

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

Olustvere TMK õppekavad Toiduainetöötleja, tase 4 kutsekeskharidusõpe 180 EKAP ning  
Lihatoodete tehnoloogia, tase 4, kutseõppe esmaõpe 90 EKAP

**Õppekava** Lihameistri koolitussari: Suitsu- ja fermenteeritud vorstide valmistamine  
kasutades kaasaegseid lihatöötlemisseadmeid

nimetus eesti keeles

Õppekava maht tundides 32 **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**

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

#### **4. KOOLITUSE EESMÄRK**

Koolituse eesmärk on õpetada valmistama erinevaid suitsu- ja fermenteeritud vorste kasutades selleks asjakohaseid kaasaegseid seadmeid lähtudes toidu- ning tööohutuse nõuetest.

#### **5. ÕPPE SISU JA MAHT**

##### **Teemad:**

Teema nimetus	Õppe sisu	Õppetundide maht
Sea rümba tükeldamine. Vorstide tehnoloogia.	Searümba tükeldamine; liha kvaliteet, konditustamisel kasutatavad seadmed, töövahendid ja tööohutus. Erinevate lihade jaotustükkide kasutamine vorstitoodete valmistamisel. Vorstide tehnoloogia: vorsti retsept, maitse- ja abitooraine valimine, suitsutamine, fermenteerimine; pakendamine ja säilitamine.	8
Praktiline töö lihatehnoloogia õppetööstuses ja õppekõrgis	Rümpade tükeldamine, konditustamine ja siirimine. Tooraine sorteerimine vastavalt toodangule. Vorstide valmistamine: vorstimassi valmistamine, termiline töötlemine; fermenteerimine, pakendamine ja säilitamine.	24

#### **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, soolveeprits, 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:**

- tükendab rümpa (siga) kasutades erinevaid lihalõikusmeetodeid ning asjakohaseid töövõtteid ning kaasaegseid lihatöötlemisseadmeid ning töövahendeid;
- sorteerib liha vastavalt soovitud toodangule
- valmistab erinevaid vorste

## **9. NÕUDED ÕPINGUTE LÕPETAMISEKS**

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

Nõuete kohane koolitaja poolt vabal valikul antud suitsutatud/fermenteeritud toote valmistamine jälgides toiduohutuse ning tööohutuse nõudeid ning kasutades tehnoloogiliselt õigeid töövõtteid ja kaasaegseid lihatöötlemisseadmeid.

Ülesanded tuleb sooritada positiivselt. 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