

KINNITATUD

Kooli direktori 27 augusti 2014 a

käskkirjaga nr 102

kooskõlastatud kooli nõukogus protokoll nr 1-4/03

VANA-VIGALA TEHNIKA-JA TEENINDUSKOOLI ÕPPEKAVA						
<b>Õppekavarühm</b>	Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus					
<b>Õppekava nimetus</b>	Abikokk					
	Cook assistance					
<b>Õppekava kood EHS-es</b>	133217					
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskharidus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
	X					
<b>Õppekava maht:</b> 60 EKAP						
<b>Õppekava koostamise alus:</b> Kutsestandard „Abikokk“ EKR tase 3, kinnitatud Teeninduse kutseõukogus otsus nr. 8, 24.04.2012 <a href="http://www.ehrl.ee/koka-kutseeksami-info-ja-materjalid">http://www.ehrl.ee/koka-kutseeksami-info-ja-materjalid</a>						
<b>Õppekava õpiväljundid:</b> 1. Õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest 2. Õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest. 3. Õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamisepõhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel 4. Õppija mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades 5. Õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke 6. Õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitumise valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonnaliikmena.						
<b>Õppekava rakendamine:</b> Haridusnõudeta statsionaarses ja mittestatsionaarses õppes õppivatele õpilastele						
<b>Nõuded õpingute alustamiseks:</b> Haridusnõuded sisseastumisel puuduvad						

**Nõuded õpingute lõpetamiseks:**

Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õppija on tõendanud eriala õppekavas toodud õpiväljundite saavutamise. Hindamine viiakse läbi kokkuvõtivate komplekshindamistena.

Abikokk EKR tase 3 õppija tõendab teadmiste, oskuste, hoiakute ja sotsiaalse valmidusega töötamiseks koka juhendamisel erinevates suurröökides või restoranides ja teistes toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes.

Mooduli osas demonstreerib õppija praktilisi oskusi köögiviljade ettevalmistamist kuumtöötamiseks, roogade valmistamist, kliendile serveerimist ja nõude pesemise oskust töösituatsioonis.

Hindamine viiakse läbi:

1. Proovitöö
2. Jälgimine praktilise töö käigus

Ülesannete sooritamise tõendab taotleja järgmisi kompetentse: töö planeerimine ja korraldamine, kaupade haldamine, toidutoorme eeltöötlemine, toitude valmistamine, teenindamine

**Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:**

Õpingute läbimiseks kõik vajalikud lõpetamise nõuded täitnud õppijal on võimalik saada abikokk EKR tase 3 kutse

**Õpingute osalisel läbimisel omandatavad**

**kvalifikatsioonid:** Puuduvad

**Osakvalifikatsioonid:**

Puuduvad

**Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:**

Lõpetajale väljastatakse Vana-Vigala Tehnika-ja Teeninduskooli lõputunnistus

Õppijal on õigus sooritada abikokk, tase 3 kutsekvalifikatsioonieksam

## **Õppekava struktuur**

### **Põhiõpingute moodulid (Nimetus, maht, õpiväljundid)**

#### **1. Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused 2 EKAP**

Orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas. Orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist. Mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid.

#### **2. Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused 3 EKAP**

Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis. Saab aru oma õigustest ja kohustustest töökeskkonnas toimimisel. Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist.

#### **3. Toitlustamise alused 15 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. Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha.

#### **4. Teeninduse alused 4 EKAP**

Mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. Lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele. Väljendab end teenindusolukorras suuliselt arusaadavalt. Teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades.

#### **5. Abikoka praktilise töö alused 12 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.

#### **6. 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. Eeltötleb 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.

**Valikõpingute moodulid**

Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	1 EKAP
Valikpagaritooted pärmitaignast	2 EKAP
Catering teenindus	2 EKAP
Rahvus- ja rahvuslikud köögid	2 EKAP
Eritoitlustus	2 EKAP

**Õppekava kontaktisik:**

Inge Rego

Toitlustusosakonna juhtivõpetaja

Telefon 56939085, inge@vigalattk.ee

**Märkused**

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

<http://web.vigalattk.ee/oppetoo/erialad/42-uued-erialad/182-uued-erialad-oppeaastal-2014-15>

LISA 1 Õppekava rakendusplaan

LISA 2 Kutsestandardi kompetentside ja õppekava moodulite vastavustabel

Lisa 1: õppekava rakendusplaan

Abikokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud (EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
<b>Põhiõpingute moodulid</b>		
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3	3
Toitlustamise alused	15	15
Teeninduse alused	4	4
Abikoka praktilise töö alused	12	12
Abikoka praktika	15	15
<b>Valikõpingute moodulid</b>		
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	1	1
Valikpagaritooted pärimaigast	2	2
Catering teenindus	2	2
Rahvus- ja rahvuslikud köögid	2	2
Eritoitlustus	2	2

Lisa 2: Seosed kutsestandardi, kompetentside ja eriala õppekava põhiõpingute moodulite vahel

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Toitlustamise alused	Teeninduse alused	Abikoka praktilise töö alused	Abikoka praktika
Töö planeerimine ja korraldamine			x	x	x	x
Kaupade haldamine			x		x	x
Toidutoorme eeltöötlemine			x		x	x
Toitude valmistamine			x		x	x
Teenindamine ja müügitöö				x	x	x
Abikokk, tase 3 kutset läbiv kompetents	x	x	x	x	x	x

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