

JÄRVAMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus				
Õppekava nimetus		Kokk				
		Cook				
		повар				
Õppekava kood EHS-es		141853				
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 nr 38 Kutsestandard kokk, tase 4, kinnitatud Teeninduse kutseõukogus 10.04.2013 Kutseharidusstandard VV määrus 26.08. 3013, nr 130						
Õppekava õpiväljundid: Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks koka erialal avatud tööturul erinevates suurröökides 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 suurröögis või restoraniköögi töö eripärast; 2) teenindab toitlustusettevõttes, järgib kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ning suurröögis või restoranitöö eripära; 3) järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid; 4) väärtustab erinevate toidukultuuride mitmekesisust; 5) töötab iseseisvalt, tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult suurröögis või restoranis, lähtudes kokatöö eetikast; 6) korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd suurröögis 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: kokka eriala õppijad. Erineva sihtgrupid: põhikooli järgsed, keskkooli järgsed, töökohapõhised, statsionaarsed ja mittestatsionaarsed õppijad						
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.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsele „Kokk, tase 4” vastavad kompetentsid.						
Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: 1, 2, 3, 4 ja 5 nimetatud põhiõpingute moodulite ning punktis 10 nimetatud abikoka praktika mooduli õpiväljundite saavutamisel omandatakse kutsele „Abikokk, tase 3” vastavad kompetentsid.						
Osakvalifikatsioonid: Abikokk, tase 3						

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:

Lõputunnistus koos hinnetelehega

Õppekava struktuur**Põhiõpingute moodulid (110 EKAP)**

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Majutuse ja toitlustusvaldkonna alused	2 EKAP	orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab eesmärgid enda õpingutele mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses, mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6 EKAP	mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel
Toitlustamise alused	15 EKAP	valmistab sööke 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 ning 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, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomika 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 juhendi alusel keeliseliselt korrektse menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest koostab põhisoõgikordade toitudele ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaarte, arvutab tooraine vajaduse ja kaloraazi planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta suurköögis 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 põhisoõgikordadeks tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke, lähtudes toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtetest töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest, tööohutuse nõuetest ning ergonoomika põhimõtetest teenindab kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest, kasutab teenindades serveerimise ja teenindamise

põhitehnikaid

Toiduvalmistamine	7 EKAP	<p>käitleb juhendi alusel erinevaid toiduaineid, nimetab nendes sisalduvaid põhitoitaineid ning arvutab toiduenergia sisalduse</p> <p>valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel a la carte menüüs olevaid toite ja jooke, lähtudes toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid</p> <p>selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös</p> <p>selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt oma erialast</p> <p>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.</p> <p>koostab juhendi alusel a la carte toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid</p> <p>planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid</p> <p>kasutab toitlustusettevõtte köögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid</p> <p>selgitab juhendi alusel säästlikku, majanduslikku ja keskkonnateadlikku mõtteviisi</p> <p>kasutab erinevaid erialaseid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest</p>
Koka praktiline töö	8 EKAP	<p>valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast</p> <p>töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest</p> <p>teenindab personaalselt kliente kasutades serverimise, teenindamise põhitehnikaid ning järgib kliendikeskse teenindamise põhimõtteid</p>
Praktika	36 EKAP	<p>õppija planeerib isiklike praktika eesmärged</p> <p>töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas järgides ettevõtte töökorraldust</p> <p>kasutab juhendamisel ettevõttes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid</p> <p>eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.</p> <p>teenindab kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid</p> <p>tagasisidestab praktikat</p>
Üldõpingute moodulid (30 EKAP)		
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Keel ja kirjandus	6 EKAP	<p>väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suuliselt kui ka kirjalikus suhtluses</p> <p>arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal</p> <p>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</p> <p>väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega</p>
Võõrkeel	4,5 EKAP	<p>suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti</p> <p>kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga</p> <p>kasutab võõrkeeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega</p> <p>mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel</p> <p>on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööle asumiseks vajalikud võõrkeelsed</p>

taotlusedokumentid

Matemaatika	5 EKAP	kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid 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
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
Sotsiaalsained	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 vastastikusel mõjust mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu
Kunstiained	1,5 EKAP	eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse

Valikõpingute moodulid (36 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>
Suurkõõgitöö korraldus	4 EKAP
Eritoitlustus	2 EKAP
Catering-teenindus	2 EKAP
Suurkõõgitöö praktika	12 EKAP
Rahvus- ja rahvuslikud köögid	5 EKAP
Fruktodisain	3 EKAP
Pagari- ja kondiitritööd	4 EKAP
Joogiõpetus	2 EKAP
Etikett	1 EKAP
Kompositsiooni- ja värviõpetus	1 EKAP
Riigikaitse	2 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:

Koka erialal on võimalik spetsialiseeruda suurkõõgitööle ja restoranitööle.

Suurkõõgitöö spetsialiseerumismoodulid on järgmised:

- 1) suurkõõgitöö korraldus 4 EKAP;
- 2) eritoitlustus 2 EKAP;
- 3) catering-teenindus 2 EKAP;
- 4) suurkõõgitöö praktika 12 EKAP.

Lõputööd ja -eksamid (4 EKAP)

Lõputöö koostamine	4 EKAP	valmistab enda koostatud kolmekäigulise menüü ja kalkulatsioonikaartide alusel piduliku eine katab laua vastavalt eelkatte skeemile teenindab kliente teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse õhimõtteid järgides
Spetsialiseerumise võimalused: Spetsialiseerumine suursöögitööle		
Õppekava kontaktisik: Laida Reitmann juhtõpetaja Telefon , laida.reitmann@jkhk.ee		
Märkused: Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad: https://jkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=49 https://jkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=49&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)		

Kokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	110	45	38	27
Majutuse ja toitlustusvaldkonna alused	2	2		
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	2	2	2
Toitlustamise alused	15	10	5	
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
Praktika	36	15	11	10
Üldõpingute moodulid	30	15	14	1
Keel ja kirjandus	6	3	3	
Võõrkeel	4,5	2	2,5	
Matemaatika	5	3	2	
Loodusained	6	3	3	
Sotsiaalsained	7	4	2	1
Kunstiained	1,5		1,5	
Valikõpingute moodulid	36		8	28
Suurköögitöö korraldus	4		4	
Eritoitlustus	2			2
Catering-teenindus	2			2
Suurköögitöö praktika	12		4	8
Rahvus- ja rahvuslikud köögid	5			5
Fruktodisain	3			3

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Pagari- ja kondiitritööd	4			4
Joogiõpetus	2			2
Etikett	1			1
Kompositsiooni- ja värviõpetus	1			1
Riigikaitse	2	2		
Lõputööd ja -ksamid	4			4
Lõputöö koostamine	4			4

Kokk

Seosed kutsestandardi „“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid									
	Majutuse ja toitlustusvaldkonna alused	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Toitlustamise alused	Teeninduse alused	Abikoka praktilise töö alused	Toiduvalmistamise alused	Koka praktilise töö alused	Toiduvalmistamine	Koka praktiline töö	Praktika
1. Töö planeerimine ja korraldamine			X		X	X	X	X	X	X
2. Menüü koostamine			X	X			X	X	X	X
3. Kaupade haldamine			X	X	X	X	X	X	X	X
4. Toidutoorme eeltöötlemine				X		X		X	X	X
5. Toitude valmistamine				X		X		X	X	X
6. Teenindus ja müük				X	X	X		X	X	X
7. Kaastöötajate juhendamine						X		X	X	X
8. Toodete arendamine				X				X	X	X
9. Kokk, EKR tase 4 kutset läbivad kompetentsid	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

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