

Valgamaa Kutseõppekeskuse õppekava
kinnitatud

Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Kokk				
		Cook				
		Поварь				
Õppekava kood EHISes		144597				
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>“Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava” haridus- ja teadusministri määrus 19.06.2014 nr 38. “Kutseharidusstandard” Vabariigi Valitsuse 26.08.2013.a määrus nr 130. Kehtiv Kutsestandard “Kokk, tase 4” 09.11.2022</p>				
Õppekava õpiväljundid:		<p>Pärast õppekava läbimist õpilane:</p> <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 keeikasutajana; 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>SIHTGRUPP: Põhihariduse omandanud isikud. ÕPPEVORM: statsionaarne õpe - koolipõhine õpe (sessioonidena) kontaktõpe 22%; praktika ettevõttes 30%; e- õpe 17%, iseseisev töö 34%, mittestatsionaarne õpe kontaktõpe 11%; praktika ettevõttes 14%; e- õpe 17%, iseseisev töö 58%, statsionaarne õpe - töökohapõhine õpe kontaktõpe 7%; praktika ettevõttes 13%; töökohal 54 %; e- õpe 8%, iseseisev töö 18%. Õpe toimub eesti-, vene-, inglise- ja läti keeles. Õppija kelle õppekeeleks on vene-, inglise- läti keel lisandub põhiõpingute</p>				

	moodulite hulka moodul "Eesti keel teise keelena" ning vaikainete maht õppijale on 16 EKAPit, mis rakendatakse sarnaselt õppekavas kirjeldatud võimalusena.
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 kutseeksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Kui kutse- või erialal ei ole kutseeksami sooritamine võimalik, lõpetatakse õpingud erialase lõpueksamiga. Juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseeksamiga.	
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid	
Kooli lõputunnistus koos hinnetelehega	
Õpingute läbimisel omandatav(ad)	
kvalifikatsioon(id):	Kokk, tase 4
osakutse(d):	puuduvad
Õppekava struktuur	
PÕHIÕPINGUTE MOODULID	
TOITLUSTAMISE VALDKONNA JA ÕPINGUTE ALUSED 2 EKAP	
<ul style="list-style-type: none"> • mõistab toitlustuseolulisust Eesti majanduses ning majutus-ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses • toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast • kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi • kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist 	
ÕPITEE JA TÖÖ MUUTUVAS KESKKONNAS 5 EKAP	
<ul style="list-style-type: none"> • kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid • mõistab ühiskonna toimimist, töandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi • kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses • mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama 	
TOITLUSTAMINE 12 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 	
MENÜÜ PLANEERIMINE 5 EKAP	
<ul style="list-style-type: none"> • koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis-ja liikumissoovitustest • arvutab retsepti alusel toitade toitaineid ja toiteväärtuse • koostab juhendamisel põhisöögikordade toitade tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid • arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust 	
PRAKTILINE TÖÖ SUURKÖÖGIS 10 EKAP	
<ul style="list-style-type: none"> • planeerib suurköögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid • valmistab ja serverib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi 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 	
MENÜÜ KOOSTAMINE JA KALKULATSIOON 5 EKAP	

- koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest
- koostab juhendialuseltooraine-ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara
- vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi

TOIDUVALMISTAMINE 12 EKAP

- 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 toitumiseseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi
- serveerib 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

PRAKTILINE TÖÖ RESTORANIS 12 EKAP

- planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest
- valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgitoite 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

PRAKTIKA 36 EKAP

- planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist
- töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni-ja tööohutusnõudeid
- planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid
- valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögivõirestorani 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 täitmistpraktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande

VALIKÕPINGUTE MOODULID

EESTI KÕÖK 2 EKAP

ERIALANE VÕÕRKEEL (inglise keel) 3 EKAP

ERITOITLUSTUS 2 EKAP

ETTEVALMISTUS KUTSEEKSAMIKS 3 EKAP

GRAAFILINE DISAIN ERIALASES TÖÖS 2 EKAP

GRILLIMINE JA BBQ 2 EKAP

JOOGIÕPETUS I MITTEALKOHOOLSED JOOGID 2 EKAP

PAGARI- JA KONDIITRITÖÖ 4 EKAP

PEOTEEININDUS 2 EKAP

RAHVUS- JA REGIONAALKÖÖGID 2 EKAP

RESTORANITÖÖ KORRALDUS 4 EKAP

RUUMI- JA LAUADISAIN SH VÄRVUSÕPETUSE JA LILLESEADE ALUSED 2 EKAP

TOIDUFOTOGRAAFIA 2 EKAP

VÄLITOITLUSTUS 1 EKAP

lisamoodul EESTI KEEL TEISE KEELENA (kohustuslik vene-, inglise- ja läti õppekeelega rühmadele) 5 EKAP

