

Väljaandja:
Akti liik:
Teksti liik:
Redaktsiooni jõustumise kp:
Redaktsiooni kehtivuse lõpp:
Avaldamismärge:

Haridus- ja teadusminister
määrus
algtekst-terviktekst
18.04.2020
Hetkel kehtiv
RT I, 15.04.2020, 1

Toiduainetöötlemise erialade riiklik õppekava

Vastu võetud 13.04.2020 nr 8

Määrus kehtestatakse [kutseõppeasutuse seaduse](#) § 24 lõike 3 alusel.

1. peatükk Üldsätted

§ 1. Määruse reguleerimisala

(1) Toiduainetöötlemise erialade riiklik õppekava (edaspidi *riiklik õppekava*) määrab kindlaks toiduainete töötlemise õppekavartühma kuuluvate erialade kutsekeskhariduse õppekavade eesmärgid, saavutatavad õpiväljundid ja seosed Eesti kvalifikatsiooniraamistikuga (edaspidi *EKR*), õpingute alustamise ja lõpetamise nõuded, õppekava moodulid ning nende õppemahu Eesti kutsehariduse arvestuspunktides (edaspidi *EKAP*) koos õpiväljundite ja hindamiskriteeriumitega, moodulite valiku võimalused ja tingimused ning spetsialiseerumisvõimalused ja õpingute käigus omandatavad osakutsed ja kutsed.

(2) Riikliku õppekavaga kehtestatakse kohustuslik õppesisu järgmiste erialade kutsekeskharidusõppele:
1) pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia (inglise keeles *Technology of Bakery and Pastry-Cook*), EKR tase 4, õppemaht 180 EKAP;
2) toiduainete tehnoloogia (inglise keeles *Food Technology*), EKR tase 4, 180 EKAP.

§ 2. Riikliku õppekava sisu

(1) Riiklik õppekava koosneb erialade õppekavade üldosast ja lisadest. Lisades esitatakse erialade õppesisu moodulite kirjeldused.

(2) Õppekava moodulite õpiväljundid kirjeldatakse kutse- ja erialaste teadmiste, oskuste, iseseisvuse ja vastutuse ulatuse, õpipädevuse, suhtluspädevuse, enesemääratluspädevuse, tegevuspädevuse, infotehnoloogilise pädevuse ning algatusvõime ja ettevõtlikkuspädevuse kaudu, mis on esitatud kutseharidusstandardi § 8 lõikes 8.

(3) Kutsekeskhariduse omandamist võimaldav õppekava sisaldab võtmepädevuste õpet mahus 60 EKAP, mis jaguneb erialaste põhiõpingute moodulitesse loimitud ja kõigile erialadele ühiste üldõpingute moodulite vahel. Üldõpingute moodulite loend, õppemaht, õpiväljundid ja hindamiskriteeriumid lävendi tasemel on esitatud määruse lisas 1.

(4) Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia eriala põhiõpingute moodulite loend, õppemaht, õpiväljundid ja hindamiskriteeriumid lävendi tasemel on esitatud määruse lisas 2.

(5) Toiduainete tehnoloogia eriala põhiõpingute moodulite loend, õppemaht, õpiväljundid ja hindamiskriteeriumid lävendi tasemel on esitatud määruse lisas 3.

§ 3. Kooli õppekava koostamine

Kool koostab riikliku õppekava alusel eriala kutsekeskhariduse õppekava, võttes aluseks riiklikus õppekavas esitatud eriala kohustuslikud üld- ja põhiõpingute moodulid ning lisades valikõpingute moodulid.

2. peatükk

Pagari- ja kondiitritoote tehnoloogia eriala õppekava üldosa

§ 4. Eriala kutsekeskharidusõppe eesmärk ja õpiväljundid

(1) Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks pagari- ja kondiitritooteid tootvates või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning luuakse eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.

(2) Eriala õppekava läbimisel õpilane:

- 1) valmistab lihtpagari-, valikpagari- ja kondiitritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest;
- 2) külmutab, pakendab ja ladustab valmistatud pagari- ja kondiitritooteid lähtudes õigusaktidest;
- 3) korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult lähtuvalt kutse-eetikast;
- 4) analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd toiduainetööstuses või toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes;
- 5) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt toiduainetööstuse või toitlustuse valdkonna arengust;
- 6) mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult;
- 7) suhtleb õpitavas võõrkeeles iseseisva keelekasutajana;
- 8) kasutab oma matemaatika teadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks;
- 9) omab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid;
- 10) mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest;
- 11) kasutab kunstialaseid teadmisi, oskusi ja kogemusi õpitud erialal ja oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.

§ 5. Nõuded õpingu alustamiseks ja lõpetamiseks

(1) Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.

(2) Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.

