

Kinnitatud juhatuse liige Olga Teterez poolt 15.11.2024, Tallinn

1. Õppekava nimetus:

Vanemkoka baaskoolitus (koos ettevalmistusega 5. taseme eksamiks).

2. Õppekavarühm ja õppekava koostamise alus

ÕPPEKAVARÜHM: Majutamine ja toitlustamine

ÕPPEKAVA KOOSTAMISE ALUS: 5. taseme vanemkoka kutsestandardi kompetentsid B.3.1 – B.3.6 ja B.3.7.

3. Eesmärk ja õpiväljundid

EESMÄRK:

Vanemkoka baaskoolituse eesmärk on valmistada ette professionaalse tasemega kokkadele, kes suudavad töötada ka keerukamates ja nõudlikumates köökides.

koolituse läbinu omandab tööks vajalikud teadmised ja oskused: juhib tootmisprotsessi toitlustusteenust pakkuvast ettevõttes; planeerib, korraldab köögitööd, koostab menüüsid ja arendab tooteid; valmistab toite, kasutades nii tavapärasteid, uuenduslikke kui keerukaid tehnoloogiaid vastavalt klientide vajadustele ja soovidele.

Vanemkokk spetsialiseerub restoranitööle.

ÕPIVÄLJUNDID: koolituse lõpuks õppija

- kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaaduseid, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid;
- valmistab eel- pea- ja järelroogi ning küpsetisi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades muuhulgas keerukat töötlemist nõudvaid toiduaineid (nt part, vutt, ulukid, koorikloomad ja mereannid, vähemkasutatud subproduktid, seemned, vetikad), erilisi tehnoloogiaid (nt suitsutamine, vinnutamine, fermenteerimine, dehüdreerimine, sous-vide, aereerimine) ja arvestades eritoitumisega seotud nõudeid;
- peab kinni tööde ajakavast, planeerib oma tööd ja mõistab oma rolli meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;
- kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;
- järgib õigusaktidest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid, vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;
- järgib töösuhteid reguleerivaid õigusakte;
- kasutab digiseadmeid vastavalt digipädevuste enesehindamise skaala iseseisva kasutaja tasemele, v.a sisuloome osaoskust vastavalt algtasemel kasutaja tasemele (lisa 2); kasutab erialast tarkvara (nt menüüde koostamisel, kaloraaži arvutamisel, laoseisu arvestamisel, kassasüsteemide ja veebipõhiste kommunikatsioonikeskkondade kasutamisel), kasutab e-teenuseid.

Moodulitesse on integreeritud järgmised võtmepädevusi arendavad teemad: erialane eesti keel.

4. Sihtgrupp ja õppe alustamise tingimused

SIHTGRUPP: Inimesed vanuses al. 20 eluaastast, kes töötavad või töötasid kokana toitlustusteenust pakkuvast ettevõttes nagu kohvik, restoraan, söökla, catering, suur köök jms.

ÕPPE ALUSTAMISE TINGIMUSED: eelnev kogemus koka valdkonnas.

5. Õppe maht, õppe ülesehitus, õppekeskkond ja õppevahendid

ÕPPE MAHT JA ÜLESEHITUS: Koolituse kogumaht on 200 ak. tundi, millest 90 ak. tundi auditoorset tööd, 80 ak. tundi praktikat ettevõttes ja 30 ak. tundi iseseisvat tööd,.

ÕPPEKESKKOND: Koolitus toimub aadressil Vabaduse väljak 2, Tallinn. Koolitusklassid vastavad tervisekaitse nõuetele. Igale koolitusel osalejale tagatakse kohvipaus. Koolitusel on võimalik kasutada toimivat internetiühendust. Osalejatele on koolituskeskuse poolt tagatud töövahendid.

6. Õppeprotsessi kirjeldus, sh õppe sisu, õppemeetodid ja -materjalid

Õppe ülesehitus ja maht	Õppe sisu ja õppematerjalid	Õppemeetodid
Auditoorne töö 4 ak. tundi	Sissejuhatus Vanemkoka töö olemus ja tähendus Portfoolio koostamise juhend	
Auditoorne töö 8 ak. tundi	Töökeskkond ja töökaitse: Töökeskkonna põhimõisteid, ohutegureid ja ohutusjuhendeid Toiduohutuse ja toidukvaliteedi tagamise aluseid Töökeskkond: töökoht, töövahend Töötaja juhendamine ja väljaõpe töökohal	Loeng
Auditoorne töö 8 ak. tundi	Töösuhted ja õiguslikud aspektid toitlustamise valdkonnas Eesti Vabariigis töösuhteid reguleerivad õigusaktid Majutamist ja toitlustamist reguleerivad õigusaktid Töötaja ja tööandja vastutust reguleerivaid õigusnorme ja töösuhetest tekkinud vaidluste lahendamist	
Auditoorne töö 12 ak. tundi	Töökorraldus restoraniköögis Toitlustusettevõtte tootmisprotsessi planeerimine, ettevalmistamine, teostamine, jälgimine, kontrollimine, hinnangu andmine Meeskonnatöö korraldamine ja juhtimine Tooraine- ja hinnakalkulatsioonid Menüü koostamine, vormistamine ja analüüsimine Toiduportsjoni koostamise põhimõtted Köögiseadmete ja töövahendite hooldus, puhastusplaan Infotehnoloogia vahendid Restoranis kasutatavat dokumentatsiooni vormistamine (nt tehnoloogilised ja kalkulatsioonikaardid)	
Auditoorne töö 8 ak. tundi	Klienditeenindamine Kliendikeskne teenindus toitlustuses Ettevalmistustööd teenindamiseks, ruumide ja laudade kaunistamine Roogade ja jookide serveerimise tehnika Klientide teenindamise protsess, selvelauad	
Auditoorne töö 8 ak. tundi	À la carte Erinevaid toiduainete säilitusvõtted Roogade valmistamine ja serveerimine, tootearendus	
Auditoorne töö 8 ak. tundi	Erialane eesti keel	Loeng, kirjalik töö (töövihik)
Praktika koolikeskkonnas 30 ak. tundi	Praktiline Õpe ja Harjutused Simulatsioonid ja praktilised harjutused Erinevate teenindussituatsioonide läbimängimine Praktilised ülesanded ja tagasiside	Praktiline teenindamine õpetaja juhendamisel
Praktika ettevõttes 40 ak. tundi	Köögitöö praktika	
Praktika ettevõttes 40 ak. tundi	Saalitöö praktika	
Auditoorne töö 4 ak. tundi	Lõpueksam Portfoolio arutelu ja kaitsmine	

