

1. Õppekava nimetus

Kondiitritoode valmistamine ja meisterkondiitri väljaõpe

2. Õppekava rühm ja õppekava koostamise alus

Õppekava rühm (täienduskoolituse standardi lisa 1 alusel) toiduainetöötlus ja -tootmine

Õppekava koostamise alus: 5. taseme meisterkondiitri kutsestandardi kompetentsid B2.1-B2.9

Õppe keel: vene keel

3. Eesmärk ja õpiväljundid

Eesmärk

Ettevalmistus kutseksamiks (meisterkondiiter, tase 5). Koolituse läbinu on võimeline töötama iseseisvalt kondiitrina ja juhendama meeskonda.

Õpiväljundid

Koolituse läbinu:

1. kavandab ja arendab kondiitritooteid, arvestades klientide soove ja valdkonnas toimuvaid arenguid;
2. koostab kondiitritoode retsepte ja tehnoloogilisi juhendeid;
3. tunneb valdkonnas kasutatavaid masinaid ja seadmeid ning oskab neid seadistada;
4. tunneb pagari- ja kondiitritoode valmistamiseks vajalikke tooraineid ning oskab hinnata nende kvaliteeti;
5. tunneb küpsetatud toodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid;
6. korraldab toorainete ettevalmistamise ja/või valmistab toorained tootmiseks ette;
7. valmistab soolaseid ja magusaid täidiseid ning dekoore;
8. valmistab küpsetatud pooltooteid;
9. valmistab glasuure ja kaunistusi;
10. jahutab, pakendab ja külmutab pagaritooted;
11. pakendab, markeerib ja ladustab tooted nõuetekohaselt;
12. tunneb ettevõtluse aluseid ja ja enesekontrollisüsteemi põhimõtteid;
13. juhendab ja nõustab kaastöötajaid;
14. korraldab oma tööloigu sujuva toimimise.

4. Sihtgrupp ja õppe alustamise tingimused

Sihtgrupp

Kondiitri tööst huvitatud ja meisterkondiiter, tase 5 kutse taotlejad.

Õpingute alustamise tingimused

- keskharidus või põhiharidus ja 5- aastane kondiitrina töötamise kogemus;
- kehtiv tervisetõend;
- tervislik seisund võimaldab õppida ja töötada kondiitrina.

5. Õppe maht, õppe ülesehitus, õppekeskkond ja õppevahendid

Õppe maht ja ülesehitus

156 tundi – 5-6 nädalat, millest 66 tundi auditoorset tööd ja/või juhendatud teoreetilist ettevalmistust, 10 tundi iseseisvat tööd ja 80 tundi juhendatud praktikat kondiitritsehhis.

Õppekeskkond

Auditoorne töö toimub loenguruumis, juhendatud teoreetiline ettevalmistus viiakse läbi Skype vahendusel. Juhendatud praktika toimub tunnustatud ja kaasaja nõuetele vastavas kondiitritsehhis.

Õppevahendid

Praktikaks vajalikud toorained tagab praktikabaas. Praktikaks vajaliku eririietuse olemasolu eest vastutab õppija.

6. Õppeprotsessi kirjeldus, sh õppe sisu, õppemeetodid ja -materjalid

Õppeprotsessi kirjeldus

Teoreetiline ettevalmistus (loenguruumis või Skype teel) vaheldub praktikapäevadega kondiitritsehhis. Kogu õppeprotsess on juhendatud.

Õppe sisu

1. Kondiitritööstuse masinad ja seadmed;
2. Toiduainete ja –toorme tundmine;
3. Pooltoodete ja kaunistusmaterjalide valmistamine;
4. Tainaste valmistamine, vormimine ja kergitamine;
5. Toodete küpsetamine;
6. Toodete jahutamine ja viimistlemine;
7. Valikpagaritoodete külmutamine;
8. Toodete pakendamine ja ladustamine;
9. Kvaliteetne töö organiseerimine;
10. Toiduhügieeni ja tööohutuse nõuded;
11. Klienditeenindus ja meeskonnatöö;
12. Kutsealaga seonduvad õigusaktid;
13. Erialane eesti või vene keel, vastavalt vajadusele;
14. Tootmisväljaõpe.

Õppematerjalid

Vajalike õppematerjalide olemasolu tagab juhendaja.

7. Hindamine ja õppe lõpetamise tingimused

Hindamise meetod	Hindamiskriteerium
Suuline intervjuu	Õppija selgitab asjatundlikult pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavate masinate ja seadmete ning lisatarvikute töö- ja kasutus põhimõtteid. Õppija tunneb pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks vajalikke tooraineid ning oskab neid kasutada.

	Õppija koostab iseseisvalt retsepte ja tehnilisi juhendeid. Õppija juhendab meeskonda. Õppija teab valdkonda reguleerivaid õigusakte.
Praktika ja eksam (pärast praktikat)	Kokkulepitud toode on tehtud korrektselt protsessi igas etapis. Järgitud on ohutus- ja hügieeninõudeid. Õppija selgitab töö käigus mida ja miks ta teeb. Praktilise töö tulemus vastab kokkulepitud standardile.

8. Väljastatavad dokumendid

Õpiväljundid omandanud ning hindamise läbinud õppijale väljastatakse tunnistus. Hindamisel mitteosalenud või hindamist mitteläbinud õppijale väljastatakse tõend koolitusel osalemise ja läbitud teemade kohta.

9. Koolitaja kvalifikatsioon

Koolitaja omab spetsiaalset ettevalmistust õpetatavas valdkonnas ja ning pikaajalist kogemust (üle seitsme aasta) kutseõpetaja ja täiskasvanute koolitajana.