

## Kehtna Kutsehariduskeskuse õppekava

1-2/23/8 kinnitatud 05.04.2023

<b>Õppekavarühm</b>		Majutamine ja toitlustamine				
<b>Õppekava nimetus</b>		Vanemkokk				
		Senior Chef, EstQF Level 5				
		Старший шеф				
<b>Õppekava kood EHISes</b>		244622				
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>		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>Vanemkokk 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 ennastjuhtivalt 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 probleemlahendusmeetodeid 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 usaldusväärsusesse, 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> mittestatsionaarne õpe, statsionaarne õpe - koolipõhine õpe, statsionaarne õpe - töökohapõhine õpe</p> <p><b>Sihtrühm</b> Õppekava sihtrühm on vähemalt 4. kvalifikatsioonitaseme koka kutse või vastavate kompetentside ja keskhariduse olemasolu ning tulenevalt kutse taotlemise eeltingimustest vähemalt 2 aastat erialast töökogemust, sh meeskonnajuhtimise kogemus.</p>				
<b>Nõuded õpingute alustamiseks</b>						
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.						
<b>Nõuded õpingute lõpetamiseks</b>						
Õpingud loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile (vanemkokk, 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. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul						

hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseksamiga.		
<b>Lõpetamisel väljastatavad dokumendid</b>		
lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelega.		
<b>Õpingute läbimisel omandatav(ad)</b>		
kvalifikatsioon(id):	Vanemkook, tase 5	
osakutse(d):	puuduvad	
<b>Õppekava struktuur</b>		
<b>Põhiõpingute moodulid (59 EKAP)</b>		
Köögitöö juhtimine	6 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>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,</li> <li>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.</li> </ul>
Praktika TK	21 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>koostab menüü- ja hinnapakumise, 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 toitude toitainelist 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 eelpea- ja järeleproogi 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 suürköögis	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 järeleproogi ning küpsetisi, planeerida köögi puhastus- ja koristustöid, puhastada köögiseadmeid ja töövahendeid,</li> </ul>

		käidelda prügi, pesta saali ja toiduvalmistamise nõusid, puhastada köögi, saali ja muud ruumid.
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 (10 EKAP)</b>		
Catering teeninduse planeerimine	1 EKAP	• oskab planeerida catering-teeninduse vastavalt vabalt valitud sihtrühmale
Individuaalne valik	3 EKAP	• Individuaalse valikõpingu õpiväljundid on kirjeldatud valitud mooduli rakenduskavas
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 toitumistabuseid</li> <li>• kirjeldab maailma erinevate piirkondade (Euroopa, Aasia, Ameerika) toitumiskultuuride eripära ning tähtsamaid toitumiskombeid, rakendab omandatud teadmisi erialases töös, väärtustab toidupärandit</li> </ul>
Meistrikläss	1 EKAP	• valmistab ja serveerib innovaatilisi toite individuaalselt ja meeskonnas
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 õppekorraldusekirjas 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

Vanemkonn, 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/8308>

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