

Kooli õppekava vorm

Õppekava on kinnitatud
Direktori käskkiri 16.02.2026 nr 1-2/26/14
Õppekava on muudetud
Direktori käskkiri _____ nr _____

Järvamaa Rakenduslik Kolledž						
Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Toitlustuse ja teeninduse abitöötaja				
		Catering and service assistant				
Õppekava kood EHISes		261533				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
	X					
Õppekava maht (EKAP) ja nominaalkestvus		120 EKAPit				
Õppekava koostamise alus		Õppekava koostamise aluseks on Vabariigi Valitsuse 26.08.2013 määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“, OSKA üldprognoos 2022-2031. Kompetentsid järgmistest kutsestandarditest: Köögiabiline, tase 2 Abikokk, tase 3 Abipagar, tase 3 Puhastusteenindaja abiline, tase 2 kompetentsid B.3.1 Puhastusteenindaja, tase 3 Klienditeenindaja kaubanduses, tase 4 kompetentsid B.3.3. B.3.1				
Õppekava eesmärk ja õpiväljundid		Kutseõppe õppekava eesmärk on kutse- ja erialaste teadmiste, oskuste ning väärtushoiakute omandamine, mis loovad õpilasele eeldused tööle asumiseks õpitud kutseala valdkonnas või õpingute jätkamiseks järgmisel kutse- või haridustasemel. Õppe läbinud õpilane: 1) kavandab juhendamisel oma edasist karjääri ja õppimist lähtudes oma võimetest, huvidest ja võimalustest, kasutades elukestva õppe põhimõtteid, sobivaid infoallikaid ning muutuva töömaailma nõudeid; 2) suhtleb juhendamisel selgelt ja viisakalt töö- ja igapäevaelus, arvestades suhtlusolukorra, -partnerite ja kultuuriliste eripäradega ning kasutades olukorrale sobivat keelt ja asjakohast erialast sõnavara; 3) teeb koostööd ja täidab oma ülesandeid vastutustundlikult, tegutsedes nii iseseisvalt kui meeskonnas, tajudes enda sotsiaalset vastutust, Eesti kultuuriruumi head tava ja demokraatliku ühiskonna väärtusi; 4) tegutseb juhendamisel ohutult ja keskkonnateadlikult, järgides ennast säästva kehakasutuse põhimõtteid, töö- ja keskkonnaohutuse nõudeid ning igapäevase jätkusuutliku majandamise põhimõtteid; 5) rakendab juhendamisel toitlustuse, kaubanduse ja puhastuse valdkonnas tööülesannete täitmisel vajalikke teadmisi, oskuseid ja väärtushoiakuid tavapärastes töösituatsioonides ning suhteliselt muutumatutes töökeskkonnas; 6) lahendab juhendamisel lihtsamaid töö- ja igapäevaelu olukordi, kasutades matemaatilisi teadmisi ja oskuseid, loogilist mõtlemist ning sobivaid tehnoloogilisi abivahendeid;				

