

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Liha kuivatamine ja vinnutamine
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 vanuses 50+ tööealine inimene, kes töötab toiduainete tootmisega seotud ettevõttes või põllumajandusettevõttes, mis vääribad ise oma loomakasvatussaadused.

Õppe alustamise nõuded:

Vajalik põhihariduse olemasolu, töötamine põllumajandus- või toiduainete tööstusesektoris

Koolitusgrupi suurus 15 õppijat.

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

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

Koolituse eesmärk on võimaldada õppijal omandada oskused vinnutatud ja kuivatatud lihatoodete valmistamiseks

Õpiväljundid:

- 1) Valmistab nõuetekohaselt vinnutatud ja kuivatatud lihatooteid

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

Toiduainete töötamise erialade riiklik õppekava, mis on vastu võetud 18.07.2014 haridus- ja teadusministri määrusega nr. 66, Olustvere TMK lihatoodete tehnoloogia õppekava, tase 4. Kutsestandard: Lihatöötleja, tase 4.

Tööosad:

A.2.1 Pesemine ja desinfitseerimine lihatööstuses

A.2.2 Tehnoloogiliste seadmete käsitlemine lihatoodete valmistamisel

A.2.3 Värske liha lõikamine

A.2.4 Lihavalmististe valmistamine

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

Koolitus on vajalik otseselt tööalase pädevuse parandamiseks lähtuvalt valdkonna spetsiifilisest vajadusest. Toiduainetetööstuse väikeettevõtetes töötab palju erihariduseta inimesi, kes valmistavad erinevaid lihatooteid. Samuti töötab palju inimesi põllumajandussektoris, kes on hakanud väärindama oma toodetud liha ning valmistavad sellest erinevaid tooteid. Sageli on sellised inimesed omandanud toodete valmistamise iseseisvalt katse- eksituse meetodil. See aga võib kaasa tuua eksimused toiduhügieeni ning valmistamise tehnoloogia seisukohalt ning olla ohtlik toodete tarbijatele. Vinnutatud ning fermenteeritud lihatooted on maailmas populaarsed, kuid Eestis valmistatakse neid veel vähe, just erialaste oskuste puudumise tõttu.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	48
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	48
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari, õppetunni või koolis määratud muus vormis)	16
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	32
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:

Teoreetiline õpe: Erinevast toorainest kuivatatud – ja fermenteeritud toodete valmistamise tehnoloogia ja iseärasused. Biokeemilised protsessid kuivatatud - ja fermenteeritud toodete valmistamisel. Maitse- ja säilitusainete kasutamine. Kuivatatud–ja fermenteeritud toodete säilivus ja seda mõjutavad tegurid; kestvuskatsed. Kuivatatud– ja fermenteeritud toodete valmistamiseks kasutatavad seadmed – 16 tundi

Praktika: . Erinevat tüüpi chorizo vorstide valmistamine; salaami tüüpi vorstide valmistamise tehnoloogia ja iseärasused; kuivatatud lihatoodete valmistamine : tooraine ettevalmistamine, maitseainete kasutamine, vorstide valmistamine ja laagerdumise protsessid, kuivatatud liha valmistamine, toodete valmistamiseks kasutatavad seadmed, kestvuskatsed – 32 tundi

Õppekeskkonna kirjeldus:

Olustvere TMK-l on olemas õppeklassid teoreetilise õppetöö läbiviimiseks koos esitlustehnikaga ning 2011.aastal valminud toiduainete tööstuse praktilise õppe hoone, kus on olemas kõik seadmed lihakehade kondistuse ning konservide valmistamise õpetamiseks. Koolituse läbiviimiseks kasutatakse õpetajate endi poolt koostatud õppematerjale.

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

Õppetöös osalemine 70 % ulatuses. Ühe konkreetse juhendaja poolt määratud lihatoote valmistamine nõuetekohaselt kursuse lõpus. 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 lihatehnoloogia õpetaja, kooli õppetööstuses igapäevaselt tooteid valmistav praktik.

Õppekava koostaja: Eve Klettenberg Olustvere TMK lihatehnoloogia õpetaja,
eveklettenberg@gmail.com
/ees- ja perenimi, amet, e-mail/