

Lisa 9

KOOSKÕLASTATUD
kooli nõukogu poolt 11.02.2019
protokoll nr 1-2/2

KINNITATUD
direktori 11.02.2019
käskkirjaga nr 1-9/7

KURESSAARE AMETIKOOLI ÕPPEKAVA
KOKK
120 EKAP

KURESSAARE AMETIKOOLI KOKK ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm				Majutamine ja toitlustamine		
Õppekava nimetus				KOKK		
				COOK, LEVEL 4		
				Повар		
Õppekava kood EHS'es				207557		
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekes k-haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
			x			
Õppekava maht: 120 EKAP						
Õppekava koostamise alus: Kutseharidusstandard, VV määrus nr 130, 26.08.2013 Kutsestandard, kokk, tase 4 Teeninduse Kutsenõukogu kokk tase 4, otsus 11/09.11.2017						
Õppekava eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks koka erialal avatud tööturul erinevates suurköökides või restoranides ja teistes toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.						
Õppekava õpiväljundid:						
<ul style="list-style-type: none"> • valmistab ja serveerib toitu, arvestades klientide vajadusi, ootusi ja soove, lähtuvalt suurköögi või restoraniköögi töö eripärast; • teenindab toitlustusettevõttes, järgib kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ning suurköögi või restoranitöö eripära; • järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid; • väärtustab erinevate toidukultuuride mitmekesisust; • töötab iseseisvalt, tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult suurköögis või restoranis, lähtudes kokatöö eetikast; • korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd suurköögis või restoranis; • väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ning edasist õpiteed, lähtuvalt majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust 						
Õppekava rakendamine Õppima võib asuda põhiharidusega isik. Statsionaarses või mittestatsionaarses õppes õppivatele õpilastele.						
Nõuded õpingute alustamiseks Õppekaval õppima asumise eelduseks on põhihariduse olemasolu.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks Õpingud loetakse lõpetatuks pärast õppekava täitmist ja selles kirjeldatud õpiväljundite saavutamist lävendi tasemel ning lõpeb kutseksamiga.						
Õpingute läbimisel omandatav(ad) kvalifikatsioonid:						
kvalifikatsioon:		Kokk EKR tase 4				

Õppekava struktuur (nimetus, maht ja õpiväljundid)

Põhiõpingute moodulid – 100 EKAP

1. Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused – 2 EKAP

Õpiväljundid:

- orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas;
- orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist;
- mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid;
- mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses

2. Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused – 6 EKAP

Õpiväljundid:

- 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 elukestvas karjääriplaneerimise protsessis

3. Abikoka töö – 12 EKAP

Õpiväljundid:

- 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 toiduainete gruppide hoiunõuetele;
- selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral

4. Teeninduse alused – 4 EKAP

Õpiväljundid:

- mõistab toitlustusteeninduse ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid;
- arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta;
- teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades;
- lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele ja väljendab end teenindusolukorras suuliselt arusaadavalt

5. Suurköögitöö – 10 EKAP

Õpiväljundid:

- valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüs olevaid 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 toitule ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid, arvutab tooraine vajaduse ja kaloraaži;
- planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta suurköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast ning tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest

6. Köögitöö korraldus – 3 EKAP

Õpiväljundid:

- mõistab laomajanduse põhimõtteid ning toitlustusettevõttes kasutatavat dokumentatsiooni;
- planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ning töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid;
- kasutab restoraniköögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid;
- mõistab kaastöötajate juhendamise põhimõtteid ning korraldab köögitööd lähtuvalt juhendist arvestades muutuvate olukordadega

7. Restoraniköögitoo alused – 4 EKAP**Õpiväljundid:**

- valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel *à la carte* menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid;
- selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös

8. Eritoitlustus – 3 EKAP**Õpiväljundid:**

- kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära;
- koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks;
- valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke

9. Menüü koostamine – 2 EKAP**Õpiväljundid:**

- koostab juhendi alusel *à la carte* toitulede ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid;
- koostab juhendi alusel *à la carte* menüüd ja pakkumised lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest ja soovidest

