

Rakvere Ametikooli õppekava

1-2/23/7 kinnitatud 17.02.2023

Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Abikokk				
		Cook, level 3				
Õppekava kood EHISes		135397				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskha ridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
	X					
Õppekava maht (EKAP):		60				
Õppekava koostamise alus:		Kutsestandard Abikokk, tase 3, Teeninduse Kutsenõukogu otsus nr 32, vastu võetud 05.05.2022; Kutseharidusstandard nr 130, 26.08.2013.				
Õppekava õpiväljundid:		<p>1. käitleb toidutooret ja toitu säästlikult, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab koka juhendamisel;</p> <p>2. järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid ning enesekontrolliplaani;</p> <p>3. töötab juhendamisel meeskonnas, korraldab oma tööd ja planeerib aega, tegutseb ja käitub eetilisel ning muul sotsiaalselt heaks kiidetud viisil;</p> <p>4. eeltöötleb toiduaineid, valmistab toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel;</p> <p>5. teeb koka juhendamisel abitöid toitude valmistamisel ning puhastus- ja korrastustöid;</p> <p>6. kujundab juhendamisel oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest</p>				
Õppekava rakendamine:		<p>Õppevorm mittestatsionaarne õpe, statsionaarne õpe - koolipõhine õpe, statsionaarne õpe - töökohapõhine õpe</p> <p>Sihtrühm Haridusnõudeta õppija</p>				
Nõuded õpingute alustamiseks						
õpingute alustajalt ei nõuta põhihariduse olemasolu						
Nõuded õpingute lõpetamiseks						
Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud abikoka eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud kutseksam abikokk, tase 3.						
Juhul, kui kutseksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks erialane lõpueksam.						
Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseksamiga.						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid						
Lõputunnistus koos hinnetelehega						
Õpingute läbimisel omandatav(ad)						
kvalifikatsioon(id):	Abikokk, tase 3					
osakutse(d):	puuduvad					
Õppekava struktuur						
Põhiõpingud 51 EKAP, millest Praktika 15 EKAP						
Valikõpingud 9 EKAP						
Statsionaarses töökohapõhises õppes on osa praktikast loimitud teistesse põhi- ja valikõpingute moodulitesse.						
Põhiõpingute moodulid (51 EKAP)						

Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete 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
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • seab juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid • saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest • kavandab juhendamisel omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses • mõistab oma vastutust enesearendamisel ja tööalase karjääri kujundamisel
Toitlustamise alused	15 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel 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 • mõistab menüüde koostamise põhialuseid • vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades
Teeninduse alused	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid • suhtleb klientidega, lähtudes klienditeeninduse heast tavast • väljendab end teenindusolukorras suuliselt arusaadavalt • teeb juhendamisel ettevalmistused ning katab ja koristab laudu • -
Abikoka praktilise töö alused	12 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • 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
Abikoka praktika	15 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib juhendamisel praktikajuhendi alusel isikliku praktika eesmäärke • töötab juhendamisel praktikaettevõtte meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust • töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid • eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid • teenindab juhendamisel kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid • koostab juhendamisel praktikaaruande
Valikõpingute moodulid (24 EKAP)		

Arvutiõpetus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab teksti- ja tabelitöötamise põhimõtteid ning kasutab neid vastavalt oma vajadusele praktiliselt • mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja edastamiseks
Erialane eesti keel	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab erialast suulist ja kirjalikku teksti • suhtleb erialastes töösituatsioonides eesti keeles
Erialane inglise keel	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab lihtsat erialast teksti, saab aru igapäevatooga seotud erialastest terminitest • vestleb lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides
Erialane vene keel	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab lihtsat erialast teksti, saab aru igapäevatooga seotud erialastest terminitest • suhtleb lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides
Joogiõpetus	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib ja valib meeskonnaliikmena juhendi alusel ja juhendamisel alkoholivabade jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid, järgides hoiunõudeid ning säästlikkuse printsiipi • valmistab ja serveerib juhendamisel lihtsamaid külmi ja kuumi alkoholivabu jooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid
Kujundusõpetus ja lilleseade	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid ning kasutab neid oma praktilises töös • teeb lille- või taimeseade laua kaunistamiseks, kasutades sobivaid vahendeid ning järgides tööohutusnõudeid
Pagari- ja kondiitritööd	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel biskviittaina ja muretaina ning nendest lihtsamaid tooteid • valmistab juhendamisel pärmitaina ja sellest lihtsamaid tooteid
Peoteenindus	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib juhendamisel peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele • teostab meeskonnatööna ettevalmistus- ja järeltööd teenindusruumides • teenindab külalisi juhendamisel ja meeskonnas
Praktiline töö köögis	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke, lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning töökorraldusest • töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest • teenindab personaalselt kliente kasutades teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
Praktiline töö köögis	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke, lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning töökorraldusest • töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest • teenindab personaalselt kliente kasutades teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
Õpioskused	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab ennast kui õppijat (õpistiil, mäletüüp, multiintelligentsus, õpiraskus) ja toob välja soovitusi õppimise efektiivsemaks muutmiseks.

		• teadvustab õppimist soodustavaid ja raskendavaid tegureid nii grupis kui individuaalselt
<p>Valikõpingute valimine: Valikõpingud toetavad ja laiendavad kutseoskusi või toetavad võtmepädevuste omandamist. Õpilane saab valida valikõpinguid mahuga 9 EKAP. Vastavalt kooli õppekorralduseeskirjale on õpilasel õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest eeldusel, et need toetavad abikoka eriala õpinguid. Valikõpingu moodul loetakse valituks õpperühmale, kui vähemalt pooled õpilastest soovivad antud valikainet.</p>		
<p>Spetsialiseerumised puuduvad</p>		
Õppekava kontaktisik	Merike Kolde	
<p>Märkused: Moodulite rakenduskava on kättesaadav: https://www.rak.ee/abikokk</p>		