

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		215744				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JATKUOPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskharidus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		x				
Õppekava maht (EKAP):		180 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 Haridus- ja teadusministri 19. juuni 2014. a määrus nr 38 „Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava” (haridus- ja teadusministri 27.06.2019 määruse nr 19 sõnastuses)				
Õppekava eesmärk ja õpiväljundid:		<p>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.</p> <p>Pärast õppekava läbimist õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) valmistab ja serveerib toitu juhendi järgi, kasutades mitmesuguseid kül- ja kuumtöötlemise võtteid ning arvestab klientide vajadusi ja soove, lähtudes toitlustusteenuseid pakkuva ettevõtte töö eripärast; 2) korraldab enda tööd ratsionaalselt ja töötab tulemuslikult, ressursi- ning keskkonnasäästlikult, lähtudes kokatöö eetikast; 3) järgib töö-, tule-, keskkonnaohutuse- ja hügieeninõudeid; 4) õpib ja töötab iseseisvalt ning osaleb meeskonnatöös, analüüsides, hinnates ja parendades enda ning meeskonna tööd; 5) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust; 6) väärtustab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv; 7) mõistab loetud tekste, väljendab ennast tööalasel selgelt ja arusaadavalt eesti keeles ja inglise ning veel ühes võõrkeeles nii suuliselt kui kirjalikult, suheldes võõrkeeles iseseisva keelekasutajana; 8) mõistab infotehnoloogia rolli, võimalusi ja ohte ning töötleb tööalast informatsiooni, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ja erinevaid andmebaase, otsingusüsteeme ja muid teenuseid; 9) kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialasel kui elus 				

	<p>edukalt toimetulekuks;</p> <p>10) mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid;</p> <p>11) mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest;</p> <p>12) väärtustab tervislikke eluviise, oskab hoida ja vajadusel taastada oma vaimset ja füüsilist vormi;</p> <p>13) kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.</p>
<p>Õppekava rakendamine</p> <p>Statsionaarne (koolipõhine ja töökohapõhine) ning mittestatsionaarne õpe.</p>	
<p>Nõuded õpingute alustamiseks:</p> <p>Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.</p>	
<p>Nõuded õpingute lõpetamiseks.</p> <p>Õpingud neljanda taseme kutsekeskharidusõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile või osakutsele vastavate õpiväljundite saavutamist.</p> <p>Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa.</p> <p>Juhul, kui kutseksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseksamiga.</p>	
<p>Õpingute läbimisel omandatavad kutsed</p> <p>Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsele „Kokk, tase 4” vastavad kompetentsid.</p>	

<p>Õppekava struktuur</p> <p>Õppekava maht, põhiõpingute moodulite loetelu ja õppemaht:</p> <p>1) üldõpingud 30 EKAP</p> <p>2) põhiõpingud 109 EKAP, sealhulgas lõimitud võtmepädevuste õpingud 30 EKAP ja praktika vähemalt 36 EKAP;</p> <p>3) valikõpingud 41 EKAP, sealhulgas spetsialiseerumisega seotud õpingud 20 EKAP.</p> <p>Üldõpingute moodulid (nimetus, maht ja õpiväljundid 30 EKSP):</p> <p>1. Keel ja kirjandus 6 EKAP</p> <p>1) väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses</p> <p>2) arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal</p> <p>3) koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates</p> <p>4) loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid</p> <p>5) väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga</p> <p>6) tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega</p> <p>2. Võõrkeel 4,5 EKAP</p> <p>1) suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keekekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti</p>
--

2) kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga

3) kasutab võõrkeeleeoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega

4) mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel

5) on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööle asumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid

3. 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 matemaatika teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi

4) esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult

5) kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel

4. Loodusained 6 EKAP

1) mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel

2) mõttestab 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

7. Sotsiaalsained 7 EKAP

1) omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist

2) omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust

3) mõistab kultuurilise mitmekesisuse 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

5) teab elu ja tervist mõjutavaid ohte erinevates kriisisituatsioonides, oskab ohutult käituda ning teisi abistada

8. Kunstiained 1,5 EKAP

1) eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid

2) tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusikaolulisi 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

Põhiõpingute moodulid (nimetus, maht ja õpiväljundid) 109 EKAP, sealhulgas lõimitud võtmepeadevuste õpingud 30 EKAP ja praktika vähemalt 36 EKAP:

1. Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused 2 EKAP;

1) mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli

turismimajanduses

2) toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast

3) kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist

4) kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi

2. Õpitee ja töö muutuvus keskkonnas 5 EKAP;

1) mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis

2) mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist

3) mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas

4) mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel

5) käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil

3. Toitlustamine 14 EKAP;

1) planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid

2) valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas

3) serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta

4) teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest

4. Menüü planeerimine 6 EKAP;

1) koostab juhendamisel menüü vastavalt menüükoostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest;

2) arvutab retsepti alusel toitade toitaineid ja toiteväärtuse

3) koostab juhendamisel põhisöögikordade toitade tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid

4) arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust

5. Praktiline töö suurköögis 11 EKAP;

1) planeerib suurköögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid

2) valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel

3) teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid

4) teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest

5) töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid

6. Menüü koostamine ja kalkulatsioon 8 EKAP;

1) koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest

2) koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara

3) vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi

7. Toiduvalmistamine 14 EKAP;

1) planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja

meeskonnas

2) valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumisiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi

3) serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke

4) kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid

8. Praktiline töö restoranis 13 EKAP;

1) planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest

2) 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

3) käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust

4) teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist

5) teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid

9. Praktika 36 EKAP.

1) planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist

2) töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid

3) planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid

4) valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid

5) teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid

6) analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande

Valikõpingute moodulid ja nende valimise võimalused (nimetus ja maht): 41 EKAP

Õpilasel on õigus valida valikmooduleid lisaks õppekavale ka kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorraldusekirjas sätestatud korras.

1. Riigikaitse 2 EKAP
2. Suhtlemine ja asjaajamine 1 EKAP
3. Suurköögitöö korraldus 4 EKAP
4. Eritoitlustus 2 EKAP
5. Joogiõpetus 4 EKAP
6. Eesti köök 2 EKAP
7. Rahvus- ja regionaalköögid 4 EKAP
8. Pagari- ja kondiitritööd 3 EKAP
9. Arvutiõpetus 4 EKAP
10. Catering- teenindus 2 EKAP
11. Restoraniteenindus 2 EKAP
12. Peoteenindus 2 EKAP
13. Kaunistamine ja serveerimine 2 EKAP
14. Grillimine ja barbeque 2 EKAP

15. Frukto-disain 2 EKAP
16. Ettevalmistus koka kutseksamiks 4 EKAP

Lõimitud üldõpingute moodulite nimetus ja õppemaht: 30 EKAP

- Keel ja kirjandus 6 EKAP
Võõrkeel (A-võõrkeel) 4,5 EKAP
Matemaatika 5 EKAP
Loodusained 6 EKAP
Sotsiaalsed 7 EKAP
Kunstiained 1,5 EKAP

Spetsialiseerumine: Puudub

Õppekava kontaktisik

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

Märkused:

1. Moodulite rakenduskavade link <https://jkhk.ee/et/rakenduskavad>
2. Kutsestandardi kompetentside tegevusnäitajate ja õppekavamoodulite vastavustabel

Lisa 1

Kokk, tase 4

Kutsestandardi kompetentside tegevusnäitajate ja õppekava moodulite vastavustabel

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