

EESTI KEELES DIGIKURSUS KOOS
ÕPPEMATERJALIDE JA -VAHENDITEGA
TÄISKASVANUTE KOOLITAJATELE

ÕPPE-/ÕPPIMISVAHENDITE JUHEND TÄISKASVANUTE KOOLITAJATELE NO LEFTOVER KOKAKUNSTIS

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

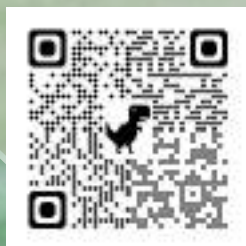


ÕPPE- JA ÕPPEVAHENDITE JUHEND (NO LEFTOVER) KOKAKUNSTI TÄISKASVANUTE KOOLITAJATELE

Juhend täiskasvanute koolitajatele NO LEFTOVER Põhjamaade/Balti kokakunstis, sealhulgas Taanis, Eestis, Islandil, Lätis ja Leedus, keskendudes „kasuta kohalikku” ja seost jätkusuutlikkusega.

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 kavatsame 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). Õppe-/õppimisvahendite juhend täiskasvanute koolitajatele NO LEFTOVER kokakunstis. NO LEFTOVER Nordic/Baltic Culinary Arts: digitaalne kursus koos koolitusmaterjalide ja -vahenditega täiskasvanute koolitajatele. Projekti ID: NPAD-2022/1004 978-9934-643-03-3 Veebileht: www.no-leftover-nordic-baltic-culinary-arts.com
9.



HOTEL SCHOOL
VIESNĪCU BIZNESĀ KOLEDŽĀ

com&train
Start for your career

Sfs

Vik
VILNIAUS
KOLEGIJA

Mitra

100% EI JÄÄNU

Foto:
Vaarikad, Canva, autor
Carlo_Nogaroto pixabayst

Sisukord

1. Projekti kirjeldus, eesmärk ja eesmärgid
2. Projekti partnerite kirjeldus
3. Sissejuhatus
4. Juhendi eesmärk ja eesmärgid
5. Juhendi sihtrühma ja õpitulemuste kirjeldus, oodatavad tulemused pärast juhendi lugemist
6. Õppe- ja õppevahendite ülevaade koos kirjeldusega täiskasvanute koolitajatele, mis keskenduvad filosoofiale NO LEFTOVER Põhjamaade/Balti kokakunstis
7. Kasulike rakenduste ja veebisaitide ülevaade säästva kokakunsti õpetamiseks ja õppimiseks koos linkide ja kirjeldustega
8. Õpetamiseks ja õppimiseks kasulike rakenduste ülevaade Kokkuvõte Kokkuvõte Viidete loetelu Lingid kasulikele ressurssidele Autorid, kaastöötajad

100% EI JÄÄNU



Projekti kirjeldus

'Projekti „NO LEFTOVER Nordic/Baltic Culinary Arts: Digital Course with Training Materials and Tools for Adult Educators”, nr NPHZ-2021/10049, eesmärk on täiustada täiskasvanud kokakunsti koolitajate 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

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-SAMMUL 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 BIZNESĀ KOLEDŽĀ

com&train
Start din kompetenstræise med os

Vik
VILNIAUS
KOLEGIJA

Mitra



Foto:
Läänemere vaade, autor
monika1607 pixabayst

Sissejuhatus

Projekti NPAD-2022/10049 arendusprojektide tulemused viivad välja uue kursuseni „Digitaalne kursus NO LEFTOVER Põhjamaade/Balti kulinaarse kunsti täiskasvanute koolitajatele“, sealhulgas kursuse sisu ja mooduli ülesehituse, digitaalse vormingu valiku, meetodite väljatöötamist ja kasutatavad materjalid.


Eesmärk on parandada täiskasvanute õpetamise meetodeid, täiskasvanute juurdepääsu õppimisele, parandada täiskasvanuõppe kvaliteeti ja vastata uutele või muutuvatele vajadustele vastavalt majutusettevõtete pakkumiste eripärade muutuvale keskkonnale, kokakunsti mitmekesisusele ja mitmekesistamise lähenemisviisidele, turismi suundumustele. Uued kogemused ja maitser, kaasaegne ühiskond vajab tehnilist ja digitaalset täiustamist ja ümbervormimist, keskendumist jätkusuutlikkusele, et säästa traditsioone ja kultuuripärandit ning globaalseid ja rahvuslikke ressursse vastutustundliku tarbimise ning kohalike toorainete ja muude ressursside kasutamise kaudu. Kursusearendus toetab koolitusvõimaluste arendamist õpetajatele, mentoritele ja teistele pedagoogilisele personalile täiskasvanuhariduses projekti koordinaatorile, kõigile projektipartneritele ja teistele organisatsioonidele ning eraettevõtetele, avalik-õiguslikele organisatsioonidele, kuna kursus on optimeeritud toode erinevatele täiskasvanute koolitajate kategooriatele.

Põhjamaade/Balti lisaväärtus Projekti ID: NPAD-2022/10049

Projekti ID: NPAD-2022/10049

HOTEL SCHOOL

VIESNÍČU BIZNESA KOLEDŽA

com&train 
Statt der Kompetenzstelle Maß 03

Sfs

Vik
VILNIAUS
KOLEGIJA

Mitra



Foto:
Ploom, KenanOlgun
firmalt Getty
Images Signature
Canva

100% EI JÄÄNU

Juhendi eesmärk ja eesmärgid

„Põhjamaade/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 kavatsesime tugevdada NO LEFTOVER ideoloogiat mitte ainult majapidamise ja amatööride tasandil, vaid ka professionaalsel tasandil. Projekti partnerid demonstreerivad üksikasjalikult, loominguiliselt, informatiivselt ja inspireerivalt lähenemisviise, kuidas integreerida stiilne ja kaasaegne Põhjamaade/Baltimaade traditsioonilised kokakunstid koos NO LEFTOVER meisterlikkusega kõikidel kokakunsti tasanditel. Kursust kujundavad viis projekti tulemust on atraktiivsed materjalid, vahendid, mis aitavad täiskasvanute koolitajatel tõsta oma täiskasvanud õppijate välist ja sisemist motivatsiooni rakendada kokakunsti NO LEFTOVER põhimõtteid.

100% EI JÄÄNU

Põhjamaade/Balti

lisaväärtus

Projekti ID: NPAD-2022/10049



Juhendi ja õpiväljundite sihtrühma kirjeldus, oodatavad tulemused pärast juhendi lugemist

Täiskasvanute koolitajate esmaseks sihtrühmaks on täiskasvanud koolitajad, kes töötavad kulinaarse kunsti programmidega nii professionaalsel kui ka amatöörtasandil.

·Lisaks on teiseks sihtrühmaks täiskasvanutega tegelevad täiskasvanute koolitajad sotsiaalprogrammide raames, vaba aja tegevused, ettevõtluskoolitused ja juhendamine, elukestva õppe töötoad, seminarid, võrgustikuüritused, kuhu on põimitud kokakunsti tegevused, toidu serveerimisega üritused.

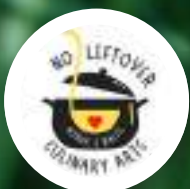
·Ametliku, informaalse ja/või mitteformaalse täiskasvanuhariduse lõikes;

·Nii üld- kui ka kutseõpet;

100% EI JÄÄNU

Põhjamaade/Balti lisaväärtus

Projekti ID: NPAD-2022/10049



ÕPPE- JA ÕPPEVAHENDID

Täiskasvanute koolitajatele mõeldud õppe- ja õppevahendid keskendusid NO LEFTOVER filosoofiale Põhjamaade/Balti kokakunstis.

Need ressursid jagunevad haridusplatvormideks, retseptide veebisaitideks, jätkusuutlikkusele keskendunud tööriistadeks, toidujäätmete käitlemise lahendusteks, jäätmevabaks toiduvalmistamiseks ja muuks.





ÕPPE- JA ÕPPEVAHENDID



HARIDUSPLATVORMID



RETSEPTIDE VEEBISAIDID



**JÄTKUSUUTLIKKUSELE KESKENDUNUD
TÖÖRIISTAD**



TOIDUJÄÄTMETE KÄITLEMISE LAHENDUSED



**JÄÄTMEVABA TOIDUVALMISTAMISE
RESSURSS**



TOIDUKASVATUS JA TEADLIKKUS



TOIDUJÄÄTMETE KÄITLEMISE TÖÖRIISTAD



**TOIDUVALMISTAMISE JA KULINAARSED
OSKUSED**



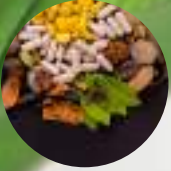
TOIDUPOLIITIKA JA PROPAGEERIMINE



ÕPPE- JA ÕPPEVAHENDID



LIIKUMISED TALUST LAUALE



TOIDUEETIKA



LINNAPÕLLUMAJANDUS JA AIANDUS



ÕPPEHALDUSSÜSTEEMID (LMS)



KOOSTÖÖ JA SUHTLEMINE



SISU LOOMINE JA ESITLUS



HINDAMINE JA VIKTORIINID



LUGEMINE JA KIRJUTAMINE



**MÄRKMETE TEGEMINE JA
ORGANISEERIMINE**



ÕPPE- JA ÕPPEVAHENDID



INTERAKTIIVNE ÕPPIMINE JA MÄNGIMINE



TEADUSE JA MATEMAATIKA TÖÖRIISTAD



LUGEMISE JA KIRJAOSKUSE RAKENDUSED



SPETSIAALSED ÕPPEVAHENDID



KOGUKONNA KAASAMINE



TOETAVAD TEHNOLOOGIAD



ÕPPEKAVAARENDUS



KOOSTÖÖPROJEKTID



KONKURSID JA SERTIFIKAADID



ÕPETUSVAHENDID

PÕHJA-/BALTIMAA "NO LEFTOVER" KUINAARIKUNSTILE

Põhja- ja Baltimaade kokakunst "No Leftover" keskendub säästvatele toiduvalmistamise tavadele, mis minimeerivad toidu raiskamist. Siin on mõned selle kulinaarse lähenemisviisi peamised õpetused.

Integreerides need tööriistad õpetamis- ja õpikeskkondadesse, saavad õpetajad tõhusalt edendada põhimõtteid EI OLE JÄÄNUD, raiskamata toiduvalmistamist ja edendada jätkusuutlikkuse kultuuri kulinaarses kunstis.

TÖÖTOAD JA KLASSID

PRAKTILISED TÖÖTOAD

Praktilised sessioonid, kus osalejad õpivad tehnikaid tervete koostisosade kasutamiseks, nagu näiteks ninast sabani lihatööstus või juurtest varteni toiduvalmistamine.

KOKANDUSK URSUSED

Struktureeritud kursused, mis õpetavad retsepte ja meetodeid jääkide loominguliseks kasutamiseks.

ÕPPEKAVAAR ENDUS

SÄÄSTVA TOIDUVALMISTAMISE ÕPPEKAVA

Kaasake õppetunnid toiduainete säilitamise, kääritamise, marineerimise ja muude tehnikate kohta, mis pikendavad toidu eluiga.

KESKKONNAMÕJU HARIDUS

Moodulid, mis selgitavad toidujäätmete vähendamise ökoloogilist kasu.

ALLIKA MATERJALID

KOKARAAMATUD JA JUHENDID

Väljaanded keskendusid spetsiaalselt raiskamata toiduvalmistamisele, pakkudes retsepte ja näpunäiteid.

ONLINE ÕPETUSED JA VIDEOD

Juurdepäätavad multimeediumiressursid, mis ei näita JÄÄKSE, JÄÄTKE VÄLJA jätmise tehnikaid.

KOGUKONNA KAASAMINE

TOIDU JAGAMISE VÕRGUSTIKUD

Platvormid, kus kogukonnad saavad toidu ülejääki jagada.

KOHALIK TALUDE KOOSTÖÖ

Partnerlussuhted kohalike taludega või väärastunud või ülejääkproduktide kasutamine.



ÕPPEVAHENDID



PÕHJA-/BALTIMAA "NO LEFTOVER" KUINAARIKUNSTILE

INTERAKTIIV SED ÕPPEPLATVO RMID

ONLINE KURSUSED

E-õppe moodulid, mis hõlmavad jäätmeteta toiduvalmistamise teoreetilisi ja praktilisi aspekte

VIRTUAALSED TOIDUVALMISTUNNI D

Reaalajas või salvestatud seansid, mis võimaldavad õppijatel kodust jälgida.

MOBIILIRAKE NDUSED

RETSEPTIRAK ENDUSED

Rakendused, mis soovitavad järelejäänud koostisosade põhjal retsepte.

WASTE JÄLGIMISE RAKENDUSED

Tööriistad isiklike toidujäätmete jälgimiseks ja vähendamiseks.

PRAKTILISED HARJUTUSED

TOIDUVALMISTAMISE VÄLJAKUTSED

Julgustage õppijaid looma toite, kasutades ainult seda, mis on nende sahrvis või külmikus saadaval.

JÄÄTMEAUDIT

Tegevused, kus õppijad analüüsivad ise oma toidujäätmeid ja leiavad võimalusi nende vähendamiseks.

KOOSTÖÖPROJE KTID

GRUPI KOKANDUSÜRITUSED

Üritused, kus osalejad valmistavad koos olemasolevaid koostisosi kasutades, edendades meeskonnatööd ja loovat probleemide lahendamist.

ÜHISKONDLIKUD KÖÖGID

Ruumid, kus inimesed saavad kokku tulla, et õppida ja praktiseerida säästvat toiduvalmistamist.

VÄLJASÕIDU D JA KAASAHAAR AVAD KOGEMUSED

TALU KÜLASTUSED

Ringkäigud kohalikesse taludesse, et mõista toidu teekonda talust lauani.

TURURINGID

Kohalike turgude külastused, et saada teavet hoojatoodete valimise ja kasutamise kohta.



TOETAVAD TEHNOLOOGIAD

PÕHJA-/BALTIMAA "NO LEFTOVER" KUINAARIKUNSTILE

FERMENTATSIOONI KOMPOSTIMISSÜSTEEMID TOIDU KUIVATAJAD KOMPLEKTID



Tööriistad ja komplektid, mis võimaldavad õppijatel kodus kääritamist harjutada.



Lihtsad süsteemid toidujääkide kompostiks muutmiseks.



Seadmed toidu ülejääkide säilitamiseks dehüdratsiooni teel.

HINDAMIS- JA TAGASISIDETÖÖRIISTAD

EDENEMISE JÄLGIMINE:

Isiklikud ajakirjad: julgustavad õppijaid dokumenteerima oma teekonda ja toidujääkide vähendamise täiustusi.

Tagasiside vormid: regulaarne tagasiside juhendajatelt, et aidata õppijatel oma tehnikaid täpsustada.

VÕISTLUSED JA SERTIFIKAADID:

Kokandusvõistlused: sõbralikud võistlused, mis motiveerivad ja inspireerivad loomingulist raiskamata toiduvalmistamist.

Jätkusuutlikkuse sertifikaadid: tunnustus säästvate toiduvalmistamistavade valdamise eest.



HARIDUSPLATVORMID

Põhjamaade toidulabor



Uurib teadusuuringute ja ressursside abil Põhjamaade köögi toidu mitmekesisust ja jätkusuutlikkust.

<https://nordicfoodlab.org/>

Gastronoomiateaduste ülikool



Programmid, mis keskenduvad jätkusuutlikule kulinaarsele kunstile, sealhulgas Põhjamaade toidutraditsioonidele (Itaalia)

www.unisg.it

Roskilde ülikool



Kulinaariaõpetajate jaoks olulised säästva arengu ja toidusüsteemide kursused.

<https://ruc.dk/en>

Kopenhaageni toidumaja



Keskendutakse säästvatele toiduharidusele ja avalike söögikordade parandamisele.

<https://kbh-madhus.webflow.io/english/aboutus>

Aalto ülikool



Disaini ja innovatsiooni jätkusuutlike kulinaarsete tavade kursused ja uuringud.

<https://www.aalto.fi/en>

Coursera



Jätkusuutlike toidusüsteemide ja kokakunsti veebikursused tippülikoolidest

<https://www.coursera.org/>

edX



Säästva põllumajanduse, toidueetika ja kokakunsti kursused.

<https://www.edx.org/>

FutureLearn



Jätkusuutlikkuse, toidusüsteemide ja kulinaarsete oskuste kursused.

<https://www.futurelearn.com>

Oskuste jagamine



Klassid kulinaarsete tehnikate, säästva toiduvalmistamise ja toidu kohta fotograafia.

<https://www.skillshare.com/en/>



RETSEPTIDE VEEBISAIDID

Nordic Food Living



Traditsioonilised ja kaasaegsed põhjamaised retseptid, keskendudes jätkusuutlikkusele ja minimaalsele raiskamisele.

<https://nordicfoodliving.com>

Scandi köök



Erinevad põhjamaised retseptid ja artiklid säästva toiduvalmistamise kohta.

<https://www.scandikitchen.co.uk/>

Uus Põhjamaade köögi manifest



Uute Põhjamaade köögi põhimõtete juhend, mis rõhutab kohalikku, hooajalist ja jätkusuutlikku toorainet.

<https://www.norden.org/en/information/new-nordic-food-manifesto>

Balti merekulinaaria



Läänemere- ja Balti mere-riikide kööki traditsioonid ja jätkusuutlikkusele keskendunud retseptid.

<https://www.balticseaculinary.com/baltic-sea-cuisine>

Arctic Grub



Keskendub Norra köögile, rõhuasetusega traditsioonilistele retseptidele ja jätkusuutlikkusele.

<https://arcticgrub.com/>

BBC hea toit



Tervislikule ja säästvale toitumisele keskendunud retseptide kogumik.

<https://www.bbcgoodfood.com/>

Epicurious



Tuhandeid retsepte, sealhulgas jaotised hooajaline ja säästev toiduvalmistamine.

<https://www.epicurious.com/>

Kõik retseptid



Kasutaja loodud retseptid säästvale ja keskkonnasõbralike roogade valikutega.

<https://www.allrecipes.com/>

Toit 52



Kogukonnakeskne retseptid, mis keskenduvad jätkusuutlikkusele ja vastutustundlikule hankimisele.

<https://www.food52.com/>



JÄTKUSUUTLIKKUSELE KESKENDUNUD TOORIISTAD

Eternity



Vahendid retseptide keskkonnamõju mõõtmiseks ja säästva toiduvalmistamise edendamiseks.

<https://www.eaternity.org/>

Säästvate restoranide assotsiatsiooni (SRA) Põhjamaade teejuht



Restoranide jätkusuutlikkuse hindamissüsteem, sealhulgas Põhjamaade kulinaarsete tavade juhised.

<https://thesra.org/>

Söögiisu



Rootsi algatus säästva toidu innovatsiooni ja arengu toetamiseks.

<https://matlust.eu/>

Kohalikud toidusõlmed



Platvorm, mis ühendab kohalikke toidutootjaid tarbijatega, edendades säästvat toiduhanget.

<https://localfoodnodes.org/en>

Põhjamaade koostöö



Ressursid ja aruanded jätkusuutlike toidusüsteemide ja -poliitika kohta Põhjamaades.

<https://www.norden.org/en>

Liiga hea minna – Põhjamaad/Baltikumid



Rakendus toidujäätmete vähendamiseks, võimaldades kasutajatel osta kohalikelt ettevõtetest toidu ülejääki.

<https://www.toogoodtogo.com/en-us>

OLIO – Põhja-/Baltimaa



Toidu jagamise rakendus, mis ühendab naabreid ja kohalikke ettevõtteid, et jagada toidu ülejääki ja vähendada jäätmeid.

<https://olioapp.com/en/>

Karma



Rootsi rakendus aitab vähendada toiduraiskamist, võimaldades kasutajatel osta restoranidest müümata toitu alandatud hindadega.

<https://karma.life/>

Toidu uuesti



Taani organisatsioon keskendus toidujäätmete vähendamisele teadlikkuse tõstmise kampaaniate ja praktiliste lahenduste kaudu.

<https://www.refood.dk/>



JÄÄTMEVABA TOIDUVALMISTAMINE

Nordic Zero Waste



Ressursid ja töötoad jäätmevaba elustiili, sealhulgas säästvate toiduvalmistamise tavade kohta.

<https://www.nordiczerowaste.no/>

Anna Lappé tõeline toidumeedia



Säästvate toidule ja jäätmevabale toiduvalmistamisele keskenduvad õppematerjalid ja meediaprojektid.

<https://realfoodmedia.org>

Rohelise köögi lood



Blogi, mis sisaldab taimetoiduretsepte, keskendudes hooajalistele ja jätkusuutlikele koostisosadele.

<https://greenkitchenstories.com/>

Põhjamaade köök



Retseptid ja artiklid, mis rõhutavad jäätmevaba toiduvalmistamist ja jätkusuutlikku põhjamaist toorainet.

<https://thenordickitchen.com/>

Põhjamaade eetilised mõjutajad



Säästliku ja eetilise elustiili propageerivate mõjutajate võrgustik, sealhulgas jäätmeteta toiduvalmistamise näpunäiteid.

<https://ethicalinfluencers.co.uk/>

Jäätmevaba kokk



Retseptid ja näpunäited jäätmete vähendamiseks köögis.

