

Viljandi Kutseõppekeskuse õppekava

KK 1-2/23/14 kinnitatud 10.03.2023

Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Köögiabiline				
		Kitchen assistant				
Õppekava kood EHISes		197377				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskha ridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
X						
Õppekava maht (EKAP):		120				
Õppekava koostamise alus:		<p>“Kutseharidusstandard” Vabariigi Valitsuse 26.08.2013.a määrus nr 130. https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013?leiaKehtiv</p> <p>Kutsestandard “Köögiabiline, tase 2” Kutsenõukogu otsus nr. 32, kuupäevast 05.05.2022 https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/11021711</p>				
Õppekava õpiväljundid:		<p>Õpetusega taotletakse, et õppija väärtustab oma eriala ning erinevate toidu- ja teeninduskultuuride mitmekesisust, planeerib nõustamisel oma töö- ja kutsealast arengut.</p> <p>Pärast õppekava läbimist õppija:</p> <ol style="list-style-type: none"> väärtustab oma eriala ning erinevate toidu- ja teeninduskultuuride mitmekesisust, planeerib nõustamisel enda töö- ja kutsealast arengut. puhastab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid; käitleb juhendamisel prügi ja ohtlikke jäätmeid; peseb juhendamisel saali ja toiduvalmistamise nõud; puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid; valmistab ette töökoha juhendamisel; eeltötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid, kasutades külm töötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid; käitleb toidutooret säästlikult; katab ja koristab juhendamisel laudu; peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades; arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi; osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, oskab suhelda harjumuspärastes olukordades ja tavapäraste suhtluspartneritega, juhendamisel kohaneb ja tuleb toime erinevates sotsiaalsetes keskkondades; kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes; oskab juhendamisel kasutada arvutit ja internetit; oskab väljendada oma ideid ja neid juhendamisel rakendada, teeb juhendamisel oma oskustele vastavaid valikuid ning osaleb oma karjääriplaani koostamisel. 				
Õppekava rakendamine:		<p>Õppevorm statsionaarne õpe - koolipõhine õpe, mittestatsionaarne õpe, statsionaarne õpe - töökohapõhine õpe</p> <p>Sihtrühm Õppima võivad asuda kõik, kel on huvi töötada toitlustuses köögi abitöölisena, õpe on mõeldud eelkõige HEV õppijale.</p>				
Nõuded õpingute alustamiseks						
Õppima võivad asuda kõik, kel on huvi töötada toitlustuses köögi abitöölisena.						

Nõuded õpingute lõpetamiseks

Õpingud loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile või osakutsele vastavate õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseeksamiga

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid

Kooli lõputunnistus koos hinnetelega kutseõppe läbimise kohta.

Õpingute läbimisel omandatav(ad)

kvalifikatsioon(id): Köögiabiline, tase 2

osakutse(d): puuduvad

Õppekava struktuur

Õppekava maht 120 EKAP'it, millest moodustavad:

Põhiõpingud mahus 95 EKAP

Valikõpingud mahus 25 EKAP.

Praktika ettevõttes moodustab põhiõpingutest 27 EKAP'it.

Põhiõpingute moodulid (95 EKAP)

Ettevalmistus lõpueksamiks	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Puhastab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid. • Käitleb juhendamisel prügi ja ohtlikke jäätmehäki. • Peseb juhendamisel saali ja toiduvalmistamise nõud. • Puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid. • Eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid, kasutades külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid. • Käitleb juhendamisel toidutooret säästlikult. • Katab ja koristab juhendamisel laudu. • Juhendamisel peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades. • Arvestab juhendamisel hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi. • Osaleb juhendamisel meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, oskab suhelda harjumuspärastes olukordades ja tavapäraste suhtluspartneritega, juhendamisel kohaneb ja tuleb toime erinevates sotsiaalsetes keskkondades. • Kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes.
Köögiabilise praktika	27 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Planeerib juhendamisel praktikajuhendi alusel isikliku praktika eesmärgid. • Kasutab juhendamisel toiduainete töötlemisel külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja -seadmeid. • Töötab juhendamisel praktikaettevõtte meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust. • Töötab juhendamisel köögis abilisena järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid. • Osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest. • Teeb juhendamisel puhastus- ja korrastustöid.

Köögiabilise praktilise töö alused	40 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Eeltötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid. • Eeltötleb juhendamisel piimasaadusi. • Kasutab juhendamisel toiduainete töötlemisel külm töötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid. • Käitleb juhendamisel toidutooret otstarbekalt ja säästlikult, peab kinni ajakavast, jälgides toiduseadusest tulenevaid nõudeid. • Arvestab töötades toiduhügieeninõuetega, tagab juhendamisel toidu ohutuse ja kvaliteedi. • Osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest. • Töötab juhendamisel tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone.
Puhastamine ja koristamine	10 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Puhastab juhendamisel köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest. • Peseb juhendamisel saali ja toiduvalmistamise nõusid. • Peseb juhendamisel saali ja toiduvalmistamise nõusid. • Puhastab juhendamisel köögi, saali ja muid ruume, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid. • Osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest. • Kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes. • Käitleb juhendamisel prügi ja ohtlikke jäätmeid keskkonda säästvalt.
Sissejuhatus köögiabilise kutseõpingutesse	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Mõistab eriala õppe eesmärgi ja sisu ning õppekorraldust. • Tutvub juhendamisel toitlustus- ja majapidamisteenuseid pakkuvate ettevõtete ja nende tegevustega. • Teab töötavate olulisemaid nõudeid. • Teab töö- ja tuleohutusnõudeid ning teab kuidas käituda ohuolukordades. • Kasutab juhendamisel olulisemaid ühiskondlikke teenuseid igapäevases elu-, õppe- ja töökeskkonnas. • Kasutab juhendamisel oma vaba aega ennast arendavalt.
Teeninduse alused	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Katab juhendamisel laua etteantud menüü järgi ja valmistab lauaseade. • Koristab juhendamisel laua. tunneb erinevaid toidunõusid ja söögiriistaid; tunneb lauakatmise põhitõdesid. • Töötab juhendamisel tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone. • Osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; peab kinni tööde ajakavast.
Toiduhügieeni alused	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Teab toiduhügieeni ja toiduohutuse põhimõtteid. • Teab toidu käitlemise ja säilitamise viise ning tingimusi. • Teab isikliku hügieeni nõudeid ning enesekontrolli põhimõtteid. • Täidab juhendamisel toidu ohutuse põhimõtteid ja reegleid toitu käideldes.
Õpitee ja töö muutavas keskkonnas, tase 2	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Osaleb oma sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid arvestava õpitegevuste plaani koostamisel. • Saab aru töömaailma toimimisest ning oma õigustest ja kohustustest töötajana. • Saab aru oma panusest väärtuste loomisel kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses.

		<ul style="list-style-type: none"> • Saab aru enesearendamise vajadusest ja oma vastutusest töölase karjääri kujundamisel.
Valikõpingute moodulid (75 EKAP)		
Abikoka praktilise töö alused	13 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Valmistab juhendamisel abikoka kompetentsist lähtuvaid 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.
Grupijuhendaja tund	0 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • õppija on kursis õppekorralduslike küsimustega
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Valmistab ja serveerib mittealkohoolseid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgib töö- ja hügieeniohutuse nõudeid.
Kehaline kasvatus, tants, rütmika	10 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Mõistab liikumise vajadust ja seoseid tervisega. • Osaleb liikumistunnis vastavalt individuaalsele kehalisele võimekusele ja võimalusele ennast arendada. • Arendab sotsiaalseid oskusi/suhtleb kaaslastega ja osaleb grupitöös.
Kodumajanduse alused	10 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • 1) Väärtustab Eesti rahvuskultuuri; • 2) Väärtustab ennast, oma kodu ja perekonda; • 3) Osaleb perekondlike sündmuste / ühistegevuste ettevalmistamisel ja läbiviimisel; • 4) Väärtustab tervislikke eluviise.
Kutsealane liikumine	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • oskab ergonoomiliselt raskusi tõsta • oskab harjutusi, mis leevendavad sundtöötamisest tekkinud pingeid kehas
Lilleseade ja ruumikujundus	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Õppija nimetab erinevaid ruumikujunduse liike ja põhimõtteid. • Õppija nimetab värvuste omavahelisesi harmooniaid ning nende mõju ruumi kujundusel ja dekoreerimisel. • Õppija valmistab juhendamisel erinevaid lilleseadeid, kasutades erinevaid tehnikaid ning kasutab juhendamisel seadeid ruumide dekoreerimisel ja laudade kaunistamisel.
Loovtööd	7 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Sooritab juhendamisel ettevalmistustöid joonistuste, mitmesuguste esemete ja loovtööde valmistamiseks. • Valmistab juhendamisel lihtsamaid esemeid ja loovtöid ning kasutab õpitud tehnikaid kaunistamisel. • Sooritab juhendamisel füüsilisi harjutusi töövõime säilitamiseks ja parandamiseks
Pagari- ja kondiitritööd	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid, kirjeldab juhendamisel pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid. • Valmistab ja serveerib juhendamisel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi.
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 juhendamisel köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest.

Toitumine ja toitlustamine	7 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Mõistab tervisliku toitumise vajadust ja seoseid tervisega. • Tunneb toiduainete gruppe ja käitlemise nõudeid. • Kavandab juhendamisel oma tööd ja eeltötleb toidutoorme kasutades asjakohaseid tehnoloogilisi võtteid. • Valmistab juhendamisel erinevast toormest kuumi ja külmi lihtsamaid toite ja jooke. • Katab juhendamisel laua ja serveerib toidu.
Õpioskused ja õpioskuste kujundamine	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Mõistab õppimise iseärasusi. • Planeerib aega võimalustele ja eesmärkidele vastavalt. • Analüüsib ennast õppijana ning oskab lahendada ettetulevaid probleeme. • Analüüsib ennast kui õppijat ning teab, kust leida vajaduse korral nõu, teavet ja tuge. • Jälgib Viljandi Kutseõppekeskuseskokkulepitud reeglite täitmist.
<p>Valikõpingute valimine: Valikained mahus 25 EKAP'it valitakse õppegrupiti. Juhul kui õppija soovib valida valikõpingud õppegrupist ja/või õppekavast erinevalt või omandada valikõpingud teisest koolist, esitab ta taotluse valikõpingute arvestamiseks, kasutades selleks VÕTA toiminguid.</p>		
<p>Lõpueksami lühikirjeldus: HEV õppija õpiväljundid hinnatakse kooli lõpueksamiga. Õppijal on võimalus sooritada riiklik kutsevalifikatsioonieksam Köögiabiline, tase 2, mille tingimused kehtestab kutseandja.</p>		
<p>Praktika kirjeldus: Õppija sooritab praktika toitlustusettevõtte köögis juhendamisel köögi abitöödel (eeltötlus, nõudepesu, koristustööd).</p>		
<p>Spetsialiseerumised puuduvad</p>		
Õppekava kontaktisik	Lea Kask, e-post lea.kask@vikk.ee, telefon +372 5341 2350	
<p>Märkused: Moodulite rakenduskava on kättesaadav: https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/3071/version/7150</p>		