EESTI KEELES DIGIKURSUS KOOS ÕPPEMATERJALIDE JA -VAHENDITEGA TÄISKASVANUTE KOOLITAJATELE

KURSUSE JUHISED TÄISKASVANUTE KOOLITAJATELE MÕELDUD ÕPPEMATERJALIDE JA -VAHENDITEGA DIGITAALKURSUSE KOHTA

NO LEFTOVER NORDIC/BALTIC CULINARY ARTS: DIGITAALNE KURSUS KOOS KOOLITUSMATERJALIDE JA TÖÖRIISTADEGA TÄISKASVANUTE KOOLITAJATELE

Nordplus

KURSUSE JUHISED TEEMAL "NO LEFTOVER NORDIC/BALTIC CULINARY ARTS: DIGITAALNE KURSUS KOOS KOOLITUSMATERJALIDE JA TÖÖRIISTADEGA TÄISKASVANUTE KOOLITAJATELE"

Nordplus

„Kursuse juhised „NO LEFTOVER Nordic/Baltic Culinary Arts: digitaalne kursus koos koolitusmaterjalide ja tööriistadega täiskasvanute koolitajatele" annavad juhised digikursuse komponentide kohta ja selgitavad, kuidas neid kasutada. See kõikehõlmav paigutus tagab, et iga teema on põhjalikult käsitletud, selgete eesmärkide ja praktiliste tulemustega, mis aitavad osalejatel integreerida oma professionaalsesse kulinaarsesse praktikasse järelejäänud põhimõtteid.

Põhjala/Balti väärtus: Põhjala/Balti köögil on väga vana huvitav ajalugu, traditsioonid, retseptid, meetodid. Tänapäeval hõlmab kokakunst vanu traditsioone, jätkusuutlikkuse aspekte nagu kultuuripärandi hoidmine ja kohalike toodete kasutamine, kaasaegsete tehnoloogiate integreerimine, uuendused ja digitaliseerimine, raiskamise vältimine ja minimeerimine.
Täiskasvanute koolitusprogrammide raames kavatseme tugevdada NO LEFTOVER ideoloogiat mitte ainult majapidamise ja amatööride tasandil, vaid ka professionaalsel tasandil. Projekti partnerid demonstreerivad üksikasjalikult, loominguliselt, informatiivselt ja inspireerivalt lähenemisviise, kuidas integreerida stiilne ja kaasaegne Põhjamaade/Baltimaade traditsioonilised kokakunstid koos NO LEFTOVER meisterlikkusega kõikidel kokakunsti tasanditel.

Viide: Zvereva, O. et al (2024). "" Kursuse juhised ". Nordplus täiskasvanud. NO LEFTOVER Nordic/Baltic Culinary Arts: digitaalne kursus koos koolitusmaterjalide ja -vahenditega täiskasvanute koolitajatele. Väljaandja: "HOTELLI KOOL" Viesnīcu biznesa koledža, SIA. Projekti ID: NPAD-2022/10049.
ISBN-kood: ISBN 978-9934-643-06-4
Veebisait: www.no-leftover-nordic-baltic-culinary-arts.com

NO LEFTOVER NORDIC & BALTIC CULINARY ARTS

HOTEL SCHOOL VIESNĪCU BIZNESA KOLEDŽA

Mitra

com&train

Sfs

VIKO VILNIAUS KOLEGIJA

100% EI JÄÄNU

Foto: denizya firmast Getty Images, Canva

Nordplus

Projekti partnerid

RIIK	PARTNERI NIMI	VEEBILEHT
LÄTI	"HOTELLIKOOL" Hotelli ärikolledž	www.hotelschool.lv
LEEDU	Vilniuse kolledž	www.viko.lt
EESTI	MITRA	www.mitra.ee
ISLAND	SAMM-SAMMULT KONSULTEERIMINE	www.sfsradgjof.is
TAANI	Com&Train	www.comtrain.dk

Projekti ID: NPAD-2022/10049

100% EI JÄÄNU

Sfs Adult Education Iceland

HOTEL SCHOOL
VIESNĪCU BIZNESA KOLEDŽA

com&train

Mitra

VIKO VILNIAUS KOLEGIJA

NO LEFTOVER CULINARY ARTS

Foto:
Nikolai Vorobjev
Getty Images
Canvast

Projekti ID: NPAD-2022/10049

KURSUSE JUHISED:
NO LEFTOVER NORDIC/BALTIC CULINARY ARTS: DIGITAALNE KURSUS KOOS KOOLITUSMATERJALIDE JA TÖÖRIISTADEGA TÄISKASVANUTE KOOLITAJATELE

VEEBISAIT:

PROJEKTI VEEBISAIT, KOOS ALLALAADIMISEKS SAADAVAL MATERJALID:
Digikursuse veebisait:

www.no-leftover-nordic-baltic-culinary-arts.com

Veebisait koosneb järgmistest alajaotistest:

Partnerite kohta: siit leiate täpsemat teavet viie partneri, projekti koordineeriva organisatsiooni ning väljatöötatud õppe- ja õppematerjalide autorite, kaasaaitajate kohta.

Foto: Natalia Zakharova, Canva

Projekti ID: NPAD-2022/10049

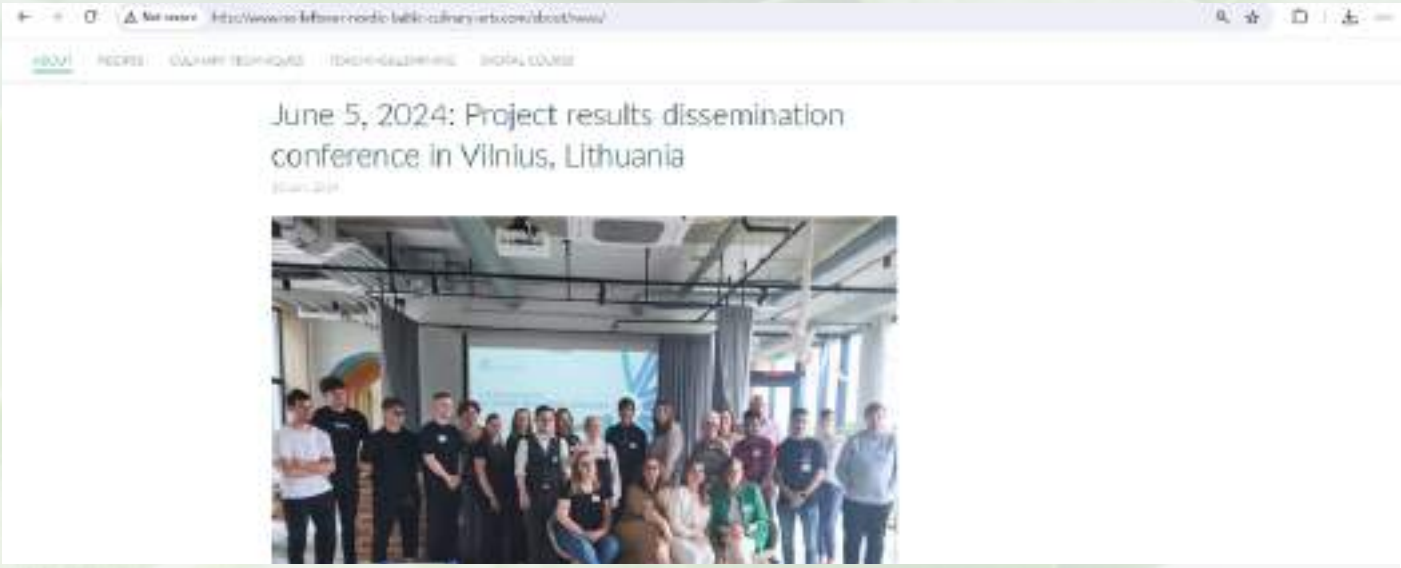
KURSUSE JUHISED:
NO LEFTOVER NORDIC/BALTIC CULINARY ARTS: DIGITAALNE KURSUS KOOS KOOLITUSMATERJALIDE JA TÖÖRIISTADEGA TÄISKASVANUTE KOOLITAJATELE

VEEBISAIT:

PROJEKTI VEEBISAIT, KOOS ALLALAADIMISEKS SAADAVAL MATERJALID:
Digikursuse veebisait:

www.no-leftover-nordic-baltic-culinary-arts.com

UUDISTE KOHTA: leiate teavet partnerite rahvusvaheliste kohtumisürituste kohta projekti arendamiseks, levitamiskonverentside, foorumite kohta koos fotode ja tegevuste kirjeldustega.



GALERII KOHTA: leiate teavet partnerite rahvusvaheliste kohtumisürituste kohta projekti arendamiseks, levitamiskonverentside, foorumite kohta koos fotode ja tegevuste kirjeldustega.

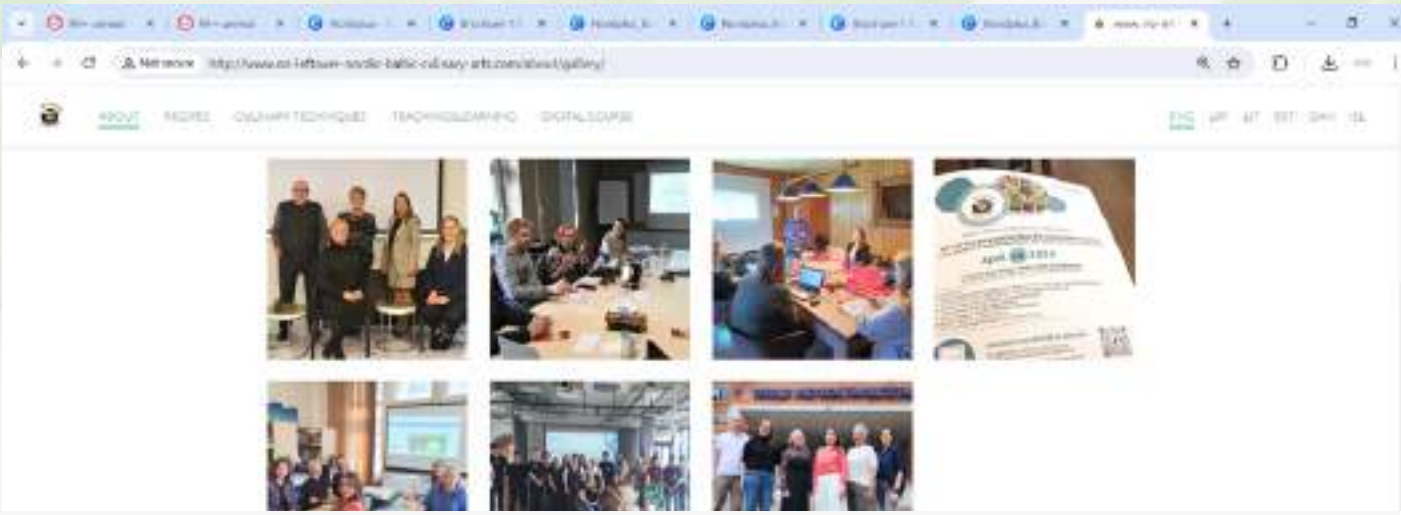


Foto: Natalia Zakharova, Canva

Projekti ID: NPAD-2022/10049

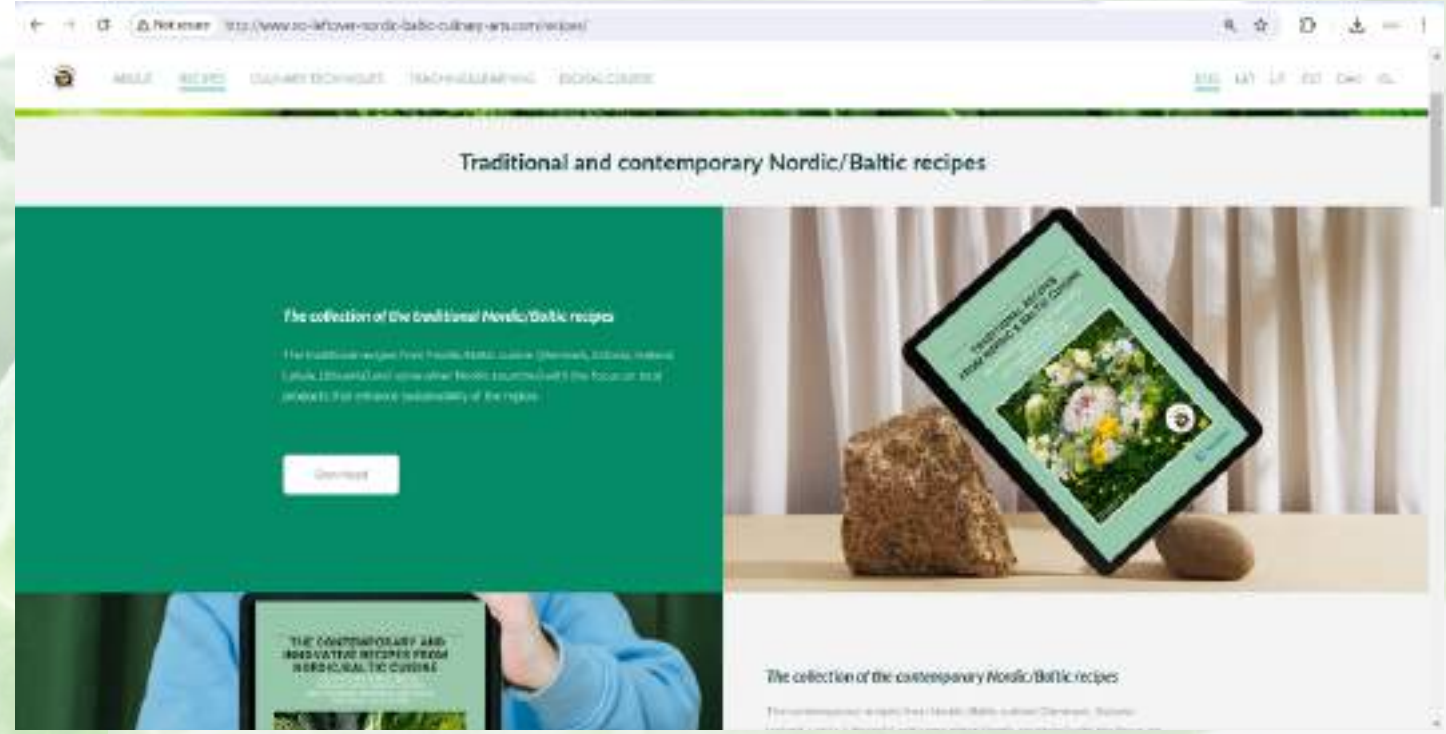
RETSEPTID
KURSUSE JUHISED:
NO LEFTOVER NORDIC/BALTIC CULINARY ARTS: DIGITAALNE KURSUS KOOS KOOLITUSMATERJALIDE JA TÖÖRIISTADEGA TÄISKASVANUTE KOOLITAJATELE

