

Tallinna Teeninduskooli õppekava
Direktori käskkiri nr 1-2/24/14 kinnitatud 18.03.2024

Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Kokk				
		Cook				
		Повар				
Õppekava kood EHISes		214413				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskha ridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		X				
Õppekava maht (EKAP):		180				
Õppekava koostamise alus:		<p>“Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava” haridus- ja teadusministri määrus 19.06.2014 nr 38. https://www.riigiteataja.ee/akt/130042020010</p> <p>“Kutseharidusstandard” Vabariigi Valitsuse 26.08.2013.a määrus nr 130. https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013?leiaKehtiv</p> <p>Kutsestandard “Kokk, tase 4” 09.11.2022 https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/11021818</p>				
Õppekava õpiväljundid:		<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 - koolipõhine õpe</p> <p>Sihtrühm Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.</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.

Kutsekeskhariduse õppekava õpilasel on õigus sooritada õpingute lõpetamiseks lõpueksam ka juhul, kui kutseksami sooritamise ebaõnnestub. 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

Koka õppekava maht on 180 EKAP, mis jaguneb järgnevalt:

1) üldõpingud 30 EKAP

2) põhiõpingud 109 EKAP, sealhulgas lõimitud võtmepädevuste õpingud 30 EKAP ja praktika vähemalt 36 EKAP

3) valikõpingud 41 EKAP

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 liikumissoovitustest• arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse• koostab juhendamisel põhisöögikordade toitude 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 lihtsamaid 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 juhendi järgi praktikaaruande ja esitleb seda rühmakaaslastele
Praktiline töö restoranis	13 EKAP	<ul style="list-style-type: none">• planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest

		<ul style="list-style-type: none"> • 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 serverimise 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 serverib 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
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 ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi • serverib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke • 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 • serverib 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 õpiväljunditest ja enda õpistiilist • 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

		<p>väljakutseid, probleeme ja võimalusi</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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)		
A-võõrkeel	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 • 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, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega • mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel • on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööle asumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid
Keel ja kirjandus	6 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses • arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal • 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 ja Eesti kunsti ning muusika olulisemaid teoseid ja oskab neid seostada ajalooaga • 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, analüüsib keskkonnas toimuvaid nähtusi ning mõistab mudelite osa 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

		<p>erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest</p> <ul style="list-style-type: none"> • seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi • esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades 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 hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist • omab arusaama erinevatest 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
Valikõpingute moodulid (95 EKAP)		
Aasia toidukultuur	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab meeskonnatööna etteantud riigi toidukultuuri, maitseaineid, tooraineid, toiduvalmistamise tehnikaid, traditsioone, trende ja serveerimist. Õpib valmistama etteantud retseptide järgi Hiina ja Jaapani toite. Osaleb Aasia buffee ettevalmistavates tundides ja läbiviimisel. • kirjeldab meeskonnatööna etteantud riigi toidukultuuri, maitseaineid, tooraineid, toiduvalmistamise tehnikaid, traditsioone, trende ja serveerimist. Õpib valmistama etteantud retseptide järgi Tai ja India toite. Osaleb Aasia buffee ettevalmistuses ja läbiviimisel.
Aasia toidukultuur II	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab meeskonnatööna etteantud riigi toidukultuuri, maitseaineid, tooraineid, toiduvalmistamise tehnikaid, traditsioone, trende ja serveerimist. Õpib valmistama etteantud retseptide järgi Hiina ja Jaapani toitusid. Osaleb Aasia buffee ettevalmistavates tundides ja läbiviimisel. • kirjeldab meeskonnatööna etteantud riigi toidukultuuri, maitseaineid, tooraineid, toiduvalmistamise tehnikaid, traditsioone, trende ja serveerimist. Õpib valmistama etteantud retseptide järgi Tai ja Vietnami toite. Osaleb Aasia buffee ettevalmistuses ja läbiviimisel. • kirjeldab meeskonnatööna etteantud India regiooni toidukultuuri, maitseaineid, tooraineid, toiduvalmistamise tehnikaid, traditsioone, trende ja serveerimist. Õpib valmistama etteantud retseptide järgi India toitusid. Osaleb Aasia buffee ettevalmistavates tundides ja läbiviimisel.
Digitaalne kirjaoskus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kogub, töötleb, süstematiseerib, talletab ja taasesitab infot ning oskab kogutud infot kriitiliselt hinnata • suhtleb erinevate digiseadmete ja rakenduste vahendusel, mõistab millised on sobivad e-suhtluse viisid, kasutab tehnoloogilisi vahendeid ja keskkondi meeskonnatööks, koostööks ja teadmiste sisu ühisloomiseks • loob sisu eri formaatides, toimetab ja arendab edasi enda ja

