

**Kinnitatud direktori A. Gritskov poolt**

**25.09.2018**

## **Õppekava „Kondiiter“**

**Täienduskoolitusasutus:**

SA Tallinna Erateeninduskool

Sõle 3, 10614 Tallinn

6481001

erateeninduskool@gmail.com

**Õppekava nimetus:** Kondiiter

**Õppekavarühm:** Toiduainete töötlemine

**Õppekava koostamise alus:**

Kondiitri eriala õppekava koostamise aluseks on võetud kondiitri 4. taseme  
(<https://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10687787>) kutsestandard.

**Õppekeel:** eesti, vene

**Eesmärk**

Tallinna Erateeninduskooli kondiitri koolituse eesmärgiks on valmistada õppija ette kutseksamiks, võimaldada õppijal omandada pädevused tööks kondiitrina majutuse-, toitlustamise- või pagaritööstusettevõtetes nii Eestis, kui ka välismaal; luua eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õpeks ning kujundada õppijates valmidus iseseisvaks tööks ja pidevaks erialaseks enesetäiendamiseks.

**Õpiväljundid**

Õppija:

- 1) valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid kondiitritooteid, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest;
- 2) korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult ning lähtub töös kutse-etikast;
- 3) korraldab müügiks planeeritud toodangu õigeaegse üleandmise vastavalt ettevõtte töökorraldusele;
- 4) kasutab oma töös eesti keelt tasemel B2 ja vene või inglise keelt tasemel B1.

### **Sihtgrupp ja õppe alustamise tingimused**

Kondiitri õppekava alusel võib asuda õppima isik, kes on omandanud põhihariduse ning kelle tervislik seisund võimaldab õppida ja töötada antud alal. Kursuse programm on mõeldud nii naistele, kui ka meestele. Vastuvõtt toimub vastavalt dokumendis “Õppekorralduse alused” sätestatud tingimustele.

### **Õppe maht**

Õppemaht on kokku 806 akademilist tundi (31 EKAP), sh 416 tundi (16 EKAP) auditoorne töö, 104 tundi (4 EKAP) praktika koolikeskkonnas, 260 tundi (10 EKAP) ettevõttepraktika, 26 tundi (1 EKAP) iseseisev töö

Praktikaettevõteteks on Tallinna Erateeninduskooli poolt atesteeritud praktikabaasid.

Koolitused toimuvad tööpäevadel, 8 akademilist tundi päevas vastavalt tunniplaanile. Koolitus koosneb õppeajast, praktikaajast ja eksami perioodist.

Kondiiter koolituse ajalise jaotuse määrab ära õppetöö graafik.

Kondiitri kursuse sisu on üles ehitatud moodulitest. Kondiitri õppekava moodul on õppekava terviklik, eesmärgile orienteeritud ja hinnatav sisuline ühik, mis koosneb ühest või mitmest teemast.

### **Õppe sisu**

Moodul	Teemad	Tundide arv	Õpiväljundid
Sissejuhatus	Eriala tutvustus, õppekava tutvustus. Kutse omandamise võimalused, kutsestandardi nõuded Õppetöö korraldus koolis, õppeplaan Õpperühmaga tutvumine Kooli õppekorralduse eeskiri ja sellega tutvumine Õpilast puudutav dokumentatsioon	13 (0,5 EKAP)	Õppija - orienteerub õppekeskkonnas - teab kutse omandamise võimalusest - tunneb kutsestandarti nõuded - oskab hankida kutsealast dokumentatsiooni

