

KINNITATUD

direktori käskkiri 05.05.2020 nr 1-1/302

kooli nõukogu kooskõlastus 05.05.2020

protokoll nr 1-2/65/2020

JÄRVAMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE KOOLI ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm	Majutamine ja toitlustamine					
Õppekava nimetus	(nimetus eesti keeles) Kokk					
	(nimetus inglise keeles) Cook, level 4					
	(nimetus vene keeles) повар					
Õppekava kood EHISes	200498					
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JATKUOPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
			x			
Õppekava maht (EKAP):	120 EKAP					
Õppekava koostamise alus:	Kutseharidusstandard VV määrus RT I, 16.07.2016, 5 Kutsestandard Kokk, tase 4, kinnitatud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega 11/09.11.2017					
Õppekava õpiväljundid:	<p>Õppekava läbimisel õppiija:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) valmistab ja serveerib toitu, arvestades klientide vajadusi, ootusi ja soove, lähtuvalt kokatöö eripärasest; 2) teenindab toitlustusettevõttes, järgib kliendikeskse teeninduse põhimõtteid; 3) järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid; 4) väärtustab erinevate toidukultuuride mitmekesisust; 5) töötab iseseisvalt, tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult, lähtudes kokatöö eetikast; 6) korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd; 7) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust; 					
Õppekava rakendamine	Statsionaarne (koolipõhine ja töökohapõhine) ning mittestatsionaarne.					
Nõuded õpingute alustamiseks:	Omandatud põhiharidus					
Nõuded õpingute lõpetamiseks:	<p>Õpingud neljanda taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile või osakutsele vastavate õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Juhul, kui kutseksami sooritamise ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseksamiga.</p>					
Õpingute läbimisel omandatav (ad)						
... kvalifikatsioon(id) :	Kokk, tase 4 vastavad kompetentsid					

... osakutse (d):	Puudub
-------------------	--------

Õppekava struktuur

Põhiõpingute moodulid (nimetus, maht ja õpiväljundid): 101 EKAP

1. Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused 2 EKAP

Õpiväljundid

Õpilane:

- 1.1 orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas
- 1.2 orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab eesmärgid enda õpingutele
- 1.3 mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses,
- 1.4 mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid

2. Abikoka töö 12 EKAP

Õpiväljundid

Õpilane:

- 2.1 valmistab juhendamisel toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides hügieeninõudeid
- 2.2 käitleb toitu hügieeninõudeid järgides ja kasutab toiduaineid ning ressursse säästlikul
- 2.3 teeb igapäevaseid puhastus- ja koristustöid tootmisruumides, kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest ja puhastusplaanist
- 2.4 ladustab kauba, arvestades toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt toiduainetegruppide hoiunõuetele
- 2.5 selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral

3. Teeninduse alused 4 EKAP

Õpiväljundid

Õpilane:

- 3.1 mõistab toitlustusteeninduse ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid
- 3.2 lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele, väljendab ennast arusaadavalt
- 3.3 teeb juhendamisel ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades vastavalt koka korraldustele

4. Suurköögitöö 10 EKAP

Õpiväljundid

Õpilane:

- 4.1 valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüsolevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid
- 4.2 õppija iseloomustab põhiliste toiduainete omadusi, toitainelist koostist ning teab kvaliteedi ja säilitamise nõudeid
- 4.3 koostab juhendi alusel keeleliselt korrektse menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest
- 4.4 koostab põhisöögikordade toitule ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogiaja kalkulatsioonikaarte, arvutab tooraine vajaduse ja kaloraaži

4.5 planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta suurköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärasest lähtudes tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest

5. Restoraniköögi alused 4 EKAP

Õpiväljundid

Õpilane:

- 5.1 valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid.
- 5.2 selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös

6. Eritoitlustus 3 EKAP

Õpiväljundid

Õpilane:

- 6.1 kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära
- 6.2 koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks
- 6.3 valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke

7. Eesti toidukultuur 1 EKAP

Õpiväljundid

Õpilane:

- 7.1 kirjeldab meeskonnatöona kaasaegset Eesti toidukultuuri ja trende, kasutades Eesti rahvuskööki käsitlevaid raamatuid ja internetiallikaid
- 7.2 kirjeldab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut, võrdleb meeskonnatöona Eesti toidukultuuri arengut teiste riikide köögikultuuridega

8. Pagari- ja kondiitritehnoloogia 3 EKAP

Õpiväljundid

Õpilane:

- 8.1 mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid
- 8.2 kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid
- 8.3 valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi

9. Abikoka praktika 8 EKAP

Õpiväljundid

Õpilane:

- 9.1 planeerib isikliku praktika eesmärgid
- 9.2 tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega
- 9.3 töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust
- 9.4 koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle

10. Suurköögi praktika 13 EKAP

Õpiväljundid

Õpilane:

- 10.1 planeerib isikliku praktika eesmärgid, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega
- 10.2 töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte

töökorraldust

10.3 koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle

11. Restoranikööök 8 EKAP

Õpiväljundid

Õpilane:

- 11.1 valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid.
- 11.2 arendab uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest.
- 11.3 kasutab restoraniköögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid

12. Köögitöö korraldus 2 EKAP

Õpiväljundid

Õpilane:

- 12.1 mõistab laomajanduse põhimõtteid ning toitlustusettevõttes kasutatavat dokumentatsiooni.
- 12.2 planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduseeripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid
- 12.3 mõistab kaastöötajate juhendamise põhimõtteid ning korraldab köögitööd lähtuvalt juhendist ja arvestades muutuvate olukordadega

13. Menüü koostamine 2 EKAP

Õpiväljundid

Õpilane:

- 13.1 koostab juhendi alusel à la carte toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid
- 13.2 koostab juhendi alusel à la carte menüüd ja pakkumised lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest ja soovidest.

14. Restoraniköögi praktika 9 EKAP

Õpiväljundid

Õpilane:

- 14.1 planeerib isikliku praktika eesmärged, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega
- 14.2 töötab restoraniköögis juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust
- 14.3 koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle

15. Kokatöö praktika 15 EKAP

Õpiväljundid

Õpilane:

- 15.1 planeerib isiklikke praktika eesmärged
- 15.2 tutvub toitlustusettevõtte kui organisatsiooniga ning köögi ja teeninduse korraldusega ettevõttes
- 15.3 töötab köögis kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid,
- 15.4 eeltötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüsolevaid toite ja jooke, teeb

puhastus ja korrastustöid
15.5 koostab praktika lõppedes praktikaaruande ning esitleb selle

16. Õpitee ja töö muutuv keskkonnas 5 EKAP

Õpiväljundid

Õpilane:

- 16.1 kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid
- 16.2 mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi
- 16.3 kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses
- 16.4 mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama

Valikõpingute moodulid ja nende valimise võimalused (nimetus ja maht): 19 EKAP

Õpilasel on õigus valida valikmooduleid ka kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

1. Peoteenindus 4 EKAP
2. Joogiõpetus 4 EKAP
3. Grillimine ja barbeque 2 EKAP
4. Kaunistamine ja serveerimine 2 EKAP
5. Rahvus-ja regionaalköögid 4 EKAP
6. Restoraniteenindus 4 EKAP
7. Suhtlemine ja asjaajamine 1 EKAP
8. Eesti köök 2 EKAP
9. Arvutiõpetus 4 EKAP
10. Ettevalmistus koka kutseeksamiks 2 EKAP

Spetsialiseerumine:

Puudub

Õppekava kontaktisik

ees-ja perenimi:	Laida Reitmann
ametikoht:	juhtõpetaja
telefon:	5146884
e-post:	laida.reitmann@jkhk.ee

Märkused:

Kooli kodulehel <https://jkhk.ee/et/rakenduskaavad> õppekava moodulite rakenduskaava
Lisa 1 Kutsestandardi kompetentside ja õppekavamoodulite vastavustabel