KEHTNA MAJANDUS- JA TEHNOLOOGIAKOOLI ÕPPEKAVA	
Õppekavarühm	Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus
Õppekava nimetus	Kokk
	Cook
Õppekava kood EHIS-es	139050

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:
Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava, 19.06.2014, haridus- ja teadusministri määrus nr 38,
Kutseharidusstandard, 26.08.2013, VV määrus nr 130
Kokk, tase 4 kutsestandard, kehtib kuni 09.04.2018

Õppekava õpiväljundid:
Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks koka erialal avatud tööturul erinevates suurköökides või restoranides ja teistes toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.
Pärast õppekava läbimist õpilane:
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 restoranitöö eripära;
3) järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid;
4) väärtustab erinevate toidukultuuride mitmekesisust;
5) töötab iseseisvalt, tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult suurköögis või restoranis, lähtudes kokatöö 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 nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks;
11) mõistab 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 kutsekeskhariduse õppekava sihtgrupiks on põhiharidusega isikud, kellel on koka tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.

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

Nõuded õpingute lõpetamiseks:
Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud koka eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.
Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kokk, tase 4 kutsekvalifikatsioonieksamiga.

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsele „Kokk, tase 4” vastavad kompetentsid.

Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Põhiõpingute moodulite "Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused", "Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused", "Toitlustamise alused", "Teeninduse alused", "Abikoka praktilise töö alused" ning "Praktika" moodulis nimetatud abikoka praktika õpiväljundite saavutamisel omandatakse
„Abikokk, tase 3” kutsele vastavad kompetentsid.

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:
Koka kutsekeskhariduse õppekaval kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.

Õppekava struktuur
Põhiõpingute moodulid (110 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Majutamise ja toitlustamise	2 EKAP	mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete

valdkonna alused		rolli turismimajanduses mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6 EKAP	mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist ühiskonnas mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas 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 väljendab end teenindusolukorras suuliselt arusaadavalt 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 kvaliteedinõuetele vastavaid toite ja jooke, järgib toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest töötab juhendamisel teenindusruumides lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning kliendikeskse teenindamise põhimõtetest
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, menüüsolevaid 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
Koka praktilise töö alused	6 EKAP	valmistab põhisöögikordadeks tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtetest töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest, tööohutuse nõuetest ning ergonoomia põhimõtetest teenindab kliente väljastusletis lähtuvalt kliendikeskse teenindamise põhimõtetest, kasutab teenindades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid
Toiduvalmistamine	7 EKAP	käitleb juhendi alusel erinevaid toiduaineid, nimetab nendes sisalduvaid põhitoitaineid ning arvutab toiduenergia sisalduse valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel a la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt oma erialast koostab juhendi alusel a la carte menüü lähtuvalt menüü koostamise

		põhimõtetest ning klientide vajadustest, soovidest ja ootustest, valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning lauaseadeid, tõlgib menüü ühte võõrkeelde koostab juhendi alusel a la carte toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid kasutab toitlustusettevõtte köögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid selgitab juhendi alusel säästlikku, majanduslikku ja keskkonnateadlikku mõtteviisi kasutab erinevaid erialaseid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest
Koka praktiline töö	8 EKAP	valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a la carte menüüsolevaid 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
Abikoka praktika	15 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isikliku praktika eesmärke tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab juhendamisel praktikaettevõtte meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgib tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüsolevaid lihtsamaid toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid teenindab juhendamisel kliente, järgib klienditeeninduse põhimõtteid koostab juhendamisel praktika praktikaaruande
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 ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid. teenindab kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid koostab praktika praktikaaruande

Üldõpingute moodulid (30 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Keel ja kirjandus	6 EKAP	1) Väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses. 2) Arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal. 3) Koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates. 4) Loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid. 5) Väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga. 6) Tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega.
Võõrkeel	4,5 EKAP	Õppija suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti; mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel; 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 lähtudes erinevate teabeallikate eelistest, puudustest ja ohtudest; on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest,koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid

Matemaatika	5 EKAP	1) Kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust. 2) Kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest. 3) Seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi. 4) Esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult. 5) Kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel.
Loodusained	6 EKAP	1) Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel. 2) Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel. 3) Mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele. 4) Leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel.
Sotsiaalained	7 EKAP	1) Õpilane omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist. 2) Õpilane omab arusaama erinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust. 3) Mõistab kultuurilise mitmesesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi. 4) Hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu.
Kunstiained	1,5 EKAP	1) Eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid. 2) Tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga. 3) Analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse. 4) Kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. 5) Väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse.

Õppekava on mõeldud rakendamiseks statsionaarses õppes.
Koka kutsekeskhariduse õppekava maht on 180 EKAPit, mis jaguneb järgmiselt: - põhiõpinguid 110 EKAPit, sh 30 EKAPit lõimitud võtmepädevusi,
- üldõpinguid 30 EKAPit,
- valikõpinguid 40 EKAPit, sh võimalus valida spetsialiseerumine suurköögitööle või restoranitööle

Valikõpingute moodulid (40 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Õpioskuste kujundamine	1,5 EKAP	analüüsib ennast kui õppijat ning teab, kust leida vajaduse korral nõu, teavet ja tuge jälgib Kehtna Majandus- ja Tehnoloogiakoolis kokkulepitud reeglite täitmist leiab õppetööks vajalikku informatsiooni ja eristab olulist infot ebaolulisest eesmärgistab oma õppimist ja teadvustab ma valikuid ajaplaneerimisel töötab tulemuslikult nii iseseisvalt kui ka meeskonnas
Suurköögitöö korraldus	4 EKAP	eristab toitlustusettevõtte erinevaid tootmissüsteeme eristab toitlustusettevõtte teeninduse korralduse erinevaid võimalusi korraldab juhendamisel alusel suurköögi laomajandust koostab meeskonnatööna suurköögi eripärale vastava menüü planeerib suurköögi roogade valmistamise ja serveerimise vastavalt suurköögi tootmissüsteemile valmistab juhendi alusel suurköögi roogasid ja jooke planeerib ja korraldab suurköögi tööd individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt suurköögi eripärast, järgides tööohutust ja hügieeninõudeid Järgib juhendamisel töö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte
Eritoitlustus	2 EKAP	kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumisiseärasustega klientide toitumise eripära kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisiseärasustega klientidele sobivaks koostab menüüd arvestades kliendirühmade toitumisiseärasuste ja

		toitumissoovitustega valmistab juhendi alusel toitumisiseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke
Catering teenindus	2 EKAP	planeerib juhendi alusel cateringteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele suhtleb igapäevaselt õpitud võõrkeeles (osaleb vestluses, kasutab fraase ja väljendeid, täidab vajalikke dokumente, koostab lihtsama kirja) loeb võõrkeelset teksti, toob juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni teeb juhendi alusel ettevalmistustööd catering-teeninduseks teostab juhendamisel cateringteenindust teostab juhendamisel cateringteeninduse järeltööd
Suurköögi praktika	12 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
Restoranitöö korraldus	4 EKAP	kirjeldab erinevate restoranide äriideid rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise planeerib, valmistab ja serveerib meeskonnatööna restoraniroogasid meeskonnatööna 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 teostab meeskonnatööna ettevalmistustöid valmistab ja vormistab vastavalt menüüle serveeritavad road ja joogid teostab juhendamisel peoteenindust
Rahvus- ja regionaalköögid	2 EKAP	kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvusköökide eripärasid loeb võõrkeelset teksti, toob juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni valmistab ja serveerib juhendi alusel Eesti ja erinevate rahvusköökide roogasid ja jooke
Restoranitöö praktika	12 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
Fruktodisain	2 EKAP	valib fruktodisainiks sobivaid köögi- ja puuvilju ja valib sobivaid töövahendeid fruktodisaini teostamiseks oskab valmistada puu- ja juurviljadest kaunistusi ja kasutada kompositsioonivõtteid fruktokaunistuste valmistamisel
Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia	3 EKAP	kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid
Üldkehaline ettevalmistus	3 EKAP	hindab objektiivselt oma kehalisi võimeid, füüsilist vormi ja omab valmisolekut neid arendada tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt enda üldkehalise arendamisega,kasutades selleks sobivaid vahendeid ning meetodeid arendab sportliku ühistegevuse (pallimängud, rahvaspordiüritused jne) kaudu meeskonnatööoskust ja distsipliini õpib aktsepteerima inimestevahelisi erinevusi ja arvestama nendega erinevates suhtlussituatsioonides arendab kutsetööks vajalikke tahteomadusi (kohanemisvõime, koostööoskus,

		väljendusoskus, jms)
Eneseväljendus	2 EKAP	tutvustab ennast selges ja korrektses keeles teadvustades oma tugevaid ja nõrku külgi sõnastab 3-osalise kehtestava sõnumi ja kasutab seda erinevates olukordades, suhtlussituatsioonides koostab kirjalikult ja suuliselt tekste, väljendab arusaadavalt ja selgelt korrektses eesti keeles, jälgides oma kehakeelt tunneb ära saboteerimise ja manipuleerimise, kaitseb omi seisukohti argumenteeritult ning veenvalt teadvustab vastutust rääkija ja kuulaja vahel, harjutab ümbersõnastamist ning teadvustab ennast kui kuulajat
Kutsealane arvutiõpetus majutus- ja toitlustusvaldkonnas	2 EKAP	kasutab lihtsamaid arvutialaseid põhimõisteid, kasutab arvutivõrku, loob ja salvestab kaustu ja faile etteantud andmekandjale järgib ohutusnõudeid arvuti kasutamisel koostab ja kujundab erinevaid tekstidokumente vormindab kirjatöid lähtudes Kehtna MTK-s kehtivatekirjatööde vormindamise nõuetest koostab ja kujundab tabeleid tabelitöötlusprogrammi abil, sorteerib ja filtreerib andmeid, teostab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide abil, koostab diagramme õpilane koostab animeeritud esitlusi, esitleb neid õpilane kasutab erialase info saamiseks internetti järgides ohutussoovitusi ja häid tavasid, vormistab leitud informatsiooni tekstidokumendina kasutab elektronposti
Joogiõpetus	2 EKAP	liigitab toitlustusettevõttes pakutavaid jooke ning kirjeldab jookide valmistamist kirjeldab jookide serveerimistingimusi ja –põhimõtteid serveerib erinevaid mittealkohoolseid ja alkohoolseid jooke vastavalt nende serveerimistingimustele
Ruumi- ja lauadisain sh värvusõpetuse ja lilleseade alused	2 EKAP	õpib arvestama laudade katmisel teenindussaali interjööri ja sündmuste eripäraga, kasutab algteadmisi ruumi ja lauakaunistamisel aastaajale omaseid värve ja looduslikke vahendeid, rakendades värvusõpetuse aluseid ja värvuste sobitamise põhimõtteid. rakendab lillesedete ja lauaseadete kujundamise põhitõdedesi kujundades juhendamisel lihtsamaid lauaseadeid
Grillimine	2 EKAP	kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid koostab toitlustusettevõtte grill- ja barbeque menüüsid, lähtudes ettevõtte äriideest planeerib vastavalt grillitud ja barbeque toitude menüüle oma köögitoimingud, seadmed ja toitude serveerimine valmistab juhendi järgi lihtsamad grillitud ja barbeque toitusid esitleb külalistele toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid grillitud ja barbeque toitusid
Kulinaarne lihalõikus	2 EKAP	mõistab kulinaarsele lihalõikusele etteantud lõikusskeeme lõikab ettevalmistatud jaotustükkidest erinevaid tooteid valmistab juhendi alusel värskest lihast tooteid
Vorstide valmistamise tehnoloogia	1 EKAP	valmistab erinevate vorstitoodete segud valmistab erinevaid vorstitooteid lähtuvalt tehnoloogilisest skeemist

Valikõpingute valimise võimalused:
Õppija valib valikõpinguid 40EKAPi ulatuses. Valikõpingu moodul avatakse juhul, kui selle on valinud vähemalt 50% õppegrupis olevatest õpilastest või kui õppegrupis on 10 või vähem õpilast, siis otsustatakse valikõpingu mooduli avamine liht-häälteenamusega. Õpilasel on õigus valida valikõpingute mooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

Spetsialiseerumise võimalused:
Koka erialal on võimalik spetsialiseeruda suurköögitööle või restoranitööle. Spetsialiseerumiseks vajalik valikõpingute maht on 12 EKAPit.
Suurköögitööle spetsialiseerumiseks vajalikud valikõpingud on "Suurköögitöö korraldus" 4 EKAPit, "Eritoitlustus" 2 EKAPit ja "Catering teenindus" 2 EKAPit ning "Suurköögitöö praktika" 12 EKAPit.
Restoranitööle spetsialiseerumiseks vajalikud valikõpingud on "Restoranitöö korraldus" 4 EKAPit, "Peoteenindus" 2 EKAPit ja "Rahvus- ja regionaalköögid" 2 EKAPit ning "Restoranitöö praktika" 12 EKAPit.
Spetsialiseerumiseks vajalikud valikõpingute moodulid avatakse juhul, kui sinna on registreerunud vähemalt 50 % õppegrupist või kui õppegrupis on 10 või vähem õpilast, siis lihtenamus neist.
Mitme paralleelse õppegrupi korral on spetsialiseerumismoodulite avamiseks vajalik vähemalt 16 õpilase registreerumine.

Õppekava kontaktisik:
Anne Kersna
Toitlustusvaldkonna juht
Telefon +3724875854, anne.kersna@kehtna.edu.ee

Märkused:
Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:
https://siseveeb.ee/kehtna/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=173
https://siseveeb.ee/kehtna/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=173&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Kokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	**110**	**50**	**33**	**27**
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2		
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	2	2	2
Toitlustamise alused	15	15		
Teeninduse alused	4		4	
Abikoka praktilise töö alused	12	12		
Toiduvalmistamise alused	14	4	10	
Koka praktilise töö alused	6		6	
Toiduvalmistamine	7			7
Koka praktiline töö	8			8
Abikoka praktika	15	15		
Kokatöö praktika	21		11	10
Üldõpingute moodulid	**30**	**10**	**10**	**10**
Keel ja kirjandus	6	3	1	2
Võõrkeel	4,5		1,5	3
Matemaatika	5	2	1	2
Loodusained	6	2	2	2
Sotsiaalained	7	3	3	1
Kunstiained	1,5		1,5	
Valikõpingute moodulid	**40**	**1,5**	**17**	**21,5**
Õpioskuste kujundamine	1,5	1,5		
Suurköögitöö korraldus	4		4	
Eritoitlustus	2		2	
Catering teenindus	2		2	
Suurköögi praktika	12		12	

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Restoranitöö korraldus	4			4
Peoteenindus	2			2
Rahvus- ja regionaalköögid	2			2
Restoranitöö praktika	12			12
Fruktodisain	2		2	
Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia	3		3	
Üldkehaline ettevalmistus	3		3	
Eneseväljendus	2			2
Kutsealane arvutiõpetus majutus- ja toitlustusvaldkonnas	2		2	
Joogiõpetus	2			2
Ruumi- ja lauadisain sh värvusõpetuse ja lilleseade alused	2		1	1
Grillimine	2			2
Kulinaarne lihalõikus	2		2	
Vorstide valmistamise tehnoloogia	1			1

Kokk

Seosed kutsestandardi „Kokk 4 tase“ 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	Abikoka praktika	Kokatöö praktika	Õpioskuste kujundamine	Suurköögitöö korraldus	Eritoitlustus	Catering teenindus	Suurköögi praktika	Restoranitöö korraldus	Peoteenindus	Rahvus- ja regionaalköögid	Restoranitöö praktika	Fruktodisain	Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia	Üldkehaline ettevalmistus	Enesevälendus	Kutsealane arvutiõpetus majutus- ja toitlustusvaldkonnas	Joogiõpetus	Ruumi- ja lauadisain sh värvusõpetuse ja lilleseade alused	Grillimine	Kulinaarne lihalõikus	Vorstide valmistamise tehnoloogia
Töö planeerimine ja korraldamine		X	X		X	X	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			
Kaupade haldamine			X		X	X	X	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	X		X								
Toitude valmistamine			X		X	X	X	X	X	X	X		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	X			
Kaastöötajate juhendamine		X					X	X					X		X		X	X												
Toodete arendamine								X	X				X	X	X		X				X	X					X	X	X	X
Kokk, EKR tase 4 kutset läbivad kompetentsid	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

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