TARTU KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA	
Õppekavarühm	Toiduainete töötlemine
Õppekava nimetus	Vanemkondiiter
	Pastry Chef, level 5
	Кондитер
Õppekava kood EHIS-es	215251

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

Õppekava maht: 30 EKAP

Õppekava koostamise alus:
Vabariigi Valitsuse määrus 26.08.2013 nr 130 "Kutsehariduusstandard"
Kutsestandard "Vanemkondiiter, tase 5", 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 ja kaunistab kvaliteetselt kondiitritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest;
2. tegeleb kondiitritoodete arendamisega vastavalt trendidele;
3. külmutab, pakendab ja ladustab kondiitritooteid lähtudes toiduseadusest;
4. juhib ja juhendab teiste tööd ratsionaalselt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult lähtuvalt kutse-eetikast;
5. analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd toiduainetööstuse või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes;
6. väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut, lähtuvalt toiduainetööstuse või toitlustuse valdkonna arengust.

Õppekava rakendamine:
Õppekava rakendatakse koolipõhises või töökohapõhises õppes, statsionaarses ja mittestatsionaarses õppes.

Nõuded õpingute alustamiseks:
Õpingute alustamise tingimus on pagar-kondiitri või kondiitri 4. taseme kutse või vastavate kompetentside ja keskhariduse olemasolu ning 2 aastane erialane töökogemus.

Nõuded õpingute lõpetamiseks:
Õpingud 5. taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile vastavate õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga. Juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks erialane kooli lõpueksam.

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Vanemkondiiter, tase 5

Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Puuduvad

Osakvalifikatsioonid:
Puuduvad

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:
Kooli lõputunnistus koos hinnetelehega

Õppekava struktuur
Põhiõpingute moodulid (30 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Kondiitritoodete gastronoomia	6 EKAP	valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trendikaid ja modernseid kondiitritooteid; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kondiitritooteid arvestades eritoitumist; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel desserte ja erinevaid maiustusi
Kondiitritoodete disain	4 EKAP	valmistab erikujulisi kaunistuselemente; disainib ja kaunistab kondiitritoote vastavalt kliendi erisoovile; modelleerib tehnoloogilise juhendi alusel 3D kujundeid
Tootearendusprotsess	6 EKAP	koostab tootearendusena kavandi pagari/kondiitritootele viib läbi tootearenduse;

		valmistab tootearendusena pagari/kondiitritoote
Veebivahendid	4 EKAP	osaleb kodulehe/portfoolio/blogi loomise protsessis osaleb veebiküsitluse koostamisel ja läbiviimisel teeb nutitelefoniga oskuslikult pilte ja töötleb neid
Juhtimine ja juhendamine	2 EKAP	kavandab meeskonna ja protsesside juhtimist arvestades kompetentsidega; kasutab juhtimisalaste teadmiste arendamise võtteid, lähtudes juhi isikuomadustest; valdab meeskonnatöö juhtimise põhimõtteid.
Vanemkondiitri praktika	8 EKAP	planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele; valmistab ja kaunistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid; osaleb tootearendusprotsessis, katsetades erinevaid tehnoloogilisi võimalusi, tooraineid ja pakkematerjale; osaleb tootmise korraldamises ja juhendab kondiitreid ning praktikante; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes.

Põhiõpingud 30 EKAP, millest 8 EKAP praktikat. Valikõpinguid ei ole.

Praktika:
Praktika maht 8.00 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/

Vanemkondiiter

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	**30**	**30**
Kondiitritoodete gastronoomia	6	6
Kondiitritoodete disain	4	4
Tootearendusprotsess	6	6
Veebivahendid	4	4
Juhtimine ja juhendamine	2	2
Vanemkondiitri praktika	8	8