	7) kasutab info- ja kommunikatsioonitehnoloogiat eesmärgipäraselt, vastutustundlikult ja turvaliselt õppimiseks, töötamiseks ja enda igapäevaelu korraldamiseks.
Nõuded õpingute alustamiseks	Õpingute alustamine ei eelda põhihariduse olemasolu.
Nõuded õpingute lõpetamiseks	Õpingud loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud oskuseid kirjeldavate õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse oskuste demonstreerimisega, mida võib sooritada ka osade kaupa.
Õpingute lõpetamisel väljastatav dokument	Õpingute lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse kutsehariduse omandamise kohta koos hinnetelehega.
Õpingute läbimisel omandatav(ad) kvalifikatsioon(id)	Õpingud lõpetanu on omandanud 3. kvalifikatsioonitaseme kutsehariduse.
Õppekava struktuur	Õppekava võimaldab õpilasel omandada teadmised, oskused, väärtushoiakud ja sotsiaalse valmiduse õpingute jätkamiseks ja töötamiseks oskustöolisena tootlustuse ja teeninduse valdkonnas. Õppekava õppemaht on 120 EKAPit, mis jaguneb järgmiselt: 1) põhiõpingud 97 EKAPit, • sh praktika 15 EKAPit 2) valikõpingud 23 EKAPit
Õppekavaga määratud suunavalikud ja/või spetsialiseerumised	Õpingute käigus õpilane omandab järgmised oskused: 1) enesearengut toetavad oskused 2) puhastusteeninduse oskused 3) jaekaubanduse tööoskused 4) teenindussuhtluse oskused 5) toiduvalmistamise oskused
Õppekava põhiõpingute moodulite loetelu	Põhiõpingute moodulid ja õppe maht: Enesearengut toetavad oskused: 1. oskused eluks ja õppimiseks, 15 EKAPit; 2. oskused elukestvaks õppeks ja töötamiseks, 10 EKAPit. Puhastusteeninduse oskused; 3. puhastamine ja koristamine, 7 EKAPit; 4. hoolduskoristus, 5 EKAPit. Jaekaubanduse tööoskused: 5. kaupade liigitamine ja paigutamine, 7 EKAPit; 6. kaupade ja pakendijäätmete käitlemine, 5 EKAPit. Teenindussuhtluse oskused: 7. suhtlemine teenindusolukorras, 3 EKAPit. Toiduvalmistamise oskused: 8. toiduvalmistamise baasoskused, 7 EKAPit; 9. toidu valmistamine ja serveerimine, 8 EKAPit; 10. pagaritoodete valmistamine, 7 EKAPit; 11. pagarikoja tellimustootmine, 8 EKAPit. Praktika 12. praktika, 15 EKAPit.
Valikõpingute moodulite valiku võimalused ja tingimused	Valikõpingute õppe maht on 23 EKAPit. Õpilasel on võimalik valida 23 EKAPi mahus järgnevate moodulite hulgast: 1) kinnistu hooldamine, 4 EKAPit; 2) tekstiilide hooldamine, 3 EKAPit; 3) peoteenindus, 5 EKAPit; 4) praktiline töö õppeköögis, 5 EKAPit; 5) rahvus- ja regionaalköögid, 4 EKAPit; 6) kaunistamine ja serveerimine, 5 EKAPit;

	7) tervisliku toitumise ja liikumise alused, 4 EKAPit; 8) kodumajanduse alused, 8 EKAPit; 9) kaupade pakendamine, 4 EKAPit. Valikõpingute moodulid toetavad ja laiendavad oskuste õpet ja üldpädevusi ning annavad võimaluse valmistuda edasisteks õpinguteks. Õpilasel on õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.
--	--

Õppekava rakendamiseks koostatud moodulite rakenduskava, mis on leitav klikates lingil:

<https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/3881/version/10675>

Õppekava lisad	1. Õppekava moodulite ja elukestva õppe võtmepädevuste vastavustabel 2. Õppekava avamise vajalikkuse põhjendus
Õppekava kontaktisik	Laida Reitmann
	juhtõpetaja
	Telefon: 5146884
	e-posti aadress: laida.reitmann@kolledz.ee

1. Õppekava põhiõpingute moodulite nimetused, õppe maht ja õpiväljundid

Enesearengut toetavad oskused

1.1. Oskused eluks ja õppimiseks, 15 EKAPit;

Õpiväljundid:

- kavandab juhendamisel isiklikku arengut lähtudes enda tegevuskavast;
- rakendab juhendamisel tervisliku eluviisi ja kehalise arendamise põhimõtteid, lähtudes riiklikest soovitustest ja iseenda vajadustest toetades oma vaimset ja füüsilist heaolu;
- suhtleb juhendamisel vastastikust suhtlemist toetaval viisil järgides Eesti kultuuriruumi head tava;
- kasutab juhendamisel matemaatilisi ja eesti keele baasoskusi igapäeva- ja õpisisituatsioonides;
- kasutab juhendamisel digivahendeid ja veebikeskkondi turvaliselt ja vastutustundlikult, järgides hea digikäitumise ning andmekaitse põhimõtteid;
- rakendab igapäevaeluoskusi eneseteenindamiseks, juhindudes sotsiaalsetest normidest ja Eesti kultuuriruumi heast tavast;
- seostab juhendamisel õpitavaid erialaseid põhioskusi töörollide ja vastutustundliku käitumisega, lähtudes õppekavast, oma edasise õpi- ja karjäärirajate arenguvajadusi arvestades.

