

**KOOSKÕLASTATUD**  
**kooli nõukogu poolt 16.12.2019**  
**protokoll nr 1-2/14**

**KINNITATUD**  
**direktori 16.12.2019**  
**käskkirjaga nr 1-9/49**

**KURESSAARE AMETIKOOLI ÕPPEKAVA**  
**KOKK 180 EKAP**

KURESSAARE AMETIKOOLI ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm	Majutamine ja toitlustamine					
Õppekava nimetus	Kokk					
	Cook					
	Побар					
Õppekava kood EHISes	209497					
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskharidus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		X				
Õppekava maht (EKAP):	180 EKAP					
Õppekava koostamise alus:	Kokk EKR tase 4 kutsestandard, kinnitatud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega 11/09.11.2017, kehtib kuni 08.11.2022. Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava, vastu võetud 19.06.2014 nr 38. Vabariigi Valitsuse 26.08.2013 määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“					
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"> <li>1) valmistab ja serveerib toitu juhendi järgi, kasutades mitmesuguseid külm- ja kuumtöötlemise võtteid ning arvestab klientide vajadusi ja soove, lähtudes toitlustusteenuseid pakkuva ettevõtte töö eripärast;</li> <li>2) korraldab enda tööd ratsionaalselt ja töötab tulemuslikult, ressursi- ning keskkonnasäästlikult, lähtudes kokatöö eetikast;</li> <li>3) järgib töö-, tule-, keskkonnaohutuse- ja hügieeninõudeid;</li> <li>4) õpib ja töötab iseseisvalt ning osaleb meeskonnatöös, analüüsides, hinnates ja parendades enda ning meeskonna tööd;</li> <li>5) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust;</li> <li>6) väärtustab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv;</li> <li>7) mõistab loetud tekste, väljendab ennast tööalasel selgelt ja arusaadavalt eesti keeles ja inglise ning veel ühes võõrkeeles nii suuliselt kui kirjalikult, suheldes võõrkeeles iseseisva keelekasutajana;</li> <li>8) mõistab infotehnoloogia rolli, võimalusi ja ohte ning töötleb tööalast informatsiooni, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ja erinevaid andmebaase, otsingusüsteeme ja muid teenuseid;</li> <li>9) kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialasel kui elus edukalt toimetulekuks;</li> <li>10) mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid;</li> <li>11) mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest;</li> <li>12) väärtustab tervislikke eluviise, oskab hoida ja vajadusel taastada oma vaimset ja füüsilist vormi;</li> <li>13) kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.</li> </ol>					

**Õppekava rakendamine** (sihtrühmadele ja kasutatavatele õppevormidele)

Koka kutsekeskhariduse õppekava sihtgrupiks on põhiharidusega isikud. Õppetöö toimub statsionaarses õppes koolipõhises õppevormis.

**Nõuded õpingute alustamiseks**

Neljanda taseme esmaõppes õpingute alustamise tingimus on põhihariduse olemasolu. Kutsekeskharidusõppes võivad õpinguid alustada ka vähemalt 22-aastased põhihariduseta isikud, kellel on põhiharidusele vastavad kompetentsid.

**Nõuded õpingute lõpetamiseks**

Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud koka eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga. Juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus õpingud lõpetada erialase lõpueksamiga.

**Õpingute läbimisel omandatav(ad)**

... kvalifikatsioon(id):	Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsele „Kokk, tase 4” vastavad kompetentsid.
--------------------------	---

... osakutse(d):	<b>puuduvad</b>
------------------	-----------------

**Õppekava struktuur****Põhiõpingute moodulid – 110 EKAP****1. Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused – 2 EKAP**

Õpilane:

- 1) mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses;
- 2) toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast;
- 3) kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist;
- 4) kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi.

**2. Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused – 6 EKAP**

Õpilane:

- 1) mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis;
- 2) mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist;
- 3) mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas;
- 4) mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel;
- 5) käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil.

**3. Toitlustamine – 14 EKAP**

Õpilane:

- 1) planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid;
- 2) valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas;
- 3) serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta;
- 4) teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest.

**4. Menüü planeerimine – 6 EKAP**

Õpilane:

- 1) koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest;
- 2) arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse;

- 3) koostab juhendamisel põhisöögikordade toitude tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid;
- 4) arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust.

#### **5. Praktiline töö suurröögis – 11 EKAP**

Õpilane:

- 1) planeerib suurröögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid;
- 2) valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel;
- 3) teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid;
- 4) teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest;
- 5) töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid.

#### **6. Menüü koostamine ja kalkulatsioon – 8 EKAP**

Õpilane:

- 1) koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest;
- 2) koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara;
- 3) vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi.

#### **7. Toiduvalmistamine – 14 EKAP**

Õpilane:

- 1) planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas;
- 2) valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (*à la carte*) ja jooke, sh toitumisearastustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi;
- 3) serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (*à la carte*) ja jooke;
- 4) kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid.

#### **8. Praktiline töö restoranis – 13 EKAP**

Õpilane:

- 1) planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest;
- 2) 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;
- 3) käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust;
- 4) teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist;
- 5) teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid.

#### **9. Praktika – 36 EKAP**

Õpilane:

- 1) planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist;

- 2) töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid;
- 3) planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid;
- 4) valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurröõgi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid;
- 5) teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid;
- 6) analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande.

## **Üldõpingute moodulid 30 EKAP:**

### **1. Keel ja kirjandus – 6 EKAP**

Õpilane:

- 1) väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses;
- 2) arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal;
- 3) koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates;
- 4) loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid 5) väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga;
- 5) tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega.

### **2. Võõrkeel – 4,5 EKAP**

Õpilane:

- 1) suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti;
- 2) kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga;
- 3) kasutab võõrkeeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega;
- 4) mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel;
- 5) on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööle asumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid.

### **3. Matemaatika – 5 EKAP**

Õpilane:

- 1) kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust;
- 2) kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest;
- 3) seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi;
- 4) esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult;
- 5) kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel.

### **4. Loodusained – 6 EKAP**

Õpilane:

- 1) mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalseste objektide kirjeldamisel;
- 2) mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel;
- 3) mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele;
- 4) leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel.

#### **5. Sotsiaaalained – 7 EKAP**

Õpilane:

- 1) omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist;
- 2) omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust;
- 3) mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi;
- 4) hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu.

#### **6. Kunstiaained – 1,5 EKAP**

Õpilane:

- 1) eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid;
- 2) tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooaga;
- 3) analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse;
- 4) kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks;
- 5) väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse.

### **Valikõpingute moodulid, sh restoranitöö spetsialiseerumise moodulid (10–17) ja nende valimise võimalused**

Õppijal on kohustus valida valikmooduleid 40 EKAPi ulatuses, sh on spetsialiseerumisega seotud õpinguid 20 EKAPit. Valikõpingu moodul avatakse juhul, kui selle on valinud vähemalt 50% õppegrupis olevatest õpilastest või kui õppegrupis on 10 või vähem õpilast, siis otsustatakse valikõpingu mooduli avamine lihthäälteenamusega. Õpilasel on õigus valida valikõpingute mooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

#### **10. Eritoitlustus – 2 EKAP**

#### **11. Catering-teenindus – 3 EKAP**

#### **12. Restoranitöö korraldus – 4 EKAP**

#### **13. Peoteenindus – 3 EKAP**

#### **14. Rahvus- ja regionaalköögid – 2 EKAP**

#### **15. Joogiõpetus – 3 EKAP**

#### **16. Kaunistamine ja serveerimine – 2 EKAP**

#### **17. Ruumi- ja lauakujundus – 1 EKAP**

#### **18. Grillimine ja *barbecue* – 2 EKAP**

#### **19. Pagari- ja kondiitritöö – 3 EKAP**

#### **20. Erialane soome keel – 3 EKAP**

#### **21. Kutsealane inglise keel – 3 EKAP**

#### **22. Ettevõtlusõpe – 6 EKAP**

#### **23. Restoraniteenindus – 2 EKAP**

24. Toidufotograafia - 2 EKAP  
25. Trühvliite valmistamine - 2 EKAP  
26. Õpioskused - 2 EKAP

**Õppekava kontaktisik**

ees- ja perenimi:	Ülle Tamsalu
ametikoht:	turismiteenuste õppesuuna juhtõpetaja
telefon:	+372 525 6299
e-post:	<a href="mailto:ulle.tamsalu@ametikool.ee">ulle.tamsalu@ametikool.ee</a>

