

Kinnitatud direktori A. Gritskov poolt

25.09.2018

Õppekava „Kokk“

Täienduskoolitusasutus:

SA Tallinna Erateeninduskool

Sõle 3, 10614 Tallinn

6481001

erateeninduskool@gmail.com

Õppekava nimetus: Kokk

Õppekavarühm: 1013 Majutamise ja toitlustamise õppekavarühm

Õppekava koostamise alus:

Koka eriala õppekava koostamise aluseks on võetud koka 4. taseme kutsestandardit (<https://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10668013>).

Õppekeel: eesti, vene

Eesmärk

Tallinna Erateeninduskooli koka koolituste eesmärgiks on valmistada õppija ette kutseksamiks, võimaldada õppijal omandada pädevused tööks kokana majutuse-, toitlustamisettevõtetes nii Eestis, kui ka välismaal; luua eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks ning kujundada õppijates valmidus iseseisvaks tööks ja pidevaks erialaseks enesetäiendamiseks.

Õpiväljundid

Õppija:

- 1) valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest;
- 2) korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd;
- 3) koostab ja kohandab erinevat tüüpi menüüid, lähtudes ettevõtte eripärast ja sihtrühmast ning arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi;
- 4) võtab vastu ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele;
- 5) valmistab ja serveerib toitu vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
- 6) teenindab tootlustusettevõttes, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ja ettevõtte teeninduse korraldusest ja kasutades asjakohaseid teenindusviise ja –tehnikaid;
- 7) lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava;
- 8) valdab eesti keelt tasemel B1 ja inglise keelt tasemel A2.

Sihtgrupp ja õppe alustamise tingimused

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.

Õppe maht

Õppemaht on kokku 1183 akademilist tundi (45,5 EKAP), sh 481 tundi (18,5 EKAP) auditoorne töö, 182 tundi (7 EKAP) praktika koolikeskkonnas, 468 (18 EKAP) ettevõttepraktika, 52 tundi (2 EKAP) iseseisev töö.

Praktikaettevõteteks on Tallinna Erateeninduskooli poolt atesteeritud praktikabaasid.

Koolitused toimuvad tööpäevadel, 8 akademilist tundi päevas vastavalt tunniplaanile. Koolitus koosneb õppeajast, praktikaajast ja eksami perioodist.

Koka koolituse ajalise jaotuse määrab ära õppetöö graafik.

Koka eriala kursuse sisu on üles ehitatud moodulitest. Koka õppekava moodul on õppekava terviklik, eesmärgile orienteeritud ja hinnatav sisuline ühik, mis koosneb ühest või mitmest teemast.

Õppe sisu

| Moodul | Teemad | Tundide arv | Õpiväljundid |
|-------------------------------|---|---------------|---|
| Sissejuhatus | Eriala tutvustus, õppekava tutvustus. Kutse omandamise võimalused, kutsestandardi nõuded Õppetöö korraldus koolis, õppeplaan. Õpperühmaga tutvumine Kooli õppekorralduse eeskiri ja sellega tutvumine Õpilast puudutav dokumentatsioon Kooli koduleht ja sellega tutvumine Karjäär ja ettevõtlus | 13 (0,5 EKAP) | Õppija - orienteerub õppekeskkonnas - teab kutse omandamise võimalusest - tunneb kutsestandardi nõuded - oskab hankida kutsealast dokumentatsiooni |
| Toiduhügieen ja ohutus | Hügieeni põhimõtted, isiklik hügieen, käte hügieen, tööriided, hügieen ehtete kandmisel. Mikroorganismid Hügieen ettevõttes Toidu saastumine ja selle vältimine. Toidu säilitamine: viisid, tingimused, temperatuuri režiimid. | 26 (1 EKAP) | Mooduli läbinud õppija lähtub toiduvalmistamisel toiduhügieeni põhimõtetest. |
| Töö planeerimine ja korraldus | Teenindusruumid ja teenindusprotsess; töökorralduse põhimõtted teenindussaal, saalitöö korraldamine, tööde järjekord ja ajastamine teenindussaal. Töökorralduse põhimõtted köögis, tööde järjekord ja ajastamine. Suurköögi tootmistöö planeerimine; Töötaja tegevuse planeerimine. | 26 (1 EKAP) | Õppija: 1. valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest; 2. planeerib oma tööaega, lähtudes meeskonna tööjaotusest ja korraldades oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele. |
| Puhastus- ja koristustööd | Köögi puhastus- ja koristustööd, köögiseadmete ja töövahendite puhastamine, prügi käitlemine, sobivate puhastusvahendite kasutamine. | 26 (1 EKAP) | Õppija: 1. planeerib köögi puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile; 2. puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid, lähtudes |

| | | | |
|--------------------|--|-------------|--|
| | | | <p>juhendist;</p> <p>3. käitleb prügi, lähtudes juhendist;</p> <p>4. peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist;</p> <p>5. puhastab köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid; valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist.</p> |
| Menüü koostamine | <p>Tervisliku toitumise tähtsus ja vajadus, toidupüramiid, taldrikureegel, toitained ja toidu energeetiline väärtus, tervisliku toitumise põhimõtteid, erinevate toitumisvajadusega kliendid.</p> <p>Menüü koostamisealused, kalkuleerimisel kasutavad kaalu- ja mahuühikud ning nende teisaldamine. Külma- ja kuumtöötlemiskaod toiduvalmistamisel, toiduainete koguste ja kadude arvutamine tooraine kalkuleerimisel, toiduportsjoni ja eine hinna kalkuleerimine.</p> <p>Standartretseptuuride koostamine, tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide vormistamine. Omahinna arvutamine ja müügihinna kujundamine.</p> | 78 (3 EKAP) | <p>Õppija:</p> <p>1. koostab erinevat tüüpi menüüd, lähtudes ettevõtte eripärast ja sihtrühmast ning arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi;</p> <p>2. koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi; koostab ja kohandab menüüd, arvestades enimlevinud toidutalumatusi (sh laktoosi- ja gluteenitalumatus) ja toiduallergiaid; koostab taimetoidumenüü, sh veganmenüü;</p> <p>3. arvutab toitade toitainelise koostise ja toiteväärtuse, lähtudes retseptist ja kasutades toitade keemilise koostise andmebaase ja sellele hinnangu andmine, arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi;</p> <p>4. koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid; arvutab tooraine vajaduse ja toidu omahinna, lähtudes juhendist;</p> <p>5. vormistab tehnoloogilisi kaarte, lähtudes juhendist.</p> |
| Kaupade käitlemine | <p>Kaupade käitlemine vastavalt toiduhügieeni nõuetele, pakendite ja taara käitlemine, laoseisu inventeerimine.</p> | 26 (1 EKAP) | <p>Õppija:</p> <p>1. võtab vastu ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile; kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu; hindab igapäevast kaubakogust ja tagab tööks vajaliku optimaalse varu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes ja eri kaupade tarnesagedusele;</p> |

| | | | |
|----------------------|---|---------------|--|
| | | | <p>2. käitleb pakendeid ja taarat vastavalt juhendile;</p> <p>3. inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeskirjale.</p> |
| Toitude valmistamine | <p>Toiduainete kulinaarse töötlemise põhiviisid. Toiduainete säilitamisviisid; maitsestamise põhialused. Põhilised töövõtted toiduvalmistamisel. Puljongid ja supid (koht menüüs, liigitus, valmistamise põhimõtted, kasutusvõimalused, serveerimise põhimõtted). Kastmed (otstarve, liigitus, valmistamise ja serveerimise põhimõtted). Salatid ja võileivad (koht menüüs, liigitus, valmistamise ja serveerimise põhimõtted). Muna- ja kohupiimaroogade (koht menüüs, liigitus, valmistamise ja serveerimise põhimõtted). Tangainetest toidud, riisi- ja pastaroad (koht menüüs, valmistamise ja serveerimise põhimõtted). Kalatoidud (koht menüüs, valmistamise ja serveerimise põhimõtted). Lihatoidud (koht menüüs, lihakeha erinevate jaotustükkide kulinaarse töötlemise põhimõtted ja serveerimise põhimõtted). Köögiviljatoidud ja -lisandid (koht menüüs, valmistamise ja serveerimise põhimõtted). Magustoidud (koht menüüs, liigitus, valmistamise ja serveerimise põhimõtted). Kuumad ja külmad joogid (koht menüüs, liigitus, valmistamise ja serveerimise põhimõtted). Köögiviljade lõikamine. Puljongite ja suppide valmistamine ja</p> | 260 (10 EKAP) | <p>Õppija:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaaduseid, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; 2. valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 3. valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 4. valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 5. valmistab toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 6. valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 7. valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 8. valmistab pärimi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaigast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile; 9. valmistab külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 10. valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite; |

| | | | |
|--|--|--------------|---|
| | <p>serveerimine. Põhikastmete ja köögiviljatoitude valmistamine. Salatite ja võileibade valmistamine ja serveerimine. Muna- ja kohupiimarooegade valmistamine. Tangainetest toitude, riisi- ja pastarooegade valmistamine Lihtsamate kala- ja lihatoitude valmistamine. Lihtsamate magustoitude valmistamine. <i>*Audoorne töö ja praktika koolikeskkonnas</i></p> | | <p>11. soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 12. vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitude valmimise vastavalt plaanile.</p> |
| Teenindamine | <p>Teeninduseliigid, kliendikeskne teenindus tootlustuses, tootlustusteenindajate esitatavad nõuded, teeninduse liigid erineva äriideega ettevõtetes, ettevalmistustööd teenindamiseks, ruumide ja laudade kaunistamine, roogade ja jookide serveerimise tehnika, erinevate roogade serveerimine, klientide teenindamise protsess, selvelauad, Catering-teenus <i>*Audoorne töö ja praktika koolikeskkonnas</i></p> | 78 (3 EKAP) | <p>Õppija: 1. loob kliendiga positiivse kontakti; selgitab välja kliendi toidusoovid ja vajadused, sh eritoitumisega seotud vajadused, tutvustades menüüs olevaid toite ja jooke; lahendab iseseisvalt kliendi teenusega seotud probleeme oma vastutusala piires; kogub klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta kogu teenindusprotsessi vältel ja edastab tagasisidet meeskonnale; lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt; 2. katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ja ettevõtte teeninduse korraldusest ja kasutades asjakohaseid teenindusviise ja –tehnikaid; serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis ettenähtud temperatuurile ja kogusele.</p> |
| Erialane eesti/inglise keel (õppija valikul) | <p>Grammatika ja suhtluskeel, keelekasutuse arendamine, erialane sõnavara, söögiriistad, pagaritoodete ja toorainete nimetused, retseptide lugemine ja nende alusel toodete valmistamine, klientidega suhtlemine, teenuste tutvustamine, probleemide lahendamine</p> | 130 (5 EKAP) | <p>Õppija: - mõistab nii kõnes kui ka kirjas erialaga seotud lauseid, tuttavaid fraase ja sõnu • kasutab fraase ja lauseid kirjeldamiseks ennast ja oma tööd; • oskab vastata oma tööga seotud küsimustele • kirjutab oma tööga seotud teadet ning täidab ankeete</p> |

| | | | |
|---------------------|--|---------------|---|
| Praktika ettevõttes | Toitlustusettevõttes praktiline töö. Tööülesandeid vastavalt praktika kavale või ettevõtte spetsiifikale. Praktika dokumentide vormistamine. | 468 (18 EKAP) | <ul style="list-style-type: none"> - õppija tutvub toitlustusettevõttega, töögraafikuga; - oskab kasutada praktilises situatsioonis koolis saadud teadmised ja oskused; - tunneb ettevõtte reeglid ja jälgib neid; - valmistab toidud ja teeb töid mis on toodud praktika lisa-praktika kavas; - oskab teostada puhastus ja korrastus töid vastavalt ettevõtte graafikule; - oskab kaardistada omandanud teadmised ja oskused praktika päevikus; - oskab küsida tagasiside tehtud tööle. |
| Iseseisev töö | Oma tööde portfoolio koostamine | 52 (2 EKAP) | Õppijal on olemas oma pädevuste kirjalik ja visuaalne tõendus. |

Õppekeskkond

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 suurus 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, nõudepesumasina ning kõik vajalikud töövahendid laboratoorsete tööde teostamiseks; köök-laboratooriumis on sundventilatsioon (väljatõmme, kubu); kööginõud ja köögiseadmed; õpikud

Hindamine ehk õppe lõpetamise tingimused

Hindamine toimub määruse “Kutseõppes kasutatav ühtne hindamissüsteem, õpiväljundite saavutatuse hindamise alused, hindamismeetodid ja -kriteeriumid ning hinnete kirjeldused” alusel (<https://www.riigiteataja.ee/akt/129082013017>).

Hindamine meie koolis:

- toetab õppimist;
- tugevdab positiivseid hoiakuid ja motivatsiooni;
- annab ettekujutuse õppijate oskuste tasemest;

- annab koolile tagasiside koolituselase tegevuse tulemustest;
- annab tööandjale teavet õppija oskuste tasemest.

| Hindamismeetodid | Hindamiskriteeriumid |
|---|---|
| <p>Teoreetiliste teadmiste testid (iga mooduli lõpus): suuline arvestus, kirjalikud tööd, iseseisvate tööde arutelu</p> | <p>Teooriaõppes hinnatakse 5-palli süsteemis, hinne 5 (väga hea) 90 - 100 % punktide arvust õigesti sooritatud, õppija on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine;</p> <p>hinne 4 (hea) 70 - 89 % punktide arvust õigesti sooritatud, õppija on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine;</p> <p>hinne 3 (rahuldav) 45 - 69 % punktide arvust õigesti sooritatud, õppija on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel;</p> <p>hinne 2 (puudulik) 0 - 44 % punktide arvust õigesti sooritatud, õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid lävendi tasemel.</p> <p>Õppija peab saama hindeks vähemalt "rahuldav". Õppijal, kes ei ole õppeaines saanud hinnangut "arvestatud" või tema hinne oli "puudulik", on õigus sooritada korduvarvestus või test kooli poolt määratud ajal.</p> |
| <p>Praktiliste oskuste demonstreerimine (iga mooduli lõpus)</p> | <p>Praktilist tööd hinnatakse „5“ palli süsteemis, milles hinded tähendavad -</p> <p>Hinne 5 (väga hea) puhul õppija on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine:</p> <ul style="list-style-type: none"> · korrektne iseseisev töö · töötab innustunult, probleemideta, · täidab täpselt tööjuhiseid, · peab kinni kokkulepetest, · ei hiline, · teeb kvaliteetsset tööd, · saab klientidelt positiivse tagasiside, · sooritab töid iseseisvalt, · soovib oma oskusi täiendada ja parandada, · oskab oma tegevust hinnata ja analüüsida. <p>Hinne 4 (hea) puhul õppija on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine:</p> |

| | |
|-------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> · töötab hästi, kuid vajab juhendamist ja korrigeerimist , · täidab tööjuhiseid, · ei hiline, on usaldusväärne, · on enamasti täpne ja hoolas, · ei vaja sundimist, · on analüüsivõimeline. <p>Hinne 3 (rahuldav) puhul õppija on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel:</p> <ul style="list-style-type: none"> · töötab aeglaselt ja üsna ükskõikselt, · vajab palju juhendamist ja järelvaatamist, · teeb üsna kehva kvaliteediga tööd, · ei ole hoolas ega täpne, · ei oska oma tegevust objektiivselt hinnata, <p>Hinne 2 (puudulik) puhul õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid lävendi tasemel:</p> <ul style="list-style-type: none"> · töötab vastumeelselt, · ei saa iseseisvalt hakkama · teeb juhendamisest hoolimata halvakvaliteedilist tööd, · on lohakas, · saab klientidelt negatiivse tagasiside, · ei ole usaldusväärne, · segab või takistab kaasõpilaste tööd, · käitub väljakutsuvalt. |
| Iseseisva töö kaitsmine | <p>Iseseisva töö (portfoolio) hindamine toimub õppija, grupi ja koolitajate poolt. Lõpuhinne on keskmine erinevate osapoolte hinnetest:</p> <p>hinne 5 (väga hea) -õppija on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine;</p> <p>hinne 4 (hea) - õppija on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine;</p> <p>hinne 3 (rahuldav) - on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel;</p> <p>hinne 2 (puudulik) - õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid lävendi tasemel.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Lõpueksam: Teooria eksam - koosneb teoreetiliste teadmiste testist (lahtiste küsimustest, valikvastuse küsimustest, arvutus ülesannete lahendamiseks) õppeväljundite saavutamise tõendamiseks Praktiline eksam - õppija planeerib, valmistab ja serveerib kolmekäiguline toidukord komisjonile.</p> | <p>Lõpueksamil tõendab õppija õppeväljundite saavutamist, teadmiste ja oskuste terviklikkust, süsteemsust ja kasutamisoskust, sotsiaalset valmisolekut tööeluks ja hoiakute vastavust õppekava eesmärkidele. Lõpueksam sooritatakse komisjoni ees. Kooli lõpueksamile lubatakse õppijaid, kes on läbinud vähemalt rahuldavalt kõik moodulid s.h. nii koolis kui ka toitlustusettevõtetes, kus toimus praktika, saades praktikajuhendajalt hinnangu, mille hindeks on vähemalt “arvestatud”.</p> <p>30% - teoreetiliste teadmiste test 70% - praktiliste oskuste demonstreerimine</p> |
|--|---|

Õppija on kooli lõpetanud pärast käesoleva koolituse täitmist täies mahus, sealhulgas ettenähtud praktiliste ülesannete, praktika ja lõpueksami sooritamist positiivsetele hinnetele.

Väljastatavad dokumendid

Õpiväljundid omandanud ning hindamise läbinud õppijale väljastatakse koka tunnistus ja hügieenikoolituse tunnistus. Hindamisel mitteosalenud või hindamist mitteläbinud õppijale väljastatakse tõend koolitusel osalemise ja läbitud teemade kohta.

Koolitajate kvalifikatsioon

Andrei Gritskov: ekspert ja restorani kultuuriideoloog, Tetkooli direktor. Täiskasvanute koolitaja 17-aastase kogemusega, Le Cordon Bleu (London) kooli lõpetaja., kutsepedagoog.

Vladimir Iljin: kõrgharidus (MA). Kokk ja pagar-kondiiter. Restorani MIX Fusion peakokk ning omanik. Töökogemus kokanduses enam kui 20 aastat. Kulinaaria raamatu autor.

Irina Soldatova: toiduhügieeni ja esmaabi õpetaja, Hooldaja koolituse lektor – kõrgharidus (Tallinna Meditsiinkool, kiitusega, 1991.a. ämmaemand; Tallinna Tervishoiu Kõrgkool, 2012.a., ämmaemand; Eesti Punane Rist, esmaabiõpetaja al.2008; Tallinna Ülikool, 2012.a.,

kutsepedagoogika). Üldstaaž 21 aastat. Õpetamise kogemus – 6 aastat. Töötab Tallinna Erateeninduskoolis al. 2009.a. Kutsepedagoog, Täiskasvanute koolitaja, VI tase.

Natalja Ilchuk: koka eriala koolitaja – kõrgharidus, bakalaureus (Tallinna Kaubandustehnikum, 1986.a. toiduvalmistamise tehnoloogia eriala; Pihkva Pedagoogiline Instituut, 1992.a., ajaloo eriala). Üldstaaž 20 aastat. Õpetamise kogemus – 13 aastat. Töötab Tallinna Erateeninduskoolis al. 1999.a. Täiskasvanute koolitaja, VI tase.

Olga Gusseva: pagar-kondiitri eriala koolitaja, - kutsepedagoog, kõrgharidus (Vitebski Tööstus-Pedagoogiline Tehnikum, toiduvalmistamise tehnoloogia eriala). Õpetamise kogemus – 24 aastat. Töötab Tetkoolis al. 2008.a.

Olga Teterez- Inglise keele filoloog (MA), Eesti Diplomaatide kooli lõpetaja. Töötab Tetkoolis alates 2009.a, õpetamise üldstaaž 10 aastat. Täiskasvanute koolitaja, VI tase.

Veera Jefremova- Eesti ja vene keele õpetaja – kõrgharidus, magister (Tartu Riiklik Ülikool 1966.a. vene keele ja kirjanduse eriala; Tallinna Pedagoogiline Instituut, 1989.a. eesti keele ja kirjanduse eriala). Üldstaaž 62 aastat. Õpetamise kogemus – 62 aastat. Töötab Tetkoolis al. 1999.a.