§ 6. Õppekava maht ja põhiõpingute moodulite loetelu ja õppemaht

(1) Pagari- ja kondiitritoote tehnoloogia eriala õppekava maht on 180 EKAP, millest:

- 1) üldõpingud 30 EKAP;
- 2) põhiõpingud 120 EKAP, sh lõimitud võtmepädevuste õpe 30 EKAP ja praktika 40 EKAP;
- 3) valikõpingud 30 EKAP.

(2) Eriala põhiõpingute moodulid ja õppemaht on järgmine:

- 1) toiduainetöötuse valdkonna alused 2 EKAP;
- 2) toiduohutus 3 EKAP;
- 3) õpitee ja töö muutuv keskkonnas 5 EKAP;
- 4) lihtpagaritoote valmistamine nisutainast 9 EKAP;
- 5) lihtpagaritoote valmistamine rukkitainast 7 EKAP;
- 6) erinevatest jahudest tainatoodete valmistamine 5 EKAP;
- 7) valikpagaritoote valmistamine 8 EKAP;
- 8) kondiitritoote tehnoloogia 13 EKAP;
- 9) kookide ja tortide valmistamine 20 EKAP;
- 10) maiustuste valmistamine 4 EKAP;
- 11) külmutamine ja pakendamine 4 EKAP;
- 12) pagari praktika 20 EKAP;
- 13) kondiitri praktika 20 EKAP.

§ 7. Õpingute läbimisel omandatavad kutsed

Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsetele „Pagar, tase 4” ja „Kondiiter, tase 4” vastavad kompetentsid.

3. peatükk Toiduainete tehnoloogia eriala õppekava üldosa

§ 8. Eriala kutseõppe eesmärk ja õpiväljundid

(1) Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks toiduaineid valmistavates ettevõtetes ning luuakse eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.

(2) Eriala õppekava läbimisel õpilane:

- 1) teeb tehnoloogilise juhendi alusel toiduainete valmistamise protsessis erinevaid tööoperatsioone, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest;
- 2) valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid tooteid, kasutades sobivaid töövõtteid ning järgides ettenähtud režiime;
- 3) korraldab oma tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult lähtuvalt kutse-eetikast;
- 4) analüüsib, hindab, teeb ettepanekuid enda ning meeskonna töö parendamiseks, toiduaineid valmistavas ettevõttes;
- 5) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt toidutööstuse valdkonna arengust;
- 6) mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult;
- 7) suhtleb õpitavas võõrkeeles iseseisva keeikasutajana;
- 8) kasutab oma matemaatika teadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks;
- 9) omab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid;
- 10) mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest;
- 11) kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.

§ 9. Nõuded õpingu alustamiseks ja lõpetamiseks

(1) Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.

(2) Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.

§ 10. Õppekava õppemaht ja põhiõpingute moodulite loetelu ja õppemaht

(1) Toiduainete tehnoloogia eriala õppekava maht on 180 EKAP, millest:

- 1) üldõpingud 30 EKAP;
- 2) põhiõpingud 121 EKAP, sh lõimitud võtmepädevuste õpe 30 EKAP ja praktika 40 EKAP;
- 3) valikõpingud 29 EKAP.

(2) Eriala põhiõpingute moodulid ja õppemaht on järgmine:

- 1) toiduainetööstuse valdkonna alused 2 EKAP;
- 2) toiduohutus 3 EKAP;
- 3) õpitee ja töö muutuv keskkonnas 5 EKAP;
- 4) toiduainete tehnoloogia alused 15 EKAP;
- 5) aedviljatoodete tehnoloogia 28 EKAP;
- 6) kalatoodete tehnoloogia 28 EKAP;
- 7) jookide tehnoloogia 28 EKAP;
- 8) piimatoodete tehnoloogia 28 EKAP;
- 9) lihatoodete tehnoloogia 28 EKAP;
- 10) toiduainete tehnoloogia aluste praktika 10 EKAP;
- 11) toiduainete tehnoloogia praktika 30 EKAP.

(3) Õpingute käigus omandatakse vähemalt kahele suunale vastavad kompetentsid. Selleks tuleb käesoleva määruse lisast 3 omandada moodulite 1–4 ja 10, 11 õpiväljundid ning valikust 5–9 kahe mooduli õpiväljundid.

§ 11. Õpingute läbimisel omandatavad kutsed

Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsele „Toiduainetöötaja, tase 4” vastavad kompetentsid.

4. peatükk Rakendussäte

§ 12. Kooli õppekavade määrusega vastavusse viimine

Kooli õppekavad viiakse määrusega vastavusse hiljemalt 1. septembriks 2021. a.

§ 13. Määruse kehtetuks tunnistamine

Haridus- ja teadusministri 18. juuli 2014. a määrus nr 66 „Toiduainetööstuse erialade riiklik õppekava” tunnistatakse kehtetuks.

Mailis Reps

Minister

Mart Laidmets
Kantsler

[Lisa 1](#) Üldõpingute moodulid

[Lisa 2](#) Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia põhiõpingute moodulid

[Lisa 3](#) Toiduainete tehnoloogia põhiõpingute moodulid