	Kooli koduleht ja sellega tutvumine Karjäär ja ettevõtlus		
Toiduainetöötluste valdkonna alused	Tervisliku toitumise põhimõtted, eritoitumine ja toiduallergiad. Toorainete sortiment, koostis, kvaliteet, toiteväärtus, kasutamise võimalused, ettevalmistus tööks, hoiunõuded, realiseerimisajad, säästlik kasutamine.	26 (1 EKAP)	<p>Õppija teab:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tervisliku toitumise vajadust, tähtsust ja põhimõtteid</li> <li>- tervislikku toitumist</li> <li>- toiduringi ja –püramiidi</li> <li>- toidu tähtsust</li> <li>- toitaineid, nende ülesandeid, tähtsust, vajadust ja energeetilist väärtust</li> <li>-teravilja sorte, mida kasutatakse pagari- ja kondiitritoodete valmistamisel</li> <li>-erinevaid jahusid ja jahu tüüpide erinevat kasutust, küpsetusomadusi</li> <li>-jahu keemilist koostist ja kvaliteedi tähtsust nisu- ja rukkitaigna valmistamisel</li> <li>-jahu kvaliteedi määramist</li> <li>-pagari-ja kondiitritööstuses kasutatavaid tooraineid ja nende kasutamist; tooraine sortimenti, kvaliteedi nõudeid, ettevalmistamist tootmiseks</li> <li>-toiduainete säilitamise, hoidmise ja realiseerimise tingimusi</li> </ul> <p>Õppija oskab:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nimetada pagaritoodete valmistamiseks kasutatavaid teraviljasaadusi ja teraviljast tulenevaid taignaomadusi</li> <li>- seletada jahu koostisosade tähtsust toodete valmistamisel</li> <li>- tooraineid ette valmistada</li> <li>- sensoorselt hinnata toorainete kvaliteeti</li> <li>- valida tööks vajaminevaid tooraineid vastavalt retseptuurile ja valmistatava toote liigile</li> </ul>

			- vajadusel teha tooraine asendusi.
Toiduhügieen ja ohutus	Hügieeni põhimõtted, isiklik hügieen, käte hügieen, tööriided, hügieen ehtete kandmisel. Mikroorganismid Hügieen ettevõttes Toidu saastumine ja selle vältimine. Toidu säilitamine: viisid, tingimused, temperatuuri režiimid.	26 (1 EKAP)	Mooduli läbinud õppija lähtub toiduvalmistamisel toiduhügieeni põhimõtetest.
Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine	Pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh elektronkaalud) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted; Pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavate masinate ja seadmete lisatarvikud (lõikeriistad jm) ja nende tööpõhimõtted; Toorained ja nende kasutamise põhimõtted.	52 (2 EKAP)	Õppija: 1) valmistab tootmiseks ette vajalikud tootmiseseadmed vastavalt juhendile, arvestades valmistatavat toodet; 2) valmistab tootmiseks ette toorained (sõelub jahu, valmistab ette munad, sulatab margariini jm), lähtudes toote valmistamise juhistest; 3) valmistab soolased ja magusad täidised (sh kreemid, siirupid, pumatid, želeed jm) ning dekoorid, lähtudes toote valmistamise juhistest; 4) valmistab küpsetatud pooltooted (liivataigen, biskviittaigen jne), lähtudes toote valmistamise juhistest; 5) valmistab ja kasutab suhkrulisi (nt martsipanist, suhkrumassist, karamellist jm (v.a karamell)) pooltooteid, lähtudes toote valmistamise juhistest; 6) kasutab šokolaadi ja rasvaglasuure, lähtudes toote valmistamise juhistest.
Tainaste valmistamine	Pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh elektronkaalud) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted; Pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavate masinate ja seadmete lisatarvikud (lõikeriistad jm) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted; Toorained ja nende kasutamise põhimõtted;	52 (2 EKAP)	Õppija: 1) valmistab tootmiseks ette vajalikud tootmiseseadmed vastavalt juhendile, arvestades valmistatavat toodet; 2) valmistab tootmiseks ette toorained, lähtudes toote valmistamise juhistest; 3) valmistab tainad vastavalt retseptile ja

