HAAPSALU KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA	
Õppekavarühm	Majutamine ja toitlustamine
Õppekava nimetus	Toitlustuskorraldus
	Master Chef
	шеф-повар
Õppekava kood EHIS-es	202777

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:
Kutsehariduskeskuse standard, Vabariigi Valitsuse määrus nr 130, vastu võetud 26.08.2013, Kutsestandard "Vanemkokk tase 5", vastu võetud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega nr 11/09.11.2017.

Õppekava õpiväljundid:
Pärast õppekava läbimist õpilane:
1) pakub toitlustusteenuseid, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ning toitlustusettevõtte äriideest ja õigusaktidest;
2) väärtustab erinevate teeninduskultuuride mitmekesisust ning väljendab seda oma tööalase käitumisega;
3) korraldab enda tööd ratsionaalselt, ohutult, ressursisäästlikult ning tulemuslikult;
4) analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd toitlustusettevõttes;
5) planeerib enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtudes majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust;
6) kasutab töötamisel arvutit;
7) mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult;
8) suhtleb õpitavas võõrkeeles iseseisva keelekasutajana;
9) kasutab oma majandusala ja ettevõtluse alaseid teadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks;
10) mõistab rahvusvahelist maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid;
11) mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest;
12) kasutab turismimajanduslikke teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.

Õppekava rakendamine:
Mittestatsionaarne ja statsionaarne koolipõhine ja töökohapõhine õpe

Nõuded õpingute alustamiseks:
Eesti Kvalifikatsiooniraamistiku 4. taseme koka kutse või vastavate kompetentside ja keskhariduse olemasolu

Nõuded õpingute lõpetamiseks:
Õpingud loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud õpiväljundite saavutamist ja kutseeksami sooritamist

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Vanemkokk, tase 5 kutsele vastavad kompetentsid

Osakvalifikatsioonid:
puuduvad

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:
Haapsalu Kutsehariduskeskuse lõputunnistus ja hinneteleht

Õppekava struktuur
Põhiõpingute moodulid (50 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	4,5 EKAP	mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas kasutab oma õigusi ja täidab oma kohustusi töökeskkonnas tegutsemisel käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil
Toitlustamise- ja teenindamise korraldus	20 EKAP	selgitab erinevate toiduainete päritolu, toitainelist koostist, nende tähtsust inimese tervisele; kirjeldab toiduainete kvaliteedinõudeid; korraldab toiduainete käitlemist ning vastutab asjakohaste eeltöötlemismeetodite valiku ja toiduainete säästliku kasutamise eest koostab menüüsid ja jälgib nende vastavust menüü koostamise põhimõtetele ja toitlustusettevõtte äriideele ning kliendi soovidele ja vajadustele

		korraldab ja juhendab toiduvalmistamist juhindudes ettevõttes kehtestatud kvaliteedistandardist ja kasutades nii tavapäraseid ja uuenduslikke kui keerukaid tehnoloogiaid; jälgib õige ja ajakohase köögitehnika ja tehnoloogia kasutamist; planeerib ja korraldab köögitööd meeskonnas lähtudes tööohutuse ja ergonoomika põhimõtetest planeerib, korraldab ja juhib piduliku sündmust vastavalt kliendi soovile järgides etiketi ja protokollireegleid; kasutab pidulike sündmuse toitlustamisel toitude ja jookide serveerimisel eritehnikaid koostab hinnapakkumisi pidulike sündmuste korraldamiseks järgides korrektseid asjaajamisereegleid
Teenuste disain ja turundus	4 EKAP	analüüsib lähtuvalt äriideest ettevõtte ja sihtkoha teenuseid ja potentsiaalseid sihtturgusid korraldab meeskonnatöö ja teenuste disaini protsessi kasutades erinevaid teenuste disaini meetodeid korraldab tellimuste teeninduse, haldamise, organiseerimise, aruandluse ja analüüsi koostab süsteemse turundustegevuste kava ettevõtte eesmärkide saavutamiseks lähtudes külastajate huvidest korraldab ettevõttes erinevate sündmuste võimaluste tutvustamise lähtudes külastajate ootustest rakendab turundus-ja müügi tegevuses sobilikke meetodeid, lähtudes äri- ja kutse-eetika nõuetest ning kehtivatest õigusaktidest
Toitlustusettevõtte juhtimine	1,5 EKAP	vastutab juhendmaterjalide koostamise, analüüsi ja uuendamise eest ettevõttes kaasates töötajad arendustegevustesse juhendab meeskonda, tagades standardite täitmise, töö kvaliteedi ja efektiivse majandamise korraldab oma vastutusvaldkonnas personalitööd jälgides ettevõtte toimimist ja ettevõttes korraldatavaid üritusi;
Praktika(toitlustusteenindus)	10 EKAP	planeerib isiklikke praktika eesmärke planeerib, korraldab ja juhendab kokkade ja abikokkade tööd köögis lähtuvalt toiduhügieeni, säästlikkuse, tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest korraldab ja juhib klientide teenindusprotsessi, järgides teenindamise põhitehnikaid ja kliendikeskse teenindamise põhimõtteid koostab praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle
Praktika(toitlustusettevõtte juhtimine)	10 EKAP	mõistab praktikaettevõtet kui organisatsiooni mõistab toitlustusosakonna töökorraldust ning töötab meeskonnaliikmena sooritab igapäevatoiminguid toitlustusettevõtte erinevates osakondades; tunneb asjakohaseid tehnilisi seadmeid, edastab ettevõttesisest informatsiooni broneerib ja müüb toitlustusettevõtte teenuseid, arvestades külastajate soove iseloomustab ennast kui praktikanti

