VILJANDI KUTSEÕPPEKESKUSE ÕPPEKAVA	
Õppekavarühm	Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus
Õppekava nimetus	Kokk
	Cook
	Повар
Õppekava kood EHIS-es	138020

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:
Õppekava koostamise aluseks on Vabariigi Valitsuse 26.08.2013. a määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“ ja kutsestandard „Kokk“ EKR tase 4, kinnitatud Teeninduse kutsenõukogus otsus nr. 8, 10.04.2013. a

Õppekava õpiväljundid:
Kokk:
• valmistab ja serveerib toitu, arvestab klientide vajadusi, ootusi ja soove, lähtuvalt restoraniköögi töö eripärast ning järgib tööohutus- ja hügieeninõudeid;
• korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult restoranis, lähtuvalt koka töö eetikast;
• väärtustab erinevate toidukultuuride mitmekesisust;
• teenindab toitlustusettevõttes, sh järgib kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ning restorani töö eripära;
• analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd restoranis;
• väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt majutus ja toitlustusvaldkonna arengust;
• planeerib köögi ja teenindussaali koristuse vastavat puhastusplaanile, puhastab seadmed, vahendid ja ruumid lähtudes juhendist ning kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid, käitleb ja sorteerib prügi vastavalt jäätmekäitlusplaanile;
• mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult;
• suhtleb õpitavas võõrkeeles iseseisva keelekasutajana;
• kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks;
• mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid;
• mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest;
• kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.

Õppekava rakendamine:
Põhihariduse kompetentsid omandanud õppur.

Nõuded õpingute alustamiseks:
Õppima võib asuda isik, kellel on omandatud põhiharidus või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.

Nõuded õpingute lõpetamiseks:
Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.
Moodulite hindamine viiakse läbi kokkuvõtvate komplekshindamistena.
Õpingute lõpetamisel demonstreerib õpilane praktilisi oskusi, planeerides, valmistades ja serveerides individuaalselt kolmekäigulise eine koos joogi valmistamisega.

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
KOKK, EKR tase 4

Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Abikokk, EKR tase 3, kui on saavutatud moodulite 1, 2, 3, 4, 5 ja 10.1 õpiväljundid.

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:
Lõputunnistus koos hinnetelehega.

Õppekava struktuur
Põhiõpingute moodulid (110 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2 EKAP	õppija orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas. õppija tunneb valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid ja kutse omistamise protsessi , teab õpingute ülesehituse eri etappe ja planeerib eriala õppekava alusel oma isiklikud õppe-eesmärgid.

		mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid. õppija mõistab majutus- ja toitlustusettevõtete kohta Eesti majanduses ja turismisektoris.
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6 EKAP	mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis. mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist. mõistab oma rolli ettevõtluskeskkonnas. mõistab turunduse olemust ja turumajanduse toimimist. mõistab turismimajandusemajanduse olemust ja toimimist. käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil.
Toitlustamise alused	15 EKAP	õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid. õppija koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest. õppija kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtub tööohutusnõuetest. selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral
Teeninduse alused	4 EKAP	õppija mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. õppija lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele. õppija arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta. õppija kirjeldab turundustegevusi toitlustusettevõttes. õppija teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades.
Abikoka praktilise töö alused	12 EKAP	õppija valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid. õppija töötab juhendamisel meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides. õppija töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides.
Toiduvalmistamise alused	14 EKAP	õppija selgitab põhiliste toiduainete päritolu, koostist, tootmist, mõju inimese tervisele, kirjeldab kvaliteedinõudeid toiduainetele ning iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid ja nende tähtsust inimese organismile. õppija koostab juhendi alusel hommiku- ja argipäeva lõunasöögimenüü, kasutab korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat; tõlgib erialast terminoloogiat kasutades menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde. õppija koostab põhisöögikordade toitudele ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaarte. õppija planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast lähtudes tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest. õppija valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüsolevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid. õppija kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid.
Koka praktilise töö alused	6 EKAP	õppija valmistab põhisöögikordadeks tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid. õppija teenindab väljastusletis kliente serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides.
Toiduvalmistamine	7 EKAP	õppija selgitab juhendi alusel säästlikku, majanduslikku ja keskkonnateadlikku mõtteviisi ja loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt oma erialast. õppija selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös. 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 inglise keelde.

		õppija koostab juhendi alusel à la carte toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid. Õppija kasutab erinevaid erialaseid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest. õppija planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid. 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 kasutab toitlustusettevõtte köögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid.
Koka praktiline töö (sealhulgas lõpueksam)	8 EKAP	õppija valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast. õppija töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest. õppija teenindab personaalselt kliente kasutades serveerimise teenindamise põhitehnikaid ning järgib kliendikeskse teenindamise põhimõtteid.
Abikoka praktika	15 EKAP	õppija planeerib isikliku praktika eesmärke. õppija tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega. õppija 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. õppija koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande, esitleb ja kaitseb praktikat.
Kokatöö praktika	21 EKAP	õppija planeerib isiklikke praktika eesmärke. õppija tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega. õppija töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust. Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid. Eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid. Teenindab kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid. õppija koostab praktika lõppedes praktikaaruande.

Üldõpingute moodulid (30 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Keel ja kirjandus	6 EKAP	arutleb loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal teemakohaselt ja põhjendatult õpilane väljendub selgelt eesmärgipäraselt ja üldkirjakeele normidele vastavalt nii suulistes kui ka kirjalikus suhtluses koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe kui ka ilu-kirjandustekste ning teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega
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, seostab 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
Matemaatika	5 EKAP	Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult. Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest. Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskus. Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust. Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel.
Loodusained	6 EKAP	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
Sotsiaalained	7 EKAP	omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja tervise -teadliku 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, võrd –õiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu
Kunstiained	1,5 EKAP	eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanre tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse

Õppekaval on lõimitud järgmised võtmepädevused: eesti keel (4 EKAP), matemaatika (5 EKAP), inglise keel (2 EKAP), vene keel (2 EKAP), bioloogia (2 EKAP), geograafia (1 EKAP), keemia (2 EKAP), füüsika(1 EKAP), ajalugu (1 EKAP), gastronoomia ajalugu (1 EKAP), arvutiõpetus (3 EKAP), turundus (0,5 EKAP), turism (0,5 EKAP), suhtlemispsühholoogia (1 EKAP), kehaline kasvatus (0,5 EKAP), klienditeenindus (2 EKAP), kultuurilugu 0,5 EKAP), fruktodisain (0,5).

Valikõpingute moodulid (40 EKAP)

Nimetus	*Maht*
Restoranitöö korraldus	4 EKAP
Peoteenindus	2 EKAP
Rahvus- ja regionaalköögid	2 EKAP
Restoranitöö praktika	12 EKAP
Pagari-ja kondiitritööd	17 EKAP
Riigikaitse	3 EKAP
Ülekoolilised valikained	2 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:
Valikõpingute maht koka õppekavas on 40 EKAPit (sh spetsialiseerumisega seotud õpinguid 20 EKAPit). Valikõpingute moodulid määrab kool ja on kohustuslikud õppegrupis õppijatele.

Praktika:
Põhiõpingutest moodustab praktika 0.00 EKAPit.

Spetsialiseerumise võimalused:
Valikõpingute maht koka õppekavas on 40 EKAPit (sh spetsialiseerumisega seotud õpinguid 20 EKAPit). Valikõpingute moodulid määrab kool ja on kohustuslikud õppegrupis õppijatele.

Spetsialiseerumised:

- Spetsialiseerumine restoranitööle

Õppekava kontaktisik:
Lea Kask
Kutseõpetaja
Telefon 4351048, lea.kask@vikk.ee

Märkused:
Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:
https://vikk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=228
https://vikk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=228&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Kokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	**110**	**46,5**	**41**	**22,5**
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2		
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	0,5	4	1,5
Toitlustamise alused	15	15		
Teeninduse alused	4	2	2	
Abikoka praktilise töö alused	12	12		
Toiduvalmistamise alused	14		14	
Koka praktilise töö alused	6		6	
Toiduvalmistamine	7			7
Koka praktiline töö (sealhulgas lõpueksam)	8			8
Abikoka praktika	15	15		
Kokatöö praktika	21		15	6
Üldõpingute moodulid	**30**	**13,5**	**11,5**	**5**
Keel ja kirjandus	6	2	2	2
Võõrkeel (inglise keel)	4,5	3	1,5	
Matemaatika	5	2	1,5	1,5
Loodusained	6	3	3	
Sotsiaalained	7	2	3,5	1,5
Kunstiained	1,5	1,5		
Valikõpingute moodulid	**40**	**1,5**	**8,5**	**30**
Restoranitöö korraldus	4			4
Peoteenindus	2			2
Rahvus- ja regionaalköögid	2			2
Restoranitöö praktika	12			12
Pagari-ja kondiitritööd	17		7	10

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Riigikaitse	3	1,5		
Ülekoolilised valikained	2		2	

Kokk

Seosed kutsestandardi „Kokk, tase 4“ kompetentside 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	Abikoka praktilise töö alused	Toiduvalmistamise alused	Koka praktilise töö alused	Toiduvalmistamine	Koka praktiline töö (sealhulgas lõpueksam)	Abikoka praktika	Kokatöö praktika	Restoranitöö korraldus	Peoteenindus	Rahvus- ja regionaalköögid	Restoranitöö praktika	Pagari-ja konditritöö d
Töö planeerimine ja korraldamine			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Menüü koostamine			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Kaupade haldamine			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Toidutoorme eeltöötlemine			X		X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Toitude valmistamine			X		X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	
Teenindus ja müük			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Kaastöötajate juhendamine							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Toodete arendamine							X	X	X	X	X	X		X	X	X
Restoranitöö korraldus				X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Peoteenindus				X									X			
Rahvus- ja regionaalköögid														X		
Üldõpingud ja võtmepädevused		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Puhastus- ja koristustööd			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse