

Kehtna Kutsehariduskeskuse õppekava

1-2/23/8 kinnitatud 05.04.2023

Õppekavarühm			Majutamine ja toitlustamine			
Õppekava nimetus			Abikokk			
			Cook assistance			
Õppekava kood EHISes						
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA			JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA			
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
	X					
Õppekava maht (EKAP):			60			
Õppekava koostamise alus:			<p>Kutseharidusstandard, vastu võetud 26.08.2013, VV määrus nr 130 (redaktsiooni jõustumise kp 20.04.2019; https://www.riigiteataja.ee/akt/117042019006?leiaKehtiv)</p> <p>Abikokk EKR tase 3 kutsestandard, kinnitatud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega 32/05.05.2022, kehtib alates 09.11.2022 kuni 08.11.2027</p>			
Õppekava õpiväljundid:			<p>1) Õppiija planeerib oma tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.</p> <p>2) Õppiija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.</p> <p>3) Õppiija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast, tervisliku toitumise põhimõtetest ja toiduvalmistamise põhitehnoloogiast, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel.</p> <p>4) Õppiija mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates olukordades.</p> <p>5) Õppiija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke.</p> <p>6) Õppiija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes ning töötab juhendamisel meeskonnaliikmena.</p>			
Õppekava rakendamine:			<p>Õppevorm statsionaarne õpe - koolipõhine õpe, mittestatsionaarne õpe, statsionaarne õpe - töökohapõhine õpe</p> <p>Sihtrühm Haridusnõudeta isikud, kes soovivad omandada abikoka kutset.</p>			
<p>Nõuded õpingute alustamiseks Kolmanda taseme kutseõppes õpingute alustajatelt ei nõuta põhihariduse olemasolu.</p>						

Nõuded õpingute lõpetamiseks

Õpingud loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile (abikokk, tase 3) vastavate õpiväljundite saavutamist.

Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Kui kutse- või erialal ei ole kutseksami

sooritamine võimalik, lõpetatakse õpingud erialase lõpueksamiga. Juhul, kui kutseksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus

sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite

saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseksamiga.

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid

Kolmanda taseme kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.

Õpingute läbimisel omandatav(ad)

kvalifikatsioon(id):

Abikokk, tase 3

osakutse(d):

puuduvad

Õppekava struktuur

Õppekava koosneb põhiõpingutest mahus 51 EKAPit (sh praktika 15 EKAP) ning valikõpingutest mahus 9 EKAPit.

Põhiõpingute moodulid (50 EKAP)

Abikoka praktika	15 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärgid tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning ettevõtte toitlustusosakonna toimingutega • töötab juhendamisel praktikaettevõtte meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust ja kasutab vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid, järgib tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid. • eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid • teenindab juhendamisel kliente, järgib klienditeeninduse põhimõtteid
------------------	---------	--

Abikoka praktilise töö alused	12 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite ja jooke, järgib toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid • töötab juhendamisel meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest • töötab juhendamisel teenindus ruumides lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning kliendikeskse teenindamise põhimõtetest
Teeninduse alused	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab toitlustusteeninduse ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid • teeb ettevalmistustöid ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades • lahendab teenindus olukordi vastavalt etteantud ülesannetele • väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles etteantud teenindus olukorras
Toitlustamise alused	15 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • 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

Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5 EKAP	<p>toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest</p> <ul style="list-style-type: none"> • kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses • mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel
Valikõpingute moodulid (18.5 EKAP)		
Eesti köök	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel Eesti köögi eripärasid • valmistab ja serveerib juhendamisel Eesti köögi traditsioonilisi toite ja jooke töötades meeskonnaliikmena ja järgides töökorraldust, tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid
Etikett	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • teadvustab üldetiketi norme • on teadlik vastuvõtude eripäradest ja tunneb lauetiketti • õppiija oskab teha stiilseid valikuid riietumisel
Individuaalne valikõping	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • individuaalse valikõpingu õpiväljundid on kirjeldatud valitud mooduli rakenduskavas
Kutsealane eesti keel	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab ja selgitab koka tööks vajalikke isikuomadusi ja oskusi ning koka tööga seotud põhilisi tegevusi. • nimetab ja kasutab igapäevases töös tuntumate ja lihtsamate supptide, eelroogade, kala- ja liharoogade, külmade ja soojade magustoitide ning kuumade ja külmade jookide nimetusi nii suulises kui kirjalikus kõnes • loeb eesti keeles koostatud tehnoloogilist kaarti lihtsamate ja tuntumate igapäevaste toitide kohta ning selgitab nende valmistamisviise.
Pagari- ja kondiitritoote tehnoloogia	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid • valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid

Puhastustööd köögis	1.5 EKAP	asjakohaseid koristustarvikuid <ul style="list-style-type: none"> • puhastab köögi tootmisruume järgides ettevõtte enesekontrolliplaani ning vastutab oma tööülesannete täitmise eest • kasutab puhastustöödel asjakohaseid puhastusaineid
Õpioskused	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab õppimise iseärasusi Kehtna Kutsehariduskeskuses • planeerib aega võimalustele ja eesmärkidele vastavalt • analüüsib ennast õppijana ning oskab lahendada ettetulevaid probleeme
Üldkehaline ettevalmistus	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • hindab objektiivselt oma kehalisi võimeid, füüsilist vormi ja omab valmisolekut neid arendada; • tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt enda üldkehalise arendamisega, kasutades selleks sobivaid vahendeid ning meetodeid;

Valikõpingute valimine:

Valikõpingute moodulid toetavad ja laiendavad kutseoskusi või toetavad võtmepädevuste omandamist.

Valikmoodulid määratakse

kindlaks kooli õppekavaga. Õpilasel on õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest

kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

Õppija peab õppekava täitmiseks valima valikõpingute mooduleid vähemalt 9 EKAPi ulatuses.

Valikõpingute moodulite valik toimub

hiljemalt õppeaja kahe esimese nädala jooksul.

Lõpueksami lühikirjeldus:

Juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseksamiga.

Praktika kirjeldus:

Praktika moodustab põhiõpingutest 15 EKAPit.

Spetsialiseerumised

puuduvad

Õppekava kontaktisik

Anne Kersna, Toitlustus valdkonnajuht, 55573536,
anne.kersna@kehtna.edu.ee,

Märkused:

Moodulite rakenduskava on kättesaadav:

<https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/2954/version/6754>