

Kinnitatud direktori A. Gritskov poolt

01.09.2018, Tallinn

<b>Õppekava nimetus</b>	Kokk-pagar
<b>Õppekavarühm</b>	Majutamine ja toitlustamine; Toiduainete töötlemine
<b>Koolituse eesmärk</b>	Koka-pagari koolituste eesmärgiks on võimaldada õppijal omandada teadmised, vilumused, oskused ja hoiakud tööks koka-pagarina majutuse-, toitlustamissettevõtetes nii Eestis, kui ka välismaal; luua eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks ning kujundada õppijates valmidus iseseisvaks tööks ja pidevaks erialaseks enesetäiendamiseks.
<b>Õppekeel</b>	eesti/vene
<b>Õpiväljundid</b>	Õppija: 1) valmistab ja serveerib toitu, arvestades klientide vajadusi, ootusi ja soove, lähtuvalt suurröögis või restoraniröögis töö eripäradest; valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid pagaritooteid, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest; 2) teenindab toitlustusettevõttes, järgib kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ning suurröögis või restoranitöö eripärad; ja 3) järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid; 4) väärtustab erinevate toidukultuuride mitmekesisust; 5) töötab iseseisvalt, tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult suurröögis või restoranis, lähtudes kokatöö eetikast; 6) korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd suurröögis või restoranis; 7) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt

	majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust.
<b>Õpingute alustamise tingimused, juhul kui need on eeltingimuseks õpiväljundite saavutamisel</b>	Koka-pagari õppekava alusel võib asuda õppima isik, kes on omandanud põhihariduse ning kelle tervislik seisund võimaldab õppida ja töötada antud alal. Kursuse programm on mõeldud nii naistele, kui ka meestele. Vastuvõtt toimub vastavalt dokumendis "Õppekorralduse alused" sätestatud tingimustele.
<b>Õppe kogumaht, sealhulgas auditoorse, praktilise ja iseseisva töö osakaal</b>	400 akadeemilist tundi (80 ak. tundi auditoorne õppetöö, 120 ak. tundi praktika koolikeskkonnas, 160 ak. tundi ettevõtte praktika, 40 ak. tundi iseseisvat tööd)
<b>Õppe sisu</b>	Sissejuhatus (2 ak. tundi) Toiduhügieen ja ohutus (16 ak. tundi) Menüü koostamine (16 ak. tundi) Kaupade käitlemine (12 ak. tundi) Toiduvalmistamine (80 ak. tundi) Pagaritöö tehnoloogia (72 ak. tundi) Teenindamine (16 ak. tundi) Seadmed (8 ak. tundi) Töökorraldus (10 ak. tundi) Ettevõtte praktika (160 ak. tundi) Eksam (8 ak. tundi)

<p><b>Praktika korraldus</b></p>	<p>Praktika mooduliga taotletakse, et õpilane arendab, täiendab ja rakendab teoreetilises õppetöös omandatud teadmisi ja oskusi praktilises töökeskkonnas, kujundab sotsiaalseid oskusi, isiksuseomadusi ja hoiakuid, mis tõstavad õpilase valmisolekut tulevaseks tööeluks. Moodul loetakse arvestatuks, kui on sooritanud praktika, esitatud koolile nõutavad praktikadokumendid ja praktikaaruanne praktika lõpuseminaris kaitstud. Kool tagab igale õppijale praktikakoha. Praktika maht on 160 akadeemilist tundi ehk 120 astronoomilist tundi.</p>
<p><b>Õppekeskkonna kirjeldus</b></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><b>Õppematerjalide loend, juhul kui õppekava läbimiseks on ette nähtud õppematerjalid</b></p>	<p>Õppematerjalid: õpetaja koostatud konspekt, koka ja pagari alased raamatud.</p>

<p><b>Lõpetamise tingimused ja väljastatavad dokumendid</b></p>	<p>Tunnistus väljastatakse õppijale juhul, kui õppija on osalenud vähemalt 75% õppetundidest ja sooritanud kõik vajalikud ülesanded ning testid. Õpilane on läbinud praktika, esitanud ja kaitsnud eneseanalüüsi vormi praktilise töökogemuse kohta ja saanud selle kohta positiivse hinnangu. Tõend koolituses osalemise või selle läbimise kohta väljastatakse õppijale juhul, kui õppija on osalenud vähem kui 75% õppetundidest või kui õppija ei saavutanud kõiki õppekava lõpetamiseks nõutud õpiväljundeid. Tõend väljastatakse vastavalt tundide arvule, kus osaleja osales.</p>
<p><b>Koolituse läbiviimiseks vajaliku kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemuse kirjeldus koolitajal</b></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>