

Kokk-pagari baaskoolitus

Kokandus ja pagaritöö ühes õppekavas: lihtsamad road, eri tainad, leivad, pirukad ja magus küpsetis koos ettevõttepraktikaga.

ASV-HK-04 · Versioon 1.2 · 06.10.2026

Koolitusasutus

MTÜ ASV Koolitus · registrikood 80628575 · EHIS ID 2075202

Majandustegevusteade 248562 · 21.09.2023

Aadress: Vabaduse väljak 2, Tallinn

+372 58 299 127 · info@asvkoolitus.ee · asvkoolitus.ee

Õppe maht ja valdkond

400 akadeemilist tundi. 80 tundi teooriat, 112 tundi praktikat õppeköögis, 160 tundi ettevõttepraktikat ja 48 tundi iseseisvat tööd.

1013 Majutamine ja toitlustamine. Vene keel; eestikeelse rühma võimalus kokkuleppel. Õppes kasutatakse ka eestikeelset erialast sõnavara.

Sihtrühm ja alustamise tingimused

Vähemalt 16-aastased õppijad, kes soovivad töötada abikoka, abipagari või kokk-pagari ülesannetes kohvikus, pagarikojas või toitlustusettevõttes. Varasem erialane kogemus ei ole nõutav. Vajalik on õppekeele oskus juhiste mõistmiseks ja valmisolek praktiliseks köögi- ning pagaritööks. Enne praktikat täpsustatakse töökeskkonna nõuded ja õppija vajadused.

Õpiväljundid

ÕV1. Korraldab ja puhastab töökoha ning kasutab köögi- ja pagariseadmeid ohutult.

ÕV2. Käitleb toorainet, täidiseid ja valmistooteid, järgides hügieeni, säilitamise ja märgistamise juhiseid.

ÕV3. Valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid eelroogi, suppe, põhiroogi ja magustoite.

ÕV4. Valmistab, vormib, küpsetab ja viimistleb eri tainastest pagari- ning lihtsamaid kondiitritooteid.

ÕV5. Portioneerib, pakendab ja esitleb tooteid ning teeb köögi- ja teenindusmeeskonnaga koostööd.

Õppeplaan

Kõik mahud on akadeemilistes tundides. Üks akadeemiline tund kestab 45 minutit. Koolis toimuv õpe sisaldab juhendatud harjutusi; ettevõttepraktika ja iseseisev töö on arvestatud eraldi.

Moodul	Koolis	Ettevõttes	Iseseisev	Kokku
Sissejuhatus	4	—	—	4
Toiduhügieen ja ohutus	8	—	2	10
Puhastus- ja koristustööd	2	—	—	2
Seadmed	6	—	4	10
Töökorraldus ja tööohutus	2	—	2	4
Kaupade käitlemine	2	—	—	2
Toiduvalmistamine	78	—	18	96
Pagaritöö alused ja tehnoloogia	22	—	16	38
Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine	48	—	—	48
Toodete pakendamine	2	—	—	2
Klienditeenindus	4	—	4	8
Ettevõttepraktika	—	160	—	160
Lõpuhindamine	14	—	2	16
Kokku	192	160	48	400

80 tundi teooriat, 112 tundi praktikat õppekõõgis, 160 tundi ettevõttepraktikat ja 48 tundi iseseisvat tööd.

Õppevorm ja ajakava

Õpperühmade kuupäevad leiata koolituskalendrist. Tunniplaan ja õppekeel lepatakse kokku enne registreerimise kinnitamist. Saatke sooviavaldus ja ASV Koolitus täpsustab sobiva õppimisvõimaluse.

Maksumus

2500 €. Lõpuhind. Käibemaksu ei lisandu. MTÜ ASV Koolitus ei ole käibemaksukohustuslane.

Ettevõttepraktika maht on 160 akadeemilist ehk 120 astronoomilist tundi.

Õppesisu

1. Sissejuhatus

Kokk-pagari ülesanded, õppekorraldus ja meeskonnatöö.

2. Toiduhügieen ja ohutus

Isiklik hügieen, mikroorganismid, saastumise vältimine, säilitamine ja temperatuurid.

3. Puhastus- ja koristustööd

Köögi, pagariseadmete ja töövahendite puhastamine ning jäätmed.

4. Seadmed

Köögi- ja pagariseadmete tööpõhimõtted ning ohutu kasutamine.

5. Töökorraldus ja tööohutus

Tööde järjestus, ajastamine, ergonoomika ning ohutud töövõtted.

6. Kaupade käitlemine

Tooraine vastuvõtt, kvaliteedikontroll, märgistus ning säilitamine.

7. Toiduvalmistamine

Tooraine eeltöötlus, salatid, munaroad, supid, kastmed, lihtsad põhiroad ja magustoidud, portsjonid ning külmad joogid.

8. Pagaritöö alused ja tehnoloogia

Tooraine omadused, retseptuur, taina valmistamine, käärimine, kergitamine, küpsetamine ning kvaliteedi hindamine.

9. Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine

Pärmi-, liiva-, keedu- ja biskviittainas; leivad, pirukad, saiad, kringlid, küpsised, quiche, ekleerid, rullbiskviit ning lihtsamad koogid ja tordid; täidised ja viimistlus.

10. Toodete pakendamine

Toote kaitsmine, pakendi valik, märgistus ja säilitamine.

11. Klienditeenindus

Teeninduse ettevalmistus, laua katmine, serveerimine ja toodete tutvustamine.

12. Ettevõttepraktika

Juhendatud köögi- ja pagaritöö, praktikapäevik ning töö kvaliteedi analüüs.

13. Lõpuhindamine

Praktiline toidu- ja pagaritöö, tööde esitus, eneseanalüüs ning praktikaaruande kaitsmine.

Õppekorraldus ja praktika

Praktika korraldus

Enne praktika algust lepitakse ASV Koolituse, õppija ja praktikakohaga kokku ülesanded, juhendaja, ajakava ning tagasiside kord. Praktika toimub õpiväljunditele sobivas ettevõttes. Õppija peab praktikapäevikut, dokumenteerib tehtud tööd ning esitab lõpus aruande ja eneseanalüüsi. Juhendaja hindab tööohutust, töövõtteid, koostööd ja ülesannete täitmist. Praktikakoht ja korraldus kinnitatakse enne õpingute algust.

Õppemeetodid

Lühiloengud, töövõtete demonstratsioonid, juhendatud praktilised ülesanded, paaris- ja rühmatöö, juhtumite lahendamine, ettevõttepraktika ning iseseisev töö. Koolitaja annab ülesannetele tagasisidet ja aitab kavandada parandusi.

Iseseisev töö

Toiduhügieen 2 tundi, seadmed 4, tööohutus 2, toiduvalmistamine 18, pagaritöö tehnoloogia 16, teenindus 4 ning lõpuhindamise ettevalmistus 2 tundi. Õppija koostab retseptikaardid, uurib tainatehnoloogiat ja koondab tehtud tööd õpimappi.

Õppekeskkond ja vahendid

Teoriaõpe toimub klassis või reaalarajas veebis. Praktiline õpe toimub sobivas õppeköögis või pagaritöökojas, kus on tööpinnad, ahjud, külmseadmed, mikserid, kaalud, vormid ja vajalik käsitööriistade komplekt ning pesemisvõimalused. Praktilise õppe aadress: Vabaduse väljak 2, Tallinn. Tooraine, tööriistade ja vahendite korraldus kinnitatakse enne registreerimist.

Õppematerjalid

Koolitaja konspektid, toidu- ja pagaritoodete tehnoloogilised kaardid, retseptuurid, hügieeni- ja ohutusjuhendid, pakendamise näited, õppevideod ning praktikapäevik.

Koolitaja ettevalmistus

Kokanduse ja pagaritöö teemade koolitajatel on vastava eriala haridus või kutse ning töökogemus professionaalses köögis või pagaritootmises.

Koolitaja nimi, erialase ettevalmistuse ja täiskasvanute õpetamise kogemuse kirjeldus avaldatakse konkreetse õpperühma pakkumises enne registreerimise kinnitamist.

Hindamine ja lõpetamine

Hindamine on mitmeeristav: arvestatud või mittearvestatud. Kõik tabelis esitatud kriteeriumid peavad olema täidetud. Tagasiside järel saab töö kokkulepitud tähtjaks parandada või uuesti sooritada. ÕV tähistab esimesel lehel loetletud õpiväljundit.

Hindamistöö	ÕV	Arvestamise kriteeriumid
Hügieen ja töökorraldus	1, 2	Õppija koostab ohutu tööjärjekorra, valib seadmed, järgib tooraine käitlemise nõudeid ja korrastab töökoha.
Kokanduse praktiline töö	1, 2, 3, 5	Tehnoloogilise kaardi järgi valmistatud lihtne eelroog või supp, põhiroog ja magustoit vastavad portsjoni, maitse, valmiduse ja serveerimise nõuetele.
Pagari- ja kondiitritöö	1, 2, 4, 5	Õpimapp tõendab eri tainaste harjutamist. Lõputöös valmistatakse vähemalt üks pärmitainatoode ja üks teist liiki tainast toode; kuju, küpsus ja viimistlus vastavad juhendile. Tooted pakendatakse ja märgistatakse õigesti.
Õpimapp ja praktika kaitsmine	1, 2, 3, 4, 5	Kõik iseseisvad tööd ning 160 tundi praktikat on dokumenteeritud; aruanne ja eneseanalüüs kaitsstud ning juhendaja hinnang kõigile õpiväljunditele on positiivne.

Lõpetamine ja väljastatav dokument

Tunnistuse saamiseks osaleb õppija vähemalt 75% koolis toimuvast õppest, läbib ettevõttepraktika täies mahus, esitab iseseisvad tööd ning saavutab kõik õpiväljundid. Kõik hindamisülesanded peavad olema arvestatud. Puudunud praktilised ülesanded tuleb järele teha. Kui õpiväljundid või muud lõpetamistingimused jäävad täitmata, väljastatakse tegelikku osalust kajastav tõend. Tunnistuse või tõendi väljastab MTÜ ASV Koolitus.

Koolitus valmistab ette Abikokk, tase 3 ja Abipagar, tase 3 kutseeksamiteks.

Tegemist on täienduskoolitusega. ASV Koolituse tunnistus kinnitab õppekava läbimist ja hinnatud õpiväljundite saavutamist; kutsetunnistuse saamiseks tuleb täita kutse andja kehtivad tingimused ning sooritada eraldi kutseksam. Kutseksam ei kuulu selle õppekava mahtu.

Õppekava kasutamine

Õppekava lähtub hotelli- ja toidlustustöö praktilistest ülesannetest ning ASV Koolituse õppekorralduse ja kvaliteedi tagamise alustest. Õppekava tähis on kooli sisekood.

asvkoolitus.ee/kokk-pagar/