

KINNITATUD

direktori 19.06.2015 käskkirjaga nr 1-4/81

kooli nõukogu kooskõlastus 18.06.2015

OLUSTVERE TEENINDUS- JA MAAMAJANDUSKOOL
LIHATOODETE TEHNOLOOGIA ERIALA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Tase 4, esmaõpe, maht 90 EKAP

Mittestatsionaarne õppevorm

SISUKORD

PÕHIÕPINGUTE MOODULID.....	3
Moodul nr 1 - TOIDUTÖÖSTUSE VALDKONNA ALUSED	3
Moodul nr 2 - TOIDUOHUTUS	6
Moodul nr 3 - KARJÄÄRI PLANEERIMINE JA ETTEVÕTLUSE ALUSED	9
Moodul nr 4 - VÄRSKE LIHA KÄITEMINE	13
Moodul nr 5 - LIHAVALMISTISTE VALMISTAMINE	15
Moodul nr 6 - VORSTIDE VALMISTAMINE	17
Moodul nr 7 - SINKIDE VALMISTAMINE.....	19
Moodul nr 8 - PRAETUD JA KÜPSETATUD TOODETE VALMISTAMINE	22
Moodul nr 9 - SÜLTIDE, TARRENDTOODETE JA PASTEETIDE VALMISTAMINE.....	24
Moodul nr 10 - TEENINDAMINE JA MÜÜGITÖÖ	26
Moodul nr 11 - LIHATOODETE PRAKTIKA	28
Moodul nr 12 - LIHATOODETE SPETSIALISEERUMISE PRAKTIKA I	30
Moodul nr 13 - LIHATOODETE SPETSIALISEERUMISE PRAKTIKA II	33
VALIKÕPINGUTE MOODULID.....	36
Moodul nr 14 - TAPATEHNOLOOGIA	36
Moodul nr 15 - ULUKILIHA KÄITLEMINE	38
Moodul nr 16 - LIHATOODETE TEHNOLOOGIA FÜÜSIKALIS-KEEMILISED JA BIOKEEMILISED ALUSED	39
Moodul nr 17 - LIHAKONSERVIDE VALMISTAMINE.....	40
Moodul nr 18 - LABORATOORNE KONTROLL	42
Moodul nr 19 - KALAKONSERVIDE VALMISTAMINE	44
Moodul nr 20 - TÖÖ PLANEERIMINE JA KORRALDAMINE LIHAKÄITLEMISE ETTEVÕTTES	46
Moodul nr 21 - KULINAARNE LIHALÕIKUS	48
Moodul nr 22 - TOIDUAINETE ÕPETUS JA TOIDU VALMISTAMINE	49
Moodul nr 23 - TOIDUVALMISTAMINE KULINAARIAETTEVÕTTES	51
Moodul nr 24 - TOIDUVALMISTAMINE SUURKÖÖGIS.....	53
Moodul nr 25 - PRAKTILINE SUURKÖÖGI TOIDUVALMISTAMINE ÕPIKESKKONNAS.....	55
Moodul nr 26 - TÖÖKORRALDUS SUURKÖÖGIS	57

OLUSTVERE TEENINDUS- JA MAAMAJANDUSKOOL
LIHATOODETE TEHNOLOOGIA ERIALA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppijad
Õppevorm	Koolipõhine õpe

PÕHIÕPINGUTE MOODULID

Moodul nr 1 - TOIDUTÖÖSTUSE VALDKONNA ALUSED	Mooduli maht 2 EKAP/ tundi 52		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
	10		42
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib enda tööalast arengut toiduainetööstuse valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Aine(d) ja õpetaja(d):			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamise meetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. selgitab toidutööstuse ettevõtete toimimist lähtuvalt valdkonna ettevõtluskeskkonnast	Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva toiduainetööstuse ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused. Loetleb ja kirjeldab etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid nende kodulehekülgede põhjal. Kirjeldab rühmatööna Eesti toiduainetööstuse arengulugu ja ettevõtluskeskkonda ning Eesti toiduainetööstuse arengut võrreldes Euroopa ja maailma toiduainetööstuse arenguga. Leiab juhendi alusel informatsiooni toiduainetööstuse kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele. Kirjeldab rühmatööna EL toiduainetööstuse trende ja toiduainetööstuse majanduslikku ja sotsiaalset mõju ühiskonnale lähtuvalt juhendist.	Rühmatöö, iseseisev töö, interaktiivne loeng,	HÜ: Ühe Eesti lihatööstuse arenguloost ülevaate koostamine	Toiduainetööstuse arengulugu, olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed. Õigusaktidest tulenevad nõuded toiduainetööstuse ettevõtete töökorralduses. Toiduainetööstuse ettevõtetega tutvumine. <i>Õpioskus</i> Elukestev õpe Kutsestandard Kutse-eetika	A/P: 4 I:14

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	Selgitab rühmatööna Eesti Vabariigi õigusaktidest tulenevaid nõudeid toiduainetööstuse ettevõtte töökorraldusele.				
2. mõistab valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid ja kutse taotleja hindamist lähtuvalt kutsestandardist ning seab eesmärgid enda õpingutele	kirjeldab rühmatööna valdkonna töötajatele esitatavaid nõudeid, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat, lähtudes kutsestandardist; analüüsib elukestva õppe vajadust lähtuvalt tööalase karjääri planeerimisest.	Rühmatöö, iseseisev töö, interaktiivne loeng,	Rühmatöö: töötaja kutsetika (10 käsku)	Kutsestandard, kutse- eetika	A:2 I:14
3. mõistab tervisliku toitumise põhimõtete arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel	Võrdleb rühmatööna toitumistavasid inimkonna arenguloo erinevatel etappidel. Iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid, nende tähtsust ja vajadust organismis ning mõju inimese tervisele lähtuvalt juhendist. Selgitab rühmatööna seedimisprotsessi, energia- ja ainevahetuse olemust, toitainete lõhustumist ja kasutamist organismis ning toidu energeetilist väärtust. Selgitab rühmatööna tervisliku toitumise tähtsust ja põhimõtteid. Kirjeldab erineva toitumisvajadustega inimeste nagu laktoosi- ja gluteenitalumatuse, diabeedi all kannatavate inimeste toidu valikute võimalusi etteantud tootesortimendi põhjal. Nimetab toidus leiduda võivaid saasteaineid ning võrdleb tava- ja mahepõllumajanduse saadusi ning geneetiliselt muundatud organisme (GMO).	Rühmatöö, iseseisev töö, interaktiivne loeng, ristsõna koostamine	HÜ: Tööleht	Sissejuhatus teemadesse. Toitumise alused. Toitumistavad. Tervislik toitumine. Toiduainetes sisalduvad põhitoitained, nende vajadus ja mõju inimese organismile. Aine agregaatolekud ja aine üleminek ühest olekust teise. Heterogeensed, homogeenid süsteemid. Biokeemilised protsessid toiduainete töötlemisel. Füüsikalised-keemilised protsessid toiduainete töötlemisel. Seedimisprotsess. Ainevahetus. Toidu energeetiline väärtus. Toidu saasteained. Tava- ja mahepõllumajanduse saadused. Geneetiliselt muundatud organismid (GMO).	A/P: 4 I:14
Lävend	Osaleb kooli osakondi tutvustaval ringkäigul ja õppekäigul ning täidab kokkuvõtva töölehe toitumisõpetuse ja tervisliku toitumise teemal vastavalt juhendile.				
Praktiline töö	puudub				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA). Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb sooritatud iseseisvatest töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 – 3. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.				

Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Toitumisõpetus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=5xdd#euni_repository_10895 Toiduvalmistamise tehnoloogia - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=8172#euni_repository_10895 Toiduainete säilitamine ja märgistamine - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=88x5#euni_repository_10895 Toiduainete töötlemise ingliskeelne terminoloogia - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6ur5#euni_repository_10895 Healthy nutrition - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=77li#euni_repository_10895 Toiduainete üldtehnoloogia - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7una#euni_repository_10895 Aine-ja energiavahetus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7saa#euni_repository_10895
--	--

Moodul nr 2 - TOIDUOHUTUS	Mooduli maht 2 EKAP/ 52 tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö	Iseseisev töö
	20 tundi	32 tundi
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toiduohutuse järgimise tähtsust toidutoorme ja toodete ohutul käitlemisel ja säilitamisel		
Nõuded mooduli alustamiseks:		
Aine(d) ja õpetaja(d):		

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust toidutööstuses	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab rühmatööna toiduhügieeni eesmärke ja ülesandeid lähtuvalt toidutööstuse eripärast selgitab isikliku hügieeni järgimise olulisust toiduohutuse tagamisel kirjeldab rühmatööna hügieeni nõudeid ruumidele, seadmetele, töövahenditele ja tehnoloogilistele protsessidele kirjeldab rühmatööna käitlemisnõudeid toidutoormele lähtuvalt toidutööstuse eripärast loetleb toidutoorme ja toodete füüsilise, keemilise ja mikrobioloogilise saastumise põhjused ja nendest tulenevad tagajärjed. Loetleb mikroorganismide arvu ja paljunemist mõjutavad tegurid toidutoorme käitlemisel näidete abil Selgitab toidumürgistuste, helmintooside ja nakkuste põhjusi ning vältimise võimalusi näidete abil Kirjeldab rühmatööna parasiitide elutsükleid lähtuvalt juhendist Selgitab rühmatööna toidukahjurite tõrje vajalikkust toiduainetööstuses Lahendab toidutöötlemisega seotud juhtumi kasutades toiduhügieeni puudutavaid õigusakte 	Loeng Arutelu Rühmatöö Iseseisev töö Juhtumid	1 ÕV 1 HÜ Rühmatöö, juhendi alusel ,toiduhügieeni eesmärkidest ülesannetest ja hügieeni nõuetest lihatööstuse ruumidele, seadmetele ja protsessidele. 2 HÜ Iseseisev kirjalik töö juhendi alusel, isikliku hügieeni olulisusest toidutööstuses 3 HÜ Rühmatöö , juhendi alusel, jookide tooraine käitlemisnõuetest , saastumise põhjustest ja tagajärgedest 4 HÜ Toiduhügieeniga seotud juhtumipõhilise ülesande lahendamine iseseisvalt juhendi alusel.	1. Toiduhügieen 1.1.Isiklik hügieen. 1.2.Lihapiimtööstuse ruumid, nõuded ruumidele ja sisseseadele. 1.3.Mikroorganismid, kahjurid 1.4. Toiduseadus, sellest tulenevad toiduainete käitlemise nõuded 1.5. Toidukaupade pakendid ja märgistus 1.6. Märgistusele esitatavad nõuded 1.7 Toiduainete , sh. jookide hoiustamisnõuded ja realiseerimisajad 1.8 Toidu saastumise põhjused	A – 8 tundi I- 8 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
2. mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel toidukäitlemisprotsessis	<ul style="list-style-type: none"> • leiab puhastusainete ohutuskaartidelt vajalikku infot nende kasutamise ja ohutu käitlemise kohta • valib sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained koostisosade ja omaduste põhjal teatud mustuse liigi eemaldamiseks • koostab juhendi alusel etteantud tootmisruumi puhastusplaani • lahendab pesemis- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ülesandeid • nimetab keemilise ja mikrobioloogilise puhtusekontrolli meetodeid toiduainetetööstuses • määrab visuaalselt etteantud juhendi alusel töökoha puhtuse astme • selgitab rühmatööna kahjurite kontrolli ja • tõrje vajalikkust toiduainetetööstuses 	Loeng, suuline esitlus, arvutusülesanded, praktilised tööd	<p>2 ÕV</p> <p>1 HÜ Praktiline rühmatöö, juhendi alusel : eriliigilise mustuse leidmine tootmisruumis , selle kaardistamine, sobivate puhastus-ja desinfitseerimisainete valik .</p> <p>2 HÜ Puhastuslahuste valmistamine iseseisvalt, juhendi alusel : vajaliku vee ja puhastusaine arvutamine</p> <p>3 HÜ Rühmatöö, juhendi alusel : kahjurite võimalikud paiknemise kohad ja kasutatavad kahjuritõrjevahendid tootmisruumides</p>	<p>1. Puhastusõpetus</p> <p>1.1.Puhastustööd 1.2.Mustus, liigid 1.3. Mustuse eemaldamise viisid toidutööstuses 1.4.Koristustarvikud, värvikoodid 1.5.Koristusseedmed 1.6. Puhastusained, vesi 1.7. Desinfitseerimisained, lahuste valmistamine 1.8. Pesemis- ja desinfitseerimismeetodid 1.9. Ohutusnõuded koristustöödel 1.10.Puhastusainete ohutuskaart . Puhastusplaani olemus 1.11. Puhtusastmed 1.12. Arvutusülesannete lahendamine 1.13. Kahjurid toiduainetetööstuses 1.14. Kahjuritõrje</p>	A- 6 tundi I – 10tundi
3. mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab toiduseaduse alusel ettevõtte enesekontrollikohustust ja selle rakendamise vajalikkust • nimetab toote tehnoloogilise skeemi põhjal kriitilised punktid ja kriitilised kontrollpunktid • kirjeldab etteantud toote käitlemisel esinevaid ohtusid ja nende vältimiseks vajalikke ennetavaid ja korrigeerivaid tegevusi 	Loeng, Rühmatöö Iseseisev töö Esitlus	<p>3 ÕV</p> <p>1 HÜ Rühmatöö, juhendi alusel: analüüsiva esitluse koostamine ettevõtte enesekontrolli tähtsusest/ vajalikkusest</p> <p>2 HÜ Iseseisev töö juhendi alusel : etteantud tehnoloogiliselt skeemilt leida kriitilised kontrollpunktid</p> <p>3 HÜ Juhtumipõhise ülesande lahendamine iseseisvalt , juhendi</p>	<p>1. Kvaliteediõpetuse alused</p> <p>1.1.Enesekontroll 1.2.Enesekontrollisüsteemi loomine 1.3. HACCP põhimõtted, vajalikkus, rakendamine 1.4. Tehnoloogilise skeemi ülesehitus 1.5. Kriitilised kontrollpunktid 1.6. Toidutoorme käitlemisest tulenevad ohud ja nende vältimine</p>	A – 6 tundi I – 14 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
			alusel, tulenevalt toidutoorme käitlemisest Rühmatöö juhendi alusel : enesekontrolliplaani ettenähtud osa koostamine tehnoloogilise skeemi põhjal, selle esitlus.		
Lävend	<p>1 ÕV Õppija : - osaleb rühmatöös - koostab iseseisvalt kirjaliku töö isikliku hügieeni olulisusest toidutööstuses - lahendab juhtumipõhise ülesande</p> <p>2 ÕV Õppija : - osaleb rühmatöös ja oskab valida vastava mustuse või kahjuri liigile sobiva puhastus-, desinfitseerimis- või kahjuritõrjevahendi - valmistab juhendi alusel lahuseid</p> <p>3 ÕV Õppija : - osaleb rühmatöös - leiab iseseisvalt etteantud tehnoloogilisel skeemil kriitilised kontrollpunktid - lahendab iseseisvalt juhtumipõhise ülesande toidutoorme käitlemisest</p>				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA). Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud iseseisvatest ja praktilistest töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 – 3. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<ul style="list-style-type: none"> • Roasto, M; Breivel, M; Dreimann, P. (2011). Toiduainetööstuse tootmishügieen • Roasto M., Tamm T., Juhkam K. (2006). Toiduhügieen ja –ohutus. Tartu • Toiduohutus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=80bg#euni_repository_10895 • Toiduhügieeni algkursus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6u5i#euni_repository_10895 • Toidupatogeenide ja toidumikrobioloogia algkursus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7zfp#euni_repository_10895 • Toidulisandid ja lisaained toidus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=77lj#euni_repository_10895 				

