

**VÕRUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA**

Õppekavarühm	Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus				
Õppekava nimetus	ABIKOKK				
	Assistant Chef				
Õppekava kood EHISes	133577				
Õppekeeled	Eesti keel				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA
<b>EKR 2</b>	<b>EKR 3</b>	<b>kutsekeskharidus EKR 4</b>	<b>EKR 4</b>	<b>EKR 5</b>	<b>EKR 4</b>
	x				
Õppekava maht (EKAP):	60				
Õppekava koostamise alus:	Kutsestandard, abikokk tase 3 (Teeninduse Kutsenõukogu otsus: 11/09.11.2017) ja Vabariigi Valitsuse 26.08.2013 määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“				
Õppekava õpiväljundid:	<p>Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks koka juhendamisel erinevates suurköökides või restoranides ja teistes toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes.</p> <p>Õpiväljundid: õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest;</li> <li>tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest;</li> <li>valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel;</li> <li>mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhittehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades;</li> <li>valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüsolevaid toite ja jooke;</li> <li>planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitade valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonnaliikmena.</li> </ul>				
<b>Õppekava rakendamine:</b>					
Statsionaarne või mittestatsionaarne koolipõhine või töökohapõhine õpe					
<b>Nõuded õpingute alustamiseks;</b>					

Kolmanda taseme kutseõppes õpingute alustajalt ei nõuta põhihariduse olemasolu

### Nõuded õpingute lõpetamiseks:

Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on omandanud kooli õppekavas sätestatud õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. Juhul, kui kutseksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseksamiga.

### Õpingute läbimisel omandatav(ad):

... kutse(d) Abikokk Tase 3

... osakutsed) Puuduvad antud õppekavas

### Õppekava struktuur:

#### Põhiõpingute moodulid: 51 EKAP

##### 1. Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused 3 EKAP

- mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid;
- orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist;
- orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas;
- seab juhendamisel endale õpieesmärgid, arvestades oma võimalusi ning piiranguid.

##### 2. Toitlustamise alused 16 EKAP

- valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid;
- kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest;
- koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest;
- selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral;
- saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest
- kavandab juhendamisel omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses.

##### 3. Teeninduse alused 3 EKAP

- mõistab toitlustusteeninduse ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid;
- lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele, väljendab ennast arusaadavalt;
- teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades.

##### 4. Abikoka praktilise töö alused 14 EKAP

- valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid;
- töötab juhendamisel meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides;
- töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides
- mõistab oma vastutust enesearendamisel ja tööalase karjääri kujundamisel.

##### 5. Abikoka praktika 15 EKAP

- planeerib isikliku praktika eesmäärke;
- tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega;
- töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust;
- töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid;
- eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid;
- teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid;
- koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande.

Moodul „Õpitee ja töö muutuvus keskkonnas“ on integreeritud 1, 2 ja 4. põhiõpingu moodulite hulka.

### **Valikõpingud ja nende valimise võimalused: 9 EKAP**

Õpilane valib valikõpinguid 9 EKAP mahus. Õpilasel on õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

#### 1. Peoteenindus 3 EKAP

- abistab juhendamisel peoteenindust vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele;
- teostab meeskonnatööna ettevalmistustöid teenindusruumides;
- valmistab juhendamisel vastavalt menüüle serveeritavad road ja joogid;
- teenindab juhendamisel peoteenindust.

#### 2. Etikett ja protokoll 3 EKAP

- teab etiketi, protokollide tähendust, mõistab hea kasvatusetava;
- tutvustab Eestis levinud kombeid ja tavasid, sealhulgas rahvakalendri olulisemaid tähtpäevi ja riiklikke pühasid;
- selgitab igapäevaetiketi tundmist;
- selgitab ametikohtumiste, sündmuste ja läbirääkimiste korraldamise, ajakirjanikega suhtlemise etiketti. Oskab teha ärikingitusi ja tänada kingituste eest. Tunneb heategevuse ja sponsorluse tava;
- selgitab restoranietiketti, lauaetiketti. Tunneb vastuvõttude alaliike. Mõistab külalisteraamatu vajalikkust ja tunneb kutsete etiketti.

#### 3. Maailma kultuurid 3 EKAP

- tunneb tähtsamate usundite mõju toidutradsioonide kujunemisele, teab paastumise olemust ning toitumistabuseid;
- tunneb maailma erinevate piirkondade toitumiskultuuride eripära ning tähtsamaid toitumiskombeid;
- teab tuntumate rahvusköökide peamisi toiduaineid, toitumise valmistamise ja maitsestamise viise, tuntumaid rahvustoite.

#### 4. Joogiõpetus 3 EKAP

- teab ja oskab nimetada alkoholivabu ja alkohoolseid jooke.
- oskab esitleda ja serveerida erinevaid kuumi ja külmi jooke.
- teab jookide ja toitumise sobivuse reegleid ja nende valiku põhimõtteid.

Moodul „Õpitee ja töö muutuvus keskkonnas“ on integreeritud 1, 2 ja 4. põhiõpingu moodulite hulka.

**Spetsialiseerumised** (esitada moodulite nimetus ja maht)

Puuduvad antud õppekavas

**Õppekava kontaktisik**

ees- ja perenimi	Renate Hirschon
ametikoht	kutseõpetaja
telefon	+372 7850 836
e-post	<a href="mailto:renate.hirschon@vkhk.ee">renate.hirschon@vkhk.ee</a>

**Märkused**

Lisa1: Kutsestandardi kompetentside ja õppekava moodulite vastavustabel

Lisa2: <http://tareke.vkhk.ee/rakendusavad/>