	Tainaste liigid; Kondiitritoodete kvaliteedinäitajad.		tehnoloogilisele juhendile; 4) jälgib toote valmistamise protsessis taina kvaliteeti, sh teeb sensorset hindamist, ja valmistamise lõpus hindab toote vastavust kvaliteedinäitajatele.
Tainaste vormimine ja kergitamine	Kergitusseadmed ja nende kasutamise põhimõtted; Tainatükeldajad ja nende tööpõhimõtted.	26 (1 EKAP)	Õppija: 1) tükeldab tainad vastavalt retseptis ja tehnoloogilises režiimis antud toote parameetritele; 2) kergitab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades kergitusseadmeid.
Toodete küpsetamine	Pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh elektronkaalud) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted; Pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavate masinate ja seadmete lisatarvikud (lõikeriistad jm) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted; Valikpagaritooted ja nende viimistlemise viisid; Kvaliteedinõuded küpsetatud tootele ja võimalikud defektid ning nende põhjused.	26 (1 EKAP)	Õppija: 1) valib sobiva küpsetusprogrammi, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest; 2) viimistleb lihtsamad valikpagaritooted (koogid, küpsised ja lihtsamad tordid), lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest; 3) küpsetab tooted vastavas seadmes (ahjus, fritüüris), lähtudes etteantud tehnoloogilisest režiimist; 4) tagab valmistatavate toodete kvaliteedi ja jälgib selle saavutamist kogu protsessi jooksul, kõrvalekalde puhul teavitab otsest ülemust.
Kondiitritoodete jahutamine ja viimistlemine	Nõuded pagaritoodete jahutamisele; Viimistletud pagaritoodete liigid ja nende viimistlemise põhimõtted; Üldised kvaliteedinõuded küpsetatud ja viimistletud lihtpagaritootele (sh toote värvus).	13 (0,5 EKAP)	Õppija: 1) jahutab lihtpagaritooted ja lihtsamad valikpagaritooted vastavalt tehnoloogilisele ja toote valmistamise juhisele; 2) lõppviimistleb lihtpagaritooted ja lihtsamad valikpagaritooted vastavalt toote tehnoloogilisele ja valmistamise juhisele.
Valikpagaritoodete külmutamine	Külmutusseadmed ja nende tööpõhimõtted; Toodete valmistamise tehnoloogia (jahutamine,	52 (2 EKAP)	1) Pooltoodete (küpsetamata tainad, eelküpsetatud pagaritooted, küpsetatud biskviidid,

	külmutamine); Kvaliteedinõuded (sh sensoorsed, füüsilis-keemilised näitajad) külmutatud pagari- ja kondiitritoodetele.		koogi-tordipõhjad jm) külmutamine 1.1 Pakendab ja külmutab tainad, kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilistele juhenditele ja toote valmistamise juhiste;le; 1.2 jahutab, pakendab ja külmutab eelküpsetatud valikpagaritooted, kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilistele juhenditele ja toote valmistamise juhiste;le; 2) Valmistoodete (tooted, mis ei vaja edasist käsitlemist, nt küpsutamist) külmutamine 2.1 jahutab, pakendab ja külmutab valmis valikpagaritooted, kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilistele juhenditele ja toote valmistamise juhiste;le.
Toodete pakendamine ja ladustamine	Pakkemasinad ja nende tööpõhimõtted; Pakendid ja nende kasutamise põhimõtted.	26 (1 EKAP)	Õppija: 1) seadistab vajalikud pakkeseadmed vastavalt kasutusjuhendile, valib pakendid ja vajadusel pakendab tooted, arvestades pakendatavate toodete omadusi; 2) markeerib ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja enesekontrollisüsteemile.
Juhtimine ja majandamine	Müügi ja turundustöös osalemine Kaastöötajate juhendamine ja nõustamine Oma töölõigu töö korraldamine Ettevõtluse alused.	26 (1 EKAP)	Õppija: 1) korraldab müügiks planeeritud toodangu õigeaegse üleandmise vastavalt ettevõtte töökorraldusele; 2) juhendab vajadusel abipagarit vastavalt ettevõtte töökorraldusele, arvestades töö keerukust ja kaastöötaja võimekust; 3) korraldab oma töölõigu sujuva toimimise, täites talle antud juhiseid, vajadusel juhhib tähelepanu vajalikele muudatustele.