Moodul nr 3 - KARJÄÄRI PLANEERIMINE JA ETTEVÕTLUSE ALUSED	Mooduli maht 6 EKAP/ tundi 156	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde
	32	124
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad		
Aine(d) ja õpetaja(d):		

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. õppija mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis	<ul style="list-style-type: none"> analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul koostab juhendamisel endale sh elektrooniliselt lühi- ja pikaajalise karjääriplaani 	Interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutis, rühmatöö	HÜ: Eneseanalüüs Karjääriplaan Iseseisev töö: Näidistööintervjuu	Mina kui isiksus- tugevused ja nõrkused. Vajadused, töö väärtused, võimed, motivatsioon Erivõimed, oskused, vilumus. Elurollid, töötamist mõjutavad isiksuseomadused. Hea töötaja omadused õpitavas valdkonnas Tööjõuturg ja selle muutumine õpitavas valdkonnas. Tööotsimise allikad. Avatud- ja varjatud tööturg. Töökoha sobivuse hindamine.	A: 4 P: I:20
2. õppija mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab juhendi alusel oma majanduslikke vajadusi, lähtudes ressursside piiratusest selgitab juhendi alusel nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt finantsasutuste poolt pakutavate põhiliste teenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta 	Interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutis, rühmatöö	HÜ: Test	Majanduse olemus. Inimese majanduslikud vajadused, ressursid, ressursside piiratus. Turg. Nõudmine ja pakkumine. Turumajandus. Eelarve, eelarve koostamine. Maksud, otsesed ja kaudsed maksud. Tulud ja kulud. Tulude deklareerimine. Pangad, pankade teenused. e-riik. Portaali kasutusvõimalused	A: 6 P: I: 22

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi e-riik 				
3. õppija mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast • võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana • kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid • tutvustab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda • kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele • kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt meeskonnatööna juhendi alusel lihtsustatud äriplaani 	rühmatöö, iseseisev töö arvutis, interaktiivne loeng	HÜ: Ettevõtluskeskkonna kirjeldus. Õpilane kirjeldab rühmatöös oma eriala ettevõtluskeskkonda, võimalusi siseneda ettevõtluskeskkonda töövõtjana ja tööandjana, vastutustundlikku majandustegevuse põhimõtteid ja analüüsib ühe majandustegevust ja ettevõtluskeskkonda.	Ettevõtluskeskkond Eestis. Ettevõtja, palgatööline. Ettevõtluskeskkond õpitavas valdkonnas. Kultuurilised erinevused ettevõtluskeskkonna mõjutajana Äriidee, äriplaani, äriplaani koostamine	A: 6 I: 30
4. õppija mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel	<ul style="list-style-type: none"> • loetleb ja selgitab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutuse põhilisi suundumisi lähtudes riiklikust strateegiast • loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel ja kirjeldab riskianalüüsi olemust • tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldist füüsilist, keemilist, bioloogilist, psühhosotsiaalseid ja • füsioloogilisi ohutegurid ja meetmeid nende vähendamiseks • tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes • sätestatust töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega • kirjeldab meeskonnatööna tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas • leiab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni erinevatest allikatest juhtumi näitel • leiab iseseisvalt ja elektrooniliselt juhendi alusel töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta 	rühmatöö, iseseisev töö arvutis, interaktiivne loeng	Rühmatöö: töökeskkonna ohutegurite kaardistamine	Töötervishoid ja töökeskkond. Töötervishoiu ja töökeskkonnaalase info leidmine Töötaja õigused ja kohustused ohutu töökeskkonna kujundamisel. Töökeskkonna ohutegurid. Tulekahju, käitumine tulekahju korral. Tööõnnetused. Riskianalüüs. Tööseadusandlus. Töölepingud, info leidmine töölepinguseaduse kohta. Ajatöö ja tükitöö. Bruto- ja netopalk. Ajutine töövõimetus.	A: 8 I: 26

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> võrdleb iseseisvalt töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi loetleb ja kirjeldab lühidalt töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust sisaldavaid organisatsioonisiseseid dokumente arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist kirjeldab meeskonnatööna asjaajamise ja dokumendihalduse tähtsust organisatsioonis -koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda 				
5. õppija käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil	<ul style="list-style-type: none"> kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava selgitab ja järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid kasutab tulemusliku meeskonnatöö põhimõtteid kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel loetleb ja kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindussituatsioone 	rühmatöö, iseseisev töö, rollimängud, interaktiivne loeng	Rühmatöö: Õpilane kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ja lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindussituatsioone.	Suhtlemise alused, verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine. Suhtlemisvahendid, telefoni- ja internetisuhtlus. Suhtlemissituatsioonid, hea suhtlemise tavad Kultuurilised erinevused suhtlemisel Kliendikeskne teenindus, suhtlemis- ja teenindussituatsioonid.	A: 8 I: 24
Lävend	Õpilane on täitnud ÕV 1.-5. iseseisvad tööd ja hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.				
Praktiline töö					
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA). Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb sooritatud iseseisvatest töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 – 5. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.				

Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<p>õpetaja koostatud töölehed, harjutused</p> <p>kandideerimise dokumentide näidised www.tootukassa.ee, www.rajaleidja.ee</p> <p>T. Paes, T. Jürivete, H Ferschel Oma rada, 2013</p> <p>Norman Amundson, Gray Poehnell Karjääriteed, 2011</p> <p>Karjääriõpetuse valikkursus kutseõppeasutuses - Kutseõppeasutuse õpetajaraamat , SA Innove 2007</p> <p>Karjäär:</p> <p>www.rajaleidja.ee</p> <p>http://www.cvkeskus.ee/career</p> <p>Karjääriõpetuse töövihik: http://www.rajaleidja.ee/public/Suunaja/Abiks_valikutel_loplik_eesti.pdf</p> <p>Jürivete, T. Karjääriõpe. E-kursus: https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7xb2#euni_repository_10895</p> <p>Suhtlemine:</p> <p>Bolton, R. Igapäevaoskused;</p> <p>Kidron, A. Suhtlemispsühholoogia</p> <p>Õpetaja koostatud materjalid</p> <p>Majandus ja ettevõtlus:</p> <p>„Ettevõtlikkusest ettevõtluseni“ koos töövihiku CD-ga,</p> <p>www.eesti.ee</p> <p>www.eas.ee</p> <p>www.looveesti.ee</p> <p>http://palk.crew.ee</p> <p>www.kalkulaator.ee</p> <p>www.minuraha.ee</p> <p>meieraha.ee</p> <p>http://www.tartu.ee/arinouandla/</p> <p>www.rmp.ee</p> <p>www.tootukassa.ee</p> <p>Tööseadusandlus:</p> <p>Töölepingu seadus</p> <p>Võlaõigusseadus</p>
--	--

Moodul nr 4 - VÄRSKE LIHA KÄITEMINE	Mooduli maht 6 EKAP/ 156 tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö / Praktiline töö	Iseseisev töö
	62	94
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab tooraine kvaliteeti, oskab seda hinnata ja hügieeniliselt käidelda; oskab liha konditustada, tükeldab vastavalt lõikusskeemile, kasutades asjakohaseid seadmeid; markeerib, pakendab ja säilitab toote vastavalt toiduohutuse nõuetele		
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad		
Aine(d) ja õpetaja(d):		

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. mõistab toorainele esitatavaid nõudeid	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab lihaskoe keemilist koostist ja lihaskiu ehitust; kirjeldab lihaste anatoomilist päritolu vastavalt rümba skeemile; kirjeldab külmaseadmete tööpõhimõtet; võrdleb lihaliike juhendi alusel; kirjeldab koduloomade, lindude ja ulukite lihaskudesid; kirjeldab põllumajandusloomade tapaprotsessi; kirjeldab liha säilitusnõudeid lähtudes toiduohutusest; kirjeldab koduloomade-, kodulindude, - ulukite ja teiste enam levinud loomade liha ja lihaskude erinevusi; 	Loeng Arutelu Rühmatöö Iseseisev töö	HÜ: Test1 Põllumajandusloomade anatoomia	Liha morfoloogia Põllumajandusloomade anatoomia Liha keemiline koostis Jahutamise mõju liha kvaliteedile Liha kvaliteet Algtöötlemisprotsessid	A/P:10 I: 32
2. võtab vastu lihatooraine ja valmistab ette lihalõikuseks	<ul style="list-style-type: none"> Võtab tarnijalt vastu tooraine õppetööstusele ja oskab jälgida tooraine kvaliteeti visuaalselt, valmistab ette lihalõikuslauad, turvavarustuse ja lihalõikusvahendid; seadistab lihalõikuseks vajaminevad seadmed oskuslikult ja ohutult 	Loeng Praktiline töö Iseseisev töö	HÜ: tooraine vastuvõtmine ja ettevalmistuste tegemine lihalõikuseks	Liha värskuse ja kvaliteedi hindamine Tööohutus lihalõikuse ruumis Lihalõikusruumi seadmed	A/P:20 I:32
3. konditustab, siirib, sorteerib ja pakendab liha	<ul style="list-style-type: none"> Tükeldab, konditustab veise- ja seapoolrümba ja/või veerandrümba lõikusskeemi alusel juhendamisel; sorteerib liha erinevatesse kvaliteediklassidesse vastavalt juhendile; käitleb lihatoorainet, seadmeid ohutult enda ja tooraine suhtes; oskab jälgida lihakvaliteeti lõikuse ajal, jälgib liha pakenduse kvaliteeti ja tagab hügieenilised ning korralikult kinnitatud pakendid; 	Loeng Praktiline töö Iseseisev töö	HÜ: PRAKTILINE ÜLESANNE :sea- ja veiserümpade tükeldamine, jaotustükkide konditustamine, liha sorteerimine ja pakendamine	Rümpade lõikusskeemid Lihalõikusseadmed Ohud lihatooraine käitlemisel Liha pakendamine ja pakkematerjalid Pakendusseadmed	A/P: 32 I:30

