärmi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist küpsetab pärmi- ja rukkitaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist jahutab, viimistleb küpsetusjärgselt ja pakendab juhendi alusel pärmi- ja rukkitaignast tooteid
Pagaritoodete valmistamise alused	10 EKAP	kasutab pagaritöö tooraineid, lähtudes juhendist kasutab taignate valmistamisel seadmeid lähtudes ohutusnõuetest valmistab juhendamisel taignaid valmistab juhendamisel lihtsamaid täidiseid töötleb, vormib ja viimistleb juhendamisel pooltooteid küpsetab juhendamisel pärmitaignast tooteid jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel pagaritooteid
Valikpagaritoodete valmistamine	5 EKAP	valmistab juhendi alusel leht- ja pärmilehttaignaid töötleb, vormib ja viimistleb leht-ja pärmilehttaignaid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist küpsetab leht- ja pärmilehttaignast tooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel leht-ja pärmilehttaignast tooteid
Kondiitritoodete tehnoloogia	28 EKAP	kasutab juhendi alusel erinevaid kondiitritoodete valmistamise tooraineid kirjeldab kondiitritoodete pooltoodete ja toodete liigitust ja valmistamist valmistab kondiitritooteid juhendi alusel, kasutades ohutult seadmeid ja töövahendeid ning lähtudes ohutus- ja toiduhügieeni nõuetest selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt kondiitri erialast pakendab, ladustab ja külmutab juhendi alusel kondiitritoodete pool- ja valmistooted koostab juhendi alusel tehnoloogilise ja kalkulatsioonikaardi lähtuvalt tehnoloogianõuetest
Abipagari praktika	15 EKAP	planeerib juhendi alusel isiklikke praktika eesmärke töötab praktikaettevõttes juhendamisel, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist
Pagari praktika	10 EKAP	planeerib juhendi alusel isiklikke praktika eesmärke töötab praktikaettevõttes juhendamisel, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist
Kondiitri praktika	23 EKAP	planeerib juhendi alusel isiklikke praktika eesmärke töötab praktikaettevõttes juhendamisel, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist

Üldõpingute moodulid (30 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Keel ja kirjandus	6 EKAP	Väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja üldkirjakeele normidele vastavalt nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses Arutleb loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal teemakohaselt ja põhjendatult

		Koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates Loeb, loob ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid Väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga Tõlgendab ja analüüsib loetut, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega
Võõrkeel	4,5 EKAP	kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetu stes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti kasutab võõrkeeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeeleõpet elukestva õppega on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest; koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid
Matemaatika	5 EKAP	kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel
Loodusained	6 EKAP	Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel. Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel. Mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele. Saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel
Sotsiaalained	7 EKAP	omab teadmisi, oskusi ja hoiakud, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist saab aru esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu
Kunstiained	1,5 EKAP	eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse, kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse

Õppekavas on põhiõpinguid 111EKAP-it, sh lõimitud võtmepädevusi 30 EKAP-it, praktikat 48 EKAP-it, üldharidusõpinguid 30 EKAP ja valikõpinguid 39 EKAP-it.

Valikõpingute moodulid (39 EKAP)

Nimetus	*Maht*

Õpioskuste kujundamine	1 EKAP
Abipagari praktiline töö	7 EKAP
Pritsküpsised	3 EKAP
Eesti ja teiste rahvaste küpsetised	3 EKAP
Trühvlite ja kommide valmistamine	3 EKAP
Fruktodisain	1 EKAP
Meeskonnatöö ja meeskonnatöö korraldamine	3 EKAP
Kaupade haldamine	3 EKAP
Kondiitritoodete kujundus- ja kaunistusõpetus	4 EKAP
Väikeettevõtlus	3 EKAP
Masinate ja seadmete kasutamine liht- ja valikpagaritoodete valmistamisel	4 EKAP
Tellitud pagaritoodete valmistamine	3 EKAP
Pagari praktiline töö	3 EKAP
Erialane B võõrkeel	4 EKAP
Erialane eesti keel	4 EKAP
Karamellitöö	2 EKAP
Tellitud kondiitritoodete valmistamine	2 EKAP
Voolimine ja joonistamine	1 EKAP
Eesti keel teise keelena	5 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:
Õpilasel on õigus valida valikmooduleid 39 EKAP ulatuses antud õppekava ja/või kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras (kutsehariduss tandardi § 8 (7)
*moodul "Eesti keel teise keelena" on vene õppekeelega õpilastele kohustuslik.

