

Kinnitatud direktori A. Gritskov poolt

13.10.2022, Tallinn

Õppekava nimetus	Koka baaskoolitus
Õppekavarühm	Majutamine ja toitlustamine
Koolituse eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks abikoka erialal avatud tööturul erinevates toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.
Õppekeel	vene keel
Õpiväljundid	<ol style="list-style-type: none">1. käitleb toidutooret ja toitu säästlikult, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab koka juhendamisel.2. järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid.3. töötab juhendamisel meeskonnas, korraldab oma tööd ja planeerib aega, tegutseb ja käitub eetilisel ja sotsiaalselt heaks kiidetud viisil.4. oskab eeltöödelda toiduaineid, külmtöödelda köögivilju, valmistada vastavalt juhendile köögivilja-, teravilja- ja pastalisandeid ning –toite.5. teeb koka juhendamisel abitöid toitude valmistamisel ning puhastus-ja korrastustöid6. valmistab ja serveerib juhendamisel menüüs olevaid toite ja jooke.
Õpingute alustamise tingimused, juhul kui need on eeltingimuseks õpiväljundite saavutamisel	Abikoka 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.

Õppe kogumaht, sealhulgas auditoorse, praktilise ja iseseisva töö osakaal	240 akadeemilist tundi (50 ak. tundi auditoorne õppetöö, 70 ak. tundi praktika koolikeskkonnas, 80 ak. tundi ettevõtte praktika, 40 ak. tundi iseseisvat tööd)
Õppe sisu	Sissejuhatus (1 ak.tundi koolikeskkonnas) Toiduhügieen ja ohutus (16 ak.tundi; 12 ak.tundi koolikeskkonnas ja 4 ak.tundi iseseisvalt) Menüü koostamine (16 ak. tundi; 6 ak.tundi koolikeskkonnas ja 10 ak.tundi iseseisvalt) Kaupade käitlemine (12 ak. tundi; 6 ak.tundi koolikeskkonnas ja 6 ak.tundi iseseisvalt) Toiduvalmistamine (80 ak.tundi koolikeskkonnas) Teenindamine (13 ak. tundi; 3 ak.tundi koolikeskkonnas ja 10 ak.tundi iseseisvalt) Seadmed (6 ak. tundi; 2 ak.tundi koolikeskkonnas ja 4 ak.tundi iseseisvalt) Töökorraldus (10 ak. tundi; 4 ak.tundi koolikeskkonnas ja 6 ak.tundi iseseisvalt) Ettevõtte praktika (80 ak. tundi) Eksam (6 ak.tundi koolikeskkonnas)
Praktika korraldus	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 praktika-aruanne praktika lõpuseminaris kaitstud. Kool tagab igale õppijale praktikakoha. Praktika maht on 80 akadeemilist tundi ehk 60 astronoomilist tundi.
Õppekeskkonna kirjeldus	Koolitus toimub aadressil Sõle 3, Tallinn. Koolitusklassid vastavad tervisekaitse nõuetele. Igale 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
Õppematerjalide loend, juhul kui õppekava läbimiseks on ette nähtud õppematerjalid	Õppematerjalid: õpetaja koostatud konspekt, koka alased raamatud, videomaterjalid
Lõpetamise tingimused ja väljastatavad dokumendid	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.
Koolituse läbiviimiseks vajaliku kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemuse kirjeldus koolitajal	Vladimir Iljin: kõrgharidus (MA). Kokk ja pagar-kondiiter. Restorani MIX Fusion peakokk ning omanik. Töökogemus kokanduses enam kui 20 aastat. Kulinaaria raamatu autor. Tamara Hodjakova, pikaajalise kogemusega koka eriala õpetaja, toitlustusalane kõrgharidus Üldstaaž 20 aastat. Töötab Tallinna Erateeninduskoolis al. 2015.a.