

TALLINNA TEENINDUSKOOI ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Lihakokk				
		Butcher Chef				
Õppekava kood EHS-es		207797				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
						X
Õppekava maht: 30 EKAP						
Õppekeel(ed): eesti, vene						
Õppekava koostamise alus: "Kutseharidusstandard" Vabariigi Valitsuse 26.08.2013.a määrus nr 130. https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013 Kutsestandard "Vanemkokk, tase 5" 09.11.2017 https://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10668048/pdf/vanemkokk-tase-5.7.et.pdf Tööandjate toetuskiri (EHRL ja EPÜ)						
Õppekava õpiväljundid: 1) valmistab ja serveerib pearoogaid, sealhulgas tunneb ja rakendab kutseala põhimõtteid, teooriaid ja tehnoloogiaid loovalt nii tavalistes kui ka uudsetes töösituatsioonides; 2) täidab iseseisvalt keerukaid ja mitmekesiseid, loovaid ja uudseid lahendusi eeldavate etteantud raamidest väljuvaid tööülesandeid; 3) õpib ja täiendab end iseseisvalt ja enastjuhtivalt, hindab oma õppimist, määrab kindlaks koolitusvajaduse enese täiendamiseks ning õpingute jätkamiseks; 4) järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid ning tuleb toime ohusituatsioonides; 5) põhjendab üksikasjalikult oma seisukohti ja väljendab neid ka endale uudsetes olukordades ning edastab oma mõtteid ja kavatsusi selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult ja digilahendusi kasutades; 6) korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd ja juhendab kaastöötajaid muutuvates olukordades.						
Õppekava rakendamine: Viienda taseme jätkuõppes õpingute alustamise tingimus on vähemalt 4. kvalifikatsioonitaseme koka kutse või vastavate kompetentside ja keskhariduse olemasolu. Õppekava rakendatakse statsionaarses või mittestatsionaarses õppevormis.						
Nõuded õpingute alustamiseks: Viienda taseme jätkuõppes õpingute alustamise tingimus on vähemalt 4. kvalifikatsioonitaseme kokakutse või vastavate kompetentside ja keskhariduse olemasolu.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud viienda taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile vastavate õpiväljundite saavutamist ja lõpueksamit sooritamist.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Lihakokk, tase 5						
Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: puuduvad						
Osakvalifikatsioonid: puuduvad						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Viienda taseme kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (29 EKAP)						
Nimetus		Maht	Õpiväljundid			
Karjääri planeerimine ja ettevõtlus		4,5 EKAP	korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd ja juhendab kaastöötajaid muutuvates olukordades, järgib			

tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid ning tuleb toime ohuolukordades;
 mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist, mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas;
 analüüsib ja hindab iseseisvalt oma kutse-, eri- ja ametialast ettevalmistust ning tööturul rakendumise ja edasiõppimise võimalusi;
 põhjendab üksikasjalikult oma seisukohti ja väljendab neid ka endale uudsetes situatsioonides ning edastab oma mõtteid ja kavatsusi selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult ja digilahendusi kasutades.

Menüü disain	2 EKAP	koostab menüüsid ja jälgib nende vastavust menüü koostamise põhimõtetele, toitlustusettevõtte äriideele ning erinevate ja erilisvajadustega klientidele; selgitab toidutrendide mõju menüü disainimisel ja professionaalse koka vastutust menüü kujundamisel nii õigusaktidest tulenevalt kui ka sotsiaalsest aspektist lähtudes.
Kaupade käitlemine ja kalkulatsioon	2 EKAP	õppija mõistab toidu omahinna arvutamise ning müügihinna kujunemise põhimõtteid; õppija mõistab tellimisprotsessi, tarneahela, ettevõtte menüükujunduse seoseid ja mõju ettevõtte efektiivsele toimimisele; õppija selgitab töövahendite, seadmete ja pakkevahendite valiku põhimõtteid, lähtudes efektiivselt toimiva ettevõtte kogemustest.
Linnulihatoitude tehnoloogia	5 EKAP	tunneb kana, kalkuni, tuvi, vuti jt lindudest ja subproduktidest pooltoodete valmistamise tehnoloogiaid; tunneb erialast terminoloogiat ja kasutab klassikalisi toiduvalmistamise tehnoloogiaid linnulihatoitude valmistamiseks, serveerib linnulihatoitud vastavalt tehnoloogilisele kaardile; kasutab loovust ja kaasaegseid toiduvalmistamise viise ja -võtteid linnulihast toitude disainimisel, tunneb ja oskab valmistada linnulihaga sobivaid lisandeid ja kastmeid.
Veiselihatoitude tehnoloogia	5 EKAP	tunneb veise ja vasika ning nende subproduktidest pooltoodete valmistamise tehnoloogiaid; tunneb erialast terminoloogiat ja kasutab klassikalisi toiduvalmistamise tehnoloogiaid veise- ja vasikalihatoitude valmistamiseks, serveerib need vastavalt tehnoloogilisele kaardile; kasutab loovust ja kaasaegseid toiduvalmistamise viise ja -võtteid veiselihast toitude disainimisel, tunneb ja oskab valmistada nendega sobivaid lisandeid ja kastmeid.
Sealihast ja väikeloomadest toitude tehnoloogia	4,5 EKAP	tunneb sea-, lamba-, küüliku ning nende subproduktidest pooltoodete valmistamise tehnoloogiaid; tunneb erialast terminoloogiat ja kasutab klassikalisi toiduvalmistamise tehnoloogiaid väikeloomadest toitude valmistamiseks, serveerib need vastavalt tehnoloogilisele kaardile; kasutab loovust ja kaasaegseid toiduvalmistamise viise ja -võtteid väieloomadest toitude disainimisel, tunneb ja oskab valmistada nendega sobivaid lisandeid ja kastmeid.
Ulukitoitude tehnoloogia	4 EKAP	tunneb ulukite ning eksootilistest loomadest pooltoodete valmistamise tehnoloogiaid; tunneb erialast terminoloogiat ja kasutab klassikalisi toiduvalmistamise tehnoloogiaid ulukitoitude valmistamiseks, serveerib need vastavalt tehnoloogilisele kaardile; kasutab loovust ja kaasaegseid toiduvalmistamise viise ja -võtteid ulukitoitude disainimisel, tunneb ja oskab valmistada nendega sobivaid lisandeid ja kastmeid.
Toitumisõpetus	2 EKAP	arvutab etteantud toidu toitainelise koostise ja toiteväärtuse kasutades toiduainete keemilise koostise andmebaase; kohandab toitude ja küpsetiste retsepte lähtudes eritoitumisvajadustega klientidest ja arvestades õigusaktide nõudeid ning riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi.

Lõputööd ja -eksamid (1 EKAP)

Lõpueksam	1 EKAP	Lõpueksami käigus tõendab õppija õpiväljundite saavutatust.
-----------	--------	---

Praktika:

Põhiõpingutest moodustab praktika 7.50 EKAPit.

Spetsialiseerumise võimalused:

Puuduvad

Õppekava kontaktisik:

Anne Mäe

Juhtivõpetaja

Telefon 605 3119, anne.mae@teeninduskool.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=153

https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=153&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Lihakokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	29	29
Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	4,5	4,5
Menüü disain	2	2
Kaupade käitlemine ja kalkulatsioon	2	2
Linnulihatoitude tehnoloogia	5	5
Veiseliha toitude tehnoloogia	5	5
Sealihast ja väikeloomadest toitude tehnoloogia	4,5	4,5
Ulukitoitude tehnoloogia	4	4
Toitumisõpetus	2	2
Lõputööd ja -eksamid	1	1
Lõpueksam	1	1

Lihakokk

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

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid							
	Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	Menüü disain	Kaupade käitlemine ja kalkatsioon	Linnulihatoitude tehnoloogia	Veiselihatoitude tehnoloogia	Sealihast ja väikeloomadest toitude tehnoloogia	Ulukitoitude tehnoloogia	Toitumisõpetus
Tööplaneerimine 1. koostab enesekontrolliplaani ja jälgib selle täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist;	X							
Tööplaneerimine 2. valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest; planeerib meeskonna töökohad, lähtudes tehnoloogilisest skeemist;	X			X	X	X	X	
Tööplaneerimine planeerib köögimeeskonna tööjaotuse lähtuvalt ettevõtte eripärast; planeerib meeskonna tööaega, korraldab köögi- ja teenindustööd ratsionaalselt, vastavalt ettevõtte töökoormusele.				X	X	X	X	
Menüü koostamine 1. koostab erinevat tüüpi menüüd (sh erinevate rahvuskööride menüüd) ja pakkumised vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, õigusaktidele, ettevõtte eripärale, arvestades tooraine hooajalisust ja päritolu ning kliendi soove ja vajadusi;		X						
Menüü koostamine 2. 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						
Menüü koostamine 3. 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	
Menüü koostamine 4. koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid, kasutades vastavat tarkvara; arvutab tooraine vajaduse; arvutab toidu müügihinna, arvestades ettevõtte müügikatet;			X					
Menüü koostamine 5. töötab välja tehnoloogilisi kaarte ja kontrollib nende järgimist.				X	X	X	X	
Kaupade käitlemine 1. korraldab kauba vastuvõtu ja ladustamise vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile, sertifikaatide olemasolu ja tagab dokumentide süsteemse säilitamise; sisestab kauba			X					

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;								
Kaupade käitlemine 2. korraldab ja kontrollib pakendite ja taara käitlemist vastavalt õigusaktidele;			X					
Toitude valmistamine 1. eeltötleb 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	
Toitude valmistamine 2. 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	
Toitude valmistamine 3. korraldab toitude vormistamist vastavalt tehnoloogilisele kaardile.				X	X	X	X	
Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine 1. 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						
Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine 2. 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	
Juhtimine 1. 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					
Juhtimine 2. juhendab köögimeeskonna igapäevatööd, lähtudes tehnoloogilisest protsessist; jagab köögimeeskonnale tööülesannete täitmiseks vajalikku informatsiooni;	X							
Juhtimine 3. 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 – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse