| KEHTNA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA | |
|---|---|
| **Õppekavarühm** | Majutamine ja toitlustamine |
| **Õppekava nimetus** | Toitlustuskorraldus |
| | Catering Management |
| | Управление Кейтеринг |
| **Õppekava kood EHIS-es** | 134810 |

| ESMAÕPPE ÕPPEKAVA | | | | | JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| EKR 2 | EKR 3 | EKR 4 kutsekesk-haridus | EKR 4 | EKR 5 | EKR 4 | EKR 5 |
| | | | | | | **X** |

***Õppekava maht:*** 60 EKAP

**Õppekava koostamise alus:**
1) Kutsestandard: vanemkokk, tase 5, kehtib 09.11.2017 kuni 08.11.2022, kinnitatud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega nr 11/09.11.2017

2) Vabariigi Valitsuse 26.08.2013. a määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“

**Õppekava õpiväljundid:**
Õppija:
• 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;
• 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 probleemlahendusmeetodeid 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:**
Statsionaarne koolipõhine õpe
Statsionaarne töökohapõhine õpe
Mittestatsionaarne õpe

Toitlustus- või majutusettevõtte töötaja, kellel on eelnev erialane töökogemus või on omandanud toitlustus- ja majutusteeninduse 4 taseme eriala.

**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, kui õppija on tõendanud toitlustuskorralduse eriala õppekavas toodud õpiväljundite saavutamise ja sooritanud erialaliste õpingute lõpetamiseks vajalikud tööd.
Õpingute lõpus demonstreerib õppija praktilisi oskusi – planeerimisoskusi aruandega kolmekäigulise menüü koostamist ostukorvi alusel ja toitude valmistamise ja serveerimise oskusi kliendile juhendades juhendatavat.

**Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:**
Vanemkokk, tase 5 Restoranitöö

**Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:**
Kooli lõputunnistus koos hinnetelehega.

**Õppekava struktuur**
***Põhiõpingute moodulid (50 EKAP)***

| *Nimetus* | *Maht* | *Õpiväljundid* |
|---|---|---|
| Karjääriplaneerimine ja ettevõtlus | 4,5 EKAP | mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis<br>mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist<br>mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas<br>kasutab oma õigusi ja täidab oma kohustusi töökeskkonnas tegutsemisel |

| | | |
|---|---|---|
| | | käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil |
| Toitlustamine | 19 EKAP | selgitab erinevate toiduainete päritolu, toitainelise koostise ja nende tähtsuse inimese tervisele<br>jälgib õige ja ajakohase köögitehnika ja tehnoloogia kasutamist<br>koostab menüüsid ja jälgib nende vastavust menüü koostamise põhimõtetele ja toitlustusettevõtte äriideele ning kliendi soovidele ja vajadustele. Koostab erinevate ja erilisvajadustega klientidele sobilikud menüüd, arvutab menüü toiteväärtuse ja annab hinnangu sellele ning tasakaalustab menüü<br>korraldab ja juhendab toiduvalmistamist, juhindudes ettevõttes kehtestatud kvaliteedistandardist ja kasutades tavapäraseid ning uuenduslikke tehnoloogiaid. Planeerib ja korraldab köögitööd meeskonnas, lähtudes tööohutuse ja ergonoomika põhimõtetest<br>viib läbi ettevõttes töökaitse-, tööohutus- ja hügieenialast koolitust |
| Toitlustusteenuste korraldus | 16,5 EKAP | kasutab piduliku sündmuse toitlustamisel toitude ja jookide serveerimisel eritehnikaid<br>planeerib, korraldab ja juhendab pidulikku sündmust vastavalt kliendi soovile ja sündmusele, järgides etiketi- ja protokollireegleid<br>koostab hinnapakkumisi pidulike sündmuste korraldamiseks, järgides korrektseid asjaajamisreegleid<br>mõistab erinevate jookide sortimenti, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi tutvustades kliendile jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele |
| Praktika | 10 EKAP | 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<br>planeerib, korraldab ja juhendab meeskonda lähtuvalt tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest<br>korraldab ja juhib klientide teenindamise protsessi, järgides teenindamise põhitehnikaid ja kliendikeskse teenindamise põhimõtteid |

