

**Tallinna Teeninduskooli õppekava**  
Direktori käskkiri nr 1-2/25/2 kinnitatud 29.01.2025

<b>Õppekavarühm</b>		Toiduainete töötlemine				
<b>Õppekava nimetus</b>		Pagari- ja kondiitritoote tehnoloogia				
		Technology of Bakery and Pastry-Cook				
<b>Õppekava kood EHISes</b>		215396				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
<b>EKR 2</b>	<b>EKR 3</b>	<b>EKR 4 kutsekeskha ridus</b>	<b>EKR 4</b>	<b>EKR 5</b>	<b>EKR 4</b>	<b>EKR 5</b>
		X				
<b>Õppekava maht (EKAP):</b>		180				
<b>Õppekava koostamise alus:</b>		<p>“Toiduainetöötamise erialade riiklik õppekava”  <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/115042020001">https://www.riigiteataja.ee/akt/115042020001</a> ;Vastu võetud 13.04.2020 nr 8            Kutsestandard “Kondiiter, tase 4”, kinnitatud 29.10.2024 Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega 31  <a href="https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/11330789">https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/11330789</a>            Kutsestandard „Pagar, tase 4“, kinnitatud 29.10.2024 Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega 31  <a href="https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/11330740">https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/11330740</a>            Kutseharidusstandard  <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/117042019006">https://www.riigiteataja.ee/akt/117042019006</a></p>				
<b>Õppekava õpiväljundid:</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- omandab sotsiaalse valmiduse töötamiseks avatud tööturul pagari- ja kondiitritooteid tootvates või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning luuakse eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks;</li> <li>- valmistab kvaliteetseid pagari-, valikpagari ja kondiitritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest;</li> <li>- külmutab, pakendab ja ladustab valmistatud pagari- ja kondiitritooteid lähtudes toiduseadusest;</li> <li>- korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult lähtuvalt kutse-eetikast;</li> <li>- analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd toiduainetööstuse või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes;</li> <li>- väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt toiduainetööstuse või toitlustuse valdkonna arengust;</li> <li>- mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult;</li> <li>- suhtleb õpitavas võõrkeeles iseseisva keelekasutajana;</li> <li>- kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks;</li> <li>- omab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid;</li> <li>- mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest;</li> <li>- kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.</li> </ul>				
<b>Õppekava rakendamine:</b>		<b>Õppevorm</b> statsionaarne - koolipõhine õpe <b>Sihtrühm</b> põhiharidusega õppija				
<b>Nõuded õpingute alustamiseks</b>						
Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.						
<b>Nõuded õpingute lõpetamiseks</b>						

Pagari ja kondiitri eriala õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel ning sooritanud eriala õpingute lõpetamiseks kutseeksami „Pagar, tase 4“ või „Kondiiter, tase 4“ positiivsele tulemusele.

Juhul kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks erialane lõpueksam.

Koolilõpetaja valib ühe kutsestandardi, mille kompetentsid ta tõendab kutseeksamil.

Teise kutsestandardi kompetentsid loetakse tõendatuks vastavate moodulite hindamisega.

Erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseeksamiga.

### Lõpetamisel väljastatavad dokumendid

Lõputunnistus koos hinnetelehega

### Õpingute läbimisel omandatav(ad)

kvalifikatsioon(id):	Pagar, tase 4 Kondiiter, tase 4
osakutse(d):	puuduvad

### Õppekava struktuur

Põhiõpingud 120 EKAP

Üldõpingud 30 EKAP

Valikõpingud 30 EKAP

### Põhiõpingute moodulid (120 EKAP)

Erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>eristab küpsetusomaduste põhjal erinevaid jahusid toodete valmistamiseks</li> <li>valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevatest jahudest pagaritooted</li> </ul>
Kondiitri praktika	20 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist</li> <li>planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele</li> <li>valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid kondiitritooteid järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</li> <li>analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes</li> </ul>
Kondiitritoote tehnoloogia	13 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>valib tehnoloogilise juhendi alusel toorained kondiitritoote ja pooltoodete valmistamiseks</li> <li>valmistab tehnoloogilise juhendi alusel pool- ja kondiitritooteid</li> </ul>
Kookide ja tortide valmistamine	20 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>valmistab kondiitritoodele kaunistuselemente arvestades kompositsiooni põhimõtteid</li> <li>valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kooke</li> <li>valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid torte</li> </ul>
Külmutamine ja pakendamine	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid pagaritooted</li> <li>valmistab tehnoloogilise juhendi alusel külmutatavaid kondiitritooteid, kasutades asjakohaseid seadmeid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni ja tööohutust</li> <li>küpsetab sügavkülmutatud pagaritoodetest tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära</li> <li>valmistab sügavkülmutatud kondiitritoode test tooted, arvestades külmutatavate toodete eripära</li> <li>pakendab tooted, märgistab ja ladustab lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest</li> </ul>
Lihtpagaritoodete	9 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette</li> </ul>

valmistamine nisutainast		toorained nisutainast lihtpagaritoodete valmistamiseks <ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistab tehnoloogilise juhendi alusel nisutainast lihtpagaritooteid</li> </ul>
Lihtpagaritoodete valmistamine rukkitainast	7 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valib tehnoloogilise juhendi alusel ette toorained rukkitainast lihtpagaritoodete valmistamiseks</li> <li>• valmistab tehnoloogilise juhendi alusel rukkitainast lihtpagaritooteid</li> </ul>
Maiustuste valmistamine	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistab tehnoloogilise juhendi alusel trühvleid</li> <li>• valmistab tehnoloogilise juhendi alusel komme</li> </ul>
Pagari praktika	20 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist</li> <li>• planeerib oma praktika ettevõttes vastavalt töökorraldusele ja isiklikele eesmärkidele</li> <li>• valmistab tehnoloogilise juhendi alusel erinevaid liht- ja valikpagaritooteid, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</li> <li>• analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes</li> </ul>
Toiduainetööstuse valdkonna alused	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mõistab toiduainetööstuse tähtsust Eesti majanduses</li> <li>• mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid lähtuvalt kutsestandardist</li> <li>• kirjeldab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel</li> <li>• mõistab toiduainetööstuse keskkonnasäästlikku ressurside kasutamist</li> </ul>
Toiduohutus	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust pagari- ja kondiitritöös</li> <li>• puhastab tööpinnad, seadmed ja vahendid, tootmisruumid vastavalt juhendile</li> <li>• mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi järgimise tähtsust</li> </ul>
Valikpagaritoodete valmistamine	8 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valib tehnoloogilise juhendi alusel ja valmistab ette toorained ja pooltooted valikpagaritoodete valmistamiseks</li> <li>• valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kihitatud ja kihitamata pärmitainast tooteid</li> <li>• valmistab tehnoloogilise juhendi alusel leht- ja pärmilehttainast tooteid</li> <li>• valmistab tehnoloogilise juhendi alusel liiva- ja muretainast tooteid</li> </ul>
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid</li> <li>• mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ja võimalusi</li> <li>• kavandab omapoolse panuse enda ja teiste jaoks väärtuste loomisel kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses</li> <li>• mõistab oma vastutust tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama</li> </ul>
<b>Üldõpingute moodulid (30 EKAP)</b>		
A-võõrkeel	4.5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• suhtleb õpitava võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti</li> <li>• kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga</li> <li>• kasutab võõrkeeles oskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades</li> </ul>

