

KOKK, tase 4



Juhend ettevõttepoolsele
praktikajuhendajale

Mõistete selgitused

Õpiväljundid on õppimise tulemusel omandatavad teadmised, oskused ja hoiakud või nende kogumid, mille saavutatust on võimalik tõendada ja hinnata. Õpiväljundeid on kirjeldatud õppekava või mooduli läbimiseks vajalikul lävendi tasemel.

Kutseõppe õppekavad koosnevad **moodulitest**. **Moodul** on õppekava terviklik sisuühik, mis koondab kompetentsusnõuetega vastavuses olevad õpiväljundid.

Õppekava määrab kindlaks kutse-, eri- ja ametialase õppe eesmärgid ja ülesanded, saavutatavad õpiväljundid ja seosed Eesti kvalifikatsiooniraamistikuga, õpingute alustamise ja lõpetamise nõuded, õppekava moodulid ning nende mahu koos õpiväljundite ja hindamiskriteeriumitega, moodulite valiku võimalused ja tingimused ning spetsialiseerumisvõimalused.

EKAP (Eesti kutsehariduse arvestuspunkt) - üks arvestuspunkt vastab 26 tunnile õpilase tööle teadmiste ja oskuste omandamisel.

Koka õppekava

Järvamaa Kutsehariduskeskuse **KOKA** kutseõppe õppekava on 4. taseme õppekava, mille maht on 120 EKAP-it, st **3120 tundi**, õppekava läbitakse **2 õppeaastaga**.

Praktika maht õppekavas kokku on **45 EKAP-it, st 1170 tundi**.

Praktikamoodulid on:

- Abikoka praktika **8 EKAP - 208 tundi**.
- Suurköögi praktika **13 EKAP - 338 tundi**
- Kokatöö praktika **15 EKAP - 390 tundi**
- Restoraniköögi praktika **9 EKAP - 234 tundi**

Koka õppekava põhiõpingute moodulid 1

- Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused 2 EKAP (52 tundi)
- Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused 6 EKAP (156 tundi)
- Abikoka töö 12 EKAP (312 tundi)
- Teeninduse alused 4 EKAP (104 tundi)
- Suurköögitöö 10 EKAP (260 tundi)
- Restoraniköögi alused 4 EKAP (104 tundi)
- Eritoitlustus 3 EKAP (78 tundi)
- Eesti toidukultuur 1 EKAP (26 tundi)
- Pagari- ja kondiitritehnoloogia 3 EKAP (78 tundi)

Koka õppekava põhiõpingute moodulid 2

- Abikoka praktika 8 EKAP (208 tundi)
- Suurköögi praktika 13 EKAP (338 tundi)
- Restoraniköök 8 EKAP (208 tundi)
- Köögitöö korraldus 2 EKAP (52 tundi)
- Menüü koostamine 2 EKAP (52 tundi)
- Restoraniköögi praktika 9 EKAP (234 tundi)
- Kokatöö praktika 15 EKAP (390 tundi)

Koka õppekava valikõpingute moodulid

Õpilane peab valima 18 EKAP valikaineid:

- Peoteenindus 4 EKAP (104 tundi)
- Joogiõpetus 4 EKAP (104 tundi)
- Grillimine ja barbeque 2 EKAP (52 tundi)
- Kaunistamine ja serveerimine 2 EKAP (52 tundi)
- Rahvus- ja regionaalköögid 4 EKAP (104 tundi)
- Restoraniteenindus 4 EKAP (104 tundi)
- Ettevalmistus koka kutseeksamiks 2 EKAP (52 tundi)

Mis on praktika

Praktika on:

(a) õppekava raames

(b) töökeskkonnas

(c) juhendaja juhendamisel

(d) kindlate õpieesmärkidega tehtav töö

Praktika eesmärk

Praktika käige tähtsam eesmärk on aidata kaasa moodulite õpiväljundite saavutamisele praktikandi poolt.

Kuidas ettevõtte saab aidata praktikandil õpiväljundeid saavutada:

- Võimaldab praktikandil praktika ajal täita praktika mooduli õpiväljundite saavutamiseks vajalikke tööülesandeid (vt. õpiväljundid järgmistel slaididel)
- Juhendab praktikanti tööülesannete täitmisel nii, et ta saavutaks õpiväljundid
- Praktikajuhendaja annab praktika lõppedes hinnangu õpiväljundite saavutamise (programm/hinnangulehel) ning üldhinnangu praktika sooritamisele (praktikapäeviku lõpus) praktikandi poolt

Moodul - Abikoka praktika

Õpiväljundid:

Õppija:

- planeerib isiklike praktika eesmäärke
- tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega
- töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust
- töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid
- eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid
- koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande

Moodul - Suurköögi praktika

Õpiväljundid:

Õppija:

- planeerib isikliku praktika eesmäärke, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega
- töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust
- koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande

Moodul - Kokatöö praktika

Õpiväljundid:

Õppija:

- planeerib isikliku praktika eesmäärke, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega
- tutvub toitlustusettevõtte kui organisatsiooniga ning köögi ja teeninduse korraldusega ettevõttes
- töötab köögis kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid
- eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüsolevaid toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid
- koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle

Moodul - Restoraniköögi praktika

Õpiväljundid:

Õppija:

- planeerib isikliku praktika eesmäärke, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toidlustusosakonna toimingutega
- töötab restoraniköögis juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust
- koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle

Milles seisneb juhendamine?

Juhendaja kõige olulisem ülesanne on praktikandi erialaste teadmiste-oskuste täiendamine, mida toetab juhendajapoolne suhtlemine, innustamine, toetus õppeprotsessis ja probleemide lahendamine töösituatsioonis. Samuti on oluline praktikandi sotsiaalne areng ja isiksuse kujunemine.

Juhendaja ülesanded on:

- Ettevõtte sisekorra tutvustamine
- Koostööpõhimõtete selgitamine
- Tegevuse sisuline analüüs
- Eneseanalüüsi toetamine
- Tagasiside andmine

Juhendades püüdke (1):

- lähtuda konkreetsest inimesest - vanus, eelnev kogemus, isikuomadused jne;
- suunata praktikanti mõtestama oma tegevusi;
- suunata praktikanti oma töötulemusi analüüsima lähtuvalt õppekava õpiväljunditest (välja toodud praktikapäevikus);
- julgustada praktikanti küsima küsimusi;
- anda praktikandile vahetut tagasisidet nii õnnestumiste kui ebaõnnestumiste kohta;

Juhendades püüdke (2):

- varieerida praktikandi tööülesandeid, nii et tal oleks võimalik saada kogemusi erinevatest töödest (toiduainete eeltöötlemine, toiduvalmistamine, teenindamine, puhastus- ja koristustööd jne) ning köögitarvikutest ja -vahenditest;
- jääda igas olukorras toetavaks ja sõbralikuks;
- suunata praktikandi ajakasutust;
- suurendada teadlikkust ohutu töökeskkonna korraldamisest;

Juhendades püüdke (3):

- kujundada praktikandi sotsiaalseid oskusi;
- tutvustada ettevõttes kehtivaid reegleid.

Probleemide ilmnemisel pöörduge koolipoolse juhendaja poole -

Laida Reitmann, telefon - 5146884, laida.reitmann@jkhk.ee.

Praktikadokumendid

Praktikadokumendid on:

- Praktikaleping
- Programm/hinnanguleht
- Praktikapäevik
- Praktikaaruanne
- Võtmepädevuste hinnanguleht

Praktika programm/hinnanguleht, praktikapäeviku ja praktikaaruande vorm ning JKHK praktikandi hinnanguleht kursuste kaupa on allalaetavad [kooli kodulehelt](#) (vt KOK - kursuste praktika programm/juhendid)

Juhendaja roll praktikadokumentide täitmisel

- Nõustab praktikanti praktikapäeviku täitmisel (kuidas hinnata tööülesande sooritamist lähtuvalt õpiväljunditest - enesehinnangu lahtris).
- Kinnitab oma allkirjaga praktikandi poolt praktikapäevikusse kantud tööülesannete sooritamise.
- Praktika lõppedes annab omapoolse üldhinnangu praktikale (praktikapäeviku lõpus).
- Praktika lõppedes annab hinnangu õpiväljundite saavutamisele praktikandi poolt (programm/hinnangulehel praktikajuhendaja hinnangu veerus). Vt. JKHK õppekorralduseeskirja lisa [“Üldised hindamise põhimõtted ja kriteeriumid”](#)
- Praktika lõppedes täidab ettevõttepoolse hinnangu võtmepädevuste hinnangulehel (vorm on lisatud õpilasele antavatele praktikadokumentidele).

Praktikandi roll praktikadokumentide täitmisel

- Täidab praktikapäevikut, kirjeldades igapäevaselt täidetud tööülesandeid ning annab hinnangu tööülesannete täitmisele lähtuvalt õpiväljunditest.
- Praktika lõppedes hindab õpiväljundite saavutamist praktika programm/hinnangulehel õppija enesehinnangu veerus.
- Praktika lõppedes täidab praktikaaruande vastavalt kooli [kirjalike tööde vormistamise juhendile](#).
- Praktika lõppedes esitab koolile täidetud praktikapäeviku koos juhendaja hinnanguga, praktika programm/hinnangulehe koos enesehinnangu ja juhendaja hinnanguga, võtmepädevuste hinnangulehe koos enesehinnangu ja ettevõttepoolse hinnanguga ning praktikaaruande.

Materjalid tutvumiseks

Pealkirjadele vajutades saate failid endale alla laadida

[Juhendamine ja juhendaja rollid](#) (koostanud Veiko Belials, Luua Metsanduskool)

[Juhendamistsükkel](#) (koostanud Veiko Belials, Luua Metsanduskool)

[Järvamaa Kutsehariduskeskuse õppekorralduseeskiri](#)