

**KOOSKÕLASTATUD**  
*kooli nõukogu poolt 13.04.2020*  
*protokoll nr 1-2/12*

**KINNITATUD**  
*direktori 13.04.2020*  
*käskkirjaga nr 1-9/12*

**KURESSAARE AMETIKOOLI ÕPPEKAVA**  
**KONDIITER**  
**60 EKAP**

KURESSAARE AMETIKOOLI KONDIITRI ÕPPEKAVA						
<b>Õppekavarühm</b>		Toiduainete töötlemine				
<b>Õppekava nimetus</b>		Kondiiter				
		<i>Pastry-cook</i>				
<b>Õppekava kood EHISes</b>		215386				
<b>ESMAÕPPE ÕPPEKAVA</b>					<b>JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA</b>	
<b>EKR 2</b>	<b>EKR 3</b>	<b>EKR 4 kutsekeskharidus</b>	<b>EKR 4</b>	<b>EKR 5</b>	<b>EKR 4</b>	<b>EKR 5</b>
			X			
<b>Õppekava maht (EKAP):</b>		<b>60 EKAP</b>				
<b>Õppekava koostamise alus:</b>		Vabariigi valitsuse 26.08.2013 määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“ ja kutsestandard „Kondiiter, tase 4“ Toiduainetetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsus nr 14.				
<b>Õppekava õpiväljundid:</b>		<p>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.</p> <p>Pärast õppekava läbimist õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) valmistab kvaliteetseid kondiitritooteid, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest;</li> <li>2) järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid ning tuleb toime ohuolukordades;</li> <li>3) korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult ning lähtub töös kutseetikast;</li> <li>4) analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd</li> <li>5) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed lähtuvalt toiduainetetööstuse arengust;</li> <li>6) väärtustab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv.</li> </ol>				
<b>Õppekava rakendamine</b> (sihtrühmadele ja kasutatavatele õppevormidele) Kondiitri õppekava on põhihariduse baasil õppijatele. Õppetöö toimub statsionaarses õppes, koolipõhises õppevormis.						
<b>Nõuded õpingute alustamiseks</b> Neljanda taseme esmaõppes õpingute alustamise tingimus on põhihariduse olemasolu.						
<b>Nõuded õpingute lõpetamiseks</b> Õpiväljundite saavutatust hinnatakse Kondiiter, tase 4 kutseeksamiga. Juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks erialane lõpueksam. Erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseeksamiga.						
<b>Õpingute läbimisel omandatav(ad)</b>						
... kvalifikatsioon(id):		Kondiiter, tase 4				
... osakutse(d):		puuduvad				

## **Õppekava struktuur**

### **I. Põhiõpingute moodulid – 50 EKAP**

#### **1. Toiduainetööstuse valdkonna alused – 2 EKAP**

Õpilane:

- 1) mõistab toiduainetetööstuse tähtsust Eesti majanduses;
- 2) mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist;
- 3) kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel.

#### **2. Õpitee ja töö muutuvus keskkonnas – 5 EKAP**

Õpilane:

- 1) kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid;
- 2) mõistab ühiskonna toimimist, töandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi;
- 3) kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses;
- 4) mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama.

#### **3. Toiduohutus – 2 EKAP**

Õpilane:

- 1) mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toidutööstuses;
- 2) puhastab tööpinnad, seadmed, vahendid ja tootmisruumid vastavalt juhendile;
- 3) mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust.

#### **4. Kondiitritöö alused – 5 EKAP**

Õpilane:

- 1) valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoodete ja pooltoodete valmistamiseks;
- 2) kasutab ohutult seadmeid ja töövahendeid, järgides ohutusnõudeid;
- 3) koostab tehnoloogilise juhendi ja kalkulatsioonikaardi lähtuvalt tehnoloogia nõuetest;
- 4) selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt kondiitri erialast;
- 5) planeerib kondiitritoodete valmistamiseks töökohad, järgides toiduhügieeni ja toiduohutuse nõudeid.

#### **5. Pooltoodete valmistamine – 7 EKAP**

Õpilane:

- 1) valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pooltooted kondiitritoodetele;
- 2) valmistab kondiitritoodetele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid.

#### **6. Kookide ja tortide valmistamine – 8 EKAP**

Õpilane:

- 1) valmistab tehnoloogilise juhendi järgi kooke;
- 2) valmistab tehnoloogilise juhendi järgi torte.

#### **7. Kommide valmistamine – 3 EKAP**

Õpilane:

- 1) valmistab trühvleid tehnoloogiakaardi järgi;
- 2) valmistab pralineekomme tehnoloogiakaardi ja tootekirjelduse järgi;

- 3) valmistab erikujulisi komme erinevate täidistega, kasutades innovaatilisi tooraineid;
- 4) korraldab kommide pakendamise ja markeerimise.

### 8. Kondiitritoode külmumine ja pakendamine – 3 EKAP

Õpilane:

- 1) valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust;
- 2) valmistab sügavkülmutatud kondiitritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära;
- 3) pakendab, märgistab ja ladustab tooted lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest.

### 9. Kondiitri praktika – 15 EKAP

Õpilane:

- 1) planeerib oma praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist;
- 2) korraldab oma tööd ja töökohta vastavalt ettevõtte töökorraldusele;
- 3) valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid;
- 4) analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes.

## II. Valikõpingute moodulid ja nende valimise võimalused – 10 EKAP

Valikõpingud toetavad või täiendavad õppekava läbimisel omandatavaid kompetentse. Õppijal on kohustus valida valikmooduleid **10 EKAP**i ulatuses ja on õigus valida valikõpingute mooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras. Valikõpingute moodul avatakse juhul, kui selle valivad vähemalt 50% õppegrupis õppivatest õpilastest, kuid mitte vähem kui 10 õpilast.

#### 10. Eritoitlustus – 2 EKAP

#### 11. Toidufotograafia – 2 EKAP

#### 12. Kaunistamine ja serveerimine – 2 EKAP

#### 13. Eriala toetav arvutiõpetus – 2 EKAP

#### 14. Karamellist kaunistused ja kujundid – 2 EKAP

#### 15. Teenindus, arendus ja müügitöö – 3 EKAP

#### 16. Erialane inglise keel – 2 EKAP

**Spetsialiseerumised** (moodulite nimetus ja maht)  
puuduvad

### Õppekava kontaktisik

ees- ja perenimi:	Ülle Tamsalu
ametikoht:	turismiteenuste õppesuuna juhtõpetaja
telefon:	+372 525 6299
e-post:	<a href="mailto:ulle.tamsalu@ametikool.ee">ulle.tamsalu@ametikool.ee</a>

Märkused:

Mooduli rakenduskava aadress kooli veebilehel: <https://ametikool.ee/et/moodulite-rakenduskavad>

Lisa 1 Kutsestandardi kompetentside ja eriala õppekava moodulite vastavustabel

Lisa 2 Õppekava moodulite ja kutseharidusstandardis kirjeldatud õpiväljundite sidusus

Lisa 3 Õppekava avamise vajalikkuse põhjendus



9. kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 2) tasemele \"Algtasemel kasutaja\"									
<b>B.3.1 Kondiitritoode valmistamine</b>									
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 kondiitritoode loetelu), lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning valmistab täidised, želed, kreemid, siirupid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist; 4. valmistab küpsiseid, keekse, kooke, torte, maiustusi lähtudes tehnoloogilisest juhendist.			X	X	X	X	X		X
<b>B.3.2 Kaunistuste valmistamine</b>									
1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist; 2. valmistab ette seadmed (nt taignarullimismasin, ahjud, külmseadmed, värviprits, tempereerija), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab kaunistused glasuuridest, šokolaadist, martsipanist, puuviljadest, dekoormassist, lähtudes tehnoloogilisest juhendist; 4. kaunistab kondiitritooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile.					X	X	X		X
<b>B.3.3 Külmutatud toodete valmistamine</b>									
1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist ning arvestades külmutatavate toodete eripära; 2. valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi (sh temperatuur) ning seadme kasutusjuhendit;				X	X			X	X

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.									
<b>B.3.4 Toodete pakendamine ja ladustamine</b>									
1. pakendab tooted, tuginedes teadmistele pakkemasinatöötajate tööjuhenditest, erinevatest pakkematerjalidest ning lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhenditest; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematus pakendamise ajal; 2. markeerib ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja toiduhügieeni nõuetele, enesekontrolliplaanile; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematus ladustamisel.				X	X	X	X	X	X

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Võrdlusanalüüsi koostaja **Ülle Tamsalu**, turismiteenuste õppesuuna juhtõpetaja

Võrdlusanalüüsi tabeli koostamise kuupäev **28.02.2020**

Õppekava „Kondiiter, tase 4“ moodulite ja kutseharidusstandardis kirjeldatud õpiväljundite sidusus

KHS § 22. Kutseõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
<p><b>Kutse- ja erialased teadmised:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>teab ja tunneb kutse- ja eriala põhjalikult, sealhulgas tunneb ja rakendab kutseala põhimõtteid, teooriaid, tehnoloogiaid nii tavapärastes kui ka uudsetes töösituatsioonides;</li> </ol>	<p><b>Toiduainetööstuse valdkonna alused:</b> mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist.</p> <p><b>Õpitee ja töö muutuv keskkonnas:</b> mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi.</p> <p><b>Toiduohutus:</b> mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toidutööstuses; mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust.</p> <p><b>Kookide ja tortide valmistamine:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi järgi kooke; valmistab tehnoloogilise juhendi järgi torte.</p> <p><b>Kondiitritoote külmutamine ja pakendamine:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid; pakendab, märgistab ja ladustab tooted lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest.</p> <p><b>Kondiitri praktika:</b> planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid.</p>
<p><b>Kutse- ja erialased oskused ning iseseisvuse ja vastutuse ulatus:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>oskab iseseisvalt täita oma kutse- või erialal keerukaid ja mitmekesiseid, uudseid lahendusi eeldavaid tööülesandeid;</li> <li>vastutab oma tööülesannete täitmise eest.</li> </ol>	<p><b>Kommide valmistamine:</b> valmistab trühvleid tehnoloogiakaardi järgi; valmistab pralineekomme tehnoloogiakaardi ja tootekirjelduse järgi; valmistab erikujulisi komme erinevate täidistega, kasutades innovaatilisi tooraineid; korraldab kommide pakendamise ja markeerimise.</p> <p><b>Kondiitritoote külmutamine ja pakendamine:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust; pakendab, märgistab ja ladustab tooted lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest.</p> <p><b>Kondiitri praktika:</b> planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; korraldab oma tööd ja töökohta vastavalt ettevõtte töökorraldusele; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes.</p>
<p><b>Õpipädevus:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>õpib ja täiendab end iseseisvalt ja ennastjuhtivalt;</li> <li>hindab ja analüüsib oma teadmiste taset.</li> </ol>	<p><b>Toiduainetööstuse valdkonna alused:</b> mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses; mõistab toiduainetööstuse keskkonnasäästlikku ressurside kasutamist.</p> <p><b>Õpitee ja töö muutuv keskkonnas:</b> kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid; mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama.</p> <p><b>Toiduohutus:</b> mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust.</p>