<p>Masinate ja seadmete kasutamine</p>	<p>Pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh elektronkaalud) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted;  Pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavate masinate ja seadmete lisatarvikud (lõikeriistad jm) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted;  Mõõtmise ja kontrollimise vahendid.</p>		<p>Õppija:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) kavandab oma edasise tegevuse, arvestades lähteülesannet, toote valmistamiseks koostatud programmi, töötlemiskeerukust ja masina või seadme võimalusi;</li> <li>2) kontrollib masina või seadme seisukorda ja vastavust tööoperatsioonile;</li> <li>3) käivitab ja seadistab seadme või masina vastavalt etteantud juhisele (tehnoloogiline dokumentatsioon) ning valib olemasolevatest programmidest sobiva;</li> <li>4) valmistab toote, kasutades vajadusel abivahendeid vastavalt etteantud juhistele (sh tehnoloogiline dokumentatsioon);</li> <li>5) hindab toote vastavust tehnoloogilises juhendis antud kvaliteedinõuetele, vajadusel eraldab mittestandardse toote;</li> <li>6) eristab masina või seadme veateateid ja reageerib nendele, arvestades valmistajatehase etteantud juhiseid;</li> <li>7) salvestab veateated ja tehnilised parandustööd, täites vajalikud dokumendid;</li> <li>8) seiskab masina või seadme vastavalt etteantud juhisele;</li> <li>9) korrastab ja puhastab masinat või seadet igapäevaselt vastavalt toiduhügieeni nõuetele.</li> </ol>
<p>Praktiline töö koolis</p>	<p>Kondiitritoodete tehnoloogia</p>	<p>104 (4 EKAP)</p>	<p>Õppija oskab:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-koostada pagaritoodetele tehnoloogilisi kaarte, valmistada nende järgi tooteid;</li> <li>-kasutada õigeid ja ohutuid töövõtteid töövahendite ja seadmetega töötamisel;</li> <li>-kasutada ja käsitleda erinevaid pagari</li> </ul>

			<p>väikevahendeid ja seadmeid;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-rakendada tehnoloogilisi protsesse nisu-ja rukkitaigna valmistamisel, töötlemisel, kergitamisel ja küpsetamisel;</li> <li>-seletada valmistoodetele esitatavaid nõudeid ja analüüsida</li> <li>-valmistada pagaritooted õiget tehnoloogiat ja toiduhügieeninõudeid järgides;</li> <li>-koostada toodete retseptuure ja tehnoloogilisi kaarte ning neid kasutada oma igapäevases praktilises töös.</li> </ul>
Erialane eesti/inglise keel (õppija valikul)	Grammatika ja suhtluskeel, keelekasutuse arendamine, erialane sõnavara,söögiriistad, pagaritoodete ja toorainete nimetused, retseptide lugemine ja nende alusel toodete valmistamine, klientidega suhtlemine, teenuste tutvustamine, probleemide lahendamine	78 (3 EKAP)	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mõistab nii kõnes kui ka kirjas erialaga seotud lauseid, tuttavaid fraase ja sõnu;</li> <li>• kasutab fraase ja lauseid kirjeldamiseks ennast ja oma tööd;</li> <li>• oskab vastata oma tööga seotud küsimustele;</li> <li>• kirjutab oma tööga seotud teadet ning täidab ankeete.</li> </ul>
Praktika ettevõttes	Kondiitritoodete tehnoloogia	260 (10 EKAP)	<p>Kondiitri praktika käigus õppija harjub töökeskkonnaga, oskab rakendada oma teadmisi ja oskusi reaalses töökeskkonnas, saab motivatsiooni töötamiseks valitud kutsealal ja mõistab tööturvalisuse ja tööohutuse tähtsust töökohal, arendab isiksuse omadusi ja õpib kohanema tööelu muutustega. Omandab oskused planeerida oma tööd, hallata kaupu, eeltöödelda toidutooret, valmistada tooted ning teenindada ja teha müügitööd. Oskab töötada meeskonnaliikmena.</p>
Iseseisev töö	Oma tööde portfoolio koostamine	26 (1 EKAP)	<p>Õppijal on olemas oma pädevuste kirjalik ja visuaalne tõendus</p>



Koolitus toimub aadressil Sõle 3, Tallinn. Koolitusklassid vastavad tervisekaitse nõuetele. Igale koolitusel osalejale tagatakse kohvipaus. Koolitusel on võimalik kasutada toimivat internetiühendust. Õppeklassid on varustatud tänapäevaste koolitusvahenditega (dataprojektor, sülearvuti, tahvel jm). Koolitusgruppide suurus on erinevad, sõltuvalt koolituse sisust, kuid eesmärgiks on tagada individuaalne areng koolituse jooksul ning õpimotivatsiooni säilimine. Kõik õppematerjalid tagatakse õpilastele kooli poolt. Köök-laboratooriumis on 6 neljakohalist elektripliiti praeahjuga; 7 kraanikaussi ja 7 valamut, nõudepesumasin ning kõik vajalikud töövahendid laboratoorsete tööde teostamiseks; köök-laboratooriumis on sundventilatsioon (väljatõmme, kubu); kööginõud ja köögiseadmed; õpikud

### Hindamine ehk õppe lõpetamise tingimused

Hindamine toimub määruse “Kutseõppes kasutatav ühtne hindamissüsteem, õpiväljundite saavutatuse hindamise alused, hindamismeetodid ja -kriteeriumid ning hinnete kirjeldused” alusel (<https://www.riigiteataja.ee/akt/129082013017>).

