KINNITATUD

Direktori

käskkiri nr. 30.01.2018 nr 1-2/15 p 3

|  |
| --- |
| **JÄRVAMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE KOOLI ÕPPEKAVA** |
| Õppekavarühm | Majutamine ja toitlustamine |
| Õppekava *NNIMETUSnimetus* |  | (nimetus eesti keeles) **Abikokk** |
| nimetus |  | (nimetus inglise keeles) Cook, level 3 |
|  |  | (nimetus vene keeles) Помощник повара |
| Õppekava kood EHISes |  |
| ESMAÕPPE ÕPPEKAVA | JATKUOPPE ÕPPEKAVA |
|  |  |
| **EKR 2** | **EKR 3** | **EKR 4 kutsekesk****haridus**  | **EKR 4** | **EKR 5** | **EKR 4** | **EKR 5** |
|  | **x** |  |  |  |  |  |
| Õppekava maht (EKAP): | **60 EKAP** |
| Õppekava koostamise alus: | Kutsestandard Abikokk, tase 3, kinnitatud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega 11/09.11.2017Kutseharidusstandard VV määrus RT I, 16.07.2016, 5 |
| Õppekava õpiväljundid: | Õppekava läbimisel õpilane:1. Valmistab ja serveerib toitu vastavalt juhendile või koka korraldustele, arvestab klientide vajadusi, ootusi ja soove, lähtuvalt suurköögi või restoraniköögi töö eripärast ning järgib tööohutus- ja hügieeninõudeid.
2. Korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab juhendamisel tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult suurköögis või restoranis, lähtuvalt koka töö eetikast.
3. Analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd suurköögis või restoranis.
4. Teenindab toitlustusettevõttes vastavalt koka korraldustele, sh järgib kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ning suurköögi või restorani töö eripära.
5. Väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust.
 |
| Õppekava rakendamine Statsionaarne (koolipõhine ja töökohapõhine) ning mittestatsionaarne.  |
| Nõuded õpingute alustamiseks: Põhihariduse nõudeta vähemalt 17 a vana

|  |
| --- |
|  |

 |
| Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud õpiväljundite saavutamist. |
| Õpingute läbimisel omandatav (ad) |
| ... kvalifikatsioon(id) : | **Abikokk, tase 3** vastavad kompetentsid |
| … osakutse (d): | Puudub |

|  |
| --- |
| **Õppekava struktuur****Põhiõpingute moodulid (nimetus, maht ja õpiväljundid): 51 EKAP**1. **Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused 2 EKAP**

Õpiväljundid Õpilane:* 1. orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas
	2. orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab eesmärgid enda õpingutele
	3. mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses,
	4. mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid
1. **Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused 3 EKAP**

Õpiväljundid Õpilane:* 1. mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis.
	2. selgitab enda ja ettevõtte toimimist turumajanduse tingimustes.
	3. mõtestab omarolli ettevõtluskeskkonnas.
	4. saab aru oma õigustest ja kohustustest töökeskkonnas tegutsedes.
	5. käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil.
1. **Toitlustamise alused 15 EKAP**

Õpiväljundid Õpilane:* 1. valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid
	2. kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest
	3. koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele ning lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest
	4. selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral
1. **Teeninduse alused 4 EKAP**

Õpiväljundid Õpilane:* 1. mõistab toitlustusteeninduse ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid
	2. lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele, väljendab ennast arusaadavalt
	3. Teeb juhendamisel ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades vastavalt koka korraldustele
1. **Abikoka praktilise töö alused 12 EKAP**

Õpiväljundid Õpilane:* 1. valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid,
	2. töötab juhendamisel meeskonna liikmena
	3. töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides
1. **Abikoka praktika 15 EKAP**

Õpiväljundid Õpilane:* 1. planeerib isikliku praktika eesmärke
	2. tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega
	3. töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldus
	4. töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid
	5. eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel
	6. teeb puhastus ja korrastustöid.
	7. teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid
	8. koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande

**Valikõpingute moodulid ja nende valimise võimalused (nimetus ja maht): 9 EKAP**Õpilasel on õigus valida valikmooduleid 9 EKAP ulatuses õppekavale ka kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.1. Eritoitlustus 2 EKAP
2. Eesti köök 2 EKAP
3. Pagari- ja kondiitritööd 2 EKAP
4. Peoteenindus 2 EKAP
5. Eripuhastustööd 3 EKAP
 |
| **Spetsialiseerumine:** Puudub |
| **Õppekava kontaktisik** |
| ees-ja perenimi: | Laida Reitmann |
| ametikoht: | juhtivõpetaja |
| telefon: | 5146884 |
| e-post: | laida.reitmann@jkhk.ee |
| Märkused:Kooli kodulehel õppekava moodulite rakenduskava <https://jkhk.ee/sites/jkhk.ee/files/rakenduskavad/moodulite_rakenduskava_abikokk_tase_3.pdf> Lisa 1 Kutsestandardi kompetentside ja õppekavamoodulite vastavustabel |

Lisa 1

**Abikokk, tase 3**

Kutsestandardi kompetentside ja õppekava moodulite vastavustabel

|  |  |
| --- | --- |
| Kompetentsi nimetus kutsestandardis | Eriala õppekava moodulid |
| Majutamise ja toitlustamise valdkonnaalused | Karjääri planeerimine ja ettevõtlusealused | Toitlustamise alused | Teeninduse alused | Abikoka praktilise töö alused | Abikoka praktika |
| **KOHUSTUSLIKUD KOMPETENTSID** |  |  |  |  |  |  |
| **Töö planeerimine**  |  |  |  |  |  |  |
| valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja hügieeninõuetest;  | x | x | x | x | x | x |
| planeerib oma tööd tööpäeva lõikes vastavalt menüüle ja koka korraldustele. | x | x | x | x | x | x |
| **Puhastus- ja koristustööd** |  |  |  |  |  |  |
| puhastab seadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist; |  |  | x |  | x | x |
| käitleb prügi, lähtudes juhendist; |  |  | x |  | x | x |
| peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist |  |  | x |  | x | x |
| puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid. |  |  | x |  | x | x |
| **Kaupade käitlemine** |  |  |  |  |  |  |
| abistab kokka kauba vastu võtmisel ja ladustamisel; | x | x | x |  | x | x |
| käitleb pakendeid ja taarat vastavalt koka korraldusele; | x | x | x |  | x | x |
| abistab laoseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele. | x | x | x |  | x | x |
| **Toitude valmistamine** |  |  |  |  |  |  |
| kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid ja piimasaaduseid, kasutades asjakohaseid tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid; |  |  | x |  | x | x |
| valmistab võileibu, salateid ja külmi eelroogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; |  |  | x |  | x | x |
| valmistab köögivilja- ja piimasuppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel. |  |  | x |  | x | x |
| valmistab piimatoodetest külmkastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; |  |  | x |  | x | x |
| valmistab aedvilja- ja teraviljalisandeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; |  |  | x |  | x | x |
| valmistab külmi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel |  |  | x |  | x | x |
| vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel. |  |  | x |  | x | x |
| **Teenindamine** |  |  |  |  |  |  |
| katab ja koristab juhendamisel laudu; |  |  |  | x |  |  |
| serveerib juhendamisel toite |  |  |  | x |  |  |
| **KUTSET LÄBIV KOMPETENTS** |  |  |  |  |  |  |
| lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava; | x | x | x | x | x | x |
| peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades; | x | x | x | x | x | x |
| arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi; | x | x | x | x | x | x |
| osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; | x | x | x | x | x | x |
| kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes; | x | x | x | x | x | x |
| töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone | x | x | x | x | x | x |
| mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv. | x | x | x | x | x | x |

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