

Tallinna Teeninduskooli õppekava
Direktori käskkiri nr 1-2/23/3 kinnitatud 19.01.2023

Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Kokk				
		Cook				
		Повар				
Õppekava kood EHISes		210237				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskha ridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
			X			
Õppekava maht (EKAP):		120				
Õppekava koostamise alus:		<p>“Kutseharidusstandard” Vabariigi Valitsuse 26.08.2013.a määrus nr 130. https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013 Kutsestandard “Kokk, tase 4” 09.11.2022 https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/11021818</p>				
Õppekava õpiväljundid:		<p>1) valmistab ja serveerib toitu, arvestades klientide vajadusi, ootusi ja soove, lähtuvalt kokatöö eripärast; 2) järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja 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.</p>				
Õppekava rakendamine:		<p>Õppevorm statsionaarne - koolipõhine õpe, mittestatsionaarne õpe, statsionaarne - töökohapõhine õpe Sihtrühm Sõltuvalt õppekava rakenduskavast: - õppima võib asuda keskharidusega isik - õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.</p>				
Nõuded õpingute alustamiseks						
õpingute alustamise tingimus on põhihariduse olemasolu						
Nõuded õpingute lõpetamiseks						
Õpiväljundite saavutatust hinnatakse Kokk, tase 4 kutseksamiga. 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						
Põhiõpingud 100 EKAP, millest praktika moodustab 32 EKAP						
Valikõpingud 20 EKAP						
Põhiõpingute moodulid (100 EKAP)						
Abikoka praktika		16 EKAP		<ul style="list-style-type: none"> • planeerib isikliku praktika eesmäärke • tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega 		

		<ul style="list-style-type: none"> • töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust • koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb seda
Abikoka praktilise töö alused	12 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides hügieeninõudeid • käitleb toitu hügieeninõudeid järgides ja kasutab toiduaineid ning ressursse säästlikult • teeb igapäevseid puhastus- ja koristustöid tootmisruumides, kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest ja puhastusplaanist • ladustab kauba, arvestades toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt toiduainetegruppide hoiunõuetele
Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	6 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil • mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist • mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas • mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel • mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis
Koka praktiline töö	12 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toitlustusettevõttes menüüs olevaid toite ja jooke (sh Eesti rahvustoite), lähtudes toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast • töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest • vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitumise valmistamise vastavalt plaanile • soolab, fermenteerib, marineerib ja dehüdreerib toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid
Kokatöö praktika	16 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib isiklike praktika eesmärgid, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega • töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid • eeltöötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke • teeb puhastus- ja koristustöid, teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid • koostab praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb seda
Restoraniköögitöö alused	14 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötades säästlikult ning järgib hügieeninõudeid • selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös • kirjeldab klassikalise restoraniköögi toitumise ja jookide valmistamise tehnoloogiaid: külmade ja kuumade

		<p>eelroogade; suppide ja puljongite; lihast (sh linnulihast), kalast ja mereandidest ning taimetoidust pearoogade; aed- ja teraviljadest ning metsaandidest lisandite; kastmete; külmade, kuumade ning külmutatud magustoitude; pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedu- ja juuretisetaignast toodete valmistamist</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab ja kohandab menüüd (sh veganmenüüd), arvestades muuhulgas enamlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid • koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid, kasutades vastavat tarkvara ning arvutab tooraine vajaduse
Teeninduse alused	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid • arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta • teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades
Toiduvalmistamine	12 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüsolevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid • iseloomustab põhiliste toiduainete omadusi, toitainelist koostist ning teab kvaliteedi ja säilitamise nõudeid • koostab juhendi alusel keeleliselt korrektse menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest • koostab põhisöögikordade toitudele ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid, arvutab tooraine vajaduse ja kaloraaži • planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast ning tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest
Toitlustamise alused	8 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel ohutult, säästlikult ja hügieeninõudeid järgides tehnoloogiliste kaartide alusel roogasid ning jooke, tagades nende kvaliteedi • puhastab ning korrastab töökoha, lauad ja ruumid vastavalt etteantud juhistele ja kasutades selleks ettenähtud puhastus- ja töövahendeid • koostab juhendamisel kliendi vajadustest ja soovidest lähtuva tervisliku menüü • selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral
Valikõpingute moodulid (27 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.
Eesti toidukultuur	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab meeskonnatööna kaasaegset Eesti toidukultuuri ja trende, kasutades Eesti rahvuskööki käsitlevaid raamatuid ja internetiallikaid

		<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut, võrdleb meeskonnatööna Eesti toidukultuuri arengut teiste riikide köögikultuuridega • kirjeldab meeskonnatööna Eesti rahvusköögis tuntud tähtpäevatoite lähtuvalt aastaajast
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
Eritoitlustus	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära • koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks (sh laktoosi- ja gluteenitalumatus ja toiduallergiad) • valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke • koostab ja kohandab menüüid lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi • koostab menüü ja tehnoloogilised kaardi erivajadusega kliendile, lähtudes juhendist
Ettevalmistus koka kutseeksamiks	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • tunneb Kokk, tase 4 kutseeksami hindamiskriteeriumeid • valmistab Kokk, tase 4 kutseeksami toite ja analüüsib tehtud tööd lähtudes kutseeksami hindamisstandardist • planeerib oma tööd köögis ning töötab lähtudes hügieeni ja tööohutuse reeglitest ning peab töötades silmas säästlikku suhtumist keskkonna ressursidesse
Kaunistamine ja serveerimine	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • teab värvusõpetuse põhimõtteid ning oskab seda kasutada toitude serveerimisel • teab erinevaid kaunistamise viise ja võimalusi ning tunneb kasutatavaid toorained ja töövahendeid • teab erinevaid toitude serveerimise viise ja võimalusi • teab molekulaargastronomia olemust ning oskab kasutada lihtsamaid molekulaar-gastronomia võtteid
Pagari- ja kondiitritehnoloogia	5 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

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.

Lõpueksami lühikirjeldus:

Lõpueksam toimub kutseeksamina

Praktika kirjeldus:

Põhiõpingutest moodustab praktika 32 EKAPit. Praktika sooritatakse moodulites: Abikoka praktika 16 EKAP ja Kokatöö praktika 16 EKAP. Õppijale praktikakoha leidmine toimub kooli eestvedamisel õpilase, kooli ja praktikakoha koostöös.

Spetsialiseerumised

puuduvad

Õppekava kontaktisik

Anne Mäe

Märkused:

Moodulite rakenduskava on kättesaadav:

<https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/3004/version/7305>

<https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/3004/version/6955>

<https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/3004/version/8397>

Keskharidusega õppijate puhul on õppekava läbimise aeg 1 õppeaasta. Koostöös kutse andjaga ning tööandjatega, on kool koostanud lühema õppeajaga rakenduskava, kus õppemahu arvestamisel lähtutakse kogemusest, et keskharidusega õppija omandab ühe õppeaastaga vajalikud teadmised/oskused/hoiakud ning suudab õpingute lõpus sooritada Kokk, tase 4 kutseeksami.

Põhiharidusega õppijate puhul on õppekava läbimise aeg 2 õppeaastat.