

| VANA- VIGALA TEHNIKA-JA TEENINDUSKOOLI ÕPPEKAVA  |              |   |              |              |                    |
|--|--------------|---|--------------|--------------|--------------------|
| <b>Õppekavarühm</b>  |              | Turismi-, tootlustus- ja majutusteenindus |              |              |                    |
| <b>Õppekava nimetus</b>  |              | KOKK                                      |              |              |                    |
|  |              | COOK                                      |              |              |                    |
|  |              | Повар                                     |              |              |                    |
| <b>Õppekava kood<br/>EHISes</b>  |              | 138817                                    |              |              |                    |
| ESMAÕPPE ÕPPEKAVA  |              |   |              |              | JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA |
| <b>EKR 2</b>   | <b>EKR 3</b> | <b>kutsekeskharidus<br/>EKR 4</b>         | <b>EKR 4</b> | <b>EKR 5</b> | <b>EKR 4</b>       |
|  |              |   | X            |              |                    |
| <b>Õppekava maht<br/>(EKAP):</b>   |              | 120 EKAP                                  |              |              |                    |
| <b>Õppekava koostamise alus:</b><br>Kokk, tase 4. kutsestandard, kehtib kuni 09.04.2018<br>Kutseharidusstandard. (VV määrus nr 130, 26.08.2013).   |              |   |              |              |                    |
| <b>Õppekava õpiväljundid:</b><br>Õppija:<br>1. Valmistab ja serveerib toitu, arvestades klientide vajadusi, ootusi ja soove, lähtuvalt suursöögi või restoraniköögi töö eripärast;<br>2. Teenindab tootlustusettevõttes, järgib kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ning suursöögi või restorani töö eripära;<br>3. Järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid; |              |   |              |              |                    |

4. Väärtustab erinevate toidukultuuride mitmekesisust;
5. Töötab iseseisvalt, tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult suurköögis või restoranis, lähtuvalt koka töö eetikast;
6. Korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd suurköögis või restoranis;
7. Väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust;
8. Mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult;
9. Suhtleb õpitavas võõrkeeles iseseisva keelekasutajana;
10. Kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks;
11. Omab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid;
12. Mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest;
13. Kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.

**Õppekava rakendamine:**

Koka õppekava sihtgrupiks on põhiharidusega isikud, kellele on koka erialaseks tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.

Õppetöö toimub statsionaarse õppe vormis

**Nõuded õpingute alustamiseks:**

Põhiharidus

**Nõuded õpingute lõpetamiseks:**

Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud koka eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel

**Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:**

Kokk, EKR tase 4

**Osakvalifikatsioonid:**

puudub

**Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:**

Neljanda taseme kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega

**Õppekava struktuur:**

Koka õppekava maht on 120 EKAP, millest:

põhiõpingud 64EKAP

praktika 24 EKAP;

valikõpingud 20 EKAP

spetsialiseerumisega seotud õpingud 12 EKAP.

**Põhiõpingute moodulid:**

| <i>Nimetus</i>                               | <i>Maht</i> | <i>Õpiväljundid</i>   |
|--|-------------|---|
| Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused | 2 EKAP      | Mõistab majutamise ja toitlustamise valdkonna tähtsust eesti majanduses; orienteerub valdkonna töötajatele esitatavates nõuetes; orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ning eesmärgistab oma õppetegevust   |
| Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused  | 6 EKAP      | Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis.<br>Mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist.<br>Mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas.<br>Mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel.<br>Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil  |
| Töö planeerimise alused                      | 4 EKAP      | Valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid.<br>Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest.<br>Koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest.<br>Selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral. |

|   |         |  |
|---|---------|--|
| Toiduvalmistamise alused                | 10 EKAP | Eeltötleb põhilisi toitlustusettevõtetes kasutatavaid tooraineid põhiliste tehnoloogiliste võtetega; valmistab roogi ja jooke põhilistest roagrupidest kasutades põhilisi tehnoloogilisi võtteid   |
| Teeninduse alused                       | 4 EKAP  | Mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid.<br>Lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele.<br>Arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta.<br>Kirjeldab turundustegevusi toitlustusettevõttes.<br>Teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades.  |
| Praktilise töö alused<br>õppekeskkonnas | 8 EKAP  | Töötab toitlustusettevõttes ja meeskonnas järgides ettevõtte töökorraldust, tööohutusnõudeid ja ergonoomia põhimõtteid; eeltötleb toiduaineid, valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest; järgib töötamisel tööhügieeni tööohutuse nõudeid; teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid ja kasutab teenindades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid |

|  |         |   |
|--|---------|---|
| Töö planeerimine ja korraldamine           | 6 EKAP  | Planeerib oma tööd meeskonnaliikmena ja teadlikult ettevõtte tootmistöös; planeerib menüü einekoraksarvestades menüü koostamise reegleid ning kliendi vajadusi ja ootusi; osaleb  |
| Toiduvalmistamine                          | 12 EKAP | varustamisprotsessis käideldes kaubasaadetist vastavalt selle säilitamisnõuetele ning tagades laomajandusega seotud dokumentide nõuetekohase säilitamise<br>Tunneb toitus ettevõttes valdavalt kasutusel olevate toiduainete sortimenti, omadusi ning kasutamise võimalusi; eeltöötleb toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevaid toiduaineid erinevate tehnoloogiliste võtetega; valmistab roogi ja jooke toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevatest toiduainetest erinevate tehnoloogiliste võtetega; järgib tööülesannete jagamisel ning täitmisel meeskonnatöö põhimõtteid vastutades töötulemuse eest; kasutab tootearendamise põhimõtteid toitlustusteeninduses |
| Praktiline töö õppekeskkonnas              | 8 EKAP  | töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest; valmistab tellimisel tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduslikest eripäradest; teenindab kliente personaalselt kasutades lauasteeninduse ja buffet-lauas teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid  |
| Teenindus ja müügitöö toitlustusettevõttes | 4 EKAP  | kirjeldab toitlustusettevõtte igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust; planeerib ja teostab ettevalmistust ööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks; teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügitehnikaid ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. Rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid  |

|          |         |   |
|----------|---------|---|
| Praktika | 24 EKAP | Planeerib isiklikke praktika eesmärgid. Tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning tootlustusosakonna toimingutega.<br>Töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust. Töötab juhendamisel tootlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid. Eeltöötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid. Teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid.<br>Koostab praktika lõppedes praktikaaruande. |
|----------|---------|---|

**VALIKÕPINGUTE MOODULID**

| <i>Nimetus</i>                 | <i>Maht</i> |
|--------------------------------|-------------|
| Rahvus- ja regionaalsed köögid | 2 EKAP      |
| Pagari- ja kondiitritööd       | 4 EKAP      |
| Peoteenindus                   | 2 EKAP      |
| Joogiõpetus                    | 1 EKAP      |
| Dessertide valmistamine        | 1 EKAP      |
| jaserveerimine                 |             |

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| Puhastus- ja korrastustööd köögis | 1 EKAP   |
| Kultuurilugu ja etikett           | 1 EKAP   |
| Erialane prantsuse keel           | 1 EKAP   |
| Erialane soome keel               | 2 EKAP   |
| Erialane inglise keel             | 2 EKAP   |
| Hoidiste valmistamine             | 0,5 EKAP |
| Fruktodisain                      | 0,5 EKAP |
| Lastehoid                         | 1 EKAP   |
| Värvusõpetus ja lilleseade        | 1 EKAP   |

### **Spetsialiseerumine suurköögitööle**

|                        |        |  |
|------------------------|--------|--|
| Suurköögitöö korraldus | 2 EKAP | <p>Eristab toitlustusettevõtte erinevaid tootmissüsteeme.</p> <p>eristab toitlustusettevõtte teeninduse korralduse erinevaid võimalusi.</p> <p>korraldab juhendamisel suurköögi laomajandust.</p> <p>koostab meeskonnatööna suurköögi eripärale vastava menüü</p> <p>planeerib suurköögi roogade valmistamise ja serveerimise vastavalt suurköögi tootmissüsteemile.</p> <p>valmistab juhendi alusel suurköögi toite ja jooke.</p> |
|------------------------|--------|--|