**Märkused**

Moodulite rakenduskavade link: <https://ametikool.ee/et/moodulite-rakenduskavad>

Üldõpingute moodulite rakenduskavade link: <https://ametikool.ee/et/moodulite-rakenduskavad>

Lisa 1 Kutsestandardi kompetentside ja eriala õppekava moodulite vastavustabel

Lisa 2 Õppekava moodulite ja kutseharidusstandardis kirjeldatud õpiväljundite sidusus

Lisa 3 Õppekava avamise vajalikkuse põhjendus

## Kutsestandardi kompetentside ja eriala õppekava moodulite vastavustabel

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid								
	Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Toitlustamine	Menüü planeerimine	Praktiline töö suursöögis	Menüü koostamine ja kalkulatsioon	Toiduvalmistamine	Praktiline töö restoranis	Praktika
<b>Töö planeerimine</b> 1. valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest; 2. planeerib oma tööaega, lähtudes meeskonna tööjaotusest ja korraldades oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele.			X	X	X	X	X	X	X
<b>Puhastus- ja koristustööd</b> 1. planeerib köögi puhastus- ja koristustööd vastavalt puhastusplaanile; 2. puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist; 3. käitleb prügi, lähtudes juhendist; 4. peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist; 5. puhastab köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid; valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist.			X		X		X	X	X



<p><b>Menüü koostamine</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. koostab erinevat tüüpi menüüd, lähtudes ettevõtte eripärast ja sihtrühmast ning arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi;</li> <li>2. koostab ja kohandab menüüd lasteaiast, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi; koostab ja kohandab menüüd, arvestades enimlevinud toidutalumatusi (sh laktoosi- ja gluteenitalumatus) ja toiduallergiaid; koostab taimetoidumenüü, sh veganmenüü;</li> <li>3. arvutab toitade toitainelise koostise ja toiteväärtuse, lähtudes retseptist ja kasutades toitade keemilise koostise andmebaase ja sellele hinnangu andmine, arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi;</li> <li>4. koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid; arvutab tooraine vajaduse ja toidu omahinna, lähtudes juhendist;</li> <li>5. vormistab tehnoloogilisi kaarte, lähtudes juhendist.</li> </ol>				X		X			
<p><b>Kaupade käitlemine</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. võtab vastu ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedivastavust dokumentatsioonile; kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu; hindab igapäevast kaubakogust ja tagab tööks vajaliku optimaalse varu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes ja eri kaupade tarnesagedusele;</li> <li>2. käitleb pakendeid ja taarat vastavalt juhendile;</li> <li>3. inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeeskirjale.</li> </ol>					X		X	X	X
<p><b>Toitude valmistamine</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaaduseid, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades asjakohaseid köögitehnikaid, töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>2. valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>3. valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>4. valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>5. valmistab toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>6. valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>7. valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>8. valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaiganast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile;</li> </ol>			X		X		X	X	X

<p>9. valmistab külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</p> <p>10. valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite;</p> <p>11. soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</p> <p>12. vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitumise vastavalt plaanile.</p>									
<p><b>Teenindamine</b></p> <p>1. loob kliendiga positiivse kontakti; selgitab välja kliendi toidusoovid ja vajadused, sh eritoitumisega seotudvajadused, tutvustades menüüs olevaid toite ja jooke; lahendab iseseisvalt kliendi teenusega seotud probleeme oma vastutusala piires; kogub klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta kogu teenindusprotsessi vältel ja edastab tagasisidet meeskonnale; lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt;</p> <p>2. katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ja ettevõtte teeninduse korraldusest ja kasutades asjakohaseid teenindusviise ja -tehnikaid; serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis ettenähtud temperatuurile ja kogusele.</p>			X		X			X	
<p><b>Kokk, EKR tase 4 kutset läbivad kompetentsid</b></p> <p>1. lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava;</p> <p>2. peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;</p> <p>3. arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;</p> <p>4. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;</p> <p>5. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;</p> <p>6. on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;</p> <p>7. analüüsib tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid;</p> <p>8. keelteoskus: valdab eesti keelt tasemel B1 ja ühte võõrkeelt tasemel A2 (vt kutsestandardi lisa 1 Keelte oskustasemetete kirjeldused);</p> <p>9. kasutab arvutit ECDL sertifikaadis kirjeldatud baasmoodulites ja standardmoodulis „Esitlus“ nõutud tasemel (vt kutsestandardi lisa 2 Arvuti kasutamise oskused);</p> <p>10. mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv.</p>	X	X	X	X	X	X	X	X	X

