

Võrumaa Kutsehariduskeskus
Abikokk õppekava

Kinnitatud dir 03.04.2023 KK nr 1-12/23/9

Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Abikokk				
		Cook				
Õppekava kood EHISes		133577				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskharidus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
	X					
Õppekava maht (EKAP):		60				
Õppekava koostamise alus:		KUTSESTANDARDID: Abikokk, tase 3 (Teeninduse Kutsenõukogu otsus: 32/05.05.2022). Vabariigi valitsuse 26.08.2013. a määrus nr 130 "Kutseharidusstandard".				
Õppekava eesmärk ja õpiväljundid:		Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks koka juhendamisel erinevates suurköökides või restoranides ja teistes toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes. Õpiväljundid Õpilane: · planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest; · tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest; · valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiast, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel; · mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab külastajaid erinevates teenindusolukordades; · valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke; · planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitumise valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonnaliikmena.				
Õppekava rakendamine:		Õppevorm Statsionaarne koolipõhine Statsionaarne töökohapõhine Mittestatsionaarne				
Nõuded õpingute alustamiseks						
Kolmanda taseme kutseõppes õpingute alustajalt ei nõuta põhihariduse olemasolu						
Nõuded õpingute lõpetamiseks						
Õpingud kolmanda taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile või osakutsele vastavate õpiväljundite saavutamist.						
Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga. 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 kutseksamiga

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid

Neljanda taseme kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.

Õpingute läbimisel omandatav(ad)

kvalifikatsioon(id): Abikokk Tase 3

osakutse(d): puuduvad

Õppekava struktuur

Põhiõpingute moodulid (51 EKAP)

1. Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none">· seab juhendamisel endale õpieesmärgid, arvestades oma võimalusi ning piiranguid;· saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest;· kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses;· mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel.
2. Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none">· 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.
3. Toitude valmistamine	15 EKAP	<ul style="list-style-type: none">· 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;
4. Teenindamine	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none">· mõistab toitlustusteeninduse ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid;· lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele, väljendab ennast arusaadavalt;· teeb ettevalmistused ning teenindab külastajaid selvelaudades.
5. Abikoka praktilise töö alused	12 EKAP	<ul style="list-style-type: none">· valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid;· töötab juhendamisel meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomika põhimõtteid järgides;· töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides.
6. Abikoka praktika	15 EKAP	<ul style="list-style-type: none">· planeerib isikliku praktika eesmärgid;

		<ul style="list-style-type: none"> · 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 külastajaid, järgides klienditeeninduse põhimõtteid; · koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande.
--	--	---

Valikõpingute moodulid (9 EKAP)

Peoteenindus	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> · abistab juhendamisel peoteenindust vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele; · teostab meeskonnatööna ettevalmistustöid teenindusruumides; · valmistab juhendamisel vastavalt menüüle serveeritavad road ja joogid; · teenindab juhendamisel peoteenindust.
Etikett ja protokoll	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> · teab etiketi, protokollitähendust, 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 sponsori tava; · selgitab restoranietiketti, lauaretiketti. Tunneb vastuvõtude alaliike. Mõistab külalisteraamatu vajalikkust ja tunneb kutsete etiketti.
Kultuurilugu	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> · Kirjeldab religioonide väljendumist kultuuris ning ühiskonnas ja inimese elus. · Kirjeldab kultuuride erinevusi väärtustades teisi kultuure, usundeid, toidutradsioone. · Suhtub lugupidavalt erinevatesse maailmavaatelistesse tõekspidamistesse.
Joogiõpetus	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> · teab ja oskab nimetada alkoholivabu ja alkohoolseid jooke. · oskab esitleda ja serveerida erinevaid kuumi ja külmi jooke. · teab jookide ja toitade sobivuse reegleid ja nende valiku põhimõtteid.
Suhtlemine ja asjaajamise alused	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • omab ettekujutuse suhtlemise olemusest ja viisidest; • õpib valima sobivat suhtlemisviisi ja suudab kontrollida oma käitumist; • õpib vältima stressi ja saab ülevaate stressiga toimetuleku võimalustest. • omandab enamkasutatavate ametkirjade vormistamisoskuse.

Valikõpingute valimine:

Õpilane valib valikõpingud 9 EKAPi ulatuses.

Lisaks esitatud valikutele võib õpilane valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

Õppekava kontaktisik

Kutseõpetaja Renate Hirschon; reate.hirschon@vkhk.ee

Märkused:

Moodulite rakenduskava on kättesaadav: https://tareke.vkhk.ee/oppekavad_uued/

Lisa 1 Kutsestandardi kompetentside ja õppekava moodulite vastavustabel

Lisa 2 Eneseanalüüsi alus õpiväljundite kõrvutamiseks kutseharidusstandardiga