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, 5  Kutsestandard 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 ja  kaastöötajate 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 tavapäraste  suhtluspartneriteg;  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 osaleb  oma 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 töökeskkonnas  toimimisel;   * 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 ning  tuleb 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 EKAP  2. Arvutiõpetus 10 EKAP  3. Kinnistu hooldamine 2 EKP  4. Pagari – ja kondiitritööd 2 EKAP  5. Eesti köök 2 EKAP  6. 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