

Kinnitatud direktori A. Gritskov poolt 01.09.2018, Tallinn



Muudetud 14.04.2023

Õppekava nimetus	Kokanduse baaskoolitus koos abikoka, tase 3 väljaõppega
Õppekavarühm	Majutamine ja toitlustamine
Õppekava koostamise alus	Kutsestandard Abikokk, tase 3
Koolituse eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks abikoka või koka erialal avatud tööturul erinevates toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.
Õppekeel	vene keel
Õpiväljundid	Õppija: 1. käitleb toidutooret ja toitu säästlikult; 2. valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja hügieeninõuetest; 3. töötab juhendamisel ja mõistab oma rolli meeskonnas, järgides tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid; 4. eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaaduseid, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades köögitöö tehnikaid ja seadmeid; 5. valmistab ja serveerib juhendamisel menüüs olevaid toite ja jooke, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 6. valmistab lihtsamaid eelroogi, suppe, pearoogaid ja magustoite vastavalt tehnoloogilisele

	<p>juhendile;</p> <p>7. teeb koka juhendamisel abitöid toitude valmistamisel ja serveerimisel;</p> <p>8. teenindab toitlustusettevõttes, lähtudes kleinditeeninduse heast tavast.</p>
Sihtgrupp	<p>Inimesed vanuses al.16 eluaastast, kes soovivad töötada abikokana või valmistada lihtsamaid toite toitlusteenust pakkuvates ettevõttes nagu kohvik, restoraan, söökla, catering, suur köök jms.</p>
Õpingute alustamise tingimused, juhul kui need on eeltingimuseks õpiväljundite saavutamisel	<p>Kokanduse baaskoolitus õppekava alusel võib asuda õppima isik, kelle tervislik seisund võimaldab õppida ja töötada antud alal. Kursuse programm on mõeldud nii naistele, kui ka meestele.</p>
Õppe kogumaht, sealhulgas auditoorse, praktilise ja iseseisva töö osakaal	<p>210 akadeemilist tundi (44 ak. tundi auditoorne õppetöö, 60 ak. tundi praktika koolikeskkonnas, 80 ak. tundi ettevõtte praktika, 26 ak. tundi iseseisvat tööd)</p>
Õppe sisu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sissejuhatus (2 ak.tundi koolikeskkonnas) 2. Puhastus- ja koristustööd (2 ak.tundi koolikeskkonnas) Köögi puhastus- ja koristustööd, köögiseadmete ja töövahendite puhastamine, prügi käitlemine, sobivate puhastusvahendite kasutamine. 3. Seadmed (4 ak.tundi; 2 ak.tundi koolikeskkonnas ja 2 ak.tundi iseseisvalt) 4. Toiduhügieen ja ohutus (10 ak. tundi; 8 ak.tundi koolikeskkonnas ja 2 ak.tundi iseseisvalt) <ul style="list-style-type: none"> - hügieeni põhimõtted, isiklik hügieen, käte hügieen, tööriided, hügieen ehtete kandmisel. - mikroorganismid - hügieen ettevõttes - toidu saastumine ja selle vältimine. - toidu säilitamine: viisid, tingimused, temperatuuri režiimid. 5. Kaupade käitlemine (2 ak.tundi koolikeskkonnas) 6. Toiduvalmistamine (96 ak.tundi; 78 ak.tundi koolikeskkonnas ja 18 ak.tundi iseseisvalt) <ul style="list-style-type: none"> -aed- ja teraviljatoodete, seente ja piimasaaduste, kala, liha eeltöötlemine -salatide, munatoodete ja eelroogade valmistamine

	<ul style="list-style-type: none"> -suppide valmistamine -kastmete valmistamine -lihtsamate pearoogade valmistamine -lihtsamate magustoitude valmistamine -toiduportsjonide vormistamine -külmade jookide valmistamine <p>7. Klienditeenindus (8 ak.tundi; 4 ak.tundi koolikeskkonnas ja 4 ak.tundi iseseisvalt)</p> <ul style="list-style-type: none"> -kliendikeskne teenindus toitlustuses; -toitlustusteenindajate esitatavad nõuded; -ettevalmistustööd teenindamiseks, ruumide ja laudade kaunistamine; -roogade ja jookide serveerimise tehnika; -klientide teenindamise protsess, selvelauad <p>8. Ettevõtte praktika (80 ak. tundi)</p> <p>9. Eksam (6 ak.tundi koolikeskkonnas)</p>
<p>Õppemeetodid</p>	<p>Loengud, paaris- ja grupitöö, praktilised ülesanded kooli köögis, õppepraktika ettevõttes, iseseisev töö (teoreetilise materjali uurimine ja küsimuste vastamine, videomaterjalidega tutvumine ja konspekteerimine, terminoloogia õppimine).</p>
<p>Praktika korraldus</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 praktika-aruanne praktika lõpuseminaris kaitstud. Kool tagab igale õppijale praktikakoha. Praktika maht on 80 akadeemilist tundi ehk 60 astronoomilist tundi.</p>

Õppekeskkonna kirjeldus	<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>
Õppematerjalide loend, juhul kui õppekava läbimiseks on ette nähtud õppematerjalid	<p>Õppematerjalid: õpetaja koostatud konspekt, koka alased raamatud, videomaterjalid</p>
Lõpetamise tingimused ja väljastatavad dokumendid	<p>Tunnistus väljastatakse õppijale juhul, kui õppija on osalenud vähemalt 75% õppetundidest ja sooritanud kõik vajalikud ülesanded ning testid. Õpilane on läbinud praktika ja saanud selle kohta positiivse hinnangu. Tõend koolitusel 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>
Koolituse läbiviimiseks vajaliku kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemuse kirjeldus koolitajal	<p>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 rohkem kui 20 aastat. Töötab Tallinna Erateeninduskoolis al. 2015.a. Olga Gusseva: pagar-kondiitri eriala koolitaja,- kutseline pedagoog, kõrgharidus (Vitebski Tööstus-Pedagoogiline Tehnikum, toiduvalmistamise tehnoloogia eriala).</p>