

KUTSESTANDARD

Kokk I 04-11052011-2.5/5s EKR tase 4
Kokk II 04-11052011-2.6/4s EKR tase 4
Kokk III 04-11052011-2.7/4s EKR tase 5

KOKK I, II, III

TEENINDUSE KUTSENÕUKOGU

EESSÕNA

Eesti kutsekvalifikatsiooni süsteemis määratletakse kutsekvalifikatsiooni nõudeid viiel tasemel. I tase on madalaim ja V tase kõrgeim (vt lisa A – Kutsekvalifikatsiooni süsteemi terminid). Kõik kutsed ei eelda kutsekvalifikatsiooni tasemete fikseerimist I kuni V tasemeni. Iga konkreetse kutse kvalifikatsioonitasemed, sealhulgas vajaduse korral ka haridusnõuded, määrab kindlaks kutsenõukogu.

Käesolev kutsestandard sisaldab asjaomaste institutsioonide vahel kokkulepitud nõudeid koka I, II ja III kutsekvalifikatsioonile.

Kutsestandardi koostas Teeninduse Kutsenõukogu moodustatud toitlustuse töörühm koosseisus:

Ritta Roosaar	EBA, A&G Toitlustuse AS
Tarmo Nõlvand	Barons Hotel
Andrus Laaniste	Reval Hotell Central
Priit Toomits	A&G Toitlustuse AS, Restoran Karl Friedrich
Eve Kärblane	Kuressaare Ametikool
Sirje Rekkor	Eesti Hotelli- ja Turismimajanduse Erakool
Ülle Parbo	Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskus

Ajavahemikus 1. november – 1. detsember 2004 a viidi läbi kutsestandardi kavandi arvamusküsitlus. Kutsestandardi lõppredaktsiooni koostamisel on töörühm arvestanud arvamusküsitlustel tehtud ettepanekuid ja märkusi.

Käesolev kutsestandard on koostatud uustöötlusena.

Käesoleva kokk I, II ja III kutsestandardi jõustumisel kaotab kehtivuse 02. detsembril 2008. a Teeninduse Kutsenõukogu otsusega nr 30 kinnitatud kokk I, II, III kutsestandard.

Käesolev kokk I, II ja III kutsestandard on kinnitatud 11. mail 2011. a Teeninduse Kutsenõukogu otsusega nr 6.

Käesolev kokk I kutsestandard on suhestatud Eesti kvalifikatsiooniraamistiku¹ 4 tasemega, kokk II kutsestandard on suhestatud Eesti kvalifikatsiooniraamistiku 4 tasemega ja kokk III kutsestandard on suhestatud Eesti kvalifikatsiooniraamistiku 5 tasemega Kutsekoja juhatuse liikme 13. juuli 2011. a korraldusega nr 29.

Kutsestandardis määratletud kutsekvalifikatsioonid on kantud kutseregistrisse.

¹ EKR- Eesti kvalifikatsiooniraamistik. Tasemekirjeldused vt Kutseseadus lisa 1

1 KASUTUSALA

Kutsestandardite kasutusala on järgmine:

- 1) töötajate kutsekvalifikatsiooni nõuete määratlemine
- 2) õppekavade, koolitusprogrammide väljatöötamine
- 3) eksaminõuete väljatöötamine, kutsekvalifikatsiooni tõendamine ja hindamine
- 4) aluse andmine rahvusvaheliste kutsekvalifikatsiooni tõendavate dokumentide võrdlemiseks

2 KUTSESTANDARDIGA SEONDUVAD STATISTILISED KOODID

Eesti Majanduse Tegevusalade Klassifikaatori² järgi kuulub toiduvalmistamine toitlustusteeninduse valdkonda, kood 5552.

Ametite Klassifikaatori³ järgi kuulub Käesolev kokk I, II ja III kutsestandard on kinnitatud 14. detsembril 2004. a Teeninduse Kutsenõukogu otsusega nr 16. kokk 5. pearühma “Teenindus- ja müügitöötajad”, kood 5121.

3 KUTSENIMETUS JA KUTSEKVALIFIKATSIOONI TASE

Eesti keeles: Kokk I, II, III
Inglise keeles: Cook I, II, III
Venese keeles: Поварь I, II, III

4 KUTSEKIRJELDUS

Kokk töötab toitlustusteenust pakkuvas ettevõttes nagu restoran, kohvik, söökla, baar, kiirtoitlustusettevõtte, suurköök, catering-ettevõtte jms.