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Võrdlusanalüüsi koostaja **Ülle Tamsalu**, turismiteenuste õppesuuna juhtõpetaja

Võrdlusanalüüsi tabeli koostamise kuupäev **09.12.19**

## Õppekava moodulite ja kutseharidusstandardis kirjeldatud õpiväljundite sidusus

KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
<p><b>Kutse- ja erialased teadmised:</b></p> <p>1. teab ja tunneb kutse- ja eriala põhjalikult, sealhulgas tunneb ja rakendab kutseala põhimõtteid, teooriaid, tehnoloogiaid nii tavapärastes kui ka uudefasetes töösituatsioonides;</p> <p>2. seostab kutse- ja erialaseid teadmisi teaduslike meetodite, loodusteaduse ja matemaatika põhiprintsiipide ja -protsessidega;</p> <p>3. mõistab teaduslike teooriate, rakenduste ja tehnoloogia arengut ja sellega seotud ohte, väärtustab turvalisust ja säästlikku arengut.</p>	<p><b>Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused:</b> 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.</p> <p><b>Toitlustamine:</b> planeerib oma tööd ja töökohta, töötab 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</p> <p><b>Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused:</b> mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis, mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist, mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas, mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel, käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil</p> <p><b>Menüü koostamine ja kalkulasioon:</b> koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärasest ja ning õigusaktide nõuetest, koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulasioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara, vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi</p> <p><b>Matemaatika:</b> kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid 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.</p>
<p><b>Kutse- ja erialased oskused ning iseseisvuse ja vastutuse ulatus:</b></p> <p>1. oskab iseseisvalt täita oma kutse- või erialal keerukaid ja mitmekesiseid, uudseid lahendusi eeldavaid tööülesandeid;</p> <p>2. vastutab oma tööülesannete täitmise eest;</p> <p>3. kasutab matemaatika teadmisi ja meetodeid erinevates eluvaldkondades;</p> <p>4. väljendab ennast, esitab ja põhjendab oma seisukohti nii suuliselt kui kirjalikult korrektses emakeeles ja võõrkeeles iseseisva keeletekasutaja tasemel arvestades suhtlusolukordi ja -partnereid.</p>	<p><b>Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused:</b> 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.</p> <p><b>Toitlustamine:</b> planeerib oma tööd ja töökohta, töötab 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</p> <p><b>Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused:</b> mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis, mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist, mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas, mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel, käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil</p> <p><b>Menüü koostamine ja kalkulasioon:</b> koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärasest ja ning õigusaktide nõuetest, koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulasioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara, vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi</p>

	<p><b>Praktiline töö suurkõõgis:</b> 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 serverimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid</p> <p><b>Toiduvalmistamine:</b> planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoranikõõgis individuaalselt ja meeskonnas, valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (<i>à la carte</i>) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi, serverib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (<i>à la carte</i>) ja jooke, kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid</p>
<p><b>Õpipädevus:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. õpib ja täiendab end iseseisvalt ja ennastjuhtivalt;</li> <li>2. hindab ja analüüsib oma teadmiste ja oskuste taset, vajaduse korral otsib nõu, teavet ja tuge;</li> <li>3. oskab kasutada õpitut, sealhulgas õpioskusi ja -strateegiaid erinevates kontekstides ning probleeme lahendades;</li> <li>4. väärtustab põhjenduste otsimist ja oskab hinnata nende paikapidavust.</li> </ol>	<p><b>Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused:</b> 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.</p> <p><b>Toitlustamine:</b> 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</p> <p><b>Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused:</b> mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis, mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist, mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas, mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel, käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil</p> <p><b>Praktiline töö restoranis:</b> 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, teenindab kliente, kasutades serverimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid 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</p>
<p><b>Suhtluspädevus:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. põhjendab oma seisukohti üksikasjalikult ja väljendab neid ka uudsetes situatsioonides nii suuliselt kui kirjalikult;</li> <li>2. kasutab kutse- ja erialaste probleemide lahendamisel spetsiifilisi infoallikaid, otsib, kogub ja töötleb teavet ning hindab kasutatava teabe usaldusväärsust ja tõesust;</li> </ol>	<p><b>Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused:</b> 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</p> <p><b>Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused:</b> mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis, mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist, mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas, mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel, käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil</p>