		<p>teiste poolt loodud sisu digikeskkondades ja digitaalsete vahendite abil</p> <ul style="list-style-type: none"> • mõistab veebikasutusega seotud ohtusid ning riske ja on teadlik IKT mõjust keskkonnale • mõistab, mis osas tuleb oma pädevust arendada või ajakohastada, teab, kuidas vajadusel küsida abi tekkivate probleemide lahendamisel
Eesti keel riigieksamiks	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjutab alusteksti põhjal arutleva teksti, kasutades tsitaate ja tekstinäiteid • kinnistab ja parandab õigekirjaoskust • leiab tekstidest vajalikku infot ja esitab seda vastavalt küsitule • väljendab ennast selgelt ja arusaadavalt
Eesti keel teise keelena I	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab eesti keeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga. • kasutab eesti keeleoskuse arendamiseks endale sobivaid strateegiaid ja teabeallikaid, seostades keeleõpet elukestva õppega.
Eesti keel teise keelena II	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab Eesti elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega suhtlemisel. • on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise võimalustest; koostab tööleasumiseks vajalikud eestikeelsed taotlusedokumentid.
Eesti keel teise keelena III.	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • suhtleb õpitavas eesti keeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitades ja kaitstes erinevates mõttevahetustes/ suhtlussituatsioonides oma seisukohti.
Enesearendus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • sotsiaalsete, emotsionaalsete ja enesekohaste kompetentside ning suhtlemisoskuste arendamine läbi eneseväljenduse ja loovuse • mõistab enesearenduse olemust, kavandab enda enesearendusprojektile realistliku ja saavutatava enesearenduse eesmärgi, lähtudes etteantud ajaraamistikust • mõistab ajaplaneerimise ja tegevusplaani koostamise olemust ning koostab tegevuskava enesearendusplaani elluviimiseks, lähtudes enda püstitatud eesmärgist • viib läbi enesearendusprojekti, analüüsib saadud tulemusi ning koostab kokkuvõtte ning esitleb enesearendusplaani tegevusi ning tulemusi, lähtudes enesearendusprojekti läbiviimisel kogutud tõendusmaterjalist
Enesejuhtimine	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab enesejuhtimise olemust kasutades selleks enamlevinud meetodeid • mõistab ajajuhtimise olemust ja kavandab oma aega efektiivselt kasutades selleks enamlevinud ajajuhtimise tehnikaid ning tehnilisi vahendeid • koostab realistliku enesearenguplaani 1-3 järgmiseks aastaks kasutades selleks enamlevinud meetodeid
Eritoitlustus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära • koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumiseärasustega klientidele sobivaks • valmistab juhendi alusel toitumiseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke
Ettevalmistus koka kutseeksamiks	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • tunneb Kokk, tase 4 kutseksami hindamiskriteeriumeid • valmistab Kokk, tase 4 kutseksami toite ja analüüsib

		<p>tehtud tööd lähtudes kutseeksami hindamisstandardist</p> <ul style="list-style-type: none"> • planeerib oma tööd köögis ning töötab lähtudes hügieeni ja tööohutuse reeglitest ning peab töötades silmas säästlikku suhtumist keskkonna ressursidesse
Ettevõtlusealane inglise keel	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • omandab ärikeeles vajaliku inglise keele põhisõnavara • arendab oma inglise keele kõnelemise, lugemise, kuulamise ja kirjalikku kasutamisoskust • tunneb ametliku kirjavahetuse ja olulisemaid majanduse- ning ärialaseid termineid
Fruktodisain	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • fruktodisaini ajalugu, erinevad suunad, töövahendid, töövõtted • praktiliste oskuste arendamine, kujundite lõikamine enamkasutatavatest puu- ja köögiviljadest (näit.õun, maasikas, kurk, tomat, redis, porgand, peet, kõrvits) valmistööde lühiajaline säilitamine, kasutamine ja eksponeerimine
Furšettlaud	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab ja serveerib furšettlauale sobivaid toite ja jooke lähtudes juhendist. • katab furšettlaua ja teeb teenindustoiminguid lähtudes juhendist.
Grillimine ja barbeque	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • tunneb grillimise põhimõtteid ja eripärasid • koostab retseptuure ja menüüsid vastavalt grillseadmele • planeerib ja teostab ettevalmistustöid välitingimustes grillimiseks • valmistab erinevate grillseadmetega grillroogasid
Inglise keel riigieksamiks	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjalike oskuste arendamine inglise keeles • suuliste oskuste arendamine inglise keeles • inglise keele kuulamisoskuste arendamine
Isiklike rahaasjade planeerimine	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • teab, millistel juhtudel ja mis tingimustel on mõistlik raha laenata ning missugused laene finantsasutused pakuvad • Eristab erinevaid laenukoosteid, sh laenu ja liisingut ning oskab analüüsida nende mõistlikkust • Mõistab krediidi kulukuse määra tähendust ning oskab seda arvestada laenuotsuste langetamisel • Teab, mis on intress (sh liht- ja liitintress) • mõistab eelarvestamise ja säästmise olulisust raha planeerimisel • Oskab koostada iseseisvalt isiklikku eelarvet • Oskab seada isiklike rahalisi eesmärgi • mõistab kindlustuse põhiõlemust • Eristab erinevaid kindlustusliike, mõistab välistuste olemust • Oskab valida sobiva kindlustusliigi vastavalt olukorrale • mõistab investeerimise põhiõlemust ning oskab eristada erinevatesse varaklassidesse investeerimist • Mõistab investeerimisega kaasnevaid riske ning omab piisavaid algteadmisi investeerimisega alustamiseks
Kaunistamine ja serveerimine	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • teab värvusõpetuse põhimõtteid ning oskab seda kasutada toitade serveerimisel • teab erinevaid kaunistamise viise ja võimalusi ning tunneb kasutatavaid toorained ja töövahendeid • teab erinevaid toitade serveerimise viise ja võimalusi • teab molekulaargastronomia olemust ning oskab kasutada lihtsamaid molekulaar-gastronoomilisi võtteid
Kokapraktika	14 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt isiklikest eesmärkidest tulevases kokatöös • töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt

		<p>kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning 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 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 praktikaetevõttes, koostab praktikaaruande ja esitleb seda rühmakaaslastele
Kutsealane inglise keel	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti • vestleb lüüsi igapäevastes tööalastes olukordades • mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toidustusala võõrkeelset terminoloogiat
Kutsealane soome keel	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • oskab tervitada ja pöörduda soome keeles mõistab lihtsamaid igapäevastööga seotud lauseid • mõistab soomekeelset teksti ja kirjalikku kommunikatsiooni • suhtleb meeskonnas ja töösituatsioonides • mõistab õpitava keele kultuuriruumi ja toidukultuuri erinevusi
Kutsealane vene keel	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab lihtsa erialase teksti tuuma, koostab igapäevastööga seotud erialast teksti • vestleb külalistajatega lihtsates igapäevastes tööalastes olukordades • mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toidustusala võõrkeelset terminoloogiat
Käsitöötoit	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab “põhjala käsitöötoitu” kujunemist ja kultuurilist arengut • valmistab juhendite alusel käsitöö toidule omastest toorainetest toite ja jooke, lähtudes toidu kvaliteedi nõuetest, tööohutuse ergonoomia põhimõttest ning töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena • serveerib valmistatud käsitöö toite kasutades kaasaegseid tehnikaid ja serveerimisvahendeid
Liikumine ja toitumine. Organismi energiatootmine ja ressursid	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • oskab arvutada oma päevast energiavajadust sõltuvalt kehalisest aktiivsusest, lähtudes BM-indeksist ja toitainete päevasest soovituslikust kogusest • oskab selgitada erinevate elutähtsate toitainete rolli energiatootmises ning nende erinevaid ainevahetuslikke omadusi • tunneb ja oskab analüüsida mikroobioomi toimimise mehhanisme ja selle mõju tervele organismile • mõistab pre-, pro- ja sümbiootikumide toimimist seedetraktis
Loovkirjutamine toidust ja toidukriitika	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõtleb loovalt ja teadvustab oma loomingulist protsessi • valdab algteadmisi teksti kompositsioonist ja selle põhimõtetest • koostab eri liiki tekste toidust, väljendudes selgelt ja eesmärgipäraselt • arutleb koostatud loovtekstides teemakohaselt ja põhjendatult, oskab analüüsida nii oma kui võõrast teksti

Maitsetaimed ja ajatatavad köögiviljad	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> tunneb maitsetaimi ning teab nende nimetusi tunneb ajatatavaid köögiviljakultuure ning teab nende nimetusi kirjeldab maitsetaimede ja ajatatavate köögiviljade nõudeid kasvukohale, kasvatamist ning hooldamist teeb lihtsamaid maitsetaimede ning ajatatavate köögiviljakultuuride kasvatamise ja hooldamisega seotud töid
Marineerimine ja hapendamine	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> mõistab, mida tähendab toiduainete marineerimise, soolamise, hapendamise ja kuivatamise protsess soolab, fermenteerib, marineerib ja dehüdreerib toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid
Matemaatika alused	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> lahendab elulisi ülesandeid peast, kirjalikult ja taskuarvutiga, teisendab murde, rakendab tehete järjekorda, astendab ratsionaalarve arvutab protsente ning kasutab neid eluliste ülesannete lahendamisel teisendab raskus-, pindala-, ruumala-, mahuühikuid ja leiab nende mõõtühikute vahelisi seoseid liigitab ruumilisi kujundeid, teeb joonise, arvutab puuduvad elemendid, pindala ja ruumala ja rakendab valemeid eluliste stereomeetria ülesannete lahendamisel ning annab vastuse lähtudes igapäevaelust
Moodne eesti köök	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> moodsa eesti köögi mõiste, köögitöövõtted ja võimalused klassikalise eesti köögi toitude valmistamise ja moodsa serveerimise viisid ja võimalused
Nullkadu toiduvalmistamisel	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> oskab kasutada toidujäätmeid uute roogade valmistamiseks
Pagari- ja kondiitritehnoloogia	3 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, tagades toodete kvaliteedi
Peoteenindus	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> planeerib peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele teostab ettevalmistustöid peoteeninduse teenindusruumides, lähtudes kliendi vajadustest ja soovidest valmistab ja vormistab kliendi poolt tellitud road ja joogid teostab peoteenindust lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
Põhjala köök	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> mõistab põhjala köögi traditsioone ja ajalugu, teab enamkasutatavaid tooraineid ja köögitöövõtteid valmistab põhjala köögi toite ja jooke nii traditsioonilised kui kaasaegses lähenemises serveerib valmistatud Põhjala köögile omaseid toite ja jooke, kasutades Põhjala kulinaaria traditsioonidele omaseid tehnikaid
Riigikaitsealaager	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> tunneb ning oskab kasutada üksikvõitleja ja allüksuse üldvarustust ning teab selle otstarvet tunneb ning täidab välitingimustes toitlustamise ja hügieeni reegleid oskab kasutada KV KTP ja valmistab endale lõuna tegutseb ühtse meeskonnana organiseeritult jao ja rühma koosseisus, saab aru sõjaväelisest rivikorrast ning oskab esmaseid rivivõtteid paigal ja liikumisel kolonnis

		<ul style="list-style-type: none"> • tunneb kaitsevaelist rutiini ja päevaplaani, täidab erinevaid ülesandeid välitingimustes jao koosseisus majutusala püstitamisel. Valmistab ette ja lõpetab väljaõppelaagri, vähendades väljaõppe tegevuse mõju loodusele, sh hoides ära reostuse ja metsatulekahju. Tunneb keskkonnakaitse põhimõtteid välitingimustes majutuse korraldamisel. • tunneb ja kasutab peamisi moondamise ning varjatud liikumise võimalusi erineval maastikul ja erinevas valguses • tunneb ning järgib relvadega ümberkäimise ohutusekirju ja -nõudeid. Võtab iseseisvalt laskeasendeid ja kasutab õiget päästmistehnikat. Käitub lasketiirus turvaliselt laskmiskäskluste järgi. • oskab kasutada AIRSOFT relva on ohutu endale ning teistele. On teadlik AIRSOFT relva OT. • teab käsigranaatide OT, on võimeline heitma õppekäsigranaati. • oskab kasutada maskeerimispulka • oskab hinnata ohte ja käituda erinevate ohtude korral: tuleoht, mürkaineoht, radiatsioonioht ja plahvatusohtlikest esemetest tingitud oht. Kasutab esmaseid kaitse- ja tulekustutusvahendeid. Oskab kasutada gaasimaski ning on võimeline kasutama käepäraseid vahendeid saastunud alade läbimisel. • oskab tegutseda hädaolukorras, tunneb ja kasutab üldiseid esmaabivõtteid, elustamise põhimõtteid ning välioludes ellujäämist, oskab kutsuda abi, teab ja oskab kasutada erinevaid kannatanu transportimise võtteid, tunneb võimalikke käepäraseid ja meditsiinilisi abivahendeid ning oskab neid kasutada. Oskab anda esmaabi erakorraliste haiguste ja mürgistuste korral ning traumakannatanule. • orienteerub kaardi ja kompassi järgi vähe- ja keskmiselt liigendatud maastikul, määrab kaardil direktsiooninurga, maastikul kompassi järgi asimuudi ja kaitsevæe kaardil UTMi koordinaate. Tunneb õist orienteerumist piiravaid tegureid. • oskab liikuda päeval ja öösel jalgsi rännakukolonnis ning üksikvõitlejana maastikul
Suhtlemispsühholoogia	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • teab kommunikatsiooni olemust ja oskab liikuda ühelt suhete tasandilt teisele vastavalt situatsiooni muutusele, oskab vahet teha vajadus- ja väärtuskonfliktil, tunneb konfliktide lahendamise viise • teab, kuidas ennast ja teisi paremini analüüsida ning motiveerida, oskab anda konstruktiivset tagasisidet ja kasutab kriitikale reageerimisel erinevaid strateegiaid • oskab eristada ja ära tunda erinevaid suhtlemistõkkeid ja mõistab nende kasutamise mõju suhtlemise edukusele ja partneri isiksusele • oskab kontakti loomisel ja hoidmisel ennast kohandada partneri juhtiva meelesüsteemiga, oskab suhtlemissituatsioonis valida konflikti mittetekitavat tasandit
Tänavatoit	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kavandab ja koostab tänavatoiduks sobiva menüüpakkumise, lähtudes ettevõtte äriideest ja kulutõhususest, klientide soovidest sh tervisest tulenevatest vajadustest (nt laktoosi- ja gluteenitalumatus, toiduallergiad) ning hooajalisusest • planeerib meeskonnatööna tänavatoidu valmistamiseks,

		<p>serverimiseks ja müügiks vajalikud vahendid, toorained, töövahendid ja seadmed, lähtudes ettevõtte eripärast, klientide soovidest ja vajadustest, kulutõhususest</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab arendatud tänavatoitudele tooraine- ja hinnakalkulatsioonid, kasutades vastavat tarkvara, arvutab tooraine vajaduse, toidu müügihinna, arvestades ettevõtte müügikatet • viib meeskonnatööna läbi enda poolt planeeritud tänavatoidumenüüga toitlustussündmuse, lähtudes etteantud juhendist • teenindab kliente, kasutades tänavatoidu serverimiseks sobivaid tehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid • analüüsib saadud kogemust ja läbiviimist, lähtudes kliendi tagasisidest, müügitulust, kulutatud ressurssidest, meeskonnatöö tööplaanist
Vahemere köök	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab etteantud riigi toidukultuuri, toiduvalmistamise tehnikaid, traditsioonilisi toite • valmistab Vahemere köögile omaseid toite, osaleb Vahemere buffee praktilistes ettevalmistavates tundides ja läbiviimisel
Vaimse tervise edendamine	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab ja analüüsib oma sotsiaal-emotsionaalseid pädevusi, seostab neid oma toimetulekuga • märkab ja väljendab oma tundeid, teadvustab nende mõju vaimsele tasakaalule ja selle läbi oma tulemuslikkusele, oskab tuua näiteid ühiskonnast ja oma elust • analüüsib ja hindab oma harjumusi, elustiili, prosotsiaalseid oskusi jms vaimse heaolu ja tervise hoidmisel • tunneb vaimse tervise esmaabi andmise põhimõtteid ja peamisi võtteid, märkab abivajadust ja oskab kasutada esmaabi põhilisi võtteid
Vegandesserdid ja -maiustused	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab, kes on vegan ning mida peab vegantoodete valmistamise puhul järgima • valmistab erinevaid tehnoloogiaid kasutades veganmagustoite, -küpsiseid ja -maiustusi • tunneb veganmagustoitude, -küpsiste ja -maiustuste valmistamiseks sobivate toorainete kasutamise võimalusi • asendab tavaretseptis mittevegantooraine veganitele sobivate alternatiivsete toorainetega
Veiniõpetus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab valge, punase, vahuveini ja kangestatud veinide valmistamise meetodeid, kasutades erialast terminoloogiat • tutvustab ja soovib kliendile vastavalt toitade ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke • võtab kliendilt joogitellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele • valib sobivad töövahendid veinide serverimiseks ja serverib veini sh vahuveini kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid • tunneb veini degusteerimise põhimõtteid, kirjeldab veini välimust, aroomi ning maitset, kasutades sobivat erialast terminoloogiat
Värvusõpetus ja kompositsioon I	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • värvide psühholoogiline mõju. Värviharmonia ja selle kasutamine loominguliselt. • värvide kontrastid ja seos erialaga. Arendada värvimeelt ja värvitaju.

	<ul style="list-style-type: none"> • kompositsiooni mõiste ja seos erialaga. Arendada kompositsioonitaju. • kompositsiooni loominguline kujundamine.
<p>Valikõpingute valimine: Valikõpingud toetavad põhiõpingute õpiväljundite saavutamist. Valikõpingute loetelu määrab kool. Vastavalt olukorrale ja rühmale koostatakse igaks õppeaastaks vajadusel uute valikmoodulite rakenduskavad. Õpilasel on õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.</p>	
<p>Lõpueksami lühikirjeldus: Lõpueksam toimub kutseeksamina</p>	
<p>Praktika kirjeldus: Põhiõpingutest moodustab praktika 36 EKAPit. Praktika toimub kõigil kolmel õppeaastal: esimesel õppeaastal 10 EKAP (Kokapraktika I), teisel õppeaastal 20 EKAP (Kokapraktika II) ja kolmandal õppeaastal 6 EKAP (Kokapraktika III). Valikõpingutest on õpilastel võimalus valida kolmandal õppeaastal moodul Kokapraktika, mahuga 14 EKAP. Õppijale praktikakoha leidmine toimub kooli eestvedamisel õpilase, kooli ja praktikakoha koostöös.</p>	
<p>Spetsialiseerumised puuduvad</p>	
<p>Õppekava kontaktisik</p>	<p>Anne Mäe</p>
<p>Märkused: Moodulite rakenduskava on kättesaadav: https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/3005/version/6946 https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/3005/version/8393 https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/3005/version/8394 https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/3005/version/8395 https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/3005/version/8396 https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/3005/version/7212 https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/3005/version/7213 https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/3005/version/7214</p>	