KOOLITUSMAJAKAS
KURESSAARE AMETIKOOL

KINNITATUD
direktori 02.09.2022
käskkirjaga nr 1-9/29

KURESSAARE AMETIKOOLI TÄIENDUSÕPPE ÕPPEKAVA

Kondiitritöö koolitus

1. ÕPPEKAVA NIMETUS
Kondiitritöö koolitus

2. ÕPPEKAVARÜHM
Toiduainetöötlus ja – tootmine.

3. ÕPPEKAVA KOOSTAMISE ALUS
Õppekava koostamise aluseks on Kuressaare Ametikooli kondiitri õppekava.
Moodulid:
3 Toiduohutus
4 Kondiitritöö alused
5 Pooltoodete valmistamine
6 Kookide ja tortide valmistamine
8 Kondiitritoodete külmutamine ja pakendamine

4. KOOLITUSE MAHT JA ÕPPEVORMID
Maht: 252 akadeemilist tundi, millest 58 tundi on auditoore töö maht ja194 tundi praktiliste osakuste rakendamine õppekeskkonnas .

5. ÕPIKESKKOND
Kuressaare Ametikoolil on olemas kaasaegsed õppeklassid praktiliste tegevuste (pagar-kondiitri õppeklass) ja teoreetilise õppe läbiviimiseks. Kõik õppeklassid on varustatud vajalike töövahenditega.

6. SIHTGRUPP JA ÕPPE ALUSTAMISE TINGIMUSED
Individuaalne õppeplaan.
Õppe alustamise tingimused puuduvad.

7. EESMÄRK
Õppija omandab põhiteadmised kondiitritoodete tehnoloogiast ning läbi käelise tegevuse ja eneseväljenduse teadmised ja oskused kondiitritoodete valmistamiseks.

8. ÕPIVÄLJUNDID
Koolituse läbinu:
1) mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toidutööstuses;
2) mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust;
3) puhastab tööpinnad, seadmed, vahendid ja tootmisruumid vastavalt juhendile;
4) valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoodete ja pooltoodete valmistamiseks;
5) planeerib kondiitritoodete valmistamiseks töökohad, järgides toiduhügieeni ja toiduohutuse nõudeid;
6) valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pooltooted kondiitritoodetele;
7) valmistab tehnoloogilise juhendi järgi kooke ja torte;
8) valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust;
9) pakendab, märgistab ja ladustab tooted lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest.

9. ÕPPE SISU (252 tundi)
9.1. Toiduhügieen (12 tundi, teooria)
- Toiduseadusandlus
- Toiduseadus. Head hügieeni tavad

- Toiduohutust mõjutavad tegurid
- Mikroorganismid, nende kasvu ja paljunemist mõjutavad tegurid
- Toiduainete riknemine. Mikroorganismide arengu piiramine
- Nõuded toiduainete säilitamiseks
- Toiduga levivad haigused – toidumürgitused, hallitused, toidu nakkushaigused, helmintoosid
- Töötajatele esitatavad hügieeninõuded
- Hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele.
- Toidukontrolli vajadus ja sisu
- Toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitiliste punktide ja kriitiliste kontrollpunktide määramine
- Seire, seirelehed
- Toote käitlemisel esinevad ohud ja nende vältimiseks vajalikud ennetavad ja korrigeerivad tegevused

9.2. Puhastuse alused (6 tundi, teooria)

- Pesemine ja desinfitseerimine
- Pesemis- ja desinfitseerimisvahendid, töölahuste valmistamine – toiduhügieeni ja ohutuse tagamine
- Kahjuritõrje

9.3. Kondiitritöö alused (8 tundi, teooria)

- Toidutööstuse kui majandusharu sisu ja tähtsus
- Eesti toidutööstuse arengulugu, ettevõtete mitmekesisus
- Kondiitri kutsestandarditega tutvumine
- Kondiitri õppekava sisu ja ülesehitus

9.4. Toorained ja töökorraldus (20 tundi, praktiline õpe)

Toorained

- Sensoorika, kvaliteedi hindamine
- Nisujahu
- Suhkur, sool ja kobestusained, kvaliteet, säilitamine
- Toidurasvad, munad, munatooted, kvaliteet, säilitamine
- Piimatooted, liigid, kvaliteet, säilitamine, kooreasendajad
- Tarrendained, stabilisaatorid, želeed
- Martsipan, dekoormass, toiduvärvid, aroomained, kvaliteet, säilitamine
- Puuviljad-marjad, kvaliteet, säilitamine
- Kakao, šokolaad, rasvaglasuurid, kvaliteet, säilitamine

Töökorraldus

- Töökohad, definitsioon, jaotus ja nõuded
- Kondiitritsehhi töö korraldamine.
- Tehnoloogiline protsess laomajandus, varustamise korraldamine

9.5. Pooltoodete valmistamine (16 tundi teooria, 58 tundi praktiline õpe)

- Gluteenivabad ja vegan küpsetised
- Liiva- ja muretaigen, segamine, vead
- Piparkoogitaigen, töötlemine, vormimine
- Besee, pähklibesee, makroonid
- Keedutaigen, küpsetamine
- Võibiskviittaigna erinevad valmistusviisid
- Küpsised, keeksid ja muffinid
- Biskviittaigna erinevad valmistusviisid, küpsetamine, pooltooted
- Suhkruline taigen, vormimine, küpsetamine

- Kreemide valmistamine, liigitus
- Siirupid, želeed
- Kaunistuste valmistamine puuviljadest, kreemidest, šokolaadist, glasuurist, martsipanist

9.6. Koogid ja tordid (16 tundi teooria, 80 tundi praktiline õpe)

Koogid

- Koogid erinevatest küpsetatud pooltoodetest ja erinevate kreemidega
- Laktoosi-, gluteeni-, pähkli-, muna ja jt allergeenide vabad tooted
- Kookide liigitus
- Biskviitkoogid – rullid, lõikekoogid ja ümarbiskviitkoogid; liiva-, keedu-, besee- ja lehttainakoogid
- Üle küpsetatud koogid: kreemikoogid, martsipanikoogid, puuviljakoogid, šokolaadikoogid
- Purukoogid

Tordid

- Tordid erinevatest küpsetatud pooltoodetest, erinevate kreemide ja kaunistusmaterjalidega
- Tellitud ja temaatilised tordid
- Tordid erinevateks tähtpäevadeks –
- temaatilised tordid lastele, soolaleivatordid, juubelitordid, pulmatordid, tordid riiklikeks tähtpäevadeks

9.7. Kondiitritoodete külmutamine ja pakendamine (36 tundi praktiline õpe)

Külmutamise tehnoloogia

- Kondiitritoodete külmutamise ja sulatamise põhimõtted, vead ja nende vältimine
- Külmutusrežiimid

Külmutatud kondiitritoodete valmistamine

- Külmutatud toodete sulatamine, vead, kaunistamine

Pakendamine

- Toidu märgistamise kord
- Toiduga kokku puutuda lubatud materjalid
- Pakendliigid
- Toidu käitlemine, ladustamine
- Külmaahel

10. ÕPPEMEETODID

Aktiivne loeng, rühmatööd, praktilised tööd.

11. ÕPPEMATERJALID

- Ruasto, M., Breivel, M., Dreimann, P. (2011). Toiduainetööstuse tootmishügieen. Tartu: Halo Kirjastus
- http://www.efsa.europa.eu
- http://www.agri.ee/toiduohutus
- http://www.vet.agri.ee
- http://www.bakterirakuehitusjaendospoorid.edicypages.com
- http://toiduhygieenialgkursus.edicypages.com/et
- http://termofiilsedkampylobakterid.weebly.com
- http://veehygieen.edicypages.com
- Tatar, V. (2018). Toiduainete tehnoloogia õpik. Tartu: Eesti Maaülikool
- Kiisman, E., Piirman, M. (2012). Küpsetuskunst – õppematerjal pagar-kondiitrile. Tartu: Atlex
- Pakendiseadus (lühend – PakS) https://www.riigiteataja.ee/akt/113032019103

- Külmutatud toidu käitlemise ja toidualase teabe esitamise nõuded https://www.riigiteataja.ee/akt/104122014017
- Külmutatud toit https://www.agri.ee/et/eesmargid-tegevused/toiduohutus/bioloogiline-ohutus/kulmutatud-toit
- Külmutamine https://toidutare.ohtuleht.ee/948700/kulmutamine
- Sügavkülmutatud pagaritoodete tehnoloogilise protsessi etapid
- https://e-ope.khk.ee/oo/2013/sygavkylmutamine_taignana/sgavklmutatud_pagaritoodete_tehnoloogilise_protsessi_etapid.html
- Õpetaja jaotusmaterjal.

12. NÕUDED ÕPINGUTE LÕPETAMISEKS, HINDAMISMEETODID JA – KRITEERIUMID

Õpiväljundite saavutamiseks on nõutav õppetööst osavõtt vähemalt 70 %.

Hindamiskriteeriumid:

Õpiväljund 1

1.1. kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni eesmärke ja ülesandeid lähtuvalt toidutööstuse eripärast;
1.2. selgitab isikliku hügieeni nõuete järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel;
1.3. kirjeldab rühmatööna hügieeninõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele;
1.4. selgitab toidumürgistuste ja -nakkuste ning helmintooside põhjusi ja vältimise võimalusi näidete abil;
1.5. lahendab toidutöötlemisega seotud juhtumi kasutades toiduhügieeni puudutavaid õigusakte.

