

Rakvere Ametikooli õppekava

1-2/23/7 kinnitatud 17.02.2023

Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Kokk				
		Cook, level 4				
Õppekava kood EHISes		216462				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		X				
Õppekava maht (EKAP):		180				
Õppekava koostamise alus:		Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava, vastu võetud 19.06.2014 nr 38; Kutsestandard Kokk, tase 4, Teeninduse Kutsenõukogu otsus nr 32, vastu võetud 05.05.2022; Vabariigi Valitsuse määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“, vastu võetud 26.08.2013				
Õppekava õpiväljundid:		<ol style="list-style-type: none"> 1) valmistab ja serveerib toitu juhendi järgi, kasutades mitmesuguseid külm ja kuumtöötlemise võtteid ning arvestab klientide vajadusi ja soove, lähtudes toitlustusteenuseid pakkuva ettevõtte töö eripäradest; 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 keelekasutajana; 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:		Õppevorm statsionaarne õpe - koolipõhine õpe Sihtrühm				

Nõuded õpingute alustamiseks

Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.

Nõuded õpingute lõpetamiseks

Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud koka eriala õppekava õpiväljundid vähemalt

lävendi tasemel ning sooritanud kutseksami Kokk, tase 4.

Juhul, kui kutseksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks erialane lõpueksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseksamiga.

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid Lõputunnistus

koos hinnetelehega.

Õpingute läbimisel omandatav(ad)

kvalifikatsioon(id):	Kokk, tase 4
osakutse(d):	Puuduvad

Õppekava struktuur Põhiõpingud

109 EKAP,

sealhulgas lõimitud võtmepädevuste õpingud 30 EKAP ja praktika vähemalt 36 EKAP

Üldõpingud 30 EKAP

Valikõpingud 41 EKAP

Põhiõpingute moodulid (109 EKAP)

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, tase 4	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 ja 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	14 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

Menüü planeerimine	6 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • 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
Praktiline töö suursöögis	11 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib suursöögis 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, köögiseadmeid ja töövahendeid 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	8 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • 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
Toiduvalmistamine	14 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • 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 toitumisiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi; • serverib 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	13 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • 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
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 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; • teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid • analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete

		täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande
Üldõpingute moodulid (30 EKAP)		
Keel ja kirjandus	6 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suulises kui ka kirjalikus suhtluses • arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal • koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena teabe- ja ilukirjandustekste ning teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates • loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid • väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga • tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega

Võõrkeel	4.5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti • kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga • kasutab võõrkeeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega • mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel • on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid
Matemaatika	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • 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, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi • esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult • kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel
Loodusained	6 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel • mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimivate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel • mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritsevakeskkonna mõjust inimese tervisele • leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel
Sotsiaalsained	6 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist • omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest

		<p>mõjust</p> <ul style="list-style-type: none"> • mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi • hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu • teab elu ja tervist mõjutavaid ohte erinevates kriisisituatsioonides, oskab ohutult käituda ning teisi abistada
Kunstiained	1.5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid • tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga • analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse • kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks • väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse
Valikõpingute moodulid (73 EKAP)		
Catering ja peoteenindus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib ürituse vastavalt etteantud juhisele; • planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid; • teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides; • planeerib ja teeb vastavalt etteantud juhistele puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid
Eesti köök	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel Eesti köögi eripärasid; • planeerib, valmistab ja serveerib Eesti köögi traditsioonilisi ning uuenduslikke toite ja jooke; • töötab köögis lähtudes töökorraldusest ning töö- ja toiduohutuse nõuetest
Erialane inglise keel	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste; • vestleb külastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides; • mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel inglisekeelset toitlustusalast terminoloogiat
Erialane soome keel	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • hääldab ja kirjutab erialaseid sõnu ja väljendeid soome keeles; • mõistab erialast suulist ja kirjalikku teksti, toob juhendi alusel välja olulise informatsiooni; • suhtleb argisuhtluses ja toitlustuses algtasemel
Erialane vene keel	2 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 toitlustamise alast venekeelset 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
Ettevõtlusõppe baasmoodul	6 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab ärivõimalusi lähtudes iseenda eeldustest ja oskustest ning keskkonna toetavatest ja piiravatest teguritest • kavandab turundustegevused äriidees kirjeldatud tootele, tarbijale ja turutingimustele • mõistab ettevõtte eelarvestamise, finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid lähtudes õigusaktidest ja heast tavast • mõistab ettevõtte eelarvestamise, finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid lähtudes õigusaktidest ja heast tavast
Grillimine ja barbecue	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab grillimise ja barbecue traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid; • planeerib ning valmistab ette grillimisel kasutatavaid tooraineid; • valmistab ette töökoha, töövahendid ja grillimise ning barbecue seadmed järgides töö- ja tuleohutuse nõudeid; • valmistab, serveerib ja esitleb grillil või barbecue-ahjus küpsetatud roogasid
Joogiõpetus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel mittealkohoolsete ja alkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamist ja serveerimist • kirjeldab restoraniköögis valmistatavaid kuumi ja külmi jooke, nende valmistamist ja serveerimist • valmistab ja serveerib erinevaid jooke kasutades asjakohaseid töövõtteid ning järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid
Kondiitritoodete valmistamine	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid kondiitritooteid, järgides tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid; • valmistab kreeme, täidiseid, siirupeid ja kaunistuselemente lähtuvalt töökorraldusest ja etteantud juhistest
Lihakehade käitlemine	6 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab kehtestatud nõudeid liha käitlemisele, sh töökohale ja liha kvaliteedile; • valmistab ette töökoha, töövahendid ja liha käitlemise seadmed järgides tööohutusnõudeid; • tükeldab ja konditustab lihakehasid lähtudes lõikusskeemist ja järgib tööohutus- ja hügieeninõudeid; • markeerib, pakendab ja säilitab lihakeha käitlemisest saadud tooted vastavalt toiduohutuse nõuetele ja
		valmistamise plaanile ning kogub ja käitleb jäätmeid