	<p><b>Kondiitri praktika:</b> planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; korraldab oma tööd ja töökohta vastavalt ettevõtte töökorraldusele; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes.</p>
<p><b>Suhtluspädevus:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. põhjendab oma seisukohti üksikasjalikult ja väljendab neid ka uudsetes situatsioonides nii suuliselt kui kirjalikult;</li> <li>2. kasutab kutse- ja erialaste probleemide lahendamisel spetsiifilisi infoallikaid, otsib, kogub ja töötleb teavet ning hindab kasutatava teabe usaldusväärsust ja tõesust.</li> </ol>	<p><b>Toiduainetööstuse valdkonna alused:</b> mõistab toiduainetetööstuse tähtsust Eesti majanduses; mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist; kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel.</p> <p><b>Õpitee ja töö muutuv keskkonnas:</b> kavandab oma õpitee, arvestades isiklike, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid; kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses.</p> <p><b>Kondiitritöö alused:</b> valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoodete ja pooltoodete valmistamiseks; kasutab ohutult seadmeid ja töövahendeid, järgides ohutusnõudeid; koostab tehnoloogilise juhendi ja kalkulatsioonikaardi lähtuvalt tehnoloogia nõuetest; selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt kondiitri erialast; planeerib kondiitritoodete valmistamiseks töökohad, järgides toiduhügieeni ja toiduohutuse nõudeid.</p> <p><b>Kondiitri praktika:</b> planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid.</p>
<p><b>Enesemääratluspädevus:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. kasutab enesehindamist oma käitumise muutmiseks;</li> <li>2. on võimeline tegema ettepanekuid töötulemuste parendamiseks.</li> </ol>	<p><b>Toiduainetööstuse valdkonna alused:</b> mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist.</p> <p><b>Õpitee ja töö muutuv keskkonnas:</b> kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses.</p> <p><b>Toiduohutus:</b> mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toidutööstuses.</p> <p><b>Kondiitri praktika:</b> planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; korraldab oma tööd ja töökohta vastavalt ettevõtte töökorraldusele; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes.</p>
<p><b>Tegevuspädevus:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. osaleb tulemuslikult erinevates meeskondades ning on suuteline neid vajaduse korral juhtima;</li> <li>2. on võimeline osaliselt juhendama kaastöötajaid;</li> </ol>	<p><b>Pooltoodete valmistamine:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pooltooted kondiitritoodetele; valmistab kondiitritoodetele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid.</p> <p><b>Kookide ja tortide valmistamine:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi järgi kooke; valmistab tehnoloogilise juhendi järgi torte.</p> <p><b>Kommide valmistamine:</b> valmistab trühvleid tehnoloogiakaardi järgi; valmistab pralineekomme tehnoloogiakaardi ja tootekirjelduse järgi; valmistab erikujulisi komme erinevate täidistega, kasutades innovaatilisi tooraineid; korraldab kommide pakendamise ja markeerimise.</p>

	<p><b>Kondiitritoode külmumine ja pakendamine:</b> valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust; valmistab sügavkülmutatud kondiitritoodeid tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära; pakendab, märgistab ja ladustab tooted lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest.</p> <p><b>Kondiitri praktika:</b> planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; korraldab oma tööd ja töökohta vastavalt ettevõtte töökorraldusele; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes.</p>
<p><b>Infotehnoloogiline pädevus:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. teab infotehnoloogia rolli, võimalusi ja potentsiaalseid ohte;</li> <li>2. oskab kriitiliselt hinnata saadaoleva teabe usaldusväärsust;</li> <li>3. oskab kasutada peamisi arvutirakendusi ning interneti võimalusi nii isiklikel kui tööalastel eesmärkidel;</li> <li>4. oskab rakendada abivahendeid teabe loomiseks, mõistmiseks ja esitamiseks korrektses keeles ning kasutada internetipõhiseid otsingusüsteeme ja muid teenuseid.</li> </ol>	<p><b>Toiduainetööstuse valdkonna alused:</b> mõistab toiduainetetööstuse tähtsust Eesti majanduses; mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist; kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel.</p> <p><b>Õpitee ja töö muutuv keskkonnas:</b> kavandab oma õpitee, arvestades isiklike, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid.</p> <p><b>Kondiitritöö alused:</b> valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoode ja pooltoodete valmistamiseks; kasutab ohutult seadmeid ja töövahendeid, järgides ohutusnõudeid; koostab tehnoloogilise juhendi ja kalkulasioonikaardi lähtuvalt tehnoloogia nõuetest; selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt kondiitri erialast; planeerib kondiitritoode valmistamiseks töökohad, järgides toiduhügieeni ja toiduohutuse nõudeid.</p> <p><b>Kondiitri praktika:</b> planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; korraldab oma tööd ja töökohta vastavalt ettevõtte töökorraldusele; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes.</p>
<p><b>Algatusvõime ja ettevõtlikkuspädevus:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. mõtleb süsteemselt ja loovalt ning oskab oma ideid kriitiliselt hinnata ja leida iseseisvalt võimalusi nende teostamiseks;</li> <li>2. algatab, arendab ja rakendab ideid;</li> <li>3. omab esmaseid teadmisi ettevõtlusest;</li> <li>4. koostab juhendamisel endale lühi- ja pikaajalise karjääriplaani;</li> </ol>	<p><b>Toiduainetööstuse valdkonna alused:</b> mõistab toiduainetetööstuse tähtsust Eesti majanduses; mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist; kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel.</p> <p><b>Õpitee ja töö muutuv keskkonnas:</b> kavandab oma õpitee, arvestades isiklike, 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.</p> <p><b>Kondiitritöö alused:</b> valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoode ja pooltoodete valmistamiseks; kasutab ohutult seadmeid ja töövahendeid, järgides ohutusnõudeid; koostab tehnoloogilise juhendi ja kalkulasioonikaardi lähtuvalt tehnoloogia nõuetest; selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid</p>

