IDA-VIRUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA	
Õppekavarühm	Toiduainete töötlemine
Õppekava nimetus	Kondiiter
	Confectioner
Õppekava kood EHIS-es	215308

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

Õppekeel(ed):
eesti, vene

Õppekava koostamise alus:
Vabariigi Valitsuse 26.08.2013 määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“
Kondiiter, tase 4 kutsestandard, kinnitatud Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu poolt 14.11.2019. Kutsestandard 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 võib toimuda statsionaarse (koolipõhise ja töökohapõhise) ja mittestatsionaarse õppe vormis.
Sihtrühmaks on täiskasvanud vähemalt põhiharidusega õppijad.

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

Nõuded õpingute lõpetamiseks:
Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õppija on saavutanud Kondiitri õppekava õpiväljundid lävendi tasemel. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga, juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks erialane kooli lõpueksam.

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Kondiiter, tase 4

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:
Kooli lõputunnistus ja hinneteleht

Õppekava struktuur
Põhiõpingute moodulid (50 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Toiduainetöötluse valdkonna alused	2 EKAP	1. mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses 2. mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist 3. kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel 4. mõistab toiduainetööstuse keskkonnasäästlikku ressursside kasutamist
Kondiitritoodete tehnoloogia	10 EKAP	1. valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoodete ja pooltoodete valmistamiseks 2. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pool- ja kondiitritooteid 3. koostab tehnoloogilisi ja kalkultsiooni kaarte, kasutades erialast terminoloogiat ja digivahendeid
Kookide ja tortide valmistamine	10 EKAP	1. valmistab kondiitritoodetele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid

		2. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kooke 3. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte
Maiustuste valmistamine	4 EKAP	1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trühvleid 2. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel komme
Külmutamine ja pakendamine	2 EKAP	1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid 2. pakendab, märgistab ja ladustab kondiitritooteid
Kondiitri praktika	15 EKAP	1. planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist 2. planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele 3.valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid 4. analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes
Toiduohutus	2 EKAP	1. mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust kondiitritöös 2. puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt juhendile 3. mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust
ÕPITEE JA TÖÖ MUUTUVAS KESKKONNAS	5 EKAP	kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguit 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

Valikõpingute moodulid (10 EKAP)

Nimetus	*Maht*
Valikpagaritoodete valmistamine	4 EKAP
Rahvaste köögid ja küpsetised	2 EKAP
Ettevalmistus kondiitri kutseeksamiks	3 EKAP
Väikeettevõtte majandamine	3 EKAP
Teenindus- ja müügitöö	3 EKAP
Kondiitri erialane inglise keel	2 EKAP
Kondiitri erialane eesti keel	2 EKAP
Magustoidud	2 EKAP
Karamellitöö	2 EKAP
Kutsealane arvutiõpetus	2 EKAP
Õpioskuste kujundamine	1 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:
Õpilane valib valikaineid 10 EKAP ulatuses. Õpilasel on õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras (kutseharidusstandardi §8 (7)).

Praktika:
Põhiõpingutest moodustab praktika 15.00 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=262
https://ivkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=262&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Kondiiter

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	**50**	**50**
Toiduainetöötluse valdkonna alused	2	2
Kondiitritoodete tehnoloogia	10	10
Kookide ja tortide valmistamine	10	10
Maiustuste valmistamine	4	4
Külmutamine ja pakendamine	2	2
Kondiitri praktika	15	15
Toiduohutus	2	2
ÕPITEE JA TÖÖ MUUTUVAS KESKKONNAS	5	5
Valikõpingute moodulid	**10**	**10**
Valikpagaritoodete valmistamine	4	
Rahvaste köögid ja küpsetised	2	
Ettevalmistus kondiitri kutseeksamiks	3	
Väikeettevõtte majandamine	3	
Teenindus- ja müügitöö	3	
Kondiitri erialane inglise keel	2	
Kondiitri erialane eesti keel	2	
Magustoidud	2	
Karamellitöö	2	
Kutsealane arvutiõpetus	2	
Õpioskuste kujundamine	1	