10. Restoraniköögitoo – 8 EKAP**Õpiväljundid:**

- valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel *à la carte* menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid;
- arendab uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest;
- kasutab restoraniköögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid

11. Pagari-kondiitritöö – 3 EKAP**Õpiväljundid:**

- 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

12. Abikoka praktika – 8 EKAP**Õpiväljundid:**

- planeerib isikliku praktika eesmäärke;
- tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega;
- töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust;
- koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle

13. Suurköögi praktika – 13 EKAP**Õpiväljundid:**

- planeerib isikliku praktika eesmäärke, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega;
- töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust;

- koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle

14. Restoraniköögi praktika – 10 EKAP

Õpiväljundid:

- planeerib isikliku praktika eesmäärke, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning tootlustusosakonna toimingutega;
- töötab restoraniköögis juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust;
- koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle

15. Kokatöö praktika – 12 EKAP

Õpiväljundid:

- õppija planeerib isiklike praktika eesmäärke;
- õppija tutvub tootlustusettevõtte kui organisatsiooniga ning köögi ja teeninduse korraldusega ettevõttes;
- õppija töötab köögis kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tootlustusnõudeid, eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid;
- õppija koostab praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle

Valikõpingute moodulid – 20/22 EKAP

Valikõpingute moodulid ja nende valimise võimalused (nimetus ja maht) – **20 EKAP** (valikõpingu moodul avatakse juhul, kui kursuse õppijatest vähemalt 50% on selle valinud ja rühma suurus on vähemalt 8 õpilast).

16. Restoraniteenindus – 2 EKAP

Õpiväljundid:

- mõistab erinevate restoranide äriideid ja restoraniteeninduse põhimõtteid;
- rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise

17. Peoteenindus – 3 EKAP

Õpiväljundid:

- 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

18. Grillimine ja *barbeque* –3 EKAP

Õpiväljundid:

- tunneb grillimise põhimõtet ja eripära;
- planeerib ja teostab ettevalmistustöid välitingimustes grillimiseks;
- valmistab erinevate grilliseadmetega grillroogasid

19. Kaunistamine ja serveerimine – 2 EKAP

Õpiväljundid:

- teab värvusõpetuse põhimõtteid ning oskab seda kasutada toitade serveerimisel;
- teab erinevaid kaunistamise viise ja võimalusi ning tunneb kasutatavaid tooraineid ja töövahendeid;
- teab erinevate toitade serveerimise viise ja võimalusi

20. Moodne eesti köök– 2 EKAP

Õpiväljundid:

- moodsa eesti köögi mõiste, köögitöövõtted ja võimalused;
- klassikalise eesti köögi toitade valmistamise ja moodsa serveerimise viisid ja võimalused

21. Rahvus- ja regionaalköögid – 3 EKAP

Õpiväljundid:

- mõistab eesti rahvusköögi eripära ja kirjeldab selle kaasajastamise võimalusi;
- tunneb enamlevinud rahvusköökid e eripärasid ning religiooni mõju toitumistavadele;
- valmistab ja serveerib Eesti ja erinevate rahvusköökid e roogasid ja jooke rahvusköögile omasel viisil

22. Joogiõpetus – 3 EKAP

Õpiväljundid:

- mõisatb erinevate jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi leides informatsiooni erialasest kirjandusest;
- planeerib tööks vajaminevad kaubad ja vahendid vastavalt etteantud juhendile;
- tutvustab ja soovitab kliendile joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele;
- valib sobivad töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks;
- valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades sobivaid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid.

23. Toidufotograafia – 2 EKAP

Õpiväljundid:

- selgitab fotograafia algtõdesid, fotokaamera omadusi, töö võimalusi ja funktsioone;
- rakendab vastavat seadusandlust ning eetikareegleid;
- kasutab kompositsioonireegleid, erinevaid fototöötlemise võtteid ja pildistava objekti omapära;
- kasutab foto/digikaameraid pildistades erinevaid objekte

24. Trühvlite valmistamine – 2 EKAP

Õpiväljundid:

- valmistab suhkrusiirupist ja kakaost trühvleid, järgides toiduhügieeni nõudeid;
- valmistab ganachest trühvleid, järgides toiduhügieeni nõudeid;
- valmistab erinevate täidistega trühvleid, järgides toiduhügieeni nõudeid.