***Valikõpingute moodulid (10 EKAP)***

| *Nimetus* | *Maht* |
|---|---|
| Turunduse alused | 2 EKAP |
| Kultuuride vahelised erinevused | 1 EKAP |
| Catering teenindus | 3 EKAP |
| Fruktodisan | 1 EKAP |
| Ruumikujundus | 1 EKAP |
| Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia | 2 EKAP |

**Valikõpingute valimise võimalused:**
Õppija valib valikõpinguid 10 EKAPi ulatuses.
Valikõpingu moodul avatakse juhul, kui selle on valinud vähemalt 50% õppegrupis olevatest õpilastest või kui õppegrupis on 10 või vähem õpilast, siis otsustatakse valikõpingu mooduli avamine liht-häälteenamusega. Õpilasel on õigus valida valikõpingute mooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

**Praktika:**
Põhiõpingutest moodustab praktika 10.00 EKAPit.

**Spetsialiseerumise võimalused:**
Vanemkokk, tase 5 Restoranitöö

**Õppekava kontaktisik:**
Anne Kersna
valdkonnajuht
Telefon +372 4875854, anne.kersna@kehtna.edu.ee

**Märkused:**
Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:
https://kehtna.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=218
https://kehtna.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=218&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Toitlustuskorraldus

| Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP) | Maht kokku | 1. õppeaasta |
|---|---|---|
| **Põhiõpingute moodulid** | **50** | **50** |
| Karjääriplaneerimine ja ettevõtlus | 4,5 | 4,5 |
| Toitlustamine | 19 | 19 |
| Toitlustusteenuste korraldus | 16,5 | 16,5 |
| Praktika | 10 | 10 |
| **Valikõpingute moodulid** | **10** | **10** |
| Turunduse alused | 2 | |
| Kultuuride vahelised erinevused | 1 | |
| Catering teenindus | 3 | |
| Fruktodisan | 1 | |
| Ruumikujundus | 1 | |
| Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia | 2 | |

Toitlustuskorraldus

Seosed kutsestandardi „Vanemkokk, tase 5“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

| Kompetentsi nimetus kutsestandardis | Eriala õppekava moodulid | | | | Valikõpingute moodulid | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Karjäärplaneerimine ja ettevõtlus | Toitlustamine | Toitlustusteenuste korraldus | Praktika | Turunduse alused | Kultuuride vahelised erinevused | Catering teenindus | Fruktodisan | Ruumikujundus | Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia |
| A.2.1 Töö planeerimine<br>1. Enesekontrolli tegevuste täitmine | | X | | | | | | | | |
| A.2.1 Töö planeerimine<br>2. Töökoha ettevalmistamine ja korras hoidmine | | X | | | | | | | | |
| A.2.1 Töö planeerimine<br>3. Töö planeerimine | | X | X | X | | | | | | |
| A.2.2 Puhastus- ja koristustööd<br>1. Puhastus- ja koristustööde planeerimine | | X | X | X | | | | | | |
| A.2.2 Puhastus- ja koristustööd<br>2. Köögiseadmete ja töövahendite puhastamine | | X | X | X | | | | | | |
| A.2.2 Puhastus- ja koristustööd<br>3. Prügi ja ohtlike jäätmete käitlemine | | X | X | X | | | | | | |
| A.2.2 Puhastus- ja koristustööd<br>4. Nõude pesemine | | X | X | X | | | | | | |
| A.2.2 Puhastus- ja koristustööd<br>5. Ruumide üldpuhastamine | | X | X | X | | | | | | |
| A.2.3 Menüü koostamine<br>1. Menüü planeerimine | | X | X | X | | | | | | |
| A.2.3 Menüü koostamine | | X | X | X | | X | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2. Eritoitumise menüü planeerimine | | | | | | | | | | |
| A.2.3 Menüü koostamine<br>3. Toiteväärtuste arvutamine | | X | | | | | | | | |
| A.2.3 Menüü koostamine<br>4. Hindade ja tooraine kalkuleerimine | | X | X | X | | | | | | |
| A.2.3 Menüü koostamine<br>5. Tehnoloogiliste kaartide koostamine | | X | X | X | | | | | | |
| A.2.4 Kaupade käitlemine<br>1. Kaubavarude haldamine | | X | X | X | | | | | | |
| A.2.4 Kaupade käitlemine<br>2. Pakendite ja taara käitlemine | | X | X | X | | | | | | |
| A.2.4 Kaupade käitlemine<br>3. Laoseisu inventeerimine | | X | X | X | | | | | | |
| A.2.5 Toitude valmistamine<br>1. Toiduainete eeltöötlemine | | X | | X | | | | | | |
| A.2.5 Toitude valmistamine<br>2. Eel-, pea- ja järelroogade ning küpsetiste valmistamine | | X | | X | | | | X | | X |
| A.2.5 Toitude valmistamine<br>3. Portsjonite ja vaagnate vormistamine | | X | | X | | | | X | | |
| A.2.6 Teenindamine<br>1. Klientide teenindamine | | | X | | | | X | | | |
| A.2.6 Teenindamine<br>2. Laudade katmine ja toitude ja jookide serveerimine | | | X | X | | | X | X | X | |
| A.2.6 Teenindamine<br>3. Catering-teenindus | | | X | | | | X | | X | |
| A.2.7 Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine<br>1. Toitlustusteenuse disainimine | | | X | | | | X | | | |
| A.2.7 Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine<br>2. Toidutoote arendamine | | X | | X | | | | X | | X |
| A.2.8 Juhtimine<br>1. Personalitöö | X | | | X | X | | | | | |
| A.2.8 Juhtimine<br>2. Müügidokumentatsiooni ja aruannete koostamine | X | X | X | X | | | | | | |
| A.2.8 Juhtimine<br>3. Meeskonna juhtimine | X | X | X | X | | | | | | |
| A.2.8 Juhtimine<br>4. Juhendamine | | X | X | X | | | | | | |
| A.2.8 Juhtimine<br>5. Materiaalsete ressursside juhtimine | X | | | X | X | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| B.2.9 Vanemkokk, tase 5 kutset läbiv kompetents<br>1. lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava | X | | | X | | | | | | |
| B.2.9 Vanemkokk, tase 5 kutset läbiv kompetents<br>2. peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades | | X | X | X | | | | | | |
| B.2.9 Vanemkokk, tase 5 kutset läbiv kompetents<br>3. arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi | X | X | | X | | | | | | |
| B.2.9 Vanemkokk, tase 5 kutset läbiv kompetents<br>4. juhib ja osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest | X | X | X | X | X | | X | | | |
| B.2.9 Vanemkokk, tase 5 kutset läbiv kompetents<br>5. suhtleb klientidega lähtuvalt klienditeeninduse heast tavast | | | X | X | | | X | | | |
| B.2.9 Vanemkokk, tase 5 kutset läbiv kompetents<br>6. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes | X | X | | X | | | | | | |
| B.2.9 Vanemkokk, tase 5 kutset läbiv kompetents<br>7. on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone | X | X | | X | | | X | | | |
| B.2.9 Vanemkokk, tase 5 kutset läbiv kompetents<br>8. analüüsib tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid | | X | | X | X | | X | | | |
| B.2.9 Vanemkokk, tase 5 kutset läbiv kompetents<br>9. keelteoskus: valdab eesti keelt tasemel B2 ja ühte võõrkeelt tasemel B1 (vt lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused) | | X | | X | | | X | | | |
| B.2.9 Vanemkokk, tase 5 kutset läbiv kompetents<br>10. kasutab arvutit ECDL sertifikaadis kirjeldatud baasmoodulites ja standardmoodulis „Esitlus“ nõutud tasemel (vt lisa 2 Arvuti kasutamise oskused) | | | | X | X | | | | | |
| B.2.9 Vanemkokk, tase 5 kutset läbiv kompetents<br>11. mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv | | | | | | X | | | | |
| B.2.9 Vanemkokk, tase 5 kutset läbiv kompetents<br>12. juhendab köögiabiliste, abikokkade ja praktikantide tööd enda töövaldkonnas | | X | | X | | | | | | |

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Võrdlusanalüüsi koostaja **Anne Kersna, valdkonnajuht**

Võrdlusanalüüsi koostamise kuupäev **12.02.2018**