

Kinnitatud direktori A. Gritskov poolt

01.09.2018, Tallinn

<b>Õppekava nimetus</b>	<b>Abikokk</b>
<b>Õppekavarühm</b>	Majutamine ja toitlustamine
<b>Koolituse eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks abikoka erialal avatud tööturul erinevates toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.
<b>Õppekeel</b>	eesti/vene keel
<b>Õpiväljundid</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. käitleb toidutooret ja toitu säästlikult, abistab kokka toitute valmistamisel ja serveerimisel ning töötab koka juhendamisel.</li><li>2. järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid.</li><li>3. töötab juhendamisel meeskonnas, korraldab oma tööd ja planeerib aega, tegutseb ja käitub eetilisel ja sotsiaalselt heaks kiidetud viisil.</li><li>4. oskab eeltöödelda toiduaineid, külmtöödelda köögivilju, valmistada vastavalt juhendile köögivilja-, teravilja- ja pastalisandeid ning –toite.</li><li>5. teeb koka juhendamisel abitöid toitute valmistamisel ning puhastus-ja korrastustöid</li><li>6. valmistab ja serveerib juhendamisel menüüs olevaid toite ja jooke.</li></ol>
<b>Õpingute alustamise tingimused, juhul kui need on eeltingimuseks õpiväljundite saavutamisel</b>	Abikoka õppekava alusel võib asuda õppima isik, kes on omandanud põhihariduse ning kelle tervislik seisund võimaldab õppida ja töötada antud alal. Kursuse programm on mõeldud nii naistele, kui ka meestele. Vastuvõtt toimub vastavalt dokumendis "Õppekorralduse alused" sätestatud tingimustele.
<b>Õppe kogumaht, sealhulgas auditoorse, praktilise ja iseseisva töö osakaal</b>	240 akadeemilist tundi (50 ak. tundi auditoorne õppetöö, 70 ak. tundi praktika koolikeskkonnas, 100 ak. tundi ettevõtte praktika, 20 ak. tundi iseseisvat tööd)

<b>Õppekava struktuur</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Töö planeerimine ja korraldamine 28 ak. tundi</li> <li>2. Toitlustamise alused 100 ak. tundi</li> <li>3. Teeninduse alused 12 ak. tundi</li> <li>4. Ettevõtte praktika 100 ak. Tundi</li> </ol>
<b>Praktika korraldus</b>	<p>Praktika mooduliga taotletakse, et õpilane arendab, täiendab ja rakendab teoreetilises õppetöös omandatud teadmisi ja oskusi praktilises töökeskkonnas, kujundab sotsiaalseid oskusi, isiksuseomadusi ja hoiakuid, mis tõstavad õpilase valmisolekut tulevaseks tööeluks. Moodul loetakse arvestatuks, kui on sooritanud praktika, esitatud koolile nõutavad praktikadokumendid ja praktika-aruanne praktika lõpuseminaris kaitstud. Kool tagab igale õppijale praktikakoha. Praktika maht on 100 akadeemilist tundi ehk 75 astronoomilist tundi.</p>
<b>Õppekeskkonna kirjeldus</b>	<p>Koolitus toimub aadressil Sõle 3, Tallinn. Koolitusklassid vastavad tervisekaitse nõuetele. Iga koolitusel osalejale tagatakse kohvipaus. Koolitusel on võimalik kasutada toimivat internetiühendust. Õppeklassid on varustatud tänapäevaste koolitusvahenditega (dataprojektor, sülearvuti, tahvel jm). Koolitusgruppide suurused on erinevad, sõltuvalt koolituse sisust, kuid eesmärgiks on tagada individuaalne areng koolituse jooksul ning õpimotivatsiooni säilimine. Kõik õppematerjalid tagatakse õpilastele kooli poolt. Köök-laboratooriumis on 6 neljakohalist elektripliiti praeahjuga; 7 kraanikaussi ja 7 valamut, nõudepesumasin ning kõik vajalikud töövahendid laboratoorsete tööde teostamiseks; köök-laboratooriumis on sundventilatsioon (väljatõmme, kubu); kööginõud ja köögiseadmed; õpikud.</p>

<b>Õppematerjalide loend, juhul kui õppekava läbimiseks on ette nähtud õppematerjalid</b>	Rekkor, S, Kersna, A., Merits, M. Roosipõld, A. 2014 Toitlustuse alused Rekkor , S, Kersna ,A, Merits, M, Kivisalu I, 2010 Toiduvalmistamine suurköögis <a href="http://www.e-ope.khk.ee/ek/20012/toiduvalmistamine.../toiduainete_õpetus_e-ope.khk.ee/.../toiduvalmistamine_suurkoogis/suurkoogi_toitute_valmi...">www.e-ope.khk.ee/ek/20012/toiduvalmistamine.../toiduainete_õpetus_e-ope.khk.ee/.../toiduvalmistamine_suurkoogis/suurkoogi_toitute_valmi...</a> <a href="http://www.ehri.ee/koka-kutseeksami-materjalid">http://www.ehri.ee/koka-kutseeksami-materjalid</a>
<b>Lõpetamise tingimused ja väljastatavad dokumendid</b>	Tunnistus väljastatakse õppijale juhul, kui õppija on osalenud vähemalt 75% õppetundidest ja sooritanud kõik vajalikud ülesanded ning testid. Õpilane on läbinud praktika, esitanud ja kaitsnud eneseanalüüsi vormi praktilise töökogemuse kohta ja saanud selle kohta positiivse hinnangu. Tõend koolituses osalemise või selle läbimise kohta väljastatakse õppijale juhul, kui õppija on osalenud vähem kui 75% õppetundidest või kui õppija ei saavutanud kõiki õppekava lõpetamiseks nõutud õpiväljundeid. Tõend väljastatakse vastavalt tundide arvule, kus osaleja osales.
<b>Koolituse läbiviimiseks vajaliku kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemuse kirjeldus koolitajal</b>	<b>Anneli Kubbi</b> – pagar-kondiitri ja koka erialase ettevalmistusega. Omab EKR kokk tase 4 kutset. Totlustusettevõtete juhtimise kogemusega. Täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2015.a.; <b>Heikki Eskusson</b> - pikaajalise kogemuegas toitlustusvaldkonna kutseõpetajana: toiduhügieeni; enesekontrolli; toitlustusseadmete; puhastamise ja koristamise; töötervishoiu ja tööohutuse ning keskkond ja jäätmemajanduse õppeainetes. <b>Irina Soldatova</b> , pikaajalise kogemusega toiduhügieeni ja esmaabi õpetaja, täiskasvanud koolitaja kutsetunnistusega. Töötanud Tallinna Erateeninduskoolis al. 2009.a. <b>Natalja Ilchuk</b> , pikaajalise kogemusega koka eriala õpetaja, toitlustusalane kõrgharidus Üldstaaž 20 aastat. Töötanud Tallinna Erateeninduskoolis al. 1999.a.