<https://zerowastechef.com/>

Raisatud! Toidu raiskamise lugu



Dokumentaalfilm, mis uurib toidujäätmete probleemi ja seda, kuidas seda vähendada.

https://play.google.com/store/movies/details/Wasted_The_Story_of_Food_Waste?id=kLXgXmnKVzE&hl=et

Jäätmevaba kodu



Juhised jäätmeteta elustiili elamiseks, sealhulgas näpunäiteid säästva toiduvalmistamise kohta.

<https://zerowastehome.com/>

Prügikast on mõeldud Tossierite jaoks



Praktilised nõuanded jäätmete vähendamiseks igapäevaelus, sh köögis.

<https://www.trashisfortossers.com/>



SÄÄSTVAD KOOSTISOSAD JA TOIDUVALMISTAMINE

Hooajalise toidu juhend



Aitab kasutajatel teada saada, millised tooted nende piirkonnas hooajal on, et soodustada hooajalist söömist.

<https://www.seasonalfoodguide.org/>

Sööja juhend kliimamuutuste kohta



Uurib toiduvaliku mõju kliimamuutustele ja jagab näpunäiteid säästva toitumise kohta.

<https://foodforallnb.ca/focus/food-and-climate-change>

Lihata esmaspäev



Julgustab taimetoidu retseptide abil vähendada liha tarbimist tervise ja keskkonna huvides.

<https://www.mondaycampaigns.org/meatless-monday>

Love Food Hate Waste



Pakub näpunäiteid ja retsepte toidujäätmete vähendamiseks kodus

<https://www.lovefoodhatewaste.com/>

Jätksuutlik tabel



Pakub ressursse, et mõista toiduvalikute mõju keskkonnale ja jätkusuutlikkusele.

<https://foodprint.org/>

Söö nii palju



Toidu planeerimise rakendus, mis aitab kasutajatel luua tervislikke ja jätkusuutlikke toidukavasid.

<https://www.eatthismuch.com/>

Õnnelik Lehm



Taimset ja säästvat toitumist propageerivate vegan- ja taimetoidurestoranide kataloog kogu maailmas.

<https://www.happycow.net/>

Kuusk sööb



Retseptid ja toiduvalmistamise näpunäited, mis keskenduvad tervislikele, hooajalistele ja jätkusuutlikele koostisosadele.

<https://www.thespruceeats.com/>

Keskkonnatöörühm (EWG)



Annab juhendeid tervisliku toitumise ja säästvate toiduvalikute kohta.

<https://www.ewg.org/>



TOIDUKASVATUS JA TEADLIKKUS

Slow Food International



Edendab kohaliku toidukultuuri ja traditsioone, rõhuasetusega jätkusuutlikkusele.

<https://www.slowfood.com/>

Talust kooli



Programm, mis ühendab koole kohalike taludega, et pakkuda tervislikke toite ja harida õpilasi põllumajandusest.

<https://groundworkcenter.org/farm-to-school/#:~:text=Farm%20to%20School%20financially%20supports,for%20health%2C%20environment%20and%20economy,>

Food Corps



Organisatsioon, mille eesmärk on ühendada lapsed koolides tervisliku toiduga.

<https://foodcorps.org/>

Kulinaariahariduse instituut



Kulinaariakool, mis pakub jätkusuutlikkuse ja kokakunsti programme.

<https://www.ice.edu/>

Ameerika kulinaariainstituut



Pakub säästvatele toidutavadele keskenduvaid kursusi ja programme.

<https://www.ciachef.edu/>

Roheliste koolide liit



Koolide võrgustik, mis edendab hariduse ja tegevuse jätkusuutlikkust.

<https://www.greenschoolsalliance.org/>

Kooliaia projekt



Pakub ressursse ja tuge aiapõhise õppe integreerimiseks koolides.

<https://www.schoolgardenproject.org/>

Söödav kooliõu projekt



Edendab söödavat haridust kooliaedade ja köökide kaudu.

<https://edibleschoolyard.org/>

Säästva põllumajanduse teadusuuringud ja haridus (SARE)



Pakub ressursse ja toetusi säästva põllumajanduse teadusuuringuteks ja hariduseks.

<https://www.sare.org/>



TOIDUJÄÄTMETE KÄITLEMISE TOORIISTAD

Tagasiside



Kampaaniad toidu raikamise vastu igal toidusy tasandil Toidu raikamise vastased kampaaniad toidusüsteemi igal tasandil.stem.

<https://feedbackglobal.org/>

Toidupilv



Ühendab toidu ülejääki omavad ettevõtted abi vajavate heategevusorganisatsioonidega.

<https://food.cloud/>

Leanpath



Tehnoloogilised lahendused toidujäätmete ennetamiseks äriköörides.

<https://www.leanpath.com/>

ReFED



Pakub andmeid ja lahendusi toidujäätmete vähendamiseks.

<https://refed.org/>

Teine saak



Organisatsioon keskendus toidu päästmisele ja abivajajatele jagamisele.

<https://2-harvest.org/>

Lõpetage toidu raikamine



Taani organisatsioon, mis tõstab teadlikkust toidujäätmetest

<https://www.stopwastingfood.org/lander>

WRAP (jätmete ja ressursside tegevusprogramm)



Ressursitõhususe parandamiseks teeb koostööd valitsuste, ettevõtete ja kogukondadega.

<https://www.wrap.ngo/>

USA toidupääste



Kasutab tehnoloogiat toidudoonorite ja toidusaajate sobitamiseks.

<https://foodrescue.us/>

Loodusvarade kaitseõukogu (NRDC)



Töötab erinevate keskkonnateemadega, sealhulgas toidujäätmetega.

<https://www.nrdc.org/>



TOIDUVALMISTAMISE JA KULINAARSED OSKUSED

Meistriklass



Maailmakuulsate kokkade veebitunnid, mis keskenduvad erinevatele kulinäärsetele tehnikatele.

<https://www.masterclass.com/>

Ameerika testköök



Pakub retsepte, toiduvalmistamise tehnikaid ja tooteülevaateid.

<https://www.americastestkitchen.com/>

Köök



Retseptid, toiduvalmistamise näpunäited ja kööginipid.

<https://www.thekitchn.com/>

Tõsine söömine



Retseptid ja artiklid keskendusid toiduteadusele ja toiduvalmistamise tehnikatele.

<https://www.serious-eats.com/>

Maitsvad



Populaarne retseptide sait koos samm-sammuliste videojuhustega.

<https://tasty.co/>

Nautige oma toitu



Retseptid, toiduvalmistamise näpunäited ja toidutrendid.

<https://www.bonappetit.com/>

Maitse



Retseptid ja lood ülemaailmsete köökide kohta.

<https://www.saveur.com/>

ChefSteps



Uuenduslikud retseptid ja toiduvalmistamise tehnikad, kasutades modernistlikke köögimeetodeid.

<https://www.chefsteps.com/>

Cook's Illustrated



Üksikasjalikud retseptid ja tooteülevaated.

<https://www.cooksillustrated.com/>



TOIDUPOLIITIKA JA PROPAGEERIMINE

Toidupoliitika liit



Toetab säästvat toidupoliitikat ja -tavasid.

<https://foodpolicyalliance.org/>

Toidupaak



Mõttekoda keskendus säästva toidusüsteemi ehitamisele.

<https://foodtank.com/>

Hea Toidu Instituut



Edendab taimseid ja rakupõhiseid lihaalternatiive.

<https://www.gfi.org/>

Avalikes huvides teaduse keskus (CSPI)



Toitumis- ja toiduohutuse poliitika pooldajad.

<https://www.cspinet.org/>

Murelike Teadlaste Liit (UCS)



Keskendutakse keskkonna- ja toidusüsteemi probleemide teaduslikele lahendustele.

<https://www.ucsusa.org/>

Slow Food USA



Edendab kohalikku toidukultuuri ja bioloogilist mitmekesisust.

<https://slowfoodusa.org/>

Rahvuslik säästva põllumajanduse koalitsioon (NSAC)



Toetab säästvat põllumajandust edendavat poliitikat.

<https://sustainableagriculture.net/>

Keskonnakaitsefondid (EDF)



Juhised jäätmeteta elustiili elamiseks, sealhulgas näpunäiteid säästva toiduvalmistamise kohta.

<https://www.edf.org/>

Food+Tech Connect



Uudised ja analüüsid toiduinovatsiooni ja -tehnoloogia kohta

<https://foodtechconnect.com/>



TÄIENDAVAD RESSURSID

EatForum



Ülemaailmne platvorm toidusüsteemi muutmiseks planeedi säästvaks toitmiseks.

<https://eatforum.org/>

ÜRO Toidu- ja Põllumajandusorganisatsioon (FAO)



Pakub andmeid ja ressursse ülemaailmsete toidu- ja põllumajandusprobleemide kohta.

<https://www.fao.org/home/en/>

Maailma Ressursiinstituut (WRI)



Teadusorganisatsioon, mis keskendub toidu, vee ja keskkonnasäästlikkusele.

<https://www.wri.org/>

Ülemaailmne toidutuleviku liit



Töötab säästvatele toidusüsteemidele ülemineku kiirendamiseks.

<https://futureoffood.org/>

Rahvusvaheline toidupoliitika uurimisinstituut (IFPRI)



Pakub teaduspõhiseid poliitilisi lahendusi vaesuse jätkusuutlikuks vähendamiseks ja nälja vähendamiseks.

<https://www.ifpri.org/>

Toidufond



Parema toidupoliitika ja tavade kampaaniad.

<https://foodfoundation.org.uk/>

VEEBISAITIDE KÜLASTAMISEKS KLIKKIGE LINGIDEL



VEEBISAITIDE KÜLASTAMISEKS KLIKKIGE LINGIDEL

HARIDUSPLATVORMID

**JÄÄTMEVABA
TOIDUVALMISTAMINE**



**TOIDUJÄÄTMEDE KÄITLEMISE
TOORIISTAD**

JA VEEL:

Udemy



Kursused kulinaarse kunsti, säästvate toiduvalmistamise tavade ja toitumise kohta.

<https://www.udemy.com/>

Zero Waste Chef YouTube'i kanal



Videod jäätmevaba toiduvalmistamise ja säästva eluviisi kohta.

<https://www.youtube.com/user/ZeroWasteChef>

Toit hingele



Peakokk Massimo Bottura asutatud mittetulundusühing, mille eesmärk on võidelda toiduraiskamisega ja toita näljaseid.

<https://www.foodforsoul.it/>

RETSEPTIDE VEEBISAIDID

Smitten köök



Kodused retseptid, mis rõhutavad hooajalisi ja jätkusuutlikke koostisosi.

<https://smittenkitchen.com/>

JÄTKUSUUTLIKKUSELE KESKENDUNUD TOORIISTAD

Toidujäätmete vähendamise liit



Koostööplatvorm, mis pakub ressursse ja parimaid tavasid toidujäätmete vähendamiseks Põhja- ja Baltikumis.

<https://www.foodwastealliance.org/>

TOIDUKASVATUS JA TEADLIKKUS

Euroopa agroökoloogia



Propageerib agroökoloogiat kui jätkusuutlikku lähenemist põllumajandusele ja toiduainete tootmisele.

<https://www.agroecology-europe.org/>

TOIDUVALMISTAMISE JA KULINAARSED OSKUSED

Maitsev



Isikupärastatud retseptisoovitused ja toidukorra planeerimise tööriistad.

<https://www.yummly.com/>



TÄIENDAVAD RESSURSID

EatForum



Ülemaailmne platvorm toidusüsteemi muutmiseks planeedi säästvaks toitmiseks.

<https://eatforum.org/>

ÜRO Toidu- ja Põllumajandusorganisatsioon (FAO)



Pakub andmeid ja ressursse ülemaailmsete toidu- ja põllumajandusprobleemide kohta.

<https://www.fao.org/home/en/>

Maailma Ressursiinstituut (WRI)



Teadusorganisatsioon, mis keskendub toidu, vee ja keskkonnasäästlikkusele.

<https://www.wri.org/>

VEEBISAITIDE KÜLASTAMISEKS KLIKKIGE LINGIDEL



VEEBIPÕHINE TESTIMISTÖÖRIIST, MIS KAARDISTAB TEIE DIGIPÄDEVUSED DIGCOMPI RAAMISTIKU ABIL

DigComp 2.0, 2.1, 2.2 kodanike digitaalse pädevuse raamistiku kontseptuaalne võrdlusmudel, HYPERLINK: <https://www.site.digcomptest.eu/>
DigCompi raamistik määratleb digipädevuse võtmekomponendid 5 valdkonnas (Dimensioon 1). Piirkonnad on kokku võetud allpool:

Teabe- ja andmepädevus: teabevajaduste sõnastamiseks, asukoha leidmiseks ja hankimiseks

digitaalsed andmed, teave ja sisu. Hinnata allika ja selle sisu asjakohasust.

Digitaalsete andmete, teabe ja sisu salvestamiseks, haldamiseks ja korraldamiseks.

Suhtlemine ja koostöö: suhelda, suhelda ja teha koostööd digitaal tehnoloogia abil, olles samal ajal teadlik kultuurilisest ja põlvkondadevahelisest mitmekesisusest. Osaleda ühiskonnaelus avalike ja erasektori digiteenuste ning osalus kodaniku kaudu. Oma digitaalse kohaloleku, identiteedi ja maine haldamiseks.

Digitaalse sisu loomine: digitaalse sisu loomiseks ja redigeerimiseks, täiustamiseks ja integreerimiseks

teavet ja sisu olemasolevasse teadmistepagasi, mõistma, kuidas autoriõigusi ja litsentse tuleb kohaldada. Oskab anda arvutisüsteemile arusaadavaid juhiseid.

Ohutus: seadmete, sisu, isikuandmete ja privaatsuse kaitsmiseks digitaalses keskkonnas.

Kaitsta füüsilist ja psühholoogilist tervist ning olla teadlik digitaal tehnoloogiast sotsiaalse heaolu ja sotsiaalse kaasatuse tagamiseks. Olla kursis digitehnoloogiate ja nende kasutamise keskkonnamõjudega.

Probleemide lahendamine: vajaduste ja probleemide tuvastamine ning kontseptuaalsete probleemide lahendamine

ja probleemsituatsioonid digikeskkondades. Kasutada digitaalseid tööriistu protsesside ja toodete uuendamiseks. Et olla kursis digitaalse arenguga.

Nende valdkondadega seotud pädevusi on 21, nende pealkirjad ja kirjeldused on välja toodud 2. dimensioonis. Dimensioon 1 ja 2 koos moodustavad kontseptuaalse võrdlusmudeli. Täiendavad dimensioonid kirjeldavad oskustasemeid (3. mõõde), teadmiste, oskuste ja hoiakute näiteid (4. mõõde) ja kasutusjuhtumeid (5. mõõde).

Viimane väljaanne, DigComp 2.2, tutvustab konsolideeritud raamistiku.



SÄÄSTVA KÜLALISLUSE DIGITALISEERIMISE TOORIISTAD

<http://www.sustainable-hospitality-digitalisation-toolkit.com>

Sustainable Hospitality Digitalisation Toolkit - Project Results

The Erasmus+ project "Sustainable Hospitality Digitalisation Toolkit", No. 2021-1-LV01-KA220-VET...
[sustainable-hospitality-digitalisation-toolkit.com](http://www.sustainable-hospitality-digitalisation-toolkit.com)



Jätksuutliku külalislahkuse digitaliseerimise juhend kutseõppe õppijatele ja spetsialistidele

Jätksuutliku külalislahkuse digitaliseerimise pedagoogika

Kursus "Säästva külalislahkuse digitaliseerimise tooriistakomplekt"

Veebiseminaride sari säästva külalislahkuse digitaliseerimise kohta



Audioraamat:
Kutseõppe alg- ja jätkuõppijad.
Hotellindustri töötajad

<http://www.sustainable-hospitality-digitalisation-toolkit.com/digitalisation-guidebook/>



Audioraamat:
jaoks: kutsehariduse ja -koolituse õpetajad, programmijuhid, külalislahkuse valdkonna treenerid, Koolitajad, meeskonnajuhid professionaalsest külalislahkuse keskkonnast

<http://www.sustainable-hospitality-digitalisation-toolkit.com/pedagogy-of-sustainable-hospitality-digitalisation/>



Kursusel on 15 digitaalset seansiplaani, digiseansi materjale.

<http://www.sustainable-hospitality-digitalisation-toolkit.com/course-sustainable-hospitality-digitalisation-toolkit/>



Säästva külalislahkuse digitaliseerimise teemaline veebiseminaride sari koosneb viiest veebiseminarist

<http://www.sustainable-hospitality-digitalisation-toolkit.com/series-of-webinars/>

PLATVORMID KOKKADELE KULINAARSETE ARVUTUSTE JA JUHTIMISE JAOKS



Paprika retseptihaldur: korraldage retsepte, planeerige toite ja looge ostunimekirju sisseehitatud taimeriga ja retseptide skaleerimisega.



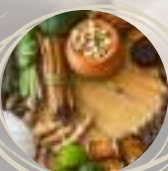
Meazure: köögikalkulaatori rakendus ühikute teisendamiseks ja koostisosade skaleerimiseks, ideaalne täpseteks mõõtmisteks.



Cook'n Recipe Organiser: hallake retsepte, planeerige ein eid, koostage toidukaupade loendeid ja tehke toitumisanalüüsi seadmeteülese sünkroonimisega.



ChefTap: lõigake retsepte mis tahes veebisaidilt, korraldage ja hallake kulinaarset loomingut hõlpsalt.



KitchenCalc: kulinaarsetele professionaalidele mõeldud kalkulaator, mis pakub teisendusi mahu, kaalu, temperatuuri ja muu jaoks



BigOven: kõik-ühes retseptide koostaja ja toidukordade planeerimise rakendus koos toidukaupade nimekirja loomise ja menüü koostamisega.



Evernote: võimas tööriist retseptide korraldamiseks, menüüde koostamiseks ja kulinaarsete ideede jälgimiseks.



SousChef: kõikehõlmav köögiabiline retseptide haldamiseks, toidukordade planeerimiseks, toidukaupade nimekirja koostamiseks, retseptide skaleerimiseks ja mõõtmiste teisendamiseks.



Retseptikulude kalkulaator: arvutage retseptide maksumus, hallake laoseisu ja tagage kulinaarsete toimingute kasumlikkus.

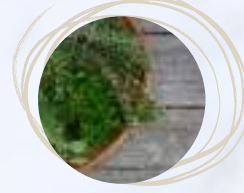
PLATVORMID KULINAARIJUHTIDELE



Mela: retseptihalduri rakendus, mis impordib retsepte veebist, korraldab neid ning toetab retseptide skaleerimist ja koostisosade teisendamist.



Upserve: restoranihaldusplatvorm, mis pakub tööriistu laoseisu haldamiseks, personali planeerimiseks, müügianalüütikaks ja klientide ülevaateks.



MarketMan: varude haldamise ja ostmise tarkvara, mis on loodud tarneahela toimingute sujuvamaks muutmiseks ja toidukulude vähendamiseks.



7vahetust: tööjuhalduse tööriist, mis aitab kulinaariajuhtidel töötajate ajakava koostada, aja jälgimist, suhtlemist ja tööjõukulusid kontrollida.



BlueCart: kõik-ühes hanke- ja varude haldamise platvorm restoranidele ja toidutarnijatele.



ChefMod: retseptide ja varude haldamise süsteem, mis on loodud köögis töötõhususe ja kulude kontrolli parandamiseks.



Compeat: pakub toitlustustööstusele kohandatud raamatupidamis-, tagakontori- ja tööjuhalduslahendusi.



Jolt: kõikehõlmav haldusplatvorm ülesannete, kontrollide ja koolituste haldamiseks, köögitoimingute ja nõuetele vastavuse parandamiseks.



CrunchTime: tagavaratarkvara toidukulude, tööjõu ja töötõhususe haldamiseks restoranides.

PLATVORMID KULINAARIJUHTIDELE



Toast: kõikehõlmav restorani POS-süsteem, mis aitab tellimuste haldamisel, varude jälgimisel, palgaarvestusel ja aruandlusel.



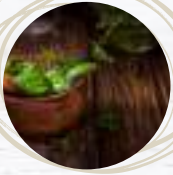
Revel Systems: müügikohtade ja ärihaldusplatvorm, mis integreerub erinevate tööriistadega, mis aitavad hallata laoseisu, personali ja müügialalüütikat.



Need platvormid pakuvad mitmesuguseid tööriistu, mis aitavad kulinaariajuhtidel toiminguid sujuvamaks muuta, tõhustada ja säilitada kontrolli köögi- ja restoranihalduse erinevate aspektide üle.



ÕPPEHALDUSSÜSTEEMID (LMS)



Google Classroom: lihtsustab failide jagamise protsessi õpetajate ja õpilaste vahel.



Moodle: avatud lähtekoodiga õppeplatvorm, mis on loodud pakkuma õpetajatele ühtset tugevat, turvalist ja integreeritud süsteemi.



Blackboard: pakub virtuaalset õpikeskkonda ja õppehaldussüsteemi.



Canvas: paindlik ja skaleeritav platvorm õppimise haldamiseks.



Schoology: ühendab LMS-i täiustatud hindamishaldusega, et parandada õpilaste tulemusi.



Edmodo: ühendab kõik õppijad inimeste ja ressurssidega, mis on vajalikud nende täieliku potentsiaali saavutamiseks.



D2L Brightspace: veebipõhine õppehaldussüsteem pideva õppimise toetamiseks.



