

1. Täienduskoolitusasutuse nimi

Järvamaa Rakenduslik Kolledž

2. Õppekava nimetus

Jätkusuutlik toitlustamine: toidukadude vähendamine ja ohutu toidu ümberjagamine

3. Õppekavarühm (*vastavalt rahvusvahelisele haridus- ja koolitusvaldkondade klassifitseerimise süsteemile ISCED-F 2013*)

Majutamine ja toitlustamine

4. Õppekeel

Eesti keel

5. Õppekava koostamise alus

Kokk, tase 4

B.3.1 Toitude valmistamine

B.3.2 Menüü koostamine

Vanemkokk, tase 5

B.3.1 Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine

Järvamaa Rakendusliku Kolledži koka eriala õppekava

Roheoskuste arendamise vajadusest lähtuv roheteadlik toitlustuse valdkonna arendamine

6. Õppe kogumaht (akadeemilistes tundides) **ja õppe ülesehitus**

Õppe kogumaht on 24 tundi, millest kõik on kontaktõpe sh praktiline õpe
õppekeskkonnas 18 tundi.

7. Õppekeskkond

Järvamaa Rakendusliku Kolledži auditoorium, teenindusklass, õppekööök ja suursööök.

Õppeköögis on olemas praktiliseks tegevuseks vajalik sisseseade, seadmed, töövahendid, nõud, puhastus- ja hügieenitarbed. Kõik vahendid ja ruumid vastavad töötervishoiu- ja tööohutusnõuetele.

8. Sihtgrupp

Toitlustus-, majutus- ja turismiettevõtete juhid, teenindusjuhid, kokad, peakokad, vastutavad teenindajad, toitlustusteenuse müügijuhid jne, kes vajavad täiendavaid teadmisi toitlustamise planeerimisel lähtudes toidujäätmete vähendamise põhimõtetest ja järgides toiduohutuse nõudeid toidu ümberjagamisel.

Koolitus on mõeldud ka ettevõtete rohepöörde eest vastutavatele isikutele.

9. Õppe alustamise tingimused

Toitlustusalased põhiteadmised ja -oskused.

Praktilises õppetöös on vajalik isiklik tööriietus ja -jalatsid. Soovi korral isiklik kokanuga.

10. Eesmärk

Koolituse tulemusel õppija väldib tooraine- ja toidukadusid, rakendab jätkusuutlikke töövõtteid ning tagab ohutu ja tõhusa toidu ümberjagamise.

11. Õpiväljundid

Koolituse läbinu:

- Teab toidujäätmete vähendamise põhimõtteid ja nende tähtsust toitlustamisel;
- Koostab toitlustusplaani, arvestades toidujäätmete vähendamise põhimõtteid;
- Vähendab ja väldib tooraine- ja toidukadusid;
- Tagab ohutu ja tõhusa toidu ümberjagamise.

12. Õppe sisu

Kontaktõpe 24 tundi, millest praktiline õppe õppekeskkonnas 18 tundi (toimub integreeritud õppe vormis)

- Sissejuhatus toidujäätmete vähendamisse.
- Toiduohutuse põhimõtted.
- Planeerimine ja ettevalmistus.
- Menüü koostamine, arvestades jätkusuutlikkuse põhimõtteid.
- Toidu ümberjagamise võimalused. Toiduohutuse tagamine ümberjagamisel.
- Jäätmete vähendamise rakendamine praktikas.
- Degusteerimine ja kokkuvõte: tööde esitlemine, ühine maitsmine, analüüs, tagasiside; puhastustööd integreeritult.

13. Õppemeetodid

Loeng, arutelu, rühmatööd, praktilised ülesanded juhendamisel, demonstratsioon, analüüs.

14. Iseseisev õpe

Puudub

15. Õppematerjalid

Koolitaja jaotusmaterjalid

16. Nõuded õpingute lõpetamiseks sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid

Õpingute lõpetamiseks on vajalik sooritada praktilise õppe tööd ja esitada suuline eneseanalüüs. Mitmeeristav hindamine.

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Praktilise õppe tööd	Positiivseks soorituseks on vaja teostada praktilised tööd võttes arvesse järgmist: • valmistab road vastavalt enda arendatud menüüle ja juhendile • väldib tooraine- ja toidukadusid • serveerib valmistatud toidud hindamiseks
Suuline eneseanalüüs	Hindab ja analüüsib oma töö tulemust vestluse käigus koolitajaga

17. Koolituse läbimisel väljastatav dokument

Koolituse lõpus väljastatakse tunnistus, kui lõpetamise nõuded on täidetud.

Hindamisel mitteosalenud või hindamist mitte läbinud õppijale väljastatakse tõend koolitusel käsitletud ja õppija poolt läbitud teemade kohta.

18. Koolitaja kompetentsust tagava kvalifikatsiooni või õpi –või töökogemuse kirjeldus

Koolitajal on koolitatavas valdkonnas kõrg- või eriharidus või vähemalt 4. taseme koka kutse, erialane töökogemus ning täiskasvanute koolitamise kogemus.

Marika Kasvand

Põltsamaa Ametikool 1990.a. kokk tase 4.

Järvamaa Rakendusliku Kolledži majutus- ja teenindusõppe kutseõpetaja, täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2014.a.

Vanemkokk, tase 5.