

## 1. Õppekava nimetus

Toidu valmistamine restorani köögis ja töötamine kokana

## 2. Õppekava rühm ja õppekava koostamise alus

Õppekava rühm (täienduskoolituse standardi lisa 1 alusel) toitlustus- ja majutusteenindus

Õppekava koostamise alus: 4. taseme koka kutsestandardi kompetentsid B.2.1-B2.7

Õppe keel: vene keel

## 3. Eesmärk ja õpiväljundid

Eesmärk

Ettevalmistus kutseksamiks (kokk, tase 4). Koolituse läbinu on võimeline töötama iseseisvalt kokana.

Õpiväljundid

Koolituse läbinu:

1. tunneb toiduainete töötlemiseks kasutatavaid masinaid, seadmeid ja lisatarvikuid ning nende töö- ja kasutuspõhimõtteid;
2. koostab erinevat tüüpi menüüsid, muudab menüüsid vastavalt sihtrühma eripärale;
3. koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioone;
4. tunneb toitude valmistamiseks vajalikke toor- ja abimaterjale ning hindab nende kvaliteeti;
5. tunneb toidule esitatavaid kvaliteedinõudeid ning oskab toiduaineid töödeldes võimalikke vigu vältida;
6. tunneb ja järgib töötades sanitaar- ja hügieeninõudeid;
7. valmistab erinevaid toite vastavalt retseptile ja tehnoloogilisele juhendile;
8. valmistab toite vastavalt retseptile ja nõutud režiimile ning kasutab sobivaid töövõtteid;
9. käitleb tooraineid ja kaupa vastavalt hügieeninõuetele;
10. pakendab, markeerib ja ladustab toitu vastavalt toiduseadusele ja enesekontrollisüsteemile;
11. tunneb oma tööd reguleerivaid õigusakte;
12. korraldab oma tööloõigu sujuva toimimise.

## 4. Sihtgrupp ja õppe alustamise tingimused

Sihtgrupp

Koka tööst huvitatud ja koka, tase 4 kutse taotlejad.

Õpingute alustamise tingimused

- põhiharidus;
- vähemalt 15 aastat vana;
- kehtiv tervisetõend;
- tervislik seisund võimaldab õppida ja töötada kokana.

## 5. Õppe maht, õppe ülesehitus, õppekeskkond ja õppevahendid

Õppe maht ja ülesehitus

160 tundi – 5-6 nädalat, millest 70 tundi auditoorset tööd ja/või juhendatud teoreetilist ettevalmistust, 10 tundi iseseisvat tööd ja 80 tundi juhendatud praktikat pagaritsehhis.

## Õppekeskkond

Auditoorne töö toimub loenguruumis, juhendatud teoreetiline ettevalmistus viiakse läbi Skype vahendusel. Juhendatud praktika toimub tunnustatud ja kaasaja nõuetele vastavas suurröögis.

## Õppevahendid

Praktikaks vajalikud toorained tagab praktikabaas. Praktikaks vajaliku eririetuse olemasolu eest vastutab õppija.

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

### Õppeprotsessi kirjeldus

Teoreetiline ettevalmistus (loenguruumis või Skype teel) vaheldub praktikapäevadega kondiitritsehhis. Kogu õppeprotsess on juhendatud.

### Õppe sisu

1. Kulinaaria;
2. Toiduainete ja –toorme tundmine;
3. Suurröögis masinad ja seadmed;
4. Toitlustuse ja tootmise korraldamine;
5. Kvaliteetne töö organiseerimine;
6. Kalkulatsioon ja aruandlus;
7. Hügieeni ja tööohutuse nõuded;
8. Psühholoogia ja kutse-eetika;
9. Klienditeenindus ja meeskonnatöö;
10. Kutsealaga seonduvad õigusaktid;
11. Tootmisväljaõpe.

### Õppematerjalid

Vajalike õppe- ja juhendmaterjalide olemasolu tagab juhendaja.

## 7. Hindamine ja õppe lõpetamise tingimused

Hindamismeetod	Hindamiskriteerium
Kirjalik test ja/või suuline intervjuu	Õppija selgitab asjatundlikult suurröögis kasutatavate masinate ja seadmete ning lisatarvikute töö- ja kasutuspõhimõtteid. Õppija tunneb toidu valmistamiseks vajalikke tooraineid ning oskab neid kasutada. Õppija teab valdkonda reguleerivaid õigusakte.
Praktiline töö koos suulise intervjuuga	Kokkulepitud toode on tehtud korrektselt protsessi igas etapis. Järgitud on ohutus- ja hügieeninõudeid. Õppija selgitab töö käigus mida ja miks ta teeb. Praktilise töö tulemus vastab kokkulepitud standardile.

## 8. Väljastatavad dokumendid

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

## 9. Koolitaja kvalifikatsioon

Koolitaja omab spetsiaalset ettevalmistust õpetatavas valdkonnas ja ning pikaajalist kogemust (üle seitsme aasta) kutseõpetaja ja täiskasvanute koolitajana.