Kokk käitleb toidutooret, kasutades erinevaid külm- ja kuumtöötlemise võtteid ning valmistab ja serveerib toite juhendi järgi. Koka töö eeldab majanduslikku mõtlemisviisi, sealhulgas oskust käidelda toidutooret ja toitu säästlikult. Töö iseloom eeldab oskust oma tööd iseseisvalt ja ratsionaalselt korraldada ning aega planeerida. Vajalik on tahe ja oskus töötada meeskonnas. Kokk peab oskama valmistada toitu vastavalt klientide vajadustele ja soovile ning tegutsema ja käituma eetilisel, esteetilisel ning muul sotsiaalselt heakskiidetud viisil. Töö eeldab suhtlemisvalmidust ja oskust toime tulla erinevate inimestega.

Koka töös on oluline arenenud ilumeel ning hea värvi-, maitse- ja lõhnataju. Vajalik on hea füüsiline tervis ja vastupidavus.

Kutse eeldab valmisolekut töötada ka puhkepäevadel, riiklikel pühadel, õhtusel ja öisel ajal.

Kokk III on meisterkokk. Ta on võimeline juhtima töögruppi, juhendama vähese kogemusega töötajaid ja õpilasi ning edasi andma kutsealaseid oskusi. Ta on valmis võtma vastutust ressursside jagamise ja teiste töö korraldamise ja tulemuste eest. Kokk III kutsetunnistusele lisatakse viide “meisterkokk”.

Kokk I kutsekvalifikatsiooni taotlemisel on nõutav kutsealane koolitus ja põhiharidus.

Kokk II kutsekvalifikatsiooni taotlemisel on nõutav kutsealane koolitus, põhiharidus ja 2-aastane järjepidev töötamine kokana.

Kokk III kutsekvalifikatsiooni taotlemisel on nõutav, kutse- ja juhtimisalane

² Statistical classification of economics activities in the European Community (NACE) eestistatud versioon

³ International Standard Classification of Occupations (ISCO-88) eestistatud versioon

täiendkoolitus, keskkaridus ning 8-aastane - sellest 2 viimast aastat järjepidev - töötamine kokana, sealhulgas töötaja ja/või õpilase juhendamise kogemus.

5 KUTSEOSKUSNÕUDED (vt lisa B)

5.1 Üldoskused ja -teadmised

- 5.1.1 Majandus – I, II algtase; III kesktase
- 5.1.2 Turismimajandus – algtase
- 5.1.3 Õigusaktid – I, II algtase; III kesktase
 - 1) kutsealast tegevust reguleerivad õigusaktid
 - 2) tööõigus
- 5.1.4 Töökeskkonna ohutus – I, II algtase; III kesktase
 - 1) töötervishoid ja tööhügieen
 - 2) eririietus ja isikukaitsevahendid
 - 3) tegutsemine ohu- ja eriolukordades
 - 4) tuleohutus
 - 5) elektriohutus
 - 6) esmaabi andmine
 - 7) turvasüsteemid
 - 8) jäätmekäitlus
- 5.1.5 Suhtlemine – I, II algtase; III kesktase
 - 1) suhtlemistehnikad
 - 2) kuulamisoskused
 - 3) kehtestav käitumine
 - 4) konfliktidega toimetulek
 - 5) probleemide lahendamine
- 5.1.6 Keeleoskus (vt lisa C)
 - 1) eesti keel - kesktase
 - 2) inglise keel – algtase
 - 3) teine võõrkeel – algtase
- 5.1.7 Arvuti kasutamise oskus: AO1 – AO4, AO7 (vt lisa D)
- 5.1.8 Asjaajamine – I, II algtase; III kesktase
- 5.1.9 Juhtimisoskus – I, II nõue puudub; III kesktase

