TARTU KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA	
Õppekavarühm	Toiduainetöötlus
Õppekava nimetus	Kondiiter
	Pastry-cook
	Кондитер
Õppekava kood EHIS-es	151278

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 kutsestandard
Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsus nr 19/16.05.2013
Kehtib kuni 15.05.2018
Vabariigi Valitsuse 26.08.2013. a määrus nr 130 Kutsehariduss tandard

Õppekava õpiväljundid:
valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid valikpagari- ja kondiitritooteid, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest;
korraldab enda tööd ratsionaalselt ja töötab iseseisvalt;
analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd;
väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed lähtuvalt 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 (51 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Toiduainetöötluse valdkonna alused	2 EKAP	orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes õpilase vajadustest ja eesmärkidest mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid ja vajadust hinnata kutsetaotlejat lähtuvalt kutsestandardist ning seab eesmärgid oma õpingutele mõistab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel selgitab loodussäästlikkuse põhimõtteid
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
Valikpagaritoodete tehnoloogia	6 EKAP	valmistab juhendi alusel kihistatud pärmitaignast tooteid valmistab juhendi alusel pärmilehttaignast tooteid valmistab juhendi alusel lehttaignast tooteid valmistab juhendi alusel liiva- ja muretaignast tooteid
Kondiitritoodete tehnoloogia	20 EKAP	mõistab kondiitritööstuse toorainete kasutusjuhendeid ja seadmete tööpõhimõtet rakendab arvestuse ja aruandluse põhimõtteid valmistab tehnoloogilise kaardi alusel küpsiseid, keekse ja rullbiskviite valmistab tehnoloogilise kaardi alusel kooke valmistab tehnoloogilise kaardi alusel torte
Kondiitri praktika	15 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärke ja leiab sobiva praktikakoha valmistab valikpagari- ja kondiitritooteid ettevõttes, järgides ettevõtte töökorraldust koostab praktikaaruande ja esitluse ning osaleb praktika kaitsmisel

Põhiõpinguid 51 EKAP, valikõpinguid 9 EKAP

Valikõpingute moodulid (9 EKAP)

Nimetus	*Maht*
Trühvlite valmistamine	1 EKAP
Karamellitöö	2 EKAP
Tellitud kondiitritoodete valmistamine	3 EKAP
Pagaritoodete valmistamine	3 EKAP
Fruktodisain pagar-kondiitritoodetele	2 EKAP
Väikeettevõtlus	1 EKAP
Ettevõtlikkusprojektis osalemine	1 EKAP
Magustoidud	2 EKAP
Erialane inglise keel	2 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:
Õpilane valib valikaineid 9 EKAP ulatuses. Valikõpingute puhul arvestatakse kooli võimalusi ja õppegrupi eelistusi.

Spetsialiseerumise võimalused:
Puuduvad

Õppekava kontaktisik:
Merle Truupõld
toiduainete tehnoloogia osakonna juhataja
Telefon 7361892, 53437010, 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
Põhiõpingute moodulid	**51**	**51**
Toiduainetöötluse valdkonna alused	2	2
Toiduohutus	2	2
Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused	6	6
Valikpagaritoodete tehnoloogia	6	6
Kondiitritoodete tehnoloogia	20	20
Kondiitri praktika	15	15
Valikõpingute moodulid	**9**	**9**
Trühvlite valmistamine	1	1
Karamellitöö	2	2
Tellitud kondiitritoodete valmistamine	3	3
Pagaritoodete valmistamine	3	3
Fruktodisain pagar-kondiitritoodetele	2	2
Väikeettevõtlus	1	1
Ettevõtlikkusprojektis osalemine	1	1
Magustoidud	2	2
Erialane inglise keel	2	2

Kondiiter

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

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

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