



TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	RÄPINA AIANDUSKOOL
Õppekava nimetus:	Aiasaaduste mahesäilitus ja -töötlus
Õppekavarühm:	Aiandus
Õppekeel:	Eesti

2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

Sihtrühma kirjeldus: <ul style="list-style-type: none">Aia ja põllumaad omavad talunikud, väikeettevõtjad ja ettevõtete töötajad, kellel on vajadus oma aiasaaduste mahesäilitamiseks-töötlemiseks.Hobiaednikud.
Koolituse alustamise nõuded: Algteadmised praktilisest aiandusest.
Rühma optimaalne suurus: 15- 20 inimest
Koolituse õpiväljundid: Kursuse läbinu. <ul style="list-style-type: none">Omandab mahesäilituse baasalusedOmab teadmisi aiasaaduste mahetöötlemiseks ja säilitamiseks.
Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga Räpina Aianduskooli õppekava: Aiandus, moodul eriköögiviljandus
Põhjendus koolituse sihtühma ja õpiväljundite valiku osas: Viimastel aastatel on nii eraisikutel kui väiketootjatel tekkinud suurem huvi aiasaaduste mahesäilitamise ja -töötamise vastu. Ka on see üsna vajalik oskus oma turismitalu ja aiasaaduste turunduses teistesse maadesse.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	16
sh kontaktõppe maht:	16
sh auditoorse töö maht:	16
sh praktilise töö maht:	-
sh tagasisidestatav iseseisev töö	-

4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

<p>Õppesisu (teemad, alateemad, sh auditoorne ja praktiline töö) kirjeldus</p> <p>Auditoorses õppes käsitletavat teemad</p> <ol style="list-style-type: none">1. Aiasaaduste värskelt säilitamise põhimõtted ja võimalused. Maakeldrid ja moodsad hoidlad. Taimetoitlus – plussid ja miinused. Toorsalatid ja nende valmistamise reeglid. Naturaalsed mahlad. Toorhoidised.2. Ülevaade aiasaaduste hapendamisest, sügavkülmutamisest ja kuivatamisest.
<p>Õppemeetodid</p> <p>Loeng ja arutelu.</p>
<p>Õppekeskkonna kirjeldus (seoses õpiväljunditega)</p> <p>Õpe toimub klassiruumis, kus on 20 õppijakohta, õpetaja arvuti ja vajalik esitlustehnika.</p>
<p>Õppematerjalid ja –vahendid (sh kohustuslikud)</p> <p>a) Õppematerjalid õppetegevuses kasutamiseks</p> <p>Õpetaja koostatud esitlused.</p> <p>b) Soovituslik abimaterjal õppijale:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Toivo Niiberg, Toorsalatid, Tervisekool, 2013., 46 lk.2. Enn Kaljo, Loodusandide kuivatamine, Ajakirjade Kirjastus, 2014, 238.lk.3. Toivo Niiberg, Hapendamine, Sinisukk, 2016., 264.lk.4. Toivo Niiberg, Sügavkülmutamine, Sinisukk, 2016., 216.lk.
<p>Nõuded koolituse lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja -kriteeriumid</p> <p>Õpingute lõpetamise eelduseks on 70% osalemine õppetegevuses.</p> <p>Hindamist ei toimu. Lõpetajale väljastatakse tõend.</p>

Koolitaja andmed (sh kompetentsus)

<p>Toivo Niiberg lõpetas 1977a.a EPA Agronoomia Teaduskonna spetsialiseerumisega aianduse agronoomiks. 1983.a. omandas Moskva Timirjazevi nim. Põllumajandusakadeemias kõrgkooli õppejõu kvalifikatsiooni. 1993. aastal kaitses ta EPMÜ-s loodusteaduste magistri kraadi väitekirjaga looduslähedasest taimekaitsest 2005.a. Niiberg oli 1980–83 EPA aianduskateedri assistent, 1977-1980 Antsla Sovhoostehnikumi õppealajuhataja, 1983–91 Räpina Sovhoostehnikumi õppedirektor, 1991–94 EPMÜ aianduse õppetooli assistent, 1994–95 dotsent. Niiberg on avaldanud 70 aiandusalast raamatut ja sadu aineartikleid ajakirjades ning ajalehtedes Maaleht, Maakodu, Kodu ja Aed, Targu Talita, Eesti Naine, Toitumisteraapia, Päevaleht, SL Õhtuleht, Postimees, 60+ jne.</p>

Õppekava koostaja andmed

<p>Toivo Niiberg, toivoniiberg@gmail.com, 5087119</p> <p>Elina Oesalg, täienduskoolituse spetsialist, elina.oesalg@aianduskool.ee</p>