Valikõpingute moodulid (10 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Toiduõpetus ja toidukultuurid	2 EKAP	kirjeldab juhendi alusel toidukultuuride eripärasid selgitab enamlevinud rahvusköökide eripärasid valmistab ja serveerib Eesti ja erinevate rahvusköökide roogasid ja jooke rahvusköögile omasel viisil
Joogiõpetus	1 EKAP	analüüsib veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid iseloomustab viinamarja sorte sobitab veini ja toitu ning oskab koostada menüüd koos sinna juurde sobivate jookidega
Totlustusettevõtlus	4 EKAP	korraldab äritegevuseks vajalikud ressursid, järgides õigusakte ja ettevõtte eesmärke korraldab klienditeeninduse ja kliendisuhted, lähtudes ettevõtte eesmärkidest ja järgides õigusakte koordineerib ettevõtte äritegevust, järgides ettevõtte eesmärke, õigusakte ning töötervishoiu ja tööohutuse põhimõtteid hindab ettevõtte äritegevust, vastavalt ettevõtte eesmärkidele, innovaatilisusele ja õigusaktidele
Personalitöö ja planeerimine	3 EKAP	mõistab personalitöö ja organisatsioonikultuuri vahelisi seoseid analüüsib inimeste juhtimist mõjutavaid organisatsiooni sise- ja väliskeskkonna tegureid ja mõistab nende seost organisatsiooni strateegia ja juhtimisega

Valikõpingute valimise võimalused:
Õpilasel on võimalik valida valikmooduleid teistest kooli õppekavadest või teiste koolide õppekavadest moodulite raames, mis toetavad eriala õpinguid. Valikõpingute valimine toimub Haapsalu Kutsehariduskeskuse õppekorralduseeskirjas sätestatud tingimustel.

Praktika:
Põhiõpingutest moodustab praktika 20.00 EKAPit.

Spetsialiseerumise võimalused:
Restoranitöö, Suurköögitöö

Õppekava kontaktisik:
Enna Kallasvee
Turismi, toitlustuste ja majutusteeninduse osakonna juhataja
Telefon , enna.kallasvee@hkhk.edu.ee

Märkused:
Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:
https://hkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=130
https://hkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=130&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Toitlustuskorraldus

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	**50**	**50**
Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	4,5	4,5
Toitlustamise- ja teenindamise korraldus	20	20
Teenuste disain ja turundus	4	4
Toitlustusettevõtte juhtimine	1,5	1,5
Praktika(toitlustusteenindus)	10	10
Praktika(toitlustusettevõtte juhtimine)	10	10
Valikõpingute moodulid	**10**	**10**
Toiduõpetus ja toidukultuurid	2	2
Joogiõpetus	1	1
Totlustusettevõtlus	4	4
Personalitöö ja planeerimine	3	3

