TARTU KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA	
Õppekavarühm	Toiduainetöötlus
Õppekava nimetus	Kondiiter
	Pastry-cook
	Кондитер
Õppekava kood EHIS-es	137837

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

Õppekava maht: 90 EKAP

Õppekava koostamise alus:
Kondiiter, tase 4 kutsestandard, mis kinnitatud Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega nr 19/ 16.05.2013

Õppekava õpiväljundid:
valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid valikpagari- 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

Õppekava rakendamine:
Õppekava rakendatakse statsionaarse õppe koolipõhises ja töökohapõhises õppevormis ning mittestatsionaarses õppes.
Sihtgrupiks on keskharidusega õpilased.

Nõuded õpingute alustamiseks:
Õppekaval õppima asumise eelduseks on põhihariduse olemasolu.

Nõuded õpingute lõpetamiseks:
Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on omandanud kondiitri eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Kondiiter, 4. tase

Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Puuduvad

Osakvalifikatsioonid:
Puuduvad

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:
Kooli lõputunnistus koos hinnetelehega

Õppekava struktuur
Põhiõpingute moodulid (66 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Toiduainetöötluse valdkonna alused	2 EKAP	orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes enda kui õpilase vajadustest ja eesmärkidest mõistab pagari ja kondiitri eriala kutsestandardit lähtuvalt õpingutele seatud eesmärkidest mõistab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel
Toiduohutus	2 EKAP	mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toiduainetööstuses mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust
Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused	6 EKAP	mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist ühiskonnas mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil
Kondiitritoodete tehnoloogia	28 EKAP	kasutab juhendi alusel kondiitritoodete valmistamiseks vajaminevaid tooraineid

		selgitab loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt kondiitri erialast valmistab juhendi alusel küpsetatud kondiitripooltooteid ja -tooteid valmistab juhendi alusel kooke, kasutades erinevaid kreeme valmistab juhendi alusel torte, kasutades erinevaid kaunistuselemente
Valikpagaritoodete valmistamine	5 EKAP	tunneb kasutatavaid seadmeid lähtudes tööohutuse- ja toiduhügieeni nõuetest valmistab juhendamisel kihistatud pärmitaignast tooteid kasutades seadmeid lähtuvalt ohutusnõuetest valmistab juhendamisel pärmilehttaignast pooltooteid ja tooteid valmistab juhendamisel lehttaignast pooltooteid ja tooteid valmistab juhendamisel liiva-/ muretaignast pooltooteid ja tooteid
Kondiitri praktika	23 EKAP	planeerib isiklikke praktika eesmärke lähtuvalt juhendist töötab praktikaettevõttes iseseisvalt, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist

Valikõpingute moodulid (24 EKAP)

Nimetus	*Maht*
Kondiitritoodete kujundus- ja kaunistusõpetus	6 EKAP
Tellitud pagaritoodete valmistamine	4 EKAP
Tellitud kondiitritoodete valmistamine	4 EKAP
Pritsküpsised	3 EKAP
Erialane inglise keel	3 EKAP
Trühvlite valmistamine	3 EKAP
Karamellitöö	3 EKAP
Väikeettevõtlus	3 EKAP
Äriplaani koostamine	3 EKAP
Ettevõtlikkusprojektis osalemine	3 EKAP
Loovus	3 EKAP
Fruktodisain pagar-kondiitritoodetele	3 EKAP
Tootearendus	2 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:
Õpilane valib valikaineid 24 EKAP ulatuses. Koolil õigus on otsustada valikõpingute valikud arvestades kooli võimalusi ja õpilase soove.

Spetsialiseerumise võimalused:
Puuduvad

Õppekava kontaktisik:
Merle Truupõld
toiduainete tehnoloogia osakonna juhataja
Telefon 7361892, merle.truupold@khk.ee

Märkused:
Rakenduskavad on kättesaadavad Tartu Kutsehariduskeskuse kodulehel, aadressil http://khk.ee/oppimine/kutseope

Kondiiter

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	**66**	**45**	**21**
Toiduainetöötluse valdkonna alused	2	2	
Toiduohutus	2	2	
Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused	6	3	3
Kondiitritoodete tehnoloogia	28	20	8
Valikpagaritoodete valmistamine	5	5	
Kondiitri praktika	23	13	10
Valikõpingute moodulid	**24**	**15**	**9**
Kondiitritoodete kujundus- ja kaunistusõpetus	6	2	4
Tellitud pagaritoodete valmistamine	4	4	
Tellitud kondiitritoodete valmistamine	4		4
Pritsküpsised	3		
Erialane inglise keel	3	3	
Trühvlite valmistamine	3	2	
Karamellitöö	3	2	
Väikeettevõtlus	3		
Äriplaani koostamine	3		
Ettevõtlikkusprojektis osalemine	3		
Loovus	3		
Fruktodisain pagar-kondiitritoodetele	3	2	
Tootearendus	2		2

Kondiiter

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

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid					
	Toiduainetöötluse valdkonna alused	Toiduohutus	Karjäärіplaneerimine ja ettevõtluse alused	Kondiitritoodete tehnoloogia	Valikpagaritoodete valmistamine	Kondiitri praktika
Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine		X			X	X
Tainaste valmistamine		X			X	X
Tainaste vormimine ja kergitamine		X				X
Toodete küpsetamine		X			X	X
Toodete jahutamine ja viimistlemine		X			X	X
Valikpagaritoodete külmutamine		X			X	X
Toodete pakendamine ja ladustamine		X			X	X
Juhtimine ja majandamine			X			X

X – tähistatakse, millises õppekava moodulis arendatakse ja hinnatakse nimetatud kompetentsi