		<p>võrkeeleõpet elukestva õppega</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võrkeeles suhtlemisel</li> <li>• on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööle asumiseks vajalikud võrkeelsed taotlusedokumentid</li> </ul>
Keel ja kirjandus	6 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suuliselt kui ka kirjalikus suhtluses</li> <li>• arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal</li> <li>• koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates</li> <li>• loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid</li> <li>• väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga</li> <li>• tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega</li> </ul>
Kunstiained	1.5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid</li> <li>• tunneb maailma ja Eesti kunsti ning muusika olulisemaid teoseid ja oskab neid seostada ajalooaga</li> <li>• analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse</li> <li>• kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks</li> <li>• väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse</li> </ul>
Loodusained	6 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, analüüsib keskkonnas toimuvaid nähtusi ning mõistab mudelite osa reaalsete objektide kirjeldamisel</li> <li>• mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel</li> <li>• mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele</li> <li>• leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel</li> </ul>
Matemaatika	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust</li> <li>• kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest</li> <li>• seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi</li> <li>• esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult</li> <li>• kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel</li> </ul>
Sotsiaalsained	7 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist</li> <li>• omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi</li> <li>• hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu</li> <li>• teab elu ja tervist mõjutavaid ohte erinevates kriisisituatsioonides, oskab ohutult käituda ning teisi abistada</li> </ul>
<b>Valikõpingute moodulid (51 EKAP)</b>		
Digitaalne kirjaoskus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• oskab koguda, töödelda ja süstematiseerida infot ning seda kriitiliselt hinnata</li> <li>• suhtleb erinevate digiseadmete ja rakenduste vahendusel, kasutades neid meeskonnatöök, koostöök ja teadmiste sisu ühisloomiseks.</li> <li>• loob sisu eri formaatides, toimetab ja arendab edasi enda ja teiste poolt loodud sisu digikeskkondades ja digitaalsete vahendite abil</li> <li>• mõistab veebikasutusega seotud ohtusid ning riske ja on teadlik IKT mõjust keskkonnale</li> <li>• mõistab, mis osas tuleb oma pädevust arendada või ajakohastada ja oskab küsida abi probleemide lahendamiseks</li> </ul>
Eesti keel teise keelena I	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab eesti keeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga.</li> <li>• kasutab eesti keeleoskuse arendamiseks endale sobivaid strateegiaid ja teabeallikaid, seostades keeleõpet elukestva õppega.</li> </ul>
Eesti keel teise keelena II	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mõistab Eesti elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega suhtlemisel.</li> <li>• teab edasiõppimise ja tööturul kandideerimise võimalusi õpitaval erialal</li> <li>• koostab tööleasumiseks vajalikud eestikeelsed taotlusedokumentid võttes aluseks üldtunnustatud mallid.</li> </ul>
Eesti keel teise keelena III.	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• suhtleb õpitavas eesti keeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitades ja kaitstes erinevates mõttevahetustes/ suhtlussituatsioonides oma seisukohti.</li> </ul>
Enesearendus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab realistliku enesearenduse plaani ja tegevuskava lähtudes etteantud ajaraamistikust ja juhendist</li> <li>• teeb kokkuvõtte enesearenguprojektist toetudes enesearenduse käigus kogutud tõendusmaterjalile</li> </ul>
Eripuhastustööd pagari ja kondiitritööstuses	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• teostab eripuhastustöid, arvestades pindade omadusi ja kasutades keskkonnahoidlikke puhastusaineid ja -tarvikuid</li> </ul>
Grillimine ja barbeque	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistab grillitud roogasid oma koostatud retsepti ja menüü järgi</li> </ul>
Klassikalised tordid ja mousseed	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistab tehnoloogilise kaardi alusel klassikalisi torte ja mousseesid</li> </ul>
Kutsealane inglise keel	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti, vastab sisu kohta esitatud küsimustele ja põhjendab oma seisukohti</li> <li>• vestleb lodusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides, kasutades toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat</li> </ul>
