

KINNITATUD

Kooli direktori KK nr 1-1/340, 27.05.2020

Kooskõlastatud kooli nõukoguga 26.05.2020

protokoll nr. 1-2/66/2020

JÄRVAMAA KUTSEHARIDUSKESKUS ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Köögiabiline				
		(nimetus inglise keeles) Kitchen assistant				
		(nimetus vene keeles)				
Õppekava kood EHISes		200517				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
EKR 2	EKR 3	EKR 4	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		kutsekesk- haridus				
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:		<p>Õpetusega taotletakse, et õppiija väärtustab oma eriala ning erinevate toidu- ja teeninduskultuuride mitmekesisust, planeerib nõustamisel enda töö- ja kutsealast arengut.</p> <ol style="list-style-type: none">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 suhtluspartneritega;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 kasutatavatele õppevormidele) Kutseõppe omandamine hariduslike erivajadustega õpilastele.	
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
<p>Õppekava struktuur</p> <p>Põhiõpingute moodulid (nimetus, maht ja õpiväljundid):</p> <p>1. Sissejuhatus kutseõpingutesse 5 EKAP</p> <p>Õpiväljundid</p> <p>Õppija:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1 mõistab eriala õppe eesmärgid ja sisu ning õppekorraldust; 1.2 tutvub juhendamisel toitlustus- ja majapidamisteenuseid pakkuvate ettevõtete ja nende tegevustega; 1.3 teab töötervishoiu olulisemaid nõudeid; 1.4 teab töö- ja tuleohutusnõudeid ning teab kuidas käituda ohuolukordades; 1.5 kasutab olulisemaid ühiskondlikke teenuseid igapäevases elu-, õppe- ja töökeskkonnas; 1.6 kasutab oma vaba aega ennast arendavalt <p>2. Õpitee ja töö muutuv keskkonnas 3 EKAP</p> <p>Õpiväljundid</p> <p>Õppija:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1 osaleb oma sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid arvestava õpitegevuste plaani koostamisel 2.2 saab aru töömaailma toimimisest ning oma õigustest ja kohustustest töötajana 2.3 saab aru oma panusest väärtuste loomisel kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses 2.4 saab aru enesearendamise vajadusest ja oma vastutusest tööalase karjääri kujundamisel <p>3. Puhastamine ja koristamine 10 EKAP</p> <p>Õpiväljundid</p> <p>Õppija:</p> <ol style="list-style-type: none"> 3.1 puhastab juhendamisel köögiseadmeid ja töövahendeid; 3.2 käitleb juhendamisel prügi ja ohtlikke jäätmeid; 3.3 peseb juhendamisel toiduvalmistamise nõusid; 3.4 puhastab juhendamisel köögi, saali ja muid ruume, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid; 3.5 osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; 3.6 kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes. <p>4. Teeninduse alused 4 EKAP</p> <p>Õpiväljundid</p> <p>Õppija:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4.1 katab juhendamisel laua ja valmistab lauaseade etteantud menüü järgi; 4.2 koristab juhendamisel laua; 	

- 4.3 tunneb erinevaid toidunõusid ja söögiriistasid;
- 4.4 tunneb lauakatmise põhitõdesid;
- 4.5 töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;
- 4.6 osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;
- 4.7 peab kinni tööde ajakavast.

5. Toiduhügieen 2 EKAP

Õpiväljundid

Õppija:

- 5.1 teab toiduhügieeni ja toiduohutuse põhimõtted;
- 5.2 teab toidu käitlemise ja säilitamise viise ning tingimusi;
- 5.3 teab isikliku hügieeni nõudeid;
- 5.4 teab enesekontrolli põhimõtteid;
- 5.5 teab toitu käitleva töötaja kohustusi ja vastutust toiduhügieeninõuete täitmise eest vastavalt tööülesannetele.

6. Köögiabilise praktilise töö alused 40 EKAP

Õpiväljundid

Õppija:

- 6.1 eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid;
- 6.2 eeltöötleb juhendamisel piimasaadusi;
- 6.3 kasutab juhendamisel toiduainete töötlemisel külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid;
- 6.4 käitleb juhendamisel toidutooret otstarbekalt ja säästlikult;
- 6.5 peab kinni ajakavast, jälgides toiduseadusest tulenevaid nõudeid;
- 6.6 arvestab töötades toiduhügieeninõuetega, tagab juhendamisel toidu ohutuse ja kvaliteedi;
- 6.7 osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;
- 6.8 töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone.

7. Praktika 20 EKAP

8. Ettevalmistus kutseksamiks 2 EKAP

Õpiväljundid

Õppija:

- 8.1 puhastab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid;
- 8.2 käitleb juhendamisel prügi ja ohtlikke jäätmeid;
- 8.3 peseb juhendamisel saali ja toiduvalmistamise nõud;
- 8.4 puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarnikuid;
- 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;
- 8.10 peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid tööja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;
- 8.11 arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;
- 8.12 osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;
- 8.13 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
7. Joogiõpetus (mittealkohoolsed joogid) 2EKP

Õppekava kontaktisik

ees-ja perenimi:	Laida Reitmann
ametikoht:	juhtivõpetaja
telefon:	5146884
e-post:	laida.reitmann@jkhk.ee

Märkused:

Kooli kodulehel <https://jkhk.ee/et/rakenduskavad> õppekava moodulite rakenduskava

Lisa 1 Kutsestandardi kompetentside ja õppekavamoodulite vastavustabel

LISA 1

KÖÖGIABILINE, TASE 2

Kutsestandardi kompetentside ja õppekava moodulite vastavustabel

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid							
	Sissejuhatuse õpingute ssee	Õpotee ja töö muutuv as keskkonnas	Puhastamine- ja koristamine	Teeniduse alused	Toiduhügieen	Köögiabilise praktilise töö alused	Praktika	Ettevalmistus kutseeks samiks
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	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	x	x	x	x

kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;	X	X	x	x	x	x	x	x
töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone.	X	X	x	x	x	x	x	x

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