

Õppeasutus: JÄRVAMAA KUTSEHARIDUSKESKUS

TÄISKASVANUTE ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÖÖALASE KOOLITUSE ÕPPEKAVA LÜHIANDMED

Õppekava nimetus: **Toidukaupade tootearendus**

Õppekava kinnitamise kuupäev ja käskkirja nr. 11. oktoober 2009 nr 206-tk

Õppekavarühm: Juhtimine ja haldus

Õppekeel: eesti keel

Koolituse kogu maht ak. tundides (45 min.):	80 h
s.h. - auditoorse töö (<i>õpe loengu, seminari, õppetunni või koolis määratud muus vormis</i>) maht tundides	40 h
- praktilise töö (<i>õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas</i>) maht tundides	40 h
- iseseisva töö maht tundides	
Õppekava koostamise alus Ärierialade RÕK Ärikorraldus, Projektijuhina töötamise praktika, Järvamaa Kutsehariduskeskuse Ärikorralduse õppekava, Eesti säästva arengu riiklik strateegia – Säästev Eesti 21	
Kursuse läbiviimiseks vajalike sertifikaatide/litsentside olemasolu:	
Eesmärk Omandada toidukaupade tootearenduseks vajalikud eriteadmised ja oskused rakendamiseks toidusüsteemis olevas väikeettevõttes. Luua süsteemne ja organiseeritud tootearendus olemasolevaid tingimusi ja piiranguid arvestades.	
Sihtrühm ja selle kirjeldus Toiduainetega ja toidukaupade valmistamisega tegelevad inimesed väikeettevõtlusest ja toidusüsteemi ettevõtete spetsialistid. Grupi optimaalne suurus on 10 inimest.	
Nõuded õpingute alustamiseks Tunneb toiduaineid ja omab vähemalt 3 aastast praktikat toidukaupade või toitude valmistamisel. Omab vähemalt kutsekeskharidust.	
Õppekava struktuur 1. <u>auditoorse töö teemad</u> 1. Innovatsiooni alused – toidusüsteem, turud, tehnoloogia, tervislikkus – 5h 2. Innovatsiooni strateegia – võimalused, äristrateegiad, teostusvõtted – 5h 3. Protsess – tootekontseptsioon, tehniline ülesanne, projektiplaan, tootmise tehnoloogia 5h 4. Kaubastamine – etapid, planeerimine, tööliigid, katsetamine, integratsioon – 5h 5. Infobaas – teadmiste valdkonnad, teadmiste allikad ja navigatsioon, teadmiste võtmekomponendid ja kontekst 5h 6. Tarbijate osavõtt – käitumine, valik, organoleptilised vajadused 5h 7. Tarbijate rollid – otstarve tootearenduses – 5h 8. Juhtimine – eelarve, piirangud, näitajad – 5h 2. <u>praktilise töö lühikirjeldus</u> 1. Uudistoodete kategoriseerimine - edukuse kriteeriumid, võtmetegurid, arendusprotsess, stsenaariumite koostamine 5h 2. Ettevõtte võimaluste hindamine – innovatsiooni valik, tootearenduse programmi koostamine – 5h 3. Tootearenduse organiseerimine – tegurid, projekti koostamine, vahetulemuste kontroll – 5h 4. Toote kaubastamine – tehnoloogilised ja kaubanduslikud toimingud, hindamine, lisateenused, juhtumi käsitlemine – 5h 5. Tootearenduse infobaas – infovoo juhtimine – 5h 6. Tarbijate osavõtt – toote hindamine, vajaduse väljaselgitamine 5h 7. Tarbijate rollid – organoleptilise profiili koostamine 8. Juhtimine – töögrupi moodustamine, tooteportfelli koostamine, benchmarking – 5h	
Nõuded õpingute lõpetamiseks Koostatud toidukauba arendusprojekt	