Lävend	Test1. positiivselt sooritatud. Tükeldab ja konditustab põllumajanduslooma pool/veerandrümba ja pakendab vastavalt juhendile.
Praktilised tööd	Tooraine vastuvõtt, lihalõikusruumide- ja seadmete ettevalmistamine. Rümbe/poolrümbe tükeldamine ja konditustamine . Lihalõikusruumide ja seadmete koristamine.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui õpilane on sooritanud praktilised tööd. Praktilised tööd: vastuvõtt, lihalõikusruumide- ja seadmete ettevalmistamine, sea- ja veiserümpade tükeldamine, jaotustükkide konditustamine ja liha sorteerimine vastavalt juhendile ning värske liha pakendamine. Mitteeristav hindamine
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	R. Soidla, D. Anton, L. Lepasalu, K. Veri Tapaloomade vedu ja algtöötlemine Tartu 2009 Roasto. M, Tamme. T, Juhkam. K. Toiduhügieen ja ohutus. Tartu: Eesti Põllumajandusülikool, 2004 Pärn, J. HACCP - käsiraamat toidukäitlejale. Tallinn, 1998 www.vet.agri.ee http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/%C3%95ppekava/Lihatehnoloogia_praktilised_tood.pdf

Moodul nr 5 - LIHAVALMISTISTE VALMISTAMINE	Mooduli maht 4 EKAP /104 tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö / Praktiline töö	Iseseisev töö
	42 tundi	62
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab lihavalmististe valmistamisel kasutatavaid tooraineid, valmistab tooted vastavalt tehnoloogiale, kasutab valmistamiseks asjakohaseid seadmeid, markeerib, pakendab ja säilitab tooteid vastavalt toiduohutuse nõuetele		
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad		
Aine(d) ja õpetaja(d):		

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. mõistab toorainele esitatavaid nõudeid	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab antud valdkonna tooteid, tunneb sortimenti; valib jaotustükke, mida kasutatakse lihavalmististe valmistamiseks; valib abitooraineid ja -materjale, mida kasutatakse lihavalmististe valmistamisel; kirjeldab toorainet, mis ei sobi lihavalmististe valmistamiseks; kirjeldab tooraine säilitusnõudeid lähtudes toiduohutusest; kirjeldab külmaseadmete tööpõhimõtteid; teab enamlevinud lisaaineid ja nende funktsioone kasutamisel; mõistab lisaainetel ülemanustamisel toodetesse tekkivaid ohte inimorganismile; teeb vahet töödeldud ja töötlemata lihavalmististel 	Interaktiivne loeng Iseseisev töö	HÜ: Test	Lihavalmististe mõiste Lihavalmististe nomenklatuur Nõuded lihavalmististele Tooraine valik ja kvaliteet lihavalmististe valmistamisel Abitoorainete ja materjalide valik Säilitus ja pakendusnõuded lihavalmististele Külmaseadmed Lisandid ja lisaained lihavalmististele	A/P:8 I:20
2. valmistab lihavalmistisi	<ul style="list-style-type: none"> valmistab tooraineid ette, kasutades asjakohaseid töövahendeid ja töövõtteid juhendist lähtuvalt; teostab tehnoloogilised arvutused lihavalmististe valmistamisel; kirjeldab valmistamise meetodeid/ tehnoloogiat juhendist lähtuvalt; kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid töövahendeid ja seadmeid ohutult; 	Praktiline töö Töölehed Iseseisev töö	HÜ: Praktilised tööd: erinevate lihavalmististe valmistamine lähtuvalt tööjuhendist Iseseisev töö: Aruanne praktiliste tööde kohta: tooraine kirjeldus ja materjalide arvutused. Lihavalmististele retseptuuri koostamine	Lihavalmistististe tootmine, meetodid, võtted, seadmed ja töövahendid. Tootmise organiseerimine õppetööstuses	A/P:20 I:22

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> arvutab tehnoloogilised arvutused lihavalmististe valmistamisel, selgitab lihavalmististe tehnoloogiat, on võimeline kasutama tööjuhendit ja retsepti erinevate toodete valmistamisel, käitleb ja kogub jäätmed, arvestades sorteerimise nõudeid 				
3. kontrollib toote vastavust nõuetele	<ul style="list-style-type: none"> põhjendab tooraine kvaliteedi mõju valmistoodete omadustele; pakendab ja markeerib lihavalmistised tehnoloogilisest juhendist lähtuvalt; markeerib lihatooteid ja kirjutab vastava toote koostisosad; kirjeldab valmistoodangu nõudeid juhendist lähtuvalt 	Praktiline töö Töölehed Loeng	HÜ: Toodangu pakendamine vastavalt juhendile.	Nõuded valmistoodangule Lihavalmististe pakendamine Märgistusnõuded	A/P: 14 I:20
LÄVEND	Praktilised arvestuslikud tööd lihavalmististe valmistamise alal sooritatud. Iseseisev töö esitatud vastavalt koolipoolsele juhendile				
Praktilised tööd	Toorvorsti valmistamine, marineeritud, tenderiseeritud ja maitsestatud lihavalmistised, hakkliha, töötlemata lihavalmistised				
Iseseisev töö	Lihavalmististele retseptuuri koostamine				
Hindamisülesanne 1.	Valmistab toorvorstid tehnoloogilise kaardi alusel, kasutades ohutult seadmeid ja töövahendeid ning lähtudes ohutus- ja toiduhügieeni nõuetest.				
Hinne 3	Hinne 4		Hinne 5		
Vorstimass rahuldava konsistentsiga, vajab retsepti arvutamisel pidevat juhendamist. Toorvorstid on ettenähtud kujuga. Vorstid on pritsitud rahuldavalt (lõdvalt, sisaldavad tühimikke, liiga tugevalt pritsitud). Vajab seadmete komplekteerimisel ja toorvorstide valmistamisel pidevat juhendamist. Ruumide sanitatsioon rahuldav	Vorstimass ettenähtud konsistentsiga, vajab retsepti arvutamisel juhendamist. Toorvorstid on ettenähtud kujuga. Vorstid on pritsitud vastavalt juhendile. Vajab seadmete komplekteerimisel ja toorvorstide valmistamisel mõningast juhendamist. Ruumide sanitatsioon hea		Vorstimass ettenähtud konsistentsiga, arvutab tehnoloogilise kaardi alusel iseseisvalt retsepti. Toorvorstid on ettenähtud kujuga. Vorstid on pritsitud vastavalt juhendile. Komplekteerib seadmed ja valmistab toorvorstid iseseisvalt, ruumide sanitatsioon väga hea		
Hindamisülesanne 2.	Valmistab lihavalmistise tehnoloogilise kaardi alusel, kasutades ohutult seadmeid ja töövahendeid ning lähtudes ohutus- ja toiduhügieeni nõuetest.				
Õpilane planeerib, valmistab, pakendab ja ladustab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel lihavalmistise. Vajab retsepti arvutamisel ja seadmete komplekteerimisel pidevat juhendamist. Ruumide sanitatsioon rahuldav.	Õpilane planeerib, valmistab, pakendab ja ladustab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel lihavalmistise. Vajab retsepti arvutamisel ja seadmete komplekteerimisel mõningast juhendamist. Ruumide sanitatsioon hea.		Õpilane planeerib, valmistab, pakendab ja ladustab iseseisvalt tehnoloogilise kaardi alusel lihavalmistise. Arvutab retsepti ja komplekteerib seadmed iseseisvalt. Ruumide sanitatsioon väga hea.		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse eristavalt. Mooduli lõpptulemus kujuneb testi positiivsel sooritamisel, iseseisva töö täitmisest ja lävendi täitmisest. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Roasto. M, Tamme. T, Juhkam. K. Toiduhügieen ja ohutus. Tartu: Eesti Põllumajandusülikool, 2004 Pärn, J. HACCP - käsiraamat toidukäitlejale. Tallinn, 1998 www.vet.agri.ee http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/%C3%95ppekava/Lihatehnoloogia_praktilised_tood.pdf				

Moodul nr 6 - VORSTIDE VALMISTAMINE	Mooduli maht 6 EKAP/ 156 undi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö/ Praktiline töö	Iseseisev töö
	96 tundi	60
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane tunneb vorstide valmistamise tehnoloogiat ja tooraineid, koostab vorstide segud ja vorstitooted vastavalt tehnoloogiale, kasutab vorstitoodete valmistamiseks vajaminevaid seadmeid, markeerib, pakendab ja säilitab seda vastavalt juhistele		
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodul: Värske liha käitlemine		
Aine(d) ja õpetaja(d):		

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. valmistab erinevate vorstitoodete segud	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab vorstitoodete segud ja vorstid vastavalt tehnoloogiale ja retseptile; • nimetab tooraine, arvutab toote valmistamiseks vajaminevad kogused, iseloomustab toodete valmistamiseks vajaminevaid tooraineid; • arvutab toote valmistamiseks vajaminevad tooraine kogused; kasutab toodete valmistamiseks vajaminevaid seadmeid oskuslikult; • säilitab tooraine arvestades hügieenireegleid ja värske liha säilitusnõudeid; • tunneb ja kasutab toodetele vajaminevaid täite- ja lisaaineid vastavalt etteantud retseptile ja tehnoloogiale; • tunneb fermenteeritud toodete valmistamisel toimuvaid protsesse tootes 	Interaktiivne loeng Praktiline töö	<p>Tööleht: vorstide valmistamiseks kasutatav tooraine ja retsepti koostamine ja vajalike arvutuste tegemine</p> <p>Praktiline töö: vorstisegude valmistamine ning seadmete kasutamine vorstisegude koostamisel.</p> <p>Iseseisev töö: täite- ja lisaained keeduvorstides</p>	<p>Tooraine ettevalmistamine</p> <p>Vorsttoodete valmistamisel kasutatavad seadmed</p> <p>Toodete säilitamise nõuded</p> <p>Lisandid ja lisaained vorstidele ja vorsttoodetele</p> <p>Fermenteeritud tooted</p>	A/P: 36 I:30
2. valmistab erinevaid vorstitooteid	<ul style="list-style-type: none"> • tunneb vorstitoodete termilises töötlemise tehnoloogiat; • kasutab vorstitoodete termiliseks töötlemiseks vajaminevaid seadmeid oskuslikult ning teab termilise töötlemise režiime; • tunneb vastavate seadmete tööpõhimõtet; jahutab ja pakendab vorstitooted vastavalt, toodangu iseloomule, kasutades pakkemasinalt ohutult; • oskab keeleliselt korrektselt lugeda riigiteataja seadusandlust ning markeerida pakendeid keeleliselt korrektselt, omab elementaarseid teadmisi seadmete energiavarustusest 	Interaktiivne loeng Praktiline töö	<p>Praktiline töö: vorstide valmistamine tehnoloogilise kaardi põhjal koos selleks vajalike arvutustega ning selleks vajalike seadmete kasutamisega</p> <p>Iseseisev töö: Aruanne vorstitoodete valmistamise kohta: tooraine kirjeldus ja materjalide arvutused.</p>	<p>Vorstide valmistamise tehnoloogia</p> <p>Vorstide valmistamisel ja pakendamisel kasutatavad seadmed</p>	A/P: 60 I:30
Lävend	Valmistab kutris keeduvorsti massi ja segajas poolsuitsuvorsti segu ja valmistab vorstitooteid (sardell, viiner, lativorst) vastavalt juhendile. Töötleb vastavalt juhendile termiliselt erinevaid vorstitooteid. Kasutab selleks ettenähtud seadmeid.				

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Praktilised tööd	Sardell Viiner Keeduvorst Poolsuitsuvorst Täissuitsuvorst Veretooted Termilise töötlemise režiimi valimine, jahutamise ja pakendamise protsess				
Hindamisülesanne ÕV 1. Keeduvorsti valmistamine.	Valmistab keeduvorsti tehnoloogilise kaardi alusel, kasutades ohutult seadmeid ja töövahendeid ning lähtudes ohutus- ja toiduhügieeni nõuetest.				
Hinne 3	Hinne 4		Hinne 5		
Vorstimass rahuldava konsistentsiga, vajab retsepti arvutamisel pidevat juhendamist. Keeduvorstid on ettenähtud kujuga. Vorstid on pritsitud rahuldavalt (lõdvalt, sisaldavad tühimikke, liiga tugevalt pritsitud) ja asetatud raamile vastavalt juhendile.. Vajab seadmete komplekteerimisel ja vorstide valmistamisel pidevat juhendamist. Termilise töötlemise režiimide valikul ning ahju programmeerimisel vajab juhendamist. Jahutab keeduvorsti vastavalt juhendile. Ruumide sanitatsioon rahuldav.	Vorstimass hea konsistentsiga, vajab retsepti arvutamisel mõningast juhendamist. Keeduvorstid on ettenähtud kujuga. Vorstid on pritsitud ja asetatud raamile vastavalt juhendile. Vajab seadmete komplekteerimisel ja vorstide valmistamisel mõningast juhendamist. Teab termilise töötlemise režiime ning ahju programmeerimisel vajab juhendamist. Jahutab keeduvorsti vastavalt juhendile. Ruumide sanitatsioon hea		Vorstimass ettenähtud konsistentsiga, arvutab tehnoloogilise kaardi alusel ja kuterdab iseseisvalt. Vorstid on pritsitud vastavalt juhendile ja on ettenähtud kujuga. Komplekteerib seadmed iseseisvalt ja teab termilise töötlemise režiime ning oskab ahju programmeerida. Jahutab keeduvorsti vastavalt juhendile. Ruumide sanitatsioon väga hea		
Hindamisülesanne ÕV 1.-2 Poolsuitsuvorsti valmistamine	Poolsuitsuvorsti valmistamine. Valmistab toorvorstid tehnoloogilise kaardi alusel, kasutades ohutult seadmeid ja töövahendeid ning lähtudes ohutus- ja toiduhügieeni nõuetest.				
Hinne 3	Hinne 4		Hinne 5		
Vorstimass rahuldava konsistentsiga, vajab retsepti arvutamisel pidevat juhendamist. Poolsuitsuvorstid on ettenähtud kujuga. Vorstid on pritsitud rahuldavalt (lõdvalt, sisaldavad tühimikke, liiga tugevalt pritsitud) ja asetatud raamile vastavalt juhendile.. Vajab seadmete komplekteerimisel ja vorstide valmistamisel pidevat juhendamist. Termilise töötlemise režiimide valikul ning ahju programmeerimisel vajab juhendamist. Jahutab poolsuitsuvorsti vastavalt juhendile. Ruumide sanitatsioon rahuldav.	Vorstimass hea konsistentsiga, vajab retsepti arvutamisel mõningast juhendamist. Poolsuitsuvorstid on ettenähtud kujuga. Vorstid on pritsitud ja asetatud raamile vastavalt juhendile. Vajab seadmete komplekteerimisel ja vorstide valmistamisel mõningast juhendamist. Teab termilise töötlemise režiime ning ahju programmeerimisel vajab juhendamist. Jahutab poolsuitsuvorsti vastavalt juhendile. Ruumide sanitatsioon hea		Vorstimass ettenähtud konsistentsiga, arvutab tehnoloogilise kaardi alusel ja segab massi segajas iseseisvalt. Vorstid on pritsitud vastavalt juhendile ja on ettenähtud kujuga. Komplekteerib seadmed iseseisvalt ja teab termilise töötlemise režiime ning oskab ahju programmeerida. Jahutab poolsuitsuvorsti vastavalt juhendile. Ruumide sanitatsioon väga hea		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse eristavalt. Mooduli lõpptulemus kujuneb testi positiivsel sooritamisel, iseseisva töö õigeaegsest esitamisest ja lävendi täitmisest. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Roasto. M, Tamme. T, Juhkam. K. Toiduhügieen ja ohutus. Tartu: Eesti Põllumajandusülikool, 2004 Pärn, J. HACCP - käsiraamat toidukäitlejale. Tallinn, 1998 www.vet.agri.ee http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/%C3%95ppekava/Lihatehnoloogia_praktilised_tood.pdf				

Moodul nr 7 - SINKIDE VALMISTAMINE	Mooduli maht 6 EKAP/ 156 tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö/ Praktiline töö	Iseseisev töö
	96	60
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane tunneb sinkide valmistamisel kasutatavaid tooraineid, valmistab tooted vastavalt tehnoloogiale, kasutab valmistamiseks asjakohaseid seadmeid, markeerib, pakendab ja säilitab seda vastavalt juhistele.		
Nõuded mooduli alustamiseks: läbinud mooduli Värske liha käitlemine		
Aine(d) ja õpetaja(d):		

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. mõistab toorainele esitatavaid nõudeid	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab toodete klassifikatsioone, iseloomustab/kirjeldab antud valdkonna tooteid, tunneb sortimenti valib jaotustükke, mis kasutatakse sinkide valmistamiseks nimetab sinkide valmistamiseks sobivad jaotustükid ja nende ettevalmistuse valib abitoorainet ja -materjale, mida kasutatakse sinkide valmistamiseks mõistab lisaainete koguse tähtsust üledoseerimisega ja inimese tervise mitte ohtu seadmisega arvutab põhi- ja abitooraine kulu vastavalt retseptile arvutab soolvee valmistamiseks vajaminevad tooraine kogused kirjeldab vajaminevaid seadmeid kirjeldab toorainet, mis ei sobi sinkide valmistamiseks kirjeldab lihaskiu veesiduvuse põhimõtet erinevate lisaainete lisamisega kirjeldab tooraine säilitusnõudeid, lähtudes toiohutusest kirjeldab erinevaid liha soolamise, suitsutamise ja säilitamise meetodeid keskajast tänapäevani 	Interaktiivne loeng Praktiline töö Iseseisev töö	HÜ: Test 1 sinkide tooraine Test 2 Seadmed Test 3 Sinkide valmistamiseks vajalikud arvutused Iseseisev töö: lisaainete kasutamine sinkide tootmisel	Tooraine sinkide valmistamiseks Tooraine ettevalmistamine Toodete valmistamisel kasutatavad seadmed Tooraine ja toodete säilitamise nõuded Lisandid ja lisaained vorstidele ja suitsulihatoodetele Soolvee valmistamine Veesiduvus	A/P: 60 I:30
Lävend	Testid 1-3 esitatud positiivsele tulemusele				

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
2. valmistab sinke vastavalt tehnoloogiale	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab juhendist lähtuvalt sinkide valmistamise meetodeid või tehnoloogiat planeerib ja korraldab tehnoloogilise juhendi alusel oma töökoha põimitud töökorralduse osa valmistab juhendist lähtuvalt tooraineid ette, kasutades asjakohaseid töövahendeid ja töövõtteid • valmistab juhendist lähtuvalt sinke kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid töövahendeid ja seadmeid ohutult omab elementaarseid teadmisi elektrienergia kasutusest seadmetele käitleb ja kogub jäätmed, arvestades sorteerimise nõudeid 	Interaktiivne loeng Praktiline töö	HÜ 1.-2: Praktiline töö: Sinkide valmistamine vastavalt etteantud juhendile ja tootekaardile Iseseisev töö: Sinkide tootmisel kasutatavad lisaained	Suitsulihatoodete valmistamise tehnoloogia Suitsulihatoodete valmistamisel kasutatavad seadmed Sinkide pakendamisel kasutatavad seadmed Energiavarustus sinkide valmistamise seadmetele Jäätmed ja kõrvalsaadused suitsulihatoodete valmistamisel	A/P: 40 I:20
3. kontrollib toote vastavust nõuetele	<ul style="list-style-type: none"> põhjustab tooraine kvaliteeti mõju valmistoodete omadustele kirjeldab kõrval maitsete tekkepõhjuseid valmistootele pakendab ja markeerib tehnoloogilisest juhendist lähtuvalt singid markeerib tooted keeleliselt korrektselt kirjeldab juhendist lähtuvalt valmistoodangu nõuded 	Interaktiivne loeng Praktiline töö	Praktiline töö: sinkide sensoorne hindamine, pakendamine ja markeerimine vastavalt etteantud juhendile	Tooraine kvaliteedi mõju valmistootele Võimalikud vead sinkide tootmisel Sinkide pakendamine ja markeerimine Sinkide pakkematerjalid Nõuded valmistootele -	A/P: 26 I:20
Lävend	Praktilised tööd ÕV 2.-3 sooritatud vastavalt etteantud juhendile. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökohad.				
Praktiline töö	Toorainete ettevalmistus sinkide tootmiseks. Mittetumbleeritav suitsu-keedusink. Tumbleeritav suitsu-keedusink Keedusink Kuumsuitsusink				
Hindamisülesanne 1.	Valmistab mittetumbleeritavat sinki tehnoloogilise kaardi alusel, kasutades ohutult seadmeid ja töövahendeid ning lähtudes ohutus- ja toiduhügieeni nõuetest.				
Hinne 3	Hinne 4		Hinne 5		
Valib juhendamisel sinkide tooraine ja vajab retsepti arvutamisel juhendamist. Valmistab juhendamisel ülevalamissoolvee. Vajab seadmete komplekteerimisel juhendamist. Termilise töötlemise režiimide valikul ning ahju programmeerimisel vajab juhendamist. Jahutab, pakendab ja markeerib sinke juhendamisel. Ruumide sanitatsioon rahuldav.	Valib sinkide tooraine ja arvutab soolvee retsepti tehnoloogilise kaardi alusel. Valmistab ülevalamissoolvee ja asetab singid soolduma Termilise töötlemise režiimide valikul ning ahju programmeerimisel vajab juhendamist. Jahutab, pakendab ja markeerib sinke vastavalt juhendile. Ruumide sanitatsioon hea		Valib sinkide tooraine ja põhjustab abitooraine kasutamise vajalikkust Arvutab soolvee retsepti tehnoloogilise kaardi alusel ning teab sooldumise parameetreid. Valmistab ülevalamissoolvee ja asetab singid soolduma. Põhjustab termilise töötlemise režiimide valikut ning programmeerib ahju vastavalt juhendile. Jahutab, pakendab ja markeerib sinke vastavalt juhendile. Ruumide sanitatsioon väga hea		

Hindamisülesanne 2.	Valmistab tumbleeritavat sinki tehnoloogilise kaardi alusel, kasutades ohutult seadmeid ja töövahendeid ning lähtudes ohutus- ja toiduhügieeni nõuetest.		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Valib juhendamisel tumbleeritavate sinkide tooraine ja vajab retsepti arvutamisel juhendamist. Valmistab juhendamisel pritsimissoolvee. Vajab seadmete komplekteerimisel juhendamist. Termilise töötlemise režiimide valikul ning ahju programmeerimisel vajab juhendamist. Jahutab, pakendab ja markeerib sinke juhendamisel. Ruumide sanitatsioon rahuldav.	Valib tumbleeritavate sinkide tooraine ja arvutab soolvee retsepti tehnoloogilise kaardi alusel. Valmistab pritsimissoolvee ja asetab singid tumblersisse ning valib režiimi vastavalt juhendile. Termilise töötlemise režiimide valikul ning ahju programmeerimisel vajab juhendamist. Jahutab, pakendab ja markeerib sinke vastavalt juhendile. Ruumide sanitatsioon hea	Valib tumbleeritavate sinkide tooraine ja põhjendab abitooraine kasutamise vajalikkust ning teab soovitatavaid koguseid. Arvutab soolvee retsepti tehnoloogilise kaardi alusel ning teab sooldumise parameetreid. Valmistab pritsimissoolvee ja asetab singid tumblersisse ning valib režiimi vastavalt juhendile. Põhjendab termilise töötlemise režiimide valikut ning programmeerib ahju vastavalt juhendile. Jahutab, pakendab ja markeerib sinke vastavalt juhendile. Ruumide sanitatsioon väga hea.	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse eristavalt. Mooduli lõpptulemus kujuneb testide positiivsel sooritamisel, iseseisva töö õigeaegsest esitamisest ja lävendi täitmisest. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.		
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Roasto. M, Tamme. T, Juhkam. K. Toiduhügieen ja ohutus. Tartu: Eesti Põllumajandusülikool, 2004 Pärn, J. HACCP - käsiraamat toidukäitlejale. Tallinn, 1998 www.vet.agri.ee http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/%C3%95ppekava/Lihatehnoloogia_praktilised_tood.pdf		

Moodul nr 8 - PRAETUD JA KÜPSETATUD TOODETE VALMISTAMINE	Mooduli maht 4 EKAP/ 104 tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö/ Praktiline töö	Iseseisev töö
	20	84
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane tunneb praetud ja küpsetatud toodete valmistamisel kasutatavaid tooraineid, koostab toodete segud vastavalt tehnoloogiale, kasutab valmistamiseks vajaminevaid seadmeid, markeerib, pakendab ja säilitab tooted vastavalt juhistele.		
Nõuded mooduli alustamiseks: läbinud mooduli Värske liha käitlemine		
Aine(d) ja õpetaja(d):		

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. valmistab praetud ja küpsetatud toodete segud	<ul style="list-style-type: none"> iseloostab toodete valmistamiseks vajaminevaid tooraineid valib toodete valmistamiseks õige tooraine, arvestades valmistootele esitatavaid nõudeid arvutab vastavalt retseptile vajaminevad tooraine kogused kasutab segude valmistamiseks oskuslikult asjakohaseid seadmeid omab elementaarseid teadmisi seadmete energiavarustusest säilitab tooraine, arvestades hügieenireegleid ja värske liha säilitusnõudeid valmistab toodete segud vastavalt etteantud tehnoloogiale ja retseptile arvutab vastavalt retseptile vajamineva tooraine, lisaainete ning täiteainete kogused tunneb ja kasutab vastavalt etteantud retseptile ja tehnoloogiale toodetele sobivaid täite- ja lisaaineid 	Interaktiivne loeng Praktiline töö	<p>Tööleht 1: toote valmistamiseks vajalikud arvutused.</p> <p>Tööleht 2: seadmed.</p> <p>Praktilised ülesanded: toodete valmistamiseks vajaminevate seadmete ja vahendite ettevalmistamine, segude valmistamine vastavalt etteantud juhendile.</p> <p>Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö</p>	<p>Praetud ja küpsetatud toodete tooraine</p> <p>Praetud ja küpsetatud toodete valmistamise täite – ja lisaained</p> <p>Praetud ja küpsetatud toodete tehnoloogia</p> <p>Tooraine arvutused</p> <p>Seadmete ja vahendite valik ning kasutamine</p> <p>Retseptid ja retseptide kirjeldused</p> <p>Nõuded valmistoodangule</p>	A/P: 6 I:28
2. valmistab praetud ja küpsetatud tooted	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab praetud ja küpsetatud toodete valmistamise tehnoloogiat kirjeldab praetoodete valmistamise seadmeid seadistab vastavalt juhendile vormimiseks vajaminevad seadmed vormib küpsetatud ja praetud tooted vastavalt tootele esitatud nõuetele 	Interaktiivne loeng Praktiline töö	<p>Tööleht: seadmed.</p> <p>Praktilised tööd: masinate ja vahendite seadistamine ning praetud ja küpsetatud toodete vormimine ja termiline töötlemine</p>	<p>Toodete valmistamise tehnoloogia</p> <p>Vormimisseadmed</p> <p>Termotöötluste seadmed ja võimalused</p>	A/P: 10 I:28

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> suunab tooted termilisele töötlemisele, valib toodetele õige termilise töötlemise režiimi 				
3. kontrollib toote vastavust nõuetele	<ul style="list-style-type: none"> põhjendab tooraine kvaliteedi mõju valmistoodete omadustele pakendab ja markeerib tooted tehnoloogilisest juhendist lähtuvalt markeerib toote keeleliselt korrektselt, järgides vastavaid nõudeid kirjeldab valmistoodangu nõuded juhendist lähtuvalt 	Interaktiivne loeng Praktiline töö	Praktiline töö: toodete pakendamine ja markeerimine ja juhendi alusel keemiliste analüüside tegemine (sool, rasv, nitrit)	Tooraine kvaliteedinäitajad Pakendamine ja pakkematerjalid Pakendusseadmed Nõuded toiduainete märgistamisel Nõuded valmistoodetele	A/P: 4 I:28
Lävend	Praktilised tööd lävendis 2.-3 positiivselt sooritatud. Iseseisev töö vastavalt etteantud nõuetele sooritatud.				
Praktilised tööd	Toodete valmistamiseks vajaminevate seadmete ja vahendite ettevalmistamine. Prae – ja küpsetatud toodete vormimine: Lihapallid Pihvid Pikkpoiss Küpsetatud maitsestatud praed Küpsetatud marineeritud praed Toodete pakendamine ja markeerimine				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA). Moodul loetakse arvestatuks kui õpilane on sooritanud positiivselt töölehed ja praktilised arvestuslikud tööd.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Roasto. M, Tamme. T, Juhkam. K. Toiduhügieen ja ohutus. Tartu: Eesti Põllumajandusülikool, 2004 Pärn, J. HACCP - käsiraamat toidukäitlejale. Tallinn, 1998 www.vet.agri.ee http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/%C3%95ppekava/Lihatehnoloogia_praktilised_tood.pdf				

Moodul nr 9 - SÜLTIDE, TARRENDTOODETE JA PASTEETIDE VALMISTAMINE	Mooduli maht 4 EKAP/ 104 tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö/ Praktiline töö	Iseseisev töö
	20	84
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane tunneb toodete valmistamiseks kasutatavat toorainet ning valmistab vastavalt etteantud tehnoloogiale sülti, tarrendtooteid ja pasteete, kasutab valmistamiseks vajaminevaid seadmeid, markeerib, pakendab ja säilitab seda vastavalt juhistele.		
Nõuded mooduli alustamiseks: läbinud mooduli Värske liha käitlemine		
Aine(d) ja õpetaja(d):		

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. valib ja valmistab ette tooraine	<ul style="list-style-type: none"> iseloostab sültide, tarrendtoodete ja pasteetide valmistamisel kasutatavat toorainet nimetab vajaminevat toorainet ning abitooraineid kirjeldab tooraine ettevalmistamist ja säilitamise nõudeid iseloostab kasutatavaid lisandeid ja lisaaineid 	Interaktiivne loeng Praktiline töö	Test: tooraine ja abitooraine, lisandid ja lisaained Test: seadmed	Tooraine valik Tooraine ettevalmistamine Toodete valmistamisel kasutatavad seadmed Tooraine säilitamise nõuded Lisandid ja lisaained sültide, pasteetide ja tarrendtoodete valmistamisel	A/P: 6 I:28
2. valmistab toote	<ul style="list-style-type: none"> nimetab toodete valmistamisel kasutatavaid seadmeid valmistab vastavalt retseptile toote tehnoloogilise juhendi alusel arvutab tooraine ja lisaainete kogused planeerib ja korraldab tehnoloogilise juhendi alusel oma töökoha kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid jälgib oma töös kvaliteeti, täidab ja järgib toiduhügieeni nõudeid järgib seadmete ohutusnõudeid 	Interaktiivne loeng Praktiline töö	Praktiline töö: sültide, pasteetide ja tarrendtoodete valmistamine ja seadmete kasutamine vastavalt etteantud juhendile.	Toodete valmistamise tehnoloogia Retseptid ja tehnoloogilised kaardid Töökorraldus sültide, pasteetide ja tarrendtoodete valmistamisel Toodete valmistamiseks kasutatavad seadmed Hügieeninõuded Ohutusnõuded seadmete käitlemisel	A/P: 10 I:28
3. pakendab ja/või pakib ning markeerib toote ja transpordib tooted jahutuskambrisse	<ul style="list-style-type: none"> iseloostab erinevaid lihatööstuses kasutatavate pakkematerjalide ja pakendite liike iseloostab valmistoodetele esitatavaid kvaliteedinõudeid kirjeldab pakendamisele esitatavaid nõudeid kirjeldab kasutatavaid pakkeseadmeid markeerib toote keeleliselt korrektselt, järgides vastavaid nõudeid iseloostab valmistoodetele esitatavaid säilitusnõudeid 	Interaktiivne loeng Praktiline töö	Test: Jahutusseadmed Praktiline töö: toodete pakendamine ja markeerimine ning juhendi alusel keemiliste analüüside tegemine (sool, rasv), nitrit) Iseseisev töö: Lisandite ja lisaainete kasutamine sültides ja tarrendtoodetes	Pakendid ja pakkematerjalid Valmistoodangu kvaliteedinõuded Pakkeseadmed Jahutusseadmed Toodete säilitustingimused	A/P: 4 I:28

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Lävend	Praktilised tööd lävendis 2.-3 positiivselt sooritatud vastavalt juhendile. Testid positiivselt sooritatud				
Praktilised tööd	Sültide, pasteetide ja tarrendtoodete valmistamine Sült Pasteet Liha tarrendis Keel tarrendis Singivõie .Seadmete ettevalmistamine ja nende kasutamine. Toodete pakendamine ja markeerimine.				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA). Mooduli lõpptulemus kujuneb positiivselt sooritatud praktilistest töödest ja testidest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 – 3. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Roasto. M, Tamme. T, Juhkam. K. Toiduhügieen ja ohutus. Tartu: Eesti Põllumajandusülikool, 2004 Pärn, J. HACCP - käsiraamat toidukäitlejale. Tallinn, 1998 www.vet.agri.ee http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/%C3%95ppekava/Lihatehnoloogia_praktilised_tood.pdf				

Moodul nr 10 - TEENINDAMINE JA MÜÜGITÖÖ	Mooduli maht 2 EKAP/ 52 tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö	Iseseisev töö
	10	42
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane rakendab lihatoodete müügi- ja teenindusprotsessis kliendikeskse teenindamise põhimõtteid.		
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad		
Aine(d) ja õpetaja(d):		

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. mõistab ostja vajadustele ja soovidele orienteeritud toodete ja teenindamise olemust	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab rühmatööna teeninduse, teeninduskultuuri, teenindusliku mõttelaadi, teenindusvalmiduse, teenuse ja teenindamise sisu ja tähtsust ettevõtte konkurentsivõimele • esitleb liha ja lihatooteid pakkuvate ettevõtete teenuseid lähtuvalt äriideest ja ostja vajadusi ja soove arvestades • esitleb tooteid ja teenuseid • selgitab meeskonnatööna etteantud müügi- ja teenindussituatsiooni põhjal kliendikeskse teenindamise põhimõtteid • lahendab meeskonnatööna etteantud müügi- ja teenindussituatsiooni põhjal kliendi teenindamisega seotud probleeme • nimetab ostja/kliendi peamised ootused teenindajale teenindusprotsessis 	Interaktiivne loeng Töölehed Ajurünnak Rühmatöö	HÜ Rühmatööd: hea ja halb klienditeenindus, probleemid ja nende lahendamine. Teeninduse kultuur ja mõttelaad	Teenindamise põhimõtted ja eesmärgid Ettevõtete konkurentsivõime Lihatoodete ettevõtted Müügitöö põhimõtted	A:2 I:14
2. mõistab teenindaja erinevaid rolle ja vastutust teenindusprotsessis	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab tööandja peamised ootused teenindajale, lähtudes kliendikesksest teenindamisest ja kutse-eeetikast • selgitab rühmatööna teenindaja rolli ettevõtte maine kujundamisel • kirjeldab juhtumi näitel meeskonnatöö tähtsust ostjale teenuse ja toodete pakkumisel • selgitab etteantud ettevõtte teenindusstandardi/juhendi alusel teenindaja vastutust teenindusprotsessis • hindab juhendi alusel enda valmisolekut müügi- ja teenindustöökliendikeskse teeninduse põhimõtetest 	Interaktiivne loeng Töölehed Ajurünnak Rühmatöö	Tööleht: teenindaja rollid Rühmatöö: teenindaja vastutus Videotreening: etteantud juhtumi põhjal rühmatööna situatsiooni lahendamine ja analüüsimine	Klientide ja tööandja ootused teenindajalt Hea teeninduse tavad ja kombed Ettevõtte maine kujunemine Toodete ja teenuste valik ettevõttes Kutsestandard	A:4 I:14

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> alustab ja lõpetab teenindusolukorra, kasutades sobivaid viisakusväljendeid ja luues positiivse õhkkonna 				
3. rakendab teenindus ja müügi protsessis sobivat suhtlemis-, teenindustehnikaid ja käitumist	<ul style="list-style-type: none"> teenindab ostjat, lähtudes tema vajadustest, soovidest ja ootustest ning järgides ettevõtte teenindusstandardit ja kasutades sobivat suhtlus- ja teenindustehnikaid ning erinevaid telefoni ja infotehnoloogiavahendeid tutvustab toodete sortimenti, kvaliteedinäitajaid, koostist, toiteväärtust, maitseomadusi, kasutamise võimalusi, säilitamistingimusi ja realiseerimisaegu, kasutades eestikeelset erialast terminoloogiat pakib ostjale kaasa värsket liha või lihatooteid, järgides ettevõtte teenindusstandardit, toote kvaliteedinõudeid ja säilitamistingimusi arveldab kliendiga, kasutades sularaha ja maksekaarte 	<p>Interaktiivne loeng Töölehed Ajurünnak Videotreening</p>	<p>Videotreening: etteantud juhtumi põhjal rühmatööna situatsiooni lahendamine ja analüüsimine.</p> <p>Praktiline ülesanne: Lihatoote pakendamine kliendile järgides kehtestatud nõudeid ja arveldamine.</p> <p>Iseseisev töö: videotreeningu eneseanalüüs</p>	<p>Kliendikeskse teeninduse põhimõtted Kehtestav käitumine teenindamisel Kliendi ootused, vajadused ja soovid Toodete esitlemine ja tutvustamine Lihatoodete kvaliteetnõuded Arveldamine sularahas, arvetega ning kaardimaksel</p>	<p>A/P:4 I:14</p>
Praktiline töö	Lihatoote pakendamine kliendile järgides kehtestatud nõudeid ja arveldamine. Videotreening				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui õpilane kujuneb sooritab vajalikud hindamisülesanded Hinnatavad ülesanded: juhtumite lahendamine, kehtestav käitumine olukorra lahendamisel, toote pakendamine kliendile järgides kehtestatud nõudeid ja arveldamine.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<p>Roasto. M, Tamme. T, Juhkam. K. Toiduhügieen ja ohutus. Tartu: Eesti Põllumajandusülikool, 2004</p> <p>Sirje Rekkor, Reelika Eerik, Tiiu Parm, Allan Vainu Teenindamise kunst. Kirjastus Argo</p> <p>Raamat Ole meie külaline (Äri; klienditeenindus), Disney Instituut</p>				

Moodul nr 11 - LIHATOODETE PRAKTIKA	Mooduli maht 8 EKAP/ 208 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö/	Iseseisev töö	Praktika ettevõttes
	20	16	172
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane töötab iseseisvalt, järgides etteantud juhiseid ja toiduhügieeni nõudeid, jälgib ja hoiab oma töös kvaliteeti ning juhendab vajadusel kaastöötajaid oma pädevuse piires.			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodulid: toidutöötamise valdkonna alused; toiduohutus; värsket liha käitlemine			
Aine(d) ja õpetaja(d):			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. planeerib isiklikke praktika eesmärgid	<ul style="list-style-type: none"> koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikirj, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskirj tööandjale), arvestades praktikajuhendit koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e- kirju) koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit 	Loeng, praktiline töö: infootsing	CV koostamine Motivatsioonikirja koostamine	CV koostamine Motivatsioonikirja koostamine Tööleping ja praktikaleping Praktikajuhendite tutvustamine Praktikadokumentatsioon	A:10 I: 4
2. töötab juhendamisel ettevõttes kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> töötab juhendamisel järgib töötamisel ergonoomika põhimõtteid töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega teavitab vastutavat isikut töökorralduslikest puudustest või tööd segavatest asjaoludest hindab ohufaktoreid tootmises ja võtab kasutusele abinõud riskide maandamiseks ja ohtude kõrvaldamiseks annab õnnetusjuhtumi korral vältimatut abi, kutsab professionaalse abi ja teatab õnnetusjuhtumist tootmisjuhile või tööandjale suhtleb sõbralikult seostab oma tegevuse konkreetsete lihatoodete valmistamisega praktikaettevõttes mõistab tehnoloogia ja seadmete vahelisi seoseid kirjeldab oma tööga seonduvalt seadmete ehitust ja tööpõhimõtet kasutab tööprotsessis õigeid ja ohutuid töövõtteid töötab toiduhügieeninõudeid järgides kasutab isikukaitsevahendeid 	Praktiline töö	Ülesannete täitmine vastavalt praktikaettevõttele õpilase individuaalses praktikajuhendis Mitteeristav	Toodete valmistamisel erinevate tehnoloogiliste operatsioonide täitmine ning asjakohaste seadmete kasutamine juhendamisel	I:6

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> • kontrollib seadme/liinilõigu töökorras olekut ja vastavust tööoperatsioonile, arvestades etteantud juhiste nõudeid • seadistab seadme töökorda vastavalt konkreetse tööloõigu tehnoloogilise juhendi nõuetele ning käivitab selle vastavalt etteantud juhistele • jälgib ja hoiab oma töös kvaliteeti, järgides praktikaettevõtte töökorraldust • töötab seadmetega ohutult vastavalt kasutus- ning tehnoloogiajuhenditele • juhib ja reguleerib seadmete tööprotsessi, arvestades toote tehnoloogiat, tagades nõuetele vastava valmistoote • registreerib seadme/liini veateated oma pädevuse piirides • seiskab vastavalt etteantud juhistele seadme/liini • puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha vastavalt etteantud juhistele 				
3. koostab ja vormistab praktika lõppedes praktikadokumendid	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab oma töös eesti keelt • teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit • koostab kirjalikult praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile • viitab aruande koostamisel kasutatud allikatele • annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutamisele ja teeb ettepanekuid töötulemuste parendamiseks • annab hinnangu enda tegevuse aktiivsusele • esitleb praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist, kasutades arvutit tasemel AO1-AO4 ja AO7 • annab suulisel esinemisel edasi erialast infot 	Loeng Iseseisev töö arvutis, suuline esitlus	Praktikaaruande koostamine vastavalt koolipoolsetele vormistusnõuetele	Praktikaseminar Nõuded kirjalike tööde vormistamisele Nõuded esitluse koostamiseks Praktikal sooritatud ülesannete kirjeldused. - Parandab oma töövõimet regulaarse treeningu abil	A: 10 I: 6
Praktika	Praktika ettevõttes				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui õpilane on sooritanud lihatoodete tehnoloogia praktika ettevõttes, koostanud praktikaaruande ja esitluse vastavalt juhendile ja kaitsnud selle.				
Lävend	Praktika sooritatud, praktikaaruanne on koostatud koolipoolseid vormistusnõudeid järgides ja sisaldab ettenähtud peatükke ning on toimunud aruande esitlus.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Tehnoloogilised kaardid Ohutusjuhendid Sisekorraeeskirjad www.cvkeskus.ee Ettevõtete kodulehed Kooli õppekorralduseeskiri http://www.rajaleidja.ee/public/Suunaja/Partnerkoolid/ope/Karjaarioppe_sidumine_praktikaga_Soovituslikud_abimaterjalid_VALMIS.pdf				

Moodul nr 12 - LIHATOODETE SPETSIALISEERUMISE PRAKTIKA I	Mooduli maht 8 EKAP/208 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktika ettevõttes
	20	16	172
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane töötab iseseisvalt lihakulinaaria tooteid tootvas ettevõttes, järgides etteantud juhiseid ja toiduhügieeni nõudeid; jälgib ja hoiab oma töös kvaliteeti ning juhendab vajadusel kaastöötajaid oma pädevuse piires.			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodulid: toidutöötuse valdkonna alused; toiduohutus; värske liha käitlemine, lihatoodete praktika			
Aine(d) ja õpetaja(d):			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. planeerib isiklikke praktika eesmärgid	<ul style="list-style-type: none"> koostab materjalid (CV, avaldus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale) praktikale asumiseks, arvestades praktikajuhendit koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e- kirju) koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit 	Loeng, praktiline töö: infootsing	HÜ:CV ja motivatsioonikirja koostamine	CV koostamine Motivatsioonikirja koostamine Tööleping ja praktikaleping Praktikajuhendite tutvustamine Praktikadokumentatsioon	A:10 I: 4
2. töötab juhendamisel ettevõttes kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides toiduhügieeni ja tööohutusnõudeid vastavalt spetsialiseerumisele	<ul style="list-style-type: none"> töötab juhendamisel järgib töötamisel ergonoomika põhimõtteid töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega teavitab vastutavat isikut töökorralduslikest puudustest või tööd segavatest asjaoludest hindab ohufaktoreid tootmises ja võtab kasutusele abinõud riskide maandamiseks ja ohtude kõrvaldamiseks annab õnnetusjuhtumi korral vältimatut abi, kutsub professionaalse abi ja teatab õnnetusjuhtumist tootmisjuhile või tööandjale suhtleb sõbralikult seostab oma tegevuse konkreetsete lihatoodete valmistamisega praktikaetevõttes mõistab tehnoloogia ja seadmete vahelisi seoseid kirjeldab oma tööga seonduvalt seadmete ehitust ja tööpõhimõtet kasutab tööprotsessis õigeid ja ohutuid töövõtteid järgib töötades toiduhügieeninõudeid 	Praktiline töö	Lihatoodete valmistamine praktikaetevõttes tehnoloogiliste juhendite alusel	Tööohutus. Seadmete tööpõhimõtted Toodete valmistamisel erinevate tehnoloogiliste operatsioonide täitmine ning asjakohaste seadmete kasutamine juhendamisel vastavalt spetsialiseerumisele. praktikapäeviku täitmine.	I:6

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab isikukaitsevahendeid • kontrollib seadme/liinilõigu töökorras olekut ja vastavust tööoperatsioonile, arvestades etteantud juhiste nõudeid • seadistab seadme vastavalt konkreetse tööloõigu tehnoloogilise juhendi nõuetele töökorda ning käivitab selle vastavalt etteantud juhistele • jälgib ja hoiab oma töös kvaliteeti, järgides praktikaettevõtte töökorraldust • töötab seadmetega ohutult vastavalt kasutus- ning tehnoloogiajuhenditele • juhib ja reguleerib seadmete tööprotsessi, arvestades toote tehnoloogiat ja tagades valmistootele esitatavad nõuded • registreerib seadme/liini veateated oma pädevuse piirides • seiskab seadme/liini vastavalt etteantud juhistele • puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha vastavalt etteantud juhistele • kasutab oma töös korrektset eesti keelt • teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit • koostab kirjalikult praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile 				
3. koostab ja vormistab praktika lõppedes praktikadokumendid	<ul style="list-style-type: none"> • koostab kirjalikult praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile • viitab aruande koostamisel kasutatud allikatele • annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutamisele ja teeb ettepanekuid töötulemuste parendamiseks • annab hinnangu enda tegevuse aktiivsusele • esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist, kasutades arvutit tasemel AO1-AO4 ja AO7 • annab suulisel esinemisel edasi erialast infot 	Loeng Iseseisev töö arvutis, suuline esitlus	Praktikaaruande koostamine vastavalt koolipoolsetele vormistusnõuetele	praktikaaruande koostamise juhend kirjalike tööde vormistamine praktikaeesmärkide saavutamine, eneseanalüüs. Tagasiside andmine	A: 10 I: 6
Praktika	Juhendamisel töökoha ettevalmistus enne tööle asumist; spetsialiseerumispraktikal vajaminevate toorainete valik ja kasutusala; lihast kulinaariatoodete valmistamise protsessis osalemine, (hakklihast lihavalmistised, tarrendtoodete valmistamine, tükilihast lihavalmististe valmistamine, määrdeliste toodete valmistamine)				
Lävend	Õpilane osaleb praktikal täies mahus ja täidab juhendamisel etteantud ülesanded. Õpilane on esitanud praktika lõppemisel vajaminevad dokumendid. (Praktikaettevõtte juhendaja tagasiside kirjaliku tagasisidelehe alusel. Praktikajuhendaja annab hinnangu praktikandile kirjaliku tagasisidelehe abil. Praktikapäevik on täidetud, aruanne vastab nõuetele ning on kaitstud.				

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Hindamisülesanne	Ettevõttepraktika				
Hinne 3	Hinne 4		Hinne 5		
Töötab osaliselt iseseisvalt ettevõttes. Ettevõttepoolse juhendaja hinnang on rahuldav, hea või väga hea. Esitab praktika aruande, kuid mittetähtaegselt, selles esineb sisulisi eksimusi	Töötab osaliselt iseseisvalt ettevõttes. Ettevõttepoolse juhendaja hinnang on hea või väga hea. Esitab praktika aruande tähtaegselt, kuid esineb vormistusvigu		Töötab iseseisvalt ettevõttes. Ettevõttepoolse juhendaja hinnang on hea või väga hea. Esitab praktika aruande tähtaegselt, vormistatud vastavalt etteantud juhendile, sisuliselt väga hea		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Eristav hindamine. Mooduli hinne kujuneb: 1)õpilane on sooritanud lihatoodete tehnoloogia praktika ettevõttes, 2)praktikajuhendaja/ettevõtte tagasisidelehe keskmine hinnang, 3)retsensendi hinnang praktikaaruandele; 4)koostanud praktikaaruande ja esitluse vastavalt juhendile ning kaitsnud selle.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Tehnoloogilised kaardid Ohutusjuhendid Sisekorraeskirjad www.cvkeskus.ee Ettevõtete kodulehed				

Moodul nr 13 - LIHATOODETE SPETSIALISEERUMISE PRAKTIKA II	Mooduli maht 8 EKAP/208 tundi		
	Õppemahu jaotus tundides		
	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktika ettevõttes
	20	16	172
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane töötab iseseisvalt, järgides etteantud juhiseid ja toiduhügieeni nõudeid; jälgib ja hoiab oma töös kvaliteeti ning juhendab vajadusel kaastöötajaid oma pädevuse piires.			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodulid: toidutöötamise valdkonna alused; toiduohutus; värske liha käitlemine, lihatoodete praktika, Lihatoode tehnoloogia spetsialiseerumispraktika I			
Aine(d) ja õpetaja(d):			

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. planeerib isiklike praktika eesmärgid	<ul style="list-style-type: none"> koostab materjalid (CV, avaldus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale) praktikale asumiseks, arvestades praktikajuhendit koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit 	Loeng, praktiline töö: infootsing	HÜ:CV ja motivatsioonikirja koostamine	CV koostamine Motivatsioonikirja koostamine Tööleping ja praktikaleping Praktikajuhendite tutvustamine Praktikadokumentatsioon	A:10 I: 4
2. töötab juhendamisel ettevõttes kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid vastavalt spetsialiseerumisele	<ul style="list-style-type: none"> töötab juhendamisel järgib töötamisel ergonoomika põhimõtteid töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega teavitab vastutavat isikut töökorralduslikest puudustest või tööd segavatest asjaoludest hindab ohufaktoreid tootmises ja võtab kasutusele abinõud riskide maandamiseks ja ohtude kõrvaldamiseks annab õnnetusjuhtumi korral vältimatut abi, kutsub professionaalse abi ja teatab õnnetusjuhtumist tootmisjuhile või tööandjale suhtleb sõbralikult seostab oma tegevuse konkreetsete lihatoodete valmistamisega praktikaettevõttes mõistab tehnoloogia ja seadmete vahelisi seoseid kirjeldab oma tööga seonduvalt seadmete ehitust ja tööpõhimõtet kasutab tööprotsessis õigeid ja ohutuid töövõtteid järgib töötades toiduhügieeninõudeid 	Praktiline töö	Lihatoodete valmistamine praktikaettevõttes tehnoloogiliste juhendite alusel	Tööohutus. Seadmete tööpõhimõtted Toodete valmistamisel erinevate tehnoloogiliste operatsioonide täitmine ning asjakohaste seadmete kasutamine juhendamisel vastavalt spetsialiseerumisele. praktikapäeviku täitmine.	I:6

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab isikukaitsevahendeid • kontrollib seadme/liinilõigu töökorras olekut ja vastavust tööoperatsioonile, arvestades etteantud juhiste nõudeid • seadistab seadme vastavalt konkreetse tööloõigu tehnoloogilise juhendi nõuetele töökorda ning käivitab selle vastavalt etteantud juhistele • jälgib ja hoiab oma töös kvaliteeti, järgides praktikaettevõtte töökorraldust • töötab seadmetega ohutult vastavalt kasutus- ning tehnoloogiajuhenditele • juhib ja reguleerib seadmete tööprotsessi, arvestades toote tehnoloogiat ja tagades valmistootele esitatavad nõuded • registreerib seadme/liini veateated oma pädevuse piirides • seiskab seadme/liini vastavalt etteantud juhistele • puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha vastavalt etteantud juhistele • kasutab oma töös korrektset eesti keelt • teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit • koostab kirjalikult praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile 				
3. koostab ja vormistab praktika lõppedes praktikadokumendid	<ul style="list-style-type: none"> • koostab kirjalikult praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile • viitab aruande koostamisel kasutatud allikatele • annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutamisele ja teeb ettepanekuid töötulemuste parendamiseks • annab hinnangu enda tegevuse aktiivsusele • esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist, kasutades arvutit tasemel AO1-AO4 ja AO7 • annab suulisel esinemisel edasi erialast infot 	Loeng Iseseisev töö arvutis, suuline esitlus	Praktikaaruande keelkoostamine vastavalt koolipoolsetele vormistusnõuetele	praktikaaruande koostamise juhend kirjalike tööde vormistamine praktikaeesmärkide saavutamise, eneseanalüüs. Tagasiside andmine	A: 10 I: 6
Lävend	Õpilane osaleb praktiliselt täies mahus ja täidab juhendamisel etteantud ülesanded. Õpilane on esitanud praktika lõppemisel vajaminevad dokumendid. (Praktikaettevõtte juhendaja tagasiside kirjaliku tagasisidelehe alusel. Praktikajuhendaja annab hinnangu praktikandile kirjaliku tagasisidelehe abil. Praktikapäevik on täidetud, aruanne vastab nõuetele ning on kaitstud.				
Praktika	Lihatoodete valmistamine: keeduvorstid, suitsuvorstid, roavalmistustorstid, suitsulihatooted, erinevate toodete pakendamine ja ladustamine.				

Hindamisülesanne	Ettevõttepraktika		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
Töötab osaliselt iseseisvalt ettevõttes. Ettevõttepoolse juhendaja hinnang on rahuldav, hea või väga hea. Esitab praktika aruande , kuid mittetähtaegselt, selles esineb sisulisi eksimusi	Töötab osaliselt iseseisvalt ettevõttes. Ettevõttepoolse juhendaja hinnang on hea või väga hea. Esitab praktika aruande tähtaegselt, kuid esineb vormistusvigu	Töötab iseseisvalt ettevõttes. Ettevõttepoolse juhendaja hinnang on hea või väga hea. Esitab praktika aruande tähtaegselt, vormistatud vastavalt etteantud juhendile, sisuliselt väga hea	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Eristav hindamine. Mooduli hinne kujuneb: 1)õpilane on sooritanud lihatoodete tehnoloogia praktika ettevõttes, 2)praktikajuhendaja/ettevõtte tagasisidelehe keskmine hinnang, 3)retsensendi hinnang praktikaaruandele; 4)koostanud praktikaaruande ja esitluse vastavalt juhendile ning kaitsnud selle.		
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Tehnoloogilised kaardid Ohutusjuhendid Sisekorraeskirjad www.cvkeskus.ee Ettevõtete kodulehed		

VALIKÕPINGUTE MOODULID

Moodul nr 14 - TAPATEHNOLOOGIA	Mooduli maht 4 EKAP/ 104tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö / Praktiline töö	Iseseisev töö
	26	78
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab liha ja lihasaaduste kvaliteedi kujunemist ja selle tagamise meetmeid ning loomade veo, tapaloomade algtöötlemise ning tapasaaduste töötlemise protsesse		
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad		
Aine(d) ja õpetaja(d):		

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. mõistab muutuste toimumist loomas enne tapmist ja lihas tapajärgselt	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab tapaeelsete tegurite mõju looma heaolule ja liha kvaliteedile kirjeldab rühmatööna põllumajandusloomade transpordi nõudeid lähtuvalt seadusandlusest põhjendab humaanset loomade tapaeelse pidamise vajalikkust 	Interaktiivne loeng Praktiline töö	HÜ: stress ning selle mõju liha kvaliteedile	Loomade heaolu Loomade transport tapamajja Stress ja stressi mõju tapalooma tervisele, lihakvaliteedile, majanduslikule aspektile PSE- ja DFD-liha mõiste Lihaste muutmine lihaks Algtöötlemisprotsessid tapamajas Tapamaja hügieen	A/P: 6 I:26
2. tunneb tapaloomade veo korda ning algtöötlemise protsesse ja tapasaaduste ning loomsete kõrvalsaaduste töötlemise protsesse	<ul style="list-style-type: none"> Kirjeldab põllumajandusloomade veo üldnõudeid, Kirjeldab tapaprotsessi, teab antud valdkonda reguleerivaid seadusandlikke akte, rümba ja liha kvaliteedinäitajad, neid mõjutavad tegurid; tapasaaduste koostis, omadused, töötlemismeetodid, kasutamine; põhjendab humaanset loomade tapaeelse pidamise vajalikkust algtöötlemisprotsesside mõju rümba ja liha kvaliteedile 	Interaktiivne loeng Praktiline töö õppekäik	HÜ: Tööleht: Põllumajandusloomade algtöötlemine. Tapasaaduste liigitus ja töötlemine	tapaloomade vedu; tapaloomade ja -lindude vastuvõtumeetodid ning pidamine lihatööstusettevõtetes; sigade, veiste, lammaste, küülikute ja lindude tapmine ning algtöötlemine; tapasaaduste töötlemine ja liigitamine	A/P: 8 I:26
3. teostab juhendamisel põllumajanduslooma/linnu tapatoimingute protsessi	<ul style="list-style-type: none"> Tunneb põllumajandusloomade ja lindude algtöötlemise tehnoloogiaid ja teostab juhendamisel tapatoimingut 	Praktiline töö	Praktiline ülesanne	Põllumajanduslooma tapatoimingute teostamine	A/P: 12 I:26
Lävend	Hindamisülesanded ja töölehed õpiväljundites 1.-3 positiivselt sooritatud. Osalenud õppekäigul.				
Praktiline töö	Tapasaaduste liigitus ja töötlemine. Põllumajanduslooma/linnu tapatoimingute sooritamise/vaatlus.				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA). Moodul loetakse arvestatuks kui õpilane on sooritanud praktilised tööd ja testid positiivselt.				

Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<p>http://www.agri.ee/sites/default/files/public/juurkataloog/TRUKISED/trykis_mahe_vaikekaitlejale_II_osa_2011.pdf</p> <p>R. Soidla, D. Anton, L. Lepasalu, K. Veri Tapaloomade vedu ja algtöötlemine Tartu 2009</p> <p>Roasto. M, Tamme. T, Juhkam. K. Toiduhügieen ja ohutus. Tartu: Eesti Põllumajandusülikool, 2004</p> <p>Pärn, J. HACCP - käsiraamat toidukäitlejale. Tallinn, 1998 www.vet.agri.ee</p> <p>http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/%C3%95ppekava/Lihatehnoloogia_praktilised_tood.pdf</p>
--	---

Moodul nr 15 - ULUKILIHA KÄITLEMINE	Mooduli maht 4 EKAP/ 104 tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö/Praktiline töö	Iseseisev töö
	26	78
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane tunneb kütitavaid ulukeid ja tunneb kehtivat seadusandlust, konditustab ulukiliha ja valmistab tooted vastavalt tehnoloogiale		
Nõuded mooduli alustamiseks:		
Aine(d) ja õpetaja(d):		

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. tunneb kütitavaid ulukeid ja mõistab toorainele esitatavaid nõudeid ning kehtivat seadusandlust	<ul style="list-style-type: none"> Kirjeldab kütitavaid ulukeid, kirjeldab lihaskoe keemilist koostist ja lihaskiu ehitust; kirjeldab liha säilitusnõudeid lähtudes toiohutusest, oskab jälgida tooraine kvaliteeti 	Loeng Arutelu Praktiline töö Iseseisev töö	Iseseisev töö Ulukite liigitus Mõistekaart:: kehtiv seadusandlus, info leidmise allikad	Liha morfoloogia Liha keemiline koostis Jahutamise mõju liha kvaliteedile Liha kvaliteet	A/P: 13 I:38
2. konditustab, siirib, sorteerib ja valmistab tooteid	<ul style="list-style-type: none"> valmistab juhendist lähtuvalt tooraineid ette, kasutades asjakohaseid töövahendeid ja töövõtteid valmistab juhendist lähtuvalt ulukilihast tooteid 	Loeng Arutelu Praktiline töö Iseseisev töö	HÜ: Praktiline töö: Uluki tükeldamine ja konditustamine vastavalt etteantud juhendile ja tootekaardile Iseseisev töö: Ulukilihast toodete valmistamise retseptid	Lihalõikusseadmed Ohud lihatooraine käitlemisel Lihalõikusskeemid Ulukilihast tooted	A/P: 13 I:40
Lävend	Tükeldab ja konditustab juhendamisel kütitud uluki pool/veerandrumba ja valmistab toote vastavalt etteantud juhendile. Mõistekaart lahendatud positiivselt.				
Praktiline töö	Uluki tükeldamine ja konditustamine. Toodete valmistamine ulukilihast (jaotustükkide konditustamine, liha sorteerimine ja pakendamine poolsuitsuvorst, täissuitsuvorst)				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks kui õpilane on sooritanud praktilised tööd ja lahendanud mõistekaardi positiivselt				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	http://www.vet.agri.ee/?op=body&id=59 http://www.keskkonnaagentuur.ee/et/kuttimine http://www.ejs.ee/koolitused/				

Moodul nr 16 - LIHATOODETE TEHNOLOOGIA FÜÜSIKALIS-KEEMILISED JA BIOKEEMILISED ALUSED	Mooduli maht 4 EKAP/ 104 tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö/Praktiline töö	Iseseisev töö
	26	78
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab liha riknemise põhjuseid ning viise, tunneb erinevate lisaainete mõju liha omadustele ja teab külm- ja kuumtöötlemise viiside mõju liha omadustele		
Nõuded mooduli alustamiseks: nõuded mooduli alustamiseks puuduvad		
Aine(d) ja õpetaja(d):		

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Teab liha riknemise ja valmimise tegureid ning mõistab veesiduvusvõime tähtsust lihas	<ul style="list-style-type: none"> mõistab liha riknemise põhjuseid tuginedes erinevatele tekkepõhjustele (looma tapaeelne seisund) kirjeldab liha veesiduvusvõime omadusi, määramaks liha ja lihasaaduste füüsikalisi keemilisi, organoleptilisi ja tehnoloogilisi omadusi selgitab lisandite ja lisaainete mõju liha ja lihatoodete omadustele ning kasutab erinevaid lisandeid ja lisaaineid lihasaaduste tootmisel 	Loeng Rühmatöö Praktiline töö Test	Test: liha riknemine valmimine Praktiline töö: liha veesiduvusvõime Liha organoleptilised omadused Iseseisev töö: PSE ja DFD liha omaduste võrdlus	Liha veesiduvusvõime Liha veesiduvusvõime keemilised alused PSE ja DFD liha Liha riknemine. Liha värskus ja selle määramine Lihast leiduvad mikroorganismid ja nende iseloomustus Liha riknemist põhjustavad tegurid	A/P: 13 I:38
2. teab ja kasutab erinevaid külm- ja kuumtöötlemisviise lihatoodete valmistamisel	<ul style="list-style-type: none"> võrdleb erinevaid külm- ja kuumtöötlemisviise lihatoodete valmistamisel; kirjeldab külm- ja kuumtöötlemisviiside mõju lihale ja lihatoodetele; kasutab erinevaid külm- ja kuumtöötlemisvõtteid lihatoodete valmistamisel; kirjeldab soolamise ja mehhaanilise töötlemise mõju lihatoodetele; võrdleb erinevaid kuumtöötlemise viise ning iseloomustab nende omadusi lihatoodete valmistamisel. 	Loeng Rühmatöö Praktiline töö Test	Praktiline töö: külm- ja kuumtöötlemisvõtete kasutamine erinevate lihatoodete valmistamisel. Erinevate soolamisviiside kasutamine lihatoodete valmistamisel	Külm- ja kuumtöötlemisviisid Külm- ja kuumtöötlemise viisid liha omadustele Soolamisviisid Liha mehhaaniline töötlemine Kuumtöötlemisviisid Kuumtöötlemisviiside mõju liha omadustele	A/P: 13 I:40
Lävend	Sooritab ÕV 1. -2. praktilised tööd vastavalt etteantud juhendile ja esitab nõuetele vastava iseseisva töö				
Praktilised tööd	Külm- ja kuumtöötlemisvõtete kasutamine erinevate lihatoodete valmistamisel. Erinevate soolamisviiside kasutamine lihatoodete valmistamisel. Liha veesiduvusvõime.				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt. Mooduli hinne kujuneb testide positiivsel sooritamisel ja läveni täitmisel. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Roasto. M, Tamme. T, Juhkam. K. Toiduhügieen ja ohutus. Tartu: Eesti Põllumajandusülikool, 2004 http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/%C3%95ppekava/Lihatehnoloogia_praktilised_tood.pdf				