Sakai: avatud lähtekoodiga LMS, mille on loonud Sakai Project koostöös õppimiseks.



Khan Academy: pakub tasuta maailmatasemel haridust kõigile ja kõikjal.

KOOSTÖÖ JA SUHTLEMINE



Microsoft Teams: koostöörakendus, mis aitab teie meeskonnal korras hoida ja suhelda.

<https://www.microsoft.com/en-us/microsoft-teams/group-chat-software>



Slack: sõnumsiderakendus meeskondadele, mis koondab kogu teie suhtluse ühte kohta.

<https://slack.com/>



Suum: videokonverentsi, veebikonverentsi ja veebiseminari teenused.



Skype: pakub videovestluse ja häälkõne teenuseid.



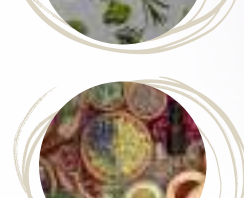
Google Meet: turvalised videokonverentsid meeskondadele ja ettevõtetele.



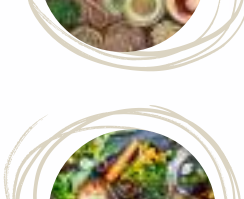
Discord: hääl-, video- ja tekstisuhtlusteenus, mida kasutavad üle saja miljoni inimese, et oma kogukondade ja sõpradega vestelda ja aega veeta.



Tuletage meelde: suhtlusplatvorm, mis aitab õpetajatel jõuda õpilaste ja vanemateni.



ClassDojo: ühendab õpetajad õpilaste ja vanematega, et luua klassiruumis kogukondi



Piazza: küsimuste ja vastuste platvorm, mis hõlbustab õpilaste ja juhendajate vahelist suhtlust.

SISU LOOMINE JA ESITLUS



Google'i esitlused: looge, redigeerige ja tehke veebis esitlusi koostööd.



Microsoft PowerPoint: esitusprogramm tekstist, graafikast ja muudest objektidest koosnevate slaidiesitluste loomiseks.



Prezi: esitlustarkvara, mis kasutab liikumist, suumi ja ruumisuhteid.



Canva: graafilise disaini platvorm sotsiaalmeedia graafika, esitluste, plakatite, dokumentide ja muu visuaalse sisu loomiseks.



Keynote: Apple'i välja töötatud esitlustarkvara.



Nearpod: interaktiivsete õppetundidega õpilaste kaasamise platvorm.



Selgitage kõike: interaktiivne tahvel kõige salvestamiseks ja jagamiseks.



Pear Deck: lisab esitlustele interaktiivseid küsimusi ja tegevusi.



Haiku Deck: Lihtne viis kaunite esitluste loomiseks.

HINDAMINE JA VIKTORIINID



Kahoot!: mängupõhine õppeplatvorm, mis muudab õppimise lõbusaks.



Quizlet: tööriist õppimiseks ja õppimiseks, mis sisaldab mälukaarte, mängu ja teste.



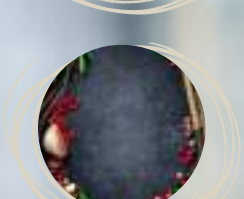
Socrative: nutikas õpilaste reageerimissüsteem, mis annab õpetajatele võimaluse oma klassiruumi kaasata.



Google Forms: võimaldab teil luua ja analüüsida küsitlusi otse oma veebibrauseris.



Kujunduslik: aitab õpetajatel muuta hinnangud ja ülesanded õppimisvõimalusteks.



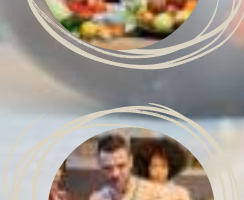
Edpuzzle: võimaldab õpetajatel teha interaktiivseid videotunde.



Quizizz: õppeplatvorm, mis kasutab sisu köitvamaks muutmiseks mängulisust.



Mentimeter: interaktiivne esitlustarkvara reaajas küsitlemiseks.



Küsitlus kõikjal: võimaldab teil luua reaajas küsitlusi, viktoriine, küsimusi ja vastuseid ning sõnapilvi.

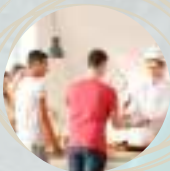
LUGEMINE JA KIRJUTAMINE



Grammatika: AI-toega kirjutamisassistent, mis aitab parandada õigekirja, grammatikat ja selgust.



Hemingway redaktor: kirjutamise täiustamise tööriist, mis tõstab esile keerulised laused ja vead.



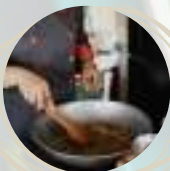
Turnitin: Interneti-põhine plagiaadi tuvastamise teenus.



ProWritingAid: stiiliredaktor ja kirjutamismentor ühes pakettis.



NoRedInk: aitab õpilastel parandada oma kirjutamis- ja grammatikaoskusi



Scrivener: sisu loomise tööriist pikkade dokumentide jaoks.



Blogger: ajatempliga kirjetega ajaveebi avaldamise teenus, mis võimaldab ajatempliga kirjetega ajaveebide pidamist mitme kasutajaga.



ReadWorks: pakub tasuta kvaliteetseid artikleid ja küsimuste komplekte, et parandada loetu mõistmist.



CommonLit: pakub tasuta digitunde ja kirjaoskuse ressursse 3.-12. klassile.

MÄRKMETE TEGEMINE JA ORGANISEERIMINE



Evernote: märkmete tegemise rakendus ideede, loendite ja ülesannete korraldamiseks.



Microsoft OneNote: digitaalne märkmik märkmete korraldamiseks erinevates seadmetes.



Mõiste: kõik-ühes tööruum märkmete, ülesannete ja andmebaasi haldamiseks.



Trello: projekihaldustööriist, mis kasutab ülesannete korraldamiseks tahvleid, loendeid ja kaarte.rello:



Todoist: ülesannete haldamise rakendus ülesannete korraldamiseks ja tähtsuse järjekorda seadmiseks.



Asana: koostöötooriist projektide ja ülesannete haldamiseks.



Google Keep: märkmete tegemise teenus reaalsajas koostööga.



Coggle: mõtete kaardistamise tooriist ajurünnakuks ja ideede korraldamiseks.



MindMeister: veebipõhine mõttekaardistamise tooriist ideede ja ülesannete visualiseerimiseks.

INTERAKTIIVNE ÕPPIMINE JA MÄNGIMINE



Duolingo: tasuta keeleõpperakendus, mis muudab keeleõppe mänguliseks.



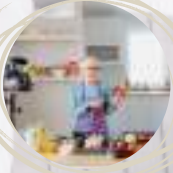
Coursera: veebipõhine õppeplatvorm, mis pakub ülikoolide ja ettevõtete kursusi.



edX: pakub veebikursusi tippülikoolidest ja organisatsioonidest üle maailma.



Khan Academy: mittetulunduslik haridusplatvorm, mis pakub tasuta videotunde ja harjutusi.



Brainscape: õppeplatvorm, mis kasutab tõhusaks õppimiseks intervallidega kordamist.



Codecademy: interaktiivne platvorm, mis õpetab kodeerimist erinevates programmeerimiskeeltes.



