

Koolituse tulemusel õppija kavandab ja valmistab uuendtoitu sisaldavaid roogasid vastavalt kehtivatele õigusaktidele, regulatsioonidele ja toitumisnõuetele, valdab uuendtoitude valmistamise tehnikaid ning tagab toiduohutuse ja hügieeni. Õppija toetab uuendtoidu rakendamist menüüarenduses ja igapäevases toiduvalmistamises.

11. Õpiväljundid

Koolituse läbinu:

- selgitab uuendtoidu mõistet ja liike vastavalt EL õigusaktidele;
- rakendab uuendtoidu kasutamisel asjakohaseid EL määrusi ning märgistamisnõudeid;
- hindab uuendtoidu ohutusriske ja rakendab HACCP põhimõtteid;
- valib teadlikke ja eetilisi uuendtoidu koostisosi vastavalt menüü eesmärgile;
- koostab ja valmistab uuendtoitu sisaldavaid roogasid tehnoloogiliste kaartide alusel;
- rakendab meetmeid toidujäätmete tekke vähendamiseks;
- analüüsib sensoorseid omadusi ja põhjendab tehtud valikuid;
- töötab ohutult ja säästlikult ja järgib hügieeninõudeid.

12. Õppe sisu

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

- Uuendtoidu alused ja õigusruum (2 t)
 - uuendtoidu mõiste ja kujunemine;
 - uuendtoidu liigid:
 - mikroorganismidest, vetikatest ja seentest saadud toidud;
 - taimset ja loomset päritolu uuendtoidud;
 - muudetud molekulaarstruktuuriga toidud;
 - uued tootmisprotsessid;
 - rakukultuuridest toodetud toidud.
 - traditsiooniline toit kolmandatest riikidest.
- **Praktiline õpe õppekeskkonnas (6 t)**
 - uuendtoidu näidiste tutvustus;
 - märgistuste ja tootelehtede analüüs;
 - sensoorne hindamine.
- Õigusruum (2 t)
 - EL õigusaktid ja loa andmise kord (EL 2015/2283; EL 2017/2470; EFSA);
 - uuendtoidu kasutamise regulatsioonid toidlustusasutustes.
- **Praktiline õpe õppekeskkonnas (6 t)**
 - uuendtoidu sobivuse hindamine menüüs;
 - praktiline toiduvalmistamine (eelroad);
 - tehnoloogiliste kaartide kasutamine;
 - degusteerimine ja juhendatud analüüs;
 - koristus- ja puhastustööd.
- Toiduohutus ja praktiline rakendamine (2 t)
 - toiduohutus ja HACCP uuendtoidu kasutamisel;

- allergeenid ja ristsaastumine;
- säilitamine ja jälgitavus.

Praktiline õpe õppekeskkonnas (6 t)

- praktiline toiduvalmistamine (eel- ja pearoad), arvestades jätkusuutlikkuse põhimõtteid;
- ohutute töövõtete rakendamine;
- degusteerimine ja juhendatud analüüs;
- koristus- ja puhastustööd.
- Menüüarendus ja loomingu kasutus (2 t)
 - uuendtoidu trendid ja jätkusuutlikkus;
 - menüüinnovatsioon ja kliendikommunikatsioon.

Praktiline õpe õppekeskkonnas (6 t)

- meeskonnatööna menüü planeerimine;
- uuendtoitu sisaldavate roogade kavandamine;
- tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide koostamine;
- retseptide kontrollimine valmistamisel.
- Uuendtoidu vastutustundlik kasutamine köögis (2 t)
 - toidujäätmete tekke vähendamine;
 - uuendtoidu eetilised ja keskkonnamõjud;
 - juhendatud eneseanalüüs.

Praktiline õpe õppekeskkonnas (6 t)

- juhendatud suuline eneseanalüüs/tagasisideamine;
- praktiline toiduvalmistamine (eelroad, pearoad, lisandid), arvestades jätkusuutlikkuse põhimõtteid;
- serveerimine ja tutvustamine;
- lõpu degusteerimine ja juhendatud eneseanalüüs/tagasisideamine;
- koristus- ja puhastustööd.

13. Õppemeetodid

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

14. Iseseisev õpe

Puudub

15. Õppematerjalid

Koolitaja jaotusmaterjalid

Tehnoloogilised ja kalkulasioonikaardid

EL õigusaktide kokkuvõtted

16. Nõuded õpingute lõpetamiseks sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid

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

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Praktilise õppe tööd	Positiivseks soorituseks on vaja teostada praktilised tööd võttes arvesse järgmist: • järgib tehnoloogilisi, hügieeni- ja tööohutuse nõudeid

	• valmistab uuendtoidud vastavalt menüüle, juhendile ja keskkonnasõbralikule tehnoloogiale • kasutab uuendtoidu koostisosi sihipäraselt • serveerib valmistatud toidud hindamiseks • 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.