

Kooli õppekava vorm

| Rakvere Ametikool | | | | | | |
|-------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------|--------------|--------------|
| Õppekavarühm | | Toiduainete töötlemine | | | | |
| Õppekava nimetus | | Toiduainete tehnoloogia | | | | |
| | | Food Technology | | | | |
| Õppekava kood EHISes | | 259274 | | | | |
| ESMAÕPPE ÕPPEKAVA | | | | JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA | | |
| EKR 2 | EKR 3 | EKR 4 kutsekesk- haridus | EKR 4 | EKR 5 | EKR 4 | EKR 5 |
| | | x | | | | |
| Õppekava maht (EKAP) ja nominaalkestvus: | | 240 EKAPit | | | | |
| Õppekava koostamise alus: | | <p>Õppekava koostamise aluseks on Vabariigi Valitsuse 26.08.2013 määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“.</p> <p>Kutsekeskhariduse riiklik õppekava, haridus- ja teadusministri 08.04.2025 määrus nr 15.</p> <p>Kutsestandard Pagar, tase 4 kutseõukogu 29.10.2024 otsus nr 31;</p> <p>Kutsestandard Kondiiter, tase 4 kutseõukogu 29.10.2024 otsus nr 31.</p> | | | | |
| Õppekava eesmärk ja õpiväljundid: | | <p>Kutsekeskharidusõppe eesmärk on üldhariduslike ja kutse- või erialaste teadmiste, oskuste ning väärtushoiakute omandamine, mis loovad õpilasele eeldused tööle asumiseks õpitud kutseala valdkonnas ja õpingute jätkamiseks järgmisel kutse- või haridustasemel.</p> <p>Pärast kutsekeskharidusõppe läbimist õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kavandab teadlikult enda arengut ja karjääri lähtudes elukestva õppe põhimõtetest, hinnates adekvaatselt oma võimeid ja võimalusi ning olles teadlik erinevatest tööturu suundumustest; 2) planeerib ja juhib oma õppimist ja töötamist, hangib sihipäraselt õppimiseks, hobideks, tervisekäitumiseks ja karjäärivalikuteks vajaminevat teavet, kasutades sobivaid ja usaldusväärseid allikaid, erinevaid õpistrateegiaid ning vajadusel juhendamist ja abi; 3) väljendab end selgelt ja asjakohaselt nii suuliselt kui kirjalikult, arvestades suhtlusolukordi ja -partnereid ning kasutades sobivaid väljendusviise ja sõnavara, sh erialaterminoloogiat; 4) suhtleb võõrkeeles erinevates igapäevaelu ja tööga seotud olukordades iseseisva keelekasutaja tasemel, väärtustades keelelist ja kultuurilist mitmekesisust; 5) teeb koostööd seatud eesmärkide saavutamiseks, tegutsedes ülesannete täitmisel vastutustundlikult nii iseseisvalt kui kollektiivi liikmena, lähtudes üldinimlikest ja demokraatliku ühiskonna väärtustest; 6) arvestab igapäevaelu ja töötamisel jätkusuutliku arengu põhimõtteid, töötervishoiu-, töö- ja keskkonnaohutuse nõudeid; 7) väärtustab enda seotust teiste inimeste, ühiskonna, looduse ja kultuuripärandiga, ning mõistes vastutustundliku ja keskkonnateadliku ühiskonnaliikmena enda rolli ja sotsiaalset vastutust; 8) rakendab kutseala valdkonnas töötamiseks vajalikke kompetentse, õpitud põhimõtteid, teooriaid, tehnoloogiaid nii tavapärastes kui ka uudsetes töösituatsioonides täites iseseisvalt mitmekesiseid töö- ja õppeülesandeid; 9) mõistab ettevõtliku, väärtust loova ja vastutustundliku tegutsemise olulisust nii endale kui ka ühiskonnale, lahendades töö- ja õppeülesannetega seonduvaid probleeme eesmärgipäraselt ja loovalt ning kohandades oma tegevust vastavalt muutuvatele olukordadele; 10) toimib aktiivse, teadliku, abivalmi ja vastutustundliku kodanikuna, | | | | |

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>järgides demokraatia põhimõtteid, ühiskonnas tunnustatud väärtusi ja käitumisnorme;</p> <p>11) teeb põhjendatud otsuseid nii töö- kui igapäevaelu küsimuste lahendamisel, kasutades matemaatikal, loodusteadustele ja tehnoloogiale omast keelt, sümboleid, meetodeid ja mudeleid;</p> <p>12) kasutab info- ja kommunikatsioonitehnoloogia võimalusi nii isiklikel kui tööalastel eesmärkidel eesmärgipäraselt ning vastutustundlikult;</p> <p>13) kaitseb teadlikult oma privaatsust, isikuandmeid ja digitaalset identiteeti, arvestades küberturvalisuse põhimõtteid;</p> <p>14) oskab teadlikult planeerida oma rahaasju igapäevases majandamises, tehes rahaasjades arukaid, vastutustundlike ja majanduslikult jätkusuutlikke otsuseid isikliku ja ühiskondliku heaolu tagamiseks.</p> |
| Nõuded õpingute alustamiseks | <p>Õpingute alustamise tingimuseks on põhihariduse olemasolu.</p> <p>Õpinguid võivad alustada ka vähemalt 22-aastased põhihariduseta isikud, kellel on põhiharidusele vastavad kompetentsid, mille olemasolu hinnatakse vastavalt kooli vastuvõtukorras sätestatud tingimustele.</p> |
| Nõuded õpingute lõpetamiseks | <p>Õpingud kutsekeskharidusõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud õpiväljundite saavutamist.</p> <p>Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseharidusstandardis sätestatud korras.</p> |
| Õpingute lõpetamisel väljastatav dokument | <p>Õpingute lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse kutsekeskhariduse omandamise kohta koos hinnetelehega.</p> |
| Õpingute läbimisel omandatav(ad) kvalifikatsioon(id): | <p>Õpingud lõpetanu on omandanud kutsekeskhariduse.</p> |
| Õppekava üldandmed: | <p>Õppekava võimaldab õpilasel omandada teadmised, oskused ja hoiakud õpingute jätkamiseks või töötamiseks oskustöölisena toiduainete töötlemise valdkonnas.</p> <p>Õppekava õppemaht on 240 EKAPit, mis jaguneb järgmiselt:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kohustuslikud üldharidusõpingud 80 EKAPit; 2) põhiõpingud 125 EKAPit, millest ühiseid põhiõpinguid 55 EKAPit (sh praktika 25 EKAP) ja valitavaid põhiõpinguid 70 EKAPit; 3) valikõpingud 35 EKAPit, sh 5 EKAPit õpilase huvidest ja soovidest lähtuvad vabaõpingud. |
| Õppekavaga määratud suunavalikud ja/või spetsialiseerumised | <p>Õpingute käigus on õpilasel võimalik valida järgmiste suunavalikute ja/või spetsialiseerumiste vahel:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia suunal on võimalik spetsialiseeruda pagaritoodete valmistamisele või kondiitritoodete valmistamisele; <p>Suunavalik toimub esimesel õppeaastal. Spetsialiseerumine toimub teisel õppeaastal.</p> |
| <p>Õppekava ülesehitus (siin esitatakse üldharidusõpingute, põhipingute moodulite loetelu tuues välja nimetused ja õppe mahu kutsehariduse arvestuspunktides, ning valikõpingute valiku võimalused ja tingimused.)</p> | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Üldharidusõpingute moodulid ja nende õppe maht <ol style="list-style-type: none"> 1.1. keel ja kirjandus, sh eesti keel teise keelena, 14 EKAPit; 1.2. võõrkeel keeleoskustasemel B1, 4,5 EKAPit; 1.3. võõrkeel keeleoskustasemel B2, 7,5 EKAPit; 1.4. matemaatika, 12 EKAPit; 1.5. loodusained, 18 EKAPit; 1.6. sotsiaalsained, 13 EKAPit; 1.7. visuaal- ja helikultuur, 4 EKAPit; 1.8. kehakultuur, 5,5 EKAPit; 1.9. riigikaitseõpetus, 1,5 EKAPit. 2. Põhiõpingute moodulid ja nende õppe maht <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Kõigile suunavalikutele ja spetsialiseerumistele ühised põhiõpingute moodulid: | |

- 1) oskused eluks ja tööks, 15 EKAPit;
- 2) digioskuste arendamine, 5 EKAPit;
- 3) sissejuhatus kutseõpingutesse, 10 EKAPit;
- 4) praktika, 25 EKAPit.

2.2. Valitavad põhiõpingute moodulid ja nende õppe maht **pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia** suunal:

2.2.1. Ühised põhiõpingute moodulid kõigile spetsialiseerumistele pagari- ja kondiitritoodete suunal:

- 1) pagaritoodete tehnoloogia alused, 8 EKAPit;
- 2) pagaritoodete valmistamise alused, 12 EKAPit;
- 3) kondiitritoodete tehnoloogia alused, 8 EKAPit;
- 4) kondiitritoodete valmistamise alused, 12 EKAPit.

2.2.2. Valitavad põhiõpingute moodulid **spetsialiseerumisel pagaritoodete valmistamisele:**

- 1) pärmita nisutainatoodete valmistamine, 3 EKAPit;
- 2) kihitamata pärmitainatoodete valmistamine, 4 EKAPit;
- 3) kihitatud pärmitainatoodete valmistamine, 6 EKAPit;
- 4) lamineeritud pärmitainatoodete valmistamine, 5 EKAPit;
- 5) pagaritoodete tootmise planeerimine ja kulude juhtimine, 3 EKAPit;
- 6) rukkitainatoodete valmistamine, 6 EKAPit;
- 7) Erinevast jahust pagaritoodete valmistamine, 3 EKAPit.

2.2.3. Valitavad põhiõpingute moodulid **spetsialiseerumisel kondiitritoodete valmistamisele:**

- 1) biskviitainatoodete valmistamine, 8 EKAPit;
- 2) maiustuste valmistamine, 3 EKAPit;
- 3) beseetainatoodete valmistamine, 3 EKAPit;
- 4) keedutainatoodete valmistamine, 3 EKAPit;
- 5) mure- ja suhkrulise taina toodete valmistamine, 4 EKAPit;
- 6) erinevast jahust kondiitritoodete valmistamine, 2 EKAPit;
- 7) kaunistuste valmistamine, 4 EKAPit;
- 8) kondiitritoodete tootmise planeerimine ja kulude juhtimine, 3 EKAPit.

3. Valikõpingute moodulite valiku võimalused ja tingimused:

Lisaks kohustuslikele üldharidus- ja põhiõpingutele on õpilasel võimalik valida kuni 35 EKAPi mahus erinevaid mooduleid, mis toetavad tema edasist töö- ja/või haridusteed.

Õpilane valib valikõpingute mooduleid 30 EKAPi mahus järgnevast loetelust kooli õppekorralduseeskirjaga kehtestatud korras:

1. ettevõtlusõpe, õppe mahuga 4-6 EKAPit;
2. riigikaitseõpetuse välilaager, õppe mahuga 1,5 EKAPit;
3. täiendavad üldharidusõpingud (eesti keel, matemaatika, võõrkeel), mis võimaldavad õpilasel omandada piisava ettevalmistuse õpingute jätkamiseks järgmisel haridustasemel, sõltuvalt õpilase vajadusest, õppe mahuga 5–30 EKAPit;
4. kutseõpinguid täiendavad ja laiendavad valikõpingute moodulid:
 - 4.1. praktika ettevõttes, mis võib toimuda ka välisriigis ja mis võimaldab õpilasel täiendada olemasolevaid ja arendada uusi erialaseid kompetentse ning tööeluks vajalikke üldoskusi, õppe mahuga kuni 30 EKAPit;
 - 4.2. moodulid sama õppekava teistest suundadest või spetsialiseerumistest, õppe mahuga kuni 15 EKAPit;
5. moodulid järgneva haridus- või kutsetaseme õppekavadest, õppe mahuga kuni 15 EKAPit.
6. Valikõpingute hulka kuuluvad ka vabaõpingud õppe mahuga 5 EKAPit, mis lähtuvad õpilase huvidest ja soovidest. Vabaõpingutena on võimalik arvestada huvihariduse ja töökogemuse kaudu omandatud, kuid õpilane saab neid valida ka teiste erialade või teiste õppeasutuste õppekavadest.

Valikõpingute valiku võimalused sh vabaõpingute arvestamise tingimused ja kord on fikseeritud kooli õppekorralduseeskirjas. Moodulite kirjeldused on esitatud õppekava moodulite rakenduskavas.

Õppekava rakendamiseks koostatud moodulite rakenduskava, mis on leitav klikates lingil:

| | |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Õppekava lisad | 1. Õppekava moodulite ja elukestva õppe võtmepädevuste vastavustabel 2. Kutsestandardi tegevusnäitajate ja õppekava moodulite vastavustabel 3. Õppekava avamise vajalikkuse põhjendus |
| Õppekava kontaktisik | ees- ja perenimi: Moonika Veedla ametikoht: kutseõpetaja telefon ja e-posti aadress: moonika.veedla@rak.ee |

Õppekava üldharidus- ja põhiõpingute moodulite nimetused, õppe maht ja õpiväljundid

1. Õppekava üldharidusõpingute moodulite nimetused, õppe maht ja õpiväljundid

1.1. Keel ja kirjandus, 14 EKAPit;

Õpiväljundid:

- väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist
- loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle;
- kasutab nii suulises kui kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järeldab ja loob seoseid, teadvustab intellektuaalomandit
- kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavat ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist;
- tõlgendab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid ning suhestab neid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga.

1.2. sh Eesti keel teise keelena ja kirjandus, 14 EKAPit;

Õpiväljundid:

- mõistab eri liiki eestikeelseid tekste ning eri allikates ja keskkondades pakutavat teavet
- arendab oma loovvõimeid, kirjutab ja esitab eri tüüpi ning eri žanris tekste, tuginedes vajadusel asjakohastele alustekstidele
- väljendub ladiusalt, korrektselt ja mõjusalt mitmesugustel üldistel ning õpinguid, tööd ja vaba aega puudutavatel teemadel, sidudes mõtteid selgelt nii suulises kui kirjalikus tekstis, suheldes koostöiselt nii tava- kui digikeskkonnas
- kasutab spontaanses suhtluses grammatiliselt õiget keelt ega pea sõnumit eriti lihtsustama, valib olukorrale sobiva registri
- suudab suhtlust tõhusalt vahendada ja toetada, kohandades oma väljendusviisi, ning arutelu edasi arendada, esitades küsimusi
- kujundab eesti keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning ühiskonna ja kultuuri mõistmist ja nendes osalemist
- suhestab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga

1.3. Matemaatika, 12 EKAPit;

Õpiväljundid:

- rakendab matemaatika ja eluliste probleemülesannete lahendamisel ning tulemuste kontrollimisel sobivaid meetodeid ja digivahendeid;
- kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi erinevate valdkondade probleemülesannete lahendamisel, hinnates kriitiliselt nende sobivust ja piiranguid;
- selgitab erineval kujul (teksti, tabeli, graafiku, valemitena vms) esitatud matemaatilist infot, kasutades vajaduse korral erinevaid teabeallikaid;
- analüüsib erineval moel esitatud matemaatilisi, sh statistilisi andmeid, hinnates nende usaldusväärsust;
- annab hinnangu lahendusprotsessile ja saadud tulemuste tõepärasusele, tehes vajaduse korral parandusi ning esitledes tulemusi loogiliselt ja veenvalt.

1.4. Võõrkeel keeleoskustasemel B1, 4,5 EKAPit;

Õpiväljundid:

- suhtleb õpitavas võõrkeeles, väljendades arvamusi ja kirjeldades kogemusi, kasutades mitmekesisist sõnavara ja keelestruktuure peamiselt mitteametlikes olukordades;
- käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt;
- kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab need vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele
- võrdleb nii kodumaiseid kui ka rahvusvahelisi võimalusi edasiõppimiseks ja tööturul toimetulekuks;
- väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni.

1.5. Võõrkeel keeleoskustasemel B2, 7,5 EKAPit;

Õpiväljundid:

- suhtleb õpitavas võõrkeeles edasijõudnud keelekasutajana ladusalt nii kõnes, kirjas kui ka veebisuhtluses eesmärgipäraselt, väljendades erinevaid seisukohti ja arvamusi;
- käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt;
- kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab neid vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele;
- võrdleb nii kodumaiseid kui ka rahvusvahelisi võimalusi edasiõppimiseks ja tööturul toimetulekuks;
- väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni.

1.6. Loodusained, 18 EKAPit;

Õpiväljundid:

- kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nende vaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks;
- sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja korraldab loodusteaduslikke uuringuid, analüüsib ja tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi
- leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel
- rakendab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi probleemide lahendamiseks ja otsuste tegemiseks;
- saab aru teaduse olemusest, seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat;
- selgitab kliimamuutuste ja rohetehnoloogia mõju keskkonnale;
- selgitab elurikkuse ja jätkusuutliku arengu olulisust ning kasutab neid põhimõtteid igapäevaelus;
- selgitab oma eriala seoseid loodusteaduste ja tehnoloogiaga elukestva õppe kontekstis

1.7. Sotsiaalsained, 13 EKAPit;

Õpiväljundid:

- iseloomustab kaasaegse maailma kujunemist ning Eesti ja maailma ajaloo vahelisi seoseid;
- mõistab kultuurilise mitmekesisuse väärtust ning kultuuride ja rahvaste rolli selles;
- eristab olulist infot ebaolulisest ning tõlgendab andmeid, kasutades allikakriitiliselt erinevaid teabevahendeid
- selgitab ühiskonnaliikme aktiivset rolli ja vastutust, lähtudes kodanikuaktiivsuse, keskkonnahoiu ning inim- ja kodanikuõiguste olulisusest demokraatlikus ühiskonnas;
- analüüsib enda isiksust, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustustest ühiskonnas;
- mõistab ühiskonnas toimuvate protsesside mõju üksikisikule ning paarisuhete ja peremudelite mitmekesisusele.

1.8. Visuaal- ja helikultuur 4 EKAPit;

Õpiväljundid:

- mõistab kunsti ja muusika rolli ja olulisust enese, kogukonna ja ühiskonna toimimises;
- mõtestab visuaal- ja helikultuuri mitmekesisust Eestis ja maailmas, seostades seda ühiskonna ja tehnoloogia muutumisega ajas;

- väljendab end visuaali või heli kaudu loovprojektis, kasutades erinevaid väljendusvahendeid, -tehnikaid ja -vorme.

1.9. Kehakultuur, 5,5 EKAPit;

Õpiväljundid:

- iseloomustab objektiivselt enda kehalist ja sotsiaalset võimekust ning rakendab tervise edendamiseks erinevaid põhimõtteid ja tegevusi;
- arendab vaimset ja füüsilist tasakaalu, on ennatjuhtiv ning omab pädevusi, mis toetavad terviseteadliku, vaimselt ja füüsiliselt aktiivse inimese kujunemist;
- rakendab teadlikult erinevaid liikumistegevusi ning näeb liikumist ja tantsu kultuuri osana ning iseennast selle kujundajana;
- iseloomustab ennast sportliku eneseväljenduse abil ning kirjeldab oma rolli tervisliku elukeskkonna loojana sotsiaalsest, kultuurilisest või tervislikust taustast sõltumata;
- kavandab enda igapäevast vaimset ja füüsilist töökeskkonda ning tervist toetavat kestlikkuse teed eneseanalüüsi ja eriala valiku toel

1.10. Riigikaitseõpetus, 1,5 EKAPit.

Õpiväljundid:

- mõistab maailma ja Euroopa sõjaajaloo olulisemate sündmuste vahelisi seoseid, sh seoseid relvastuse arenguga, ning nende sündmuste tagajärgi ja mõju Eesti riigile, ühiskonnale ja inimeste saatusele
 - selgitab külma sõja aegsete ning tänapäevaste sõjaliste kriiside ja relvakonfliktide erinevusi ning mõju rahvusvahelisele julgeolekule
 - selgitab Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika eesmärgid maailma ja Euroopa julgeoleku kontekstis
 - selgitab Eesti riigikaitse eesmärgid, ülesandeid ja korraldust ning nende seotust teiste ühiskonnaelu valdkondadega, lähtudes Eesti riigikaitse laiaast käsitusest
 - tunneb Eesti Vabariigi kaitsevõimekuse olemust, tähtsust ja selles osalemise võimalusi ning üksikisiku kohustusi, tuginedes vastavatele regulatsioonidele
 - omab ülevaadet rivilise liikumise kujunemisloost, rivikorra tähtsusest ja riviäsklustest
- Kaitseväes
- selgitab õigusaktidele tuginedes relva ja laskemoona ohutu käsitsemise põhimõtteid, relva kandmise kultuuri ning relva kasutaja vastutust
 - oskab kasutada topograafilist kaarti ja kompassi etteantud sihtpunkti jõudmiseks
 - on omandanud esmasel esmaabivõtteid ja oskab tegutseda õnnetusjuhtumi korral
 - kirjeldab Eestis toimuda võivaid hädaolukordi ja ohte siseturvalisusele elanikkonnakaitse kontekstis ning nendes tegutsemise põhimõtteid indiviidi ja riigi tasandil

