

Köögistrateeg

Õppekavarühm Majutamine ja toitlustamine

Õppekava koostamise alus Kutsestandard "Vanemkokk tase 5" (vastu võetud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega nr 09.11.2022 kehtiv kuni 08.11.2027)

Õppekava kogumaht ja õppe ülesehitus 140 akad tundi kontaktõpet, 640 akad tundi iseseisvat tööd

Sihtgrupp ja õppe alustamise tingimused Huvilised, kes soovivad tulevikus vanemkokk, tase 5 kutseeksamit sooritada.

Õpisündmuse eesmärk

- Toitlustusvaldkonnas töötavate inimeste konkurentsivõime tõstmine tööturul ja pakkuda piirkonna toitlustusettevõtete kokkadele, vanemkokkadele, juhtidele ja spetsialistidele võimalust arendada erialaseid teadmisi ja oskusi. Antud õppekava õpiväljundid hõlmavad osaliselt vanemkoka kutseeksami sisu ja võimaldavad tõsta jätkuõppena oma kutsequalifikatsiooni.

Eeldused õppega alustamisel

- Eesti Kvalifikatsiooniraamistiku 4. taseme koka kutse või vastavate kompetentside olemasolu.
- Keskhariiduse olemasolu.

Õpiväljundid

Koolituse lõppedes õppija:

- kirjeldab toiduainete kvaliteedinõudeid; korraldab toiduainete käitlemist ning vastutab asjakohaste eeltöötlemismeetodite valiku ja toiduainete säästliku kasutamise eest;
 - koostab menüüsid arvutis ja jälgib nende vastavust menüü koostamise põhimõtetele ja toitlustusettevõtte äriideele ning kliendi soovidele ja vajadustele;
 - korraldab ja juhendab toiduvalmistamist juhendades ettevõttes kehtestatud kvaliteedistandardist ja kasutades nii tavapäraseid ja uuenduslikke kui keerukaid tehnoloogiaid;
- oskab kasutada asja- ja ajakohast köögitehnikat ja tehnoloogiat;
- planeerib ja korraldab köögitööd meeskonnas, lähtudes tööohutuse ja ergonoomika põhimõtetest;
- planeerib, korraldab ja juhhib pidulikku sündmust vastavalt kliendi soovile, järgides etiketi ja protokollireegleid;
 - kasutab pidulike sündmuse toitlustamisel toitude ja jookide serveerimisel eritehnikaid;

- koostab hinnapakumisi pidulike sündmuste korraldamiseks, järgides korrektseid asjaajamise reeglid;
- kirjeldab juhendi alusel toidukultuuride eripärasid;
- selgitab enamlevinud rahvusköökide eripärasid;
- iseloomustab viinamarjasorte, sobitab veini ja toitu.

Õppe sisu

- **Toitumis- ja toiduaine õpetus** (6 akad tundi kontaktõpet) Kaire Raba

Toiduainete ladustamine, kvaliteedinõuded ja realiseerimisajad. Laomajanduse korraldus ja dokumentatsioon, arvutiprogrammid. Tellimislehe koostamine vastavalt toiduainete gruppidele. Toiduainete töötlusvõtted ja säästlik kasutamine. Eritoitumine. Toidu toitainelise koostise arvutamine.

- **Kalkulatsioon, menüü koostamine** (12 akad tundi kontaktõpet) Kaire Raba

Tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide koostamise põhimõtted. Menüüde koostamise põhimõtted. Müügihinna kujundamine koostatud menüüle. Eelarve koostamine. Hinnapakumiste koostamine.

- **Toiduvalmistamine** (62 akad tundi kontaktõpet) Kaire Raba, Demo Kaev

Toidu- ja toiduainete muutumine kulinaarsel töötlemisel. Roogade maitsestamine. Kohaliku toidupärandi tootearendus. Hooajaliste menüüde arendamine ja tootepakkumiste koostamine. Pagaritööd. Toitlustuses kasutatavad materjalid ja töövahendid. Erinevate seadmete kasutamise võimalused, ohutustehnilised nõuded ja puhastamine. Uued tehnoloogiad toitlustuses.

- **Toitlustusettevõtte hügieen, töö planeerimine ja korraldamine** (12 akad tundi kontaktõpet) Kaire Raba

Hügieen. Peamised kriitilised punktid toitlustuses. Toidumürgistused. Toidunakkused. Isikliku hügieeni nõuded. Toiduohutus. Õigusaktid, mille alusel toimub toitlustusettevõtte töökorraldamine. Enesekontrolliplaan. Ergonoomika köögis. Meeskonna töö planeerimine. Korrastus- ja puhastustööd toitlustusettevõtte tootmisruumides.

- **Teenindus ja teeninduskultuur** (24 akad tundi kontaktõpet) Kersti Õim

Teeninduse liigid. Kuumade ja külmade jookide serveerimine Teeninduskultuur vastuvõttudel. Vastuvõtu planeerimine. Sündmuste etikett ja protokoll.

- **Erinevad toidukultuurid** (8 akad tundi kontaktõpet) Kaire Raba

Toiduained erikultuuride toidulaul ja valmistamise viisid. Põhjamaade toidukultuur ja selle seosed Eesti Põhjala toidukultuuri kontseptsiooniga..

- **Eriala toetav arvutiõpetus** (10 akad tundi kontaktõpet). Aile Nõupuu

Haapsalu Kutsehariduskeskus

Address: Ehitajate tee 3, Uuemõisa, 90401 Läänemaa

Telefon: 5081016

e-post: kaja.loorens@hkhk.edu.ee

Vajaliku informatsiooni otsimine ja leidmine veebist, erinevaid otsingumootorid ja filtreid. Digitaalse sisu loomine ja muutmine (tekst, tabelid, pildid, audio- ja videofailid). Erinevate suhtlusprogrammide, sotsiaalmeedia, veebipõhiseid ühistöövahendite kasutamine töös. E-portfoolio koostamine.

Veiniõpetus (6 akad tundi kontaktõpet) Enna Kallasvee

Veinide iseloomustamine. Viinamarjasordid. Toidu ja veini sobitamine.

Õppemeetodid Loeng, praktiline töö, iseseisev töö, rühmatöö, vaatlus, arutelu, analüüs, õppekäigud

Õppekeskkonna kirjeldus

Õppetöö toimub HKHK õppeklassides, arvutiklassis ning õppeköögis. Kõik ruumid on mõeldud õppetöö läbiviimiseks ning vastavad töötervishoiu ja tööohutuse nõuetele.

Klassiruumis on kuni 24 õppija kohta, õpetaja arvuti, projektor. Kõik vajalikud vahendid praktiliste tööde läbiviimiseks tagab kool.

Nõuded õpingute lõpetamiseks, sh hindamise meetodid ja hindamiskriteeriumid

Õpiväljundite saavutamine. Lõputöö esitamine ja kaitsmine.

Hindamise meetod	Hindamiskriteeriumid
Praktiline töö - ürituse tootlustamise korraldamine. Iseseisev töö - moodulite ülesannetest koostatud portfoolio vabalt valitud keskkonnas ja esitlus. Mitmeeristav hindamine.	<ul style="list-style-type: none">• õppija disainib vastavalt ürituse liigile menüü;• õppija koostab menüüs olevatele roogadele kalkulasioonikaardid, hinnapakumise ja eelarve;• õppija koostab ürituse läbiviimiseks köögi tööplaani, planeerib meeskonna ja selle tegevuskava;• õppija koostab saaliplaani ja teeninduse tegevuskava;• õppija sobitab veinid menüü juurde;• õppija demonstreerib portfoolios ürituse tarbeks disainitud menüüd, kalkulasiooni kaarti ja hinnapakumist;• õppija teostab planeeritud ürituse tootlustamise ja teenindamise.

Väljastatava dokumendi tüüp Haapsalu Kutsehariduskeskuse tunnistus, kui lõputöö on kaitstud ja õpiväljundid saavutatud. Haapsalu Kutsehariduskeskuse täiendusõppe tõend kui õpiväljundeid ei saavutatud, kuid õppija võttis osa õppetööst. Tõend väljastatakse vastavalt osaletud kontakttundide arvule.

Koolitaja kompetentsust tagava kvalifikatsiooni või õpi- või töökogemuse kirjeldus

Kaire Raba

On lõpetanud Tallinna Tehnikaülikool (1995) tootlustusettevõtte juhtimise ja töökorraldamise erialal. Omab vanemkokk, tase 5 kutset (2022). Haapsalu KHK kokandusvaldkonna kutseõpetaja. Läänemaa aasta koolitaja 2023.

Ta koolitab Läänemaal nii tootlustusjuhte, kokkasid, pagareid kui kondiitreid, ta tunneb

Haapsalu Kutsehariduskeskus

Address: Ehitajate tee 3, Uuemõisa, 90401 Läänemaa

Telefon: 5081016

e-post: kaja.loorens@hkhk.edu.ee

ennast koduselt nii restorani juhtimise teemadel, viimaste trendide järgi toitu valmistades ja viimistles, kui ka toiduhügieeni ja tervisliku toitumise vallas.

Demo Kaev

Omab vanemkokk, tase 5 kutsetunnistust (2022). Ta on töötanud paljudest tuntud Eesti restoranides kokana ja täiendanud ennast Itaalias Milanaos, töötades maailmakuulsa peakoka Paolo Sari käe all, praktiseerinud Stockholmis Michelin täрни restoranis Ekstedt. On töötanud Rimi Eesti peakokana. Ta on demoresto peakokk.

Aile Nõupuu

Ta on Haapsalu fotoklubi liige, HKHK fotograafia õpetaja ja koolitaja, alates aastast 2020 toidufotograafia õpetaja ja koolitaja. Alates 2016 on ta juhendanud mitmeid toodete pildistamise ja veebiturunduse koolitusi ning õpetab tootefotograafiat kutsekooli erinevatele erialadele. Ta on ka TLÜ Haapsalu Kolledži fotograafiaõpetaja (alates 2018).

Kersti Õim

Läänemaa 2022 aasta kutseõpetajaks pärjati õpetaja Kersti Õim. Ta omas 16. aastast töökogemust toitlustusettevõtetes enne Haapsalu KHK tööle asumist. 2008. aastast töötab Haapsalu KHK teenindusjuht- kutseõpetajana. Kersti on lõpetanud Eesti hotelli- ja Turismimajanduse Erakooli (EHTE) toitlustusteenuste korralduse eriala ja on Eesti Kelnerite Liidu liige.

Enna Kallasvee

Ta on turismivaldkonna õpetaja, sommeljee ja Haapsalu Kutsehariduskeskuse turismi-, toitlustus- ja majutusteeninduse õppeosakonna juhataja. Ta on lõpetanud EBS (2005) ja Tallinna Tehnikaülikooli (1989).