

TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Eesti Kaubandus-Tööstuskoda
Õppekava nimetus: <i>(venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):</i>	Tootearendus
Õppekavarühm: <i>(täiendus- koolituse standardi järgi)</i>	Toiduainete töötlemine
Õppekeel:	Eesti

2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded. *Ära märkida milliste erialaoskuste, haridustaseme või vanusegrupi inimestele koolitus on mõeldud ning milline on optimaalne grupi suurus; ära tuua kas ja millised on nõuded õpingute alustamiseks.*

Sihtrühm:

Toidu- ja joogisektori tootearendajad

Õppe alustamise nõuded:

Puuduvad

Koolitusgrupi suurus:

max 70 õppijat.

Õpiväljundid. *Õpiväljundid kirjeldatakse kompetentsidena, mis täpsustavad, millised teadmised, oskused ja hoiakud peab õppija omandama õppeprotsessi lõpuks.*

Koolituse eesmärk on võimaldada õppijal omandada teadmised ja oskused toidusektori tootearenduse arendamiseks.

Õpingud läbinud õppija:

- eristab tootearenduse tasandeid, printsiipe ja meetodeid;
- on teadlike erinevatest tööriistades, mis aitavad arendada loovust;
- oskab kombineerida erinevaid toidutehnoloogia ja teaduse saavutusi ning trende tootearenduses;
- on katsetanud eri meetodeid, mille abil on arenenud meeskonnatöö, projektitöö ning probleemide lahendamise oskused.
- mõistab ja kasutab innovatsiooni meetodeid toidutoodete väljatöötamisel
- rakendab toiduainete koostise, toidutehnoloogilisi, toiduohutuse, toidukvaliteedi ja toiduteaduse alaseid teadmisi innovatsiooniprotsessis.
- viib läbi tarbijauuringuid.
- planeerib ja valmistab uued tooted.
- hindab tootearenduse edukust.

Põhjendus. *Tuua põhjendus koolituse sihtrühma ja õpiväljundite valiku osas*

Eesti Maaelu arengukava 2014 - 2020 prioriteet 1: Teadmussiirde ja innovatsiooni parandamine maapiirkondades. Eesmärk: Toimiv tootja, töötaja, nõustaja ja teadlase vaheline koostöö, ajakohane teadus- ja arendustegevus ning teadmussiire. Prioriteet 3: Toiduahela korraldamise, sealhulgas põllumajandustoodete töötlemise ja turustamise, loomade heaolu ja riskijuhtimise edendamine põllumajanduses. Eesmärk: Põllumajandussaaduste tootmise ja töötlemisega tegelevad ettevõtjad omavad turujõudu ning nende vahel toimub koostöö põllumajandussaaduste tootmisel, töötlemisel ja turustamisel. Käesolev koolitus aitab kaasa toidutoodete tootmise edendamisele.

Toidutööstuse ja teistes toitu pakkuvate/ valmistavate ettevõtete seas on piisavalt palju väikeettevõtteid, kes ei ole saanud uuenduslikku ja kaasaegset infot tootearendusprotsesside viimastest uutest suundadest. See aga toob kaasa toidu/ joogi kvaliteedi languse, mis omakorda ei rahulda ostjat ning pikemas perspektiivis põhjustab toidusektori ettevõtete konkurentsivõime langust. Järjest enam tuleb juurde ka neid tootjaid, kes soovivad laiendada oma tooteportfooliot ja/ või oskusi antud valdkonnas. Sageli on sellised inimesed omandanud toodete valmistamise kogemuse iseseisvalt katse- eksituse meetodil. See aga võib kaasa tuua eksimused toiduhügieeni ning valmistamise tehnoloogia seisukohalt ning olla ohtlik toodete tarbijatele. Käesolev koolitus annab teadmised erinevatest tootearenduse võimalustest ning läbi konkreetsete ettevõtete kogemuslugude ausa pilguheidu, kuidas tootearendust Eesti toidusektori ettevõtetes igapäevaselt juhitakse. Uued meetodid loovad täiendavaid alused edukaks tootearenduseks eri toidu/joogi valdkondades. Ühtlasi annavad need omandatud teadmised hea baasi teistest tootjatest eristuda ning muutuda seeläbi konkurentsivõimelisemaks nii kodu- kui välisurgudel.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	13
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	13
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: <i>(õpe loengu, seminari, õppetunni või koolis määratud muus vormis)</i>	9
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: <i>(õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)</i>	4
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	0

4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus. *Tuua sisu peamised teemad ja alateemad sh eristada auditoorne ja praktiline osa. Esitada õpiväljundite saavutamiseks vajaliku õppekeskkonna lühikirjeldus. Loetleda kursuse kohustuslikud õppematerjalid (nt õpikud vmt) kui need on olemas. Kui õppijalt nõutakse mingeid isiklikke õppevahendeid, tuua ka need välja.*

Õppe sisu:

Teadmiste ja oskuste arendamine toidusektori tootearenduse rikastamiseks - 13 akadeemilist tundi (9 tundi teooria ja 4 tundi praktika)

- Ülevaade tulevikutoidu trendidest Eestis ja välismaal
- Praktilised teadmised tootearenduse protsessi tööriistadest
- Storytelling seostamine tootearendusprotsessiga
- Praktilised tööriistad eksporditurgudele sisenemisel
- Mida tähendab tulla esimesena turule uue tootega ja kuidas reageerib turg
- Tootearenduse protsess Eesti ettevõttes (Salvest, Nordic Honey ja PowerAlgae)

Õppekeskkonna kirjeldus:

EKTKL on olemas õpeklassid teoreetilise õppetöö läbiviimiseks koos esitlustehnikaga.

Koolituse läbiviimiseks kasutatakse lektorite poolt koostatud õppematerjale.

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid. *Nõutav on vähemalt 70% kontakttundides osalemine ja õpiväljundite saavutamise hindamine. Õppijale väljastatakse õppe lõpetamise nõuete täitmisel tunnistus.*

Õppetöös osalemine 70 % ulatuses.

Koolitusel osaleja omandab järgmised teadmised/oskused:

- Praktilised teadmised tootearenduse protsessi tööriistadest
- *Storytelling* seostamine tootearendusprotsessiga
- Praktilised tööriistad eksporditurgudele sisenemisel
- Saab teadmised tulevikutoidu trendidest välismaal ja Eestis

Hinnatakse mitteeristavalt

Õppija saab koolituse läbimise kohta tõendi.

5. Koolitaja andmed

Koolitaja andmed. *Tuua ära koolitaja ees- ja perenimi ning kursuse läbiviimiseks vajalikku kompetentsust näitav kvalifikatsioon või kompetentsi näitava õpi- või töökogemuse kirjeldus.*

Kättrin Karu, Toidu- ja Fermentatsioonitehnoloogia Arenduskeskuse müügi- ja turundusjuht ning toiduteadlane

Triin Kõrgmaa, Salvest AS tegevjuht, pikaajaline taust toidusektori ettevõtetes

Tiina-Katrina Kaber, Catalyst Eesti juht ja EnterTrainer, meeskonnatöö ekspert ja treener

Steve Rawling, storytelling koolitaja, ärilugudest kõnelemise ekspert, rahvusvaheline autor ja endine BBC TV ajakirjanik

Kadri Rytkönen, Nordic Honey looja ja juhatuse liige

Liina Joller, PowerAlgae eestvedaja, teadlane ja ettevõtja

Õppekava koostaja:

Marju Männik, marju.mannik@koda.ee