HAAPSALU KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA	
Õppekavarühm	Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus
Õppekava nimetus	Kokk, tase 4
	Cook, level 4
	Повар, уровень 4
Õppekava kood EHIS-es	134765

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

Õppekava maht: 120 EKAP

Õppekava koostamise alus:
Kutsehariduskeskuse Vabariigi Valitsuse määrus nr 130, vastu võetud 26.08.2013,
Kutsestandard "Kokk, tase 4", vastu võetud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega nr 11 09.11.2017.

Õppekava õpiväljundid:
• Kokk käitleb toidutooret, kasutades mitmesuguseid külm ja kuumtöötlemise võtteid ning valmistab ja serveerib toite juhendi järgi.
• Koka käitleb toidutooret ja valmistab toitu säästlikult vastavalt tööohutuse ja toiduhügieeni reeglitele.
• Kokk täidab enesekontrolli tegevusi.
• Kokk oskust oma tööd iseseisvalt ja ratsionaalselt korraldada ning aega planeerida.
• Kokal on tahe ja oskus töötada meeskonnas.
• Kokk valmistab toitu vastavalt klientide vajadustele ja soovile ning tegutseb ja käitub eetiliselt, esteetiliselt ning muul sotsiaalselt heaks kiidetud viisil.
• Kokk kohaneb oma töös muutuvate oludega, talub kriitikat, oskab jagada informatsiooni ja leiab toimivaid lahendus.
• Kokk spetsialiseerub restoranitööle või suurköögitööle.

Nõuded õpingute alustamiseks:
Õppima asumiseks on vajalik põhihariduse olemasolu.

Nõuded õpingute lõpetamiseks:
Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õppija on tõendanud eriala õppekavas toodud õpiväljundite saavutamise ja sooritanud erialal õpingute lõpetamiseks vajalikud tööd. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga. Juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks erialane lõpueksam.

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Kokk, tase 4 vastavad kompetentsid

Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Abikokk, tase 3

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:
Kooli lõputunnistus koos hinnetelehega

Õppekava struktuur
Põhiõpingute moodulid (99 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2 EKAP	orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab enda õppimisele eesmärgi mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6 EKAP	käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist Mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis
Toitlustamise alused	14 EKAP	eeltöötleb tooraineid, valmistab juhendamisel toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides hügieeninõudeid käitleb toitu hügieeninõudeid järgides ja kasutab toiduaineid ning ressursse

		säästlikult teeb igapäevaseid puhastus-ja koristustöid tootmisruumides, kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest ja puhastusplaanist ladustab kauba, arvestades toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt toiduainetegruppide hoiunõuetele.
Teeninduse alused	5 EKAP	mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta kirjeldab turundustegevusi toitlustusettevõttes teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades
Toiduvalmistamine	10 EKAP	valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüsolevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid iseloomustab põhiliste toiduainete omadusi, toitainelist koostist ning teab kvaliteedi ja säilitamise nõudeid
Töökorralduse alused	3 EKAP	korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast lähtudes tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest annab hinnangu etteantud menüüle arvestades menüü koostamise põhimõtteid
Töö planeerimine ja korraldamine	7 EKAP	planeerib, ajastab enda ja kaastöötajate tööd meeskonnas teadlikult ettevõtte tootmises; korraldab toitlustusettevõtte laomajandust ning varustamist järgides aruandluse põhimõtteid koostab juhendi alusel toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid koostab juhendi alusel menüüd ja pakkumised lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest ja soovidest arendab uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest
Restorani teenindus	6 EKAP	mõistab erinevate restoranide äriideid ja restoraniteeninduse põhimõtteid rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise
Abikoka praktika	18 EKAP	planeerib isikliku praktika eesmärke tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle
Praktika	18 EKAP	planeerib isikliku praktika eesmärke, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle
Abikoka praktiline töö	10 EKAP	valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse, tööohutuse, ja ergonoomia põhimõtteid töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides

Valikõpingute moodulid (20 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Eritoitlustus	2 EKAP	kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke
Catering teenindus	2 EKAP	planeerib catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele teostab ettevalmistustöid, catering-teenindust ja järeltöid
Veiniõpetus	1 EKAP	mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid iseloomustab viinamarja sorte sobitab veini ja toitu ning oskab koostada menüüd koos jookidega

Etikett	1 EKAP	mõistab etiketi mõistet, arvestab telefonietiketi reeglitega, oskab etiketi kohaselt ametikõnedele vastata ning ennast esitleda, mõistab lauakombeid ja restoranietiketti Kirjeldab härrade ja daamide riietumise viise ametlikel ja mitteametlikel vastuvõttudel Mõistab riietumisstiilide põhimõtteid mõistab arvutikasutaja etiketireegleid, koostab etiketikohaselt e-kirju tunneb vastuvõtu liike ja vastuvõtu kavandamise reegleid ning kirjeldab kuidas vastuvõttudel etiketi kohaselt käituda. Kirjeldab tervitamise ja tutvumise, ametikohtumiste, koosoleku korralduse, joogietiketti ning oskab vormistada kutsed
Restoranitöö korraldus	2 EKAP	täidab ettevõtte enesekontrolliplaanist tulenevaid tegevusi mõistab laomajanduse põhimõtteid ning toitlustusettevõttes kasutatavat dokumentatsiooni planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid kasutab restoraniköögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid mõistab kaastöötajate juhendamise põhimõtteid ning korraldab köögitööd lähtuvalt juhendist ja arvestades muutuvate olukordadega
Restoraniköögi praktika	12 EKAP	planeerib isikliku praktika eesmärke, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab restoraniköögis juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust Koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle

Valikõpingute valimise võimalused:
Õpilasel on soovituslik valida kooli poolt õppekavas pakutavad valikõpingud, kuid tal on õigus valida ka kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest.