Magustoidud	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel restoranis valmistatavaid magustoite, sobivaid lisandeid ja kaunistusi; • planeerib ja valmistab juhendi alusel magustoite kasutades asjakohaseid kulinaarse töötlemise võtteid, tagades toidu kvaliteedi, töötades säästlikult ja järgides hügieeninõudeid; • planeerib ja valmistab sobivad lisandid ja kaunistused, serveerib magustoidud lähtudes serveerimistemperatuurist
Pagaritoodete valmistamine	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid pagaritooted, järgides tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid; • valmistab soolased ja magusad täidised lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest
Puu- ja köögiviljadest kaunistused	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab toitute ja laua kaunistamiseks sobivaid puu- ja köögivilju; • kasutab puu- ja köögiviljadest kaunistuste tegemiseks sobivaid töövahendeid; • valmistab puu- ja köögiviljadest kaunistusi
Rahvus- ja regionaalköögid	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel erinevaid rahvuskööke tuues välja eripärasid; • valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevate rahvusköövide roogasid ja jooke
Restoraniköögitöö	12 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid; • töötab restoraniköögis iseseisvalt ja meeskonnas järgides ettevõtte töökorraldust ning enesekontrolliplaani; • kasutab restoraniköögi seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning tööohutusnõuetele; • vormistab, serveerib ning esitleb toite ja jooke restorani küllastajatele
Restoraniteenindus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib ja teeb juhendamisel ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks; • teenindab kliente juhendamisel teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides
Kokapraktika	12 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid 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 restoraniköögi toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja köögitöö tehnikaid; • teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid; • analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande

Ruumikujundus ja lilliseade	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab värvusõpetuse teoreetilisi teadmisi praktiliste tööde tegemisel • planeerib, kavandab ja valmistab lihtsamad lauaseaded ja ruumikaunistustööd kasutades ohutuid ja õigeid töövõtteid,
-----------------------------	--------	--

		sobivaid töö- ja abimaterjale; <ul style="list-style-type: none"> • valmistab ette ja kaunistab ruumid üheks temaatiliseks ürituseks
Suupistete valmistamine	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel pidulikke suupisteid, nende kasutusvõimalusi, valmistamise tooraineid, valmistamist ja serveerimist; • planeerib ja valmistab juhendi alusel pidulikke soolaseid ja magusaid suupisteid kasutades asjakohaseid kulinaarse töötlemise võtteid, tagades toidu kvaliteedi, töötades säästlikult ja hügieeninõudeid järgides; • serveerib ja esitleb valmistatud pidulikke soolaseid ja magusaid suupisteid, pakendab transpordiks, säilitab vastavalt nõuetele
Sündmuste teenindamine	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib ja teeb meeskonnaliikmena ettevalmistused sündmuse läbiviimiseks • teenindab sündmuse külastajaid, lähtudes sündmuse vormist ja sisust ning järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid • teostab sündmusejärgsed tegevused

Valikõpingute valimine:

Valikõpingute moodulitega määratakse õpiväljundid, mis toetavad ja laiendavad kutseoskusi või toetavad võtmepädevuste omandamist. Õpilane saab valida valikõpinguid mahuga 41 EKAP. Valikõpingute loetelu koostab kool. Vastavalt õpilaste huvile ja vajadusele ning tööturu vajadustele koostatakse uusi valikmoodulite rakenduskavasid. Vastavalt kooli õppekorralduseeskirjale on õpilasel õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest eeldusel, et need toetavad koka eriala õpinguid.

Spetsialiseerumised puuduvad

Õppekava kontaktisik

Merike Kolde

Märkused:

Moodulite rakenduskava on kättesaadav: <https://www.rak.ee/kokk>