Praktika:
Põhiõpingutest moodustab praktika 48.00 EKAPit.

Õppekava kontaktisik:
Ene Valgemäe
erialade juht (toitlustus)
Telefon 58553230, ene.valgemae@ivkhk.ee

Märkused:
Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:
https://ivkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=181
https://ivkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=181&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Pagari ja kondiitritoodete tehnoloogia

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	**111**	**31**	**37**	**43**
Toiduainetöötluse valdkonna alused	2	2		
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	2	2	2
Toiduohutus	2	2		
Lihtpagaritoodete valmistamine	10	10		
Pagaritoodete valmistamise alused	10	10		
Valikpagaritoodete valmistamine	5		5	
Kondiitritoodete tehnoloogia	28		10	18
Abipagari praktika	15	5	10	
Pagari praktika	10		10	
Kondiitri praktika	23			23
Üldõpingute moodulid	**30**	**12,5**	**10,5**	**7**
Keel ja kirjandus	6	2	2	2
Võõrkeel	4,5	1,5	1,5	1,5
Matemaatika	5	2	2	1
Loodusained	6	6		
Sotsiaalained	7	1	5	1
Kunstiained	1,5			1,5
Valikõpingute moodulid	**39**	**16,5**	**12,5**	**10**
Õpioskuste kujundamine	1			
Abipagari praktiline töö	7			
Pritsküpsised	3			
Eesti ja teiste rahvaste küpsetised	3			
Trühvlite ja kommide valmistamine	3			
Fruktodisain	1			

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Meeskonnatöö ja meeskonnatöö korraldamine	3			
Kaupade haldamine	3			
Kondiitritoodete kujundus- ja kaunistusõpetus	4			
Väikeettevõtlus	3			
Masinate ja seadmete kasutamine liht- ja valikpagaritoodete valmistamisel	4			
Tellitud pagaritoodete valmistamine	3			
Pagari praktiline töö	3			
Erialane B võõrkeel	4			
Erialane eesti keel	4			
Karamellitöö	2			
Tellitud kondiitritoodete valmistamine	2			
Voolimine ja joonistamine	1			
Eesti keel teise keelena	5			

Pagari ja kondiitritoodete tehnoloogia

Seosed kutsestandardi „pagar, tase 4; kondiiter, tase 4“ kompetentside tegevusnäitajate ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid										Valikõpingute moodulid													
	Toiduainetöötluse valdkonna alused	Karjäärі planeerimine ja ettevõtluse alused	Toiduohutus	Lihtpagaritoodete valmistamine	Pagaritoodete valmistamise alused	Valikpagaritoodete valmistamine	Kondiitritoodete tehnoloogia	Abipagari praktika	Pagari praktika	Kondiitri praktika	Abipagari praktiline töö	Pritsküpsised	Eesti ja teiste rahvaste küpsetised	Trühvlite ja kommide valmistamine	Fruktodisain	Meeskonnatöö ja meeskonnatöö korraldamine	Kaupade haldamine	Kondiitritoodete kujundus- ja kaunistusõpetus	Väikeettevõtlus	Masinate ja seadmete kasutamine liht- ja valikpagaritoodete valmistamisel	Tellitud pagaritoodete valmistamine	Pagari praktiline töö	Erialane B võõrkeel	Erialane eesti keel
Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine																								
1) valmistab tootmiseks ette vajalikud tootmisseadmed vastavalt juhendile, arvestades valmistatavat toodet;				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X			X	X		
2) valmistab tootmiseks ette toorained (sõelub jahu, valmistab ette munad, sulatab margariini jm), lähtudes toote valmistamise juhistest;				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				X			X	X		
3) valmistab soolased ja magusad täidised (sh kreemid, siirupid, pumatid, želeed jm) ning dekoorid, lähtudes toote valmistamise juhistest;				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				X			X	X		
4) valmistab küpsetatud pooltooted (liivataigen, biskviittaigen jne), lähtudes toote valmistamise juhistest;				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				X			X	X		
5) valmistab ja kasutab suhkrulisi (nt martsipanist, suhkrumassist, karamellist jm (v.a karamell)) pooltooteid, lähtudes toote valmistamise juhistest;				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				X			X	X		
6) kasutab šokolaadi ja rasvaglasuure, lähtudes toote valmistamise juhistest				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				X			X	X		
Tainaste valmistamine, sh juuretise ja keedu				X	X			X	X		X													

