Kokk-pagari baaskoolitus: kokandus ja pagaritöö

Juhendatud köögi- ja pagaritöö: lihtsamad road, nisu-, rukki- ja muudest jahudest tooted, hügieen, kaupade käitlemine ning ettevõttepraktika.

ASV-HK-04 · Versioon 1.3 · 03.11.2026

Koolitusasutus

MTÜ ASV Koolitus · registrikood 80628575 · EHIS ID 2075202

Majandustegevusteade 262757 · 28.10.2026

Aadress: Vabaduse väljak 2, Tallinn

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

Õppe maht ja õppekavarühm

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

2. Õppekavarühm: 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 juhendamisel oma tööd meeskonnas, järgib ajakava, töö- ja tuleohutust, ergonoomikat ning kasutab ressursse säästlikult.

ÕV2. Valmistab ette töökoha, valib juhendi järgi sobivad seadmed ja väiketöövahendid ning järgib hügieeni, enesekontrolli- ja toiduohutuse nõudeid, sh allergeenide käsitlemisel.

ÕV3. Abistab kauba vastuvõtmisel ja ladustamisel ning käitleb pakendeid, taarat ja jäätmeid tööjuhendi järgi.

ÕV4. Valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid külmi eelroogi, suppe, kastmeid, munaroogi, lisandeid, pearoogi ja magustoite ning vormistab portsjonid.

ÕV5. Valmistab juhendamisel ette tooraineid ja valmistab tehnoloogilise juhendi järgi valitud nisu- ja rukkitainast pagaritooteid.

ÕV6. Valmistab juhendamisel valitud muudest jahudest, sh gluteenivabast jahust, pagaritooteid; viimistleb, pakendab ja ladustab valmistoodangu juhendi järgi.

ÕV7. Puhastab töökoha, seadmed ja töövahendid juhendite järgi ning suhtleb klientidega ja teeb koostööd köögi- ja teenindusmeeskonnaga oma tööülesannete piires.

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 õppeköögis, 160 tundi ettevõttepraktikat ja 48 tundi iseseisvat tööd.

Õppevorm ja ajakava

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

Maksumus

2500 €. Lõpphind. 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 ja käte hügieen, ettevõtte enesekontrolliplaan, toidu saastumise vältimine, allergeenid ja ristsaastumise ennetamine, kaitseriietus ning toidu säilitamise tingimused ja temperatuurid.

3. Puhastus- ja koristustööd

Köögi, saali, seadmete ja töövahendite puhastamine juhendi järgi, sobivate puhastusainete kasutamine, nõude pesemine ja jäätmete käitlemine.

4. Seadmed

Tööks sobivate väiketöövahendite valik, seadmete ettevalmistamine ning ohutu kasutamine ja puhastamine vastavalt kasutus- ja ohutusjuhendile.

5. Töökorraldus ja tööohutus

Tööde ajastamine ja järjekord, tööjaotus meeskonnas, ergonoomika, töö- ja tuleohutus ning tegutsemine ohuolukorras.

6. Kaupade käitlemine

Kauba vastuvõtmise ja ladustamise abistamine, pakendite ja taaraga ümberkäimine ning laoseisu kontroll meeskonnaliikme juhendamisel.

7. Toiduvalmistamine

Tooraine kaalumine ja eeltöötlemine; külmad eelroad ja salatid, supid, külmkastmed, munaroad, köögi- ja teraviljalisandid, lihtsamad pearoad ja magustoidud, külmad joogid ning portsjonite vormistamine tehnoloogilise kaardi järgi või koka juhendamisel.

8. Pagaritöö alused ja tehnoloogia

Nisu-, rukki- ja muude jahude omadused; retsepti ning tehnoloogilise juhendi kasutamine; tooraine ettevalmistamine, taina segamine, kääritamine ja kergitamine, küpsetamine ning kvaliteedi hindamine.

9. Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine

Juhendatud praktilised tööd valitud nisu- ja rukkitainast toodetega ning muudest jahudest, sh gluteenivabast jahust toodete valmistamise põhimõtted. Harjutatakse vormimist, küpsetamist, viimistlemist ja toote kvaliteedi kontrolli. Tegemist on valitud tööülesannete õppega, mitte kõigi Abipagar, tase 3 kompetentside tõendamisega.

