

VANA-VIGALA TEHNIKA- JA TEENINDUSKOOLI ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Kokk				
		Cook, level 4				
		Повар				
Õppekava kood EHS-es		138817				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskharidus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
			X			
Õppekava maht: 120 EKAP						
Õppekava koostamise alus: Kutseharidusstandard, VV määrus nr 130, 26.08.2013, redaktsioon 20.04.2019, Kokk, tase 4 kutsestandard, kinnitatud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega nr 11, 09.11.2017, kehtib kuni 08.11.2022						
Õppekava õpiväljundid: 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. Õppekava õpiväljundid: Õppija						
<ol style="list-style-type: none"> 1. valmistab ja serveerib toite juhendi järg arvestades klientide vajadusi, ootusi ja soove. 2. järgib tööohutuse-, keskkonnaohutuse ning hügieeninõudeid ning tuleb toime ohuolukordades; 3. väärtustab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv; 4. töötab iseseisvalt, tulemuslikult, ohutult ja ressursi- ning keskkonnasäästlikult, lähtudes kokatöö eetikast; 5. korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd; 6. väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust; 						
Nõuded õpingute alustamiseks: Õpingute alustamiseks peab õppija olema omandanud põhihariduse						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseksamiga. Erivajadusega õppija puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseksamiga.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Kokk, tase 4						
Osakvalifikatsioonid: Puuduvad						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Lõpetajale väljastatakse Vana-Vigala Tehnika- ja Teeninduskooli lõputunnistus koos hinnetelehega.						

Õppekava struktuur**Põhiõpingute moodulid (100 EKAP)**

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Majutamise ja toitlustamise majanduses valdkonna alused	1 EKAP	mõistab majutamise ja toitlustamise valdkonna tähtsust eesti 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 elukestvas karjääriplaneerimise protsessis; käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist; mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas
Toitlustamise alused	13 EKAP	valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena planeerides oma tööd ja töökohta koostab menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele koostab juhendamisel põhisöögikordade toitule tehnoloogilised kaardid ning arvutab tooraine vajaduse kasutades digivahendeid sooritab toitlustusettevõttes vajalikke puhastus- ja koristustöid
Teeninduse alused	4 EKAP	planeerib ja teostab ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks serveerib toite ja jooke juhendamisel planeerides oma tööd ja töökohta, järgides klienditeeninduse põhimõtteid väljendab end teenindussituatsioonis arusaadavalt
Koka praktilise töö alused	10 EKAP	valmistab juhendamisel erinevateks söögikordadeks kvaliteedinõuetele vastavaid toite, planeerides oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid teeb puhastus- ja korrastustöid oma töökohal ja ettevõtte ruumides lähtudes ettevõtte enesekontrolliplaanist teenindab toitlustusettevõtte kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ning järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid
Eesti rahvusköök	2 EKAP	õppija kirjeldab eestlaste toidukultuuri eripärasid õppija tunneb ja oskab kasutada eesti rahvusköögi peamiseid tooraineid ja toidu valmistamisel kasutatavaid tehnoloogiaid õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna leinumaid eesti rahvusköögi roogi
Toiduvalmistamine	12 EKAP	valmistab tellimuse alusel toite ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele juhendi järgi planeerides oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid kasutab toitlustusettevõtte köögi seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid selgitab orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös
Eritoitlustus	3 EKAP	õppijal on teadmised ja oskused erinevate vajadustega klientidele toitumissoovitustele vastava menüü koostamiseks ja teostamiseks

Menüü koostamine	2 EKAP	õppija koostab erinevat tüüpi menüüsid lähtudes sihtrühmast
Pagari- ja kondiitritoote tehnoloogia	4 EKAP	kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid
Koka praktiline töö	13 EKAP	valmistab tellimuse alusel toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tehnoloogilise kaardi alusel ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest teeb tootmisruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
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 kokk tase 4 kutsestandardis loetletud toidurühmadest toite ja jooke kasutades sobivaid vahendeid ning erinevaid köögitöö tehnikaid teostab tootmisruumide puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta ja köögiseadmed ja töövahendid ja peseb nõusid juhendamisel ning ettevõtte puhastusplaanist analüüsib oma tööd, eesmärkide aavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendamisel ja juhendi järgi praktika praktikaaruande
Valikõpingute moodulid (20 EKAP)		
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	
Puhastus ja korrastustööd köögis	2 EKAP	
Rahvus- ja rahvuslikud köögid	2 EKAP	
Fruktodisain	1 EKP	
Hoidiste valmistamine	1 EKAP	
Värvusõpetus ja lilleseade	2 EKAP	
Catering teenindus	2 EKAP	
Erialane prantsuse keel	1 EKAP	
Peoteenindus	2 EKAP	
Dessertide valmistamine ja serveerimine	2 EKAP	

Joogiõpetus	1 EKAP
Restoranitöö korraldus	3 EKAP
Grillimine	2 EKAP
Ettevalmistus koka kutseksamiks	2 EKAP
Praktika:	
Põhiõpingutest moodustab praktika	30 EKAP
Õppekava kontaktisik: Katrin Rand Ametikoht: toitlustus- ja kodumajanduse erialade juhtivõpetaja Telefon: 5052766 e-post: katrin@vigalattk.ee	
Märkused Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad: https://www.vigalattk.ee/erialad/koosk%C3%B5lastamisel-olevad-%C3%B5ppekavad	

Õppekava rakendusplaan

Kokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	100	56	44
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	1	1	
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	3	3
Toitlustamise alused	13	13	
Teeninduse alused	4	4	
Koka praktilise töö alused	10	10	
Eesti rahvusköök	2	2	
Toiduvalmistamine	12	12	
Eritoitlustus	3	3	
Menüü koostamine	2		2
Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia	4		4
Koka praktiline töö	13		13
Praktika	30	15	15
Valikõpingute moodulid	23	5	18
Puhastus ja korrastustööd köögis	2	2	
Rahvus- ja regionaalsedköögid	2		2
Fruktodisain	1		1
Hoidiste valmistamine	1		1

Värvusõpetus ja lilleseade	2		2
Catering teenindus	2		2
Erialane prantsuse keel	1	1	
Peoteenindus	2	2	
Dessertide valmistamine ja serveerimine	2		2
Joogiõpetus	1		1
Restoranitöö korraldus	3		3
Grillimine	2		2
Ettevalmistus koka kutseksamiks	2		2