valmistamine																								
1) valmistab tootmiseks ette vajalikud tootmisseadmed vastavalt juhendile, arvestades valmistatavat toodet;				X	X			X	X		X													
2) valmistab tootmiseks ette toorained (sõelub jahu, valmistab ette munad, sulatab margariini jm), lähtudes toote valmistamise juhistest;				X	X			X	X		X													
3) valmistab keedud, juuretised, tainad vastavalt retseptile;				X	X			X	X		X													
4) jälgib toote valmistamise protsessis taina kvaliteeti, sh teeb sensoorset hindamist ja valmistamise lõpus hindab toote vastavust kvaliteedinäitajatele.				X	X			X	X		X													
Tainaste kääritamine, vormimine, kergitamine																								
1) jälgib valmistatud juuretiste ja/või tainaste käärimise protsessi vastavalt tehnoloogilisele juhendile;				X	X			X	X		X										X	X		
2) tükeldab tainad käsitsi või masinaga vastavalt retseptis ja tehnoloogilises režiimis antud toote parameetritele, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest;				X	X			X	X		X										X	X		
3) kergitab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades kergitusseadmeid.				X	X			X	X		X										X	X		
Toodete küpsetamine																								
1) valib sobiva küpsetusprogrammi, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest;				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					X			X	X	X	
2) viimistleb küpsetuseelselt lihtpagaritooted ja lihtsamad valikpagaritooted, lisades puisted, katted jm, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest;				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					X			X	X	X	
3) küpsetab tooted vastavas seadmes (ahjus, fritüüris), lähtudes etteantud tehnoloogilisest režiimist;				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					X			X	X	X	
4) tagab valmistatavate toodete kvaliteedi ja jälgib selle saavutamist kogu protsessi jooksul, kõrvalekalde puhul teavitab otsest ülemust.				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					X			X	X	X	
Toodete jahutamine ja viimistlemine																								
1) jahutab lihtpagaritooted ja lihtsamad valikpagaritooted vastavalt tehnoloogilisele ja toote valmistamise juhisele;				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				X			X	X	X	
2) lõppviimistleb lihtpagaritooted ja lihtsamad valikpagaritooted vastavalt toote tehnoloogilisele ja valmistamise juhistele.				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				X			X	X	X	

Toodete külmutamine																								
1.1 pakendab ja külmutab tainad, kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile ja toote valmistamise juhistele;					X	X	X	X	X	X	X													
1.2 jahutab, pakendab ja külmutab eelküpsetatud pooltooted, kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile ja toote valmistamise juhistele;					X	X	X	X	X	X	X													
2.1 jahutab, pakendab ja külmutab valmistooted, kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile ja toote valmistamise juhistele.					X	X	X	X	X	X	X													
Toodete pakendamine ja ladustamine				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X									
1) seadistab vajalikud pakkeseadmed vastavalt kasutusjuhendile, valib pakendid ja vajadusel pakendab tooted, arvestades pakendatavate toodete omadusi;				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X									
2) markeerib ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja enesekontrollisüsteemile.				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X									
Tainaste vormimine ja kergitamine																								
1) tükeldab tainad vastavalt retseptis ja tehnoloogilises režiimis antud toote parameetritele;					X	X	X	X	X	X	X							X			X	X		
2) kergitab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades kergitusseadmeid.					X	X	X	X	X	X	X							X			X	X		
Juhtimine ja majandamine																								
1) korraldab müügiks planeeritud toodangu õigeaegse üleandmise vastavalt ettevõtte töökorraldusele;	X		X													X	X		X	X		X	X	X
2) juhendab vajadusel abipagarit vastavalt ettevõtte töökorraldusele, arvestades töö keerukust ja kaastöötaja võimekust;	X		X													X	X		X	X		X	X	X
3) korraldab oma töölõigu sujuva toimimise, täites talle antud juhiseid, vajadusel juhib tähelepanu vajalikele muudatustele.	X		X													X	X		X	X		X	X	X

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse