

| VÕRUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA | | | | | | |
|---|--------------|---|--------------|--------------|--------------------|--------------|
| Õppekavarühm | | Majutus ja toitlustus | | | | |
| Õppekava nimetus | | Köögiabiline, tase 2 | | | | |
| | | Kitchen assistant, level 2 | | | | |
| Õppekava kood EHISes | | 214385 | | | | |
| ESMAÕPPE ÕPPEKAVA | | | | | JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA | |
| EKR 2 | EKR 3 | EKR 4 kutsekesk haridus | EKR 4 | EKR 5 | EKR 4 | EKR 5 |
| X | | | | | | |
| Õppekava maht (EKAP): | | 120 EKAP | | | | |
| Õppekava koostamise alus: | | Kutsestandard „Köögiabiline, tase 2“, kinnitatud Teeninduse Kutseõukogu poolt 11/09.11.2017. Kehtib kuni 08.11.2022 Vabariigi Valitsuse 26.08.2013 määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“ | | | | |
| Õppekava õpiväljundid: | | <p>Õppija omandab teadmised, oskused ja hoiakud, mis on vajalikud tööks köögiabilisena erinevates toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes. Õpe loob valmiduse toimetulekuks isiklikus- ja ühiskonnaelus ning eeldused elukestvaks õppeks.</p> <p>Pärast õpingute lõpetamist õppija:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. puhastab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid; 2. käitleb juhendamisel prügi ja ohtlikke jäätmeid; 3. peseb juhendamisel saali ja toiduvalmistamise nõud; 4. puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid; 5. valmistab ette töökoha juhendamisel; 6. eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid, kasutades külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid; 7. käitleb toidutooret säästlikult; 8. katab ja koristab laudu; 9. lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava; 10. peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades; 11. arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi; 12. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; 13. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes; 14. töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone. | | | | |
| Õppekava rakendamine | | | | | | |

| | |
|---|----------------------|
| Statsionaarne koolipõhine või töökohapõhine õpe. Sihtrühmaks on hariduslike erivajadustega õppijad, kes on õppinud lihtsustatud- või toimetulekuõppes | |
| Nõuded õpingute alustamiseks õpingute alustajalt ei nõuta põhihariduse olemasolu | |
| Nõuded õpingute lõpetamiseks Õpingud teise taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile või osakutsele vastavate õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Kui kutse- või erialal ei ole kutseksami sooritamise 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. | |
| Õpingute läbimisel omandatav(ad) | |
| ...kvalifikatsioon(id): | Köögiabiline, tase 2 |
| ... osakutse(d): | puuduvad |
| Lõpetamisel väljastatavad dokumendid Lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega | |
| Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (nimetus, maht ja õpiväljundid): | |
| 1. Sissejuhatus kutseõpingutesse 5 EKAP | |
| 1.1 mõistab eriala õppe eesmärgi ja sisu ning õppekorraldust; | |
| 1.2 tutvub juhendamisel toitlustus- ja majapidamisteenuseid pakkuvate ettevõtete ja nende tegevustega; | |
| 1.3 teab töötavate olulisemaid nõudeid; | |
| 1.4 teab töö- ja tuleohutusnõudeid ning teab kuidas käituda ohuolukordades; | |
| 1.5 kasutab olulisemaid ühiskondlikke teenuseid igapäevases elu-, õppe- ja | |
| 1.6 töökeskkonnas; | |
| 1.7 kasutab oma vaba aega ennast arendavalt. | |
| 2. Töölase suhtlemise alused 3 EKAP | |
| 2.1 mõistab karjääri planeerimise vajalikkust oma tööelus; | |
| 2.2 mõistab oma majanduslikke vajadusi ning kirjeldab juhendamisel võimalusi nende rahuldamiseks; | |
| 2.3 kirjeldab juhendamisel töökoha ohutegureid ning oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel; | |
| 2.4 käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil; | |
| 2.5 oskab kasutada arvutit ja interneti sihikindlalt. | |
| 3. Puhastamine ja koristamine 15 EKAP | |
| 3.1 puhastab juhendamisel köögiseadmeid ja töövahendeid; | |
| 3.2 käitleb juhendamisel prügi ja ohtlike jäätmeid; | |
| 3.3 peseb juhendamisel toiduvalmistamise nõusid; | |
| 3.4 puhastab juhendamisel köögi, saali ja muid ruume, kasutades sobivaid koristusvahendeid ja -tarnikuid; | |
| 3.5 osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; | |
| 3.6 kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes. | |
| 4. Teeninduse alused 3 EKAP | |
| 4.1 tunneb lauakatmise põhitõdesid; | |
| 4.2 teeb ettevalmistused selvelaudades ja istumisega laudades; | |
| 4.3 katab juhendamisel selve- ja istumisega laudu; | |
| 4.4 koristab juhendamisel laua; | |
| 4.5 töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone; | |
| 4.6 osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; | |