<p>3. sõnastab ja väljendab oma suulisi ja kirjalikke argumente veenvalt ja kontekstikohaselt.</p>	<p><b>Praktiline töö suurköögis:</b> 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</p> <p><b>Praktiline töö restoranis:</b> 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, teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid 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</p> <p><b>Praktika:</b> planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist, 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, analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande</p>
<p><b>Enesemääratluspädevus:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. kasutab enesehindamist oma käitumise muutmiseks;</li> <li>2. on võimeline tegema ettepanekuid töötulemuste parendamiseks;</li> <li>3. oskab tajuda ja väärtustada enda seotust oma ja teiste maade ning rahvaste kultuuripärandiga ja nüüdiskultuuri sündmustega;</li> <li>4. oskab väärtustada ja nautida loomingut ning ennast loominguliselt väljendada;</li> <li>5. väärtustab õigekeelsust ja väljendusrikast keelt;</li> <li>6. teab ja väärtustab tervislikke eluviise, oskab hoida ja vajaduse korral taastada oma vaimset ja füüsilist vormi.</li> </ol>	<p><b>Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused:</b> 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</p> <p><b>Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused:</b> mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis, mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist, mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas, mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel, käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil</p> <p><b>Menüü koostamine ja kalkulatsioon:</b> koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripäradest 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</p> <p><b>Menüü planeerimine:</b> 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</p> <p><b>Toitlustamine:</b> 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</p>

	<p>toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta, teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</p> <p><b>Praktika:</b> planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist, 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, analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande</p>
<p><b>Tegevuspädevus:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. suudab ennast teostada, toimida teadliku ja vastutustundliku kodanikuna ning dialoogivõimelise ühiskonnaliikmena, käitub tolerantselt;</li> <li>2. osaleb tulemuslikult erinevates meeskondades ning on suuteline neid vajaduse korral juhtima;</li> <li>3. on võimeline osaliselt juhendama kaastöötajaid;</li> <li>4. kasutab tehnoloogilisi vahendeid ning teaduslikke andmeid eesmärgi saavutamiseks või otsuse või järelduse tegemiseks.</li> </ol>	<p><b>Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused:</b> 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</p> <p><b>Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused:</b> mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis, mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist, mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas, mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel, käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil</p> <p><b>Menüü koostamine ja kalkulatsioon:</b> koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärasest 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</p> <p><b>Praktiline töö restoranis:</b> 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, teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid 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</p>
<p><b>Infotehnoloogiline pädevus:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. teab infotehnoloogia rolli, võimalusi ja potentsiaalseid ohte;</li> <li>2. oskab kriitiliselt hinnata saadaoleva teabe usaldusväärsust;</li> <li>3. oskab kasutada peamisi arvutirakendusi ning interneti võimalusi nii isiklikel kui tööalastel eesmärkidel;</li> <li>4. oskab rakendada abivahendeid teabe loomiseks, mõistmiseks ja esitamiseks korrektses keeles ning kasutada internetipõhiseid otsingusüsteeme ja muid teenuseid.</li> </ol>	<p><b>Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused:</b> 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</p> <p><b>Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused:</b> mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis, mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist, mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas, mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel, käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil</p> <p><b>Menüü koostamine ja kalkulatsioon:</b> koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärasest 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</p> <p><b>Menüü planeerimine:</b> koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja</p>

