PÄRNUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA	
Õppekavarühm	Majutamine ja toitlustamine
Õppekava nimetus	Kokk
	Cook
Õppekava kood EHIS-es	215644

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
Haridus-ja teadusministri 19.06.2014 määrus nr 38. Redaktsiooni jõustumise kp:12.07.2019
Kutsehariduss tandard 26.08.2013. VV määrus nr 130 https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013?leiaKehtiv
Kutsestandard „Kokk, tase 4“ 04-09112017-1.3/9k https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/10668013

Õppekava õpiväljundid:
Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks koka erialal avatud tööturul erinevates toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.
Pärast õppekava läbimist õpilane:
• valmistab ja serveerib toitu juhendi järgi, kasutades mitmesuguseid külm- ja kuumtöötlemise võtteid ning arvestab klientide vajadusi ja soove, lähtudes toitlustusteenuseid pakkuva ettevõtte töö eripärast;
• korraldab enda tööd ratsionaalselt ja töötab tulemuslikult, ressursi- ning keskkonnasäästlikult, lähtudes kokatöö eetikast;
• järgib töö-, tule-, keskkonnaohutuse- ja hügieeninõudeid;
• õpib ja töötab iseseisvalt ning osaleb meeskonnatöös, analüüsides, hinnates ja parendades enda ning meeskonna tööd;
• väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust;
• väärtustab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv;
• mõistab loetud tekste, väljendab ennast tööalaselt selgelt ja arusaadavalt eesti keeles ja inglise ning veel ühes võõrkeeles nii suuliselt kui kirjalikult, suheldes võõrkeeles iseseisva keelekasutajana;
• mõistab infotehnoloogia rolli, võimalusi ja ohte ning töötleb tööalast informatsiooni, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ja erinevaid andmebaase, otsingusüsteeme ja muid teenuseid;
• 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;
• väärtustab tervislikke eluviise, oskab hoida ja vajadusel taastada oma vaimset ja füüsilist vormi;
• kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.

Õppekava rakendamine:
Koka õppekava sihtrühmaks on põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.
Statsionaarne (koolipõhine või töökohapõhine) ja mittestatsionaarne õpe.

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

Nõuded õpingute lõpetamiseks:
Õpingud neljanda taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile või osakutsele vastavate õpiväljundite saavutamist.
Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa.
Juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam.

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Õppekava moodulite õpiväljundite saavutamisel on õppija omandanud kutsele „Kokk, tase 4” vastavad kompetentsid.

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:
Lõpetamisel väljastatakse õpilasele Pärnumaa Kutsehariduskeskuse lõputunnistus koos hinnetelehega.

Õppekava struktuur
Põhiõpingute moodulid (109 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Toitlustamise valdkonna ja õpingute	2 EKAP	mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja

alused		toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi
Toitlustamine	14 EKAP	planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
Menüü planeerimine	6 EKAP	koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse koostab juhendamisel põhisöögikordade toitude tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust
Praktiline töö suurköögis	11 EKAP	planeerib suurköögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid
Menüü koostamine ja kalkulatsioon	8 EKAP	koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi
Toiduvalmistamine	14 EKAP	planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumisiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid
Praktiline töö restoranis	13 EKAP	planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
Praktika	36 EKAP	planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid

		teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande
Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas	5 EKAP	kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni probleeme ja võimalusi kavandab enda ja teiste jaoks väärtuste loomisel omapoolse panuse kultuurilises, sotsiaalses ja/ või rahalises tähenduses mõistab enda vastutust kutsealase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama

Üldõpingute moodulid (30 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Keel ja kirjandus	6 EKAP	väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses; arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal; koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka 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
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
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
Võõrkeel	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	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 vastikusest 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.
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, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel

Valikõpingute moodulid (41 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
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 .
Värvusõpetus ja kompositsioon	1 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)
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
Eesti keel võõrkeelena	3 EKAP	kirjeldab eesti keeles erinevaid elukutseid, hindab neid endale ja oma iseloomule sobivuse seisukohalt väärtustab ja kirjeldab enda ja iga inimese kordumatut eripära, toob välja enda individuaalsust iseloomustavaid omadusi kirjeldab erinevaid kutseid ja ameteid arutleb erialastel teemadel kasutab aruteludes erialast sõnavara kasutab eestikeelset inforuumi erialase teabe leidmiseks koostab ja loeb lihtsaid eestikeelseid erialaseid tekste koostab ja saadab erialaseid e-kirju eestikeelne meediaruum
Toitlustusalane võõrkeel	3 EKAP	mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel kokanduse- ja toitlustusteeninduse alast võõrkeelt, nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevaid toitlustusettevõtteid ja suurköögi sektsioone ja varustust tunneb toitlustusteenindusalast võõrkeelset terminoloogiat ja kasutab seda tööalastes situatsioonides mõistab ja kasutab toidu valmistamisega seotud võõrkeelset põhisõnavara
Praktika. Kokatöö praktika	12 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
Mittealkohoolsed joogid	1 EKAP	kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid

		tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid
Alkohoolsed joogid	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
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
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
Ettevõtluse alustamine	2 EKAP	tunneb Eesti toitlustus-majutusettevõtluse olukorda ja selle kohta majanduses võrdleb ettevõtlusvorme ja kirjeldab ettevõtluse alustamisel tehtava valiku põhimõtteid teab väikeettevõtte efektiivse majandamise põhimõtteid rakendab ettevõtlusalaseid teadmisi ettevõtluse alustamisel nii äriidee arendamisel kui ka ettevõtte käivitamise planeerimisel Eestis
Kutsealane arvutiõpetus	2 EKAP	koostab ja kujundab erinevaid tekstidokumente vastavalt Pärnumaa Kutsehariduskeskuse kirjalike tööde koostamise ja vormistamise juhendile 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 leiab internetist õppetööks sobivad materjalid , hindab kriitiliselt leitud infot, vormistab leitud informatsiooni tekstidokumendina, kasutab elektronposti
Õpioskuste kujundamine	1 EKAP	analüüsib ennast kui õppijat ning teab, kust leida vajaduse korral nõu, teavet ja tuge jälgibPärnumaa Kutsehariduskeskuses kokkulepitud reeglite täitmist leiab õppetööks vajalikku informatsiooni ja eristab olulist infot ebaolulisest eesmärgistab oma õppimist ja teadvustab oma valikuid ajaplaneerimisel töötab tulemuslikult nii iseseisvalt kui ka meeskonnas
Etikett	1 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 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
Esmaabi	1 EKAP	annab vajadusel esmaabi, valdab tähtsamaid esmaabivõtteid kutsub abi, suhtleb päästeametiga asjakohaselt, vajadusel evakueerub hoonest ja abistab kannatanut evakueeruda

Grillimine	1 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
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
Fruktodisain	0,5 EKAP	õppija valib fruktodisainiks sobivad köögi-ja puuviljad ning töövahendid õppija valmistab puu- ja köögiviljadest kaunistusi ning kasutab kompositsioonivõtteid
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
Toitlustusalane soome keel	3 EKAP	mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste vestleb klientidega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat mõistab ja kasutab erialast võõrkeelset terminoloogiat informatsiooni otsimisel erinevatest infoallikatest
Kutsealane liikumine	2 EKAP	hindab objektiivselt oma kehalisi võimeid, füüsilist vormi ja omab valmisolekut neid arendada tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt enda üldkehalise arendamisega, kasutab 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)
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

Valikõpingute valimise võimalused:
Valikõpingute moodulid koostab kool, lähtudes põhiõpinguid täiendavatest või laiendavatest kutseoskustest, võtmepädevuste või lähedaste erialade kutsestandardites esitatud üksikkompetentsidest.
Valikõpingute kohustuslik maht koka eriala õppekavas on 41 EKAP.
Õppijal on õigus II ja III õppeaasta valikõpingud valida koolis pakutavate valikõpingute hulgast tingimusel, et need toetavad

põhiõpinguid. Õpilasel on õigus valida valikmooduleid teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.
Valikõpingu moodul avatakse juhul, kui kursuse õppijatest vähemalt 50% on selle valinud.

Praktika:
Põhiõpingutest moodustab praktika 36.00 EKAPit.

Õppekava kontaktisik:
Taisi Talviste
kutseõpetaja
Telefon 445 1953, taisi.talviste@hariduskeskus.ee

Märkused:
Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:
https://hariduskeskus.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=448
https://hariduskeskus.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=448&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Kokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	**109**	**41**	**35**	**33**
Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused	2	2		
Toitlustamine	14	14		
Menüü planeerimine	6	6		
Praktiline töö suurköögis	11	6	5	
Menüü koostamine ja kalkulatsioon	8		4	4
Toiduvalmistamine	14		7	7
Praktiline töö restoranis	13		5	8
Praktika	36	12	12	12
Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas	5	1	2	2
Üldõpingute moodulid	**30**	**12**	**9**	**9**
Keel ja kirjandus	6	2	2	2
Loodusained	6	3	1,5	1,5
Kunstiained	1,5	1,5		
Võõrkeel	4,5	1	1,5	2
Sotsiaalained	7	3	2	2
Matemaatika	5	1,5	2	1,5
Valikõpingute moodulid	**41**	**7**	**16**	**18**
Erialane vene keel	5			
Värvusõpetus ja kompositsioon	1			
Suurköögitöö korraldus	4			
Eesti keel võõrkeelena	3			
Toitlustusalane võõrkeel	3			
Praktika. Kokatöö praktika	12			
Mittealkohoolsed joogid	1			

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Alkohoolsed joogid	1			
Eritoitlustus	2			
Pagari- ja kondiitritöö	5			
Ettevõtluse alustamine	2			
Kutsealane arvutiõpetus	2			
Õpioskuste kujundamine	1			
Etikett	1			
Esmaabi	1			
Grillimine	1			
Restoranitöö korraldus	4			
Peoteenindus	2			
Fruktodisain	0,5			
Rahvus- ja rahvuslikud köögid	2			
Toitlustusalane soome keel	3			
Kutsealane liikumine	2			
Restoranitöö praktika	10			

Kokk

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

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid									Valikõpingute moodulid																					
	Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused	Toitlustamine	Menüü planeerimine	Praktiline töö suurköögis	Menüü koostamine ja kalkulatsioon	Toiduvalmistamine	Praktiline töö restoranis	Praktika	Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas	Erialane vene keel	Värvusõpetus ja kompositsioon	Suurköögitöö korraldus	Eesti keel võõrkeelena	Toitlustusalane võõrkeel	Praktika. Kokatöö praktika	Mittealkohoolsed joogid	Alkohoolsed joogid	Eritoitlustus	Pagari- ja kondiitritöö	Ettevõtluse alustamine	Kutsealane arvutiõpetus	Õpioskuste kujundamine	Etikett	Esmaabi	Grillimine	Restoranitöö korraldus	Peoteenindus	Fruktodisain	Rahvus- ja rahvuslikud köögid	Toitlustusalane soome keel	Kutsealane liikumine
B.2.1 Töö planeerimine Tegevusnäitajad: 1. valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest; 2. 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		
B.2.2 Puhastus- ja koristustööd Tegevusnäitajad: 1. planeerib köögi puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile; 2. puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist; 3. käitleb prügi, lähtudes juhendist; 4. peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist;		X		X		X	X	X				X			X			X	X						X	X	X		X		

5. puhastab köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid; valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist.																														
B.2.3 Menüü koostamine Tegevusnäitajad: 1. koostab erinevat tüüpi menüüd, lähtudes ettevõtte eripärast ja sihtrühmast ning arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi; 2. koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi; koostab ja kohandab menüüd, arvestades enimlevinud toidutalumatusi (sh laktoosi- ja gluteenitalumatus) ja toiduallergiaid; koostab taimetoidumenüü, sh veganmenüü; 3. 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 toidusoovitusi; 4. koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid; arvutab tooraine vajaduse ja toidu omahinna, lähtudes juhendist; 5. vormistab tehnoloogilisi kaarte, lähtudes juhendist.		X	X	X	X	X	X	X							X			X								X			X		
B.2.4 Kaupade käitlemine Tegevusnäitajad: 1. 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; 2. käitleb pakendeid ja taarat vastavalt juhendile;		X		X		X	X	X				X			X	X	X	X							X	X	X				

3. inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeeskirjale.																														
B.2.5 Toitude valmistamine Tegevusnäitajad: 1. 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; 2. valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 3. valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 4. valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 5. valmistab toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 6. valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 7. valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 8. valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile; 9. valmistab külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 10. valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite; 11. soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning		X		X		X	X	X				X			X			X	X						X	X			X		

kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 12. vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitude valmimise vastavalt plaanile.																															
B.2.6 Teenindamine Tegevusnäitajad: 1. 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; 2. 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	X	X	X	X				X			X											X	X		X		
B.2.7 Kokk, tase 4 kutset läbiv kompetents Tegevusnäitajad: 1. lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava; 2. peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades; 3. arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi; 4. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; 5. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;	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

6. on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone; 7. analüüsib tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid; 8. keelteoskus: valdab eesti keelt tasemel B1 ja ühte võõrkeelt tasemel A2 9. kasutab arvutit ECDL sertifikaadis kirjeldatud baasmoodulites ja standardmoodulis „Esitlus“ nõutud tasemel 10. mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv.																															

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Võrdlusanalüüsi koostaja **Taisi Talviste, kutseõpetaja**