TARTU KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA	
Õppekavarühm	Toiduainete töötlemine
Õppekava nimetus	Kondiiter
	Pastry-cook, level 4
	Кондитер
Õppekava kood EHIS-es	215050

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:
Vabariigi Valitsuse määrus 26.08.2013 nr 130 "Kutsehariduusstandard"
Kutsestandard Kondiiter, tase 4", mis kinnitatud Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu 14.11.2019 otsusega nr 14 ja kehtib kuni 13.11.2024.

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.
1. valmistab kvaliteetseid kondiitritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest;
2. külmutab, pakendab ja ladustab valmistatud kondiitritooteid lähtudes toiduseadusest;
3. korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult lähtuvalt kutse-eetikast;
4. analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd kondiitritooteid tootvates või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes;
5. väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt toiduainetööstuse või toitlustuse valdkonna arengust.

Õppekava rakendamine:
Õpe toimub statsionaarses (koolipõhises ja töökohapõhises õppes) ja mittestatsionaarses õppevormis. Antud õppekava sihtrühmaks on keskhariduse baasil õpilased.

Nõuded õpingute alustamiseks:
Neljanda taseme esmaõppes õpingute alustamise tingimus on põhihariduse olemasolu.

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

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Kondiiter, tase 4

Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Puuduvad

Osakvalifikatsioonid:
Puuduvad

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:
Kooli lõputunnistus koos hinnetelehega

Õppekava struktuur
Põhiõpingute moodulid (51 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Toiduainetööstuse valdkonna alused	2 EKAP	mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel mõistab toiduainetööstuse keskkonnasäästlikku ressursside kasutamist
Toiduohutus	3 EKAP	mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust pagari- ja kondiitritöös puhastab tööpinnad, seadmed, vahendid ja tootmisruumid vastavalt juhendile mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust
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
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
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
Kondiitritoodete külmutamine ja pakendamine	2 EKAP	valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid; pakendab, märgistab ja ladustab kondiitritooteid
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

Kondiitri õppekava maht on 60 EKAP, millest 51 EKAP põhiõpingud ja 9 EKAP valikõpingud.

Valikõpingute moodulid (9 EKAP)

Nimetus	*Maht*
Karamellitöö	3 EKAP
Glasuuriõpetus "Royal Icing"	2 EKAP
Kondiitritoodete tootearendus	2 EKAP
Individuaalne valikõping	2 EKAP
Rahvusvaheline kogemus	3 EKAP
Valikpagaritoodete tehnoloogia	3 EKAP
Erialane inglise keel	2 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:
Valikõpingud toetavad või täiendavad õppekava läbimisel omandatavaid kompetentse. Õppekavas on valikõpinguid on 9 EKAP. Valikõpingute moodul avatakse juhul, kui selle valivad vähemalt 50% õppegrupis õppivatest õpilastest, kuid mitte vähem kui 10 õpilast. Õpilasel on õigus valida valikõpinguteks mooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

Praktika:
Praktika maht 15.00 EKAPit.

Õppekava kontaktisik:
Merle Truupõld
toiduainete tehnoloogia osakonna juhataja
Telefon 53437010, merle.truupold@khk.ee

Märkused:
Rakenduskavad on kättesaadavad Tartu Kutsehariduskeskuse kodulehel, aadressil https://khk.ee/oppetoo/oppekavad/

Kondiiter

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	**51**	**51**
Toiduainetööstuse valdkonna alused	2	2
Toiduohutus	3	3
Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas	5	5
Kondiitritoodete tehnoloogia	8	8
Kookide ja tortide valmistamine	13	13
Maiustuste valmistamine	3	3
Kondiitritoodete külmutamine ja pakendamine	2	2
Kondiitri praktika	15	15
Valikõpingute moodulid	**9**	**9**
Karamellitöö	3	
Glasuuriõpetus "Royal Icing"	2	
Kondiitritoodete tootearendus	2	
Individuaalne valikõping	2	
Rahvusvaheline kogemus	3	
Valikpagaritoodete tehnoloogia	3	
Erialane inglise keel	2	

Kondiiter

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

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid							
	Toiduainetööstuse valdkonna alused	Toiduohutus	Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas	Kondiitritoodete tehnoloogia	Kookide ja tortide valmistamine	Maiustuste valmistamine	Kondiitritoodete külmutamine ja pakendamine	Kondiitri praktika
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, lähtudes tehnoloogilisest juhendist; 4. valmistab küpsiseid, keekse, kooke, torte, maiustusi, lähtudes tehnoloogilisest juhendist.				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
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;							X	X

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.								
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 – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Võrdlusanalüüsi koostaja **Merle Truupõld, toiduainete tehnoloogia osakonna juhataja**

Võrdlusanalüüsi koostamise kuupäev **10.02.2020**

Kondiiter

Õppekava moodulite ja kutseharidusstandardis kirjeldatud õpiväljundite sidusus

KHS § 22. Neljanda taseme kutseõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
Kutse- ja erialased teadmised: teab ja tunneb kutse- ja eriala põhjalikult, sealhulgas tunneb ja rakendab kutseala põhimõtteid, teooriaid, tehnoloogiaid nii tavapärastes kui ka uudsetes töösituatsioonides.	**Toiduainetööstuse valdkonna alused**: mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist **Toiduohutus**: mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust pagari- ja kondiitritöös; mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust **Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas**: mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi; **Kondiitritoodete tehnoloogia**: valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoodete ja pooltoodete valmistamiseks; koostab tehnoloogilise juhendi erialast terminoloogiat ja digivahendeid kasutades **Kookide ja tortide valmistamine**: valmistab kondiitritoodetele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid; **Kondiitritoodete külmutamine ja pakendamine**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid;; pakendab, märgistab ja ladustab kondiitritooteid **Kondiitri praktika**: planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist;; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid;
Kutse- ja erialased oskused ning iseseisvuse ja vastutuse ulatus: 1. oskab iseseisvalt täita oma kutse- või erialal keerukaid ja mitmekesiseid, uudseid lahendusi eeldavaid tööülesandeid; 2. vastutab oma tööülesannete täitmise eest.	**Toiduohutus**: puhastab tööpinnad, seadmed, vahendid ja tootmisruumid vastavalt juhendile **Kondiitritoodete tehnoloogia**: 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 **Kookide ja tortide valmistamine**: valmistab kondiitritoodetele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid;; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kooke;; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte **Maiustuste valmistamine**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trühvleid;; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel komme **Kondiitritoodete külmutamine ja pakendamine**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid;; pakendab, märgistab ja ladustab kondiitritooteid **Kondiitri praktika**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid;
Õpipädevus: 1. õpib ja täiendab end iseseisvalt ja ennastjuhtivalt;	**Toiduainetööstuse valdkonna alused**: mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses; mõistab toiduainetööstuse keskkonnasäästlikku ressursside kasutamist **Toiduohutus**: mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust

KHS § 22. Neljanda taseme kutseõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
2. hindab ja analüüsib oma teadmiste taset.	**Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas**: kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid;; mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama **Kondiitritoodete tehnoloogia**: valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoodete ja pooltoodete valmistamiseks; koostab tehnoloogilise juhendi erialast terminoloogiat ja digivahendeid kasutades **Kookide ja tortide valmistamine**: valmistab kondiitritoodetele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid;
Suhtluspädevus: 1. põhjendab oma seisukohti üksikasjalikult ja väljendab neid ka uudsetes situatsioonides nii suuliselt kui kirjalikult; 2. kasutab kutse- ja erialaste probleemide lahendamisel spetsiifilisi infoallikaid, hindab kasutatava informatsiooni usaldusväärsust ja tõesust.	**Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas**: kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid;; kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses; **Kondiitritoodete tehnoloogia**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pool- ja kondiitritooteid kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust **Kookide ja tortide valmistamine**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kooke;; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte **Kondiitri praktika**: planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele;; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid;
Enesemääratluspädevus: 1. kasutab enesehindamist oma käitumise muutmiseks; 2. on võimeline tegema ettepanekuid töötulemuste parendamiseks.	**Toiduainetööstuse valdkonna alused**: mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist **Toiduohutus**: mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust pagari- ja kondiitritöös **Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas**: kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses; **Kondiitri praktika**: planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist;; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes
Tegevuspädevus: 1. osaleb tulemuslikult erinevates meeskondades ning on suuteline neid vajaduse korral juhtima; 2. on võimeline osaliselt juhendama kaastöötajaid.	**Toiduohutus**: puhastab tööpinnad, seadmed, vahendid ja tootmisruumid vastavalt juhendile **Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas**: kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses; **Kondiitritoodete tehnoloogia**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pool- ja kondiitritooteid kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust **Kookide ja tortide valmistamine**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kooke;; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte **Maiustuste valmistamine**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trühvleid;; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel komme **Kondiitritoodete külmutamine ja pakendamine**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid;; pakendab, märgistab ja ladustab kondiitritooteid

KHS § 22. Neljanda taseme kutseõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
	Kondiitri praktika: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid;; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes
Infotehnoloogiline pädevus: 1. teab infotehnoloogia rolli, võimalusi ja potentsiaalseid ohte; 2. oskab kriitiliselt hinnata saadaoleva teabe usaldusväärsust; 3. oskab kasutada peamisi arvutirakendusi ning interneti võimalusi nii isiklikel kui tööalastel eesmärkidel; 4. oskab rakendada abivahendeid teabe loomiseks, esitamiseks ja mõistmiseks ning kasutada internetipõhiseid otsingusüsteeme ja muid teenuseid.	**Toiduainetööstuse valdkonna alused**: kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel **Toiduohutus**: mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust **Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas**: kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid; **Kondiitritoodete tehnoloogia**: koostab tehnoloogilise juhendi erialast terminoloogiat ja digivahendeid kasutades **Kookide ja tortide valmistamine**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte **Kondiitritoodete külmutamine ja pakendamine**: pakendab, märgistab ja ladustab kondiitritooteid **Kondiitri praktika**: planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist;; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid;; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes
Algatusvõime ja ettevõtlikkuspädevus: 1. mõtleb süsteemselt ja loovalt ning oskab oma ideid kriitiliselt hinnata ja leida iseseisvalt võimalusi nende teostamiseks; 2. algatab, arendab ja rakendab ideid; 3. omab esmaseid teadmisi ettevõtlusest; 4. koostab juhendamisel endale lühi- ja pikaajalise karjääriplaani; 5. leiab iseseisvalt võimalusi erialaseks enesetäiendamiseks ja tööturul rakendumiseks; 6. seostab erialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendumise võimalustega.	**Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas**: kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid;; 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 **Kondiitri praktika**: analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes