

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: Sinkide ja kuivatatud lihatoodete 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**

### **Sihtrühm:**

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**

Koolituse eesmärk on võimaldada õppijal omandada teadmisi ning oskusi sinkide ja kuivatatud toodete valmistamisest lähtudes toidu- ja tööhutuse nõuetest ning kasutades kaasaegseid lihatöötlemisseadmeid.

#### **5. ÕPPE SISU JA MAHT**

##### **Teemad:**

Teema nimetus	Õppe sisu	Õppetundide maht
Rümba (siga, kana-broiler, vutt) tükeldamine. Lihatoodete tehnoloogia.	Erinevad tükeldamis- ja konditustamise skeemid; liha kvaliteet, konditustamisel kasutatavad seadmed, töövahendid ja tööhutus. Erinevate lihade jaotustükkide kasutamine. Tooraine valik sinkide ja kuivatatud toodete valmistamiseks.  Suitsutoodete tehnoloogia, liha kuivatamise tehnoloogia; maitse- ja abitooraine valimine; pakendamine ja säilitamine kasutades kaasaegseid pakendamisvõimalusi sh. automatiseeritud võimalused  Kuivatatud liha.	8
Praktiline töö lihatehnoloogia õppetööstuses ja õppekõrgis	Rümpade tükeldamine, konditustamine ja siirimine. Tooraine sorteerimine vastavalt toodangule. Sinkide valmistamine (soolamislisandid, soolamismeetodid, suitsutamine). Kuivatatud lihatoodete valmistamine.	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:**

- oskab tükeldada rümpa (siga, kana- broiler, vutt), kasutades erinevaid lihalõikusmeetodeid ning asjakohaseid töövõtteid, seadmeid ja töövahendeid;
- oskab liha sorteerida vastavalt soovitud toodangule
- oskab valmistada erinevaid sinke ja kuivatatud liha

## **9. NÕUDED ÕPINGUTE LÕPETAMISEKS**

Õpingute lõpetamise eelduseks on kontakttundides osalemine vähemalt 70% ulatuses ja koolitaja poolt ette antud praktiliste tööde sooritamine.

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