

Võrumaa Kutsehariduskeskuse õppekava

Direktori käskkiri

kinnitatud 24.04.2023 nr 1-12/23/18

Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Vanemkokk				
		Senior Chef				
Õppekava kood EHISes		244263				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskha ridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
						X
Õppekava maht (EKAP):		60				
Õppekava koostamise alus:		KUTSESTANDARD: Kutsestandard, vanemkokk tase 5 (Teeninduse Kutsenõukogu otsus: 32/05.05.2022) ja Vabariigi Valitsuse 26.08.2013 määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“				
Õppekava õpiväljundid:		<p>Õpetusega taotletakse, et õpilasel on teadmised, oskused ja hoiakud, mis võimaldavad töötada toitlustusettevõttes vanemkokkana.</p> <p>Vanemkokk juhib tootmisprotsessi, korraldab, planeerib ja arendab tooteid, koostab menüüsid, juhib ja juhendab meeskonda.</p> <p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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; väärtustab toitlustus- ja majutusettevõttes erialaseid kutseoskusi, rakendades kutseala põhimõtteid, tehnoloogiaid loovalt nii tavalistes kui ka uudsetes töösituatsioonides; valib ja kasutab iseseisvalt tööülesannete täitmiseks selleks sobivaid töö- ja problemlahendusmeetodeid ning vastutab oma tööülesannete täitmise eest; hindab adekvaatselt oma tööd ning teeb ettepanekuid töötulemuste parendamiseks ja juhendab kaastöötajaid muutuvates situatsioonides; kasutab toitlustuse ja teeninduse alaseid arvutirakendusi ning interneti võimalusi, suhtub kriitiliselt saadaoleva teabe usaldusväärsusesse, rakendab infotehnoloogilisi vahendeid teabe loomiseks ja esitamiseks; planeerib, korraldab ja juhendab toitlustust ja majutust pakkuvas ettevõttes köögitööd, klienditeenindust ja müügiprotsessi. 				
Õppekava rakendamine:		<p>Õppevorm</p> <p>Stationsaarne õpe – koolipõhine õpe Stationsaarne õpe – töökohapõhine õpe Mittestationsaarne õpe</p> <p>Sihtrühmaks on õppija, kellel on omandatud keskharidus ja sooritatud 4. taseme koka kutseksam või kes omab erialast töökogemust.</p>				
Nõuded õpingute alustamiseks						
Õpingute alustamise tingimus on vähemalt keskharidus, kokk tase 4 kutsevalifikatsiooni olemasolu või erialane töökogemus, mis on tõendatud VÕTA protsessis eneseanalüüsiga.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks						
Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on täitnud Vabariigi Valitsuse 26. augusti 2013. a määruse nr 130 „Kutseharidusstandard“ §-s 20 sätestatud tingimused.						

<p>Õpingud viienda taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile vastavate õpiväljundite saavutamist.</p> <p>Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga. Juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseeksamiga.</p>		
<p>Lõpetamisel väljastatavad dokumendid Lõputunnistus koos hinnetelega ja/või kutsetunnistus</p>		
<p>Õpingute läbimisel omandatav(ad)</p>		
kvalifikatsioon(id):	Vanemkokk, tase 5	
osakutse(d):	puuduvad	
<p>Õppekava struktuur</p>		
<p>Põhiõpingute moodulid (51 EKAP)</p>		
1. Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid • analüüsib ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi, lähtudes jätkusuutlikkuse põhimõtetest • hindab oma panust enda ja teiste jaoks väärtuste loomisel kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses • koostab ennastjuhtiva õppijana isikliku lühi- ja pikaajalise karjääriplaani
2. Köögitöö juhtimine	6 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • oskab määratleda ja värvata köögipersonali, planeerida ja korraldada köögimeeskonnatööd, korraldab juhendamise, sh koostab tegevuskava, lähtudes töö eesmärgist, juhendatavate võimetest ja olemasolevatest oskustest, jälgida juhendatavate töö kvaliteeti ja kehtestatud nõuetest kinnipidamist, analüüsida ja hinnata koos juhendatavaga tema toimetulekut tööülesannetes ja suhtumist töösse, koordineerib erinevate struktuuriüksuste koostööd, jagab informatsiooni ja tagasisidet meeskonnale, annab juhendatavatele selgesõnaliselt ja õigeaegselt tagasisidet tema tegevuse kohta, oskab märgata edusamme ja tunnustada, juhendada ja nõustada kolleege, pakkuda tuge tekkinud probleemide ja küsimuste lahendamisel, • oskab jälgida ja kontrollida töö kvaliteeti ning planeerida parendustegevused, planeerida köögipersonali arendustegevused • oskab 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.
3. Praktika	21 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist • koostab menüü- ja hinnapakumisi, kalkulatsiooni- ja tehnoloogilisi kaarte • planeerib, korraldab ja juhendab meeskonda lähtuvalt