Spetsialiseerumised: (moodulite nimetus ja maht):

Õppekava kontaktisik

Ees- ja perekonnanimi:	Ülle Tamsalu
Ametikoht:	turismiteenuste õppesuuna juhtõpetaja
Telefon:	452 4622; 525 6299
e-post:	ulle.tamsalu@ametikool.ee

Märkused:

Mooduli rakenduskava aadress kooli kodulehel: <https://ametikool.ee/et/moodulite-rakenduskavad>

Lisa 1 – Kutsestandardi „Kokk, tase 4“ kompetentsusnõuete ja õppekava õpiväljundite vastavustabel.

Lisa – 2 Eneseanalüüsi alus õpiväljundite kõrvutamiseks kutseharidusstandardiga.

Lisa – 3 Õppekava avamise vajalikkuse põhjendus.

Kutsestandardi „Kokk, tase 4“ kompetentsusnõuete ja õppekava õpiväljundite vastavustabel

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid														
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	Abikoka töö	Teeninduse alused	Suurköögitöö	Restoraniköögitöö alused	Köögitöö korraldus	Eritoitlustus	Menüü koostamine	Restoraniköögitöö	Pagari-kondiitritöö	Abikoka praktika	Suurköögipraktika	Restoraniköögi praktika	Kokatöö praktika
1. Töö planeerimine 1.1. Töökoha ettevalmistamine ja korras hoidmine					X	X	X			X	X	X	X	X	X
1. Töö planeerimine 1.2. Töö planeerimine.			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X
2. Puhastus- ja koristustööd 2.1. Puhastus- ja koristustööde planeerimine.			X	X	X							X	X	X	X
2. Puhastus- ja koristustööd 2.2. Köögiseadmete ja töövahendite puhastamine.			X		X	X	X				X	X	X	X	X
2. Puhastus- ja koristustööd 2.3. Prügi ja ohtlike jäätmete käitlemine.			X		X	X				X	X	X	X	X	X
2. Puhastus- ja koristustööd 2.4. Nõude pesemine.			X									X	X		
2. Puhastus- ja koristustööd 2.5. Ruumide üldpuhastamine.			X									X			
3. Menüü koostamine 3.1. Menüü planeerimine.						X			X						X

6. Teenindamine 6.2. Laudade katmine ja toitude ja jookide serveerimine.				X													
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

X - tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Eneseanalüüsi alus õpiväljundite kõrvutamiseks kutseharidusstandardiga

KHS § 22. Neljanda taseme kutseõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
<p>Kutse- ja erialased teadmised: teab ja tunneb kutse- ja eriala põhjalikult, sealhulgas tunneb ja rakendab kutseala põhimõtteid, teooriaid, tehnoloogiaid nii tavapärastes kui ka uudsetes töösituatsioonides</p>	<ul style="list-style-type: none"> • orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas; • orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist; • mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid; • mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismi-majanduses
<p>Kutse- ja erialased oskused ning iseseisvuse ja vastutuse ulatus: 1) oskab iseseisvalt täita oma kutse- või erialal keerukaid ja mitmekesiseid, uudseid lahendusi eeldavaid tööülesandeid; 2) vastutab oma tööülesannete täitmise eest</p>	<ul style="list-style-type: none"> • õppija arendab uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest; • õppija koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi; õppija koostab taimetoidumenüü, sh veganmenüü, lähtudes juhendist • koostab põhisöögikordade toitulede ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid, arvutab tooraine vajaduse ja kaloraaži • mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääri-planeerimise protsessis
<p>Õpipädevus: 1) õpib ja täiendab end iseseisvalt ja ennastjuhtivalt; 2) hindab ja analüüsib oma teadmiste taset</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral • planeerib isikliku praktika eesmärgi, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustus-osakonna toimingutega; • töötab restoraniköögis juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust; • koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle

<p>Suhtluspädevus: 1) põhjendab oma seisukohti üksikasjalikult ja väljendab neid ka uudsetes situatsioonides nii suuliselt kui kirjalikult; 2) kasutab kutse- ja erialaste probleemide lahendamisel spetsiifilisi infoallikaid, hindab kasutatava informatsiooni usaldusväärsust ja tõesust</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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>Enesemääratluspädevus: 1) kasutab enesehindamist oma käitumise muutmiseks; 2) on võimeline tegema ettepanekuid töötulemuste parendamiseks.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • õppija planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid; • õppija mõistab kaastöötajate juhendamise põhimõtteid ning korraldab köögitööd lähtuvalt juhendist ja arvestades muutuvate olukordadega
<p>Tegevuspädevus: 1) osaleb tulemuslikult erinevates meeskondades ning on suuteline neid vajaduse korral juhtima; 2) on võimeline osaliselt juhendama kaastöötajaid.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid; • planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta suurköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast ning tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest; • arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta; • teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades; • kirjeldab turundustegevusi toitlustus-ettevõttes
<p>Infotehnoloogiline pädevus: 1) teab infotehnoloogia rolli, võimalusi ja potentsiaalseid ohte; 2) oskab kriitiliselt hinnata saadaoleva teabe usaldusväärsust; 3) oskab kasutada peamisi arvutirakendusi ning interneti võimalusi nii isiklikel kui tööalastel eesmärkidel; 4) oskab rakendada abivahendeid teabe loomiseks, esitamiseks ja mõistmiseks ning kasutada internetipõhiseid otsingusüsteeme ja muid teenuseid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid; • koostab põhisöögikordade toituledele ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid, arvutab tooraine vajaduse ja kaloraazi; • õppija mõistab laomajanduse põhimõtteid ning toitlustusettevõttes kasutatavat dokumentatsiooni
<p>Algatusvõime ja ettevõtlikkuspädevus: 1) mõtleb süsteemselt ja loovalt ning oskab oma ideid kriitiliselt hinnata ja leida iseseisvalt võimalusi nende teostamiseks; 2) algatab, arendab ja rakendab ideid; 3) omab esmaseid teadmisi ettevõtlusest; 4) koostab juhendamisel endale lühi- ja pikaajalise karjääriplaani; 5) leiab iseseisvalt võimalusi erialaseks enesetäiendamiseks ja tööturul rakendumiseks; 6) seostab erialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendumise võimalustega.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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; • mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid; • mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismi-majanduses

Õppekava avamise vajalikkuse põhjendus

ÕPPEKAVA TASEME JA MAHU KIRJELDUS	Esitame koka esmaõppe 4. taseme õppekava (maht 120 EKAP).
SIHTRÜHM	Õppima võib asuda põhiharidusega isik, statsionaarses või mittestatsionaarses õppes koolipõhises või töökohapõhises õppevormis. Töövõimereform tekitab Saaremaal vabu töökäsi ja vajadust uute töökohtade järele.
TÖÖTURUVAJADUS JA EDASIÕPPIMISE VÕIMALUSED	Jätkuv elatustaseme tõus suurendab nõudlust toitlustusteenuste järele ja valdkonna tööjõuvajadust mõjutab tugevalt hooajalisus. Saare maakonnas on tööpakkumisk kuulutuste nimestikus sageli on 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. Õppija soovib koolis käia oma lähipiirkonnas ja valib lähimast õppeasutusest omale sobiva eriala. Õppija saab kohe asuda kokana tööle või vajadusel pakkuda majutusettevõttes toitlustusteenust. Edasi on võimalus õppida toitlustuskorraldust 5. taseme õppekavadel.
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 või töökohapõhises õppevormis ja nii on võimaluse soovijatel õppetöös osaleda lähtuvalt elukestva õppe põhimõttest.
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 õppetöök vajaminevad vahendid, materjalid, kvalifitseeritud õpetajad ja toimib hea koostöö ka tööandjatega.