

Õppeasutus **OLUSTVERE TEENINDUS- JA MAAMAJANDUSKOOL**

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

Telefon **4374290**
e-post **kool@olustvere.edu.ee**

Õppekavarühm
Toiduainete töötlemine

Õppekava seadmeid **Piima väärindamine kasutades kaasaegseid tootmisliine ning**

nimetus eesti keeles

Õppekava maht tundides **80 tundi**

Õppekeel **eesti keel**

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

1. ÕPPEKAVA KOOSTAMISE ALUS

Kutsestandard

Toiduainetöötleva, 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 piimatoodete tootmine üks elatusallikas
- keskhariduseta täiskasvanud, kellel on piimatoodete tootmine üks elatusallikas
- aegunud oskustega täiskasvanud, kellel on piimatoodete tootmine üks elatusallikas
- koolitusgrupis vabade kohtade olemasolul saavad koolitustel osaleda ka teised täiskasvanute sihtrühmad, kellel on piimatoodete 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.

3. ÕPPE SISU

Koolituse eesmärk on anda teadmised ning oskused piima väärindamisest kasutades kaasaegseid tootmisliine ning seadmeid järgides toiduhügieeni ja toiduohutuse nõudeid.

Teemad ja alateemad:

Teema, alateema	Teooria	Praktika
Piima töötlemise mõju säilitamisele, toodete kvaliteedile	2	
Värskete piimatoodete valmistamine: <ul style="list-style-type: none">• Väi• Koorekaramell Erinevate juustude valmistamine <ul style="list-style-type: none">• Värsked juustud (Sõir, grilljuust, lapimaa juust)• Poolkõvad juustud (Gouda, Havarti tüüpi)• Kõvad juustud (Parmesani tüüp)	2	35
Piimatoodete valmistamine <ul style="list-style-type: none">○ Fermenteeritud toodete valmistamine<ul style="list-style-type: none">▪ Jogurt▪ Kohupiim▪ Hapukoor▪ Hapendatud pett▪ Keefir	2	35
Pakendamine, nõuded etiketile	2	
Piimatoodete säilitamine	2	
Kokku	10	70

4. ÕPPEKESKKONNA KIRJELDUS

Õppetöö toimub kontaktõppe tundidena. Koolil on praktiliste õppetundide läbiviimiseks piimatoodete valmistamist võimaldav õppetööstus.

Teoreetilise õppetöö läbiviimiseks on esitlustehnikaga õppeklass.

Kasutatakse koolitaja poolt valmistatud õppematerjale.

5. ÕPIVÄLJUNDID

Õpingud läbinud õppija:

- Teab piima töötlemise mõju säilitamisele ja toodete kvaliteedile
- Oskab valmistada värskaid piimatooteid (või, koorekaramell) kasutades kaasaegseid tootmisliine ja seadmeid
- Oskab valmistada värskaid, poolkõvasid ja kõvasid juustusid kasutades kaasaegseid tootmisliine ja seadmeid
- Oskab valmistada fermenteeritud tooteid kasutades kaasaegseid tootmisliine ja seadmeid

6. NÕUDED ÕPINGUTE LÕPETAMISEKS

Koolitusel osalemine vähemalt 70% ulatuses kontakttundidest.

Hinnatakse jooksvalt praktiliste toodete valmistamist vastavalt juhendaja poolt ette antud retseptile ning hügieeni- ja toiduohutuse nõuete järgmisele valmistamisel.

Hinnatakse mitteeristavalt.

Koolituse läbinutele väljastatakse tunnistus.

7. KOOLITAJAD

Edgar Lepman - Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli piimatoodete tehnoloogia kutseõpetaja, õppetööstuse juhtaja.

Helis Teder - Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli piimatööstuse meister, praktik
Toodab igapäevaselt koolile kuuluvas õppetööstuses piimatoteid müügiks.

Õppekava koostas: Edgar Lepman - Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli õppetööstuse juhataja.