Hindamine meie koolis:

- toetab õppimist;
- tugevdab positiivseid hoiakuid ja motivatsiooni;
- annab ettekujutuse õppijate oskuste tasemest;
- annab koolile tagasiside koolituselase tegevuse tulemustest;
- annab tööandjale teavet õppija oskuste tasemest.

Hindamismeetodid	Hindamiskriteeriumid
Teoreetiliste teadmiste testid (iga mooduli lõpus): suuline arvestus, kirjalikud tööd, iseseisvate tööde arutelu	Teooriaõppes hinnatakse 5-palli süsteemis, hinne 5 (väga hea) 90 - 100 % punktide arvust õigesti sooritatud, õppija on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine hinne 4 (hea) 70 - 89 % punktide arvust õigesti sooritatud, õppija on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine; hinne 3 (rahuldav) 45 - 69 % punktide arvust õigesti sooritatud, õppija on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel; hinne 2 (puudulik) 0 - 44 % punktide arvust õigesti sooritatud, õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid lävendi tasemel. Õppija peab saama hindeks vähemalt "rahuldav". Õppijal, kes ei ole

	<p>õppeaines saanud hinnangut "arvestatud" või tema hinne oli "puudulik", on õigus sooritada korduvarvestus või test kooli poolt määratud ajal.</p>
<p>Praktiliste oskuste demonstreerimine (iga mooduli lõpus)</p>	<p>Praktilist tööd hinnatakse „5“ palli süsteemis, milles hinded tähendavad - Hinne 5 (väga hea) puhul õppija on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· korrektne iseseisev töö</li> <li>· töötab innustunult, probleemideta,</li> <li>· täidab täpselt tööjuhiseid,</li> <li>· peab kinni kokkulepetest,</li> <li>· ei hiline,</li> <li>· teeb kvaliteetset tööd,</li> <li>· saab klientidelt positiivse tagasiside,</li> <li>· sooritab töid iseseisvalt,</li> <li>· soovib oma oskusi täiendada ja parandada,</li> <li>· oskab oma tegevust hinnata ja analüüsida.</li> </ul> <p>Hinne 4 (hea) puhul õppija on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· töötab hästi, kuid vajab juhendamist ja korrigeerimist ,</li> <li>· täidab tööjuhiseid,</li> <li>· ei hiline, on usaldusväärne,</li> <li>· on enamasti täpne ja hoolas,</li> <li>· ei vaja sundimist,</li> <li>· on analüüsivõimeline.</li> </ul> <p>Hinne 3 (rahuldav) puhul õppija on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· töötab aeglaselt ja üsna ükskõikselt,</li> <li>· vajab palju juhendamist ja järelvaatamist,</li> <li>· teeb üsna kehva kvaliteediga tööd,</li> <li>· ei ole hoolas ega täpne,</li> <li>· ei oska oma tegevust objektiivselt hinnata,</li> </ul> <p>Hinne 2 (puudulik) puhul õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid lävendi tasemel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· töötab vastumeelselt,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>· ei saa iseseisvalt hakkama</li> <li>· teeb juhendamisest hoolimata halvakuvaliteedilist tööd,</li> <li>· on lohakas,</li> <li>· saab klientidelt negatiivse tagasiside,</li> <li>· ei ole usaldusväärne,</li> <li>· segab või takistab kaasõpilaste tööd,</li> <li>· käitub väljakutsuvalt.</li> </ul>
Iseseisva töö kaitsmine	<p>Iseseisva töö (portfoolio) hindamine toimub õppija, grupi ja koolitajate poolt. Lõpuhinne on keskmine erinevate osapoolte hinnetest: hinne 5 (väga hea) -õppija on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine;</p> <p>hinne 4 (hea) - õppija on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine;</p> <p>hinne 3 (rahuldav) - on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel;</p> <p>hinne 2 (puudulik) - õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid lävendi tasemel.</p>
<p>Lõpueksam:</p> <p>Teooria eksam - koosneb teoreetiliste teadmiste testist (lahtiste küsimustest, valikvastuse küsimustest, arvutus ülesannete lahendamiseks) õppeväljundite saavutamise tõendamiseks</p> <p>Praktiline eksam - õppija planeerib, valmistab ja serveerib kolmekäiguline toidukord komisjonile.</p>	<p>Lõpueksamil tõendab õppija õppeväljundite saavutamist, teadmiste ja oskuste terviklikkust, süsteemsust ja kasutamisoskust, sotsiaalset valmisolekut tööeluks ja hoiakute vastavust õppekava eesmärkidele. Lõpueksam sooritatakse komisjoni ees.</p> <p>Kooli lõpueksamile lubatakse õppijaid, kes on läbinud vähemalt rahuldavalt kõik moodulid s.h. nii koolis kui ka toitlustusettevõttes, kus toimus praktika, saades praktikajuhendajalt hinnangu, mille hindeks on vähemalt “arvestatud”.</p> <p>30% - teoreetiliste teadmiste test 70% - praktiliste oskuste demonstreerimine</p>

