PÕLTSAMAA AMETIKOOLI ÕPPEKAVA	
Õppekavarühm	Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus
Õppekava nimetus	Abikokk
	Cook, level 3
	Помощник повара
Õppekava kood EHIS-es	

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

Õppekava koostamise alus:
Kutsestandard abikokk tase 3. Teeninduse KN otsus nr. 8, 24.05.2012.
Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava, määrus nr 38, 06.07.2014
Kutseharidusstandard VV määrus nr 130, 26.08.2013

Õppekava õpiväljundid:
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.
Korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab juhendamisel tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult suurköögis või restoranis, lähtuvalt koka töö eetikast.
Analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd suurköögis või restoranis.
Teenindab toitlustusettevõttes vastavalt koka korraldustele, sh järgib kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ning suurköögi või restorani töö eripära.
Väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust.

Õppekava rakendamine:
põhihariduse nõudeta õppijad, põhiharidusega õppijad, keskhariduse baasil õppijad, töökohapõhine õpe

Nõuded õpingute alustamiseks:
Õppekaval õppima asumisel ei nõuta põhihariduse olemasolu. Vajalik on tervisetõend, mis lubab käidelda toiduaineid.

Nõuded õpingute lõpetamiseks:
Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsele "Abikokk, tase 3" vastavad kompetentsid.

Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Puuduvad

Osakvalifikatsioonid:
Puuduvad

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:
Lõputunnistus koos hinnetelehega

Õppekava struktuur
Põhiõpingute moodulid (51 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2 EKAP	orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab eesmärgid enda õpingutele mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses, mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid
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 töökeskkonnas tegutsedes. Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil.
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 ning lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral
Teeninduse alused	4 EKAP	mõistab toitlustusteeninduse ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele, väljendab ennast arusaadavalt Teeb juhendamisel ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades
Abikoka praktilise töö alused	12 EKAP	valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid, töötab juhendamisel meeskonna liikmena töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides
Abikoka praktika	15 EKAP	planeerib isikliku praktika eesmärke tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldus töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid eeltöötleb 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 (6 EKAP)

Nimetus	*Maht*
Eritoitlustus	2 EKAP
Eesti köök	2 EKAP
Pagari- ja kondiitritööd	2 EKAP

Õppekava kontaktisik:
Ene Külanurm
Teenindusosakonna juhataja
Telefon 56963550, ene.kulanurm@pkpk.ee

Märkused:
Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:
https://siseveeb.ee/pkpk/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=50
https://siseveeb.ee/pkpk/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=50&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Abikokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	**51**	**51**
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
Valikõpingute moodulid	**6**	**6**
Eritoitlustus	2	2
Eesti köök	2	2
Pagari- ja kondiitritööd	2	2

Abikokk

Seosed kutsestandardi „“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid					
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjäärі 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	X	X	X

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