

ÕPPEKAVA Kokk, 200 tundi

1. **Õppekavarühm** (vastavalt ISCED 97 õppekavarühmade klassifikatsioonile):
0811 - Majutamine ja toitlustamine

2. **Õppe kogumaht** (akadeemilistes tundides): **200**

kontakttunde: 200, sh praktiline töö: 140

3. **Õppekava koostamise alus**
kutsestandard Kokk, tase 4

4. **Sihtgrupp**

- toitlustusvaldkonnas töötavad isikud ilma erialase hariduseta;
- põhiharidusega isikud, kes soovivad saada uut elukutset.

5. **Õppe alustamise tingimused**

Vähemalt põhihariduse olemasolu.

6. **Õppe eesmärk**

Koolituse läbinu peab olema ettevalmistatud töötamiseks kokana toitlustusteenust pakkuvas ettevõttes.

7. **Õpiväljundid**

Koolituse lõpuks õppija:

- on valmis töötama kokana toitlustusteenust pakkuvas ettevõtte
- omab teadmisi tööohutusest ja töötervishoiust ning tunneb hügieeni- ja sanitaarnõudeid
- kasutab asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid
- kasutab toidutoorme külmtöötlemise/kuumtöötlemise tehnoloogilisi võtteid
- valmistab ja serveerib toite juhendi järgi

8. **Õppesisu**

Teema nimetus	Õppe- tundide arv	Sisu lühikirjeldus
Töökeskkond	8	Tööohutus ja töötervishoid. Toiduhügieen
Toiduvalmistamine	52	Toitumisõpetus. Toiduainete õpetus. Toiduvalmistamine. Toitlustusettevõtete korraldamise ja töö planeerimise alused
Toiduvalmistamise praktiline töö	140	Toiduvalmistamise ja serveerimise praktiline töö õppeköögis ja õpperestoranis.

9. **Õppemeetodid**

Loengud, praktilised tööd

10. **Õppekeskkond**

Kursuse asukohaks on Ida-Virumaa Kutsehariduskeskus, mille õppe- ja praktikaruume kasutatakse praktikabaasina. Koolis on suur söökla vajalikku seadmega, õppekööök, õpperestoran, kohvik ja kondiitritsehh, kus saab praktikat korraldada. Kasutatakse kohapealset õppetehnikat, õppematerjale, õppe- ja praktikavarustust, millest loengute õppematerjalid jäävad koolitatavale.

11. **Õppematerjalide loend**

Õpetajad kasutavad õpetamise käigus isiklikke metoodilisi materjale.

Kursuse lõpetamisel jäävad koolitatavale konspektid ja paljundatud õppematerjalid.

12. **Nõuded õpingute lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja hindamiskriteeriumid**

Õppe lõpetamiseks on nõutav õppekava vähemalt 80% läbimine ja praktilise töö tegemine, vastavalt hindamiskriteeriumidele.

Hindamismeetodid	Hindamiskriteeriumid
praktiline töö (ühe roa valmistamine)	nõutud roog on valmistatud ja serveeritud vastavalt tehnoloogilisele kaardile

13. **Kursuse läbimisel väljastatav dokument (tunnistus või tõend)**

Õpiväljundite saavutamist hinnatakse mitmeeristavalt, suuliselt praktilise töö käigus. Õppijale väljastatakse õppe lõpetamise nõuete täitmisel tunnistus.

14. **Koolitaja kompetentsust tagava kvalifikatsiooni või õpi- või töökogemuse kirjeldus**

Svetlana Mitsõk - Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse, teeninduserialade juhtõpetaja, erialane kutseharidus.

Natalja Tarassova - Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse, kokanduse ja teeninduse kutseõpetaja, erialane kutseharidus.

Jelena Orlova - Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse, kokanduse ja teeninduse kutseõpetaja, erialane kutseharidus.

Alfia Farfutdinova - Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse kutseõpetaja, erialane kutseharidus.

Liudmila Gavrilova - Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse kutseõpetaja, erialane kutseharidus.

Urmas Murumäe - Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse toitlustusjuht.

Niina Prohhorova - Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse õpetaja, erialane kutseharidus.

Lea Urbalu - Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse õpetaja, erialane kutseharidus.

Ene Valgemäe – Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse teeninduserialade juht, läbinud Piccolo kokteilide ja segujookide koolituse, läbinud Kafo barista algkursuse.

Mihkel Luus - Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse toitlustusjuht, EHRL-i kokk, tase 4 kutseeksami hindamiskomisjoni liige.