PÄRNUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA	
Õppekavarühm	Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus
Õppekava nimetus	Kokk
	Cook
	Повар
Õppekava kood EHIS-es	

ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk-haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		X				

Õppekava maht: 180 EKAP

Õppekava koostamise alus:
Haridus-ja teadusministri 19.06.2014 määrus nr 38 "Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava"

Õppekava õpiväljundid:
Õppija:
1. Valmistab ja serveerib toitu, arvestades klientide vajadusi, ootusi ja soove, lähtuvalt suurköögi või restoraniköögi töö eripärast;
2. Teenindab toitlustusettevõttes, järgib kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ning suurköögi või restorani töö eripära;
3. Järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid;
4. Väärtustab erinevate toidukultuuride mitmekesisust;
5. Töötab iseseisvalt, tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult suurköögis või restoranis, lähtuvalt koka töö eetikast;
6. Korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd suurköögis või restoranis;
7. Väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust;
8. Mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult;
9. Suhtleb õpitavas võõrkeeles iseseisva keelekasutajana;
10.Kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks;
11. Omab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid;
12. Mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest;
13. Kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.

Õppekava rakendamine:
Koka õppekava maht on 180 EKAP, millest:
üldõpingud 30 EKAP;
põhiõpingud 74 EKAP, sh lõimitud võtmepädevuste õpe 30 EKAP;
praktika 36 EKAP;
valikõpingud 40 EKAP, sh spetsialiseerumisega seotud õpingud 20 EKAP.

Koka õppekava sihtrühmaks on põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.

Õpe toimub statsionaarse, koolipõhise õppe vormis.

Nõuded õpingute alustamiseks:
Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.

Õppekavale õppima asumine ei eelda eelnevate erialaste kompetentside olemasolu.

Nõuded õpingute lõpetamiseks:
Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on tõendanud eriala õppekavas toodud õpiväljundite saavutamise. Moodulite hindamine viiakse läbi kokkuvõtvate komplekshindamistena. Õpingute lõpetamisel demonstreerib õpilane praktilisi oskusi, planeerides, valmistades ja serveerides individuaalselt kolmekäigulise eine.

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Õppekava õpiväljundite omandamisel täismahus saadakse koka kutse, EKR tase 4.

Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Õppekava moodulite 1, 2, 3, 4, 5 ja 10.1 (majutamise ja toitlustamise valdkonna alused;
karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused; toitlustamise alused; teeninduse alused; abikoka praktilise töö alused) õpiväljundite omandamisel saadakse abikoka kutse, EKR tase 3.

Osakvalifikatsioonid:
Abikokk.

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:
Neljanda taseme kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.

Õppekava struktuur
Põhiõpingute moodulid

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2 EKAP	orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist. mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtte rolli turismimajanduses.
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6 EKAP	mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis. mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist. mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas. mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel. käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil.
Toitlustamise alused	15 EKAP	valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid. kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest. koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest. selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral.
Teeninduse alused	4 EKAP	mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele. arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta. kirjeldab turundustegevusi toitlustusettevõttes. teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades.
Abikoka praktilise töö alused	12 EKAP	valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid. töötab juhendamisel meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides. töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides.
Praktika. Abikoka praktika	15 EKAP	planeerib isikliku praktika eesmärke tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid. teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande
Koka praktilise töö alused	6 EKAP	valmistab põhisöögikordadeks tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid töötab individuaalselt ning meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides. teenindab väljastusletis kliente serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides.
Toiduvalmistamine	7 EKAP	õppija käitleb juhendi alusel erinevaid toiduaineid, nimetab nendes sisalduvaid põhitoitaineid ning arvutab toiduenergia sisalduse. õppija valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid.

		õppija selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös. õppija selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt oma erialast. õppija koostab juhendi alusel à la carte menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest, soovidest ja ootustest, valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning lauaseadeid, tõlgib menüü ühte võõrkeelde. õppija koostab juhendi alusel à la carte toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid. õppija planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid. õppija kasutab toitlustusettevõtte köögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid. õppija selgitab juhendi alusel säästlikku, majanduslikku ja keskkonnateadlikku mõtteviisi. õppija kasutab erinevaid erialaseid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest.
Toiduvalmistamise alused	14 EKAP	selgitab põhiliste toiduainete päritolu, koostist, tootmist, mõju inimese tervisele ja kirjeldab kvaliteedinõudeid toiduainetele ning iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid ja nende tähtsust inimese organismile. valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüs olevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid. koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest. koostab põhisöögikordade toitudele ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaarte. planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast lähtudes tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest. kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid.
Praktika. Kokatöö praktika	21 EKAP	planeerib isiklikke praktika eesmärke. tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega. töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust. töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid. eeltöötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid. teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid. koostab praktika lõppedes praktikaaruande.
Koka praktiline töö	8 EKAP	valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast. töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest teenindab personaalselt kliente kasutades serveerimise teenindamise põhitehnikaid ning järgib kliendikeskse teenindamise põhimõtteid.

Üldõpingute moodulid

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Matemaatika	5 EKAP	Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust. Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest. Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi. Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult. Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust. Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru

		erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest. Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi. Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel. Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust. Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi. Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult. Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust. Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi. Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult. Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust. Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest. Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi. Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult. Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel. Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust. Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest. Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi. Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult. Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel. Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust. Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest. Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi. Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult. Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust. Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest. Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi. Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult. Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel. Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust. Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest. Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi. Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult. Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust. Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest. Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi. Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult. Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel. Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust. Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest. Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi. Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult. Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel.
Keel ja kirjandus	6 EKAP	õpilane: väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses.Tunneb suulise ja kirjaliku keelekasutuse norme ja keelendite valikut .

		arutleb loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal teemakohaselt ja põhjendatult. koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates.Tunneb olulisemaid meediatekste.Põhjendab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta sobivate keelevahendite abil. loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid. Koostab alusteksti põhjal sidusa, arutleva teksti kasutades tekstinäiteid ja tsitaate. Leiab kaasaegsetest teabevahenditest vajaliku info. Tunneb põhilisi infootsingu võimalusi ja kasutab leitud infot erinevate tekstide koostamisel. Koostab lihtsamaid tarbetekste. väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga. tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega.
Loodusained	6 EKAP	Õppija: mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel
Võõrkeel (inglise keel)	4,5 EKAP	Suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga kasutab võõrkeeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid
Sotsiaalained	7 EKAP	Õppija: omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu
Kunstiained	1,5 EKAP	eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid. tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse. kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse.

Valikõpingute moodulid

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Eritoitlustus	2 EKAP	kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära. kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks. koostab menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega. valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke toite ja jooke.
Catering- teenindus	2 EKAP	planeerib catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele. teostab ettevalmistustöid catering-teeninduseks.

		teostab catering-teenindust. teostab catering-teeninduse järeltööd.
Restoranitöö korraldus	4 EKAP	kirjeldab erinevate restoranide äriideid. rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise. planeerib, valmistab ja serveerib meeskonnatööna restoraniroogasid. järgib juhendamisel restoranitöö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid. õigusakte.
Peoteenindus	2 EKAP	planeerib juhendi alusel peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele. suhtleb igapäevaselt õpitud võõrkeeles. teeb meeskonna liikmena ettevalmistustöid teenindusruumides. valmistab ja vormistab vastavalt menüüle serveeritavad road ja joogid. teenindab juhendamisel peoteenindust.
Rahvus- ja rahvuslikud köögid	2 EKAP	õppija kirjeldab juhendi alusel Eesti toidukultuuri eripärasid. õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendi alusel Eesti köögi roogasid ja jooke. õppija kirjeldab juhendi alusel erinevate rahvuste toidukultuuri eripärasid ja maailmausunditest tulenevaid toitumise eripärasid. õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendi alusel teiste rahvusköökide roogasid , jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele.
Restoranitöö praktika	10 EKAP	planeerib praktikajuhendi aluselt isiklikud praktika eesmärgid. tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega. töötab praktikaettevõttes iseseisvalt ja meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust. töötab praktikaettevõttes kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid. eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüsolevaid päeva põhisöögikordade toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid. teenindab juhendamisel kliente lähtuvalt klienditeeninduse põhimõtetest. koostab praktika lõppedes praktikaaruande.
Suurköögitöö korraldus	4 EKAP	eristab toitlustusettevõtte erinevaid tootmissüsteeme. eristab toitlustusettevõtte teeninduse korralduse erinevaid võimalusi. korraldab juhendamisel suurköögi laomajandust. koostab meeskonnatööna suurköögi eripärale vastava menüü planeerib suurköögi roogade valmistamise ja serveerimise vastavalt suurköögi tootmissüsteemile. valmistab juhendi alusel suurköögi toite ja jooke. planeerib ja korraldab suurköögi tööd individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt suurköögi eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid. järgib töö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte.
Erialane inglise keel	5 EKAP	mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti. vestleb ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat.
Värvusõpetus ja kompositsioon	2 EKAP	õpilane kasutab värviõpetuse põhialuste põhimõtteid praktiliste tööde kujundamisel ja mõistab nende olulisust kujundamisel. õpilane kasutab kompositsiooni loomise võtteid toidu paigutamisel taldrikule arvestades värvi- ja vormikasutuse võimalusi. õpilane kujundab menüü ja menüükaaned arvestades üldkompositsiooni (laudlina, toit taldrikul, kaunistuselemendid).
Grillimine	1,5 EKAP	kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid. koostab toitlustusettevõtte grill- ja barbeque menüüsid lähtudes ettevõtte äriideest. planeerib ja kasutab vastavalt grillitud ja barbeque toitude menüüle oma köögitoimingud, seadmed, toitude serveerimine. valmistab juhendi järgi lihtsamad grillitud ja barbeque toitusid. valmistab ja esitleb külastajale toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid grillitud ja barbeque toitusid.

Etikett	2 EKAP	selgitab etiketti ja selle tähtsust, protokolli mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid, põhiväärtuseid (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Annab ülevaate Eestis levinud kommetest ja tavadest. Kultuuridevahelised erinevused viisakuses. eristab ametliku ja mitteametliku suhtlemiskultuuri. Kasutab tervitamist, esitlemist, tutvustamist, Sina-Teie pöördumist. Kultuuridevahelised erinevused tervitamisel ja viisakuses koostab kutse ja edastab selle. Kingib lilled ja kingituse. riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile. selgitab lauaetiketi olemust ja käitub vastavalt lauaetiketile. Koostab vastuvõtuplaani ja ürituse läbiviimise kava.
Pagari- ja kondiitritöö	5 EKAP	selgitab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid ja tehnoloogiaid. kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid. valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi.
Joogiõpetus	1 EKAP	kirjeldab erinevate alkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi, leides informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase). planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid ning valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks. tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke. võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele. valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid.
Fruktodisain	0,5 EKAP	õppija valib fruktodisainiks sobivad köögi-ja puuviljad ning töövahendid. õppija valmistab puu- ja köögiviljadest kaunistusi ning kasutab kompositsioonivõtteid.
Erialane soome keel	6 EKAP	Hangib soomekeelset teavet, töötab välja isikliku keeleõppestrateegia. Mõistab soomekeelset teksti ja kirjalikku kommunikatsiooni. Suhtleb meeskonnas ja töösituatsioonides mõistab keeleerinevusi ja õpitava keele kultuuriruumi erinevusi.
Kutsealane liikumine	3 EKAP	tunneb inimese luustikku ja lihaskonda. tunneb ära treenimist vajava lihase. valib treenimist vajavatele lihastele sobivad harjutused. määratleb enda kehalist aktiivsust, täidab treeningpäevikut. jälgib oma rühti ja õiget kehahoiakut. valib kehahoidu ja rühti korrigeerivaid harjutusi.
Erialane vene keel	5 EKAP	mõistab lihtsa erialase teksti tuuma, koostab igapäevatööga seotud erialast teksti. vestleb külastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat .

Valikõpingute valimise võimalused:
Valikõpingute maht koka eriala õppekavas on 40 EKAP (sealhulgas spetsialiseerumisega seotud õpingud 20 EKAP).

Valikõpingute moodul "Spetsialiseerumine suurköögitööle" (suurköögitöökorraldus, eritoitlustus, catering- teenindus, 8 EKAP) annab võimaluse spetsialiseeruda suurköögitööle;

Valikõpingute moodul "Spetsialiseerumine restoranitööle" (restoranitöö korraldus, peoteenindus, rahvus- ja rahvuslikud köögid, restoranitööpraktika 23 EKAP) annab võimaluse spetsialiseeruda restoraniköögitööle.

Õppijal on õigus II ja III õppeaasta valikõpingud valida koolis pakutavate valikõpingute hulgast tingimusel, et need toetavad põhiõpinguid.

Koka eriala valikõpingud on lisaks eelpool nimetatud spetsialiseerumismoodulitele:
1. Värvusõpetus ja kompositsioon;
2. Pagari- ja kondiitritöö;
3. Joogiõpetus;
4. Grillimine;
5. Fruktodisain;

6. Erialane inglise keel;
7. Erialane soome keel;
8. Erialane vene keel;
9. Etikett;
10. Kutsealane liikumine.

Spetsialiseerumise võimalused:
Koka erialal on võimalik spetsialiseeruda:
suurköögitööle;
restoranitööle.

Suurköögitöö spetsialiseerumismoodulid on järgmised:
Suurköögitöö korraldus 4 EKAP;
Eritoitlustus 2 EKAP;
Catering-teenindus 2 EKAP;
Suurköögitöö praktika 12 EKAP.

Restoranitöö spetsialiseerumismoodulid on järgmised:
Restoranitöö korraldus 4 EKAP;
Peoteenindus 2 EKAP;
Rahvus- ja rahvuslikud köögid 2 EKAP;
Restoranitöö praktika 12 EKAP.

Õppekava kontaktisik:
Taisi Talviste
kutseõpetaja
Telefon 4451953, taisi.talviste@hariduskeskus.ee

Märkused:
Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:
https://siseveeb.ee/hariduskeskus/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=263
https://siseveeb.ee/hariduskeskus/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=263&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Kokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid				
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2		
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	2	2	2
Toitlustamise alused	15	15		
Teeninduse alused	4	2	2	
Abikoka praktilise töö alused	12	12		
Praktika. Abikoka praktika	15	15		
Koka praktilise töö alused	6		6	
Toiduvalmistamine	7			7
Toiduvalmistamise alused	14		14	
Praktika. Kokatöö praktika	21		10	11
Koka praktiline töö	8			8
Üldõpingute moodulid				
Matemaatika	5	1.5	1.5	2
Keel ja kirjandus	6	2	2	2
Loodusained	6	3	2	1
Võõrkeel (inglise keel)	4.5	1	1.5	2
Sotsiaalained	7	3	3	1
Kunstiained	1.5	1.5		
Valikõpingute moodulid				
Eritoitlustus	2			2
Catering- teenindus	2			2
Restoranitöö korraldus	4			4
Peoteenindus	2			
Rahvus- ja rahvuslikud köögid	2		1	1

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Restoranitöö praktika	10		10	
Suurköögitöö korraldus	4			
Erialane inglise keel	5			5
Värvusõpetus ja kompositsioon	2		1	1
Grillimine	1.5			1.5
Etikett	2			2
Pagari- ja kondiitritöö	5		2.5	2.5
Joogiõpetus	1			1
Fruktodisain	0.5			0.5
Erialane soome keel	6			
Kutsealane liikumine	3		1.5	1.5
Erialane vene keel	5			

Kokk

Seosed kutsestandardi „Kutsestandard kokk, tase 4.“ kompetentside ja eriala õppekava põhiõpingute moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid										
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Toitlustamise alused	Teeninduse alused	Abikoka praktilise töö alused	Praktika. Abikoka praktika	Koka praktilise töö alused	Toiduvalmistamine	Toiduvalmistamise alused	Praktika. Kokatöö praktika	Koka praktiline töö
Töö planeerimine ja korraldamine			X	X	X	X	X	X	X	X	X
Menüü koostamine			X		X	X	X	X	X	X	X
Kaupade haldamine			X		X	X	X	X	X	X	X
Toidutoorme eeltöötlemine			X		X	X	X	X	X	X	X
Toitude valmistamine			X		X	X	X	X	X	X	X
Teenindamine ja müügitöö				X	X	X	X			X	X
Kaastöötajate juhendamine			X				X	X			X
Toodete arendamine								X		X	X
Läbivad kompetentsid: Kokk väärtustab oma kutseala, arendab kutseoskusi ja juhindub kvaliteetsest töötulemusest	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Kokk on võimeline tegutsema iseseisvalt	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid			X	X	X	X	X	X	X	X	X
Arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi			X	X	X	X	X	X	X	X	X
Vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Osaleb meeskonnatöös, koheldes oma kolleege huvi ja toetuse, mõistmise ja hoolivusega	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Vastutab võetud kohustuste täitmise ja enda ning meeskonnaliikmete töö eest	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Suhtleb klientidega lähtuvalt kliendikeskseuse põhimõttest				X	X	X	X	X	X	X	X
On ettevõtlik ja algatusvõimeline, oskab lahendada probleeme, kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Kohaneb oma töös muutuvate oludega, oskab jagada informatsiooni ja leiab toimivaid lahendusi			X	X	X	X	X	X	X	X	X
Töötab tulemuslikult ka pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone			X	X	X	X	X	X	X	X	X
Kriitikasse suhtub mõistvalt, võtab õppust nii õnnestumistest kui ebaõnnestumistest			X	X	X	X	X	X	X	X	X
Küsib oma tegevuse kohta tagasisidet kolleegidelt ja klientidelt			X	X	X	X	X	X	X	X	X
Väljendab ennast eesti keeles selgelt kõnes ja kirjas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Väljendab end arusaadavalt ühes võõrkeeles, vene, inglise või soome keeles				X	X	X	X	X	X	X	X
Kasutab oma töös kommunikatsioonivahendeid ja arvutit	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

X – tähistatakse, millises õppekava moodulis arendatakse ja hinnatakse nimetatud kompetentsi