Vanemkondiiter

Seosed kutsestandardi „vanemkondiiter, tase 5“ kompetentside tegevusnäitajate ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid					
	Kondiitritoodete gastronoomia	Kondiitritoodete disain	Tootearendusprotsess	Veebivahendid	Juhtimine ja juhendamine	Vanemkondiitri praktika
Kondiitritoodete valmistamine 1. korraldab tooraine ja seadmete ettevalmistamise, lähtudes toote valmistamise juhistest; valmistab ette toorained, lähtudes toote valmistamise juhistest ning seadistab vajalikud seadmed vastavalt kasutusjuhendile, arvestades valmistatavat toodet; 2. korraldab toodete valmistamise protsessi, lähtudes tootmisplaanist; 3. valmistab kaunistusmaterjalid, täidised, kondiitritooted, lähtudes toote valmistamise juhistest ja arvestades tellimusi; 4. korraldab külmutatavate toodete valmistamise ja külmutamise protsessi, lähtudes tootmisplaanist; 5. valmistab ja külmutab külmutatavad pooltooted ja valmistooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ja arvestades külmutatavate toodete eripära.	X	X	X	X		X
Kondiitritoodete kaunistamine 1. korraldab tooraine ja seadmete ettevalmistamise, lähtudes toote valmistamise juhistest; 2. valmistab erikujulised kaunistused glasuuridest, šokolaadist, martsipanist, puuviljadest, dekoormassist ja karamellist, lähtudes tehnoloogilisest juhendist; 3. kaunistab loovalt kondiitritooted vastavalt kliendi erisoovidele; koostab eskiisi, joonistades või kasutades digivahendeid.	X	X		X		X
Toodete arendamine 1. kavandab tooteid, arvestades klientide soove ja vajadusi (sh laktoosi- ja gluteenitalumatusega seotud vajadused) ning valdkonnas toimuvaid arenguid; 2. arendab tooteid, katsetades erinevaid tehnoloogilisi võimalusi, tooraineid ja pakkematerjale, arvestades toodete degusteerimisel saadud tagasisidet; 3. koostab degustatsioonil väljavalitud toodetele tehnoloogilised juhendid ja tooteinfo;			X	X		X

4. kujundab toodete hinnad, arvestades tooraine hinda ja ärimudelit.						
Toodete pakendamine ja ladustamine 1. korraldab pakendamisprotsessi ja seadmete seadistamise vastavalt töökorraldusele; 2. korraldab ladustamist ja markeerimist, järgides enesekontrollisüsteemi (plaan).	X		X	X	X	X
Juhendamine ja juhtimine 1. määratleb töötajate vajaduse, lähtudes tootmise vajadustest ja ametijuhenditest; korraldab ettevõttes pagarite ja kondiitrite tööd (sh koostab töögraafiku), vajadusel korraldab töö ringi; 2. planeerib töötajate arendustegevused; 3. jälgib ja kontrollib töö kvaliteeti ning planeerib parendustegevused, lähtudes ettevõtte kvaliteedinõuetest; 4. koostab tehnoloogilised juhendid ja juhendab kaastöötajaid, andes nende töö kohta tagasisidet; 5. korraldab toodangu valmisoleku müügiks ning valmistab ette vajalikud dokumendid.				X	X	X
Üldoskused 1. vastutab töökeskkonna korrasoleku eest, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, enesekontrolliplaani sh puhastus- ja koristusplaani; 2. juhib meeskonna tööd, järgides tööohutusnõudeid; 3. järgib klienditeeninduse põhimõtteid; 4. hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest; 5. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; 6. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes; 7. kasutab oma töös eesti keelt tasemel B2 ja võõrkeelt tasemel B1; 8. tunneb peamisi prantsuskeelseid kondiitrivaldkonna mõisteid; 9. kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala tasemele \"Iseseisev kasutaja \", „Sisuloome“ osaoskuses „algtasemel kasutaja“	X	X	X	X	X	X