7. Hindamine ehk õppe lõpetamise tingimused

Hindamismeetod	Hindamiskriteerium
<p>Kirjalik test:</p> <ul style="list-style-type: none">Kursuse lõpus sooritatakse portfoolio kaitsmine, mis hõlmab vanemkoka tööks vajalikke praktilisi teadmisi.	<p>Mõistmine ja rakendamine:</p> <ul style="list-style-type: none">Õpilane peab demonstreerima võimet rakendada teoreetilisi teadmisi praktilistes olukordades, tuues esile seoseid õppematerjalide ja reaalsete tööde vahel.
<p>Praktilised ülesanded ja simulatsioonid:</p> <ul style="list-style-type: none">Koolituse jooksul hindab õpetaja õpilase praktilisi oskusi reaalsetele situatsioonidele sarnastes tingimustes. <p>Osalemine tööpraktikas:</p> <ul style="list-style-type: none">Õpilase tegevust ja suhtlemist jälgib praktikajuhendaja, kes annab tagasisidet ja hindab õpilase valmisolekut tööks.	<p>Oskuste kvaliteet:</p> <ul style="list-style-type: none">Praktilised tegevused peavad olema teostatud vastavalt vanem koka töö standarditele. <p>Järjepidevus ja täpsus:</p> <ul style="list-style-type: none">Õpilase tegevus peab olema järjekindel ja täpne, järgides juhiseid ja protseduure. <p>Probleemide lahendamine:</p> <ul style="list-style-type: none">Õpilane peab suutma kohandada oma tegevusi vastavalt olukorrale, lahendades esile kerkivaid probleeme iseseisvalt ja professionaalselt. <p>Suhtlemisoskused:</p> <ul style="list-style-type: none">Õpilane peab näitama üles selget ja lugupidavat suhtlust. Erilist tähelepanu pööratakse aktiivse kuulamise oskusele. <p>Koostöövõime:</p> <ul style="list-style-type: none">Õpilane peab suutma tõhusalt töötada meeskonnas, toetades kolleegi ja panustades positiivse tööõhkkonna loomisse.
<p>Suuline eksam:</p> <ul style="list-style-type: none">Kursuse lõpus võib toimuda suuline eksam, kus õpilane esitab oma teadmisi ja oskusi, vastates juhendaja küsimustele.	<p>Motivatsioon ja initsiatiiv:</p> <ul style="list-style-type: none">Õpilane peab näitama üles initsiatiivi oma oskuste arendamisel ja olema avatud tagasisidele, püüdes pidevalt parandada oma töö kvaliteeti.

Lõpphindamine: Kursuse lõpus koondatakse kõik eelnevate hindamismeetodite tulemused, et anda üldine hinnang õpilase pädevusele.

8. Väljastatavad dokumendid

Õpiväljundid omandanud ning hindamise läbinud õppijale väljastatakse tunnistus. Hindamisel mitteosalenud või hindamist mitteläbinud õppijale väljastatakse tõend koolitusel osalemise ja läbitud temade kohta.

9. Koolitaja kvalifikatsioon

Koka haridus, töökogemus peakokana ning täiskasvanute koolitamise kogemus.

Andrei Gritskov: ekspert juhtimise erialas. Täiskasvanute koolitaja 25-aastase kogemusega ja kutseline pedagoog, Le Cordon Bleu (London) kooli lõpetaja, kutsepedagoog, Kokk tase 4.

Angela Melihhova. Õigusteaduste doktor, rohkem kui viiekümne Tsviilõiguse teadustööde ning koolitusmetoodikate autor. Aktiivselt tegeleb õiguspraktikaga.

Tõnu Niinemäe on toitlustusala professionaal, kellel on väga head erialased teadmised ja kogemused kelneri/ettekandja /teenindaja töös. Tõnu on olnud seotud restoranide ja toitlustusfirmadega rohkem kui 30 aastat, sealhulgas töötanud erinevatel juhtivatel kohtadel ka HoReCa sektoris. Tõnu on saanud koolitaja väljaõppe ja ta on aastaid teinud koolitaja ja lektori tööd Eestis.

Rudolf Visnapuu. Peakokk, Eesti Peakokkade Ühenduse esimees. Rudolf on rahvusvaheliste konkursside võitja ja Le Cordon bleu telli omanik, konkurssi “Eesti parim peakokk” korraldaja, Vanem kokk tase 5.

Salmen Shois Zeus Holding peakokk. Läbinud kulinaarseid õpinguid Eestis ja Iisraelis, omab koka kutsekvalifikatsiooni. Lisaks toiduvalmistamisele tegeleb toidukoolituste korraldamise ja toiduvalmistamise õpetamisega. Isikuteeninduse valdkonnas omab kahte kõrgharidust – hotellimajanduses ja toitlustusteenuste korralduses.