

Haapsalu Kutsehariduskeskuse õppekava

Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Kokk				
		Chef				
Õppekava kood EHISes		223082				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskharidus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		X				
Õppekava maht (EKAP):		180				
Õppekava koostamise alus:		<p>Haridus- ja teadusministri 19. juuni 2014. a määrus nr 38 „Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava“ (RT I, 30.04.2020, 10). Kutseharidusstandard VV määrus RT I, 17.04.2019, 6. Kutsestandard Kokk, tase 4, kinnitatud Teeninduse Kutsenõukogu 05.05.2022 otsusega nr 32 (KS kehtib 09.11.2022 kuni 08.11.2027).</p>				
Õppekava õpiväljundid:		<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"> 1) valmistab ja serveerib toitu juhendi järgi, kasutades mitmesuguseid külma 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:		<p>Õppevorm statsionaarne õpe - koolipõhine õpe Sihtrühm Koka kutsekeskhariduse õppekava sihtrühaks on põhiharidusega isikud. Õppetöö toimub statsionaarses õppes koolipõhises õppevormis.</p>				
Nõuded õpingute alustamiseks						

Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.

Nõuded õpingute lõpetamiseks

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

Kooli lõputunnistus koos hinnetelehega.

Õpingute läbimisel omandatav(ad)

kvalifikatsioon(id): Kokk, tase 4

osakutse(d): puuduvad

Õppekava struktuur

Põhiõpingute moodulid – 109 EKAP, sh lõimitud võtmepädevuste õpe 30 EKAP ja praktika 36 EKAP

Üldõpingute moodulid 30 EKAP

Valikõpingute moodulid 41 EKAP

Valikõpingute moodulite valimise võimalused.

Õppija valib valikmooduleid 41 EKAPi ulatuses. Valikõpingu moodul avatakse juhul, kui õppegrupi enamus on valitud valikõpingust huvitatud. Õpilasel on õigus valida valikõpingute mooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest.

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 toitade toitainelise koostise ja toiteväärtuse;• koostab juhendamisel põhisöögikordade toitade tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid;• arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust.
Praktika	36 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 suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid;• teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid;

		<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab 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.
Praktiline töö suurröögis	11 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib suurröögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid; • valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi 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.
Toiduvalmistamine	14 EKAP	<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.
Toitlustamine	14 EKAP	<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.
Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused	2 EKAP	<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 tavast; • kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes

		<p>õpiväljunditest ja enda õpistiilist;</p> <ul style="list-style-type: none"> • kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi.
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5 EKAP	<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 ja võimalusi; • kavandab omapoolse panuse enda ja teiste jaoks väärtuste loomisel kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses; • mõistab oma vastutust tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama.
Üldõpingute moodulid (30 EKAP)		
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 • 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
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 ajaloo • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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
Matemaatika	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides 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
Sotsiaalsained	7 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja

		<p>hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • teab elu ja tervist mõjutavaid ohte erinevates kriisisituatsioonides, oskab ohutult käituda ning teisi abistada
Võõrkeel (inglise keel)	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. • 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 taotlusedokumentid.
Valikõpingute moodulid (43 EKAP)		
Eritoitlustus	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära; • kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumiseärasustega klientidele sobivaks; • koostab menüüid, arvestades kliendirühmade toitumiseärasuste ja toitumissoovitustega; • valmistab roogi erinevate toitumiseärasustega klientidele.
Grillimine ja barbecue	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab grillimise ja barbecue traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid; • koostab toitlustusettevõtte grill- ja barbecue menüüsid, lähtudes ettevõtte äriideest; • planeerib vastavalt grillitud ja barbecue toitude menüüle oma köögitoimingud, seadmed ja toitude serveerimise; • valmistab juhendi järgi lihtsamad grillitud ja barbecue toitused; • esitleb külalistele toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid grillitud ja barbecue toitused.
Pagari- ja kondiitritööd	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid; • kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid; • valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, järgides toodete kvaliteedinõudeid.
Praktika	16 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist ja valitud praktikakoha ärimudelist(kiirtoit, rahvustoit, vegan jne) • töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning

		<p>toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid;</p> <ul style="list-style-type: none"> • planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid; • valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi praktikakoha ärimudelilist tulenevaid söögikohale iseloomulikke roogasid. Tutvub nende valmistamise tehnoloogia, tooraine päritolu, toitude valmistamise vahenditega ning õpib neid kasutama. Õpib toite serveerima nagu ettevõttes kokku lepitud. • teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid; • analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande ja esitluse kirjeldades ettevõttele iseloomulikku toiduvalikut, eristuvaid retsepte, serveeringuid ja toitude maitseomadusi.
Rahvusköögid	8 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel Eesti toidukultuuri eripärasid; • valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendi alusel Eesti köögi roogasid ja jooke; • kirjeldab juhendi alusel erinevate rahvuste toidukultuuri eripärasid ja maailmausunditest tulenevaid toitumise eripärasid; • valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendi alusel teiste rahvusköövide roogasid, jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele.
Restorani teenindus	6 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab restorani teeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele; • planeerib ja teeb teenindusruumide, laudade ning teenindusprotsessi ettevalmistustööd; • teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides.
Veiniõpetus	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid; • iseloomustab viinamarja sorte; • sobitab veini ja toitu ning oskab koostada menüüd koos jookidega; • pakub kliendile tema maitsele sobivat veini ja serveerib seda, kasutades asjakohaseid töövõtteid.
Õpioskused	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab õppimise iseärasusi; • planeerib aega võimalustele ja eesmärkidele vastavalt; • analüüsib ennast õppijana ning oskab lahendada ettetulevaid probleeme.

Valikõpingute valimine:

Õppijal on kohustus valida valikmooduleid 41 EKAPi ulatuses. Valikõpingu 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.

Lõpueksami lühikirjeldus:

Praktika kirjeldus:

Põhiõpingute mahust 36 EKAP moodustab praktika.

Spetsialiseerumised

Puuduvad

Õppekava kontaktisik

Enna Kallasvee, enna.kallasvee@hkhk.edu.ee, tel 510 7062

Märkused:

Moodulite rakenduskavad on kättesaadavad [kooli kodulehelt](#).