VEEBISAIT:

PROJEKTI VEEBISAIT, KOOS ALLALAADIMISEKS SAADAVAL MATERJALID:
Digikursuse veebisait:

www.no-leftover-nordic-baltic-culinary-arts.com

RETSEPTID
Rubriik RETSEPTID sisaldab kahte digitaalset brošüüri Põhjamaade ja Baltikumi retseptide kohta ning 10 väljatöötatud retseptivideot.



DIGITAALSED BROŠÜÜRID PÕHJA- JA BALTIMAA RETSEPTIDEGA:
Põhjamaade/Balti traditsiooniliste retseptide kogu sisaldab üle 50 retsepti Lätist, Leedust, Eestist, Taanist Islandilt, 131 lk.
Kaasaegsete Põhja- ja Baltimaade retseptide kogu sisaldab üle 50 retsepti Lätist, Leedust, Eestist, Taanist, Islandilt, 133 lk.

VIDEOD PÕHJA- JA BALTIMAA POLE JÄÄKSE RETSEPTIDEGA:
5 VIDEOT 15 minuti pikkused traditsioonilised ja kaasaegsed retseptid, fookuses EI JÄÄNU Lätist, Leedust, Taanist, Islandilt, Eestist.

Foto: Natalia Zakharova, Canva

Nordplus

Projekti ID: NPAD-2022/10049

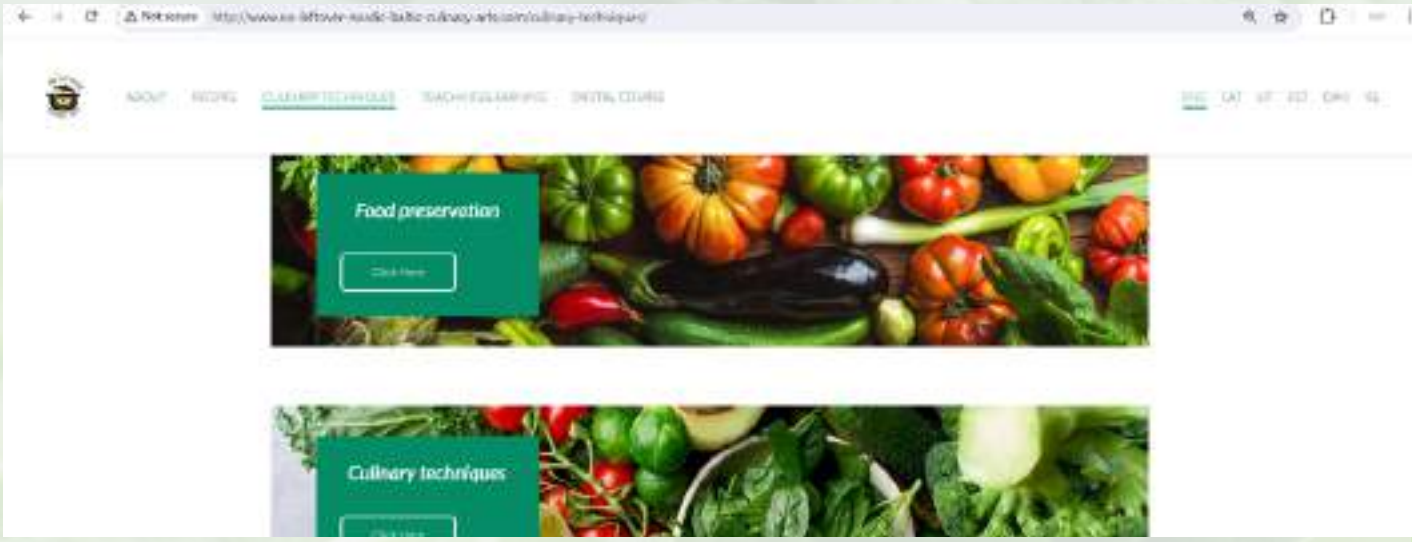
KULINAARSED TEHNIKAD
KURSUSE JUHISED:
NO LEFTOVER NORDIC/BALTIC CULINARY ARTS: DIGITAALNE KURSUS KOOS KOOLITUSMATERJALIDE JA TÖÖRIISTADEGA TÄISKASVANUTE KOOLITAJATELE

VEEBISAIT:

PROJEKTI VEEBISAIT, KOOS ALLALAADIMISEKS SAADAVAL MATERJALID:
Digikursuse veebisait:

www.no-leftover-nordic-baltic-culinary-arts.com

KULINAARSED TEHNIKAD
Rubriik KULINAARTEHNIKA sisaldab alajaotist SÄILITUSTEHNOLOOGIAD ja KULINAARSED TEHNIKAD erinevates etappides nagu planeerimine, ostmine, ladustamine, turustamine, müük, serveerimine, järelserveerimine, puhastamine, jääkide ja jäätmekäitlus.



DIGITAALNE BROŠÜÜR SÄILITUSTEHNIKATE KOHTA:
Põhjala/Balti köögi traditsioonilised ja kaasaegsed toiduainete säilitamise tehnoloogiad sisaldavad üksikasjalikku säilitustehnikate, tehnoloogiate, meetodite kogu koos kirjelduste ja fotodega, retseptinäiteid Lätist, Leedust, Eestist, Taanist, Islandilt, 87 lk.
VIDEOD PÕHJA- JA BALTI SÄILITUSTEHNOLOOGIAGA:
5 VIDEOD Igaüks 15-minutiline säilitustehnoloogiate kohta koos retseptinäidetega, mis keskenduvad Lätist, Leedust, Taanist, Islandilt, Eestist EI JÄÄNU.

DIGITAALNE BROŠÜÜR KULINAARILISTE TEHNIKATE KOHTA ERINEVATES ETAPPIDES EI OLE JÄÄNUD:
See brošüür sisaldab KULINAARTEHNIKAID erinevates etappides, nagu planeerimine, ostmine, ladustamine, turustamine, müük, serveerimine, järelserveerimine, puhastamine, jääkide ja jäätmete käitlemine. 132 lehekülge.
4 15-minutilist VIDEOT kulinaarsete tehnikate kohta erinevates etappides, nagu 1) planeerimine, ostmine ja ladustamine, 2) turundus ja müük, 3) toiduvalmistamine, 4) serveerimine, 5) serveerimisjärgne etapp – jääkide ja jäätmete käitlemine

Foto: Natalia Zakharova, Canva

Projekti ID: NPAD-2022/10049

DIGIKURSUS
KURSUSE JUHISED:
NO LEFTOVER NORDIC/BALTIC CULINARY ARTS: DIGITAALNE KURSUS KOOS KOOLITUSMATERJALIDE JA TÖÖRIISTADEGA TÄISKASVANUTE KOOLITAJATELE

VEEBISAIT:

PROJEKTI VEEBISAIT, KOOS ALLALAADIMISEKS SAADAVAL MATERJALID:
Digikursuse veebisait:
www.no-leftover-nordic-baltic-culinary-arts.com

DIGITAALKURSUS
Jaotis DIGITAALKURSUS sisaldab kaheksat väljatöötatud brošüüri täiskogu, 16 videot ja e-õppekeskkonna juurdepääsu Moodle'ile, kust leiate kõik materjalid koos lingi ja külalislogimisega. Digikursus sisaldab linke ressurssidele, küsimusi rühmale ja individuaalseid tegevusi formaalses ja mitteformaalses õppes.

MOODLE'I PÄÄS KURSUSELE:

KASUTAGE MOODLE KURSUSEGA ÜHENDUSEKS SEDA LINKIT
https://e-hotelschool.lv/course/view.php?id=1357#section-30

KÜLALINE KASUTAJA
selle sisselogimisega pääsete tasuta ligi kogu kursuse materjalidele ja küsimustega testidele, millega saate end, õppijaid testida ning erinevatel teemadel laiemalt ja sügavamalt kaasa mõelda.
Paljud küsimused pakuvad võimalusi süvaõppeks pakutavate teemade laiemaks ja sügavamaks mõtisklemiseks.

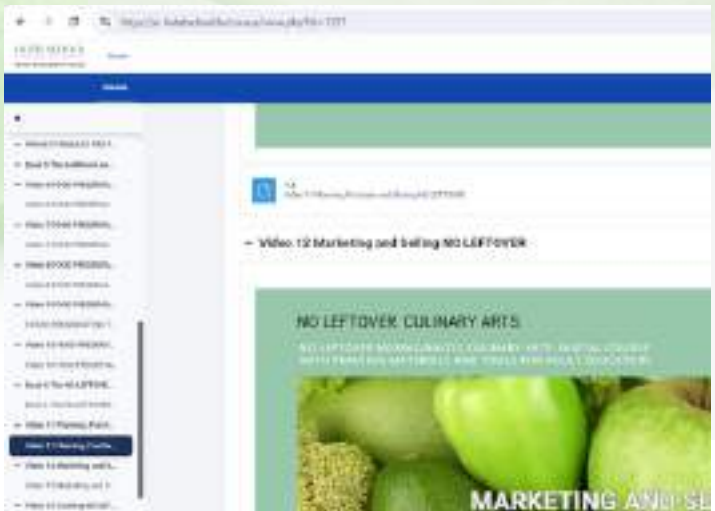


Foto: Natalia Zakharova, Canva

KOKAKUNSTI DIGITAALSE KURSUSE KOMPONENTIDE KATALOOGI POLE JÄRELE JÄÄNUD

Traditsioonilise kogu Põhjamaade/Balti retseptid.

ISBN 978-9934-643-00-2

Kaasaegsete Nodic/Balti retseptide kogu

ISBN 978-9934-643-01-9

Traditsioonilised ja kaasaegsed toiduainete säilitamise tehnoloogiad Põhjamaade/Balti köögist

ISBN 978-9934-643-02-6

NO LEFTOVER kulinaarse kunsti tehnikad Põhjamaadest/Balti riikidest
Köök eri etappidel – planeerimine, toiduvalmistamine, serveerimine, turundus, koristamine

ISBN 978-9934-643-07-1

Juhend õpetamise/ õppevahendite kohta täiskasvanud koolitajatele kokakunsti (JÄÄKKU) alal

ISBN 978-9934-643-03-3

15 seansiplaani komplekt in NO LEFTOVER Culinary Arts

ISBN 978-9934-643-04-0

Ülesannete kogum kokanduskunstis NO LEFTOVER

ISBN 978-9934-643-05-7

Kursuse juhised

ISBN 978-9934-643-06-4

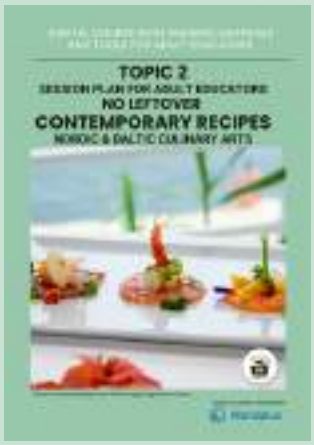
Veebisaidi juurdepääsu QR-kood

http://www.no-leftover-nordic-baltic-culinary-arts.com/digital-course/

15 TEEMA SESSIOONIPLAANID PUUDUVAD KULINAARSE KUNSTI DIGITAALSE KURSUSE KOMPONENTIDE KATALOOG

Seansikava NO LEFTOVER Põhja- ja Baltimaade traditsiooniliste retseptide kohta: Taani, Eesti, Island, Läti, Leedu

Seansi kava NO LEFTOVER Põhja- ja Baltimaade kaasaegsed retseptid: Taani, Eesti, Island, Läti, Leedu



Seansikava NO LEFTOVER Põhja- ja Baltimaade konserveerimistehnikad: Taani, Eesti, Island, Läti, Leedu

Seansiplaan EI JÄÄKKU Toiduvalmistamiseks

Seansiplaan, kus serveerimine puudub

Seansi plaan EI OLE JÄÄKKU turundusest

Seansiplaan EI OLE JÄÄKUS Müüa

Seansiplaan EI JÄÄKKU Planeerimine

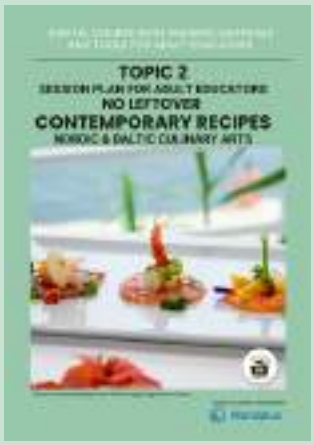
Veebisaidi juurdepääsu QR-kood

http://www.no-leftover-nordic-baltic-culinary-arts.com/digital-course/

15 TEEMA SESSIOONIPLAANID PUUDUVAD KULINAARSE KUNSTI DIGITAALSE KURSUSE KOMPONENTIDE KATALOOG

Seansikava NO LEFTOVER Põhja- ja Baltimaade traditsiooniliste retseptide kohta: Taani, Eesti, Island, Läti, Leedu

Seansi kava NO LEFTOVER Põhja- ja Baltimaade kaasaegsed retseptid: Taani, Eesti, Island, Läti, Leedu



Seansikava NO LEFTOVER Põhja- ja Baltimaade konserveerimistehnikad: Taani, Eesti, Island, Läti, Leedu

Seansiplaan EI JÄÄKKU Toiduvalmistamiseks

Seansiplaan, kus serveerimine puudub

Seansi plaan EI OLE JÄÄKKU turundusest

Seansiplaan EI OLE JÄÄKUS Müüa

Seansiplaan EI JÄÄKKU Planeerimine

Veebisaidi juurdepääsu QR-kood

http://www.no-leftover-nordic-baltic-culinary-arts.com/digital-course/

15 TEEMA SESSIOONIPLAANID PUUDUVAD KULINAARSE KUNSTI DIGITAALSE KURSUSE KOMPONENTIDE KATALOOG

Seansiplaan EI OLE JÄÄKKU ostmist

Seansiplaan EI JÄÄKKU hoiustamise kohta

Seansiplaan digitaalsete rakenduste, platvormide kohta, kus ei ole JÄÄKKU kulinaarset kunsti

Koolitajate, õppijate ja professionaalide võrgustiku seansiplaan NO LEFTOVER kulinaariakunstis

Sessiooniplaan kokakunsti koolitajatele professionaalse portfelli loomise kohta

Seansikava jäätmekäitluse kohta kulinaariakunstis, kus pole JÄÄKKU

Seansiplaan terviseaspektide kohta toidukunstis EI OLE JÄÄNUD

Veebisaidi juurdepääsu QR-kood

http://www.no-leftover-nordic-baltic-culinary-arts.com/digital-course/

VIDEOD PUUDUVAD KULINAARSE KUNSTI DIGITAALSE KURSUSE KOMPONENTIDE KATALOOG

TRADITSIOONILINE JA KAASAEGNE KULINAARKUNST, retseptid ilma JÄLJEKUNSTITEGA Põhjamaade/Balti kulinaariakunstis, Lätis

video 15 minutit

TRADITSIOONILINE JA KAASAEGNE KULINAARIKU KUNST, retseptid ilma JÄLJEKUNSTITEGA Põhjamaade/Balti kulinaariakunstis, Island

video 15 minutit

TRADITSIOONILINE JA KAASAEGNE KUINAARIKUNST, retseptid NO LEFTOVER soovitused Nordic/Baltic Culinary Artsis, Taanis

video 15 minutit

TRADITSIOONILINE JA KAASAEGNE KUINAARIKUNST, retseptid NO LEFTOVER soovitused Nordic/Baltic Culinary Artsis, Eestis

video 15 minutit

TRADITSIOONILINE JA KAASAEGNE KUINAARIKUNST, retseptid NO LEFTOVER soovitused Nordic/Baltic Culinary Artsis, Leedus

video 15 minutit

TOIDU SÄILITAMISE TEHNOLOOGIAD, MIS EI OLE JÄÄNUD, **Läti**

video 15 minutit

TOIDU SÄILITAMISE TEHNOLOOGIAD, MIS EI OLE JÄÄNUD, **Island**

video 15 minutit

TOIDU SÄILITAMISE TEHNOLOOGIAD, MIS EI OLE JÄÄNUD, **Taani**

video 15 minutit

Veebisaidi juurdepääsu QR-kood

http://www.no-leftover-nordic-baltic-culinary-arts.com/digital-course/

VIDEOD PUUDUVAD KULINAARSE KUNSTI DIGITAALSE KURSUSE KOMPONENTIDE KATALOOG

TOIDU SÄILITAMISE TEHNOLOOGIAD, MIS EI OLE JÄÄNUD,
Eesti

video 15 minutit

TOIDU SÄILITAMISE TEHNOLOOGIAD, MIS EI OLE JÄÄNUD,
Leedu

video 15 minutit

JÄÄKKU EI OLE Planeerimine, ostmine ja ladustamine

video 15 minutit

EI JÄÄGI
Turundus ja müük

video 15 minutit

EI JÄÄNU
Toiduvalmistamine

video 15 minutit

EI JÄÄNU
Serveerimine

video 15 minutit

EI JÄÄNU
Serveerimisjärgne etapp – jääkide ja jäätmete käitlemine

video 15 minutit

Õppe-/õppemeetodid ja kursuse juhised jaoks NO LEFTOVER Culinary Arts

video 15 minutit

Veebisaidi juurdepääsu QR-kood

http://www.no-leftover-nordic-baltic-culinary-arts.com/digital-course/

Nordplus

Projekti kirjeldus

„Projekti „NO LEFTOVER Nordic/Baltic Culinary Arts: Digital Course with Training Materials and Tools for Adult Educators" nr NPAD-2022/10049 eesmärk on täiustada täiskasvanukoolitajate kokakunsti õpetamismeetodeid, keskendudes Põhjamaade/ Baltimaade traditsiooniline ja kaasaegne köök lähenemisega EI OLE JÄÄKID erinevates etappides, sealhulgas koostisosade ja portsjonite planeerimine, toiduvalmistamine, serveerimine, müük, roogade ja köögikontseptsioonide turustamine, mõistlike toidujääkide tarbimisviiside leidmine, lõppfaasi jäätmete vastutustundlik käitlemine.

Põhjamaade/Balti lisaväärtus
Kulinaariakunstil ja eriti Põhjamaade/Balti köögil on väga vana huvitav ajalugu, traditsioonid, retseptid, meetodid ning kaasaegne kulinaariakunst hõlmab neid vanu traditsioone, jätkusuutlikkuse aspekte, nagu kultuuripärandi hoidmine ja kohalike toodete kasutamine, kaasaegse ja traditsiooniline säilitamine ja ei jää tehnikaid, uuendusi ja digitaliseerimist.

Projekti ID: NPAD-2022/10049

100% EI JÄÄNU

HOTEL SCHOOL
VIESNĪCU BIZNESA KOLEDŽA

VIKO VILNIAUS KOLEGIJA

Mitra

com&train

SFS Adult Education

Foto:
autor Salima Senyavskaya ettevõttest Getty Images Signature, Canva

Projekti ID: NPAD-2022/10049

Nordplus

Autorid ja kaasautorid:

Zvereva, Olga, HOTEL SCHOOL Hotel Management College (Riia), projekti koordinaator, seadistamine, sisu ja graafiline disain, kontseptsioon, struktureerimine, toimetamine

Pasnaka-Irkle, Inna, HOTEL SCHOOL Hotel Management College (Riia)

Paraukienė, Laima, Vilniaus kolegija (Leedu))

Bjarnfridur Einarsdottir, Hansina, STEP BY STEP CONSULTING (Island)

Rafn, Jon, STEP BY STEP CONSULTING (Island)

Pels, Ruta, MITRA (Eesti)

Smulski, Aleksei, MITRA (Eesti)

Högnadóttir, Anna, Com&Train (Den&Train)

Projekti ID: NPAD-2022/10049

KURSUSE JUHISED

NO LEFTOVER NORDIC/BALTIC CULINARY ARTS: DIGITAALNE KURSUS KOOS KOOLITUSMATERJALIDE JA TÖÖRIISTADEGA TÄISKASVANUTE KOOLITAJATELE

Viide: Zvereva, O. et al (2024). "Kursusjuhised". Nordplus Adult. NO LEFTOVER Nordic/Baltic Culinary Arts: digitaalne kursus koos koolitusmaterjalide ja -vahenditega täiskasvanute koolitajatele. Väljaandja: "HOTELLI KOOL" Viesnīcu biznesa koledža, SIA. Projekti ID: NPAD-2022/10049.
ISBN-kood: ISBN 978-9934-643-06-4
Veebisait: www.no-leftover-nordic-baltic-culinary-arts.com

Foto:. autor natalyadanko, Canva