2. Õppekava põhiõpingute moodulite nimetused, õppe maht ja õpiväljundid

2.1. Kõigile suunavalkutele ja spetsialiseerumistele ühised põhiõpingute moodulid:

1) oskused eluks ja tööks, 15 EKAPit;

- püstitab enesearengu eesmärgid, arvestades enda võimeid ja võimalusi ning väärtustades tervislikke eluviise
- kasutab teadlikult erinevaid õpistrateegiaid ja -viise enda õpitegevuse kavandamisel ja juhtimisel
- tegutseb seatud eesmärkide saavutamiseks vastutustundlikult nii iseseisvalt kui kollektiivi liikmena
- mõistab ettevõtliku, väärtust loova ja vastutustundliku tegutsemise olulisust nii endale kui ühiskonnale
- mõistab tööturu toimimise põhimõtteid ja enda arenguvajadusi tööturule sisenemiseks
- kasutab varasemaid teadmisi, oskusi ja kogemusi igapäevaeluga seonduvate ülesannete lahendamisel
- korraldab teadlikult oma rahaasju mõistes, et oma hea finantsilise käekäigu eest vastutab vaid tema ise

2) digioskuste arendamine, 5 EKAPit;

- kasutab digikeskkonnast vajaliku teabe leidmiseks sobivaid infootsingu ja andmehalduse võtteid, hinnates digisisu asjakohasust

- kasutab info jagamiseks, suhtlemiseks ja koostööks sobivaid digilahendusi, arvestades digikeskkonnas kehtivaid suhtlus- ja käitumisnorme ning küberturvalisuse nõudeid
- loob ja täiustab digisisu, kasutades sobivaid tööriistu sh tehisintellekti lahendusi vastutustundlikult ning arvestades autoriõiguse põhimõtteid
- kaitseb oma digiseadet, isikuandmeid, privaatsust ja tervist, rakendades küberturvalisuse ja jätkusuutliku arengu põhimõtteid
- lahendab digitehnoloogia kasutamise seotud probleeme, tuvastades tehnilised tõrked ning valides sobivad lahendused nende likvideerimiseks

3) sissejuhatus kutseõpingutesse, 10 EKAPit;

- omab ülevaadet toiduainetööstuse tähtsusest Eesti majanduses ja ettevõtete olulisusest toidujulgeoleku tagamisel ja toidukultuuri säilitamisel
- tunneb toiduohutus-, tööhutus- ning töötervishoiu mõisteid ja põhimõtteid vastavalt kehtivatele õigusaktidele
- on kursis kestliku toidutootmise põhimõtetega, väärtustades neid oma töös
- planeerib ja teostab koristustöid, lähtudes kestlikkuse põhimõtetest

4) praktika, 25 EKAPit.

- koostab praktika eesmärgid lähtudes isiklikest arengueesmärkidest ja -vajadustest ning praktikajuhendist
- täidab juhendamisel praktikaülesandeid, kasutades ergonoomilisi töövõtteid, järgides toidu- ja tööhutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest ja isiklikest eesmärkidest
- annab hinnangu praktika eesmärkide täitmisele

2.2. Valitavad põhiõpingute moodulid ja nende õppe maht **pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia** suunal:

2.2.1. Ühised põhiõpingute moodulid kõigile spetsialiseerumistele pagari- ja kondiitritoodete suunal:

1) pagaritoodete tehnoloogia alused, 8 EKAPit;

- tunneb pagaritoodete valmistamisel kasutatavaid tooraineid, nende kvaliteedinõudeid ja säilitamise tingimusi lähtuvalt kehtivatest regulatsioonidest
- võrdleb pagaritoodete valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel
- kirjeldab pagaritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid ja nende kasutamisega seotud ohutusnõudeid
- selgitab pagaritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid

2) pagaritoodete valmistamise alused, 12 EKAPit;

- valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid kihitamata ja kihitatud pärmitainatooteid, järgides toidu- ja tööhutusunõudeid ja kestlikkuse põhimõtteid
- valmistab tehnoloogilise juhendi alusel lihtsamaid lamineeritud pärmitainatooteid, järgides toidu- ja tööhutusunõudeid ja kestlikkuse põhimõtteid
- valmistab lihtsamaid pärmiga rukkитайnatooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutuse nõudeid

3) kondiitritoodete tehnoloogia alused, 8 EKAPit;

- tunneb kondiitritoodete valmistamisel kasutatavaid tooraineid, nende kvaliteedinõudeid ja säilitamise tingimusi lähtuvalt kehtivatest regulatsioonidest
- selgitab kondiitritoodete valmistamiseks kasutatavate tainaste, kreemide ja suhkruliste pooltoodete valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel
- kirjeldab kondiitritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid ja nende kasutamisega seotud ohutusnõudeid
- selgitab kondiitritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite keskkonnahoidliku puhastuse põhimõtteid

4) kondiitritoodete valmistamise alused, 12 EKAPit.

- Õpilane valmistab juhendi alusel kondiitritoodete baaskreeme, järgides kvaliteedi-, toidu- ja tööhutusunõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid

- valmistab tehnoloogilise juhendi alusel muretainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
- valmistab tehnoloogilise juhendi alusel keedutainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
- valmistab tehnoloogilise juhendi alusel biskviittainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
- valmistab tehnoloogilise juhendi alusel beseetainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
- valmistab tehnoloogilise juhendi alusel suhkrulisest tainast lihtsamaid kondiitritooteid, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid

2.2.2. Valitavad põhiõpingute moodulid **spetsialiseerumisel pagaritoodete valmistamiseks:**

- 1) pärmita nisutainatoodete valmistamine, 3 EKAPit;
 - kirjeldab pärmita nisutainatooted, lähtudes erinevate riikide traditsioonidest
 - valmistab pärmita kihitamata nisutainatooted tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
 - valmistab lamineeritud tainatooted tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
- 2) kihitamata pärmitainatoodete valmistamine, 4 EKAPit;
 - selgitab kihitamata pärmitaina tehnoloogiaid ja küpsetusnõudeid
 - valmistab kihitamata pärmitainast tooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
- 3) kihitatud pärmitainatoodete valmistamine, 6 EKAPit;
 - selgitab kihitatud pärmitaina koostisosade omadusi, kihitamise ja kergitamise tehnoloogiat ning nende mõju toote kvaliteedile
 - valmistab kihitatud pärmitainast tooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
- 4) lamineeritud pärmitainatoodete valmistamine, 5 EKAPit;
 - selgitab lamineeritud pärmitaina koostisosade omadusi, kihitamise ja kergitamise tehnoloogilisi põhimõtteid ning nende mõju tootele
 - valmistab lamineeritud pärmitainast tooteid, kasutades sobivaid töövõtteid ja seadmeid, järgides toidu- ja tööhutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
- 5) pagaritoodete tootmise planeerimine ja kulude juhtimine, 3 EKAPit;
 - kasutab tootmise planeerimisel ja kulude juhtimisel pagaritoodete tootmiseks sobivat tootmistarkvara, järgides küberturvalisuse põhimõtteid
 - kasutab tootmistarkvarast saadud andmeid erinevate pagaritoodete valmistamisel
 - koostab tootmisdokumentatsiooni, kasutades tabelitöötluse programmi
- 6) rukkitainatoodete valmistamine, 6 EKAPit;
 - valmistab pärmita ja pärmiga rukkitainatooted tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
 - valmistab juuretiseiga rukkitainatooted tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
- 7) erinevast jahust pagaritoodete valmistamine, 3 EKAPit.
 - kirjeldab erinevast jahust pagaritoodete valmistamist lähtuvalt eritoitumisest
 - valmistab erinevast jahust pagaritooted tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutust ning kestlikkuse põhimõtteid

