

KINNITATUD
direktori 17.04.2024
käskkirjaga nr 5-1/24/12



KOOLITUSMAJAKAS
KURESSAARE AMETIKOOL

KURESSAARE AMETIKOOLI TÄIENDUSÕPPE ÕPPEKAVA
Kohaliku toidu väärindamine ja uuendtoit

ÕPPEKAVA NIMETUS	Kohaliku toidu väärindamine ja uuendtoit
ÕPPEKAVARÜHM	Majutamine ja toitlustamine
KOOLITUSE MAHT JA ÕPPEVORMID	Koolituse maht: 60 auditoorset tundi millest 24 tundi on loengu vormis ja 36 tundi praktiliste osakuste rakendamine õppekeskkonnas.
ÕPPEKAVA KOOSTAMISE ALUS	Õppekava koostamise alus on: <ol style="list-style-type: none"> 1. Kuressaare Ametikooli koka (tase 4) õppekava. Moodulid: eritoitlustus, moodne Eesti köök. 2. Roheoskuste arendamise vajadusest lähtuv toitlustuse valdkondlik arendamine.
ÕPIKESKKOND	Kuressaare Ametikoolil on õppeklassid ja õppetööks vajalikud ruumid võimaldavad õppekava täitmise ettenähtud tasemel. Õppe- ja praktikaruumid: õppeköök - õppeklass erinevate õpetus/õppemeetodite sidumiseks; õppeklass teooriaõppeks ning erinevate õpetus/õppemeetodite sidumiseks.
SIHTGRUPP JA ÕPPEALUSTAMISE TINGIMUSED	Suurköögi, pubide, trahterite, kohvikute jm toitlustuse- ja turismiettevõtete kokad, kokaabid, klienditeenindajad. Õppe alustamise tingimused: Töö- ja/või õpikogemus turismi, toitlustuse või teeninduse valdkonnas.
EESMÄRK	Koolituse käigus arendavad osalejad praktilisi oskusi, mis võimaldavad neil tõhusalt kasutada kohalikke ressursse, vähendada toidujäätmeid, tuvastada toidupettusi ning valmistada uuendtoite.
ÕPIVÄLJUNDID	<ol style="list-style-type: none"> 1) mõistab kohalike ressursside väärtust ja oskav neid kasutada toiduvalmistamisel; 2) rakendab meetmeid toidujäätmete tekke vähendamiseks ja oskab jätkusuutlikult toitu valmistada; 3) tuvastab erinevaid toidupettusi ning teeb teadlikke ja eetilisi toiduvalikuid; 4) on kursis uuendtoitude trendidega ja oskab neid valmistada; 5) omandab praktilised oskused kohalikest ressurssidest tervisliku ja jätkusuutliku toidu valmistamisel.
ÕPPESISU	<ol style="list-style-type: none"> 1) Kohalike ressursside väärindamine (12 tundi) Kohalike toorainete tundmaõppimine ja valik. Hooajalise toidu tähtsus ja kasutamine. Kohalike tootjate toetamine ja koostöövõimalused. 2) Toidujäätmete tekke vältimine ja jätkusuutlik toiduvalmistamine (16 tundi) Toidujäätmete probleemi analüüs ja teadlikkuse suurendamine. Toidujäätmete ennetamise strateegiad. Jätkusuutlikud toiduvalmistamise meetodid. 3) Toidupettused ja eetilise toidu tarbimine (8 tundi) Toidupettuste tüübid ja nende äratundmine. Eetilise toidu tarbimise tähtsus. Kuidas valida ausaid ja jätkusuutlikke toidutooteid.

