

HAAPSALU KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus				
Õppekava nimetus		Abikokk				
		Cook assistant				
		Помощник повара				
Õppekava kood EHS-es						
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
	X					
Õppekava maht: 60 EKAP						
Õppekava koostamise alus: Kutseharidusstandard, Vabariigi Valitsuse määrus nr 130, vastu võetud 26.08.2013, kutsestandard "Abikokk, tase 3", vastu võetud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega nr 8, 24.05.2012.						
Õppekava õpiväljundid: <ul style="list-style-type: none"> Abikokk käitleb toidutooret ja toitu säästlikult, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab koka juhendamisel individuaalselt ja meeskonnatöona. Abikokk täidab enesekontrolli tegevusi, korraldab oma tööd ning planeerib aega. Abikokk eeltöötleb toiduaineid, külmtöötleb köögivilju, valmistab vastavalt juhendile köögivilja-, teravilja-, muna- ja pastatoite ja pagaritooteid, teeb koka juhendamisel abitöid toitude valmistamisel. Abikokk teeb puhastus- ja koristustöid kõikides tootmisruumides. Abikokk tegutseb ja käitub eetilisel, esteetiliselt ning muul sotsiaalselt heaks kiidetud viisil. 						
Õppekava rakendamine: Statsionaarne koolipõhine õpe						
Nõuded õpingute alustamiseks: Õppima võib asuda põhiharidusenõudeta ja/või põhiharidusega isik, kelle tervislik seisund võimaldab õppida ja töötada valitud erialal.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud loetakse lõpetatuks pärast õppekava täitmist täies mahus ning selles kirjeldatud õpiväljundite saavutamist lävendi tasemel. Õpilane sooritab lõpueksami, kus õppija demonstreerib omandatud oskusi: Abikokk valmistab etteantud juhendi järgi etteantud aja jooksul 2 rooga, katab laua vastavalt koka korraldustele, vormistab portsjonid ning serveerib. Abikokk vastab vajadusel täiendavatele küsimustele. Õppijal on võimalik saada Abikokk EKR tase 3 kutse, kui tõestab kutseeksamil kõik vajaminevad kompetentsid.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Abikokk 3.taseme vastavad kompetentsid						
Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: puuduvad						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Kooli lõputunnistus ja hinneteleht						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (50 EKAP)						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2 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				
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3 EKAP	mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis mõistab meeskonnatöö olulisust ja käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist ning oma rolli selles lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest saab aru oma õigustest ja kohustustest töökeskkonnas toimimisel				
Toitlustamise alused	15 EKAP	valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide				

alusel toidu kvaliteedi, töötab ergonoomiliselt, ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid
kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile lähtudes 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

Teeninduse alused	2 EKAP	mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele teeb ettevalmistused, teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades
Abikoka praktilise töö alused	13 EKAP	valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite ja jooke, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest töötab juhendamisel teenindusruumides lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning kliendikeskse teenindamise põhimõtetest.
Abikoka praktika	15 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isikliku praktika eesmärke tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab juhendamisel praktikaettevõttes ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgib tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke, teeb puhastus- ja korraastüüd teenindab juhendamisel kliente järgib klienditeeninduse põhimõtteid koostab juhendamisel praktikaaruande

Valikõpingute moodulid (9 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Pagari- ja kondiitritööd	5 EKAP	mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi
Toitlustamise alused	4 EKAP	valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ergonoomiliselt, ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile lähtudes 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

Lõputööd ja -ksamid (1 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Lõpueksam	1 EKAP	õppija valmistab etteantud juhendi järgi 2 lihtsat müügikõlbulikke rooga, katab laua, vormistab portsjonid ning serveerib

Õppekava kontaktisik:

Tiina Sootalu
õpetaja

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

Abikokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	50	50
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3	3
Toitlustamise alused	15	15
Teeninduse alused	2	2
Abikoka praktilise töö alused	13	13
Abikoka praktika	15	15
Valikõpingute moodulid	9	9
Pagari- ja kondiitritööd	5	5
Toitlustamise alused	4	4
Lõputööd ja -eksamid	1	1
Lõpueksam	1	1

Abikokk

Seosed kutsestandardi „ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid					
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Toitlustamise alused	Teeninduse alused	Abikoka praktilise töö alused	Abikoka praktika

X – tähistatakse, millises õppekava moodulis arendatakse ja hinnatakse nimetatud kompetentsi