5.2 Põhioskused ja -teadmised

- 5.2.1 Rahvuslik toidukultuur – I, II algtase; III kesktase
- 5.2.2 Erinevate rahvaste toidukultuurid ja nende eripärad – I, II algtase; III kesktase
- 5.2.3 Toiduvalmistamine – I algtase; II kesktase; III kõrgtase
 - 1) toidutoorme eeltöötlemise-, valmistamise ja säilitamise viisid
 - a) külmtöötlemismeetodid – sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, erinevad tükeldused, kujude lõikamine, paneerimine, vormimine, sidumine, pikkimine, vahustamine, prepareerimine
 - b) kuumtöötlemismeetodid – keetmine (boiling, poaching), blanšeerimine (blanching), kupatamine, aurutamine (steaming), hautamine (stewing, braising), friteerimine (deep frying), praadimine (pan frying), grillimine (grilling), üleküpsetamine (gratinating), küpsetamine (baking), röstimine (roasting), glaseerimine (glazing), suitsutamine, flambeerimine
 - c) säilitusmeetodid – soolamine, hapendamine, marineerimine, külmutamine, vakumeerimine, konserveerimine, kuivatamine
 - 2) toidutoorme ja toidu sortiment, kvaliteet, keemiline koostis, toiteväärtus,

- maitseomadused, kasutamisevõimalused, säilitamistingimused ja realiseerimisajad, kaonormid toidutoorme töötlemisel
- 3) jookide sortiment, kvaliteet, koostis, toiteväärtus, maitseomadused, kasutamisevõimalused, säilitamistingimused ja realiseerimisajad
 - 4) põhilised keemilised ja füüsikalised muutused toiduvalmistamisprotsessis
 - 5) toidukaupade pakendid ja märgistused
 - 6) tervisliku toitumise põhimõtted, eritoitumine ja toiduallergiad
 - 7) õigete töövõtete kasutamine
 - 8) töövahendid, seadmed ja masinad ning nende ohutu kasutamine (vt lisa E)
 - 9) toidutoorme ja toidu säästlik kasutamine
 - 10) toitude, jookide ning pagari- ja kondiitritoodete valmistamine ja serveerimine etteantud juhendi (retsepti, tehnoloogilise kaardi) järgi
 - a) eelroad – külmad ja soojad eelroad, võileivad ja suupisted jms
 - b) puljongid
 - c) supid – selged puljongid, köögiviljasupid, püreesupid, rahvuslikud supid
 - d) kastmed – hele-, valge- ja pruun põhikaste, tomatikastmed, võikastmed, majonees- ja hapupiimatoodetest kastmed, õlikastmed
 - e) lihatoitud – keedetud, hautatud ja praetud lihatoitud, hakklihatoitud, linnulihatoitud
 - f) kalatoitud – keedetud, praetud ja hakkmassist kalatoitud
 - g) köögiviljatoidud ja -lisandid ning toidud seentest
 - h) makarontoodetest ning tangainetest toidud ja lisandid
 - i) kohupiima-, juustu- ja munatoitud
 - j) magustoidud – külmad, kuumad ja külmutatud toidud
 - k) kuumad ja külmad joogid
 - l) taignatooded – pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedu- ja õhulisest taignast
 - 11) eesti rahvustoidud
 - 12) toitumissuundumused
- 5.2.4 Hügieeninõuded
- 1) toiduohutuse ja toidu kvaliteedi tagamine
 - 2) isiklik hügieen
 - 3) toidumürgistuse tekkimise võimalikud põhjused ning nende vältimine
 - 4) kahjulike ja mürgiste mikroorganismide toime
- 5.2.5 Töökorraldus – I algfase; II kesktase; III kõrgtase
- 1) oma töökohta korraldamine
 - 2) köögitoimingute korraldamise põhimõtted
 - 3) menüüde koostamise põhimõtted; tasakaalustatuse, sesoonsuse, klientide soovide ja toitlustusettevõtte eripära arvestamine
 - 4) hinnakujundamise alused, toidutoorme kulu kalkuleerimine ja toiduportsjoni hinna arvutamine
 - 5) töö korraldamine väljastusletis, iseteenindusliinis, buffet- ja furšettlauas
 - 6) a la carte ja cateringteeninduse korraldamine
 - 7) ettevalmistatud toidu säilitamine
 - 8) meeskonnatöö tähtsus töö toote kvaliteedi kujunemisel
 - 9) arvestuse, aruandluse ja inventuuri põhimõtted
 - 10) laomajanduse põhimõtted, laovarude kontrollimine, kauba tellimise