<p>5. leiab iseseisvalt võimalusi erialaseks enesetäiendamiseks ja tööturul rakendumiseks;</p> <p>6. seostab erialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendumise võimalustega.</p>	<p>lähtuvalt kondiitri erialast; planeerib kondiitritoodete valmistamiseks töökohad, järgides toiduhügieeni ja toiduohutuse nõudeid.</p> <p><b>Kondiitri praktika:</b> planeerib oma praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; korraldab oma tööd ja töökohta vastavalt ettevõtte töökorraldusele; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes.</p>
---	---

## Õppekava „Kondiiter, tase 4“ avamise vajalikkuse põhjendus

ÕPPEKAVA TASEME JA MAHU KIRJELDUS	Esitame „Kondiiter, tase 4“ esmaõppe õppekava – maht 60 EKAP. Õppekava on viidud vastavusse uuendatud kutsestandardiga „Kondiiter, tase 4“ Toiduainetetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega nr 14.
SIHTRÜHM	Neljanda taseme esmaõppes õpingute alustamise tingimus on põhihariduse olemasolu.
TÖÖTURUVAJADUS JA EDASIÕPPIMISE VÕIMALUSED	Tööandjate jaoks on suurimaks probleemiks töötajate leidmine. Koolituspakkumine ületab arvuliselt uue tööjõu vajadust, kuid sellele vaatamata tunnetavad tööandjad suurt tööjõupuudust. Kondiitritelt eeldatakse erialast ettevalmistust. Tööandjad eelistavad kutsetunnistusega kondiitreid ning enamasti nõutakse ka varasemat töökogemust. Kondiitri ülesannete hulka kuulub sageli ka turundus- ja müügitöö ning kondiitritoodete hinnakujundus, mistõttu on oluline majanduslik mõtlemine ja finantskirjaoskus. Kondiitritoodete paremaks turundamiseks peab kondiiter olema valmis ettevõtte tooteid tutvustama, mis eeldab avatust ja head suhtlemisoskust. Kondiiter loob ettevõtte isikupära ja peab oskama pakkuda elamust nii kondiitritoodete maitse kui ka välimusega. Sarnasel õppekaval toimub õpe Tallinna Teeninduskoolis ja Tartu KHKs. Saare maakonnas on ametikool ainus õppeasutus, kus on võimalik omandada kondiitri eriala ja õppijale on see parim, kui ta saab seda teha oma kodusaares. Edasi saab õppida vanemkondiitriks jätkuõppes Tallinna Teeninduskoolis – meisterkondiiter, tase 5.
ÕPPEKAVA SEOS KUTSESÜSTEEMI JA KUTSEÕPPE ÕPPEKAVADE SÜSTEEMIGA	Õppekava koostamise aluseks on Vabariigi valitsuse 26.08.2013 määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“ ja kutsestandard „Kondiiter, tase 4“ Toiduainetetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega nr 14. Õpe toimub statsionaarses õppes, koolipõhises õppevormis.
PARTNERID	Õppekava väljatöötamisel on partneriteks SA Innove, eriala õpetajad, tööandjate esindajad, kutseandja Eesti Leivaliit ja teised kutseõppeasutused.
RESSURSID	Vajalik õppebaas õppetöö läbiviimiseks on koolil olemas. Koolil on olemas kõik õppetööks vajaminevad vahendid, materjalid, kvalifitseeritud õpetajad. Hea koostöö toimib ka tööandjatega.