Õpiväljund 2

2.1. selgitab rühmatööna ettevõtte enesekontrollikohustust ja selle rakendamise vajalikkust toiduseaduse alusel;
2.2. nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitilised punktid ja kriitilised kontrollpunktid;
2.3. kirjeldab etteantud toote käitlemisel esinevaid ohtusid ja nende vältimiseks vajalikke ennetavaid ja korrigeerivaid tegevusi.

Õpiväljund 3

3.1. leiab puhastusainete ohutuskaartidelt vajalikku infot nende kasutamise ja ohutu käitlemise kohta;
3.2. valib juhendi alusel sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained erineva mustuse liigi eemaldamiseks;
3.3. kirjeldab rühmatööna toidutööstusettevõttes kasutatavaid pesemis- ja desinfitseerimisaineid ja –meetodeid;
3.4. koostab rühmatööna juhendi alusel etteantud tootmisruumi puhastusplaani;
3.5. lahendab pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid;
3.6. määrab visuaalselt etteantud juhendi alusel töökoha puhtuse astme.

Õpiväljund 4

4.1. liigitab kondiitritoodete tooraineid, nimetades nende kasutusvõimalusi;
4.2. kirjeldab laktoosi-, gluteeni- ja suhkruvabade toorainete kasutamist kondiitritoodetes arvestades eritoitumist;
4.3. eristab kondiitritöös kasutatavad toorained määrates sensoorselt tooraine kvaliteeti.

Õpiväljund 5

5.1. planeerib, järjestab ja ajastab oma tööd kondiitritoodete valmistamisel, tuginedes tehnoloogilisele juhendile;
5.2. teeb juhendi järgi omapoolseid ettepanekuid tootmistegevuse eesmärkide

kvaliteetsemaks ja kiiremaks realiseerimiseks.

Õpiväljund 6

6.1. planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta kondiitritoodete valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid;
6.2. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel küpsetatud pooltooteid ja kondiitritooteid, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust;
6.3. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel küpsiseid ja keekse, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid järgides toiduhügieeni ja tööohutust;
6.4. kirjeldab kreemide valmistamist, sh laktoosivabade, liigitades need tooraine ja tehnoloogia järgi;
6.5. valmistab kavandi järgi puuviljadest ja marjadest kaunistusi;
6.6. valmistab etteantud kujundite järgi kaunistusi šokolaadist ja glasuuris;
6.7. valmistab loovustehnikaid kasutades kaunistusi martsipanist ja dekoormassist
6.8. valmistab kavandi järgi kreemidest ornamente.

Õpiväljund 7

7.1. planeerib oma tööd ja korraldab oma töökoha kookide valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid, osaledes meeskonnatöös;
7.2. valmistab erinevate täidiste ja kreemidega kooke tehnoloogilise juhendi alusel;
7.3. kaunistab juhendi alusel erinevaid kooke kasutades kavandatud kaunistuselemente;
7.4. liigitab torte kirjeldades valmistamise erinevaid võimalusi;
7.5. planeerib oma tööd ja korraldab oma töökoha tortide valmistamiseks, järgides tööohutuse nõudeid;
7.6. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid;
7.7. kujundab ja kaunistab torte vastavalt teemale ning kasutades kavandatud kaunistuselemente.

Õpiväljund 8

8.1. kirjeldab kondiitritoodete külmutamise, sulatamise põhimõtteid nimetades tekkivaid vigu ja nende vältimist;
8.2. valmistab külmutatavad kondiitritooted, kasutades sügavkülmakindlaid tooraineid, asjakohaseid seadmeid, lähtudes tehnoloogilisest juhendis ning arvestades külmutatavate toodete eripära;
8.3. külmutab kondiitritooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid.

Õpiväljund 9

9.1. loetleb pakendamata ja pakendatud toidu toidualase teabe esitamise nõuded;
9.2. pakendab tooted, kasutades erinevaid pakkematerjale, säästes keskkonda ning lähtudes etteantud juhistest;
9.3. märgistab ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja toidu märgistamise korrale, järgides külmutatud toodete puhul külmaahela katkematust ladustamisel.

13. KOOLITUSE LÄBIMISEL VÄLJASTATAV DOKUMENT

Tunnistus – õpiväljundid on saavutatud.
Tõend – õpiväljundid on saavutamata või ei täitnud hindamiskriteeriume.

14. KOOLITAJA KOMPETENTSUST TAGAVA KVALIFIKATSIOONI VÕI ÕPI- VÕI TÖÖKOGEMUSE KIRJELDUS

Kuressaare Ametikooli toitlustuse ja kondiitritöö valdkonna kutseõpetajad.