Tynker: platvorm lastele kodeerimise õppimiseks mängude ja mõistatuste kaudu.



Scratch: tasuta programmeerimiskeel ja võrgukogukond, kus saate luua oma interaktiivseid lugusid, mängu ja animatsioone.



Code.org: mittetulundusühing, mille eesmärk on laiendada koolides juurdepääsu arvutiteadustele ning suurendada naiste ja alaesindatud vähemuste osalust.

TEADUSE JA MATEMAATIKA TÖÖRIISTAD KULINAARSETE JA JUHTIDE ARVUTUSTE JAOKS



GeoGebra: dünaamiline matemaatikatarkvara kõikidele haridustasemetele.



Wolfram Alpha: võrguteenus, mis vastab otse faktilistele päringutele, arvutades vastuse väljast pärit andmete põhjal.



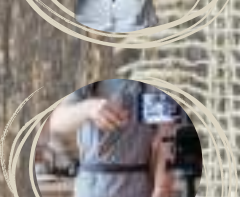
Desmos: graafikakalkulaator matemaatika õpilastele graafikute joonistamiseks, tabelite loomiseks ja võrrandite uurimiseks.



PhET interaktiivsed simulatsioonid: pakub tasuta interaktiivseid matemaatika ja teaduse simulatsioone.



Khan Academy: pakub erinevate ainete jaoks harjutusi, õppevideoid ja isikupärastatud õppimise armatuurlauda.



Mathway: veebipõhine matemaatikaülesannete lahendaja.



Symbolab: matemaatika lahendaja, mis aitab õpilastel leida lahendusi algebrale, arvutustele ja teistele matemaatikaprobleemidele.



Briljantne: pakub interaktiivset õpet matemaatikas, loodusteadustes ja inseneriteadustes.



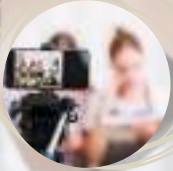
LUGEMISE JA KIRJAOSKUSE RAKENDUSED



Libby: tasuta rakendus digitaalsete raamatute ja audioraamatute laenamiseks avalikust raamatukogust.



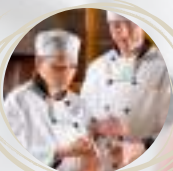
OverDrive: pakub juurdepääsu teie teegis olevatele e-raamatutele, audioraamatutele ja videotele.



Newsela: õppesisu platvorm, mis ühendab kaasahaarava ja juurdepääsetava sisu integreeritud hinnangutega.



Book Creator: lihtne tööriist digitaalsete raamatute loomiseks.



Vocabulary.com: interaktiivne tööriist sõnavara õppimiseks ja täiustamiseks.

ERIPEDAGOOGIKAVAHENDID KULINAARKUNSTIGA TEGEMISEKS



Õppiv liitlane: pakub audioraamatuid õpiraskustega õpilastele.



Kurzweil 3000: abitehnoloogia, mis pakub lugemis-, kirjutamis- ja õppimistuge.



Loe ja kirjuta: kirjaoskuse tugitööriist düsleksia ja inglise keele õppijatele.



ModMath: matemaatikalõpetus, mis on mõeldud düsleksia ja düsgraafiaga õpilastele.



ClaroRead: lugemise ja kirjutamise tugitööriist.



Voice Dream Reader: teksti kõneks muutmise rakendus teksti lugemiseks ja mõistmiseks.



Bookshare: juurdepääsetavate e-raamatute veebiteek printimispuudega inimestele.



AI nägemine: rakendus, mis jutustab vaegnägijatele ümbritsevast maailmast.



Microsofti õppetööriistad: tasuta tööriistad, mis rakendavad tõestatud tehnikaid igas vanuses ja igas vanuses õpilaste lugemis- ja kirjutamisoskuste parandamiseks.

Järeldus

See projekti NPAD-2022/10049 osana olev digitaalne brošüür „Õpetamis-/õppimisvahendite juhend täiskasvanute koolitajatele NO LEFTOVER kokakunstis“ sisaldab üksikasjalikku ülevaadet täiskasvanute koolitajatele mõeldud õpetamis- ja õppimisvahenditest. Need ressursid jagunevad haridusplatvormideks, retseptide veebisaitideks, jätkusuutlikkusele keskendunud tööriistadeks, toidujäätmete käitlemise lahendusteks, jäätmevabaks toiduvalmistamiseks ja muuks.

Integreerides need tööriistad õpetamis- ja õpikeskkondadesse, saavad õpetajad tõhusalt edendada põhimõtteid EI OLE JÄÄNUD, raiskamata toiduvalmistamist ja edendada jätkusuutlikkuse kultuuri kulinaarses kunstis.

Lisaks sisaldab brošüür kasulikke linke õpetamise ja õppimise digitaalsetele tööriistadele, nagu õppehaldussüsteemid (LMS), koostöö ja suhtlus, sisu loomine ja esitus, hindamine ja viktoriinid, lugemine ja kirjutamine, märkmete tegemine ja organiseerimine, interaktiivne õppimine ja Gamification, loodusteaduste ja matemaatika tööriistad, lugemis- ja kirjaoskuse rakendused, erihariduse tööriistad, mida saab kasutada formaalses ja informaalses hariduses.

Põhjamaade/Balti lisaväärtus Projekti ID: NPAD-2022/10049

100% EI JÄÄNU

Maitsetaimed firmalt Getty Images

Viidete loend

- See brošüür sisaldab sisseehitatud viiteid iga allika kohta igal lehel eraldi koos hüperlingiga.
- Klõpsake aktiivsetel hüperlinkidel ja vaadake üksikasjalikult algseid teabeallikaid.

Põhjamaade/Balti lisaväärtus Projekti ID: NPAD-2022/10049

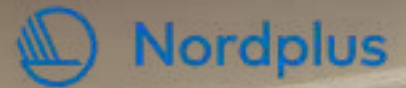
100% EI JÄÄNU

Foto: Küüslaugu andreymuravin firmast Getty Images





Projekti ID: NPAD-2022/10049



Autorid ja kaasautorid:

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

**Paraukienė, Laima, Vilniaus kolegija (Leedu)
Bjarnfridur Einarsdottir, Hansina, STEP BY STEP COUNCULTING (Island)**

Rafn, Jon, STEP BY STEP COUNCULTING (Island)

Pels, Ruta, MITRA (Eesti)

Smulski, Aleksei, MITRA (Eesti)

Högnadóttir, Anna, Com&Train (Taani)

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



Täiskasvanute koolitajatele mõeldud õppe- ja õppevahendite juhend NO LEFTOVER kulinaariakunstis



Zvereva, O. jt (2024). Õppe-/õppimisvahendite juhend täiskasvanute koolitajatele NO LEFTOVER kokakunstis. Nordplus Adult. Projekti ID: NPAD-2022/10049. "NO LEFTOVER Nordic/Baltic Culinary Arts: digitaalne kursus koos koolitusmaterjalide ja vahenditega täiskasvanute koolitajatele". HOTELLIKOOL Hotel Management College, Riia.
ISBN-kood : 978-9934-643-03-3 Veebisait: www.no-leftover-nordic-baltic-culinary-arts.com



• Projekti ID: NPAD-
2022/10049

100% EI JÄÄNU

Foto:Canva.