|                       |        |   |
|-----------------------|--------|---|
| Eritoitlustus         | 2 EKAP | <p>planeerib ja korraldab suurköögi tööd individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt suurköögi eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid.</p> <p>järgib töö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära.</p> <p>kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks.</p> <p>koostab menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega.</p> <p>valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke toite</p> |
| Catering-teenindus    | 2 EKAP | <p>planeerib catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele.</p> <p>teostab ettevalmistustöid catering-teeninduseks.</p> <p>teostab catering-teenindust.</p> <p>teostab catering-teeninduse järeltööd.</p>  |
| Suurköögitöö praktika | 6 EKAP | <p>planeerib isiklikke praktika eesmäärke.</p> <p>tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega.</p> <p>töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust.</p>   |

töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid.

eeltötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid.

teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid.

koostab praktika lõppedes praktikaaruande

**Õppekava kontaktisik**

|                  |                                  |
|------------------|----------------------------------|
| ees- ja perenimi | INGE REGO                        |
| ametikoht        | Toitlustuserialade juhtivõpetaja |
| telefon          | 56939085                         |
| e-post           | inge@vigalattk.ee                |

**Märkused**

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

<http://web.vigalattk.ee/oppetoo/erialad/42-uued-erialad/182-uued-erialad-oppeaastal-2014-15>

## Lisa 1: koka õppekava rakendusplaan

| <b>Õppekava moodulite nimetused ja mahud (EKAP)</b> | <b>Maht kokku</b> | <b>1. õppeaasta</b> | <b>2. õppeaasta</b> |
|---|-------------------|---------------------|---------------------|
| <b>Põhiõpingute moodulid</b>                        |                   |                     |                     |
| Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused        | 2                 | 2                   |                     |
| Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused         | 6                 | 3                   | 3                   |
| Töö planeerimine alused                             | 4                 | 4                   |                     |
| Toiduvalmistamise alused                            | 10                | 10                  |                     |
| Teeninduse alused                                   | 4                 | 4                   |                     |
| Praktilise töö alused õppekeskkonnas                | 8                 | 8                   |                     |
| Töö planeerimine ja korraldamine                    | 6                 | 3                   | 3                   |
| Toiduvalmistamine                                   | 12                | 6                   | 6                   |
| Praktiline töö õppekeskkonnas                       | 8                 | 5                   | 3                   |
| Teenindus- ja müügitöö toitlustusettevõttes         | 4                 | 4                   |                     |
| Praktika  | 24                | 8                   | 16                  |
| Spetsialiseerumine suurköögile:                     |                   |                     |                     |
| Suurköögitöö korraldus                              | 2                 |                     | 2                   |
| Eritoitlustus                                       | 2                 |                     | 2                   |
| Catering- teenindus                                 | 2                 |                     | 2                   |
| Suurköögitöö praktika                               | 6                 |                     | 6                   |
| <b>Valikõpingute moodulid</b>                       |                   |                     |                     |
| Rahvus- ja regionaalsed köögid                      | 2                 |                     | 2                   |

KINNITATUD

Kooli direktori 24. märtsil 2015 käskkirjaga nr 32  
kooskõlastatud kooli nõukogus protokoll nr 1-4/02

|   |     |    |     |
|---|-----|----|-----|
| Pagari- ja kondiitritööd                | 4   | 2  | 2   |
| Peoteenindus                            | 2   |    | 2   |
| Joogiõpetus                             | 1   |    | 1   |
| Dessertide valmistamine ja serveerimine | 1   |    | 1   |
| Puhastus- ja korrastustööd köögis       | 1   |    | 1   |
| Kultuurilugu ja etikett                 | 1   |    | 1   |
| Erialane prantsuse keel                 | 1   |    | 1   |
| Erialane soome keel                     | 2   |    | 2   |
| Erialane inglise keel                   | 2   |    | 2   |
| Hoidiste valmistamine                   | 0,5 |    | 0,5 |
| Fruktodisain                            | 0,5 |    | 0,5 |
| Lastehoid                               | 1   |    | 1   |
| Värvusõpetus ja lilleseade              | 1   | 1  |     |
| KOKKU                                   | 120 | 60 | 60  |



