

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Lihatehnoloogia alane koolitus väiketootjatele
Õppekavarühm: (täiendus- koolituse standardi järgi)	Toiduainete töötlemine
Õppekeel:	eesti

2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded. *Ära märkida milliste erialaoskuste, haridustaseme või vanusegrupi inimestele koolitus on mõeldud ning milline on optimaalne grupi suurus; ära tuua kas ja millised on nõuded õpingute alustamiseks.*

Sihtrühm:

Erialase hariduseta täiskasvanud või aegunud oskustega tööealine inimene, kes töötab toiduainete tootmisega seotud ettevõttes või põllumajandusettevõttes, mis väärindab ise oma loomakasvatussaadused või plaanib neid ise väärindama hakata.

Õppe alustamise nõuded:

Vajalik põhihariduse olemasolu, töötamine põllumajandus- või toiduainete tööstuse sektoris
Koolitusgrupi suurus 12 õppijat.

Koolitused on mõeldud täiskasvanutele, kes ei õpi kutseõppeasutuses, rakenduskõrgkoolis või kõrgkoolis tasemeõppes.

Õpiväljundid. *Õpiväljundid kirjeldatakse kompetentsidena, mis täpsustavad, millised teadmised, oskused ja hoiakud peab õppija omandama õppeprotsessi lõpuks.*

Koolituse eesmärk on võimaldada õppijal omandada teadmised ja oskused lihatoodete toodete valmistamiseks.

Õpingud läbinud õppija:

- võtab tarnijalt vastu tooraine ja oskab jälgida tooraine kvaliteeti visuaalselt;
- valmistab ette lihalõikuslauad, turvavarustuse ja lihalõikusvahendid sh. seadmed;
- tükeldab, konditustab veise- ja seapoolrümbe ja/või veerandrümbe lõikusskeemi alusel juhendamisel;
- valmistab vorstitoodete segud ja vorstid vastavalt tehnoloogiale ja retseptile;
- valmistab sinke ja suitsusaaduseid vastavalt tehnoloogiale ja retseptile;
- valmistab lihavalmistisi vastavalt tehnoloogiale ja retseptile;
- arvutab toote valmistamiseks vajaminevad tooraine kogused; kasutab toodete valmistamiseks vajaminevaid seadmeid;
- tunneb ja kasutab toodetele vajaminevaid täite- ja lisaaineid vastavalt etteantud retseptile ja tehnoloogiale;
- käitleb ja kogub jäätmed, arvestades sorteerimise nõudeid;
- pakendab ja markeerib tooted tehnoloogilisest juhendist lähtuvalt.

Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga. *Tuua ära vastav kutsestandard ning viide konkreetsetele kompetentsidele, mida koolitusega saavutatakse.*

Lihatöötleja, tase 4

A.2.3 Värske liha lõikamine

- 3.1 Liharümpade sorteerimine ja transportimine
- 3.2 Liharümpade tükeldamine
- 3.3 Liharümpade konditustamine ja siirimine
- 3.4 Liha sorteerimine ja standardiseerimine
- 3.5 Värske liha külmutamine

A.2.4 Lihavalmististe valmistamine

- 4.1 Tooraine kvaliteedi kontrollimine ja hindamine
- 4.2 Tükilihast lihavalmististe valmistamine
- 4.3 Hakkliha ja hakkliahvalmististe valmistamine
- 4.4 Lihavalmististe ja hakkliha külmutamine
- 4.5 Liha ja lihavalmististe pakendamine ja/või pakkimine ja markeerimine

A.2.5 Vorstide valmistamine

- 5.1 Tooraine valimine ja ettevalmistamine
- 5.2 Vorstisegu valmistamine vastavalt retseptile
- 5.3 Vorsti kestade ja soolte ettevalmistamine ja vorstide vormimine
- 5.4 Vorstide sidumine ja/või klipsimine
- 5.5 Vorstide kvaliteedi kontrollimine ja vajadusel mittestandardse toote eemaldamine
- 5.6 Vorstide ettevalmistamine kuumtöötlemiseks
- 5.7 Vorstide kuumtöötlemine ja jahutamine
- 5.8 Vorstide tükeldamine ja viilutamine
- 5.9 Vorstide pakendamine ja/või pakkimine ja markeerimine

A.2.6 Sinkide valmistamine

- 6.1 Tooraine valimine ja ettevalmistamine
- 6.2 Singiliha soolamine
- 6.3 Singiliha tumbleerimine/masseerimine
- 6.4 Singikestade ja -võrkude ettevalmistamine
- 6.5 Singiliha vormimine
- 6.6 Sinkide termiline töötlemine
- 6.7 Sinkide tükeldamine ja viilutamine
- 6.8 Sinkide pakendamine ja/või pakkimine ja markeerimine

Põhjendus. *Tuua põhjendus koolituse sihtrühma ja õpiväljundite valiku osas*

Eesti Maaelu arengukava 2014 - 2020 prioriteet 1: Teadmussiirde ja innovatsiooni parandamine põllumajandus- ja metsandussektoris ning maapiirkondades. Eesmärk: Toimiv tootja, töötaja, nõustaja ja teadlase vaheline koostöö, ajakohane teadus- ja arendustegevus ning teadmussiire. Prioriteet 3: Toiduahela korraldamise, sealhulgas põllumajandustoodete töötlemise ja turustamise, loomade heaolu ja riskijuhtimise edendamine põllumajanduses. Eesmärk: Põllumajandussaaduste tootmise ja töötlemisega tegelevad ettevõtjad omavad turujõudu ning nende vahel toimub koostöö põllumajandussaaduste tootmisel, töötlemisel ja turustamisel.

Käesolev koolitus aitab kaasa põllumajandussaaduste töötlemise ja tootmise edendamisele. Põllumajandustootjate ja toiduainete töötlejate seas on palju väikeettevõtteid, kes ei ole saanud spetsiaalset ettevalmistust lihatoodete valmistamisest. See aga toob kaasa kauba rikkumise, kvaliteedi, mis ei rahulda ostjat ning pikemas perspektiivis väikeettevõtte pankroti. Järjest enam tuleb juurde ka neid tootjaid, kes soovivad ise oma toodetud põllumajandussaadusi vääridada. Sageli on sellised inimesed omandanud toodete valmistamise iseseisvalt katse- eksituse meetodid. See aga võib kaasa tuua eksimused toiduhügieeni ning valmistamise tehnoloogia seisukohalt ning olla ohtlik toodete tarbijatele. Samuti jäetakse kogemuste puudusel kasutamata osa toorainest sest ei teata kuidas seda kasutada.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	120
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	120
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: <i>(õpe loengu, seminari, õppetunni või koolis määratud muus vormis)</i>	24
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: <i>(õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)</i>	96
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	

4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus. *Tuua sisu peamised teemad ja alateemad sh eristada auditoorne ja praktiline osa. Esitada õpiväljundite saavutamiseks vajaliku õppekeskkonna lühikirjeldus. Loetleda kursuse kohustuslikud õppematerjalid (nt õpikud vmt) kui need on olemas. Kui õppijalt nõutakse mingeid isiklikke õppevahendeid, tuua ka need välja.*

Õppe sisu:

- Põllumajandusloomade anatoomia
- Liha keemiline koostis
- Jahutamise mõju liha kvaliteedile
- Liha kvaliteet
- Algtöötlemisprotsessid
- Liha värskuse ja kvaliteedi hindamine
- Tööohutus lihalõikuse ruumis
- Lihalõikusruumi seadmed
- Rümpade lõikusskeemid
- Lihalõikusseadmed
- Ohud lihatooraine käitlemisel
- Liha pakendamine ja pakkematerjalid
- Tooraine ettevalmistamine
- Vorsttoodete valmistamisel kasutatavad seadmed
- Toodete säilitamise nõuded
- Lisandid ja lisaained vorstidele, vorsttoodetele, sinkidele, teistele suitsutoodetele ning lihavalmististele
- Vorstide, sinkide, teiste suitsusaaduste ning lihavalmististe valmistamise tehnoloogia
- Vorstide valmistamisel ja pakendamisel kasutatavad seadmed
- Toodete praktiline valmistamine

Koolitus toimub 3 päevaste tsüklitena perioodil mai - november. Õppijad saavad majutada kooli õpilaskodus ning toitlustust pakub kooli söökla.

Õppekeskkonna kirjeldus:

Olustvere TMK-1 on olemas õppeklassid teoreetilise õppetöö läbiviimiseks koos esitlustehnikaga ning 2011.aastal valminud toiduainete tööstuse praktilise õppe hoone, kus on olemas kõik seadmed lihatoodete valmistamise õpetamiseks.

Koolituse läbiviimiseks kasutatakse õpetajate endi poolt koostatud õppematerjale.

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid. *Nõutav on vähemalt 70% kontaktundides osalemine ja õpiväljundite saavutamise hindamine. Õppijale väljastatakse õppe lõpetamise nõuete täitmisel tunnistus.*

Õppetöös osalemine 70 % ulatuses. Ühe konkreetse juhendaja poolt määratud praktilise ülesande (ühe toote valmistamine) lahendamine nõuetekohaselt. Õppija saab koolituse läbimise kohta tunnistuse.

5. Koolitaja andmed

Koolitaja andmed. *Tuua ära koolitaja ees- ja perenimi ning kursuse läbiviimiseks vajalikku kompetentsust näitav kvalifikatsioon või kompetentsi näitava õpi- või töökogemuse kirjeldus.*
Eve Klettenberg – Olustvere TMK kutseõpetaja, praktik (valmistab tooteid müügiks kooli õppetööstuses)

Õppekava koostaja:

Marika Šadeiko, projekti- ja arendusjuht, marika.shadeiko@olustvere.edu.ee