

VANA-VIGALA TEHNIKA-JA TEENINDUSKOOLI ÕPPEKAVA

Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Köögiabiline, tase 2				
		Kitchen assistant level 2				
Õppekava kood EHIS-es		201697				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskharidus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
x						
Õppekava maht: 120 EKAP						
Õppekava koostamise alus: Kutsestandard „Köögiabiline“ EKR tase 2, kinnitatud Teeninduse kutsenõukogus otsus nr.11, 09.11.2017, 1 ja Vabariigi Valitsuse 26.08.2013 määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“						
<p>Õppekava õpiväljundid: Õppija omandab teadmised, oskused ja hoiakud, mis on vajalikud tööks köögiabilisena erinevates toitlustus ettevõtetes. Õpe loob valmiduse toimetulekuks isiklikus- ja ühiskonnaelus ning eeldused elukestvaks õppeks.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Õppija planeerib juhendamisel enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest 2. Õppija tuleb juhendamisel toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest. 3. Õppija abistab juhendamisel kokka toitade valmistamisel lähtudes toitlustusettevõtte eripärast. 4. Õppija käitleb toidutooret, kasutab juhendamisele vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel 5. Õppija teeb vastavalt juhendamisele puhastus- ja korrastustöid ja järgib ettevõtte enesekontrolliplaani. 						

Õppekava rakendamine:

Statsionaarne ja mittestatsionaarne koolipõhine õpe

Nõuded õpingute alustamiseks:

Haridusnõuded sisseastumisel puuduvad

Nõuded õpingute lõpetamiseks:

Õpingud loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile vastavate õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseksamiga.

Ülesannete sooritamiseiga tõendab taotleja järgmisi kompetentse: toorainete külm eeltöötlemine, köögiseadmete ja töövahendite puhastamine, prügi ja ohtlike jäätmete käitlemine, nõude pesemine, laudade katmine ja koristamine.

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:

Köögiabiline, tase 2

Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Puuduvad

Osakvalifikatsioonid: Puuduvad

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:

Lõpetajale väljastatakse Vana-Vigala Tehnika-ja Teeninduskooli lõputunnistus koos hinnetelehega

Õppekava struktuur

Põhiõpingute moodulid (Nimetus, maht, õpiväljundid)

1. Sissejuhatus kutseõpingutesse 5 EKAP

- 1.1.Mõistab eriala õppe eesmärgid ja sisu ning õppekorraldust.
- 1.2.Tutvub juhendamisel toitlustus- ja turismiteenuseid pakkuvate ettevõtete ja nende tegevustega.
- 1.3.Teab töötervishoiu olulisemaid nõudeid.
- 1.4.Kasutab olulisemaid ühiskondlikke teenuseid igapäevases elu-, õppe- ja töökeskkonnas.
- 1.5.Kasutab oma vaba aega ennast arendavalt.
- 1.6.Orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas.
- 1.7.Orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab juhendamisel enda õppimist.

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.

3. Puhastamine ja koristamine 15 EKAP

- 3.1.Märkab tüüpilisemaid mustuseid, mille omadusi on talle selgitatud.
- 3.2.Valmistab juhendamisel tööks ette koristustarvikuid; kasutab ja puhastab juhendamisel koristustarvikuid
- 3.3.Kasutab juhendamisel koristusaineid.
- 3.4.Teostab juhendamisel ruumide üldpuhastuse kasutades vajaduse korral kaitsevahendeid.
- 3.5.Käitleb juhendamisel prügi ja ohtlike jäätmeid.

4. Toiduhügieen 2 EKAP

- 4.1.Teab hügieeninõudeid käitlevas ettevõttes, oskab tagada toidu ohutuse ja kvaliteedi
- 4.2.Omandab teadmised toiduohutusest ja toiduseadusest

5. Köögiabilise praktilise töö alused 30 EKAP

5.1. Kasutab ja puhastab juhendamisel köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest.

5.2. Valmistab juhendamisel ette töökoha.

5.3. Eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid, kasutades külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid; käitleb toidutooret säästlikult.

6. Teeninduse alused 3 EKAP

6.1. Mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid.

6.2. Katab juhendamisel laudad selvelaudades ja istumisega laudades.

6.3. Koristab juhendamisel laudad.

7. Köögiabilise praktika 30 EKAP

7.1. Planeerib juhendamisel 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.

7.6. Teeb juhendamisel puhastus- ja korrastustöid.

7.7. Peseb juhendamisel nõusid.

7.8. Katab ja koristab juhendamisel söögilaudu.

7.9. 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,

8.5. valmistab ette töökoha juhendamisel;

- 8.6.eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid, kasutades külmtöötlemise 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; peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid;
- 8.10. vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;
- 8.11. arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;
- 8.12. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;
- 8.13. töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;

Põhiõpingute moodulid - 90 EKAP, sh. praktikat 30 EKAP-it.

Valikõpingute moodulid - 38 EKAP

Valikõpingute moodulid

- 1. Kodumajanduse alused 6 EKAP**
- 2. Kinnistu hooldamine 2 EKAP**
- 3. Pagari-ja kondiitritööd 2 EKAP**
- 4. Abikoka praktilise töö alused 12 EKAP**
- 5. Kutsealane liikumine 4 EKAP**
- 6. Loovtööd 2 EKAP**
- 7. Värvusõpetus- ja lilleseade, toataimede hooldus 2 EKAP**
- 8. Eritoitlustus 2 EKAP**
- 9. Arvutiõpetus 6 EKAP**

Valikõpingute valimise võimalused:

Õpilasel on kohustus valida valikmooduleid 30 EKAP-i ulatuses ning õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

Õppekava kontaktisik:

Inge Rego

Toitlustusosakonna juhtivõpetaja

Telefon 56939085, inge@vigoalattk.ee

Märkused

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

<http://www.vigoalattk.ee/erialad/koosk%C3%B5lastamisel-olevad-%C3%B5ppekavad>

Rakendusplaan

Jkn.	Mooduli nimetus	Maht (EKAP)	I õa	II õa
1.	Sissejuhatus kutseõpingutesse	5	5	-
2.	Töölase suhtlemise alused	3	-	3
3.	Puhastamine ja koristamine	15	5	10
4.	Toiduhügieen	2	2	
5.	Köögiabilise praktilise töö alused	40	40	-
6.	Teeninduse alused	3	-	3
7.	Köögiabilise praktika	20	-	20
	Valikõpingud	6	2	4
1.	Kodumajanduse alused			
2.	Kinnistu hooldamine	2	1	1
3.	Pagari-ja kondiitritööd	2	1	1
4.	Abikoka praktilise töö alused	12		12
5.	Kutsealane liikumine	4	2	2
6.	Loovtöö	2	1	1
7.	Värvusõpetus ja lilleseade, toataimede hooldus	2	1	1
8.	Ettevalmistus kutseeksamiks	2		2
9.	Eritoitlustus	2	-	2
10.	Arvutiõpetus	6	4	2