

# Kehtna Kutsehariduskeskuse õppekava

1-2/23/8 kinnitatud 05.04.2023

<b>Õppekavarühm</b>			Majutamine ja toitlustamine			
<b>Õppekava nimetus</b>			Toitlustuskorraldus			
			Catering Management			
			Управление Кейтеринг			
<b>Õppekava kood EHISes</b>						
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA			JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA			
<b>EKR 2</b>	<b>EKR 3</b>	<b>EKR 4 kutsekesk- haridus</b>	<b>EKR 4</b>	<b>EKR 5</b>	<b>EKR 4</b>	<b>EKR 5</b>
						X
<b>Õppekava maht (EKAP):</b>			60			
<b>Õppekava koostamise alus:</b>			<p>Kutseharidusstandard, vastu võetud 26.08.2013, VV määrus nr 130 (redaktsiooni jõustumise kp 20.04.2019;  <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/117042019006?leiaKehtiv">https://www.riigiteataja.ee/akt/117042019006?leiaKehtiv</a>)</p> <p>Vanemkogu EKR tase 4 kutsestandard, kinnitatud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega 32/05.05.2022, kehtib alates 09.11.2022 kuni 08.11.2027</p>			
<b>Õppekava õpiväljundid:</b>			<p><b>Õppija:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hindab ja analüüsib oma teadmiste taset, määrab kindlaks toitlustus – ja majutusteeninduse valdkonna koolitusvajaduse enesetäiendamiseks, õpib ja täiendab end iseseisvalt ja enastjuhtivalt ning motiveerib meeskonda end täiendama;</li> <li>• väärtustab toitlustus- ja majutusettevõttes erialaseid kutseoskusi, rakendades kutseala põhimõtteid, tehnoloogiaid loovalt nii tavalistes kui ka uudsetes töösituatsioonides;</li> <li>• valib ja kasutab iseseisvalt tööülesannete täitmiseks selleks sobivaid töö- ja problemlahendusmeetodeid ning vastutab oma tööülesannete täitmise eest;</li> <li>• hindab adekvaatselt oma tööd ning teeb ettepanekuid töötulemuste parendamiseks ja juhendab kaastöötajaid muutuvates situatsioonides;</li> <li>• kasutab toitlustuse ja teeninduse alaseid arvutirakendusi ning interneti võimalusi, suhtub kriitiliselt saadaoleva teabe usaldusväärsusse, rakendab infotehnoloogilisi vahendeid teabe loomiseks ja esitamiseks;</li> <li>• planeerib, korraldab ja juhendab toitlustust ja majutust pakkuvas ettevõttes köögitööd, klienditeenindust ja müügirotsessi.</li> </ul>			
<b>Õppekava rakendamine:</b>			<p><b>Õppevorm</b> statsionaarne õpe - koolipõhine õpe, mittestatsionaarne õpe, statsionaarne õpe - töökohapõhine õpe</p> <p><b>Sihtrühm</b></p>			

**Nõuded õpingute alustamiseks**

keskharidus, väikese ja keskmise suurusega toitlustus- ja majutusettevõtte töötaja, kes on omandanud toitlustus- ja majutusteeninduse 4 taseme eriala või saanud erialase töökogemuse, mis on tõendatud VÕTA protsessis eneseanalüüsiga.

**Nõuded õpingute lõpetamiseks**

Õpingud loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile (vanemkonn, tase 5) vastavate õpiväljundite saavutamist.

Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Juhul, kui kutseksami sooritamise ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam.

**Lõpetamisel väljastatavad dokumendid**

lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.

**Õpingute läbimisel omandatav(ad)**

kvalifikatsioon(id):

Vanemkonn, tase 5

osakutse(d):

puuduvad

**Õppekava struktuur****Põhiõpingute moodulid (59 EKAP)**

Köögitöö juhtimine

6 EKAP

- oskab määratleda ja värvata köögipersonali, planeerida ja korraldada köögimeeskonnatööd, koordineerida erinevate struktuuriüksuste koostööd, jagada informatsiooni ja tagasisidet meeskonnale, jälgida ja kontrollida töö kvaliteeti ning planeerida parendustegevused, planeerida köögipersonali arendustegevused,
- Koostada ja jälgida enesekontrolliplaani, määratleda ja korraldada köögiseadmete, töövahendite ja materjalide vajadust ja hooldamist, jälgida toorainete hinnamuutusi ja teha ettepanekuid müügihinna kujundamiseks, analüüsida ettevõtte kulutõhusust, koostada hinnapakumist, arvet ja aruannet ning tegeleda kauba vastuvõtu, ladustamise, käitlemise ja inventuuriga.