Toitlustuskorraldus

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

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid						Valikõpingute moodulid			
	Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	Toitlustamise- ja teenindamise korraldus	Teenuste disain ja turundus	Toitlustusettevõtte juhtimine	Praktika(toitlustusteenindus)	Praktika(toitlustusettevõtte juhtimine)	Toiduõpetus ja toidukultuurid	Joogiõpetus	Totlustusettevõtlus	Personalitöö ja planeerimine
koostab enesekontrolliplaani ja jälgib selle täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist;		X			X	X			X	X
valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest; planeerib meeskonna töökohad, lähtudes tehnoloogilisest skeemist;		X	X	X	X	X			X	X
planeerib köögimeeskonna tööjaotuse lähtuvalt ettevõtte eripärast; planeerib meeskonna tööaega, korraldab köögi- ja teenindustööd ratsionaalselt, vastavalt ettevõtte töökoormusele	X	X		X	X	X			X	X
koostab puhastusplaani ja jälgib selle täitmist; korraldab köögiseadmete ja töövahendite igapäevast puhastamist vastavalt kasutusjuhendile;	X	X		X	X	X	X		X	X
korraldab seadmete hooldamise vastavalt hooldusgraafikutele;	X	X		X	X	X			X	
korraldab nõuetekohase prügi käitlemise;	X	X		X	X	X			X	
korraldab nõude pesemist;	X	X		X	X	X			X	
korraldab köögi, saali ja muude ruumide puhastamist, lähtudes puhastusplaanist	X	X		X	X	X			X	
koostab erinevat tüüpi menüüd (sh erinevate rahvusköökide menüüd) ja pakkumised vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, õigusaktidele, ettevõtte eripärale, arvestades tooraine hooajalisust ja päritolu ning kliendi soove ja vajadusi;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, arvestades kliendi ealisi iseärasusi; koostab ja kohandab menüüd, arvestades enimlevinud toidutalumatusi (sh laktoosi- ja gluteenitalumatus) ja toiduallergiaid; koostab taimetoidumenüü, sh veganmenüü;		X	X	X	X	X	X		X	X

arvutab toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, lähtudes retseptist ja kasutades toitude keemilise koostise andmebaase ja sellele hinnangu andmine, arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi;		X		X	X	X	X	X	X	X
koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid, kasutades vastavat tarkvara; arvutab tooraine vajaduse; arvutab toidu müügihinna, arvestades ettevõtte müügikatet;		X	X	X	X	X	X	X	X	X
töötab välja tehnoloogilisi kaarte ja kontrollib nende järgimist.		X		X	X	X	X		X	X
korraldab kauba vastuvõtu ja ladustamise vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile, sertifikaatide olemasolu ja tagab dokumentide süsteemse säilitamise; sisestab kauba dokumentatsiooni andmebaasi; korraldab ja kontrollib kauba kvaliteedi ja realiseerimisaegade igapäevast jälgimist; tagab igapäevase tööks vajaliku kauba koguse olemasolu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes; vormistab väljamineva ja tagasisaadetava kauba või taara saatedokumendid;	X	X		X	X	X	X	X	X	X
korraldab ja kontrollib pakendite ja taara käitlemist vastavalt õigusaktidele;	X	X	X	X	X	X		X	X	X
. korraldab laoseisu inventeerimist vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorrale; analüüsib inventuuri tulemusi;	X	X	X	X	X	X		X	X	X
haldab infot ja valib tarnijaid, arvestades ettevõtte kehtestatud nõudeid.	X	X	X	X	X	X		X	X	X
eeltöötleb toiduaineid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; kasutab toiduainete eeltöötlemisel asjakohaseid tehnoloogilisi võtteid; korraldab toiduainete eeltöötlemist ning vastutab asjakohaste eeltöötlemismeetodite valiku, toitainete säilimise ja toiduainete säästliku kasutamise eest;		X		X	X	X	X	X	X	X
valmistab eel- pea- ja järelroogi ning küpsetisi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades muuhulgas keerukamat töötlemist nõudvaid toiduaineid ja erilisi tehnoloogiaid; valmistab roogi ja küpsetisi, kasutades erinevate rahvusköökide retsepte; korraldab toitude valmistamist ning vastutab asjakohaste tehnoloogiate valiku, toitainete säilimise ja toiduainete säästliku kasutamise eest;		X	X	X	X	X	X	X	X	X
korraldab toitude vormistamist vastavalt tehnoloogilisele kaardile.		X	X	X	X	X	X	X	X	X
loob kliendiga positiivse kontakti; selgitab välja kliendi toidu ja teenindusega seotud soovid ja vajadused ning nõustab klienti; lahendab kliendi teenusega seotud probleeme; kogub tagasisidet toidu ja teeninduse kohta, analüüsib ja edastab tagasisidet meeskonnale; lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt; koostab menüü- ja hinnapakkumisi vastavalt kliendi soovile ja vajadustele;	X	X	X	X	X	X		X	X	X
koostab meeskonnaga saali laudade eelkatteskeemi koos kujunduse ja teenindusplaaniga, arvestades kliendi soove ja ettevõtte eripära; korraldab roogade serveerimist vastavalt tehnoloogilisel kaardil ettenähtud temperatuurile, kogusele ja välimusele;	X	X	X	X	X	X		X	X	X
planeerib ja korraldab catering-teenust, arvestades sündmuse eripära ja järgides toiduohutuse nõudeid.		X	X	X	X	X	X	X	X	X
kavandab ja koostab ettevõtte tootepakkumisi, lähtudes ettevõtte äriideest, klientide soovidest, valdkonna suundumustest, uutest toodetest, tehnoloogiatest ja hooajalisusest; disainib toitlustusteenuse, kaasates meeskonda ja lähtudes ettevõttes eripärast ning sihtrühmast;		X	X	X	X	X	X	X	X	X
arendab toidutooteid, kasutades erinevaid tehnoloogiaid ja töövahendeid, lähtudes ettevõtte eripärast, kulutõhususest, klientide soovidest ja vajadustest, sh tervisest tulenevatest vajadustest (nt laktoosi- ja gluteenitalumatus, toiduallergiad).		X	X		X	X	X	X	X	X
määratleb köögipersonali vajaduse ja värbab köögipersonali, lähtudes tootmise vajadustest; kontrollib köögipersonali tööd, lähtudes ametijuhenditest; planeerib köögipersonali arendustegevused, lähtudes töötulemustest ja	X	X		X	X	X	X	X	X	X

