

Tallinna Teeninduskooli õppekava
kooli nõukogu protokoll 1-6/69 kinnitatud 07.11.2018

Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Magustoidukokk				
		Pastry chef				
Õppekava kood EHISes		205537				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskha ridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
						X
Õppekava maht (EKAP):		30				
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 (EPÜ ja EHRL)				
Õppekava õpiväljundid:		1) valmistab ja serveerib magustoite, 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 eeldavaid etteantud raamidest väljuvaid tööülesandeid; 3) õpib ja täiendab end iseseisvalt ja ennastjuhtivalt, hindab oma õppimist, määrab kindlaks koolitusvajaduse enese täiendamiseks ning õpingute jätkamiseks; järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid ning tuleb toime ohuolukordades; 4) 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; 5) korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd ja juhendab kaastöötajaid muutuvates olukordades. 6) analüüsib ja hindab iseseisvalt oma kutse-, eri- ja ametialast ettevalmistust ning tööturul rakendumise ja edasiõppimise võimalusi.				
Õppekava rakendamine:		Õppevorm statsionaarne - koolipõhine õpe Sihtrühm				
Nõuded õpingute alustamiseks Viienda taseme jätkuõppes õpingute alustamise tingimus on vähemalt 4. kvalifikatsioonitaseme koka- või kondiitri kutse või vastavate kompetentside ja keskkhariduse olemasolu.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks Õpingud viienda taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile vastavate õpiväljundite saavutamist ja lõpueksami sooritamist.						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid						
Õpingute läbimisel omandatav(ad)						
kvalifikatsioon(id):						
osakutse(d):		puuduvad				

Õppekava struktuur		
-		
Põhiõpingute moodulid (29 EKAP)		
Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	4.5 EKAP	• korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd ja juhendab kaastöötajaid muutuvates olukordades, järgib tööhutus-, 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.
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.
Klassikalised tordid	4.5 EKAP	• õppija tunneb klassikaliste tortide valmistamise tehnoloogiat - Sacher, Opera, Cheescake, Croquembouche • õppija valmistab klassikalisi torte vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja serveerib klaasikalisel moel. • õppija kirjeldab klassikaliste tortide väljakujunemise lugu, toetudes kirjanduslikele allikatele.
Magustoitude disain	4 EKAP	• Õppija tunneb klassikalisi magustoite ja teab nende serveerimise põhimõtteid; • õppija kasutab värvusõpetuse põhimõtteid roa komponeerimisel; • õppija kasutab šokolaadi ja karamelli magustoitude valmistamisel ja kaunistamisel; • õppija analüüsib magustoitude maitsete kombineerimist ja pakub välja loovaid lahendusi.
Magustoitude ja kondiitritoodete tehnoloogia	5 EKAP	• õppija tunneb biskviit-, liiva-, leht-, besee ja keedutaignast valmistatud toodete tehnoloogiat tooteid ja oskab praktiliselt valmistada nendest taignatest tooteid; • õppija valmistab klassikalisi kreeme, täidiseid, kaunistusi ja magustoitude juurde sobivaid kastmeid, serveerib need vastavalt tehnoloogilisele kaardile; • õppija kasutab loovust kondiitritoodete valmistamisel ja serveerimisel.
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.
Pagaritoodete tehnoloogia	5 EKAP	• Õppija tunneb pärimi-, pärmilehttaigna, mure-, struudli- ja lehttaigna küpsetiste valmistamise tehnoloogiat ja oskab

		praktiliselt valmistada nendest taignatest tooteid. • õppija valmistab küpsetise vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja serveerib selle loovalt. • õppija oskab kohandada küpsetist erivajadusega kliendile sobivaks tooteks.
Tervislik toitumine	2 EKAP	• õppija arvutab etteantud toidu toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toiduainete keemilise koostise andmebaase; • õppija kohandab magustoitude ja küpsetiste retsepte, lähtudes eritoitumisvajadustega klientidest ja arvestades õigusaktide nõudeid ning riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi.

Valikõpingute moodulid (0 EKAP)

Valikõpingute valimine:

Valikõpingute maht puudub.

Lõpueksami lühikirjeldus:

Lõpueksami käigus tõendab õppija õpiväljundite saavutatust. Lõpueksam koosneb kahest osast:

1. Kirjalik töö vastavalt ülesandele
2. Kirjaliku töö ja praktika portfoolio kaitsmine ning praktiline eksam

Praktika kirjeldus:

Magustoidukoka õppekava praktikamaht on arvestatud kõikidesse praktilistesse moodulitesse.

Magustoidukoka praktika eesmärgid:

1. valmistab ja serveerib pagaritooteid tooteid (praktikamaht 64 tundi);
2. valmistab ja serveerib magustoite ja kondiitritooteid (praktikamaht 56 tundi);
3. valmistab ja serveerib klassikalisi torte (praktikamaht 48 tundi);
4. valmistab ja disainib erinevaid magustoite (praktikamaht 40 tundi);
5. järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid ning tuleb toime ohuolukordades;
6. korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd ja juhendab kaastöötajaid muutuvates olukordades.

7. koostab praktika portfoolio põhjendades üksikasjalikult oma seisukohti ja edastab oma mõtteid selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult ja digilahendusi kasutades;

Praktikat on võimalik sooritada kolmel viisil (ja ka neid kombineerides):

- a) ettevõttes kus õppija töötab (kui ettevõtte menüü seda võimaldab) ja dokumenteerida praktiliselt sooritatud tööd;
- b) praktikaettevõttes (praktikaettevõttega sõlmitakse kolmepoolne leping, õppija täidab TAHVLI's praktikapäevikut ja koostab sinna praktikaaruande).
- c) praktiseerida iseseisvalt ja dokumenteerida praktiliselt sooritatud tööd.

Praktika portfooliosse kannab õppija õpingute lõpus oma praktika kokkuvõtte, milles kirjeldab kuidas praktika sooritati ning praktika eesmärgid saavutati.

Spetsialiseerumised

puuduvad

Õppekava kontaktisik

Anne Mäe

Märkused:

Moodulite rakenduskava on kättesaadav:

<https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/1154/version/6674>

<https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/1154/version/8114>

<https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/1154/version/5219>

<https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/1154/version/3237>

<https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/1154/version/9482>