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** Koolitus kalatöötlemisega tegelevatele tootjatele kasutades kaasaegseid seadmeid

nimetus eesti keeles

Õppekava maht tundides 48 kontakt **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:

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

Sihtgrupi suurus: 12 osalejat

Õppe alustamise tingimused: Hariduslikud eelnõuded puuduvad.

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

***4. KOOLITUSE EESMÄRK***

Toetada 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 Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli õpperuume, kus on esitlustehnikaga õppeklass.

Praktilise õppe läbiviimiseks kasutatakse Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli õppetööstust kus on lihatoodete tehnoloogia õppeklassis olemas ka kalatöötlemiseks vajalikud seadmed ja vahendid sh. konservide valmistamiseks ning muuks praktiliseks tegevuseks. Nt. rookimise ja tooraine ettevalmistamiseks spetsiaalsed vahendid, kaalud, termilise töötlemise seadmed jne.

Koolitus toimub 2-päevaste tsüklitena. Õppijad saavad majutuda kooli õpilaskodus soovi korral ning kasutada toitlustuseks kooli õpilaskodu.

***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***

Nõuetekohane kala rookimine jälgides toiduohutuse ning tööohutuse nõudeid ning kasutades tehnoloogiliselt õigeid töövõtteid ja kaasaegseid kalatöötlemisseadmeid.

Nõuete kohane koolitaja poolt vabal valikul antud kalatoitude ja toodete valmistamine 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.