	<p>liikumissoovitustest, arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, koostab juhendamisel põhisöögikordade toitude tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid, arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust</p>
<p><b>Algatusvõime ja ettevõtlikkuspädevus:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. mõtleb süsteemselt ja loovalt ning oskab oma ideid kriitiliselt hinnata ja leida iseseisvalt võimalusi nende teostamiseks;</li> <li>2. algatab, arendab ja rakendab ideid;</li> <li>3. omab esmaseid teadmisi ettevõtlusest;</li> <li>4. koostab juhendamisel endale lühi- ja pikaajalise karjääriplaani;</li> <li>5. leiab iseseisvalt võimalusi erialaseks enesetäiendamiseks ja tööturul rakendumiseks;</li> <li>6. seostab erialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendumise võimalustega.</li> </ol>	<p><b>Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused:</b> 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</p> <p><b>Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused:</b> mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis, mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist, mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas, mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel, käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil</p> <p><b>Praktiline töö suurköögis:</b> 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 serverimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid</p> <p><b>Praktiline töö restoranis:</b> 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, teenindab kliente, kasutades serverimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid ning 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</p> <p><b>Praktika:</b> planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist, 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, analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande</p>

## Õppekava avamise vajalikkuse põhjendus

ÕPPEKAVA TASEME JA MAHU KIRJELDUS	Esitame koka esmaõppe 4. taseme õppekava (maht 180 EKAP).
SIHTRÜHM	Neljanda taseme esmaõppes õpingute alustamise tingimus on põhihariduse olemasolu. Kutsekeskharidusõppes võivad õpinguid alustada ka vähemalt 22-aastased põhihariduseta isikud, kellel on põhiharidusele vastavad kompetentsid. Saaremaal on tunda märkimisväärset tööjõu puudujääki kokkadest, kuigi koolilõpetajate hulk peaks tööjõuvajaduse katma, siis tööandjate hinnangul ei jõua koolilõpetajad nendeni.
TÖÖTURUVAJADUS JA EDASIÕPPIMISE VÕIMALUSED	Jätkuv elatustaseme tõus suurendab nõudlust toitlustusteenuste järele ja valdkonna tööjõuvajadust mõjutab tugevalt hooajalisus. Saare maakonnas on tööpakkumiskuulutuste nimestikus sageli koka eriala. Eriala kutseõppe eesmärk on võimaldada õpilasel omandada teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalne valmidus töötamiseks koka erialal avatud tööturul erinevates suurköökides või restoranides või teistes toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning luua eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks. Sarnasel õppekaval toimub õpe Tallinna Teeninduskoolis, Tartu KHKs, Haapsalu KHKs, Pärnu KHKs, Ida-Virumaa KHKs. Õppiija soovib koolis käia oma lähipiirkonnas ja valib lähimast õppeasutusest omale sobiva eriala. Õppiija saab kohe asuda tööle kas restoranides või hotellides, kohvikutes, baarides, sööklates, koolides, lasteaedades, haiglas, kiirtoitlustusettevõtetes või vajadusel pakkuda majutusettevõttes toitlustusteenust. Edasi on võimalus õppida toitlustuskorraldust 5. taseme õppekavadel, TTÜ Kuressaare Kolledžis turismi ja toitlustuse korraldust, Tallinna Ülikoolis kutseõpetajaks.
ÕPPEKAVA SEOS KUTSESÜSTEEMI JA KUTSEÕPPE ÕPPEKAVADE SÜSTEEMIGA	Õppekava koostamise aluseks on Vabariigi valitsuse 26.08.2013 määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“ ja Kutsestandard „Kokk, tase 4“ Teeninduse Kutsenõukogu otsus 11/09.11.2017 ning riiklik õppekava. Õpe toimub statsionaarses õppes, koolipõhises õppevormis. Praktikakohast võib kujuneda esimene ja kindel töökoht. Kool toetab õpilaste osalemist kutsevõistlustel. Edukas osalemine kutsevõistlustel loob kasulikke kontakte tööandjatega.
PARTNERID	Õppekava väljatöötamisel on meil olnud partneriteks SA Innove, eriala õpetajad, tööandjate esindajad, kutseandja EHRL.
RESSURSID	Vajalik õppebaas õppetöö läbiviimiseks on koolil olemas. Koolil on olemas kõik õppetööks vajaminevad vahendid, materjalid, kvalifitseeritud õpetajad. Hea koostöö toimib ka tööandjatega.