Lilleseade ja ruumikujundus	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mõistab materjaliõpetuse ja kujundusõpetuse põhialuseid</li> <li>• valmistab lilleseadekompositsiooni kasutades sobivaid töövõtteid ja aastaajale sobivaid materjale</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistab lauakujunduse ja menüü praktiliseks tööks</li> </ul>
Matemaatika alused	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kasutab varem õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi valitud eriala õpingutes</li> </ul>
Minitortide valmistamine	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistab minitorte, arvestades kliendi soove ja kasutades erinevaid kaunistusstiile</li> </ul>
Rahatarkus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• teab kuidas läbi raha säästmise, kulutamise ja kasvatamise saavutada oma rahaline turvalisus</li> <li>• analüüsib enda riskitaluvust ning koostab sellest tulenevalt isikliku portfelli jaotuse: loetleb kõige tähtsamad eluks vajalikud rahatarkuse põhimõtted</li> </ul>
Suhtlemispsühholoogia	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• teab kommunikatsiooni olemust, tunneb konfliktide lahendamise viise ning kasutab neid teadmisi igapäevasel suhtlemisel</li> <li>• oskab ennast ja teisi analüüsida ja motiveerida ning anda konstruktiivset tagasisidet kasutades kriitikale reageerimisel erinevaid strateegiaid</li> <li>• oskab eristada erinevaid suhtlemistõkkeid ning mõistab nende kasutamise mõju suhtlemise edukusele ja partneri isiksusele</li> <li>• oskab suhtlemissituatsioonis valida konflikti mittetekitavat tasandit</li> </ul>
Suupistete valmistamine	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistab erinevatest taigaliikidest soolaste ja magusate täidistega suupisteid .</li> </ul>
Teenindamine ja müügitöö	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mõistab positiivse kliendisuhete loomist müügisituatsioonis</li> </ul>
Toidufotograafia	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• on omandanud teadmised toidufotograafiast ning fotograafia põhimõistetest, kasutab oma kaamera ja nutitelefoniga võimalusi toidufotode loomisel</li> <li>• püstitab iseendale loomingu ülesande ja töötab oskuslikult isikliku fotoseeriaga ning tutvustab enda töid teistele põhjendades oma valikuid</li> </ul>
Toiduvalmistamise alused	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidukvaliteedi nõuetest, töötades säästlikult ning hügieeninõudeid järgides</li> </ul>
Tööseadusandluse alused	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• orienteerub peamistes töösuhetes reguleerivates õigusaktides, kasutades infootsingut</li> </ul>
Vahvlipaberist lillede valmistamine	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistab vahvlipaberist lilli, kasutades erinevaid tehnikaid ja meetodeid</li> </ul>
Vaimse heaolu loomine	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab inimest kui tervikut, tema üldist heaolu toetavaid ja ohustavaid faktoreid ning loob juhendamisel seoseid iseendaga</li> <li>• tunneb enamlevinud vaimse tervise häireid ja võimendavaid tegureid, teadvustades sotsiaalsete suhete mõju ennetamisel</li> <li>• hindab juhendamisel oma harjumusi, elustiili, prosotsiaalseid oskusi jms vaimse tervise ja heaolu hoidmisel ja ennetamisel</li> </ul>
Vegan küpsetised	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• analüüsib juhendi järgi vegantoodete retsepte</li> <li>• koostab juhendi järgi vegantoodete retsepte ning asendab loomseid tooraineid taimsetega</li> </ul>
Väikeettevõtlus	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mõistab väikeettevõtte olemust ja toimimist ettevõtluskeskkonnas</li> <li>• kogeb väikeettevõtte loomist, valmistudes kohvikute päevaks</li> <li>• kogeb müügi protsessi kohvikute päeval ja analüüsib tulemusi</li> </ul>

Võileivatordid	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistab tehnoloogilise juhendi järgi erinevaid küpsetatud pooltooteid tortide valmistamiseks;</li> <li>• sobitab erinevaid maitseid ja kaunistusmaterjale võileivatortide valmistamisel kasutades oma loovust ja ilumeelt</li> </ul>
<p><b>Valikõpingute valimine:</b>  Valikõpingud toetavad põhiõpingute õpiväljundite saavutamist. Valikõpingute loetelu määrab kool. Vastavalt olukorrale ja rühmale koostatakse igaks õppeaastaks vajadusel uute valikmoodulite rakenduskavad. Õpilasel on õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.</p>		
<p><b>Lõpueksami lühikirjeldus:</b>  sooritatakse kutseksam vastavalt kutse andmise korrale</p>		
<p><b>Praktika kirjeldus:</b>  praktika toimub tootmisettevõttes vastavalt praktika kavale</p>		
<p><b>Spetsialiseerumised</b>  puuduvad</p>		
<b>Õppekava kontaktisik</b>	Eha Martma eha.martma@teeninduskool.ee 53430072	
<p>Märkused:  Moodulite rakenduskava on kättesaadav:  <a href="https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/3534/version/9595">https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/3534/version/9595</a></p>		