

Kinnitatud direktori O. Teterez poolt

02.01.2020, Tallinn

Õppekava nimetus	Kokk-pagar
Õppekavarühm	Majutamine ja toitlustamine; toiduainete töötlemine
Koolituse eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks abikoka ja abipagari erialal avatud tööturul erinevates toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.
Õppekeel	eesti/vene keel
Õpiväljundid	1. käitleb toidutooret ja toitu säästlikult, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab koka juhendamisel. 2. järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid. 3. töötab juhendamisel meeskonnas, korraldab oma tööd ja planeerib aega, tegutseb ja käitub eetiliselt ja sotsiaalselt heaks kiidetud viisil. 4. oskab eeltöödelda toiduaineid, külmtöödelda köögivilju, valmistada vastavalt juhendile köögivilja-, teravilja- ja pastalisandeid ning –toite. 5. teeb koka juhendamisel abitöid toitude valmistamisel ning puhastus-ja korrastustöid 6. valmistab ja serveerib juhendamisel menüüs olevaid toite ja jooke. 7. Töötab pagari või kondiitri juhendamisel ettevõttes, kus valmistatakse pagari-/ja/ või/ kondiitritooteid. 8. Täidab erialaseid töökorraldusi lähtudes ettevõtte eripärast ning jälgib tööohutus- ja hügieeninõudeid. 9. Ladustab ja valmistab ette tooraineid, vormib taignaid, pakendab ja ladustab valmistooteid 10. Teostab puhastus ja korrastustöid käitlemisettevõttes. 11. Korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab juhendamisel, tulemuslikult ja ohutult. Mõistab meeskonnatöö vajalikkust ja väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut.
Õpingute alustamise tingimused, juhul kui need on	Kokk-pagari õppekava alusel võib asuda õppima isik, kes on omandanud

eeltingimuseks õpiväljundite saavutamisel	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	438 akadeemilist tundi (80 ak. tundi auditoorne õppetöö, 128 ak. tundi praktika koolikeskkonnas, 200 ak. tundi ettevõtte praktika, 30 ak. tundi iseseisvat tööd)
Õppekava struktuur	1. Töö planeerimine ja korraldamine 28 ak. tundi 2. Toitlustamise alused 100 ak. tundi 3. Pagari ja kondiitritooted, tehnoloogiad 68 ak. tundi 4. Teeninduse alused 12 ak. tundi 5. Ettevõtte praktika 200 ak. tundi
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 praktika-aruanne 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 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.
Õppematerjalide loend, juhul kui õppekava läbimiseks on ette nähtud õppematerjalid	Rekkor, S, Kersna, A., Merits, M. Roosipõld, A. 2014 Toitlustuse alused Rekkor , S, Kersna ,A, Merits, M, Kivisalu I, 2010 Toiduvalmistamine suurköögis www.e-ope.khk.ee/ek/ 20012/ toiduvalmistamine.../ toiduainete õpetus. e-

	ope.khk.ee/.../toiduvalmistamine_suurkoogis/suurkoogi_toitude_valmi... http://www.ehrl.ee/koka-kutseeksami-materjalid Tamm T., Juhkam K. (2006). Toiduhügieen ja toiduohutus. Tartu. Karjääriõpetuse valikkursus kutseõppeasutuses, Kutseõppeasutuse õpetajaraamat , SA Innove 2007; E.Kiisman, M.Piirman „Küpsetuskunst " õppematerjal pagar- kondiitritele. Atlex, Tartu 2012; http://pagarioppepohikursus.innove.ee/parmitaigna_valmistamine.ee; tehnoloogilised kaardid
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 öpiväljundeid. Tõend väljastatakse vastavalt tundide arvule, kus osaleja osales.
Koolituse läbiviimiseks vajaliku kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemuse kirjeldus koolitajal	Tasemeharidus toitlustusvaldkonnas Töökogemus toitlustusvaldkonnas vähemalt 5 aastat Täiskasvanute koolitamise kogemus vähemalt 120 akadeemilist tundi Anneli Kubbi – pagar-kondiitri ja koka erialase ettevalmistusega. Omab EKR kokk tase 4 kutset. Totlustusettevõtete juhtimise kogemusega. Täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2015.a.; Irina Soldatova, pikaajalise kogemusega toiduhügieeni ja esmaabi õpetaja, täiskasvanud koolitaja kutsetunnistusega. Töötanud Tallinna Erateeninduskoolis al. 2009.a. Olga Gusseva – pagar-kondiitri ja koka eriala õpetaja, pikaajaline õpetajakogemus toitustuse valdkonnas. – kõrgharidus, magister. Töötanud Tallinna Erateeninduskoolis al. 2008.a.;