arenguvajadustest;										
koostab hinnapakkumise ja arve, lähtudes kliendi tellimusest; koostab aruanded, lähtudes ettevõtte töökorraldusest; jälgib toorainete hinnamuutusi ja teeb ettepanekuid müügihinna kujundamiseks; analüüsib ettevõtte kulutõhusust;		X	X	X	X	X			X	
juhib köögimeeskonna tööd ja koordineerib erinevate struktuuriüksuste koostööd, lähtudes ettevõtte töökorraldusest; annab köögimeeskonnale tagasisidet, lähtudes töötulemustest; jälgib ja kontrollib töö kvaliteeti ning planeerib parendustegevused, lähtudes ettevõtte kvaliteedinõuetest; annab köögimeeskonnale tagasisidet, lähtudes töötulemustest; jälgib ja kontrollib töö kvaliteeti ning planeerib parendustegevused, lähtudes ettevõtte kvaliteedinõuetest;		X	X	X	X	X			X	X
juhendab köögimeeskonna igapäevatööd, lähtudes tehnoloogilisest protsessist; jagab köögimeeskonnale tööülesannete täitmiseks vajalikku informatsiooni;		X	X	X	X	X			X	X
määratleb köögiseadmete, töövahendite ja materjalide vajaduse ja teeb ettepanekuid köögiseadmete uuendamiseks, lähtudes ettevõtte tootmisprotsessist; korraldab köögiseadmete ja töövahendite hooldamist, vastavalt kasutusjuhendile või hoolduslepingule.		X	X	X	X	X	X	X	X	X
lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava;	X	X		X	X	X	X	X	X	X
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	X	X	X		X	X
arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;	X	X		X	X	X	X	X	X	X
juhib ja osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;	X	X		X	X	X			X	X
suhtleb klientidega lähtuvalt klienditeeninduse heast tavast;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
analüüsib tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid;	X	X	X	X	X	X			X	X
keelteoskus: valdab eesti keelt tasemel B2 ja ühte võõrkeelt tasemel B1 (vt lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused);	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
kasutab arvutit ECDL sertifikaadis kirjeldatud baasmoodulites ja standardmoodulis „Esitlus“ nõutud tasemel (vt lisa 2 Arvuti kasutamise oskused);	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
juhendab köögiabiliste, abikokkade ja praktikantide tööd enda töövaldkonnas.	X	X		X	X	X	X		X	X

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse