

Õppeasutus **OLUSTVERE TEENINDUS- JA MAAMAJANDUSKOOL**

Aadress **Müüri t. 4 Olustvere alevik Põhja - Sakala vald, 70401 Viljandimaa**

Telefon **4374290**  
e-post [kool@olustvere.edu.ee](mailto:kool@olustvere.edu.ee)

Õppekavarühm **Toiduainete töötlemine**

Õppekava **Lihameistri koolitussari: LIHAVEISE VÄÄRINDAMINE**

nimetus eesti keeles

Õppekava maht tundides **60 tundi**

Õppekeel **eesti keel**

Kinnitan **Arnold Pastak**  
kooli direktori nimi, allkiri

## **1. ÕPPEKAVA KOOSTAMISE ALUS**

Kutsestandard

Toiduainetöötaja, tase 4

B.2

1. Tunneb valdkonna biokeemia ja mikrobioloogia aluseid, toiduga kokkupuutuvaid ning valdkonna tehnoloogilisi protsesse ning seadmeid.
2. Järgib toiduhügieeni- ja -ohutuse nõudeid, enesekontrolli ning HACCP põhimõtteid, samuti toiduohutuse juhtimise standardeid
3. Järgib tööohutuse nõudeid
4. Järgib isikliku hügieeni nõudeid ning kasutab isikukaitsevahendeid ja hoiab korras oma töökoha
5. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes
6. käitleb ja kogub jäätmed arvestades sorteerimise nõudeid

B.3.1

1. Võtab vastu toote valmistamiseks vajalikud koostisosad, pakkematerjalid sh. etiketid lähtudes ettevõttes kehtestatud kontrollinõuetest ning kontrollib vajalikku saatedokumentatsiooni

B.3.2

1. ....
2. hindab töökoha nõuete vastavust, kontrollib vajalike seadmete tookorras olekut ja töövahendite olemasolu
3. Valib ja valmistab ette tooraine ja pakkematerjali vastavalt kvaliteedinõuetele arvestades retsepte ja järgides tehnoloogilisi juhendeid.
4. valmistab toote järgides retsepte, nõutud režiime (nt. kuumtöötlemine, jahutamine, külmutamine), valmistamise etappe ja kasutades sobivaid töövõtteid.
- ....
6. Pakib, markeerib toote, kontrollib pakendi kvaliteeti ja markeeringu vastavust lähtudes pakendamise nõuetest
7. Ladustab toote nõuetekohaselt

## **2. NÕUDED ÕPINGUTE ALUSTAMISEKS, SIHTGRUPP**

Koolitusel saavad osaleda:

- erialase tasemehariduseta täiskasvanud kellel on lihatoodete tootmine üks elatusallikas
- keskhariduseta täiskasvanud, kellel on lihatoodete tootmine üks elatusallikas
- aegunud oskustega täiskasvanud, kellel on lihatoodete tootmine üks elatusallikas
- koolitusgrupis vabade kohtade olemasolul saavad koolitustel osaleda ka teised täiskasvanute sihtrühmad, kellel on lihatoodete tootmine üks elatusallikas

Sihtgrupi suurus: 12 osalejat

**Õppe alustamise nõuded:** Hariduslikud eelnõuded puuduvad

Koolitusel ei saa osaleda riigi- ja kohaliku omavalitsuse asutuste ametnikud, üld-, kutse või kõrgkoolis õppijad.

#### **4. KOOLITUSE EESMÄRK**

Õppija valdab:

- lihaseise tükeldamist, käitlemist ja kulinaarset tükeldamist;
- tapasaaduste käitlemist;
- lihakulinaaria tehnoloogiaid kasutades asjakohaseid töövõtteid, seadmeid ja töövahendeid.

#### **5. ÕPPE SISU JA MAHT**

**Teemad:**

Teema nimetus	Õppe sisu	Õppetundide maht
Veiserümba tükeldamine, konditustamine. Tapasaaduste töötlemine. Lihakulinaaria ja lihavalmististe valmistamine.	Veiste algtöötlemine ja liha kvaliteet. Erinevad tükeldusskeemid, konditustamisel kasutatavad seadmed, töövahendid ja tööohutus. Lihaseise erinevate jaotustükkide kasutamine. Tapasaaduste jaotus ja töötlemisviisid. Lihavalmististe valmistamise tehnoloogiad, maitse- ja abitooraine valimine; pakendamine ja säilitamine. Kauaküpsetatud toodete valmistamine, pasteetide ja küpsetatud toodete valmistamine.	12
Praktiline töö lihatehnoloogia õppetööstuses ja õppekõrgis	Liharümpade tükeldamine, konditustamine ja siirimine. Rasva sulatamine. Puljongi keetmine. Kulinaarsete jaotustükkide valimine ja kasutamine, steikide jaotus. Lihavalmististe valmistamine: maitsestatud lihavalmistised; kauaküpsetatud toodete valmistamine: maitsestamine, lisandid ja lisaained. Pasteedid ja küpsetatud toodete valmistamine. Toorvorstide valmistamine.	48

#### **6. ÕPPEKESKKONNA KIRJELDUS**

Teoreetilise õppetöö läbiviimiseks on esitlustehnikaga õppeklass.

Praktilise õppe läbiviimiseks kasutatakse Olustvere Teenindus- ja Maamajanduse kooli lihatehnoloogia õppetööstust, kus on olemas praktiliseks tegevuseks vajalik sisseseade, seadmed ja töövahendid: lihalõikuse ja tooraine ettevalmistamiseks spetsiaalsed lihalõikuslauad, hakklihamasinad, kaalud, vorstimassi segur, vorstiprits, termilise töötlemise

seadmed, soolveprips, tumbler, klipsaator, pakendamisseadmed, külmatehnika, jäägeneraator. Puhastus- ja hügieenitarbed. Vajadusel kasutatakse praktilise tegevuse läbiviimiseks 16 töökohaga õppekööki, kus on olemas praktiliseks tegevuseks vajalik sisseseade, väikeseadmed, töövahendid, nõud.

## **7. KASUTATAVAD ÕPPEMATERJALID**

Kasutatakse koolitaja poolt koostatud õppematerjale

## **8. ÕPIVÄLJUNDID**

### **Õpingud läbinud õppija:**

- oskab tükeldada veiserümpa, kasutades erinevaid kulinaarseid lihalõikusmeetodeid ning asjakohaseid töövõtteid, seadmeid ja töövahendeid;
- oskab töödelda tapasaaduseid;
- oskab liha siirida ja sorteerida vastavalt soovitud toodangule
- oskab valmistada erinevaid lihavalmistisi ja pasteete ning küpsetatud lihatooteid.

## **9. NÕUDED ÕPINGUTE LÕPETAMISEKS**

Õpingute lõpetamise eelduseks on kontakttundides osalemine vähemalt 70% ulatuses. Nõuetekohane rümba tükeldamine jälgides toiduohutuse ning tööohutuse nõudeid ning kasutades tehnoloogiliselt õigeid töövõtteid ja kaasaegseid lihatöötlemisseadmeid. Nõuete kohane koolitaja poolt vabal valikul antud lihavalmististe valmistamine jälgides toiduohutuse ning tööohutuse nõudeid ning kasutades tehnoloogiliselt õigeid töövõtteid ja kaasaegseid lihatöötlemisseadmeid.

Ülesanded tuleb sooritada positiivselt. Hinnatakse mitteeristavalt.

Hinnatakse mitteeristavalt.

Õppija saab koolituse läbimise kohta tunnistuse.

## **10. KOOLITAJAD**

Eve Klettenberg - Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli lihatoodete tehnoloogia kutseõpetaja, praktik. Toodab igapäevaselt koolile kuuluvas õppetööstuses lihatooteid müügiks.

## ***11. ÕPPEKAVA KOOSTAJA***

Eve Klettenberg - Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli lihatoodete tehnoloogia kutseõpetaja, praktik.