

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 kutsekeskharidus	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:		Õpetusega taotletakse, et õpilasel on teadmised, oskused ja hoiakud, mis võimaldavad töötada toitlustusettevõttes vanemkokkana. Vanemkokk juhib tootmisprotsessi, korraldab, planeerib ja arendab tooteid, koostab menüüsid, juhib ja juhendab meeskonda. Õpilane: - 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 pakkuvast ettevõttes köögitööd, klienditeenindust ja müügiprotsessi.				
Õppekava rakendamine:		Õppevorm Statsionaarne õpe – koolipõhine õpe Statsionaarne õpe – töökohapõhine õpe Mittestatsionaarne õpe Sihtühmeks on õpilane, kellel on omandatud keskharidus ja sooritatud 4. taseme koka kutseksam või kes omab erialast töökogemust.				
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. Õpingud viienda taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile vastavate õpiväljundite saavutamist.						

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.		
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid Lõputunnistus koos hinnetelega ja/või kutsetunnistus		
Õpingute läbimisel omandatav(ad)		
kvalifikatsioon(id):	Vanemkook, tase 5	
osakutse(d):	puuduvad	
Õppekava struktuur Õppetöö võib toimuda nii statsionaarse kui mittestatsionaarse õppe vormis. Statsionaarse õppe koolipõhise õppe korral toimub õppetöö mahust kuni pool iseseisva tööna. Õpingute mahust vähemalt pool moodustavad praktika ja praktiline töö. Statsionaarse õppe töökohapõhise õppe korral toimub õppetöö mahust kuni pool iseseisva tööna ning moodulite õpiväljundite saavutamisel on suurem rõhk praktika kaudu õppimisel (vähemalt 2/3 õppekava mahust moodustab praktika õppija töökohal – so tootlustusettevõttes). Mittestatsionaarse õppe korral läbitakse õppekava mahust rohkem kui pool iseseisva tööna, kusjuures vähemalt poole õppetöö mahust moodustavad praktika ja praktiline töö.		
Põhiõpingute moodulid (51 EKAP)		
1. Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5 EKAP	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 õpilasena isikliku lühi- ja pikaajalise karjääriplaani
2. Köögitöö juhtimine	6 EKAP	planeerib ja korraldab köögimeeskonna juhtimisalaseid- ja arendustegevusi, lahendab probleeme ja orienteerub tulemusele; juhib kasumlikult ja ressursisäästlikult köögitööd; planeerib ja korraldab köögimeeskonna personalitööd ja koolitamist; korraldab enesekontrollitegevuste täitmist lähtudes õigusaktidest; juhib, planeerib ja korraldab köögitööd ratsionaalselt, ohutult ja ressursisäästlikult, vastavalt ettevõtte täituvusele ja eripärale
3.Praktika	21 EKAP	planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; koostab menüü- ja hinnapakumisi, kalkulatsiooni- ja tehnoloogilisi kaarte; planeerib, korraldab ja juhendab meeskonda lähtuvalt tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest; korraldab ja juhendab tootlustust pakkuva ettevõtte köögitööd, lähtudes seadusandlike aktide nõuetest ning tootlustusettevõtte töökorralduse eripärast; korraldab ja juhib 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	planeerib, korraldab ja juhib sündmusi vastavalt kliendi soovile ja sündmusele; koostab hinnapakumisi sündmuste korraldamiseks järgides korrektseid asjaajamisreegleid; loob kliendiga kontakti, lahendab vajaduspõhiselt teenusega seotud probleeme, analüüsib ja edastab tagasisidet meeskonnale; katab laudu, teenindab klienti kliendikeskselt, tutvustab menüüd, selgitab välja kliendi soovid ja vajadused ning kogub ja jagab tagasisidet kõigile osapooltele; tunneb erinevate jookide sortimenti, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi ning toitute ja jookide omavahelise sobivuse põhimõtteid; kasutab sündmuse toitlustamisel, toitute ja jookide serveerimisel eritehnikaid.
5. Toidutoodete ja toitlustusteenuse disain	7 EKAP	kavandab ja koostab ettevõtte toitlustusteenuse ja tootepakumisi, lähtudes ettevõtte äriideest, klientide soovidest, valdkonna suundumustest, tehnoloogiast ja hooajalisusest; arendab toidutooteid, kasutades erinevaid tehnoloogiaid ja töövahendeid, lähtudes ettevõtte eripärast, kulutõhususest, klientide soovidest ja vajadustest, sh tervisest tulenevatest vajadustest (nt laktoosi- ja gluteenitalumatus, toiduallergiad); koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid, kasutades vastavat tarkvara, arvutab tooraine vajaduse, arvutab toidu müügihinna, arvestades ettevõtte müügikatet
6. Toiduvalmistamine suurköögis	8 EKAP	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; valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, kaalub ja eeltöötleb toiduained ning valmistab ja serveerib 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 ja ergonoomika põhimõtetest; jälgib õige ja ajakohase köögitehnika ja tehnoloogia kasutamist ning arendab uusi tooteid rakendades uusi tehnoloogiaid ja töövahendeid lähtudes ettevõtte spetsiifikast, klientide vajadustest ja soovidest; planeerib köögi puhastus- ja koristustöid, puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid, käitleb prügi, peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, puhastab kööki, saali ja muid ruume.
Valikõpingute moodulid (9 EKAP)		
Värvusõpetus ja ruumikujundus	2 EKAP	Omab ülevaadet värviõpetuse põhialustest ja -teooriatest, värvuse omadustest ja ajaloolisest kasutusest. Omab ülevaadet ruumikujunduse alustest.

Fruktodisain	2 EKAP	Õpilane valib fruktodisainiks sobivaid köögi-, juur- ja puuvilju ning sobivaid töövahendeid fruktodisaini teostamiseks. Valmistab köögi-, juur- ja puuviljadest kaunistusi ja kompositsioone.
Turundus ja digiturundus	3 EKAP	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	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	kirjeldab konflikti tekkimise ja kujunemise seaduspärasusi; analüüsib konflikti pakkudes välja erinevaid lahendusstrateegiaid konflikti positiivseks lahendamiseks; kirjeldab stressi tekke erinevaid põhjuseid; tuleb toime stressiga kasutades erinevaid toimetuleku- ja pinget leevendamise võtteid.
Catering-teenindus	2 EKAP	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	teab ja oskab kasutada peamiseid fotograafias kasutatavaid tarvikuid ja seadmeid; määrab pildistamisel sobiva valguse ja selle kvaliteedi; valib vastavalt objektile pildistamise tingimused.
Erialast tegevust toetav inglise keel	1 EKAP	tutvustab ettevõtte tooteid ja teenuseid; selgitab välja kliendi ootused ja vajadused; koostab ingliskeelsele kliendile hinnapakumise- ja vastuskirju.
Pagari- ja kondiitritöö	2 EKAP	tunneb erinevate taiginate valmistamise põhitehnoloogiaid ja kasutamist; kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid; 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, tase 5

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