ja vastuvõtmise protseduurid ning dokumentatsioon

- 11) puhastusained ja koristusvahendid
- 5.2.6 Toitlustusteenindus – I, II algtase; III kesktase
 - 1) erineva teenindustüübiga laudade teenindamine
 - 2) laudade katmine, korrashoidmine ja koristamine
 - 3) toitute ja jookide serveerimine
- 5.2.7 Müügitöö – I, II algtase; III kesktase
 - 1) klientide tarbimisvajadused
 - 2) klientide nõustamine
 - 3) klientide tagasiside käsitlemine
 - 4) arveldamine erinevate maksevahenditega
 - 5) toitlustusteenuste eelarvestamine
- 5.2.8 Klienditeenindus – I algtase; II, III kesktase
 - 1) teeninduse mõiste ja olemus
 - 2) klienditeenindaja roll, tööks oluliste isikuomadused ja viisid nende arendamiseks
 - 3) erivajadustega ja erineva kultuuritaustaga klientide teenindamine
 - 4) klientide ohutuse ja turvalisuse tagamine
 - 5) viisakusreeglid ja kutse-eetika
- 5.2.9 Taimetoitute valmistamine – I, II nõue puudub; III kõrgtase
- 5.2.10 Erinevate regioonide rahvusköökide eripära, olemus, toidutoore ja põhitoidud – I, II nõue puudub; III kesktase
- 5.2.11 Religioonist tingitud toitumistavade eripära – I, II nõue puudub; III kesktase
- 5.2.12 Joogiõpetuse põhitõed, toitute ja jookide sobivus – I, II nõue puudub; III kesktase

5.3 Lisaoskused ja -teadmised I ja II kvalifikatsioonile (soovituslikud)

- 5.3.1 Taimetoitute valmistamine
- 5.3.2 Erinevate regioonide rahvusköökide eripära, olemus, toidutoore ja põhitoidud
- 5.3.3 Religioonist tingitud toitumistavade eripära
- 5.3.4 Joogiõpetuse põhitõed, toitute ja jookide sobivus

5.4 Isikuomadused ja võimed

- 1) füüsilise koormuse taluvus
- 2) kiirus ja liigutuste hea koordinatsioon
- 3) loogiline mõtlemine
- 4) värvi- maitse- ja lõhnataju
- 5) kohanemisvõime (pinge- ja stressitaluvus)
- 6) teenindusvalmidus, viisakus, tähelepanelikkus
- 7) suhtlemisvalmidus
- 8) koostöövalmidus
- 9) vastutusvõime (usaldatavus, korrektsus, kohusetunne, enesedistsipliin)
- 10) loovus
- 11) säästlikkus
- 12) arenemisvalmidus

6 KEHTIVUSAEG

Kutsestandard kehtib kuni 01.01.2014. Vastavalt vajadusele võib kutsestandardit muuta enne kehtivusaja lõppu.

KUTSEKVALIFIKATSIOONI SÜSTEEMI TERMINID

Kutsestandard – dokument, mis määrab kindlaks kutsekvalifikatsioonist tulenevad nõuded teadmistele, oskustele, vilumustele, kogemustele, väärtushinnangutele ja isikuomadustele.

Kutsekvalifikatsioon – antud kutsealal nõutav kompetentsuse tase, mida tunnustatakse kas reguleeritud, ajalooliselt või rahvusvaheliselt kujunenud nõuete alusel.

I tase – töötaja täidab tööülesandeid ühesuguses olukorras, on omandanud kutsealased oskused ja teadmised enamasti kutsealasel väljaõppel, võib vajada juhendamist töö käigus, vastutab oma tööülesannete täitmise eest;

II tase – töötaja täidab tööülesandeid erisuguses olukorras, lisaks enamasti kutsealasel väljaõppel omandatud oskustele ja teadmistele omab vilumust ja kogemust, töötab iseseisvalt, vastutab oma tööülesannete täitmise eest;

III tase – töötaja täidab tööülesandeid erisuguses ja vahelduvas olukorras, lisaks enamasti kutsealasel väljaõppel omandatud oskustele ja teadmistele ning vilumustele ja kogemustele omab meisterlikkust, valmisolekut kutsealaste oskuste ja teadmiste edasiandmiseks, korraldab ressursside jagamist ja teiste tööd ning vastutab selle eest;

IV tase – töötaja täidab analüüsimist ja otsustamist eeldavaid tööülesandeid muutavas olukorras, omab kutsealaseid teadmisi ja oskusi; korraldab ressursside jagamist ja teiste tööd ning vastutab selle eest;

V tase – töötaja täidab teadmiste laiendamist, probleemide lahendamist, teaduslike teooriate ja mõistete rakendamist, olemasolevate teadmiste analüüsimist, süstematiseerimist ja edasiarendamist ning õpetamist eeldavaid tööülesandeid muutavas olukorras, omab laialdasi kutsealaseid teadmisi ja oskusi, korraldab ressursside jagamist ja teiste tööd ning vastutab selle eest.

