Lisa 5

KINNITATUD

Direktori käskkiri ...................................

|  |
| --- |
| **JÄRVAMAA KUTSEHARIDUSKESKUS ÕPPEKAVA** |
| **Oppekavarühm** | Majutamine ja toitlustamine |
| **Õppekava nimetus** | **Köögiabiline** |
| (nimetus inglise keeles) Kitchen assistant |
| (nimetus vene keeles) |
| **Õppekava kood EHISes** |  |
| 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:** | Kutseharidusstandard VV määrus RT I, 16.07.2016, 5Kutsestandard Köögiabiline, tase 2, kinnitatud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega 11/09.11.2017 |
| **Õppekava õpiväljundid:** | Õpetusega taotletakse, et õppija väärtustab oma eriala ning erinevate toidu- ja teeninduskultuuride mitmekesisust, planeerib nõustamisel enda töö- ja kutsealast arengut.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 jakaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;11. arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;12. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, oskab suhelda harjumuspärastes olukordades ja tavapärastesuhtluspartneriteg; 13. juhendamisel kohaneb ja tuleb toime erinevates sotsiaalsetes keskkondades;14. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;15. oskab juhendamisel kasutada arvutit ja internetti;16. oskab väljendada oma ideid ja neid juhendamisel rakendada, teeb juhendamisel oma oskustele vastavaid valikuid ning osaleboma karjääriplaani koostamisel. |
| **Õppekava rakendamine** (sihtrühmadele ja käsutatavatele õppevormidele) kutseõppe omandamine hariduslike erivajadustega õpilastele. Statsionaarne ja /või mittestatsionaarne õppevorm  |
| **Nõuded õpingute alustamiseks**Nõuded puuduvad.  |
| **Nõuded õpingute lõpetamiseks**Õpingud loetakse lõpetatuks pärast köögiabiline, tase 2 omandatud õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse koolilõpueksamiga/kutseeksamiga |
| **Õpingute läbimisel omandatav(ad)** |
| **Kutsekvalifikatsioon**: | **Köögiabiline,** **tase 2** vastavad kompetentsid |
| **Osakutse:** | Puudub |
| **Õppekava struktuur**Põhiõpingute moodulid (nimetus, maht ja õpiväljundid):1. **Sissejuhatus kutseõpingutesse** 5 **EKAP**

Õpiväljundid Õppija:* 1. mõistab eriala õppe eesmärke ja sisu ning õppekorraldust;
	2. tutvub juhendamisel toitlustus- ja majapidamisteenuseid pakkuvate ettevõtete ja nende tegevustega;
	3. teab töötervishoiu olulisemaid nõudeid;
	4. teab töö- ja tuleohutusnõudeid ning teab kuidas käituda ohuolukordades;
	5. kasutab olulisemaid ühiskondlikke teenuseid igapäevases elu-, õppe- ja

töökeskkonnas;1.6 kasutab oma vaba aega ennast arendavalt 1. **Tööalase suhtlemise alused 3 EKAP**

Õpiväljundid Õppija:* 1. mõistab karjääri planeerimise vajalikkust oma tööelus;
	2. mõistab oma majanduslikke vajadusi ning kirjeldab juhendamisel võimalusi

nende rahuldamiseks;2.3 kirjeldab töökoha ohutegureid ning oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnastoimimisel;* 1. käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil;
	2. oskab kasutada arvutit ja internetti sihikindlalt.
1. **Puhastamine ja koristamine 10 EKAP**

Õpiväljundid Õppija:* 1. puhastab juhendamisel köögiseadmeid ja töövahendeid;
	2. käitleb juhendamisel prügi ja ohtlikke jäätmeid;
	3. peseb juhendamisel saali ja toiduvalmistamise nõusid;
	4. puhastab juhendamisel köögi, saali ja muid ruume, kasutades sobivaid

puhastusvahendeid ja -tarvikuid;* 1. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;
	2. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes.
1. **Teeninduse alused 4 EKAP**

Õpiväljundid Õppija:* 1. katab juhendamisel laua ja valmistab lauaseade etteantud menüü järgi;
	2. koristab juhendamisel laua;
	3. tunneb erinevaid toidunõusid ja söögiriistasid;
	4. tunneb lauakatmise põhitõdesid;
	5. töötab tulemuslikutl pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;
	6. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;
	7. peab kinni tööde ajakavast.
1. **Toiduhügieen, köögiabiline 2 EKAP**

Õpiväljundid Õppija:* 1. teab toiduhügieeni ja toiduohutuse põhimõtted;
	2. teab toidu käitlemise ja säilitamise viise ning tingimusi;
	3. teab isikliku hügieeni nõudeid;
	4. teab enesekontrolli põhimõtteid;
	5. teab toitu käitleva töötaja kohustusi ja vastutust toiduhügieeninõuete täitmise

eest vastavalt tööülesannetele.1. **Köögiabilise praktilise töö alused 40 EKAP**

Õpiväljundid Õppija:* 1. eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid;
	2. eeltöötleb juhendamisel piimasaadusi;
	3. kasutab juhendamisel toiduainete töötlemisel külmtöötlemise tehnoloogilisi

võtteid, töövahendeid ja seadmeid;* 1. käitleb juhendamisel toidutooret otstarbekalt ja säästlikult;
	2. peab kinni ajakavast, jälgides toiduseadusest tulenevaid nõudeid;
	3. arvestab töötades toiduhügieeninõuetega, tagab juhendamisel toidu ohutuse

ja kvaliteedi;* 1. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;
	2. töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone.
1. **Köögiabilise praktika 20 EKAP**
2. **Ettevalmistus kutseeksamiks 2 EKAP**

Õpiväljundid Õppija:* 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;* 1. valmistab ette töökoha juhendamisel;
	2. eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid, kasutades

külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid;* 1. käitleb toidutooret säästlikult;
	2. katab ja koristab laudu;
	3. lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava;
	4. peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid tööja

tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ningtuleb toime ohuolukordades;* 1. arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;
	2. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;
	3. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;

**Valikõpingute moodulid ja nende valimise võimalused (nimetus ja maht):** **34 EKAP**Õpilasel on õigus valida valikmooduleid 34 EKAP ulatuses lisaks õppekavale ka kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.1. Kodumajanduse alused 8 EKAP2. Arvutiõpetus 10 EKAP 3. Kinnistu hooldamine 2 EKP4. Pagari – ja kondiitritööd 2 EKAP5. Eesti köök 2 EKAP6. Abikoka praktilise töö alused 12 EKAP |
| **Õppekava kontaktisik** |
| ees-ja perenimi: | Laida Reitmann |
| ametikoht: | juhtivõpetaja |
| telefon: | 5146884 |
| e-post: | laida.reitmann@jkhk.ee |
| Märkused:Kooli kodulehel [.](http://jkhk.ee/pages/erialad-ja-vastuvott/pohiharidusnoudega/puhastusteenindaja.php) õppekava moodulite rakenduskava <https://jkhk.ee/sites/jkhk.ee/files/rakenduskavad/moodulite_rakenduskava_koogiabiline_tase_2.pdf> Lisa 1 Kutsestandardi kompetentside ja õppekavamoodulite vastavustabel |

**LISA 1**

**KÖÖGIABILINE, TASE 2**

Kutsestandardi kompetentside ja õppekava moodulite vastavustabel

|  |  |
| --- | --- |
| Kompetentsi nimetus kutsestandardis | Eriala õppekava moodulid |
| Sissejuhatus õpingutesse | Tööalase suhtlemise alused | Puhastamine- ja koristamine | Teeninduse alused | Toiduhügieen | Köögiabilise praktilise töö alused | Praktika | Ettevalmistus kutseeksamiks |
| **KOHUSTUSLIKUD KOMPETENTSID** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Puhastus- ja koristustööd** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| puhastab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid; |  | x | x |  | x | x | x | x |
| käitleb juhendamisel prügi; |  | x | x |  | x | x | x | x |
| peseb juhendamisel saali ja toiduvalmistamise nõusid; |  | x | x |  | x | x | x | x |
| puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid. |  | x |  |  | x | x | x | x |
| **Tooraine eeltöötlemine** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| valmistab ette töökoha juhendamisel; |  | x | X |  | x | x | x | x |
| eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid, kasutades külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid; käitleb toidutooret säästlikult. |  | x | X |  | x | x | x | x |
| **Teenindamine** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| katab ja koristab juhendamisel laudu. |  | x | x | X | x | x | x | x |
| **KUTSET LÄBIVAD KOMPETENTSID** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava; | x | X | x | x | x | x | x | x |
| peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades; | x | x | x | x | x | x | x | x |
| arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi; | x | x | x | x | x | x | x | x |
| osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; | X | X | x | x |  |  |  |  |
| kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes; | X | X | x | x | x | x | x |
| töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone. | X | X | x | x | x | x | x |

X – tähistatakse , millises õppekava moodulis arendatakse ja hinnatakse nimetatud kompetentsi