

JÄRVAMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE KOOLI ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		(nimetus eesti keeles) Abikokk				
		(nimetus inglise keeles) Cook, level 3				
		(nimetus vene keeles) Помощник повара				
Õppekava kood EHISes		137778				
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 11/09.11.2017 Kutseharidusstandard 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/või töökohapõhine) ning mittestatsionaarne. õpe						
Nõuded õpingute alustamiseks:						
Põhihariduse nõudeta vähemalt 17 a vana						
Nõuded õpingute lõpetamiseks:						
Õpingud kolmanda taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile või osakutsele vastavate õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Juhul, kui kutseksami sooritamise 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)						
... 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:

- 1.1 orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas
- 1.2 orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab eesmärgid enda õpingutele
- 1.3 mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses,
- 1.4 mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid

2. Õpitee ja töö muutuv keskkonnas 3 EKAP

Õpiväljundid

Õpilane:

- 2.1 seab juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid
- 2.2 saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest
- 2.3 kavandab juhendamisel omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses
- 2.4 mõistab oma vastutust enesearendamisel ja tööalase karjääri kujundamisel

3. Toitlustamise alused 15 EKAP

Õpiväljundid

Õpilane:

- 3.1 valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid
- 3.2 kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest
- 3.3 koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele ning lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest
- 3.4 selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral

4. Teeninduse alused 4 EKAP (sh praktilised tööd 3 EKAP)

Õpiväljundid

Õpilane:

- 4.1 mõistab toitlustusteeninduse ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid
- 4.2 lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele, väljendab ennast arusaadavalt
- 4.3 Teeb juhendamisel ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades vastavalt koka korraldustele

5. Abikoka praktilise töö alused 12 EKAP

Õpiväljundid

Õpilane:

- 5.1 valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid,
- 5.2 töötab juhendamisel meeskonna liikmena

5.3 töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides

6. Abikoka praktika 15 EKAP

Õpiväljundid

Õpilane:

- 6.1 planeerib isikliku praktika eesmäärke
- 6.2 tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega
- 6.3 töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldus
- 6.4 töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid
- 6.5 eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel
- 6.6 teeb puhastus ja korrastustöid.
- 6.7 teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid
- 6.8 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 <https://jkhk.ee/et/rakenduskaavad> õppekava moodulite rakenduskaava
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 valdkonna alused	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	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 koka kauba vastu võtmisel ja ladustamisel;	x	x	x		x	x
käitleb pakendeid ja taarat vastavalt koka korraldusele;	x	x	x		x	x
abistab laoiseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele.	x	x	x		x	x
Toitude valmistamine						
kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltötleb aed- ja teraviljatooteid ja piimasaaduseid,			x		x	x

kasutades asjakohaseid tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid;						
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