KUTSEOSKUSNÕUDED

Üldoskused ja -teadmised – tegevusvaldkondi läbivad nõuded üldistele oskustele ja teadmistele.

Põhioskused ja -teadmised – kutsealal tegutsemiseks vajalikud nõuded oskustele ja teadmistele.

Erioscused ja -teadmised – nõuded oskustele ja teadmistele, mis on seotud spetsialiseerumisega.

Lisaoskused ja -teadmised – soovituslikud oskused ja teadmised, mis toetavad ja laiendavad kutseoskusi või seonduvad lisakvalifikatsiooniga.

Isikuomadused ja võimed – nõuded kutsealal töötamiseks eeldatavatele isiku- ja isiksuslikele omadustele ja füüsilistele võimetele.

KONKREETSETE TEADMISTE JA OSKUSTE TASEMETE KIRJELDUSED

Algtase – mõistete, faktide ja põhimõtete teadmine; põhiliste töövõtete valdamine.

Kesktaase – mõistete ja faktide tõlgendamine ja võrdlemine, seoste loomine; mitmekesiste töövõtete valdamine.

Kõrgtase – seostatud faktide alusel analüüsimine, prognoosimine, järeldamine, üldistamine, hindamine; mitmekesiste keerukate töövõtete valdamine.

KEELTE OSKUSTASEMETE KIRJELDUSED
Lisa C

	A1	A2	B1	B2	C1	C2	
MÕISTMINE	Saan aru tuttavatest sõnadest ja fraasidest, mis puudutavad mind, minu perekonda ja minu vahetut ümbrust, kui inimesed räägivad aeglaselt ja selgelt.	Saan aru fraasidest ja sageli kasutatavatest sõnadest, mis on vahetult seotud mulle oluliste valdkondadega (näiteks info minu ja mu perekonna kohta, sisseostude tegemine, kodukoht, töö). Saan aru lühikeste, lihtsate ja selgelt väljähäälitatud ütluste põhisisust.	Saan aru põhilisest infost selges tavakõnes tuttavatel teemal: töö, kool, vaba aeg jne. Saan aru aeglaselt ja selgelt edastatud raadio- või teleaadete põhisisust, kui need käsitlevad päevateemasid või mulle huvitavaid teemasid.	Saan aru pikematest kõnedest ja ettekannetest ning tuttava teema puhul isegi nende keerukamatest nüanssidest. Saan aru enamiku teleuudiste, publitsistikasaadete ja filmide sisust.	Saan aru pikemast tekstist isegi siis, kui see pole selgelt liigendatud ja seosed on esitatud kas kaudselt või vihjamisi. Saan suurema vaevata aru teleprogrammide ja filmidest.	Saan vaevata aru igasugusest kõnest, olenemata sellest, kus seda esitatakse. Saan aru ka kiirkõnest, kui mulle antakse pisut aega häälendusviisiga harjumiseks.	KUULAMINE
	Saan aru tuttavatest nimedest, sõnadest ja väga lihtsatest lausetest näiteks siltidel, plakatitel või kataloogides.	Saan aru väga lühikestest lihtsatest tekstidest. Oskan leida eeldatavat spetsiifilist informatsiooni lihtsatest igapäevatekstidest (näiteks reklaamid, tööpakkumised, prospektid, menüüd, sõiduplaanid), samuti saan aru lühikestest lihtsatest isiklikest kirjadest.	Saan aru tekstidest, mis koosnevad sagedamini esinevatest või minu tööga seotud sõnadest. Saan aru sündmuste, mõtete ja soovide kirjeldusest isiklikes kirjadest.	Saan aru aktuaalsetel teemadel kirjutatud artiklitest, kus autorid väljendavad mingeid kindlaid seisukohti või vaatenurki. Saan aru tänapäevases proosast.	Saan aru pikkadest ja keerulistest tekstidest, nii olustikulistest kui ka kirjanduslikest, tajudes nende stiililist eripära. Saan aru erialastest artiklitest ja pikematest tehnilistest juhenditest isegi siis, kui need vahetult ei puuduta minu eriala.	Saan vaevata aru kõigest kirjaliku teksti liikidest, sealhulgas abstraktsetest, struktuurilt ja/või keeleliselt keerulistest tekstidest, näiteks käsiraamatutest, erialastest artiklitest ja ilukirjandusest.	LUGEMINE
RÄÄKIMINE	Oskan lihtsal viisil suhelda tingimusel, et vestluspartner aeglaselt räägib, vajadusel öeldut kordab või ümber sõnastab ning mind vestlemisel aitab. Oskan küsida lihtsaid küsimusi ja neile vastata.	Saan hakkama igapäevastes suhtlusolukordades, mis nõuavad otsust ja lihtsat infovahetust tuttavatel teemadel. Oskan kaasa rääkida, ehkki ma ei oska veel ise vestlust juhtida.	Saan enamasti keelega hakkama maal, kus see on kasutusel. Oskan ettevalmistuseta vestelda tuttavatel, huvitaval või olulisel teemal: pere, hobid, töö, reisimine ja päevasündmused.	Oskan vestelda piisavalt spontaanselt ja ladusalt, nii et suhtlemine keelt emakeelena kõnelevate inimestega on täiesti võimalik. Saan aktiivselt osaleda aruteludes tuttavatel teemal, oskan oma seisukohti väljendada ja põhjendada.	Oskan end mõistetavaks teha ladusalt ja spontaan-selt, väljendeid eriti otsimata. Oskan kasutada keelt paindlikult ja tulemuslikult nii ühiskondlikel kui ka tööalastel eesmärkidel. Oskan avaldada mõtteid ja arvamusi ning vestluses teemat arendada.	Saan vaevata osaleda igas vestluses ja diskussioonis ning oskan idioome ja kõnekeelseid väljendeid. Oskan täpselt edasi anda tähendusvarjundeid. Vajadusel oskan lausungi ümber sõnastada, nii et vestluses osalejad seda vaevalt märkavad.	SUULINE SUHTLUS
	Oskan kasutada lihtsaid fraase ja lauseid kirjeldamiseks kohta, kus elan, ja inimesi, keda tunnen.	Oskan kasutada mitmeid fraase ja lauseid, et kirjeldada oma perekonda ja teisi inimesi, elutingimusi, hariduslikku tagapõhja, praegust või eelmist tööd.	Oskan lihtsate seostatud lausetega kirjeldada kogemusi, sündmusi, unistusi ja kavatsusi. Oskan lühidalt põhjendada ning selgitada oma seisukohti ja plaane. Oskan edasi anda jutu, raamatu ja filmi sisu ning kirjeldada oma muljeid.	Oskan selgelt ja üksik-asjalikult käsitleda ainet laias teemaderingis, mis puudutab minu huvialasid. Oskan selgitada oma seisukohti aktuaalsetel arvamuste poolt- ja vastuargumendid.	Oskan keerulisi teemasid täpselt ja üksikasjalikult kirjeldada, välja tuua alateemad ja olulisemad punktid ning teha kokkuvõtet.	Oskan esitada selge ja ladusa, kontekstile vastavas stiilis kirjelduse või põhjenduse, millel on loogiline ülesehitus, mis aitab kuulajal märgata ja meelde jätta kõige olulisemat.	SUULINE ESITUS
KIRJUTAMINE	Oskan kirjutada lühikest ja lihtsat teadet (näiteks postkaarti puhkuse-tervitustega) ning täita formulare (näiteks hotelli registreerimislehte, kus küsitakse isikuandmeid: nime, aadressi, rahvust/kodakondsust).	Oskan teha märkmeid ja koostada väga lihtsat isiklikku kirja, näiteks kellegi tänamiseks.	Oskan koostada lihtsat seostatud teksti tuttavatel või mulle huvi pakkuvatel teemal. Oskan kirjutada isiklikku kirja, milles kirjeldan oma kogemusi ja muljeid.	Oskan kirjutada selgeid ja detailseid tekste mulle huvi pakkuvates teemaderingis. Oskan kirjutada esseed, aruannet või referaati, edastamaks infot ning kommenteerides ja põhjendades oma seisukohti. Oskan kirjutada kirju, milles tõstan esile kogemuste ja sündmuste mulle olulisi aspekte.	Oskan ennast väljendada selges, hästi liigendatud tekstis, avaldades oma arvamust vajaliku põhjalikkusega. Oskan kirjutada kirja, esseed või aruannet keerukal teemal ja esile tõsta olulisemat. Oskan lugejast lähtuvalt kohandada oma stiili.	Oskan kirjutada ladusalt ja selgelt vajalikus stiilis. Oskan koostada keerulisi kirju, aruandeid või artikleid, esitada ainet loogiliselt liigendatuna nii, et lugeja suudab eristada olulist. Oskan koostada erialaseid ja ilukirjanduslikke sisukokkuvõtteid, annotatsioone ning retsensioone.	KIRJUTAMINE

