

TALLINNA TEENINDUSKOOLI ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Abikokk				
		Cook assistant				
		Помощник повара				
Õppekava kood EHS-es		198157				
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						
Õppekeel(ed): eesti, vene						
Õppekava koostamise alus: Abikokk, tase 3 kutsestandard, kinnitatud 09.11.2017 https://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10667985 "Kutseharidusstandard" Vabariigi Valitsuse 26.08.2013.a määrus nr 130. https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013						
Õppekava õpiväljundid: Õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest. Õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töokeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest. Õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel. Õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüsolevaid toite ja jooke. Õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitvate valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonnaliikmena.						
Õppekava rakendamine: Õppekava sihtrühma õppijate puhul haridusnõue puudub. Õppekava rakendatakse statsionaarses (koolipõhine ja töökohapõhine) ja/või mittestatsionaarses õppes.						
Nõuded õpingute alustamiseks: Õppima võib asuda põhiharidusega isik.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Kui kutse- või erialal ei ole kutseksami sooritamise võimalik, lõpetatakse õpingud lõpueksamiga. Erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseksamiga.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Abikokk, tase 3						
Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: puuduvad						
Osakvalifikatsioonid: puuduvad						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Kolmanda taseme kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (49 EKAP)						
<i>Nimetus</i>		<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>			
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused		3 EKAP	mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis selgitab enda ja ettevõtte toimimist turumajanduse tingimustes mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas saab aru oma õigustest ja kohustustest töokeskkonnas tegutsedes käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil			
Majutamise ja toitlustamise		2 EKAP	mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete			

valdkonna alused		rolli turismimajanduses mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideeid orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab eesmärgid enda õpingutele orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas
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
Abikoka praktilise töö alused	12 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
Teeninduse alused	4 EKAP	mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades
Eritoitlustus	2,5 EKAP	õppija kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära õppija koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks õppija valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke
Pagari-kondiitritöö	2,5 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
Abikoka praktika	8 EKAP	Õppija planeerib isikliku praktika eesmäärke Tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust Koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle
Valikõpingute moodulid (9 EKAP)		
<i>Nimetus</i>		<i>Maht</i>
Eriala toetav arvutiõpetus		2 EKAP
Rahvus-ja regionaalköögid		3 EKAP
Grillimine ja barbeque		1 EKAP
Kutsealane inglise keel		3 EKAP
Kutsealane liikumine		2 EKAP
Abikoka praktika II		5 EKAP
Valikõpingute valimise võimalused:		
Valikõpingud toetavad põhiõpingute õpiväljundite saavutamist. Valikõpingute loetelu määrab kool. Vastavalt olukorrale ja rühmale koostatakse igaks õppeaastaks vajadusel uute valikmoodulite rakenduskavad. Õpilasel on õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.		
Lõputööd ja -eksamid (2 EKAP)		
Lõpueksam	2 EKAP	
Praktika:		
Põhiõpingutest moodustab praktika 20.00 EKAPit.		

Spetsialiseerumise võimalused:

puuduvad

Õppekava kontaktisik:

Anne Mäe

Juhtivõpetaja

Telefon 605 3119, anne.mae@teeninduskool.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=147

https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=147&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Abikokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	49	49
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3	3
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2
Toitlustamise alused	15	15
Abikoka praktilise töö alused	12	12
Teeninduse alused	4	4
Eritoitlustus	2,5	2,5
Pagari-kondiitritöö	2,5	2,5
Abikoka praktika	8	8
Valikõpingute moodulid	9	9
Eriala toetav arvutiõpetus	2	
Rahvus-ja regionaalköögid	3	
Grillimine ja barbeque	1	
Kutsealane inglise keel	3	
Kutsealane liikumine	2	
Abikoka praktika II	5	
Lõputööd ja -eksamid	2	2
Lõpueksam	2	2

Abikokk

Seosed kutsestandardi „Abikokk, tase 3“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid							
	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Toitlustamise alused	Abikoka praktilise töö alused	Teeninduse alused	Eritoitlustus	Pagari-kondiitritöö	Abikoka praktika
1. Töö planeerimine 1.1. Töökoha ettevalmistamine ja korras hoidmine.					X			
1. Töö planeerimine 1.2. Töö planeerimine.				X				
2. Puhastus- ja koristustööd 2.1. Kõõgiseadmete ja töövahendite puhastamine.					X			
2. Puhastus- ja koristustööd 2.2. Prügi ja ohtlike jäätmete käitlemine.					X			
2. Puhastus- ja koristustööd 2.3. Nõude pesemine.					X			
2. Puhastus- ja koristustööd 2.4. Ruumide üldpuhastamine.					X			
3. Kaupade käitlemine 3.1. Kaupade vastuvõtmine ja ladustamine.			X					
3. Kaupade käitlemine 3.2. Pakendite ja taara käitlemine.			X					
3. Kaupade käitlemine 3.3. Laoseisu inventeerimine.			X					
4. Toitude valmistamine 4.1. Toiduainete eeltöötlemine.				X				
4. Toitude valmistamine 4.2. Eelroogade valmistamine.				X				
4. Toitude valmistamine 4.3. Suppide valmistamine.				X				
4. Toitude valmistamine 4.4. Kastmete valmistamine.				X				
4. Toitude valmistamine 4.5. Aed- ja teraviljatoodetest lisandite valmistamine.				X				

4. Toitude valmistamine 4.6. Jookide valmistamine.				X				
4. Toitude valmistamine 4.7. Portsjonite ja vaagnate vormistamine.				X				
5. Teenindamine 5.1. Laudade katmine ja koristamine.					X			
5. Teenindamine 5.2. Toitude serveerimine.					X			

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Võrdlusanalüüsi koostaja **Anne Mäe, Juhtivõpetaja**

Võrdlusanalüüsi koostamise kuupäev **16.02.2018**