		<p>tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest</p> <ul style="list-style-type: none"> • korraldab ja juhendab toitlustust pakkuva ettevõtte köögitööd, lähtudes seadusandlike aktide nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast • korraldab ja juhendab klientide teenindamise protsessi, järgides teenindamise põhitehnikaid ja kliendikeskse teenindamise põhimõtteid • analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande
4. Teenindamine suurköögis	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib, korraldab ja juhendab sündmuse vastavalt kliendi soovile ja sündmusele • koostab hinnapakumisi sündmuse korraldamiseks järgides korrektseid asjaajamisreegleid • loob kliendiga kontakti, lahendab vajaduspõhiselt teenusega seotud probleeme, analüüsib ja edastab tagasisidet meeskonnale • oskab katta laudu, teenindada klienti kliendikeskselt, tutvustada menüüd, selgitada välja kliendi soovid ja vajadused ning koguda ja jagada tagasisidet kõigile osapooltele • tunneb erinevate jookide sortimenti, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi ning toitude ja jookide omavahelise sobivuse põhimõtteid • kasutab sündmuse toitlustamisel, toitude ja jookide serveerimisel eritehnikaid
5. Toidutoodete ja toitlustusteenuse disain	7 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • hoiab end kursis valdkonnas toimuvatest uuendustest ja uutest toodetest ning tehnoloogiatest • oskab koostada erinevat tüüpi menüüsid vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, toitlustusettevõtte äriideele ja klientide erinevatele toitumisvajadustele ja soovidele • oskab koostada tehnoloogilisi ja kalkulatsioonikaarte, arvutada toitude toitainelist koostist ja toiteväärtust ning koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid • oskab disainida turundus- ja toitlustusteenust, kavandada ettevõtte tootepakkumisi ning arendada toidutooteid, lähtudes toitlustusettevõtte eripärast, kulutõhususest, klientide soovidest ja vajadustest • rakendab turundus- ja müügi tegevuses sobilikke meetodeid, lähtudes tarbijast, turutingimustest, äri- ja kutse-eetika nõuetest ning kehtivatest õigusaktidest
6. Toiduvalmistamine suurköögis	8 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • korraldab ja kontrollib toiduainete kvaliteedinõudeid kauba vastuvõtul, ladustamisel ning haldab infot ja valib tarnijaid, arvestades ettevõttes kehtestatud nõuetega, ladustab ja käitleb kaupu arvestades hügieeninõudeid ja säilitamistingimusi • korraldab, juhendab ja vastutab toiduainete käitlemise ja säästliku kasutamise eest, juhindudes ettevõttes kehtestatud kvaliteedistandardist • oskab ette valmistada ja hoida korras oma töökohta, kaaluda ja eeltöödelda toiduained ning valmistada ja serveerida eel-, pea- ja järelroogasid ning küpsetisi, kasutades sealjuures nii innovaatilisi kui ka keerukaid tehnoloogiaid • planeerib ja korraldab köögitööd meeskonnas, lähtudes seadusandlike aktide nõuetest, ettevõtte eripärast, tööohutuse