Kondiiter

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

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid							
	Toiduainetöötluse valdkonna alused	Kondiitritoodete tehnoloogia	Kookide ja tortide valmistamine	Maiustuste valmistamine	Külmutamine ja pakendamine	Kondiitri praktika	Toiduohutus	ÕPITEE JA TÖÖ MUUTUVAS KESKKONNAS
B.3.1 Kondiitritoodete valmistamine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist;		X	X	X		X		
B.3.1 Kondiitritoodete valmistamine 2. valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, tainarullimismasin, lõikurid, kerkekapid, ahjud; külmseadmed), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit;		X	X	X		X		
B.3.1 Kondiitritoodete valmistamine 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 (Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist;		X	X	X		X	X	
B.3.1 Kondiitritoodete valmistamine 4. valmistab küpsiseid, keekse, kooke, torte, maiustusi (Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist		X	X	X		X	X	
B.3.2 Kaunistuste valmistamine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist;		X	X			X		
B.3.2 Kaunistuste valmistamine 2. valmistab ette seadmed (nt tainarullimismasin, ahjud, külmseadmed, värviprits, tempereerija), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit;		X	X			X		

B.3.2 Kaunistuste valmistamine 3. valmistab kaunistused glasuuridest, šokolaadist, martsipanist, puuviljadest, dekoormassist, lähtudes tehnoloogilisest juhendist;		X	X			X		
B.3.2 Kaunistuste valmistamine 4. kaunistab kondiitritooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile		X	X			X		
B.3.3 Külmutatud toodete valmistamine 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette toorainеid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist ning arvestades külmutatavate toodete eripära;					X	X		
B.3.3 Külmutatud toodete valmistamine 2. valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi (sh temperatuur) ning seadme kasutusjuhendit;					X	X		
B.3.3 Külmutatud toodete valmistamine 3. valmistab külmutatavad kondiitritooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ja arvestades külmutatavate toodete eripära;					X	X	X	
B.3.3 Külmutatud toodete valmistamine 4. külmutab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid;					X	X	X	
B.3.3 Külmutatud toodete valmistamine 5. sulatab ja kaunistab külmutatud tooted vastavalt tootja juhendile.					X	X	X	
B.3.4 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;					X	X		
B.3.4 Toodete pakendamine ja ladustamine 2. markeerib ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja toiduhügieeni nõuetele, enesekontrolliplaanile; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust ladustamisel		X	X	X	X	X	X	
B.2 Kondiiter, tase 4 üldoskused 1. hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, sh enesekontrolliplaani;		X	X	X	X	X	X	
B.2 Kondiiter, tase 4 üldoskused 2. töötab ergonoomiliselt, järgides tööohutusnõudeid;		X	X	X	X	X	X	
B.2 Kondiiter, tase 4 üldoskused 3. hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest;		X	X	X		X	X	
B.2 Kondiiter, tase 4 üldoskused 4. planeerib toodete valmistamise, arvestades tellimust ja tootmisressursse (seadmed, vahendid, töötajad, aeg, toorained jm)		X	X	X		X		
B.2 Kondiiter, tase 4 üldoskused 5. osaleb meeskonnatöös, vajadusel juhendab teisi töötajaid, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;	X	X	X			X		X
B.2 Kondiiter, tase 4 üldoskused 6. tunneb tootmisprotsessi tervikuna, mõistab oma rolli selles;	X	X				X		X
B.2 Kondiiter, tase 4 üldoskused 7. tunneb väikeettevõtluse põhimõtteid;	X							X
B.2 Kondiiter, tase 4 üldoskused 8. kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel B1 (Lisa 1) ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel A2;	X	X	X	X		X		X
B.2 Kondiiter, tase 4 üldoskused 9. kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 2) tasemele \"Algtasemel kasutaja\"	X	X	X	X		X		X

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Võrdlusanalüüsi koostaja **Ene Valgemäe, erialade juht (toitlustus)**

Võrdlusanalüüsi koostamise kuupäev **31.03.2020**