

TARTU KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus				
Õppekava nimetus		Kokk				
		Cook				
Õppekava kood EHS-es		136778				
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, haridus- ja teadusministri määrus nr 38, Kutseharidusstandard, 26.08.2013, VV määrus nr 130 Kokk, tase 4 kutsestandard, kehtib kuni 09.04.2018						
Õppekava õpiväljundid: Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks koka erialal avatud tööturul erinevates suurköökides või restoranides ja teistes toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks. Pärast õppekava läbimist õpilane: <ol style="list-style-type: none"> 1) valmistab ja serveerib toitu, arvestades klientide vajadusi, ootusi ja soove, lähtuvalt suurköögi või restoraniköögi töö eripärast; 2) teenindab toitlustusettevõttes, järgib kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ning suurköögi või restoranitöö eripära; 3) järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid; 4) väärtustab erinevate toidukultuuride mitmekesisust; 5) töötab iseseisvalt, tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult suurköögis või restoranis, lähtudes kokatöö eetikast; 6) korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd suurköögis 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: Koka kutsekeskhariduse õppekava sihtgrupiks on põhiharidusega isikud, kellel on koka tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund. Õppetöö toimub statsionaarse õppe vormis.						
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. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kokk, tase 4 kutsekvalifikatsioonieksamiga.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsele „Kokk, tase 4” vastavad kompetentsid.						
Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Põhiõpingute moodulite "Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused", "Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused", "Toitlustamise alused", "Teeninduse alused", "Abikoka praktilise töö alused" ning "Praktika" moodulis nimetatud abikoka praktika õpiväljundite saavutamisel omandatakse „Abikokk, tase 3” kutsele vastavad kompetentsid.						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Koka kutsekeskhariduse õppekaval kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.						
Õppekava struktuur						

Põhiõpingute moodulid (110 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2 EKAP	mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6 EKAP	mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist ühiskonnas mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil
Toitlustamise alused	15 EKAP	Valmistab toite 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 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, järgib toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid Töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia 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 menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest koostab põhisoõgikordade toitulede ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaarte planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta köögis 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 lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtetest Töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest, tööohutuse nõuetest ning ergonoomia põhimõtetest Teenindab kliente väljastusletis lähtuvalt kliendikeskse teenindamise põhimõtetest, kasutab teenindades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid
Toiduvalmistamine	7 EKAP	Käitleb juhendi alusel erinevaid toiduaineid, nimetab nendes sisalduvaid põhitoitaineid ning arvutab toiduenergia sisalduse Valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel a la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib

hügieeninõudeid

Selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös
Selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt oma erialast
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
Koostab juhendi alusel a la carte toitudele ja jookidele nõuetekohased
tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid
Planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta köögis
individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast,
järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid
Kasutab toitlustusettevõtte köögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid
seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib
tööohutusnõudeid
Selgitab juhendi alusel säästlikku, majanduslikku ja keskkonnateadlikku
mõttemiisi
Kasutab erinevaid erialaseid teabeallikaid ning saab aru erinevatest
matemaatilise info esitamise viisidest

Koka praktiline töö

8 EKAP

Valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a la carte menüüsolevaid toite ja
jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse
eripärast
Töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte
töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest
Teenindab personaalselt kliente kasutades serverimise teenindamise
põhitehnika ning järgib kliendikeskse teenindamise põhimõtteid

Abikoka praktika

15 EKAP

Planeerib praktikajuhendi alusel isikliku praktika eesmäärke
Tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning
toitlustusosakonna toimingutega
Töötab juhendamisel praktikaettevõtte meeskonnas, järgib ettevõtte
töökorraldust
Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega,
järgib tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid
Eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüsolevaid
lihtsamaid toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid
Teenindab juhendamisel kliente, järgib klienditeeninduse põhimõtteid
Koostab juhendamisel praktika praktikaaruande

Kokatöö praktika

21 EKAP

Planeerib isiklikke praktika eesmäärke
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 ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke
juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.
Teenindab kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid
Koostab praktika lõppedes praktikaaruande

Üldõpingute moodulid (30 EKAP)

Nimetus

Maht

Õpiväljundid

Keel ja kirjandus

6 EKAP

väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja üldkirjakeele normidele vastavalt nii
suulises kui ka kirjalikus suhtluses;
arutleb loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal teemakohaselt ja
põhjendatult;
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

Võõrkeel

4,5 EKAP

suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva
keelekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates

mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti;
 mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel;
 kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga;
 kasutab võõrkeeles oskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeeleõpet elukestva õppega;
 on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest; koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid

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, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi; esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab 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 vastastikusest 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 ajaloo ja kultuuriga; analüüsib oma suhet kultuuriga ja loominguolust läbi vahetu kogemuse; kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks; väljendab ennast läbi loominguolulise tegevuse

Õppekava on mõeldud rakendamiseks statsionaarses õppes.

Koka kutsekeskhariduse õppekava maht on 180 EKAPit, mis jaguneb järgmiselt:

- põhiõpinguid 110 EKAPit, sh 30 EKAPit lõimitud võtmepädevusi,
- üldõpinguid 30 EKAPit,
- valikõpinguid 40 EKAPit, sh võimalus valida spetsialiseerumine suurtööstuse või restoranitööstuse

Valikõpingute moodulid (40 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>
Õpioskused	1,5 EKAP
Õpioskuste kujundamine	1,5 EKAP
Suurtööstuse korraldus	4 EKAP
Eritöötlemine	2 EKAP
Catering teenindus	2 EKAP
Suurtööstuse praktika	12 EKAP
Restoranitööstuse korraldus	4 EKAP
Peeteenindus	2 EKAP

Rahvus- ja regionaalköögid	2 EKAP
Restoranitöö praktika	12 EKAP
Fruktodisain	2 EKAP
Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia	3 EKAP
Üldkehaline ettevalmistus	3 EKAP
Individuaalne valikõping	2 EKAP
Eneseväljendus	2 EKAP
Kutsealane arvutiõpetus majutus- ja toitlustusvaldkonnas	2 EKAP
Joogiõpetus	2 EKAP
Ruumi- ja lauadisain sh värvusõpetuse ja lilleseade alused	1 EKAP
Grillimine	2 EKAP
Äriplaani koostamine	3 EKAP
Väikeettevõtlus	3 EKAP
Ettevõtlikkusprojektis osalemine	3 EKAP
Kulinaarne lihalõikus	2 EKAP
Vorstide valmistamise tehnoloogia	2 EKAP
Ettevõtlusõpe	6 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:

Õppija valib valikaineid 40EKAPi ulatuses. Valikõpingu moodul avatakse juhul, kui selle on valinud vähemalt 50% õppegrupis olevatest õpilastest või kui õppegrupis on 10 või vähem õpilast, siis otsustatakse valikõpingu mooduli avamine liht-häälteenamusega. Õpilasel on õigus valida valikõpingute mooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

Praktika:

Põhiõpingutest moodustab praktika 0.00 EKAPit.

Spetsialiseerumise võimalused:

Koka erialal on võimalik spetsialiseeruda suurköögitööle või restoranitööle. Spetsialiseerumiseks vajalik valikõpingute maht on 12 EKAPit.

Suurköögitööle spetsialiseerumiseks vajalikud valikõpingud on "Suurköögitöö korraldus" 4 EKAPit, "Eritoitlustus" 2 EKAPit ja "Catering teenindus" 2 EKAPit ning "Suurköögitöö praktika" 12 EKAPit.

Restoranitööle spetsialiseerumiseks vajalikud valikõpingud on "Restoranitöö korraldus" 4 EKAPit, "Peoteenindus" 2 EKAPit ja "Rahvus- ja regionaalköögid" 2 EKAPit ning "Restoranitöö praktika" 12 EKAPit.

Spetsialiseerumiseks vajalikud valikõpingute moodulid avatakse juhul, kui sinna on registreerunud vähemalt 50 % õppegrupist või kui õppegrupis on 10 või vähem õpilast, siis lihtenamuse neist.

Mitme paralleelse õppegrupi korral on spetsialiseerumismoodulite avamiseks vajalik vähemalt 16 õpilase registreerumine.

Õppekava kontaktisik:

Maire Merits
majutus- ja toitlustusosakonna juhataja
Telefon 7361864, maire.merits@khk.ee

Märkused:

Rakenduskavad on kättesaadavad Tartu Kutsehariduskeskuse kodulehel, aadressil <http://khk.ee/oppimine/kutseope>

Kokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	110	50	33	27
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2		
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	2	2	2
Toitlustamise alused	15	15		
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
Abikoka praktika	15	15		
Kokatöö praktika	21		11	10
Üldõpingute moodulid	30	10	10	10
Keel ja kirjandus	6	3	1	2
Võõrkeel	4,5		1,5	3
Matemaatika	5	2	1	2
Loodusained	6	2	2	2
Sotsiaalsained	7	3	3	1
Kunstiained	1,5		1,5	
Valikõpingute moodulid	40	1,5	17	21,5
Õpioskused	1,5			
Õpioskuste kujundamine	1,5			
Suurköögitöö korraldus	4			
Eritoitlustus	2			
Catering teenindus	2			

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Suurköögi praktika	12			
Restoranitöö korraldus	4			
Peoteenindus	2			
Rahvus- ja regionaalköögid	2			
Restoranitöö praktika	12			
Fruktodisain	2			
Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia	3			
Üldkehaline ettevalmistus	3			
Individaalne valikõping	2			
Eneseväljendus	2			
Kutsealane arvutiõpetus majutus- ja toitlustusvaldkonnas	2			
Joogiõpetus	2			
Ruumi- ja lauadisain sh värvusõpetuse ja lilleseade alused	1			
Grillimine	2			
Äriplaani koostamine	3			
Väikeettevõtlus	3			
Ettevõtlikkusprojektis osalemine	3			
Kulinaarne lihalõikus	2			
Vorstide valmistamise tehnoloogia	2			
Ettevõtlusõpe	6			

Kokk

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

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid										
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Toitlustamise alused	Teeninduse alused	Abikoka praktilise töö alused	Toiduvalmistamise alused	Koka praktilise töö alused	Toiduvalmistamine	Koka praktiline töö	Abikoka praktika	Kokatöö praktika
Töö planeerimine ja korraldamine		X	X		X	X	X	X	X	X	X
Menüü koostamine			X					X			
Kaupade haldamine			X		X	X	X	X	X	X	X
Toidutoorme eeltöötlemine			X		X	X	X	X	X		X
Toitude valmistamine			X		X	X	X	X	X	X	X
Teenindus ja müük		X		X			X		X		X
Kaastöötajate juhendamine		X					X	X			
Toodete arendamine								X	X		
Kokk, EKR tase 4 kutset läbivad kompetentsid	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse