Järvamaa Kutsehariduskeskuse õppekava

direktori käskkiri nr 1-2/23/17 kinnitatud 29.03.2023

Õppekavarühm	Majutamine ja toitlustamine					
Õppekava nimetus	Köögiabiline					
	Kitchen assistant					
Õppekava kood EHISes	200517					
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	**EKR 3**	**EKR 4 kutsekeskhari dus**	**EKR 4**	**EKR 5**	**EKR 4**	**EKR 5**
X						
Õppekava maht (EKAP):	120					
Õppekava koostamise alus:	Kutseharidusstandard VV määrus RT I, 16.07.2016, 5 Kutsestandard Köögiabiline, tase 2, kinnitatud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega nr 32, 05.05.2022					
Õppekava õpiväljundid:	1. valmistab juhendamisel ette töökoha; 2. eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid, kasutades külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid; käitleb toidutooret säästlikult. 3. puhastab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid; 4. käitleb juhendamisel prügi; 5. peseb juhendamisel saali ja toiduvalmistamise nõusid; 6. puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid. 7. suhtleb klientidega, lähtudes klienditeeninduse heast tavast; 8. katab ja koristab juhendamisel laudu. 9. peab kinni tööde ajakavast, planeerib oma tööd ja mõistab oma rolli meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; 10. töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone; 11. järgib õigusaktidest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid, vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades; 12. järgib hügieeninõudeid, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi; 13. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes.					
Õppekava rakendamine:	**Õppevorm** statsionaarne õpe - koolipõhine õpe					

Nõuded õpingute alustamiseks

Nõuded puuduvad

Nõuded õpingute lõpetamiseks

Õpingud teise taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile või osakutsele vastavate õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Kui kutse- või erialal ei ole kutseeksami sooritamine võimalik, lõpetatakse õpingud erialase lõpueksamiga. 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.

Õpingute läbimisel omandatav(ad)

kvalifikatsioon(id):	Köögiabiline, tase 2
osakutse(d):	puuduvad

Õppekava struktuur

Põhiõpingute moodulid (87 EKAP)

Sissejuhatus	5 EKAP	• Mõistab eriala õppe eesmärke ja sisu ning õppekorraldust

kutseõpingutesse		• Tutvub juhendamisel toitlustus- ja majapidamisteenuseid pakkuvate ettevõtete ja nende tegevustega • Teab töötervishoiu olulisemaid nõudeid • Teab töö- ja tuleohutusnõudeid ning teab kuidas käituda ohuolukordades • Kasutab olulisemaid ühiskondlikke teenuseid igapäevases elu-, õppe- ja töökeskkonnas • Kasutab oma vaba aega ennast arendavalt
Toiduhügieen	2 EKAP	• Teab toiduhügieeni ja toiduohutuse põhimõtted • Teab toidu käitlemise ja säilitamise viise ning tingimusi • Teab isikliku hügieeni nõudeid • Teab toitu käitleva töötaja kohustusi ja vastutust toiduhügieeninõuete täitmise eest vastavalt tööülesannetele
Tooraine eeltöötlemine	5 EKAP	• Valmistab juhendamisel ette töökoha • Eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid, kasutades külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid; käitleb toidutooret säästlikult
Puhastamine ja koristamine	10 EKAP	• Puhastab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid • Käitleb juhendamisel prügi • Peseb juhendamisel saali ja toiduvalmistamise nõusid • Puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid
Teenindamine	4 EKAP	• Suhtleb klientidega, lähtudes klienditeeninduse heast tavast • Katab ja koristab juhendamisel laudu
Köögiabilise praktilise töö alused	38 EKAP	• Eeltöötleb juhendamisel toiduaineid • Käitleb juhendamisel toidutooret otstarbekalt ja säästlikult • Peab kinni ajakavast, jälgides toiduseadusest tulenevaid nõudeid • Arvestab töötades toiduhügieeninõuetega, tagab juhendamisel toidu ohutuse ja kvaliteedi
Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas	3 EKAP	• 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 • Saab aru enesearendamise vajadusest ja oma vastutusest tööalase karjääri kujundamisel
Praktika	20 EKAP	• Planeerib isikliku praktika eesmärke • 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
Valikõpingute moodulid (35 EKAP)		
Kodumajanduse alused	8 EKAP	• Väärtustab Eesti rahvuskultuuri • Väärtustab ennast, oma kodu ja perekonda • Osaleb perekondlike sündmuste / ühistegevuste

		ettevalmistamisel ja läbiviimisel • Väärtustab tervislikke eluviise
Arvutiõpetus	9 EKAP	• Tunneb Win operatsioonisüsteeme • Kasutab internetti • Kasutab Microsoft Wordi programmi • Kasutab programmi MS PowerPoint
Kinnistu hooldamine	2 EKAP	• Hooldab kinnistu piirides paiknevaid haljastuid ja aiarajatisi • Eristab jäätmete käitlemise liike ja võimalusi • Kasvatab, hooldab ja kasutab ilutaimi, sh ka maitsetaimi
Pagari- ja kondiitritööd	2 EKAP	• Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid pagari- ja kondiitritooteid erinevatest taignatest • Töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtudes töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest
Eesti köök	2 EKAP	• Kirjeldab rahvusliku köögi põhilisi tooraineid ning valmistusviise • Valmistab, kohandab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel rahvuslikke roogi ja jooke
Abikoka praktilise töö alused	12 EKAP	• Valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid, töötab juhendamisel meeskonnaliikmena • Töötab juhendamisel teenindusruumides
Valikõpingute valimine: Õpilasel on õigus valida valikmooduleid 33 EKAP ulatuses lisaks õppekavale ka kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.		
Spetsialiseerumised puuduvad		
Õppekava kontaktisik	Laida Reitmann	
Märkused: Moodulite rakenduskava on kättesaadav: https://jkhk.ee/et/rakenduskavad		