Praktika TK	21 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab menüü- ja hinnapakkumise, kalkulatsiooni ja tehnoloogilisi kaarte ning planeerib, korraldab ja juhendab toitlustust pakkuva ettevõtte köögitööd, lähtudes seadusandlike aktide nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast</li> <li>• planeerib, korraldab ja juhendab meeskonda lähtuvalt tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest</li> <li>• korraldab ja juhib klientide teenindamise protsessi, järgides teenindamise põhitehnikaid ja kliendikeskse teenindamise põhimõtteid</li> </ul>
Teenindamine	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• oskab katta laudu, teenindada klienti kliendikeskselt, tutvustada menüüd ja selgitada välja kliendi soovid ja vajadused ning koguda ja jagada tagasisidet kõigile osapooltele</li> </ul>
Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine	7 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• oskab disainida toitlustusteenust, kavandada ettevõtte tootepakkumisi ning arendada toidutooteid</li> <li>• oskab koostada erinevat tüüpi menüüsid</li> <li>• oskab koostada tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaarte, arvutada toitade toitaineid ja koostist ja toiteväärtust ning koostab tooraine - ja hinnakalkulatsioonid</li> </ul>
Toiduvalmistamine restoranis	8 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• oskab ette valmistada ja hoida korras oma töökohta, kaaluda ja eeltöödelda toiduained ning valmistada ja serveerida eel- pea- ja järeloogi ning küpsetisi, planeerib köögi puhastus- ja koristustöid, puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid, käitleb prügi, peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, puhastab köögi, saali ja muud ruumid.</li> </ul>

Toiduvalmistamine suursöögis	8 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• oskab ette valmistada ja hoida korras oma töökohta, kaaluda ja eeltöödelda toiduained ning valmistada ja serveerida eelpea- ja järeloogi ning küpsetisi, planeerida köögi puhastus- ja koristustöid, puhastada köögiseadmeid ja töövahendeid, käidelda prügi, pesta saali ja toiduvalmistamise nõusid, puhastada köögi, saali ja muud ruumid.</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>• analüüsib ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi, lähtudes jätkusuutlikkuse põhimõtetest</li> <li>• hindab oma panust väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses</li> </ul>
<b>Valikõpingute moodulid (13 EKAP)</b>		
Catering teeninduse planeerimine	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• oskab planeerida catering-teeninduse vastavalt vabalt valitud sihtrühmale</li> </ul>
Digitaalne kirjaoskus	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab ja kujundab tabelleid tabelitöötlusprogrammi abil, sorteerib ja filtreerib andmeid, teostab arvutusi valemite ja funktsioonide abil</li> </ul>
Ettevalmistus vanemkoka kutseksamiks	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab kutseksamiks kirjaliku osa</li> </ul>
Individuaalne valik	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuaalse valikõpingu õpiväljundid on kirjeldatud valitud mooduli rakenduskavas</li> </ul>

Kultuuride vahelised erinevused	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• teab kultuuri mõistet ja kultuuride erinevuste tundmaõppimise tähtsust, mõistab kultuuride rolli hoiakute kujunemisel</li> <li>• kirjeldab tähtsamate maailmareligioonide (judaism, kristlus, hinduism, islam, budism) mõju toidutraditsioonide kujunemisele, teab paastumise olemust ning toitumistabusid</li> <li>• kirjeldab maailma erinevate piirkondade (Euroopa, Aasia, Ameerika) toitumiskultuuride eripära ning tähtsamaid toitumiskombeid, rakendab omandatud teadmisi erialases töös, väärtustab toidupärandit</li> </ul>
Meistriklass	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistab ja serveerib innovaatilisi toite individuaalselt ja meeskonnas</li> </ul>
Pagari- ja kondiitritoote tehnoloogia	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid</li> <li>• valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid</li> </ul>
Turunduse alused	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• defineerib turunduse rolli väärtuste loomise protsessis klientidele ja omanikele, pakkudes neile sobilikke turundusalaseid võimalusi tagamaks ettevõtte järjepidevuse</li> <li>• oskab määratleda lähtuvalt tarbimisharjumustest ja elustiilist tarbijate sihtrühmi ning viia läbi turu- uuringut</li> <li>• oskab planeerida, juhtida ja teostada turundusalast tegevust vastavalt planeeritud turundusstrateegiale</li> </ul>

#### **Valikõpingute valimine:**

Valikõpingute moodulid toetavad ja laiendavad kutseoskusi või toetavad võtmepädevuste omandamist.

Valikmoodulid määratakse

kindlaks kooli õppekavaga. Õpilasel on õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest

kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

Õppija peab õppekava täitmiseks valima valikõpingute mooduleid vähemalt 9 EKAPi ulatuses.

Valikõpingute moodulite valik

õppeaastaks toimub hiljemalt õppeaasta esimese õppeperioodi jooksul.

#### **Lõpueksami lühikirjeldus:**

Lõpueksam on ühildatud kutseksamiga, mille eesmärgiks on tagada, et kutseõppe lõpetanu on saavutanud kõik õppekavas seatud õpiväljundid.

**Praktika kirjeldus:**

Praktika käigus õppija planeerib, korraldab, juhendab ja juhib toitude ja jookide valmistamist lähtuvalt toiduvalmistamise tehnoloogiast, ettevõtte tootmistöö iseärasusest ja klientide vajadustest ning ootustest.

**Spetsialiseerumised**

Vanemkokk, tase 5 Restoranitöö

Vanemkokk, tase 5 Suurköögitöö

**Õppekava kontaktisik**

Anne Kersna, toitlustusvaldkonnajuht,  
mob.55573536, anne.kersna@kehtna.edu.ee

**Märkused:**

Moodulite rakenduskava on kättesaadav:

<https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/3045/version/7070>