1.2. Oskused elukestvaks õppeks ja töötamiseks, 10 EKAPit;

Õpiväljundid:

- rakendab oma õpi- ja karjäärieesmärkide saavutamiseks tegevuskava hinnates juhendamisel selle tulemuslikkust;
- tegutseb vastutustundlikult ja kestlikult, arvestades juhendamisel enda ja teiste tervise, keskkonna ning ühiskondlikke väärtustega;
- kasutab enesejuhtimise ja koostööoskusi ning korrektset eesti keelt nii kõnes kui kirjas, töö- ja õpisisituatsioonides, lähtudes juhendamisel meeskonnatöö põhimõtetest;
- kasutab juhendamisel majandusalaseid teadmisi ja rahatarkuse põhimõtteid, lähtudes kestliku majandamise põhimõtetest;
- kasutab digivahendeid ja -keskkondi eesmärgipäraselt ning vastutustundlikult, järgides juhendamisel digihügieeni, andmekaitse, küberturvalisuse ja tehisaru kasutamise head tava;
- kavandab juhendamisel oma tööellu sisenemist arvestades muutuva töömaailma nõudeid.

Puhastusteeninduse oskused

1.3. Puhastamine ja koristamine, 7 EKAPit;

Õpiväljundid:

- valib sobiva puhastus- ja koristusviisi ning töövahendid vastavalt mustuse liigile lähtudes ruumi ja pinna kasutusotstarbest ning puhastustöö eesmärgist;
- teeb puhastus- ja koristustöid töö- ja teenindusruumides keskkonnateadlikult, kasutades sobivaid isikukaitsevahendeid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid;
- sorteerib jäätmeid ohutusnõuetest ja kogumise reeglitest lähtuvalt arvestades jätkusuutlikku jäätmekäitluse põhimõtteid;

- rakendab juhendamisel puhastus- ja koristustöö teadmisi ja oskusi erinevates töö- ja teenindusruumides töötades, kasutades töövahendeid ja töövõtteid sihipäraselt, järgides töökorraldust ja juhiseid.

1.4. Hoolduskoristus, 5 EKAPit.

Õpiväljundid:

- kavandab juhendamisel hoolduskoristuse etapid lähtudes koristuse eesmärgist ning töö- ja keskkonnaohutuse põhimõtetest;
- puhastab juhendamisel töö- ja teenindusruumide mööbli ja esemed lähtudes ruumi eripärase mustuse liigist ning kehtivatest tööjuhenditest;
- teostab juhendamisel hoolduskoristust töö- ja teenindusruumides järgides ruumide eripärase mustuse astet ning tööohutuse, hügieeni ja keskkonnanõudeid.

Jaekaubanduse tööoskused

1.5. Kaupade liigitamine ja paigutamine, 7 EKAPit;

Õpiväljundid:

- liigitab juhendamisel kaupu kaubagruppidesse ja tootegruppidesse arvestades kaupade omadusi, kasutusotstarvet ja märgistusel esitatud teavet;
- paigutab juhendamisel kaupu riiulitele ja hoiukohtadesse järgides paigutuse põhimõtteid, hügieeni-, ohutus- ja ergonoomika nõudeid;
- teostab juhendamisel kaupade ja pakendijäätmete eraldamist ja paigutamist kasutades sobivaid töövõtteid ja -vahendeid ning järgides tööohutuse ja keskkonnanõudeid toetavaid põhimõtteid;
- kasutab kaupade liigitamise ja paigutamise oskusi tööharjutuses teenindus- või kaubanduskeskkonnas järgides töökorraldust, juhiseid ja meeskonnatöö põhimõtteid.

1.6. Kaupade ja pakendijäätmete käitlemine, 5 EKAPit.

Õpiväljundid:

- käitleb juhendamisel kaupu ja pakendijäätmeid järgides hügieeni-, ohutus- ja keskkonnanõudeid ning arvestades kaupade liiki, omadusi ja säilitustingimusi;
- kasutab juhendamisel töövahendeid ja seadmeid kaupade ja pakendijäätmete käitlemisel vastavalt tööohutuse nõuetele ja juhistele;
- kasutab juhendamisel tööalase suhtluse ja teenindusvõtete oskusi kaupade käitlemisel järgides töökoha juhiseid ja tööohutuse põhimõtteid.

Teenindussuhtluse oskused

1.7. Suhtlemine teenindusolukorras, 3 EKAPit.

Õpiväljundid:

- selgitab klienditeeninduses kasutatava suhtlemise põhimõtteid ning teenindaja rolli ja käitumist erinevates teenindusolukordades;
- rakendab klientidega suheldes kliendikeskse ja hea teeninduse põhimõtteid, kohandades oma suhtlemist ja käitumist vastavalt teenindusolukorrale ja töökeskkonnale.

Toiduvalmistamise oskused

1.8. Toiduvalmistamise baasoskused, 7 EKAPit;

Õpiväljundid:

- käitleb toidutooraineid, kasutades ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästvalt ning järgides toiduohutuse, kvaliteedi- ja hügieeninõudeid, mis tulenevad õigusaktidest;
- eeltöötleb toidutooraineid toidu valmistamiseks, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid, järgides toidu valmistamise tehnoloogiat ning toiduohutuse, -hügieeni, kvaliteedi, tööohutuse ja kestliku tootmise põhimõtteid;
- puhastab töökoha, toiduvalmistamise nõud kasutades ressursse otstarbekalt ning järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid.

1.9. Toidu valmistamine ja serveerimine, 8 EKAPit;

Õpiväljundid:

- järgib toitade valmistamisel, serveerimisel ning säilitamisel toidu- ja tööohutuse nõudeid, lähtudes ettevõtte enesekontrolliplaanist ja kehtivatest tööjuhistest;
- valmistab juhendamisel köögimeeskonnas menüüs olevaid toite, järgides tehnoloogilist kaarti, toidu valmistamise põhimõtteid ning toidu- ja tööohutuse nõudeid;

- serveerib juhendamisel valmistatud toite ning teenindab kliente teenindussituatsioonides, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ja Eesti kultuuriruumi heast tavast.

1.10. Pagaritoodete valmistamine, 7 EKAPit;

Õpiväljundid:

- käitleb tooraineid kaupade märgistusest lähtuvalt ja toidutootmises kehtestatud regulatsioone järgides, valmistades tooraineid juhendist lähtuvalt tootmiseks ette;
- järgib töötades toidu- ja tööohutuse nõudeid, kasutades juhendamisel otstarbekohaseid tegevusi, seadmeid ja väikevahendeid;
- valmistab juhendamisel nisu- ja rukkijahust pagaritooteid, järgides toote tehnoloogiat ja kestliku tootmise põhimõtteid;
- valmistab juhendamisel erinevatest jahudest pagaritooteid, järgides toote tehnoloogiat ja kestliku tootmise põhimõtteid ning vältides ristsaastumist;
- valmistab juhendamisel täidiseid, baaskreeme ja kaunistusi, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestliku tootmise põhimõtteid.

1.11. Pagarikoja tellimustootmine, 8 EKAPit.

Õpiväljundid:

- järgib pagari- ja kondiitritoodete juhendamisel valmistamisel, serveerimisel, pakendamisel ja säilitamisel toidu- ja tööohutuse nõudeid, lähtudes enesekontrolliplaanist ning kestliku tootmise põhimõtetest;
- valmistab juhendamisel tellimusest lähtuvalt nisu-, rukki- ja erinevatest jahudest pagaritooteid, järgides toote valmistamise tehnoloogiat, toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestliku tootmise põhimõtteid;
- valmistab juhendamisel, tellimusest lähtuvalt kondiitritoodete baastaignatest tooteid, järgides valmistamise tehnoloogiat, toidu ja tööohutuse nõudeid ning kestliku tootmise põhimõtteid;
- valmistab juhendamisel, tellimusest lähtuvalt, erinevaid pooltooteid, järgides toote tehnoloogiat, toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestliku tootmise põhimõtteid;
- teenindab juhendamisel vastastikust suhtlemist toetaval viisil, lähtudes Eesti kultuuriruumi heast tavast, kauba väljapaneku põhimõtetest ja toidu- ning tööohutuse reeglitest.

Praktika

1.12. Praktika, 15 EKAPit.

Õpiväljundid:

- teeb ettevalmistused praktikale suundumiseks, lähtudes õpi- ja karjääri eesmärkidest;
- kasutab juhendamisel praktikaettevõttes tööülesannete täitmise omandatud teadmisi ja oskusi, järgides töökorraldust, tööohutuse-, hügieeni-, kvaliteedi- ja keskkonnanõudeid;
- esitleb juhendamisel oma praktikakogemust, seostades praktika käigus omandatud tööoskused seatud eesmärkidega.