10. Toodete pakendamine

Valmistoote kaitsmine, juhendikohane pakendamine ja ladustamine ning märgistuse, sh allergeeniteabe kontrollimine.

11. Klienditeenindus

Kliendiga viisakas suhtlemine oma tööülesannete piires, laua katmine, toidu ja pagaritoodete serveerimine juhendamisel.

12. Ettevõttepraktika

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

13. Lõpuhindamine

Praktiline toidu- ja pagaritöö, tööde esitlus, 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

Iseseisvad ülesanded toetavad mooduleid: toiduohutus ja enesekontroll (2 t), seadmed (4 t), töökorraldus ja ohutus (2 t), toiduvalmistamine (18 t), pagaritöö tehnoloogia (16 t), teenindamine (4 t) ning lõpuhindamise ettevalmistus (2 t). Õppija koostab ja kasutab tehnoloogilisi kaarte, analüüsib töövõtteid ning koondab tõendusmaterjali õpimappi.

Õppekeskkond ja vahendid

Teooriaõpe toimub klassis või reaalajas 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, tööriietuse 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 mitteeristav: arvestatud või mittearvestatud. Kõik tabelis esitatud kriteeriumid peavad olema täidetud. Tagasiside järel saab töö kokkulepitud tähtajaks parandada või uuesti sooritada. ÕV tähistab esimesel lehel loetletud õpiväljundit.

Hindamistöö	ÕV	Arvestamise kriteeriumid
Hügieen, tööohutus ja töökorraldus	1, 2, 7	Õppija valib ülesandele sobivad vahendid, järgib tööohutuse, enesekontrolli ja toiduhügieeni juhiseid, hoiab töökoha korras ning põhjendab allergeenide ja ristsaastumise vältimise võtteid.
Toiduvalmistamise praktiline ülesanne	2, 3, 7	Tehnoloogilise kaardi järgi valmistatud lihtsam toit või jook vastab juhendile, portsjoni- ja kvaliteedinõuetele; töökoht ja seadmed on pärast tööd nõuetekohaselt puhastatud.
Pagaritöö praktiline ülesanne	2, 4, 5, 6	Õppija valmistab juhendamisel retsepti ja tehnoloogilise juhendi järgi valitud tainast pagaritoote, selgitab tooraine ning seadme valikut, kontrollib valmimist ja pakendab toote vastavalt juhisele.
Kaupade käitlemine ja meeskonnatöö	1, 3, 6	Õppija dokumenteerib praktikapäevikus kauba käitlemise, ülesannete täitmise ja tagasiside; praktika juhendaja hindab kokkulepitud tööülesannete ohutut täitmist.

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. Puudutud praktilised ülesanded tuleb järele teha. Kui õpiväljundid või muud lõpetamistingimused jäävad täitmata, väljastatakse tegelikku osalust kajastav tõend. Tunnistuse või tõendi väljastab MTÜ ASV Koolitus.

3. Kutsestandardite seos

Õppekava koostamisel on arvestatud Abikokk, tase 3 (versioon 5) ning Abipagar, tase 3 (versioon 10) tööülesandeid. Õppija harjutab valitud kokaabitöö ülesandeid ja juhendatud nisu-, rukki- ning muudest jahudest pagaritoodete valmistamist. Õppekava ei kata ega hinda kõiki kutsestandardite kohustuslikke kompetentse. Õppekeel on vene keel; Abipagar, tase 3 standardi üldoskust kasutada töös eesti keelt vähemalt A2-tasemel ei hinnata. Kursuse lõpetamine ei anna kutset ega asenda kutseeksamit.

Abikokk, tase 3 — kutsestandard, versioon 5 (kehtib kuni 08.11.2027) · https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/11021726

Abipagar, tase 3 — kutsestandard, versioon 10 (kehtib kuni 28.10.2029) · https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/11330697

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

Õppekava kasutamine

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

asvkoolitus.ee/kokk-pagar/