Õppija on kooli lõpetanud pärast käesoleva koolituse täitmist täies mahus, sealhulgas ettenähtud praktiliste ülesannete, praktika ja lõpueksami sooritamist positiivsetele hinnetele.

## Väljastatavad dokumendid

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

## Koolitajate kvalifikatsioon

Andrei Gritskov: ekspert ja restorani kultuuriideoloog, Tetkooli direktor. Täiskasvanute koolitaja 17-aastase kogemusega, Le Cordon Bleu (London) kooli lõpetaja.

Vladimir Iljin: kõrgharidus (MA). Kokk ja pagar-kondiiter. Restorani MIX Fusion peakokk ning omanik. Töökogemus kokanduses enam kui 20 aastat. Kulinaaria raamatu autor.

Irina Soldatova: toiduhügieeni ja esmaabi õpetaja, Hooldaja koolituse lektor – kõrgharidus (Tallinna Meditsiinkool, kiitusega, 1991. a. ämmaemand; Tallinna Tervishoiu Kõrgkool, 2012. a., ämmaemand; Eesti Punane Rist, esmaabiõpetaja al. 2008; Tallinna Ülikool, 2012. a., kutsepedagoogika). Üldstaaž 21 aastat. Õpetamise kogemus – 6 aastat. Töötab Tallinna Erateeninduskoolis al. 2009. a.

Natalja Ilchuk: koka eriala koolitaja – kõrgharidus, bakalaureus (Tallinna Kaubandustehnikum, 1986. a. toiduvalmistamise tehnoloogia eriala; Pihkva Pedagoogiline Instituut, 1992. a., ajaloo eriala). Üldstaaž 20 aastat. Õpetamise kogemus – 13 aastat. Töötab Tallinna Erateeninduskoolis al. 1999. a. Täiskasvanute koolitaja, VI tase.

Olga Gusseva: pagar-kondiitri eriala koolitaja, - kutsepedagoog, kõrgharidus (Vitebski Tööstus-Pedagoogiline Tehnikum, toiduvalmistamise tehnoloogia eriala). Õpetamise kogemus – 24 aastat. Töötab Tetkoolis al. 2008. a.

Olga Teterez- Inglise keele filoloog (MA), Eesti Diplomaatide kooli lõpetaja. Töötab Tetkoolis alates 2009. a, õpetamise üldstaaž 10 aastat. Täiskasvanute koolitaja, VI tase.

Veera Jefremova- Eesti ja vene keele õpetaja – kõrgharidus, magister (Tartu Riiklik Ülikool 1966. a. vene keele ja kirjanduse eriala; Tallinna Pedagoogiline Instituut, 1989. a. eesti keele ja kirjanduse eriala). Üldstaaž 62 aastat. Õpetamise kogemus – 62 aastat. Töötab Tetkoolis al. 1999. a.