		<p>ja ergonoomika põhimõtetest</p> <ul style="list-style-type: none"> • jälgib õige ja ajakohase köögitehnika ja tehnoloogia kasutamist ning arendab uusi tooteid rakendades uusi tehnoloogiaid ja töövahendeid lähtudes ettevõtte spetsiifikast, klientide vajadustest ja soovidest • oskab planeerida köögi puhastus- ja koristustöid, puhastada köögiseadmeid ja töövahendeid, käidelda prügi, pesta saali ja toiduvalmistamise nõusid, puhastada kööki, saali ja muid ruume.
Valikõpingute moodulid (9 EKAP)		
Värvusõpetus ja ruumikujundus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Omab ülevaadet värviõpetuse põhialustest ja -teooriatest, värvuse omadustest ja ajaloolisest kasutusest. • Omab ülevaadet ruumikujunduse alustest.
Fruktodisain	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Õppija valib fruktodisainiks sobivaid köögi-, juur- ja puuvilju ning sobivaid töövahendeid fruktodisaini teostamiseks. • Oskab valmistada köögi-, juur- ja puuviljadest kaunistusi ja kompositsioone.
Turundus ja digiturundus	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • rakendab digiturvalisuse põhimõtteid kliendibaasi loomiseks • analüüsib turgu- ja konkurente, läbi loodud küsitluste • suurendab toote/teenuse nähtavust sotsiaalmeedias, luues asjakohaseid ja pilkupüüdvaid reklaame
Eritoitumine	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • koostab tervislikke, tasakaalustatud ja õigusaktidele vastavaid uuenduslikke menüüsid ealistest iseärasustest tulenevatele toitumisvajadustega klientidele • kohandab ja koostab taimetoidu- ja veganmenüüsid • valmistab taimseid ja vegan toite
Konflikti- ja stressijuhtimine	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab konflikti tekkimise ja kujunemise seaduspärasusi • analüüsib konflikti pakkudes välja erinevaid lahendusstrateegiaid konflikti positiivseks lahendamiseks • kirjeldab stressi tekke erinevaid põhjuseid • oskab toime tulla stressiga kasutades erinevaid toimetuleku- ja pinget leevendamise võtteid
Catering-teenindus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab catering-teeninduse korraldamiseks sobivaid menüüsid, toite ja jooke, köögi- ja saalitööseadmeid ja töövahendeid • kavandab töötegevuskava catering-teeninduses järgides toiduohutusnõudeid • planeerib ja korraldab catering-teeninduse vastavalt vabalt valitud sihtrühmale
Fotograafia	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • teab ja oskab kasutada peamiseid fotograafias kasutatavaid tarvikuid ja seadmeid • oskab pildistamisel valida valgust ja selle kvaliteeti • valib vastavalt objektile pildistamise tingimused
Erialast tegevust toetav inglise keel	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • tutvustab ettevõtte tooteid ja teenuseid • selgitab välja kliendi ootused ja vajadused • koostab ingliskeelsele kliendile hinnapakumise- ja vastuskirju
Pagari- ja kondiitritöö	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • tunneb erinevate taiginate valmistamise põhitehnoloogiaid ja kasutamist • kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid

		spetsiifilisi tooraineid <ul style="list-style-type: none"> • valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide järgi pagari- ja kondiitritooteid tagades toodete ohutuse ja kvaliteedi
Valikõpingute valimine: Õpilane valib valikõpingud 9 EKAPi ulatuses. Lisaks esitatud valikutele võib õpilane valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.		
Spetsialiseerumised Suurköögikokk		
Õppekava kontaktisik	Kutseõpetaja Renate Hirschon; reate.hirschon@vkhk.ee	
Märkused: Moodulite rakenduskava on kättesaadav: https://tareke.vkhk.ee/oppekavad_uued/ Lisa 1 Kutsestandardi kompetentside ja õppekava moodulite vastavustabel Lisa 2 Eneseanalüüsi alus õpiväljundite kõrvutamiseks kutseharidusstandardiga		