- suhtleb eesti keeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitades ja kaitstes

erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti

- kirjeldab eesti keeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga
- kasutab eesti keeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades keeleõpet elukestva õppega
- mõistab Eesti elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega suhtlemisel
- on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise võimalustest; koostab tööle asumiseks vajalikud eestikeelsed taotlusedokumentid

Koka õppekava maht on 120 EKAP, mis jaguneb järgnevalt:

põhiõpingud 99 EKAP, sealhulgas praktika 36 EKAP;
valikõpingud 21 EKAP.

Õppija kelle õppekeeleks on vene-, inglise- läti keel lisandub põhiõpingute moodulite hulka moodul "Eesti keel teise keelena" ning vaikainete maht õppijale on 16 EKAPit, mis rakendatakse sarnaselt õppekavas kirjeldatud võimalusena.

Põhiõpingute moodulid (99 EKAP)

Menüü koostamine ja kalkulatsioon	5 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	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none">• koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitusi• arvutab retsepti alusel toitade toitaineid koostise ja toiteväärtuse• koostab juhendamisel põhisöögikordade toitade 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 tööülesannetele 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• teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid• analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab ja juhendi järgi praktikaaruande
Praktiline töö restoranis	12 EKAP	<ul style="list-style-type: none">• planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesannetest 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

		<p>töökorraldust</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
Praktiline töö suurröögis	10 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib suurröögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid • valmistab ja serveerib 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	12 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas • valmistab tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumisiseärasustega klientidele arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi • serveerib kliendile tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke juhendi järgi • kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid
Toitlustamine	12 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 • serveerib 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 väljakutseid, probleeme ning võimalusi • kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses

		<ul style="list-style-type: none"> • 4) mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama
Valikõpingute moodulid (21 EKAP)		
Eesti köök	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab rahvuslikku toidukultuuri ja selle kaasaegseid suundumusi • kirjeldab rahvusliku köögi põhilisi tooraineid ning valmistusviise • valmistab, kohandab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel rahvuslikke roogi ja jooke
Erialane võõrkeel (inglise keel)	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste • vestleb külastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides • mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast inglise keelset terminoloogiat
Eritoitlustus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära • kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumiseärasustega klientidele sobivaks • koostab menüüd, arvestades kliendirühmade toitumiseärasuste ja toitumissoovitustega • valmistab juhendi alusel toitumiseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke
Ettevalmistus kutseeksamik	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta köögis lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest, järgides puhastusplaani ja hügieeninõudeid • käitleb juhendi alusel toiduaineid ning valmistab toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid • vormistab toiduportsjonid, serveerib ning esitleb toite
Graafiline disain erialases töös	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • omab ülevaadet kujundusprogrammist Adobe Illustrator ja tunneb selle kasutusvõimalusi • omab baasteadmisi trükiste loomiseks • omab arusaama loomeprotsessist tervikuna ja läbib protsessi ideest kuni teostuseni (info kogumine, kavandi tegemine, konsulteerimine ja arutelu, töö vormistamine, töö esitlemine)
Grillimine ja BBQ	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid • koostab toitlustusettevõtte grill- ja barbeque menüüsid, lähtudes ettevõtte äriideest • planeerib vastavalt grillitud ja barbeque toitude menüüle oma köögitoimingud, seadmed ja toitude serveerimine • valmistab juhendi järgi lihtsamad grillitud ja barbeque toitusid • esitleb külalistele toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid grillitud ja barbeque toitusid
Joogiõpetus I, mittealkohoolsed joogid	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi • planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid • tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele • võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele • valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks

		<ul style="list-style-type: none"> • valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid
Pagari- ja kondiitritöö	4 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	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib juhendi alusel peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele • suhtleb vajadusel igapäevaselt õpitud võõrkeeles • teeb meeskonna liikmena ettevalmistustöid teenindusruumides • valmistab ja vormistab vastavalt menüüle serveeritavad road ja joogid • teenindab juhendamisel peoteenindust
Rahvus- ja regionaalköögid	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvuskööke, tuues välja eripära • loeb võõrkeelset teksti, toob juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni • valmistab ja serveerib juhendi alusel Eesti ja erinevate rahvusköövide roogasid ja jooke
Restoranitöö korraldus	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab ettevõtte restoranide äriideid • rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise • planeerib, valmistab, serveerib meeskonnatööna restoraniroogasid • järgib juhendamisel restoranitöö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte
Ruumi- ja lauadisain sh värvusõpetuse ja lilleseade alused	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • õpib arvestama laudade katmisel teenindussaali interjööri ja sündmuste eripäraga, omandab algetadmised kasutada ruumi ja lauakaunistamisel aastaajale omaseid värve ja looduslikke vahendeid, teab värvusõpetuse aluseid ja värvuste sobitamise põhimõtteid • saab aru lilleseadete ja lauaseadete kujundamise põhitõdedest kujundab juhendamisel lihtsamaid lauaseadeid
Toidufotograafia	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • õppija teab ja oskab kasutada juhendamisel peamiseid fotograafias kasutatavaid tarvikuid ja seadmeid • õppija oskab pildistamisel valida valgust ja selle kvaliteeti • õppija valib vastavalt toidule pildistamise tingimused • õppija teab nippe kuidas säilitada toiduaineid pildil värskena
Välitoitlustus	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kavandab juhendamisel meeskonnaliikmena, välitoitlustamise vastavalt klienditellimusele • teenindab vastavalt menüüle kliente välitoitlustamise tingimustes
Eesti keel teise keelena (vene-, inglise- ja läti õppekeelega rühmadele)	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • suhtleb eesti keeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitades ja kaitstes erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti • kirjeldab eesti keeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga • kasutab eesti keeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades keeleõpet elukestva õppega • mõistab Eesti elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega suhtlemisel

		<ul style="list-style-type: none"> • on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise võimalustest; koostab tööle asumiseks vajalikud eestikeelsed taotlusdokumendid
<p>Valikõpingute valimine: Õppija valib valikaineid 21 EKAP-i ulatuses. Valikõpingu alustamiseks on vajalik vähemalt poolte õpilaste soovi antud valikainet õppida. Rühma suurus vähemalt 8 õpilast. Vastasel korral määrab kool sobivaima valiku. Õpilasel on õigus lisaks eelnimetatud valikõpingutele või nende asemel omandada veel valikõpinguid nii Valgamaa Kutseõppekeskuse kui ka teiste õppeasutuste poolt pakutavate valikõpingute seast.</p>		
<p>Lõpueksami lühikirjeldus: Hindamine viiakse läbi kooli õppekeskkonnas ja / või praktikakohas kahes etapis: Hindamise esimene etapp on õppeprotsessi osa ja viiakse läbi kooli õppekeskkonnas ja / või praktikakohas. Hindamist teostavad kutseõpetajad või kutseõpetajad koos praktikakoha esindajaga. Hindamise teine etapp viiakse läbi kooli õppekeskkonnas. Hindamist teostab erinevatest hindamise osapooltest koosnev, vähemalt kolmeliikmeline hindamiskomisjon, milles on esindatud töömaailma ja koolide esindajad.</p>		
<p>Praktika kirjeldus: Põhiõpingutest moodustab praktika 36 EKAP-it. Praktika toimub teisel õppeaastal 36 EKAP. Õppijale praktikakoha leidmine toimub kooli eestvedamisel õpilase, kooli ja praktikakoha koostöös.</p>		
<p>Spetsialiseerumised puuduvad</p>		
Õppekava kontaktisik	Kadri Vallimäe-Pähk, teeninduse valdkonna juhtõpetaja +372 5699 8381, kadri.vallimae-pahk@vkok.ee	
<p>Märkused:</p> <p>Koka õppekava maht on 120 EKAP, mis jaguneb järgnevalt: 1) põhiõpingud 99 EKAP, sealhulgas praktika vähemalt 36 EKAP; 2) valikõpingud 21 EKAP</p> <p>Õppekava lisad: Kutsestandardis “Kokk, tase 4“ esitatud kompetentsusnõuete ja õppekava põhiõpingute moodulite õpiväljundite vastavustabel Õppekava moodulite ja kutseharidusstandardis kirjeldatud õpiväljundite sidusus_kokk_tase4_kutseharidus. Vajalikkuse-põhjendus-kokk_kutseharidus_Valgamaa Kutseõppekeskus</p> <p>Link rakenduskavale: https://vkok.ee/sites/vkok.ee/files/kokk_kutse_rakenduskavad_2023.pdf</p>		