

Kinnitatud direktori A. Gritskov poolt 01.09.2021, Tallinn



Muudetud 14.04.2023

Õppekava nimetus	Kokk-pagari baaskoolitus koos abipagari, tase 3 ja abikoka, tase 3 väljaõppega
Õppekavarühm	Majutamine ja toitlustamine
Õppekava koostamise alus	Kutsestandardid: Abikokk, tase 3 Abipagar, tase 3 (välja arvatud B.2.5 Abipagari kutset läbiv kompetents, tegevusnäitaja 1. kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel A2) Kondiiter, tase 4 (osaliselt)
Koolituse eesmärk	Koka-pagari koolituste eesmärgiks on võimaldada õppijal omandada teadmised, vilumused, oskused ja hoiakud tööks abikokana, abipagarina ja koka-pagarina majutuse-, toitlustusettevõtetes 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 juhendamisel menüüs olevaid toite ja jooke, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ja lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest;; 2) valmistab lihtsamaid eelroogi, suppe, pearoogasid ja magustoite vastavalt tehnoloogilisele juhendile ning lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest; 3) ladustab ja valmistab ette tooraineid, täidiseid vormib taignaid, pakendab ja ladustab valmistooteid;

	<p>4) valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid pagari- ja kondiitritooteid, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest;</p> <p>5) valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja hügieeninõuetest;</p> <p>6) teenindab toidlustusettevõttes, järgib kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ning suurköögi või restoranitöö eripära;</p> <p>7) teostab puhastus ja korrastustöid ettevõttes.</p>
Sihtgrupp	Inimesed vanuses al.16 eluaastast, kes soovivad töötada abikokana, abipagarina või valmistada lihtsamaid toite toidlusteenust pakkuvas ettevõttes nagu kohvik, restoraan, söökla, catering, suur köök jms.
Õpingute alustamise tingimused, juhul kui need on eeltingimuseks õpiväljundite saavutamisel	Koka-pagari baaskoolituse õppekava alusel võib asuda õppima isik, kelle tervislik seisund võimaldab õppida ja töötada antud alal. Kursuse programm on mõeldud nii naistele, kui ka meestele.
Õppe kogumaht, sealhulgas auditoorse, praktilise ja iseseisva töö osakaal	400 akadeemilist tundi (80 ak. tundi auditoorne õppetöö, 112 ak. tundi praktika koolikeskkonnas, 160 ak. tundi ettevõtte praktika, 48 ak. tundi iseseisvat tööd)
Õppe sisu	<p>1. Sissejuhatus (4 ak.tundi koolikeskkonnas)</p> <p>2. Toiduhügieen ja ohutus (10 ak. tundi; 8 ak.tundi koolikeskkonnas ja 2 ak.tundi iseseisvalt)</p> <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.

3. Puhastus- ja koristustööd (2 ak.tundi koolikeskkonnas)

Köögi puhastus- ja koristustööd, köögiseadmete ja töövahendite puhastamine, prügi käitlemine, sobivate puhastusvahendite kasutamine.

4. Seadmed (10 ak.tundi; 6 ak.tundi koolikeskkonnas ja 4 ak.tundi iseseisvalt)

5. Töö korraldamine ja ohutusnõuded (4 ak. tundi; 2 ak.tundi koolikeskkonnas ja 2 ak.tundi iseseisvalt)

6. Kaupade käitlemine (2 ak.tundi koolikeskkonnas)

7. Toiduvalmistamine (96 ak.tundi; 78 ak.tundi koolikeskkonnas ja 18 ak.tundi iseseisvalt)

-aed- ja teraviljatoodete, seente ja piimasaaduste, kala, liha eeltöötlemine

-salatide, munatoodete ja eelroogade valmistamine

-suppide valmistamine

-kastmete valmistamine

-lihtsamate pearoogade valmistamine

-lihtsamate magustoitude valmistamine

-toiduportsjonide vormistamine

-külmade jookide valmistamine

8. Pagaritöö alused ja tehnoloogia (38 ak.tundi koolikeskkonnas; 22 ak.tundi koolikeskkonnas ja 16 ak.tundi iseseisvalt)

9. Pagaritoodete valmistamine (48 ak.tundi koolikeskkonnas)

- Pärmitaigna valmistamine, soolane ja magus täidis (valiktooted: leivad, pirukad, väikesaiad, kringlid, štritsel). Kaunistustainad.

- Liivataigna valmistamine, soolane ja magus täidis (valiktooted: küpsised, lahtine pirukas ehk quiche)

- Keedutaigna valmistamine, soolane ja magus täidis (valiktooted: profitroolid, taskud, ekleerid)

- Biskviitaigna valmistamine (valiktooted: rullbiskviit, kook)

	<p>- Tordi valmistamine: biskviittort, suhkrumassi kattega tort, vahutort. Puisted, želeed, glasuurid, määrded ja amuud kaunistused.</p> <p>10. Pagari- ja kondiitritoodete pakendamine (2 ak.tundi koolikeskkonnas)</p> <p>11. Klienditeenindus (8 ak.tundi; 4 ak.tundi koolikeskkonnas ja 4 ak.tundi iseseisvalt)</p> <p>-kliendikeskne teenindus tootlustuses;</p> <p>-tootlustusteenindajate esitatavad nõuded;</p> <p>-ettevalmistustööd teenindamiseks, ruumide ja laudade kaunistamine;</p> <p>-roogade ja jookide serveerimise tehnika;</p> <p>-klientide teenindamise protsess, selvelauad</p> <p>12. Ettevõtte praktika (160 ak. tundi)</p> <p>13. Eksam (16 ak. tundi; 14 ak.tundi koolikeskkonnas ja 2 ak.tundi iseseisvalt)</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 praktikaaruanne praktika lõpuseminaris kaitstud. Kool tagab igale õppijale praktikakoha. Praktika maht on 160 akadeemilist tundi ehk 120 astronoomilist tundi.</p>

Õppekeskkonna kirjeldus	<p>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</p>
Õppematerjalide loend, juhul kui õppekava läbimiseks on ette nähtud õppematerjalid	<p>Õppematerjalid: õpetaja koostatud konspekt, koka ja pagari alased raamatud.</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, esitanud ja kaitsnud eneseanalüüsi vormi praktilise töökogemuse kohta 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). Kook 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).</p>