Õppeasutus **OLUSTVERE TEENINDUS- JA MAAMAJANDUSKOOL**

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

Telefon **4374290**

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

Õppekavarühm **Toiduainete töötlemine**

**Õppekava** Kestlik kala kohalikul toidulaual

 nimetus eesti keeles

Õppekava maht tundides 48  **tundi**

Õppekeel **eesti keel**

1. ***ÕPPEKAVA KOOSTAMISE ALUS***

Kutsestandard

Toiduainetöötleja, 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. TINGIMUSED ÕPINGUTE ALUSTAMISEKS***

**Sihtrühm:**

Koolitusel saavad osaleda:

* Ida Virumaal elavad ning kalandusega tegelevad kalurid, kes soovivad püütud kala ka väärindada
* Ida Virumaal elavad kala töötlemisega tegelevat ettevõtjad, kes soovivad oma oskusi ja teadmisi täiendada
* Ida Virumaal elavad toitlustuse või toiduainete töötlemisega tegelevad ettevõtete töötajad, kes soovivad oma kalatöötlemisega seotud oskusi täiendada

Sihtgrupi suurus: 15 osalejat

Õppe alustamise tingimused: Hariduslikud eelnõuded puuduvad. Ida-Virumaa elanikud, kes vastavad sihtgrupi nõuetele (vabade kohtade olemasolul ka teiste Eesti piirkondade elanikud).

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

***4. KOOLITUSE EESMÄRK***

Toetada Ida Virumaa kui kalanduspiirkonna ettevõtjaid väärindama kohalikku kala, aidata kaasa kalafoori st. tunneb kohalikku kala ja selle päritolu ning sellest toodete ja toitude valmistamisele toetades nii siseriiklikku ettevõtlust.

***5. ÕPPE SISU JA MAHT***

**Teemad:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Teema nimetus | Õppe sisu | Õppetundide maht |
| Keskkonnasäästlik kala-ja mereandide kasutamine. Tooraine; erinevad keskkonnasäästlikud valmistusviisid. | Tooraine väärindamine eesmärgiga kasutada toodete valmistamiseks kohalikku kala ja mereande. **Süsteemne** lähenemine tootmise ja **toitlustamise planeerimisel.**Kala toiteväärtus.**Jätkusuutlikud kalatoitude valmistamise viisid.** | 16 |
| Praktiline töö  | Praktika: Kalade säilitamine, eeltöötlemine, puhastamine, rookimine. Kalatoodete ja kalatoitude valmistamine: preservid, suitsutamine, kuivatamine, külmutamine.**Uuenduslikud nullkulu lahendused menüüde koostamisel** | 32 |

***6. ÕPPEKESKKONNA KIRJELDUS***

Teoreetilise õppetöö läbiviimiseks kasutatakse Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse õpperuume, kus on esitlustehnikaga õppeklass.

Praktilise õppe läbiviimiseks kasutatakse Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse koka õppekava praktilise õppe ruume, kus on olemas praktiliseks tegevuseks vajalik sisseseade sh. kala töötlemiseks, seadmed ja töövahendid: rookimise ja tooraine ettevalmistamiseks spetsiaalsed vahendid, kaalud, termilise töötlemise seadmed jne.

***7. KASUTATAVAD ÕPPEMATERJALID***

Kasutatakse koolitaja poolt koostatud õppematerjale sh. retsepte.

***8. ÕPIVÄLJUNDID***

**Õpingud läbinud õppija:**

* teab ja tunneb kohalikku st. eesti päritolu kala ja mereande
* väärindab tooraine arvestades toiduohutuse ja toiduhügieeni nõuetega
* valmistab jätkusuutlikul viisil kalatoite ja tooteid

***9. NÕUDED ÕPINGUTE LÕPETAMISEKS***

Õpingute lõpetamiseks õppija sooritab järgmised ülesanded:

* Roogib kala nõuetekohaselt jälgides toiduohutuse ning tööohutuse nõudeid ning kasutades tehnoloogiliselt õigeid töövõtteid ja kaasaegseid kalatöötlemisseadmeid.
* Valmistab koolitaja poolt antud ühe kalatoidu või valmistab ühe kala toote jälgides toiduohutuse ning tööohutuse nõudeid ning kasutades tehnoloogiliselt õigeid töövõtteid ja kaasaegseid kalatöötlemisseadmeid.

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.

Kaiti Pirs – Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli koka õpetaja, praktik

11. ÕPPEKAVA KOOSTAJA

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