

Kinnitatud direktori A. Gritskov poolt

04.11.2019, Tallinn

Õppekava nimetus	Koka kutseeksamiks ettevalmistus
Õppekavarühm	Majutamine ja toitlustamine
Koolituse eesmärk	Pakkuda piirkonna toitlustusettevõtete kutsetunnistusega kokkadele võimalust täiendada erialaseid teadmisi ja oskusi, mis aitab töötajatel paremini püsida/konkureerida tööturul. Piirkonnas on palju töötavaid kokkasid, kes ei oma kutsetunnistust. Vanemaealiste õpingutest on möödunud palju aega ja nad on tihti spetsialiseerunud ühele kindlale tööloigule. Antud õpiväljundid hõlmavad koka kutseeksami sisu ja võimaldavad tõsta oma kutsekvalifikatsiooni.
Õppekeel	eesti/vene
Õpiväljundid	Õppija: <ul style="list-style-type: none">- Planeerib ja korraldab oma tööd köögis, juhendab abikokka- Koostab menüü lahtudes ettevõtte tüübist, kliendi vajadustest ja hooajalisusest- Koostab vastavalt menüüle tehnoloogilise kaardi ja selle alusel toiduainete tellimuse- Valib vajalikud töövahendid ja seadmed toidu valmistamiseks- Võtab vastu kaubad, eeltöötleb toidutooret, valmistab ja serveerib roogasid tehnoloogilise kaardi alusel, järgides toiduhügieeninõudeid ja kasutab ohutuid töövõtteid

<p>Õpingute alustamise tingimused, juhul kui need on eeltingimuseks õpiväljundite saavutamisel</p>	<p>Kokana töötav või koka erialase haridusega isik kellel puudub kutsetunnistus ja kelle tervislik seisund võimaldab õppida ja töötada koka erialal ja kes vajab täiendavat ettevalmistust koka kutseeksami sooritamiseks. Vastuvõtt toimub vastavalt dokumendis "Õppekorralduse alused" sätestatud tingimustele.</p>
<p>Õppe kogumaht, sealhulgas auditoorse, praktilise ja iseseisva töö osakaal</p>	<p>60 akadeemilist tundi (38 ak. tundi auditoorne õppetöö, 8 ak. tundi praktika koolikeskkonnas, 14 ak. tundi iseseisvat tööd)</p>
<p>Õppe sisu</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Töö planeerimine ja korraldamine: töö planeerimine, enesekontrolli nõuded 2. Puhastustööd. Seadmed, väikevahendid 3. Menüü koostamine; tooraine- ja hinnakalkulatsioonid, menüüde koostamise põhimõtted erimenüüd (toidutalumatus jm) 4. Kaupade haldamine; nõuded kaupade haldamisele, laomajanduse põhimõtted, toidukaupade pakendid ja märgistused, realiseerimisajad, teksti- ja tabeltöötamise programmid, laoprogramm 5. Teenindus ja müük, kliendikeskne teenindamine, laudade tüübid, serveerimisviisid teeninduse ettevalmistus, klientide teenindamine tavateeninduses, teeninduse järeltoimingud

<p>Praktiline töö</p>	<p>Täidab tervikliku tööülesande millel on konkreetne tulemus:</p> <p>valmistab juhendi (tehnoloogilise kaardi) järgi kindla aja jooksul (2,5 t) 3 toitu: ühe eelroa, ühe pearoa lisanditega (2 lisandit ja kaste) ja ühe järelroa, igat toitu 2 portsjonit, ning ühe külma või kuuma joogi; vormistab portsjonid ja esitleb toite ning jooki.</p>
<p>Õppekeskkonna kirjeldus</p>	<p>Koolitus toimub aadressil Sõle 3, Tallinn. Koolitusklassid vastavad tervisekaitse nõuetele. Iga koolitusel osalejale tagatakse kohvipaus. Koolitusel on võimalik kasutada toimivat internetiühendust. Õppeklassid on varustatud tänapäevaste koolitusvahenditega (dataprojektor, sülearvuti, tahvel jm). Koolitusgruppide suurused on erinevad, sõltuvalt koolituse sisust, kuid eesmärgiks on tagada individuaalne areng koolituse jooksul ning õpimotivatsiooni säilimine. Kõik õppematerjalid tagatakse õpilastele kooli poolt. Köök-laboratooriumis on 6 neljakohalist elektripliiti praeahjuga; 7 kraanikaussi ja 7 valamut, nõudepesumasin ning kõik vajalikud töövahendid laboratoorsete tööde teostamiseks; köök-laboratooriumis on sundventilatsioon (väljatõmme, kubu); kööginõud ja köögiseadmed; õpikud</p>
<p>Õppematerjalide loend, juhul kui õppekava läbimiseks on ette nähtud õppematerjalid</p>	<p>Õppematerjalid: õpetaja koostatud konspekt, koka alased raamatud. http://www.ehrl.ee/koka-kutseeksami-materjalid</p>

<p>Lõpetamise tingimused ja väljastatavad dokumendid</p>	<p>Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õppija on osalenud vähemalt 75% õppetundidest ja sooritanud kõik vajalikud ülesanded. Õpilane on esitanud eneseanalüüsi vormi, esitanud kirjaliku töö ning täitnud praktiline töö köögis.</p>
<p>Koolituse läbiviimiseks vajaliku kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemuse kirjeldus koolitajal</p>	<p>Andrei Gritskov: ekspert ja restorani kultuuriideoloog, Tetkooli direktor. Täiskasvanute koolitaja 17-aastase kogemusega, Le Cordon Bleu (London) kooli lõpetaja., kutsepedagoog.</p> <p>Vladimir Iljin: kõrgharidus (MA). Kokk ja pagar-kondiiter. Restorani MIX Fusion peakokk ning omanik. Töökogemus kokanduses enam kui 20 aastat. Kulinaaria raamatu autor.</p> <p>Irina Soldatova: toiduhügieeni ja esmaabi õpetaja, Hooldaja koolituse lektor – kõrgharidus (Tallinna Meditsiinkool, kiitusega, 1991.a. ämmaemand; Tallinna Tervishoiu Kõrgkool, 2012.a., ämmaemand; Eesti Punane Rist, esmaabiõpetaja al.2008; Tallinna Ülikool, 2012.a., kutsepedagoogika). Üldstaaž 21 aastat. Õpetamise kogemus – 6 aastat. Töötanud Tallinna Erateeninduskoolis al. 2009.a. Kutsepedagoog, Täiskasvanute koolitaja, VI tase.</p> <p>Olga Gusseva: pagar-kondiitri eriala koolitaja,- kutsepedagoog, kõrgharidus (Vitebski Tööstus-Pedagoogiline Tehnikum, toiduvalmistamise tehnoloogia eriala). Õpetamise kogemus – 24 aastat. Töötab Tetkoolis al. 2008.a.</p>