

Kehtna Kutsehariduskeskuse õppekava

1-2/23/8 kinnitatud 05.04.2023

Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Kokk				
		Cook				
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):		180				
Õppekava koostamise alus:		<p>Kutseharidusstandard, vastu võetud 26.08.2013, VV määrus nr 130 (redaktsiooni jõustumise kp 20.04.2019; https://www.riigiteataja.ee/akt/117042019006?leiaKehtiv)</p> <p>Kokk EKR tase 4 kutsestandard, kinnitatud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega 32/05.05.2022, kehtib alates 09.11.2022 kuni 08.11.2027</p> <p>Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava, vastu võetud 19.06.2014, HTM määrus nr 38, redaktsiooni jõustumise kp 03.05.2020; https://www.riigiteataja.ee/akt/103072014005?leiaKehtiv</p>				

<p>Õppekava õpiväljundid:</p>	<p>Pärast õppekava läbimist õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.
<p>Õppekava rakendamine:</p>	<p>Õppevorm statsionaarne õpe - koolipõhine õpe, mittestatsionaarne õpe, statsionaarne õpe - töökohapõhine õpe Sihtrühm Põhiharidusega isikud</p>
<p>Nõuded õpingute alustamiseks Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.</p>	

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

sooritamine 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

Koka õppekava maht on 180 EKAP, mis jaguneb järgnevalt:

1) üldõpingud 30 EKAP;

2) põhiõpingud 109 EKAP, sealhulgas lõimitud võtmepädevuste õpingud 30 EKAP ja praktika vähemalt 36 EKAP;

3) valikõpingud 41 EKAP, sealhulgas spetsialiseerumisega seotud õpingud 20 EKAP.

Põhiõpingute moodulid (109 EKAP)

Menüü koostamine ja kalkulatsioon	8 EKAP	<ul style="list-style-type: none">• koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest• koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara• vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles kasutades digivõimalusi
Menüü planeerimine	6 EKAP	<ul style="list-style-type: none">• koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitusi• arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse• koostab juhendamisel põhisöögikordade toitute tehnoloogilised kaardid kasutades digivahendeid• arvutab juhendamisel tooraine vajaduse lähtudes klientide arvust

Praktika	36 EKAP	<p>praktikajuhendist</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid • teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid • analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab ja juhendi järgi praktikaaruande
Praktiline töö restoranis	13 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest • 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 • käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust • teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist • teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid

<p>Praktiline töö suursöögis</p>	<p>11 EKAP</p>	<p>juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaarti alusel</p> <ul style="list-style-type: none"> • teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid • teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest • töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena järgides toitlustusettevõtte töökordlust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid
<p>Toiduvalmistamine</p>	<p>14 EKAP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas • valmistab tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi • serveerib kliendile tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke juhendi järgi • kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid
<p>Toitlustamine</p>	<p>14 EKAP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid • valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas • serveerib toite ja jooke juhendamisel planeerides oma tööd ja töökohta • teenindab kliente juhendamisel lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest

<p>Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused</p>	<p>2 EKAP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast • kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist • kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi
<p>Õpitee ja töö muutuv keskkonnas</p>	<p>5 EKAP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid 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 tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama
<p>Üldõpingute moodulid (30 EKAP)</p>		

Keel ja kirjandus	6 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja üldkirjakeele normidele vastavalt nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses; • arutleb loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal teemakohaselt ja põhjendatult; • teab tekstide ülesehituse põhimõtteid, koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates; • hindab kriitiliselt meedia- jm avalikke tekste, tunneb ära tekstide mõjutusvahendid; • mõistab kirjanduse ühiskondlikku, ajaloolist ja kultuurilist tähtsust; • väärtustab kirjanikku kui loojat ning kirjandust kui tunde- ja kogemusmaailma rikastajat, kujutus- ja mõttemaailma arendajat; • teab eesti ja maailmakirjanduse olulisemaid autoreid ning kirjandusteoseid, seostab neid ajajärgu ja kultuurikontekstiga; • tunneb tähtsamaid kirjandusvoole ja -žanre, eristab kirjandusteksti poeetilisi võtteid ning peamisi kujundeid; • analüüsib ja tõlgendab eri liiki kirjandusteoseid.
Kunstiained	1.5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid • tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga • analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse • kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks • väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse

Loodusained	6 EKAP	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
Matemaatika	5 EKAP	• kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsidest ja hinnates tulemuste tõepärasust • kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest • seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi • esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult • kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel

Sotsiaaalained	7 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • omab teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist • saab aru 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, inimväarikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu • teab elu ja tervist mõjutavaid ohte erinevates kriisisituatsioonides, oskab ohutult käituda ning teisi abistada
Võõrkeel	4.5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/ suhtlussituatsioonides oma seisukohti • kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga • kasutab võõrkeeles arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega • mõistab eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel • on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid
Valikõpingute moodulid (45 EKAP)		

Catering teenindus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Planeerib juhendi alusel cateringteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele • Teostab juhendamisel catering teenindust • Teostab juhendamisel cateringteeninduse järeltööd
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 toiduvalmistamisel kasutatavaid tehnoloogiaid • valmistab juhendamisel ja juhendi järgi Eesti köögi levinumaid eesti rahvusköögi roogi
Eneseväljendus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • tutvustab ennast selges ja korrektses keeles teadvustades oma tugevaid ja nõrku külgi • sõnastab 3-osalise kehtestava sõnumi ja kasutab seda erinevates olukordades, suhtlussituatsioonides • koostab kirjalikult ja suuliselt tekste, väljendab arusaadavalt ja selgelt korrektses eesti keeles, jälgides oma kehakeelt • teadvustab vastutust rääkija ja kuulaja vahel, harjutab ümbersõnastamist ning teadvustab ennast kui kuulajat
Erialane inglise keel	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • tutvub terminoloogiaga ja omandab koka erialaks vajaliku inglise keele baasteadmised • kirjeldab kokatöö igapäevaseid ülesandeid ja tehnoloogilisi protsesse kasutades erialast • täidab juhendi alusel võõrkeelset erialast dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja
Eritoitlustus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • õpilane kohandab menüüd erinevatest vanusegruppidest klientidele • õppija kohandab menüüd erinevate toitumisalaste erivajadustega klientidele • õppija kohandab menüüd erineva kehalise koormusega klientidele

Grillimine	2 EKAP	eriparasiid, toiduamete kaitsemise ja hügieenipõhimõtteid <ul style="list-style-type: none"> • koostab grillimenüü ja planeerib vastavalt grillitud ja barbeque toitude menüüle oma köögitoimingud, seadmed ja toitude serveerimine
Hoidistamine	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Oskab kasutada säilitamisevõtteid ja valmistada hoidiseid.
Individuaalne valikõping	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • individuaalse valikõpingu õpiväljundid on kirjeldatud valitud mooduli rakenduskavas
Joogiõpetus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • liigitab toitlustusettevõttes pakutavaid jooke ning kirjeldab jookide valmistamist • kirjeldab jookide serveerimistingimusi ja –põhimõtteid • serveerib erinevaid mittealkohoolseid ja alkohoolseid jooke vastavalt nende serveerimistingimustele
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
Kutsealane arvutiõpetus majutus- ja toitlustusvaldkonnas	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • koostab ja kujundab erinevaid tekstidokumente vormindab kirjatöid lähtudes Kehtna MTK-s kehtivatekirjatööde vormindamise nõuetest • koostab ja kujundab tabelleid tabelitöötlusprogrammi abil, sorteerib ja filtreerib andmeid, teostab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide abil, koostab diagramme • õpilane kasutab erialase info saamiseks internetti järgides ohutussoovitusi ja häid tavasid, vormistab leitud informatsiooni tekstidokumendina kasutab elektronposti
Meistriklass	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab ja serveerib innovaatilisi toite individuaalselt ja meeskonnas
Pagari- ja kondiitritoote tehnoloogia	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid • valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid

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
Praktiline teenindamine	6 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> Teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid Teeb ettevalmistustööd teenindusruumides enne klientide saabumist
Rahvus- ja regionaalköögid	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab juhendi alusel rahvusköövide eripärasid
Restoranitöö korraldus	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> Planeerib, valmistab ja serveerib meeskonnatööna restoraniroogasid
Riigikaitse	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> mõistab ajateenistuse kui spetsiifilise ala nõudeid; omab teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis on vajalikud efektiivseks tegutsemiseks kaitsejõududeks ja riigikaitse valdkonnas
Vorstide valmistamise tehnoloogia	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> valmistab erinevate vorstitoodete segud valmistab erinevaid vorstitooteid lähtuvalt tehnoloogilisest skeemist

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 41 EKAPi ulatuses.

Valikõpingute moodulite valik

õppeaastaks toimub hiljemalt iga õppeaasta kahe esimese nädala jooksul.

Lõpueksami lühikirjeldus:

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

Praktika kirjeldus:

Praktikat on kokku 36 EKAP-it. Praktika on jagatud kolme õppeaasta vahel võrdsete osamahtudega (12 EKAP-it õppeaastas). Praktikakoha valikul eelistatakse koolipoolt tunnustatud praktikaettevõtteid.

Praktikakoha valiku aluseks saab õppija poolt seatud eesmärkide täitmise võimalus.

Spetsialiseerumised

puuduvad

Õppekava kontaktisik

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

Märkused:

Moodulite rakenduskava on kättesaadav:

<https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/2928/version/6686>