

Kinnitatud direktori A. Gritskov poolt

05.06.2023, Tallinn

Õppekava nimetus	Koka-pagari, tase 4 koolitus
Õppekavarühm	Majutamine ja toitlustamine
Õppekava koostamise alus	Kutsestandardid: Kokk, tase 4 (välja arvatud B.2 Koka kutset läbiv kompetents, tegevusnäitaja 6. valdab eesti keelt vähemalt tasemel B1) Pagar, tase 4 (välja arvatud B.2 Pagari kutset läbiv kompetents, tegevusnäitaja 8. kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel B1) Kondiiter, tase 4 (välja arvatud B.2 Kondiitri kutset läbiv kompetents, tegevusnäitaja 8. kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel B1)
Koolituse eesmärk	Koka-pagari koolituste eesmärgiks on võimaldada õppijal omandada teadmised, vilumused, oskused ja hoiakud toiduvalmistamise tööks 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 juhendamisel menüüs olevaid toite ja jooke, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ja lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest;; 2) valmistab 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; 4) valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid pagari- ja kondiitritooteid, lähtudes toidu-

	<p>ja tööohutuse nõuetest;</p> <p>5) valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja hügieeninõuetest;</p> <p>6) teenindab tootlustusettevõttes, 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 valmistada toite tootlusteenust 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	560 akadeemilist tundi (140 ak. tundi auditoorne õppetöö, 200 ak. tundi praktika koolikeskkonnas, 160 ak. tundi ettevõtte praktika, 60 ak. tundi iseseisvat tööd)
Õppe sisu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sissejuhatus (2 ak.tundi koolikeskkonnas) 2. Toiduhügieen ja ohutus (16 ak. tundi; 14 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. 3. Puhastus- ja koristustööd (2 ak.tundi koolikeskkonnas) <p>Köögi puhastus- ja koristustööd, köögiseadmete ja töövahendite puhastamine, prügi käitlemine, sobivate puhastusvahendite kasutamine.</p> 4. Seadmed (8 ak.tundi; 4 ak.tundi koolikeskkonnas ja 4 ak.tundi iseseisvalt)

5. Töö planeerimine ja korraldus (8 ak.tundi; 4 ak.tundi koolikeskkonnas ja 4 ak.tundi iseseisvalt)
- teenindusruumid ja teenindusprotsess;
 - töökorralduse põhimõtted teenindussaadis, saalitöö korraldamine, tööde järjekord ja ajastamine teenindussaadis;
 - töökorralduse põhimõtted köögis
 - suurköögi tootmistöö planeerimine;
 - töötaja tegevuse planeerimine.
6. Kaupade käitlemine (2 ak.tundi koolikeskkonnas)
7. Tervisliku toitumise alused (8 ak.tundi; 6 ak.tundi koolikeskkonnas ja 2 ak.tundi iseseisvalt)
- tervisliku toitumise tähtsus ja vajadus;
 - toidupüramiid, taldrikureegel;
 - toitained ja toidu energeetiline väärtus;
 - tervisliku toitumise põhimõtteid;
 - erinevate toitumisvajadustega kliendid.
8. Toiduvalmistamine (162 ak.tundi; 136 ak.tundi koolikeskkonnas ja 26 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
 - menüü koostamine
9. Joogiõpetus (8 ak.tundi koolikeskkonnas)
10. Pagari- ja kondiitritöö alused ja tehnoloogia (40 ak.tundi koolikeskkonnas; 28 ak.tundi

koolikeskkonnas ja 12 ak.tundi iseseisvalt)

11. Pagari- ja kondiitritoodete külmutamine, jahutamine ja viimistlemine (8 ak.tundi koolikeskkonnas)

12. Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine (90 ak.tundi koolikeskkonnas)

- juuretise või pärmiga nisujahust ja rukkijahust tainad
- pärm- pärmileht- ja leht-, muretainad
- soolased ja magusad täidised
- keedu-, biskviit-, besee- ja mandlitainad
- pagaritooted: leivad, kringlid, štritselid, pirukad ja väikesaiad, lahtised pirukad ja quiche
- kondiitritooted: küpsised, keeksid, koogid, tordid (biskviittort, suhkrumassi kattega tort, vahutort) ja maiustused (sh profitroolid, ekleerid, rullbiskviit)
- puisted, želeed, glasuurid, määrded
- kaunistused glasuuridest, šokolaadist, martsipanist, puuviljadest, dekormassist.

13. Pagari- ja kondiitritoodete pakendamine (2 ak.tundi koolikeskkonnas)

14. Klienditeenindus (8 ak.tundi; 4 ak.tundi koolikeskkonnas ja 4 ak.tundi iseseisvalt)

-kliendikeskne teenindus tootlustuses;

-tootlustusteenindajate esitatavad nõuded;

-ettevalmistustööd teenindamiseks, ruumide ja laudade kaunistamine;

-roogade ja jookide serveerimise tehnika;

-klientide teenindamise protsess, selvelauad

15. Juhtimine ja majandamine (8 ak.tundi; 2 ak.tundi koolikeskkonnas ja 6 ak.tundi iseseisvalt)

16. Õigusaktid ja ohutusnõuded (12 ak.tundi)

17. Ettevõtte praktika (160 ak. tundi)

18. Eksam (16 ak. tundi koolikeskkonnas)

Õppemeetodid	Loengud, paaris- ja grupitöö, praktilised ülesanded kooli köögis, õppepraktika ettevõttes, iseseisev töö (teoreetilise materjali uurimine ja küsimuste vastamine, videomaterjalidega tutvumine ja konspekteerimine, terminoloogia õppimine).
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 160 akadeemilist tundi ehk 120 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 laboratorsete 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 konspektid, esitlused, töölehed; koka ja pagari alased raamatud.

<p>Lõpetamise tingimused ja väljastatavad dokumendid</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>Koolituse läbiviimiseks vajaliku kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemuse kirjeldus koolitajal</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>Tamara Hodjakova, pikaajalise kogemusega koka eriala õpetaja, toitlustusalane kõrgharidus Üldstaaž 20 aastat. Töötab Tallinna Erateeninduskoolis al. 2015.a.</p> <p>Olga Gusseva: pagar-kondiitri eriala koolitaja,- kutsepedagoog, kõrgharidus (Vitebski Tööstus-Pedagoogiline Tehnikum, toiduvalmistamise tehnoloogia eriala).</p> <p>Diana Malkevitš: toiduhügieeni erialane õpetaja koka koolides alates 1985.a. Täiskasvanute koolitaja. Omab magistriharidust.</p> <p>Tõnu Niinemäe on toitlustusala professionaal, kellel on väga head erialased teadmised ja kogemused kelneri/ettekandja /teenindaja töös. Tõnu on olnud seotud restoranide ja toitlustusfirmadega rohkem kui 30 aastat, sealhulgas töötanud erinevatel juhtivatel kohtadel ka HoReCa sektoris. Tõnu on saanud koolitaja väljaõppe ja ta on aastaid teinud koolitaja ja lektori tööd Eestis.</p> <p>Katrin Sein: sertifitseeritud toitumisspetsialist meditsiinilise kõrgharidusega; Eesti Konsultantide Assotsiooni liige, kaalu langetamise ja tervendamise programmide autor ja Vene Lütseumi ja Tetkooli õppejõud.</p> <p>Andrei Gritskov: ekspert ja restorani kultuuriideoloog, Tetkooli direktor. Täiskasvanute koolitaja 17-aastase kogemusega, Le Cordon Bleu (London) kooli lõpetaja, kutseline pedagoog.</p> <p>Julia Rogova on teetseremoonia ja joogiõpetuse korraldaja, tee- ja kohvimaja omanik. Pidevalt korraldab ja peab loenguid ja meisterklasse, mis on seotud Food and Tea pairingu, teekultuuri ja tee joomise etiketiga. Töökogemus antud valdkonnas rohkem kui 10 aastat. Restoranide ja</p>

kohvikute partner personali koolitamises teekaardi koostamisel. On osalenud paljudel täienduskoolitustel seotud teekultuuriga, sh Hiinas.

Angela Melikhova. Õigusteaduste doktor, rohkem kui viiekümne Tsiviilõiguse teadustööde ning koolitusmetoodikate autor. Aktiivselt tegeleb õiguspraktikaga.