4.7 peab kinni tööde ajakavast.

5. Toiduhügieen 2 EKAP

5.1 teab toidu käitlemise ja säilitamise viise ning tingimusi;

5.2 teab isikliku hügieeni nõudeid;

5.3 teab enesekontrolli põhimõtteid;

5.4 teab toitu käitleva töötaja kohustusi ja vastutust toiduhügieeninõuete täitmisel;

5.5 teab toitu käitleva töötaja kohustusi ja vastutust toiduhügieeninõuete täitmise eest vastavalt tööülesannetele.

6. Köögiabilise praktilise töö alused 30 EKAP

6.1 eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid;

6.2 eeltöötleb juhendamisel piimasaadusi;

6.3 kasutab juhendamisel toiduainete töötlemisel külm töötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid;

6.4 käitleb juhendamisel toidutooret otstarbekalt ja säästlikult;

6.5 peab kinni ajakavast, jälgides toiduseadusest tulenevaid nõudeid;

6.6 arvestab töötades toiduhügieeninõuetega, tagab juhendamisel toidu ohutuse ja kvaliteedi;

6.7 osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;

6.8 töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone.

7. Köögiabilise praktika 30 EKAP

7.1 planeerib isikliku praktika eesmärgid;

7.2 tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega;

7.3 töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust;

7.4 töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid;

7.5 eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid;

7.6 teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid;

7.7 koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande.

8. Ettevalmistus kutseksamiks 2 EKAP

8.1 puhastab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid;

8.2 käitleb juhendamisel prügi ja ohtlike jäätmeid;

8.3 peseb juhendamisel saali ja toiduvalmistamise nõud;

8.4 puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid;

8.5 valmistab ette töökoha juhendamisel;

8.6 eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid, kasutades külm töötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid;

8.7 käitleb toidutooret säästlikult;

8.8 katab ja koristab laudu;

8.9 lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava;

8.10 peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;

8.11 arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;

8.12 osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;

8.13 kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;

8.14 töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone.

Valikõpingute moodulid ja nende valimise võimalused (nimetus ja maht): 30 EKAP

Õpilasel on õigus valida valikmooduleid 30 EKAP ulatuses lähtuvalt individuaalsest arengust ja huvidest, kas esitatud loetelust või teistest kooli õppekavadest õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

1. Kodumajanduse alused 8 EKAP
2. Arvutiõpetus 10 EKAP
3. Kinnistu hooldamine 2 EKAP
4. Pagari- ja kondiitritööd 2 EKAP
5. Abikoka praktilise töö alused 12 EKAP
6. Eripuhastustööd 4 EKAP
7. Eesti looduskeskkond 4 EKAP
8. Eesti köök 2 EKAP
9. Värvusõpetus ja lilleseade, toataimede hooldus 2 EKAP

Spetsialiseerumised (moodulite nimetus ja maht)

Õppekava kontaktisik

| | |
|-------------------|--|
| ees- ja perenimi: | Vally Koorits |
| ametikoht: | Koduteeninduse ÕKR kutseõpetaja-eripedagoog |
| telefon: | 5243088 |
| e-post: | vally.koorits@vkhk.ee |

Märkused

Rakenduskavad asuvad aadressil: <http://tareke.vkhk.ee/rakenduskavad/>

Lisa 1 Kompetentside ja õppekava vastavustabel

Lisa 2 Eneseanalüüsi alus õpiväljundite kõrvutamiseks kutseharidusstandardiga