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

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

Võrdlusanalüüsi koostamise kuupäev **21.02.2020**

Õppekava moodulite ja kutseharidusstandardis kirjeldatud õpiväljundite sidusus

KHS § 27. Viienda taseme kutseõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
Kutse- ja erialased teadmised: teab ja tunneb kutse- ja eriala põhjalikult, sealhulgas tunneb ja rakendab kutseala põhimõtteid, teooriaid ja tehnoloogiaid loovalt nii tavalistes kui ka uudsetes töösituatsioonides.	**Kondiitritoodete gastronoomia**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trendikaid ja modernseid kondiitritooteid;; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kondiitritooteid arvestades eritoitumist;; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel desserte ja erinevaid maiustusi **Kondiitritoodete disain**: valmistab erikujulisi kaunistuselemente;; disainib ja kaunistab kondiitritoote vastavalt kliendi erisoovile;; modelleerib tehnoloogilise juhendi alusel 3D kujundeid **Tootearendusprotsess**: koostab tootearendusena kavandi pagari/kondiitritootele; viib läbi tootearenduse;; valmistab tootearendusena pagari/kondiitritoote **Veebivahendid**: osaleb kodulehe/portfoolio/blogi loomise protsessis; osaleb veebiküsitluse koostamisel ja läbiviimisel; teeb nutitelefoniga oskuslikult pilte ja töötleb neid **Juhtimine ja juhendamine**: kavandab meeskonna ja protsesside juhtimist arvestades kompetentsidega;; kasutab juhtimisalaste teadmiste arendamise võtteid, lähtudes juhi isikuomadustest;; valdab meeskonnatöö juhtimise põhimõtteid. **Vanemkondiitri praktika**: planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist;; planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele;; valmistab ja kaunistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid;; osaleb tootearendusprotsessis, katsetades erinevaid tehnoloogilisi võimalusi, tooraineid ja pakkematerjale;
Kutse- ja erialased oskused ning iseseisvuse ja vastutuse ulatus: 1. oskab iseseisvalt täita oma kutse- või eriala keerukaid ja mitmekesiseid, loovaid ja uudseid lahendusi eeldavaid etteantud raamidest väljuvaid tööülesandeid; 2. oskab tööülesannete täitmiseks valida ja kasutada selleks sobivaid töö- ja probleemilahendusmeetodeid; 3. vastutab oma tööülesannete täitmise eest.	**Kondiitritoodete gastronoomia**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trendikaid ja modernseid kondiitritooteid;; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kondiitritooteid arvestades eritoitumist;; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel desserte ja erinevaid maiustusi **Kondiitritoodete disain**: valmistab erikujulisi kaunistuselemente;; disainib ja kaunistab kondiitritoote vastavalt kliendi erisoovile;; modelleerib tehnoloogilise juhendi alusel 3D kujundeid **Tootearendusprotsess**: koostab tootearendusena kavandi pagari/kondiitritootele; viib läbi tootearenduse;; valmistab tootearendusena pagari/kondiitritoote **Veebivahendid**: osaleb kodulehe/portfoolio/blogi loomise protsessis; teeb nutitelefoniga oskuslikult pilte ja töötleb neid **Juhtimine ja juhendamine**: kavandab meeskonna ja protsesside juhtimist arvestades kompetentsidega;; kasutab juhtimisalaste teadmiste arendamise võtteid, lähtudes juhi isikuomadustest; **Vanemkondiitri praktika**: planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja

KHS § 27. Viienda taseme kutseõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
	isiklikele eesmärkidele;; valmistab ja kaunistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid;; osaleb tootearendusprotsessis, katsetades erinevaid tehnoloogilisi võimalusi, tooraineid ja pakkematerjale;; osaleb tootmise korraldamises ja juhendab kondiitreid ning praktikante;; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes.
Õpipädevus: 1. õpib ja täiendab end iseseisvalt ja ennastjuhtivalt, hindab oma õppimist, määrab kindlaks koolitusvajaduse enese täiendamiseks ning õpingute jätkamiseks; 2. hindab ja analüüsib oma teadmiste taset.	**Kondiitritoodete gastronoomia**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trendikaid ja modernseid kondiitritooteid;; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kondiitritooteid arvestades eritoitumist;; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel desserte ja erinevaid maiustusi **Kondiitritoodete disain**: valmistab erikujulisi kaunistuselemente;; modelleerib tehnoloogilise juhendi alusel 3D kujundeid **Tootearendusprotsess**: koostab tootearendusena kavandi pagari/kondiitritootele **Veebivahendid**: osaleb kodulehe/portfoolio/blogi loomise protsessis; osaleb veebiküsitluse koostamisel ja läbiviimisel; teeb nutitelefoniga oskuslikult pilte ja töötleb neid **Juhtimine ja juhendamine**: kavandab meeskonna ja protsesside juhtimist arvestades kompetentsidega;; kasutab juhtimisalaste teadmiste arendamise võtteid, lähtudes juhi isikuomadustest;; valdab meeskonnatöö juhtimise põhimõtteid. **Vanemkondiitri praktika**: planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist;; valmistab ja kaunistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid;; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes.
Suhtluspädevus: 1. põhjendab üksikasjalikult oma seisukohti ja väljendab neid ka endale uudsetes situatsioonides ning edastab oma mõtteid ja kavatsusi selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult; 2. kasutab kutse- ja erialaste probleemide lahendamisel erinevaid ja spetsiifilisi infoallikaid; 3. hindab kasutatava informatsiooni usaldusväärsust ja tõesust.	**Kondiitritoodete disain**: disainib ja kaunistab kondiitritoote vastavalt kliendi erisoovile; **Tootearendusprotsess**: koostab tootearendusena kavandi pagari/kondiitritootele **Veebivahendid**: osaleb kodulehe/portfoolio/blogi loomise protsessis; osaleb veebiküsitluse koostamisel ja läbiviimisel **Juhtimine ja juhendamine**: kasutab juhtimisalaste teadmiste arendamise võtteid, lähtudes juhi isikuomadustest;; valdab meeskonnatöö juhtimise põhimõtteid. **Vanemkondiitri praktika**: valmistab ja kaunistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid;; osaleb tootearendusprotsessis, katsetades erinevaid tehnoloogilisi võimalusi, tooraineid ja pakkematerjale;; osaleb tootmise korraldamises ja juhendab kondiitreid ning praktikante;; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes.
Enesemääratluspädevus: 1. kasutab enesehindamist oma käitumise muutmiseks, arvestades vajaduse korral sotsiaalset konteksti; 2. on võimeline adekvaatselt hindama oma tööd ning tegema ettepanekuid töötulemuste parendamiseks ja juhendama kaastöötajaid muutuvates situatsioonides.	**Tootearendusprotsess**: koostab tootearendusena kavandi pagari/kondiitritootele **Veebivahendid**: osaleb veebiküsitluse koostamisel ja läbiviimisel **Juhtimine ja juhendamine**: kavandab meeskonna ja protsesside juhtimist arvestades kompetentsidega;; kasutab juhtimisalaste teadmiste arendamise võtteid, lähtudes juhi isikuomadustest;; valdab meeskonnatöö juhtimise põhimõtteid. **Vanemkondiitri praktika**: planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded

KHS § 27. Viienda taseme kutseõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
	tulenevalt praktikajuhendist;; planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele;; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes.
Tegevuspädevus: 1. on võimeline juhendama kaastöötajaid ja osaliselt vastutama nende väljaõpetamise eest; 2. osaleb tulemuslikult erinevate meeskondade töös ning on võimeline neid vajaduse korral moodustama ja juhtima.	**Kondiitritoodete gastronoomia**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trendikaid ja modernseid kondiitritooteid;; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kondiitritooteid arvestades eritoitumist; **Kondiitritoodete disain**: valmistab erikujulisi kaunistuselemente;; disainib ja kaunistab kondiitritoote vastavalt kliendi erisoovile;; modelleerib tehnoloogilise juhendi alusel 3D kujundeid **Tootearendusprotsess**: koostab tootearendusena kavandi pagari/kondiitritootele; viib läbi tootearenduse;; valmistab tootearendusena pagari/kondiitritoote **Veebivahendid**: osaleb kodulehe/portfoolio/blogi loomise protsessis; osaleb veebiküsitluse koostamisel ja läbiviimisel; teeb nutitelefoniga oskuslikult pilte ja töötleb neid **Juhtimine ja juhendamine**: kasutab juhtimisalaste teadmiste arendamise võtteid, lähtudes juhi isikuomadustest;; valdab meeskonnatöö juhtimise põhimõtteid. **Vanemkondiitri praktika**: valmistab ja kaunistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid;; osaleb tootearendusprotsessis, katsetades erinevaid tehnoloogilisi võimalusi, tooraineid ja pakkematerjale;; osaleb tootmise korraldamises ja juhendab kondiitreid ning praktikante;
Infotehnoloogiline pädevus: 1. teab tööks vajalikke info- ja kommunikatsioonitehnoloogiaid; 2. oskab suhtuda kriitiliselt saadaoleva teabe usaldusväärsusesse; 3. oskab kasutada peamisi arvutirakendusi ning interneti võimalusi nii isiklikel kui tööalastel eesmärkidel; 4. oskab rakendada abivahendeid teabe loomiseks, esitamiseks ja mõistmiseks ning leida ja kasutada internetipõhiseid otsingusüsteeme ja muid teenuseid.	**Kondiitritoodete gastronoomia**: valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trendikaid ja modernseid kondiitritooteid;; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kondiitritooteid arvestades eritoitumist;; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel desserte ja erinevaid maiustusi **Kondiitritoodete disain**: disainib ja kaunistab kondiitritoote vastavalt kliendi erisoovile;; modelleerib tehnoloogilise juhendi alusel 3D kujundeid **Tootearendusprotsess**: koostab tootearendusena kavandi pagari/kondiitritootele; viib läbi tootearenduse;; valmistab tootearendusena pagari/kondiitritoote **Veebivahendid**: osaleb kodulehe/portfoolio/blogi loomise protsessis; osaleb veebiküsitluse koostamisel ja läbiviimisel; teeb nutitelefoniga oskuslikult pilte ja töötleb neid **Juhtimine ja juhendamine**: kavandab meeskonna ja protsesside juhtimist arvestades kompetentsidega;; kasutab juhtimisalaste teadmiste arendamise võtteid, lähtudes juhi isikuomadustest;; valdab meeskonnatöö juhtimise põhimõtteid. **Vanemkondiitri praktika**: planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist;; planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele;; valmistab ja kaunistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid;; osaleb tootearendusprotsessis, katsetades erinevaid tehnoloogilisi võimalusi, tooraineid ja pakkematerjale;; osaleb tootmise korraldamises ja juhendab kondiitreid ning praktikante;; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes.

KHS § 27. Viienda taseme kutseõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
Algatusvõime ja ettevõtlikkuspädevus: 1. oskab leida ja analüüsida asjakohast teavet ideede teostamiseks ning hinnata allika või käsitluse usaldusväärsust; 2. suudab esitada ja kaitsta oma seisukohti ja ideid nii isiklikus, avalikus kui ametlikus suhtluses ning teeb otsuseid ja eksperimenteerib; 3. suudab koostada äriplaani; 4. koostab iseseisvalt endale lühi- ja pikaajalise karjääriplaani; 5. analüüsib ja hindab iseseisvalt oma kutse-, eri- ja ametialast ettevalmistust ning tööturul rakendumise ja edasiõppimise võimalusi.	**Tootearendusprotsess**: koostab tootearendusena kavandi pagari/kondiitritootele; viib läbi tootearenduse;; valmistab tootearendusena pagari/kondiitritoote **Veebivahendid**: osaleb kodulehe/portfoolio/blogi loomise protsessis; osaleb veebiküsitluse koostamisel ja läbiviimisel; teeb nutitelefoniga oskuslikult pilte ja töötleb neid **Juhtimine ja juhendamine**: kasutab juhtimisalaste teadmiste arendamise võtteid, lähtudes juhi isikuomadustest;; valdab meeskonnatöö juhtimise põhimõtteid. **Vanemkondiitri praktika**: osaleb tootmise korraldamises ja juhendab kondiitreid ning praktikante;; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes.