

VÕRUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
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):		120				
Õppekava koostamise alus:		Kutseharidusstandard, VV määrus nr 130, 26.08.2013 Kutsestandard, kokk, tase 4 Teeninduse Kutsenõukogu kokk tase 4, otsus 11/09.11.2017				
Õppekava õpiväljundid:		<p>Õppekava eesmärk: 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.</p> <p>Õppekava õpiväljundid:</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistab ja serveerib toitu, arvestades klientide vajadusi, ootusi ja soove, lähtuvalt suurköögi või restoraniköögi töö eripärast; • teenindab toitlustusettevõttes, järgib kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ning suurköögi või restoranitöö eripära; • järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid; • väärtustab erinevate toidukultuuride mitmekesisust; • töötab iseseisvalt, tulemuslikult, ohutult ja ressursi säästlikult suurköögis või restoranis, lähtudes kokatöö eetikast; • korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd suurköögis või restoranis; • väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ning edasist õpiteed, lähtuvalt majutus- ja toitlustus valdkonna arengust 				
Õppekava rakendamine						
Õppima võib asuda põhiharidusega isik, kes töötab toitlustuse valdkonnas. Õpe toimub statsionaarses töökohapõhises õppevormis.						
Nõuded õpingute alustamiseks						
Õppima võib asuda põhiharidusega isik.. Vastuvõtutingimused ja -kord määratakse kindlaks Võrumaa Kutsehariduskeskuse vastuvõtukomisjoni töökorra ja vastuvõtu eeskirjaga.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks						

Õpingud neljanda taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile või osakutsele 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.

Õpingute läbimisel omandatav(ad)

...kvalifikatsioon(id):	Õppekava õpiväljundite omandamisel täismahus omandatakse kutsele Kokk, tase 4 vastavad kompetentsid
-------------------------	---

... osakutse(d):	
------------------	--

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid

Neljanda taseme kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.

Õppekava struktuur

1. Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused 2 EKAP

- mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses
- 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

2. Õpitee ja töö muutuvus keskkonnas 5 EKAP

- 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

3. Toitlustamine 14 EKAP

- 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

4. Menüü planeerimine 4 EKAP

- koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitusi;
- arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse
- koostab juhendamisel põhisöögikordade toitude tehnoloogilised kaardid kasutades digivahendeid
- arvutab juhendamisel tooraine vajaduse lähtudes klientide arvust

5. Praktiline töö suurköögis 11 EKAP

- planeerib suursöögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid
- valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaarti alusel
- 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 töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid

6. Menüü koostamine ja kalkulatsioon 6 EKAP

- 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

7. Toiduvalmistamine 14 EKAP

- 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

8. Praktiline töö restoranis 13 EKAP

- 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

9. Praktika 30 EKAP

- 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 suursöögi 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

Mahus 45 EKAP sisaldub praktikat moodulites 1-8

Valikõpingud 21 EKAP

Õppija valib valikõpingute moodulid, kogumahuga 21 EKAP, millest õpilane valib vastavalt oma süvendatud huvi ja edasist tööalast tegevust silmas pidades, kas järgnevast loetelust või kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

- Ettevõtlusõpe 6 EKAP
- Arvutiõpetus 2 EKAP
- Võõrkeel (vene keel) 6 EKAP
- Võõrkeel (inglise keel) 6 EKAP
- Pagari- ja kondiitritöö 10 EKAP
- Suurköögitöö korraldus 3 EKAP
- Eritoitlustus 2 EKAP
- Catering teenindus 2 EKAP
- Rahvus- ja regionaalköögid 2 EKAP
- Hoidiste valmistamine 2 EKAP
- Toidufotograafia 1 EKAP
- Värvusõpetus, lilleseade 2 EKAP
- Peoteenindus 2 EKAP
- Joogiõpetus 1 EKAP
- Restorani töö korraldus 3 EKAP
- Grillimine ja barbeque 10 EKAP

Mahus vähemalt 15 EKAP sisaldub praktikat valikainete moodulis.

Spetsialiseerumised (moodulite nimetus ja maht)

Õppekava kontaktisik

ees- ja perenimi:	Renate Hirschon
ametikoht:	kutseõpetaja
telefon:	78 50 836
e-post:	Renate.hirschon@vkhk.ee

Märkused

Lisa 1 Kutsestandardi kompetentside ja õppekava moodulite vastavustabel

Lisa 2 Eneseanalüüsi alus õpiväljundite kõrvutamiseks kutseharidusstandardiga

Rakenduskavad asuvad aadressil: <https://www.vkhk.ee/et/content/oppe-ja-rakenduskavad>