Lõputööd ja -eksamid (1 EKAP)

Koka lõpueksam	1 EKAP	sooritab arvestustöö toiduvalmistamise ja serveerimise, toitumisõpetuse, toiduainete kohta valmistab etteantud roakaardi järgi 3 käigulise müügikõlbliku eine, vormistab portsjonid ning serveerib

Praktika:
Põhiõpingutest moodustab praktika 0.00 EKAPit.

Õppekava kontaktisik:
Tiina Sootalu
õpetaja
Telefon 53736149, tiina.sootalu@hkhk.edu.ee

Märkused:
Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:
https://hkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=85
https://hkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=85&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Kokk, tase 4

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	**99**	**61**	**38**	
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2		
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	3	3	
Toitlustamise alused	14	14		
Teeninduse alused	5	5		
Toiduvalmistamine	10		10	
Töökorralduse alused	3	3		
Töö planeerimine ja korraldamine	7		7	
Restorani teenindus	6		6	
Abikoka praktika	18	18		
Praktika	18	6	12	
Abikoka praktiline töö	10	10		
Valikõpingute moodulid	**20**		**20**	
Eritoitlustus	2			
Catering teenindus	2			
Veiniõpetus	1			
Etikett	1			
Restoranitöö korraldus	2			
Restoraniköögi praktika	12			
Lõputööd ja -eksamid	**1**		**1**	
Koka lõpueksam	1		1	

Kokk, tase 4

Seosed kutsestandardi „Kokk, tase 4“ kompetentside tegevusnäitajate ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid											Valikõpingute moodulid					
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Toitlustamise alused	Teeninduse alused	Toiduvalmistamine	Töökorralduse alused	Töö planeerimine ja korraldamine	Restorani teenindus	Abikoka praktika	Praktika	Abikoka praktiline töö	Eritoitlustus	Catering teenindus	Veiniõpetus	Etikett	Restoranitöö korraldus	Restoranikööginpraktika
valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest;	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x
planeerib oma tööaega, lähtudes meeskonna tööjaotusest ja korraldades oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x
planeerib köögi puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile;			x		x	x	x	x	x	x	x	x	x			x	x
puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist;			x		x	x	x	x	x	x	x	x	x			x	x
käitleb prügi, lähtudes juhendist			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x	x
peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist;			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x	x
puhastab köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid; valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x	x
koostab erinevat tüüpi menüüd, lähtudes ettevõtte eripärast ja sihtrühmast ning arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x
koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi; koostab ja kohandab menüüd, arvestades enimlevinud toidutalumatusi (sh			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x

laktoosi- ja gluteenitalumatus) ja toiduallergiaid; koostab taimetoidumenüü, sh veganmenüü																	
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 toidusoovitus			x		x	x	x		x	x	x	x	x			x	x
koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid; arvutab tooraine vajaduse ja toidu omahinna, lähtudes juhendist			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x	x
vormistab tehnoloogilisi kaarte, lähtudes juhendist			x		x	x	x		x	x	x	x	x			x	x
võtab vastu ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile; kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu; hindab igapäevast kaubakogust ja tagab tööks vajaliku optimaalse varu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes ja eri kaupade tarnesagedusele			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x	x
käitleb pakendeid ja taarat vastavalt juhendile			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x
inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeeskirjale			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x
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			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x
valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid			x		x	x	x		x	x	x	x	x			x	x
valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid			x		x	x	x		x	x	x	x	x			x	x
valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid			x		x	x	x		x	x	x	x	x			x	x
valmistab toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid			x		x	x	x		x	x	x	x	x			x	x
valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid			x		x	x	x		x	x	x	x	x			x	x
valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid			x		x	x	x		x	x	x	x	x			x	x
valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaignast tooteid			x		x	x	x		x	x	x	x	x			x	x

vastavalt tehnoloogilisele kaardile																	
valmistab külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid			x		x	x	x		x	x	x	x	x			x	x
valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite			x		x	x	x		x	x	x	x	x			x	x
soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid			x		x	x	x		x	x	x	x	x			x	x
vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitude valmimise vastavalt plaanile			x		x	x	x		x	x	x	x	x			x	x
loob kliendiga positiivse kontakti; selgitab välja kliendi toidusoovid ja vajadused, sh eritoitumisega seotud vajadused, tutvustades menüüs olevaid toite ja jooke; lahendab iseseisvalt kliendi teenusega seotud probleeme oma vastutusala piires; kogub klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta kogu teenindusprotsessi vältel ja edastab tagasisidet meeskonnale; lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt				x				x									
katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ja ettevõtte teeninduse korraldusest ja kasutades asjakohaseid teenindusviise ja –tehnikaid; serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis ettenähtud temperatuurile ja kogusele				x				x									
lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava				x				x									
peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;	x		x	x	x	x	x	x	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	x	x	x	x	x	x	x
osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
analüüsib tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
keelteoskus: valdab eesti keelt tasemel B1 ja ühte võõrkeelt tasemel A2 (vt. lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
kasutab arvutit ECDL sertifikaadis kirjeldatud baasmoodulites ja standardmoodulis „Esitlus“ nõutud tasemel (vt lisa 2 Arvuti kasutamise oskused)	x	x	x	x	x	x	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	x	x	x	x	x

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse