

Kehtna Kutsehariduskeskuse õppekava

1-2/23/8 kinnitatud 05.04.2023

Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Kokk				
		Cook				
		Поварь				
Õppekava kood EHISes						
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA		JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA				
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
			X			
Õppekava maht (EKAP):		120				
Õppekava koostamise alus:		Kokk, EKR tase 4 Kutseharidusstandard				

Õppekava õpiväljundid:

Pärast õppekava läbimist õpilane:

- 1) valmistab ja serveerib toitu juhendi järgi, kasutades mitmesuguseid külm- 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 tööalaselt 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 erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks;
- 10) mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid;
- 11) mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest;
- 12) väärtustab tervislikke eluviise, oskab hoida ja vajadusel taastada oma vaimset ja füüsilist vormi;
- 13) kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.

Õppekava rakendamine:

Õppevorm statsionaarne õpe - koolipõhine õpe, mittestatsionaarne õpe, statsionaarne õpe - töökohapõhine õpe

Sihtrühm Õppekava on suunatud nii põhiharidusega kui keskharidusega õppijale. Õppetöö võib toimuda nii statsionaarse kui mittestatsionaarse õppe vormis. Statsionaarse õppevormi töökohapõhise õppe korral kasutatakse moodulite õpiväljundite saavutamisel rohkem praktilist tööd ning praktikat. Mittestatsionaarse õppevormi korral kasutatakse õpiväljundite saavutamisel rohkem iseseisvat tööd (kuni pool õppekavajärgsete õpingute mahust), mis on toetatud ka e-kursustega põhiõpingute osas.

Nõuded õpingute alustamiseks

Neljanda taseme esmaõppes õpingute alustamise tingimus on põhihariduse olemasolu

Nõuded õpingute lõpetamiseks

Õpingud loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile (kokk, tase 4) vastavate õpiväljundite saavutamist.

Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Kui kutse- või erialal ei ole kutseksami

sooritamise võimalik, lõpetatakse õpingud erialase lõpueksamiga. 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.

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid

Neljanda taseme kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.

Õpingute läbimisel omandatav(ad)

kvalifikatsioon(id):

Kokk, tase 4

osakutse(d):

puuduvad

Õppekava struktuur**Põhiõpingute moodulid (99 EKAP)**

Eesti rahvusköök	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • õppija kirjeldab eestlaste toidukultuuri eripärasid • õppija tunneb ja oskab kasutada eesti rahvusköögi peamiseid tooraineid ja toidu valmistamisel kasutatavaid tehnoloogiaid • õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna levinumaid eesti rahvusköögi roogi
Eritoitlustus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • õppija kohandab menüüd erinevatest vanusegruppidest klientidele • õppija kohandab menüüd erinevate toitumisalaste erivajadustega klientidele • õppija kohandab menüüd erineva kehalise koormusega klientidele
Kaupade käitlemine	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib ja korraldab köögitööd lähtudes ettevõtte tüübist ning ettevõtte tootmistöö iseärasustest • korraldab toitlustusettevõtte laomajandust ning varustamist järgides aruandluse põhimõtteid

Koka praktiline töö	13 EKAP	ja seadmeid arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust <ul style="list-style-type: none"> • käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust • planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest • teeb tootmisruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist • teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
Koka praktilise töö alused	8 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel erinevateks söögikordadeks kvaliteedinõuetele vastavaid toite, planeerides oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid • töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid • teeb puhastus- ja korrastustöid oma töökohal ja ettevõtte ruumides lähtudes ettevõtte enesekontrolliplaanist • teenindab toitlustusettevõtte kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ning järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid

<p>Menüü koostamine</p>	<p>6 EKAP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • koostab erinevat tüüpi menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, lähtudes ettevõtte eripärasest ja sihtrühmast, õigusaktide nõuetest ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitustest • arvutab toitade toitainelise koostise ja toiteväärtuse ja annab neile hinnangu arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi • koostab juhendi järgi tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte
<p>Pagari- ja kondiitritoote tehnoloogia</p>	<p>3 EKAP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid • valmistab ja serverib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid

Praktika	30 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist • töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid • planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid • valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi kokk tase 4 kutsestandardis loetletud toidurühmadest toite ja jooke kasutades sobivaid vahendeid ning erinevaid köögitöö tehnikaid • teostab tootmisruumide puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta ja köögiseadmed ja töövahendid ja peseb nõusid juhendamisel ning ettevõtte puhastusplaanist • analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendamisel ja juhendi järgi praktika praktikaaruande
Teeninduse alused	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib ja teostab ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks • serveerib toite ja jooke juhendamisel planeerides oma tööd ja töökohta, järgides klienditeeninduse põhimõtteid

<p>Toiduvalmistamine</p>	<p>9 EKAP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tellimuse alusel toite ja jooke sh toitumiseseärasustega klientidele juhendi järgi planeerides oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid • kasutab toitlustusettevõtte köögi seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid • selgitab orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös
<p>Toitlustamise alused</p>	<p>13 EKAP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab toite ja jooke juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas planeerides oma tööd ja töökohta • koostab menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele • koostab juhendamisel põhisöögikordade toitule tehnoloogilised kaardid ning arvutab tooraine vajaduse kasutades digivahendeid • sooritab juhendamisel toitlustusettevõttes vajalikke puhastus- ja koristustöid
<p>Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused</p>	<p>2 EKAP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses • toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavas • kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist • kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevus

Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja töölaseid võimalusi ning piiranguid • mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi • kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses • mõistab enda vastutust oma töölase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama
Valikõpingute moodulid (27 EKAP)		
Fruktodisain	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • valib fruktodisainiks sobivaid köögi- ja puuvilju ja valib sobivaid töövahendeid fruktodisaini teostamiseks • oskab valmistada puu- ja köögiviljadest kaunistusi ja kasutada kompositsioonivõtteid fruktokaunistuste valmistamisel
Individuaalne valikõping	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • individuaalse valikõpingu õpiväljundid on kirjeldatud valitud mooduli rakenduskavas
Kulinaarne lihalõikus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab kulinaarsele sea- ja kana lõikusele etteantud lõikusskeeme • lõikab ettevalmistatud sea- ja kana jaotustükkidest erinevaid tooteid
Meistriklass	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab ja serveerib innovaatilisi toite individuaalselt ja meeskonnas
Peoteenindus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Planeerib juhendi alusel peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele • Teostab meeskonnatööna ettevalmistustöid teenindusruumides • Valmistab ja vormistab vastavalt menüüle serveeritavad road ja joogid • Teostab juhendamisel peoteenindust
Rahvus- ja regionaalköögid	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel rahvusköövide eripärasid

Restoranitöö korraldus	9 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Planeerib, valmistab ja serveerib meeskonnatööna restoraniroogasid
Toote- ja teenusedisain	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Kasutab teenusedisaini meetodeid toote või teenuse arendamisel või loomisel.
Vorstide valmistamise tehnoloogia	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab erinevate vorstitoodete segud • valmistab erinevaid vorstitooteid lähtuvalt tehnoloogilisest skeemist
Välitoitlustus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kavandab juhendamisel meeskonnaliikmena, välitoitlustamise vastavalt klienditellimusele. • teenindab vastavalt menüüle kliente välitoitlustamise tingimustes

Valikõpingute valimine:

Valikõpingute moodulid toetavad ja laiendavad kutseoskusi või toetavad võtmepeadevuste omandamist.

Valikmoodulid määratakse

kindlaks kooli õppekavaga. Õpilasel on õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest

kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

Õppija peab õppekava täitmiseks valima valikõpingute mooduleid vähemalt 21 EKAPi ulatuses.

Valikõpingute moodulite valik

õppeaastaks toimub hiljemalt iga õppeaasta kahe esimese nädala jooksul.

Lõpueksami lühikirjeldus:

Lõpueksam on ühildatud kutseksamiga, mille eesmärgiks on tagada, et kutseõppe lõpetanu on saavutanud kõik õppekavas seatud õpiväljundid.

Praktika kirjeldus:

Põhiõpingutest moodustab praktika 30.00 EKAPit.

Spetsialiseerumised

puuduvad

Õppekava kontaktisik

Anne Kersna toitlustus valdkonnajuht mobiil
55573536, anne.kersna@kehtna.edu.ee

Märkused:

Moodulite rakenduskava on kättesaadav:

<https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/3034/version/7032>