

**KINNITAN:**

.....  
Tanel Linnus  
Direktor

**Võrumaa Kutsehariduskeskus****Täienduskoolituse õppekava:****ABIKOKK****Õppekavarühm:**

913 Majutamine ja toitlustamine.

**Õppekava koostamise alus:**

Õppekava koostamise aluseks on majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava (Haridus- ja teadusministri määrus 06.07.2014 nr 38) ja kooli majutuse ja toitlustuse eriala õppekava osa.

**Õppe kogumaht ja õppe ülesehitus:**

Õppe kogumaht on 976 tundi, millest kontaktõpe koolis on 640 akadeemilist tundi ning praktika ettevõttes 336 tundi.

**Sihtgrupp ja õppe alustamise tingimused:**

Koolituse sihtrühm on pikaajalised (vähemalt 12 kuud) töötud.  
Õppetöö alustamiseks nõuded puuduvad.

**Õppe eesmärk:**

Õpetusega taotletakse, et koolituse läbinu omandab abikokana töötamiseks vajalikud kompetentsid: käitleb toidutooret kasutades sobivat kül- ja kuumtöötlemise võtteid ning valmistab ja serveerib toite juhendi järgi, oskab käidelda toidutooret ja toitu säästlikult, täidab enesekontrolli tegevusi, planeerib tööd iseseisvalt ja ratsionaalselt ning oskab meeskonnas töötada. Valmistab toidu vastavalt klientide vajadusele ja soovidele ning käitub eetilisel, esteetiliselt ning muul sotsiaalselt heaks kiidetud viisil.

**Õpiväljundid:**

Koolituse läbinu:

- valmistab ja serveerib toitu, arvestades klientide vajadusi, ootusi ja soove, lähtuvalt suurköögi või restoraniköögi töö eripärast;
- teenindab toitlustusettevõttes, järgib kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ning majutusettevõtte, suurköögi või restoranitöö eripära;
- valmistab, serveerib toite ja jooke vastavalt erinevatele teenindussituatsioonidele (*catering*-teenindus, seminaride ja konverentside toitlustamine jms)
- järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid;
- väärtustab erinevate toidukultuuride mitmekesisust;
- töötab juhendamisel tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult majutusettevõttes, suurköögis või restoranis, lähtudes kokatöö eetikast;
- korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd;

- väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust;
- mõistab loetud tekste ning väljendab ennast eesti keeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult;
- mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid;
- mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest.

### **Õppesisu:**

Kontaktõpe koosneb moodulitest:

- Majutusvaldkonna alused
- Toitlustusvaldkonna alused
- Toitumisõpetus
- Toiduainete õpetus
- Hügieeninõuded toitlustusasutuses
- Toiduvalmistamise põhialused
- Puhastustööd
- Jäätmekäitlus
- Teeninduse alused
- Abikoka praktilised tööd
- Arvutiõpetus
- Etikett
- Eriala praktika

### **Õppemeetodid:**

Rollimängud, videoõpe ja analüüs, probleemülesannete lahendamine, grupitöö- ja paaritöö, projektitöö, õppekäigud, praktiline töö.

### **Õppekeskkond:**

Koolitus toimub Võrumaa Kutsehariduskeskuse loengu- ja praktikaruumides.

### **Õppematerjalide loend:**

- Rekkor, S. 2006. Kulinaaria. Argo Kirjastus
- Rekkor, S. jt 2010 Toiduvalmistamine suurköögis. Argo Kirjastus
- Rekkor, S. 2011 Kulinaaria. Argo Kirjastus
- Kotkas, M., Roosipõld, A. 2010 Restoranteenindus. Argo Kirjastus
- Rekkor, S. jt Teenindamise kunst. Argo Kirjastus
- Viin, T., Villing, R. 2011. Hotellimajanduse alused. Argo Kirjastus
- Aavik, Ö. 2011 Kalkulatsiooniõpetus. Argo Kirjastus
- Müristaja, H., Tarmula, K. 2011 Sündmus- ja koosolekukorraldus. Argo Kirjastus
- Rekkor, S. jt 2013 Praktiline kulinaaria. Argo Kirjastus
- Rekkor, S. jt 2014. Toitlustuse alused. Argo Kirjastus

### **Nõuded õpingute lõpetamiseks, sh hindamise meetodid ja hindamiskriteeriumid:**

Õpingute lõpetamise eelduseks on moodulite läbimine ning praktiline kooli eksam.

Õpingute lõpetamiseks sooritataval eksamil hinnatakse teadmisi (test) ja praktilisi oskusi (praktiline töö).

Hindamismeetodid	Hindamiskriteeriumid
Teadmiste test	Positiivseks soorituseks on vaja vähemalt 50 % õigeid vastuseid
Praktiline töö	Töö loetakse sooritatuks kui õpilane valmistab ette antud aja jooksul retseptide järgi erinevad road.

### **Koolituse läbimisel väljastatav dokument:**

Tunnistus, kui õpingud on läbitud nõuetekohaselt ja sooritatud koolieksam. Tõend, kui ei saavutatud kõiki õpitulemusi. Koolituse läbinul on võimalus sooritada kutseksam.

### **Koolitaja kompetentsust tagava kvalifikatsiooni või õpi- või töökogemuse kirjeldus:**

Võrumaa Kutsehariduskeskuse turismi- ja toitlustuskorralduse valdkonna õpetajad omavad pikaajalist kogemust eriala õpetamisel või töötamisel erialal.

### **Õppekava kinnitamise aeg:**

Kuupäev – 30. august 2019  
Registri number – 3.1-1/38Õ

**Lisa 1 Õppekava õppe maht teemade kaupa**

<b>Teema</b>	<b>Tunde</b>
Majutusvaldkonna alused	10
Toitlustusvaldkonna alused	10
Toitumisõpetus	10
Toiduainete õpetus	20
Hügieeninõuded toitlustusasutuses	40
Toiduvalmistamise põhialused	80
Puhastustööd	80
Jäätmekäitlus	20
Teeninduse alused	80
Abikoka praktilised tööd	250
Arvutiõpetus	20
Etikett	20
Praktika ettevõtetes	336
<b>Kokku:</b>	<b>976</b>