Euroopa Nõukogu keeleteaduste süsteem: enesehindamise skaala

ARVUTI KASUTAMISE OSKUS

Arvutikasutaja oskustunnistus – AO (ECDL/ICDL – The European Computer Driving Licence/The International Computer Driving Licence) tõendab selle omaja praktilisi põhioskusi laiatarbe tarkvara kasutamisel. (AO tunnistuse omamine ei ole kutsekvalifikatsiooni taotlemisel kohustuslik.)

7 moodulit:

AO1 – Infotehnoloogia põhimõisted ja infoühiskond

AO2 – Arvuti kasutamine ja failihaldus

AO3 – Tekstitöötlus

AO4 – Tabelitöötlus

AO5 – Andmebaasid

AO6 – Esitlus

AO7 – Informatsioon ja kommunikatsioon

AO1 INFOTEHNOLOOGIA PÕHIMÕISTED JA INFOÜHISKOND

1. Põhimõisted
2. Riistvara
3. Mälu
4. Tarkvara
5. Arvutivõrgud
6. Arvutid igapäevaelus
7. Infotehnoloogia ja ühiskond
8. Turvalisus, õiguskaitse ja seadusandlus
9. Infotehnoloogia ja Eesti

AO2 ARVUTI KASUTAMINE JA FAILIHALDUS

1. Elementaarioskused
2. Töölaud
3. Failihaldus
4. Failide lihtne redigeerimine
5. Prindihaldus

AO3 TEKSTITÖÖTLUS

1. Alustamine
2. Põhioperatsioonid
3. Kujundamine (vormindamine)
4. Dokumendi viimistlemine
5. Printimine
6. Muud oskused

AO4 TABELITÖÖTLUS

1. Elementaarioskused
2. Põhioperatsioonid
3. Valemid ja funktsioonid
4. Kujundamine (vormindamine)
5. Diagrammid ja objektid
6. Printimine

Lisa B

AO5 ANDMEBAASID

1. Alustamine
2. Andmebaasi loomine
3. Vormi kasutamine
4. Informatsiooni otsimine
5. Aruanded

AO6 ESITLUS

1. Elementaarskused
2. Põhitegevused
3. Vormindamine
4. Graafika ja diagrammid
5. Printimine ja levitamine
6. Slaidiseansi efektid
7. Slaidiseansi vaatamine

AO7 INFORMATSIOON JA KOMMUNIKATSIOON

1. Veebi kasutamise elementaarskused
2. Veebis navigeerimine
3. Otsing veebis
4. Järjehoidjad (bookmarks)
5. Elektronposti kasutamise elementaarskused
6. Kirjavahetus
7. Adresseerimine
8. Postkasti haldamine
9. Listid ja uudisgrupid

Lisa E

TÖÖVAHENDID, SEADMED JA MASINAD

1. Köögi väikevahendid
2. Serviisid, klaasid ja söögiriistad
3. Kaalud
4. Arvlemistehnika
5. Köögivilja töötlemise seadmed
6. Liha- ja kalatöötlemise seadmed
7. Pagariseadmed
8. Lõikurid ja viilutajad
9. Elektri- ja gaasipliidid
10. Prae- ja küpsetusahjud
11. Aurutamis- ja keetmisseadmed
12. Väljastusseadmed
13. Külmutusseadmed
14. Nõudepesumasinad
15. Muud, sh
 - 1) kilepakendaja
 - 2) vaakumeerija
- 3) mikserid
- 4) käsikärud ja tõstukid
16. Koristamisvahendid