

## Haapsalu Kutsehariduskeskuse õppekava

kinnitatud 31.05.2023 direktori kk nr 1-2/2023/20

<b>Õppekavarühm</b>		Majutamine ja toitlustamine				
<b>Õppekava nimetus</b>		Kokk				
		Chef				
<b>Õppekava kood EHISes</b>		245425				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
<b>EKR 2</b>	<b>EKR 3</b>	<b>EKR 4 kutsekeskha ridus</b>	<b>EKR 4</b>	<b>EKR 5</b>	<b>EKR 4</b>	<b>EKR 5</b>
			X			
<b>Õppekava maht (EKAP):</b>		120				
<b>Õppekava koostamise alus:</b>		Kutseharidusstandard, vastu võetud 26.08.2013 nr 130, Kutsestandard Kokk, tase 4, kinnitatud Teeninduse Kutsenõukogu 05.05.2022 otsusega nr 32 (KS kehtib 09.11.2022 kuni 08.11.2027).				
<b>Õppekava õpiväljundid:</b>		<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"> <li>1. valmistab ja serveerib toitu juhendi järgi, kasutades mitmesuguseid külma- ja kuumtöötlemise võtteid, arvestades klientide vajadusi, ootusi ja soove- ning lähtudes toitlustusteenuseid pakkuva ettevõtte töö eripärast;</li> <li>2. korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab tulemuslikult, ressursi- ning keskkonnasäästlikult, lähtudes kokatöö eetikast, järgides töö-, tule- ja keskkonnaohutuse- ning hügieeninõudeid, vastutades enda tööülesannete täitmise eest, enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tulles toime ohuolukordades;</li> <li>3. teenindab toitlustusettevõttes, järgib kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ning suurköögi või restoranitöö eripära;</li> <li>4. õpib ja töötab iseseisvalt ning osaleb meeskonnatöös, analüüsides, hinnates ja parendades enda ning meeskonnatööd;</li> <li>5. planeerib enda kutse- ja tööalast arengut, edasist õpiteed ja karjääri lähtuvalt majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust, leides iseseisvalt võimalusi erialaseks enesetäiendamiseks ja tööturul rakendumiseks;</li> <li>6. väärtustab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv;</li> <li>7. põhjendab oma seisukohti üksikasjalikult ja väljendab ennast tööalasel selgelt ja arusaadavalt eesti ja ühes võõrkeeles nii suuliselt kui kirjalikult;</li> <li>8. mõistab infotehnoloogia rolli, võimalusi ja ohte ning hangib, kasutab, töötleb, hindab, edastab ja säilitab tööalast informatsiooni, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ja peamisi arvutirakendusi, interneti võimalusi ja muid teenuseid;</li> <li>9. algatab, arendab, hindab kriitiliselt ja rakendab ideid, kasutades tööalaste probleemide lahendamisel erinevaid infoallikaid, rakendades abivahendeid teabe loomiseks, esitamiseks ja mõistmiseks.</li> </ol>				

<b>Õppekava rakendamine:</b>	<p><b>Õppevorm</b> mittestatsionaarne õpe, statsionaarne õpe - koolipõhine õpe, statsionaarne õpe - töökohapõhine õpe</p> <p><b>Sihtrühm</b> Koka õppekava sihtgrupiks on põhiharidusega isikud. Õppekava on suunatud nii põhiharidusega kui keskharidusega õppijale. Õppetöö võib toimuda nii statsionaarses kui ka mittestatsionaarse õppe vormis. Statsionaarse õppevormi töökohapõhise õppe korral kasutatakse moodulite õpiväljundite saavutamisel rohkem praktilist tööd ning praktikat. Mittestatsionaarse õppevormi korral rakendatakse rohkem iseseisvat tööd (kuni pool õppekavajärgsete õpingute mahust). Mõlema õppevormi puhul rakendatakse erinevas mahus e-õpet.</p>	
<p><b>Nõuded õpingute alustamiseks</b> Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.</p>		
<p><b>Nõuded õpingute lõpetamiseks</b> Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Juhul, kui kutseksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpuksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpuksamiga, mille võib asendada kutseksamiga.</p>		
<p><b>Lõpetamisel väljastatavad dokumendid</b> Kooli lõputunnistus koos hinnetelehega.</p>		
<p><b>Õpingute läbimisel omandatav(ad)</b></p>		
kvalifikatsioon(id):	Kokk, tase 4	
osakutse(d):	puuduvad	
<p><b>Õppekava struktuur</b> Põhiõpingute moodulid – 100 EKAP, sh praktika 36 EKAP Valikõpingute moodulid 20 EKAP Valikõpingute moodulite valimise võimalused. Õppijal on kohustus valida valikmooduleid 20 EKAPi ulatuses. Valikõpingute moodul avatakse juhul, kui õppegruppist 51% on valikõpingust huvitatud. Õpilasel on õigus valida valikõpingute mooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest.</p>		
<p><b>Põhiõpingute moodulid (100 EKAP)</b></p>		
Menüü koostamine ja kalkulatsioon	8 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest;</li> <li>• koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara;</li> <li>• vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi.</li> </ul>
Menüü planeerimine	6 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitusi;</li> <li>• arvutab retsepti alusel toitade toitaineid koostise ja toiteväärtuse;</li> <li>• koostab juhendamisel põhisöögikordade toitade tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid;</li> <li>• arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust.</li> </ul>
Praktika	36 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist;</li> <li>• töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid;</li> <li>• valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid;</li> <li>• teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid;</li> <li>• analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande.</li> </ul>
Praktiline töö restoranis	12 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest;</li> <li>• 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;</li> <li>• käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust;</li> <li>• teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid, lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist;</li> <li>• teenindab kliente, kasutades serverimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid.</li> </ul>
Praktiline töö suurköögis	11 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• planeerib suurköögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid;</li> <li>• valmistab ja serverib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel;</li> <li>• teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid;</li> <li>• teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest;</li> <li>• töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid.</li> </ul>
Toiduvalmistamine	10 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas;</li> <li>• valmistab tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi;</li> <li>• serverib kliendile tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke juhendi järgi;</li> <li>• kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid.</li> </ul>
Toitlustamine	10 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid;</li> <li>• valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas;</li> <li>• serverib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest.</li> </ul>
Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses;</li> <li>• toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast;</li> <li>• kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist;</li> <li>• kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi.</li> </ul>
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid;</li> <li>• mõistab ühiskonna toimimist, töandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ja võimalusi;</li> <li>• kavandab omapoolse panuse enda ja teiste jaoks väärtuste loomisel kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses;</li> <li>• mõistab oma vastutust tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama.</li> </ul>
<b>Valikõpingute moodulid (24 EKAP)</b>		
Eritoitlustus	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära;</li> <li>• kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumiseärasustega klientidele sobivaks;</li> <li>• koostab menüüd, arvestades kliendirühmade toitumiseärasuste ja toitumissoovitustega;</li> <li>• valmistab roogi erinevate toitumiseärasustega klientidele.</li> </ul>
Grillimine ja barbecue	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab grillimise ja barbecue traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid;</li> <li>• koostab toitlustusettevõtte grill- ja barbecue menüüsid, lähtudes ettevõtte äriideest;</li> <li>• planeerib vastavalt grillitud ja barbecue toitude menüüle oma köögitoimingud, seadmed ja toitude serveerimise;</li> <li>• valmistab juhendi järgi lihtsamad grillitud ja barbecue toitusid;</li> <li>• esitleb külalistele toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid grillitud ja barbecue toitusid.</li> </ul>
Pagari- ja kondiitritööd	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid;</li> <li>• kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid;</li> <li>• valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, järgides toodete kvaliteedinõudeid.</li> </ul>
Rahvusköögid	7 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab juhendi alusel Eesti toidukultuuri eripärasid;</li> <li>• valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendi alusel Eesti köögi roogasid ja jooke;</li> <li>• kirjeldab juhendi alusel erinevate rahvaste toidukultuuri eripärasid ja maailmausunditest tulenevaid toitumise eripärasid;</li> <li>• valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendi alusel teiste rahvusköökide roogasid, jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele.</li> </ul>
Restorani teenindus	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab restorani teeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele;</li> <li>• planeerib ja teeb teenindusruumide, laudade ning teenindusprotsessi ettevalmistustööd;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides.</li> </ul>
Veiniõpetus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid;</li> <li>• iseloomustab viinamarja sorte;</li> <li>• sobitab veini ja toitu ning oskab koostada menüüid koos jookidega;</li> <li>• pakub kliendile tema maitsele sobivat veini ja serveerib seda, kasutades asjakohaseid töövõtteid.</li> </ul>
<p><b>Valikõpingute valimine:</b>  Õppijal on kohustus valida valikmooduleid 20 EKAPi ulatuses. Valikõpingute moodul avatakse juhul, kui selle on valinud enamus õppegrupis olevatest õpilastest. Õpilasel on õigus valida valikõpingute mooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest. Valikõpingute valimise põhimõtted on sätestatud Haapsalu Kutsehariduskeskuse õppekorralduseeskirjas.</p>		
<p><b>Lõpueksami lühikirjeldus:</b>  Õpilane valmistab iseseisvalt toitu, tema sooritust hinnatakse hindamisstandardi alusel</p>		
<p><b>Praktika kirjeldus:</b>  Põhiõpingute mahust 36 EKAP moodustab praktika.</p>		
<p><b>Spetsialiseerumised</b>  Puuduvad</p>		
<b>Õppekava kontaktisik</b>	Enna Kallasvee, enna.kallasvee@hkhk.edu.ee, tel 5107062	
<p>Märkused:  Moodulite rakenduskava on kättesaadav aadressilt:  <a href="https://hkhk.edu.ee/sites/hkhk.edu.ee/files/oppekavad/kokk_tase_4_oppekava_rakenduskavad.pdf">https://hkhk.edu.ee/sites/hkhk.edu.ee/files/oppekavad/kokk_tase_4_oppekava_rakenduskavad.pdf</a></p>		