	<p>4) Uuendtoit: Tuleviku toidutrendid (8 tundi) Uue või tahtlikult muudetud molekulaarstruktuuriga toit. Mikroorganismidest, seentest või vetikatest koosnev, neist saadud või toodetud toit. Mineraalset päritolu materjalist koosnev, sellest saadud või toodetud toit. Taimedest või nende osadest koosnev, neist saadud või toodetud toit. Loomadest või nende osadest koosnev, nendest saadud või toodetud toit. Rakukultuurist või koekultuurist koosnev, neist saadud või toodetud toit. Tehisnantomaterjalist koosnev toit. Uue tootmisprotsessiga saadud toidud, kui see põhjustab toidu koostises või struktuuris olulisi muutusi. Praktilised kogemused uuendtoitude valmistamisel.</p> <p>5) Praktiline toiduvalmistamine õppekõõgis (36 tundi) Toiduvalmistamine, kasutades kohalikke ressursse ja tuleviku toidutrene. Menüü koostamine ja toidu valmistamine, arvestades jätkusuutlikkuse põhimõtteid. Toiduvalmistamise tehnikate täiustamine ja uuenduslike retseptide katsetamine.</p>
ÕPPEMEETODID	Sõnalised-, jäljenduslikud-, näitlikud-, audiovisuaalsed-, Seletusmeetodid, praktiliste oskuste ja meeskonnatöö rakendamine õppekõõgis
ÕPPEMATERJALID	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koolitajate poolt ettevalmistatud jaotusmaterjal ja retseptikogu. 2. https://www.taie.ee/kohalike-ressursside-vaarindamine-toit 3. Toiduressursside väärindamise teekaart 998.01 KB pdf 4. https://pta.agri.ee/uued-toidud-ehk-uuendtoit Euroopa Liidus lubatud uuendtoitude nimekiri - määrus 2017/2470 (13.11.2023.a seisuga). 5. Komisjoni uuendtoidu kataloog. 6. Uuendtoidu staatuse määramistaotluste otsused. 7. EuroFIR Nettox taimede nimekiri. 8. RASFF teated (valida riski alt ohu kategooriaks GMO/novel 9. UT staatuse määramise taotlus EST.docx 19.97 KB docx
NÕUDED ÕPINGUTE LÕPETAMISEKS, HINDAMISMEETODID JA -KRITEERIUMID	Osavõtt kontakttundidest 70%. Tunnistuse saamise eelduseks on, et õppija on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel ja sooritanud kõik hindamisülesanded. Hindamiskriteeriumid: <u>Teoreetilised teadmised:</u> <ul style="list-style-type: none"> • osaleja mõistab kohalike ressursside väärtust ning suudab kirjeldada, kuidas neid tõhusalt toiduvalmistamisel kasutada; • osaleja tunneb toidujäätmete tekke põhjuseid ja oskab välja tuua meetodeid nende vältimiseks; • osaleja on teadlik erinevatest toidupettustest ja oskab neid ära tunda;

	<ul style="list-style-type: none"> • osaleja omab teadmisi uuendtoitude trendidest ja nende valmistamise meetoditest. <p><u>Praktilised oskused:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • osaleja suudab kohalikest ressurssidest valmistada mitmekesiseid, tervislikke ja maitsvaid roogasid; • osaleja rakendab praktilisi meetmeid toidujäätmete vähendamiseks ja jätkusuutliku toiduvalmistamise edendamiseks; • osaleja valmistab uuendtoite, arvestades nende tervislikkust ja jätkusuutlikkust. <p>Hindamismeetodid:</p> <ul style="list-style-type: none"> • osaleja teeb suulise ettekande kohaliku toidu väärindamisest, toidujäätmete vältimisest, eetilise toidu tarbimisest ja tuleviku toidutrendidest. See võimaldab hinnata osalejate suhtlemisoskusi ja sügavat arusaamist teemade keerukusest. • osalemine grupiaruteludes, kus arutatakse eetilisi küsimusi ja toidupettusi. • praktiline toiduvalmistamise kohalikest ressurssidest, kus osalejatele antakse ülesandeid valmistada uuendtoite, vähendades samal ajal toidujäätmeid.
<p>KOOLITUSE LÄBIMISEL VÄLJASTATAV DOKUMENT</p>	<p>Tunnistus – õpiväljundid on saavutatud. Tõend – õpiväljundid on saavutamata või ei täitnud hindamiskriteeriume.</p>
<p>KOOLITAJA KOMPETENTUST TAGAVA KVALIFIKATSIOONI VÕI ÕPI- VÕI TÖÖKOGEMUSE KIRJELDUS</p>	<p>Irina Arhipova Rakvere 38. Kutsekeskkool 1991 - kokk Tallinna Ülikool – kutsepedagoogika bakalaureuse õppekava Täiskasvanute koolitaja , tase 5 Kutseõpetaja, tase 6 1991 – 2004 restoran „Eden“ – kokk, baar „Krooni“ – peakokk, parvlaev „Regula – peakokk, bubi „Vana Konn“ – kokk Kuressaare Ametikooli toitlustuse valdkonna kutseõpetaja alates 23.08.2004 Kutseõpetaja, tase 6; kokk, tase 4</p> <p>Halliki Väli Tallinna Polütehniline Instituut 1988 – ühiskondliku toitlustamise tehnoloogia ja organiseerimine Alates 20.05.1996 Kuressaare Ametikooli toitlustuse valdkonna kutseõpetaja Kutseõpetaja, tase 7; kokk, tase 4</p>