

1. Täienduskoolitusasutuse nimi

Järvamaa Rakenduslik Kolledž

2. Õppekava nimetus

Toitlustamisega sündmusel toidujäätmete vähendamine ja toiduohutuse tagamine

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

B.3.4 Puhastamine ja koristamine

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 40 tundi, millest kõik on kontaktõpe sh praktiline õpe
õppekeskkonnas 30 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 kokad, peakokad, teenindus- ja toitlustusjuhid, , vastutavad teenindajad jne, kes korraldavad ürituste toitlustust ja soovivad täiendada ja süvendada teadmisi ja praktilisi oskusi sündmuste toitlustuse planeerimiseks, toidujäätmete vähendamiseks ja jääktoidu ohutuks ümbertöötlemiseks.

Ettevõtete töötajad, spetsialistid ja juhid, kelle töö on seotud kestlike ja keskkonnasäästlike praktikate rakendamisega ning ettevõtte rohepöörde eesmärkide saavutamiseks.

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 planeerib ja korraldab ürituste toitlustamise viisil, mis vähendab toidujäätmete teket ja võimaldab jääktoidu ohutut ning nõuetekohast käitlemist ja ümberjagamist.

11. Õpiväljundid

Koolituse läbinu:

- selgitab toidu ümberjagamise ohutuse põhimõtteid ja õigusakte;

- rakendab jääktoidu käitlemisel HACCP nõudeid;
- analüüsib sündmuste tootlustamise vajadusi ja planeerib kogused vastavalt sündmuse iseloomule ja sihtrühmale;
- rakendab ürituste menüü planeerimisel jätkusuutlikkuse ja toiduajutmete vähendamise põhimõtteid;
- kasutab asjakohaseid meetodeid portsjonite, jääkide ja valikute optimeerimiseks;
- valmistab ja serveerib jääkidest ümbertöödeldud toitu ohutult;
- töötab ohutult ja säästlikult ja järgib hügieeninõudeid.

12. Õppe sisu

Kontaktõpe 40 tundi, millest praktiline õppe õppekeskkonnas 30 tundi (toimub integreeritud õppe vormis)

- Sündmuste tootlustuse alused (2 t)
 - Ürituse tootlustamise põhimõtted: külaliste arv, profiil ja tarbimismustrid;
 - Buffet vs portsjonid;
 - Toiduajutmete vähendamise põhimõtted: planeerimine, ületootmise vältimine, portsjonite suurus ja serveerimislahendused.

Praktiline õpe õppekeskkonnas (6 t)

 - Sündmuse menüü kavandamine;
 - Koguste kalkuleerimine;
 - Portsjonite suuruse ja serveerimisviisi planeerimine;
- Sündmuste tootlustuse planeerimine, riskide maandamine ja dokumenteerimine (2 t)
 - Ladustamine ja jääkide jälgitavus;
 - Eeltellimise süsteemid;
 - Menüüde riskianalüüs;
 - Allergikute ja eritarbimiste arvestamine.

Praktiline õpe õppekeskkonnas (6 t)

 - Jääkide prognoosimine;
 - Jälgitavuse põhimõtete rakendamine;
 - Dokumenteerimise harjutamine;
- Toiduohutus ja õiguslik raamistik (2 t)
 - Toiduohutus ja õigusaktid (Toiduseadus, üldhügieeninõuded 852/2004, EFSA juhised);
 - Temperatuuride jälgimine;
 - Säilitamisaeg;
 - Märjastamine.

Praktiline õpe õppekeskkonnas (6 t)

 - Toiduohutuse nõuete rakendamine praktikas;
 - Jääkide ohutu käsitlemine;
 - Temperatuuride ja säilitustingimuste jälgimine;
 - Koristus- ja puhastustööd.
- Jääkide ohutu ümbertöötlus ja HACCP rakendamine (2 t)
 - HACCP põhimõtted jääktoidu käitlemisel;

- Riskipunktide tuvastamine;
- Ümberjagamise dokumenteerimine ja jälgitavus.

Praktiline õpe õppekeskkonnas (6 t)

- Jääkidest ohutult uute roogade valmistamine:
 - o eelroad (salatid, külmad road),
 - o pearoad (kuumtöödeldud jääktoit)
 - o magustoidud
- Serveering ja visuaalne lahendus;
- Degusteerimine ja juhendatud analüüs;
- Koristus- ja puhastustööd.
- Menüüarendus ja jätkusuutlik teenusedisain sündmustel (2 t)
 - Sündmuste toitlustuse trendid ja jätkusuutlikkus;
 - Kohaliku ja hooajalise tooraine kasutamine;
 - Kliendikommunikatsioon ja tagasiside rakendamine.

Praktiline õpe õppekeskkonnas (6 t)

- Meeskonnatööna menüü planeerimine;
- Praktiline toiduvalmistamine jääkidest;
- Serveerimine ja roogade tutvustamine;
- Lõpudegusteerimine ja juhendatud eneseanalüüs.
- Koristus- ja puhastustööd;
- Kokkuvõtte ja tagasiside.

13. Õppemeetodid

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

14. Iseseisev õpe

Puudub

15. Õppematerjalid

Koolitaja jaotusmaterjalid

Kalkulatsioonikaardid

HACCP ohutuskontrolli näidislehed

16. Nõuded õpingute lõpetamiseks sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid

Õpingute lõpetamiseks on vajalik sooritada praktilise õppe tööd ja lõpudegusteerimine ning esitada juhendatud suuline eneseanalüüs. Mitteeristav hindamine.

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Praktilise õppe tööd	Positiivseks soorituseks on vaja teostada praktilised tööd võttes arvesse järgmist: • järgib hügieeni- ja tööohutuse nõudeid • planeerib menüü lähtudes jäätmete vähendamisest • valmistab roogasid ohutult ja majanduslikult • rakendab ohutuse nõudeid ümberjagamisel • serveerib ja tutvustab oma töö tulemusi • põhjendab tehtud valikuid • osaleb koristus- ja puhastustöös

Lõpudegusteerimine ja juhendatud suuline eneseanalüüs	Degusteerib, 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 ja vähemalt 4. taseme koka kutse, erialane töökogemus ning täiskasvanute toitlustusalase koolitamise kogemus.

Eveli Volmre

Kokk tase 4.

Kutseõpetaja tase 6 (Tallinna Ülikool 2023.a).

Järvamaa Rakendusliku Kolledži majutus- ja teenindusõppe kutseõpetaja, täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2015.a.