

KINNITATUD

Kooli direktori 27 augusti 2014 a

käskkirjaga nr 102

koosõlastatud kooli nõukogus protokollis nr 1-4/03

VANA-VIGALA TEHNIKA-JA TEENINDUSKOOI ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		TOIDUAINETÖÖTLUS				
Õppekava nimetus		KONDIITER				
		Pastry-cook				
		Кондитер				
Õppekava kood EHIS-es		134077				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskharidus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
			X			
Õppekava maht: 90 EKAP						
Õppekava koostamise alus: Kutsestandard kondiiter, tase 4 (Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutseõukogu otsus nr 19, 16.05.2013)						
Õppekava õpiväljundid: Pärast õppekava läbimist õpilane: 1) valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid kondiitritooteid, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest; 2) korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult ning lähtub töös kutse-eetikast; 3) analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd toiduainetööstuse või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes;						
Õppekava rakendamine: Õpe toimub statsionaarse, koolipõhise õppe vormis.						
Nõuded õpingute alustamiseks: Õppima võib asuda põhiharidusega isik Õppekavale õppima asumine ei eelda eelnevate erialaste kompetentside olemasolu.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on omandanud kondiitritooteid tehnoloogia eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. Lõpetajale väljastatakse lõputunnistus koos hinnetelehega.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsele „Kondiiter, tase 4” vastavad kompetentsid.						
Osakvalifikatsioonid: Puuduvad						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Lõpetajale väljastatakse Vana-Vigala Tehnika-ja Teeninduskooli lõputunnistus						

Õppekava struktuur

Õppekava struktuur

Õppekavas on põhiõpinguid 66 EKAP-it ja valikõpinguid 24 EKAP-it.

Põhiõpingute moodulid (nimetus, maht ja õpiväljundid):

Toiduainetetööstuse valdkonna alused 2 EKAP

Õpilane mõistab toiduainetetööstuse tähtsust Eesti majanduses ning toiduainetetööstuse ettevõtete mitmekesisust lähtuvalt toiduainete töötlemise tegevusaladest. Selgitab toiduainetetööstuse ettevõtete toimimist lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast. Mõistab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel ja toidutoodete valmistamisel. Mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid ja vajadust hinnata kutsetaotlejat lähtuvalt kutsestandardist ning seab eesmärgid oma õpingutele. Orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes enda kui õpilase vajadustest ja eesmärkidest.

Toiduohutus 2 EKAP

Õpilane mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toiduainetetööstuses. Mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis. Mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust.

Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused 6 EKAP

Õpilane mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääri planeerimise protsessis. Mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist ühiskonnas. Mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas. Mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas. Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil.

Valikpagaritoodete valmistamine 5 EKAP

Õpilane valmistab juhendi alusel liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid. Töötleb, vormib ja viimistleb liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignaid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist. Küpsetab liiva-, mure-, leht-, pärmilehttaignast tooteid ähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist. Jahutab, viimistleb ja pakendab juhendi alusel liiva-, mure-, leht- ja pärmilehttaignast tooteid. Sooritab eriala töövõime säilitamist ja tõstmist toetavaid kehalisi harjutusi.

Kondiitritoode tehnoloogia 28 EKAP

Õpilane kasutab juhendi alusel erinevaid kondiitritoode valmistamise tooraineid. Kirjeldab kondiitritoode pooltoodete ja toodete liigitust ja valmistamist. Valmistab kondiitritooteid juhendi alusel, kasutades ohutult seadmeid ja töövahendeid ning lähtudes ohutus- ja toiduhügieeni nõuetest. Selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt kondiitri erialast. Pakendab, ladustab ja külmutab juhendi alusel kondiitritoode pool- ja valmistooted. Koostab juhendi alusel tehnoloogilise ja kalkulasioonikaardi lähtuvalt tehnoloogianõuetest.

Kondiitri praktika 23 EKAP

Õpilane planeerib isiklikke praktika eesmärgi lähtuvalt juhendist. Töötab praktikaettevõttes osaliselt iseseisvalt, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös. Koostab praktika lõppedes praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist.

Valikõpingute moodulid (nimetus ja maht):

Pagari- ja kondiitritoode kujundus ja kaunistusõpetus 2 EKAP

Käsitöökommide valmistamine 1 EKAP

Rahvaste küpsetised 2 EKAP

Eritoitlustus 2 EKAP

Toiduvalmistamise alused 5 EKAP
Erialane inglise keel 2 EKAP
Erialane soome keel 2 EKAP
Teeninduse alused 2 EKAP
Dessertide valmistamine ja serveerimine 1 EKAP
Kultuurilugu ja etikett 1EKAP
Värvusõpetus ja lilleseade 1 EKAP
Lastehood 1 EKAP

Õppekava kontaktisik:

Inge Rego

Toitlustusosakonna juhtivõpetaja

Telefon 56939085, inge@vigalattk.ee

Märkused

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

<http://web.vigalattk.ee/oppetoo/erialad/42-uued-erialad/182-uued-erialad-oppeaastal-2014-15>

LISA 1 Õppekava rakendusplaan

LISA 2 Kutsestandardi kompetentside ja õppekava moodulite vastavustabel

Lisa 1: õppekava rakendusplaan

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid		
Moodul 1 Toiduainetetöötuse valdkonna alused	2	2
Moodul 2 Toiduohutus	2	2
Moodul 3 Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	6
Moodul 6 Valikpagaritoodete valmistamine	5	5
Moodul 7 Kondiitritoode tehnoloogia	28	28
Moodul 10 Kondiitri praktika	23	23
Valikõpingute moodulid		
Pagari- ja kondiitritoode kujundus ja kaunistusõpetus	2	2
Pritsküpsised	2	2
Käsitöökommide valmistamine	1	1
Rahvaste küpsised	2	2
Eritoitlustus	2	2
Toiduvalmistamise alused	5	5
Erialane inglise keel	2	2
Erialane soome keel	2	2
Teeninduse alused	2	2
Dessertide valmistamine ja serveerimine	1	1
Kultuurilugu ja etikett	1	1
Värvusõpetus ja lilleseade	1	1
Lastehoid	1	1

Lisa 2: Seosed kutsestandardi , kompetentside ja eriala õppekava põhiõpingute moodulite vahel

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Toiduainetetöötluste valdkonna alused	Toiduohutus	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Valikpagaritoodete valmistamine	Kondiitritoodete tehnoloogia	Kondiitri praktika
Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine				+	+	+
Tainaste valmistamine				+	+	+
Tainaste vormimine ja kergitamine				+	+	+
Toodete küpsetamine				+	+	+
Toodete jahutamine ja viimistlemine				+	+	+
Valikpagaritoodete külmutamine				+	+	+
Toodete pakendamine ja ladustamine				+	+	+
Juhtimine ja majandamine			+			
Masinate ja seadmete kasutamine				+	+	+
Kondiiter, tase 4 kutset läbiv kompetents	+	+	+	+	+	+