Lisa 5

KINNITATUD

Direktori käskkiri 30.01.2018 nr 1-2/15 p 3

|  |
| --- |
| **JÄRVAMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE KOOLI ÕPPEKAVA** |
| Õppekavarühm | Turismi- toitlustus- ja majutusteenindus |
| Õppekava *NNIMETUSnimetus* |  | (nimetus eesti keeles) **Kokk** |
| nimetus |  | (nimetus inglise keeles) Cook, level 4 |
|  |  | (nimetus vene keeles) повар |
| Õppekava kood EHISes |  |
| 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, 5Kutsestandard Kokk, tase 4, kinnitatud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega 11/09.11.2017 |
| Õppekava õpiväljundid: | Õppekava läbimisel õppija:1) valmistab ja serveerib toitu, arvestades klientide vajadusi, ootusi ja soove, lähtuvalt kokatöö eripärast;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 keskharidus |
| Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud koka eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga. |
| Õpingute läbimisel omandatav (ad) |
| … kvalifikatsioon(id) : | **Kokk, tase 4** vastavad kompetentsid |
| … osakutse (d): | Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:Köögiabiline, tase 2Abikokk, tase 3 |

|  |
| --- |
| **Õppekava struktuur****Põhiõpingute moodulid (nimetus, maht ja õpiväljundid): 96 EKAP**1. **Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused 2 EKAP**

Õpiväljundid Õpilane:* 1. orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas
	2. orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab eesmärgid enda õpingutele
	3. mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses,
	4. mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid
1. **Abikoka töö 12 EKAP**

Õpiväljundid Õpilane:* 1. valmistab juhendamisel toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides hügieeninõudeid
	2. käitleb toitu hügieeninõudeid järgides ja kasutab toiduaineid ning ressursse säästlikul
	3. teeb igapäevaseid puhastus-ja koristustöid tootmisruumides, kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest ja puhastusplaanist
	4. ladustab kauba, arvestades toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt toiduainetegruppide hoiunõuetele
	5. selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi

kergemate vigastuste korral1. **Teeninduse alused 4 EKAP**

Õpiväljundid Õpilane:* 1. mõistab toitlustusteeninduse ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid
	2. lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele, väljendab ennast arusaadavalt
	3. teeb juhendamisel ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades vastavalt koka korraldustele
1. **Suurköögitöö 10 EKAP**

Õpiväljundid Õpilane:* 1. valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades,

menüüsolevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ningjärgib hügieeninõudeid* 1. õppija iseloomustab põhiliste toiduainete omadusi, toitainelist koostist ning teab kvaliteedi ja säilitamise nõudeid
	2. koostab juhendi alusel keeleliselt korrektse menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest
	3. koostab põhisöögikordade toitudele ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogiaja kalkulatsioonikaarte, arvutab tooraine vajaduse ja kaloraaži
	4. planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta suurköögis individuaalselt ja

meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast lähtudes tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest1. **Restoraniköögi alused 4 EKAP**

Õpiväljundid Õpilane:* 1. valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning

järgib hügieeninõudeid.* 1. selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös
1. **Eritoitlustus 3 EKAP**

Õpiväljundid Õpilane:* 1. kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära
	2. koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks
	3. valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke
1. **Eesti toidukultuur 1 EKAP**

Õpiväljundid Õpilane:* 1. kirjeldab meeskonnatööna kaasaegset Eesti toidukultuuri ja trende, kasutades Eesti rahvuskööki käsitlevaid raamatuid ja internetiallikaid
	2. kirjeldab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut, võrdleb meeskonnatööna Eesti toidukultuuri arengut teiste riikide köögikultuuridega
1. **Pagari- ja kondiitritehnoloogia 3 EKAP**

Õpiväljundid Õpilane:* 1. mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid
	2. kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid
	3. valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid,

tagades toodete kvaliteedi1. **Abikoka praktika 8 EKAP**

Õpiväljundid Õpilane:* 1. planeerib isikliku praktika eesmärke
	2. tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega
	3. töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust
	4. koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle
1. **Suurköögi praktika 13 EKAP**

Õpiväljundid Õpilane:* 1. planeerib isikliku praktika eesmärke, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega
	2. töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust
	3. koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle
1. **Restoraniköök 8 EKAP**

Õpiväljundid Õpilane:* 1. valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid.
	2. arendab uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest.
	3. kasutab restoraniköögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid
1. **Köögitöö korraldus 2 EKAP**

Õpiväljundid Õpilane:* 1. mõistab laomajanduse põhimõtteid ning toitlustusettevõttes kasutatavat dokumentatsiooni.
	2. planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduseeripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid
	3. mõistab kaastöötajate juhendamise põhimõtteid ning korraldab köögitööd lähtuvalt juhendist ja arvestades muutuvate olukordadega
1. **Menüü koostamine 2 EKAP**
	1. koostab juhendi alusel à la carte toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid
	2. koostab juhendi alusel à la carte menüüd ja pakkumised lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest ja soovidest.
2. **Restoraniköögi praktika 9 EKAP**

Õpiväljundid Õpilane:* 1. planeerib isikliku praktika eesmärke, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega
	2. töötab restoraniköögis juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust
	3. koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle
1. **Kokatöö praktika 15 EKAP**

Õpiväljundid Õpilane:* 1. planeerib isiklikke praktika eesmärke
	2. tutvub toitlustusettevõtte kui organisatsiooniga ning köögi ja teeninduse korraldusega ettevõttes
	3. töötab köögis kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid,
	4. eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüsolevaid toite ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid
	5. koostab praktika lõppedes praktikaaruande ning esitleb selle

**Üldõpingute moodulid (nimetus, maht ja õpiväljundid): 6 EKAP**1. **Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused 3 EKAP**

Õpiväljundid Õpilane:* 1. mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis.
	2. selgitab enda ja ettevõtte toimimist turumajanduse tingimustes.
	3. mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas.
	4. saab aru oma õigustest ja kohustustest töökeskkonnas tegutsedes.
	5. käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil.

**Valikõpingute moodulid ja nende valimise võimalused (nimetus ja maht): 18 EKAP**Õpilasel on õigus valida valikmooduleid 34 EKAP ulatuses lisaks õppekavale ka kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.1. Peoteenindus 2 EKAP
2. Eripuhastustööd 3 EKAP
3. Joogiõpetus 2 EKAP
4. Grillimine ja barbeque 2 EKAP
5. Kaunistamine ja serveerimine 2 EKAP
6. Rahvus-ja regionaalköögid 3 EKAP
7. Ettevalmistus koka kutseeksamiks 2 EKAP
8. Aasia toidukultuur 2 EKA
 |
| **Spetsialiseerumine:** Puudub |
| **Õppekava kontaktisik** |
| ees-ja perenimi: | Laida Reitmann |
| ametikoht: | juhtõpetaja |
| telefon: | 5146884 |
| e-post: | laida.reitmann@jkhk.ee |
| Märkused:Kooli kodulehel õppekava moodulite rakenduskava <https://jkhk.ee/sites/jkhk.ee/files/rakenduskavad/moodulite_rakenduskavad_kokk_tase_4_kutseharidus__0.pdf> Lisa 1 Kutsestandardi kompetentside ja õppekavamoodulite vastavustabel |

Lisa 1

**Kokk, tase 4**

Kutsestandardi kompetentside ja õppekava moodulite vastavustabel

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