

Kinnitatud direktori A. Gritskov poolt

13.10.2022, Tallinn

Õppekava nimetus	Kokk
Õppekavarühm	Majutamine ja toitlustamine
Koolituse eesmärk	Koka koolituste eesmärgiks on võimaldada õppijal omandada teadmised, vilumused, oskused ja hoiakud tööks kokana majutuse-, toitlustamisetevõtetes nii Eestis, kui ka välismaal; luua eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks ning kujundada õppijates valmidus iseseisvaks tööks ja pidevaks erialaseks enesetäiendamiseks.
Õppekeel	vene keel
Õpiväljundid	Õppija: 1) valmistab ja serveerib toitu, arvestades klientide vajadusi, ootusi ja soove, lähtuvalt suursöögi või restoraniköögi töö eripärast; 2) teenindab toitlustusettevõttes, järgib kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ning suursöögi või restoranitöö eripära; 3) järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid; 4) väärtustab erinevate toidukultuuride mitmekesisust; 5) töötab iseseisvalt, tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult suursöögis või restoranis, lähtudes kokatöö eetikast; 6) korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd suursöögis või restoranis; 7) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust.

Õpingute alustamise tingimused, juhul kui need on eeltingimuseks õpiväljundite saavutamisel	Koka 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	640 akadeemilist tundi (180 ak. tundi auditoorne õppetöö, 180 ak.tundi praktika koolikeskkonnas, 200 ak. tundi praktika ettevõttes, 80 ak. tundi iseseisvat tööd)
Õppe sisu	1. Sissejuhatus (2 ak.tundi koolikeskkonnas) 2. Tervislikku toitumise alused (8 ak.tundi koolikeskkonnas) 3. Toiduhügieen ja ohutus (16 ak.tundi koolikeskkonnas) 4. Menüü koostamine (24 ak.tundi; 8 ak.tundi koolikeskkonnas ja 16 ak.tundi iseseisvalt) 5. Kaupade käitlemine (8 ak.tundi koolikeskkonnas) 6. Toiduvalmistamine (240 ak.tundi; 212 ak.tundi koolikeskkonnas ja 28 ak.tundi iseseisvalt) 7. Pagaritöö tehnoloogia (72 ak.tundi; 66 ak.tundi koolikeskkonnas ja 6 ak.tundi iseseisvalt) 8. Joogiõpetus (4 ak.tundi koolikeskkonnas) 9. Klienditeenindus (16 ak.tundi; 8 ak.tundi koolikeskkonnas ja 8 ak.tundi iseseisvalt) 10. Seadmed (18 ak.tundi; 8 ak.tundi koolikeskkonnas ja 10 ak.tundi iseseisvalt) 11. Töökorraldus (20 ak.tundi; 8 ak.tundi koolikeskkonnas ja 12 ak.tundi iseseisvalt) 12. Etikett (4 ak.tundi koolikeskkonnas) 13. Ettevõtte praktika (200 ak.tundi) 14. Eksam (8 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 praktikaaruanne praktika lõpuseminaris kaitstud. Kool tagab igale õppijale praktikakoha. Praktika maht on 200 akadeemilist tundi ehk 150 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 suurus 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	Andrei Gritskov: ekspert ja restorani kultuuriideoloog, Tetkooli direktor. Täiskasvanute koolitaja 17-aastase kogemusega, Le Cordon Bleu (London) kooli lõpetaja., kutsepedagoog. 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. Olga Gusseva: pagar-kondiitri eriala koolitaja,- kutsepedagoog, kõrgharidus (Vitebski Tööstus-

	Pedagoogiline Tehnikum, toiduvalmistamise tehnoloogia eriala). Õpetamise kogemus – 24 aastat. Töötab Tetkoolis al. 2008.a.
--	---