2.2.3. Valitavad põhiõpingute moodulid **spetsialiseerumisel kondiitritoodete valmistamiseks:**

- 1) biskviittainatoodete valmistamine, 8 EKAPit;
 - selgitab biskviittaina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid
 - kirjeldab kreemide ja suhkruliste pooltöodete valmistamisel erinevaid tehnoloogiaid
 - valmistab biskviittainast tooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
- 2) maiustuste valmistamine, 3 EKAPit;
 - valmistab trühvleid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööhutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid

- valmistab komme tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
- 3) beseetainatoodete valmistamine, 3 EKAPit;
 - selgitab beseetaina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid
 - valmistab beseetooteid tehnoloogiliste juhendite alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
 - 4) keedutainatoodete valmistamine, 3 EKAPit;
 - selgitab keedutaina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid
 - valmistab keedutainast tooteid tehnoloogiliste juhendite alusel, järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid
 - 5) mure- ja suhkrulise taina toodete valmistamine, 4 EKAPit;
 - võrdleb muretaina ja suhkrulise taina valmistamise erinevaid tehnoloogiaid juhendi alusel
 - valmistab muretainast tooteid tehnoloogiliste juhendite alusel, järgides järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid
 - valmistab suhkrulisest tainast kaunistusi ja tooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid
 - 6) erinevast jahust kondiitritoodete valmistamine, 2 EKAPit;
 - kirjeldab erinevast jahust kondiitritoodete valmistamise tehnoloogiaid lähtuvalt eritoitumisest
 - valmistab erinevast jahust kondiitritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, järgides töö- ja toiduohutust ning kestlikkuse põhimõtteid
 - 7) kaunistuste valmistamine, 4 EKAPit;
 - valmistab šokolaadist ja glasuurist kaunistusi juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid
 - valmistab martsipanist/ dekoormassist kaunistusi juhendi alusel, järgides toiduhügieeni ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid
 - valmistab marjadest ja puuviljadest kaunistusi juhendi alusel, järgides toidu- ja tööohutust ning kestlikkuse põhimõtteid
 - 8) kondiitritoodete tootmise planeerimine ja kulude juhtimine, 3 EKAPit.
 - kasutab tootmise planeerimisel ja kulude juhtimisel kondiitritoodete tootmiseks sobivat tootmistarkvara, järgides küberturvalisuse põhimõtteid
 - kasutab tootmistarkvarast saadud andmeid erinevate kondiitritoodete valmistamisel
 - koostab tabelitöötamise programmi kasutades tootmisdokumentatsiooni.

3. Õppekava valikõpingute moodulite nimetused ja õppe maht

Ettevõtlusõpe 4-6 EKAP, 4 EKAP

Ettevõtlusõpe/ Täiendav õpiväljund loometegevusega seotud ettevõtluse suunal, 2 EKAP

Ettevõtlusõpe/ Täiendav õpiväljund teenindusega seonduva ettevõtluse suunal, 2 EKAP

Ettevõtlusõpe/ Täiendav õpiväljund tootmisega seonduva ettevõtluse suunal, 2 EKAP

Riigikaitseõpe välilaagris, 2 EKAP

Klienditeeninduse alused, 2 EKAP

Kondiitri praktiline töö, 4 EKAP

Kondiitri praktiline töö, 7 EKAP

Kondiitri täiendav praktika, 15 EKAP

Kondiitritoodete kaunistamine, 2 EKAP

Kutsealane inglise keel, 3 EKAP

Kutsealane vene keel, 3 EKAP

Küpsedised erivajadustega klientidele, 2 EKAP

Pagari praktiline töö, 4 EKAP

Pagari praktiline töö, 7 EKAP

Pagari täiendav praktika, 15 EKAP

Pagaritoodete kujundus ja kaunistamine, 2 EKAP

Puhastustööd, 3 EKAP

Toiduvalmistamine, 4 EKAP

Toitlustusteenindus, 2 EKAP

Tootearendus, 4 EKAP

Vabaõpingud, 5 EKAP

