

Kinnitatud direktori O. Teterez poolt

02.01.2020, 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-, toitlustamisettevõttes nii Eestis, kui ka välismaal; luua eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks ning kujundada õppijates valmidus iseseisvaks tööks ja pidevaks erialaseks enesetäiendamiseks.
Õppekeel	eesti/vene
Õpiväljundid	Õppija: 1) valmistab ja serveerib toitu, arvestades klientide vajadusi, ootusi ja soove, lähtuvalt suurröögis või restoraniröögis tööpäras; 2) teenindab toitlustusettevõttes, järgib kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ning suurröögis või restoranitöö eripära; 3) järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid; 4) väärtustab erinevate toidukultuuride mitmekesisust; 5) töötab iseseisvalt, tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult suurröögis või restoranis, lähtudes kokatöö eetikast; 6) korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd suurröögis või restoranis; 7) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust.

<p>Õpingute alustamise tingimused, juhul kui need on eeltingimuseks õpiväljundite saavutamisel</p>	<p>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.</p>
<p>Õppe kogumaht, sealhulgas auditoorse, praktilise ja iseseisva töö osakaal</p>	<p>640 akadeemilist tundi (240 ak. tundi auditoorne õppetöö, 200 ak. tundi praktika koolikeskkonnas, 160 ak. tundi ettevõtte praktika, 40 ak. tundi iseseisvat tööd)</p>
<p>Õppe sisu</p>	<p>Sissejuhatus (2 ak. tundi) Tervislikku toitumise alused (8 ak. tundi) Kultuurilugu (4 ak. tundi) Toiduhügieen ja ohutus (16 ak. tundi) Menüü koostamine (24 ak. tundi) Kaupade käitlemine (20 ak. tundi) Toiduvalmistamine (240 ak. tundi) Pagaritöö tehnoloogia (72 ak. tundi) Joogiõpetus (12 ak. tundi) Teenindamine (20 ak. tundi) Seadmed (18 ak. tundi) Töökorraldus (20 ak. tundi) Etikett (16 ak. tundi) Ettevõtte praktika (160 ak. tundi) Eksam (8 ak. tundi)</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>
<p>Õppekeskkonna kirjeldus</p>	<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>
<p>Õppematerjalide loend, juhul kui õppekava läbimiseks on ette nähtud õppematerjalid</p>	<p>Õppematerjalid: õpetaja koostatud konspekt, koka alased raamatud.</p>

<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>Tasemeharidus toitlustusvaldkonnas</p> <p>Töökogemus toitlustusvaldkonnas vähemalt 5 aastat</p> <p>Täiskasvanute koolitamise kogemus vähemalt 120 akadeemilist tundi</p> <p>Anneli Kubbi – pagar-kondiitri ja koka erialase ettevalmistusega. Omab EKR kokk tase 4 kutset. Toitlustusettevõtete juhtimise kogemusega. Täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2015.a.;</p> <p>Irina Soldatova, pikaajalise kogemusega toiduhügieeni ja esmaabi õpetaja, täiskasvanud koolitaja kutsetunnistusega. Töötanud Tallinna Erateeninduskoolis al. 2009.a.</p> <p>Olga Gusseva – pagar-kondiitri ja koka eriala õpetaja, pikaajaline õpetajakogemus toitlustuse valdkonnas. – kõrgharidus, magister. Töötanud Tallinna Erateeninduskoolis al. 2008.a.;</p>