

# FERMENTEERITUD TOIDUD JA JOOGID

## Täiendkoolitusasutuse nimetus

Rahvatervise Akadeemia (Nutrilligent OÜ).

## Õppekava nimetus

Fermenteeritud toidud ja joogid.

## Õppekavarühm

0915 Teraapia ja taastusravi õppekavarühm.

## Õppekava koostamise alus

Toitumisoüstaja, tase 5 kutsestandard, kompetents B.2.1.

## Õppe eesmärk

Anda alusteadmised toidu fermenteerimisest, fermenteerimist läbi viivatest mikroorganismidest ning fermenteeritud toitude omadustest.

## Sihtgrupp

Toitumisoüstajad, toitumisterapeudid, tervishoiutöötaja ja muud huvilised.

## Õpiväljundid

Koolituse läbinud õpilane:

- saab aru fermentatsiooni protsessidest;
- tunneb peamisi toidu fermenteerimise viise;
- mõistab fermenteeritud toidu erinevust mitte fermenteeritud toidust;
- oskab eristada erinevaid turul olevaid fermenteeritud tooteid.

## Õpingute alustamise tingimused

Puuduvad.

## Õppe kogumaht

26 akadeemilist tundi, sh 10 akadeemilist tundi iseseisvat tööd.

## Õppe sisu

Käsitletavad teemad:

- fermentatsiooni protsess;
- erinevad fermentatsiooni liigid;
- erinevad fermentatsiooni läbi viivad mikroorganismid;
- fermentatsiooni tingimused;
- fermenteeritud toidu toitaineline koostis;
- fermenteeritud toitude järeltöötlus ning säilivusaeg;

- erinevad fermenteeritud toidud jaekaubanduses;
- tervisealased väited.

## Õppekeskkonna kirjeldus

Õpe toimub sõltuvalt kursusest Tartus või Tallinnas. Rahvatervise Akadeemia koolitusruumid on varustatud tänapäevaste koolitusvahendite (pabertahvel, projektor, ekraan) ning vajaliku mööbliga, lisaks on olemas kööginurk kohvipauside tegemiseks. Kursusel on võimalus kasutada toimivat internetiühendust.

## Õppematerjalide loend

Koolitusel osalejad saavad paberkujul või digitaalsed jaotusmaterjalid ja soovitusliku kirjanduse loetelu, mis on koostatud koolitaja poolt vastavalt õppekavale.

## Lõpetamise tingimused

Lõpetamise tingimuseks on osalemine auditoorsel õppetööl vähemalt 75%, vastavalt hindamiskriteeriumitele sooritatud iseseisev töö ja tasutud õppemaks.

Hindamismeetod	Hindamiskriteerium
Jaekaubanduses olevate toodete analüüs	Õpilane oskab eristada erinevaid turul olevaid fermenteeritud tooteid

## Väljastatavad dokumendid

Õpiväljundid omandanud ja lõpetamise tingimused täitnud õpilasele väljastatakse tunnistus. Õpiväljundite mittaavutamisel, kuid õppetööst osa võtmisel väljastatakse tõend koolitusel osalemise kohta.

## Koolitaja kvalifikatsioon

Koolitajad peavad omama kõrgharidust ja töökogemust õpetataval erialal. Koolitajate kvalifikatsiooniga on võimalik lähemalt tutvuda <http://rahvatervis.ee/koolitajad/>.

Kinnitatud 1. juulil 2019  
Nutrilligent OÜ juhatuse otsusega