Moodul nr 17 - LIHAKONSERVE VALMISTAMINE	Mooduli maht 4 EKAP/ 104tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö /Praktiline töö	Iseseisev töö
	26	78
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja pakendab lihakonserve lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist ja kvaliteedinõuetest, korraldab oma tööd ja kasutades sobilikke seadmeid ning järgides ohutunõudeid		
Nõuded mooduli alustamiseks: toiduohutus, värske liha käitlemine		
Aine(d) ja õpetaja(d): Lihakonservide valmistamine Eve Klettenberg		

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
<p>Õppija</p> <p>1. Võtab vastu ja määrab lihakonservide tooraine kvaliteedi ja säilitab neid vastavalt nõuetele</p>	<ul style="list-style-type: none"> • valib tooraine lähtuvalt juhendist ning järgides toiduohutuse nõudeid • Teab ja täidab tooraine säilitamise nõudeid vastavalt etteantud juhendile • määrab tooraine kvaliteedi lähtuvalt kvaliteedinõuetest • valib abitoorainet ja -materjale, mida kasutatakse lihakonservide valmistamiseks 	<ul style="list-style-type: none"> • interaktiivne loeng • iseseisev töö arvutis, • rühmatöö, • arutelu • õppevideod, nende analüüs • praktiline töö • arvutusülesannete lahendamine 	<p>1.HÜ: Praktiline töö</p> <p>HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö</p>	<p>Lihakonservide tooraine,</p> <p>Liha morfoloogiline ja keemiline koostis</p> <p>Liha kvaliteet.</p> <p>Liha siirimine ja sorteerimine</p> <p>Vürtsid, maitsetaimed, maitse- ja lisaained</p>	<p>A/P: 6</p> <p>I:26</p>
<p>2. Valmistab lihakonserve vastavalt tehnoloogiale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • koostab lihakonservide valmistamise tehnoloogilise skeemi vastavalt etteantud juhendile • valmistab tooraineid ette kasutades asjakohaseid töövahendeid ja töövõtteid juhendist lähtuvalt • valmistab lihakonserve juhendist lähtuvalt • valib, kasutab ja puhastab lihakonservide valmistamiseks ja pakendamiseks sobivaid seadmeid, lähtudes nende kasutamise ja puhastamise nõuetest • kontrollib konservide valmistamisel ja pakendamisel pakendite vastavust kvaliteedinõuetele • käitleb ja kogub jäätmed, arvestades sorteerimise nõudeid lähtuvalt etteantud juhendist 	<ul style="list-style-type: none"> • interaktiivne loeng • iseseisev töö arvutis, • rühmatöö, • arutelu • õppevideod, nende analüüs • juhtumianalüüs • praktiline töö • arvutusülesannete lahendamine 	<p>1. HÜ: Mõistekaart</p> <p>2. HÜ: Praktiline töö</p> <p>3. HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö</p>	<p>Hakklihamasina ehitus ja tööpõhimõte,</p> <p>keedukatla/autoklaavi ehitus ja tööpõhimõte</p> <p>Liha peenestamine, konservitooside täitmine ja sulgemine, termiline töötlemine</p>	<p>A/P: 28</p> <p>I:26</p>

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
3. Tunneb biokeemilisi ning mikrobioloogilisi protsesse lihakonservide valmistamisel	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab liha laagerdumise protsessi koos parameetritega (pH, temperatuur, aeg) ning mõistab selle seost konservide valmistamisel nimetab ja iseloomustab mikroorganismide liike nimetab kasulikke ja kahjulikke mikroorganisme toiduainete tehnoloogiast lähtuvalt 	<ul style="list-style-type: none"> interaktiivne loeng iseseisev töö arvutis, rühmatöö, arutelu praktiline töö arvutusülesannete lahendamine 	<ol style="list-style-type: none"> HÜ: Mõistekaart HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö 	Liha värskus, liha laagerdumine värvuse muutumine, soola mõju. Aeroobid ja anaeroobsed mo	A/P: 12 I:26
Praktiline töö	Liha siirimine ja sorteerimine, Liha peenestamine, konservimassi valmistamine, konservitooside täitmine ja sulgemine, termiline töötlemine				
Lävend	Sooritab juhendamisel ÕV 1.-3 praktilised tööd ning kasutab juhendamisel erinevaid seadmeid ja väikevahendeid vastavalt kasutusjuhendile, järgides ohutus- ja hügieeni nõudeid. Puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökohad ja esitab nõuetekohaselt vormistatud iseseisvad tööd.				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA). Mooduli lõpptulemus kujuneb läveni täitmisest. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<p>Soidla, R., Elias, P., Mahla, T. Toiduainete konserveerimise ja säilitamise alused. Tartu: Eesti Põllumajandusülikool, 2004.,</p> <p>Soosaar, P., Rei, M. 1996. Lihatoodete valmistamise tehnoloogia. Tartu, ELÜ kirjastus, 126 lk.</p> <p>Tikk, M. 2003. Lihatööstuse üld- ja eriseadmed. Eesti Põllumajandusülikool. Tartu, 95 lk.</p> <p>Tikk, M. 2003. Lihatööstuse üld- ja eriseadmed. Joonised. Eesti Põllumajandusülikool. Tartu.</p> <p>Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määrus (EÜ) nr 1774/2002, 3. oktoober 2002, milles sätestatakse muuks otstarbeks kui inimtoiduks ettenähtud loomsete kõrvalsaaduste sanitaareeskirjad. (ELT L 273, 10.10.2002, lk 0001-0095)</p>				

Moodul nr 18 - LABORATOORNE KONTROLL	Mooduli maht 2 EKAP/ 56 tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö 66/ Praktiline töö	Iseseisev töö
	13	39
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija võtab proovid laboratoorseteks analüüsideks toorainest, lisanditest ja valmistoodetest ning analüüsib neid keemiliselt, mikrobioloogiliselt ja sensoorselt. Tõlgendab ja registreerib analüüsitulemused		
Nõuded mooduli alustamiseks: Puuduvad		
Aine(d) ja õpetaja(d): Laboratoorne kontroll Eve Klettenberg		

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Õppija 1. võtab proovid toorainest, lisanditest ja valmistoodetest	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab nõudeid laboratoorse analüüsi tegemisel kirjeldab nõudeid proovide võtmisel toorainetest, lisanditest ja valmistoodetest võtab juhendi alusel õigete vahendite ja seadmetega proovid toorainest, lisanditest ja valmistoodetest arvutab ja esitab juhendi alusel vajalikud laboratoorse analüüsi lõpptulemused 	<ul style="list-style-type: none"> interaktiivne loeng iseseisev töö arvutis, rühmatöö, arutelu laboritöö arvutusülesannete lahendamine 	1 ÕV: 1 HÜ: Mõistekaart	<ul style="list-style-type: none"> Laboratoorse kontrolli eesmärk ja ülesanded Ohutustehnika Nõud ja reaktiivid Proovide võtmine Kaalud ja kaalumine õppetööstuse labori töökorraldus, sisustus ja ohutusnõuded. Tutvumine klassikaliste keemilise analüüsi meetoditega. Laboratoorse kontrolli vajalikkus toiduainetööstuses 	A/P: 3 I:10
2. võtab proovid tehnoloogilise protsessi käigus	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab nõudeid proovide võtmisel tehnoloogilise protsessi käigus valib õiged proovivõtu vahendid võtab juhendi alusel proovid tehnoloogilise protsessi käigus 	<ul style="list-style-type: none"> interaktiivne loeng iseseisev töö arvutis, rühmatöö, praktiline töö arvutusülesannete lahendamine 	2. ÕV: 1. HÜ: Laboritöö aruanne 2. HÜ: Laboritöö aruanne	<ul style="list-style-type: none"> proovide võtmise meetodika erinevate meetodite kasutatamine erinevate toodete ning protsesside kontrollimisel; proovivõtu vahendid 	A/P: 4 I:14
3. analüüsib proove sensoorselt, keemiliselt ja mikrobioloogiliselt	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab üldsõnaliselt laboratoorsete seadmete ja vahendite tööpõhimõtet kirjeldab analüüsides teostamisele kehtestatud üldiseid nõudeid nimetab laboratoorseid seadmeid ja vahendid, mis on määratud analüüsides teostamiseks etteantud 	<ul style="list-style-type: none"> interaktiivne loeng iseseisev töö arvutis, rühmatöö, õppevideod, nende praktiline töö 		<ul style="list-style-type: none"> Proovide võtmine füüsikalise-keemiliseks analüüsiks ja mikrobioloogiliseks uuringuks. Tooraine, tootmisprotsessi ja valmistootete kontrolli meetodid. Füüsikalise-keemilised ja mikrobioloogilised analüüsid -, liha- ja lihatoodetel. 	A/P: 6 I:15

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> • valib õige analüüsimeetodi määratava näitaja hindamiseks • hindab juhendi alusel proove sensoorselt järgides kehtestatud nõudeid • teostab juhendi alusel proovide keemilist analüüsi järgides kehtestatud nõudeid • teostab juhendi alusel proovide mikrobioloogilist analüüsi järgides kehtestatud nõudeid • teostab vajalikud arvutused analüüsitulemuste hindamisel 	<ul style="list-style-type: none"> • arvutusülesannete lahendamine 			
Praktiline töö	Kaalumine, proovide võtmine, rasvasisalduse määramine, valgusisalduse määramine, pH määramine,				
Lävend	Laboritööde sooritamise juhendamisel ÕV 2.-3 vastavalt etteantud juhendile. Puhastab töö lõppedes laboris seadmed ja töökohad ja asetab laboritarvikud ettenähtud kohtadele.				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA). Mooduli lõpptulemus kujuneb sooritatud iseseisvatest töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 – 4. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<p>Soidla ,R., Elias, P., Mahla, T. Toiduainete konserveerimise ja säilitamise alused. Tartu: Eesti Põllumajandusülikool, 2004.</p> <p>ред. Рогачев В. И. Справочник технолога плодоовощного консервного производства Москва, Легкая и пищевая пром-сть, 1983</p> <p>Mendel, L., Tanner, E., Türk, K. Piimatööstuse laborandi käsiraamat. Tallinn: Eesti Liha- ja Piimatööstuse Arenduskeskus, 1993</p> <p>Dreyersdorff, S. Toiduainete sensoorse analüüsi alused. Tartu :Eesti Põllumajandusülikooli kirjastus, 2002</p> <p>Toidusedus. https://www.riigiteataja.ee/ert/act.jsp?id=12817050</p> <p>Kikas, H., Koger, E. Toidukaubad. Kaubaõpetuse käsiraamat. Tallinn: Ilo, 2004</p> <p>Koduleheküljed: www.agri.ee, www.vet.agri.ee , www. tarbijakaitse.ee ja www.tervisekaitse.ee</p> <p>Roasto M., Tamme T., Juhkam K. Toiduhügieen ja -ohutus. Tartu: Halo, 2004</p>				

Moodul nr 19 - KALAKONSERVIDE VALMISTAMINE	Mooduli maht 4 EKAP/ 104 tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö 88/ Praktiline töö	Iseseisev töö
	26	78
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja pakendab kalakonserve lähtuvalt tehnoloogilisest juhendist ja kvaliteedinõuetest, korraldades oma tööd ja kasutades sobilikke seadmeid ning järgides ohutunõudeid		
Nõuded mooduli alustamiseks: Puuduvad		
Aine(d) ja õpetaja(d): Kalakonservide valmistamine Eve Klettenberg		

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Õppija 1. Eeltötleb jahutatud ja külmutatud kala järgides toidu- ja tööohutust	<ul style="list-style-type: none"> tunneb erinevaid kalaliike ja nende kasutamise võimalusi teab ja mõistab jahutatud ja külmutatud kala erinevaid kvaliteedinõudeid roogib ja tükeldab kalad, arvestades kalaliiki ja tehnoloogilist juhendit eraldab kalamarja ja -maksa edasiseks töötlemiseks, arvestades tehnoloogilise juhendi nõudeid fileerib kala, lähtudes tehnoloogilise juhendi nõuetest 	interaktiivne loeng <ul style="list-style-type: none"> iseseisev töö arvutis, rühmatöö, õppevideod, nende analüüs praktiline töö 	1. ÕV: 1.HÜ: Praktiline töö 2.HÜ: Arvutusülesanne/tööleht 3. HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö	Eestis töödeldavad kalad Kalade ehitus ja koostisosad Kalde jahutamine ja külmutamine Kade rookimine, tükeldamine, fileerimine Eeltöötlemise seadmed ja vahendid Jäätmete käitlemine	A/P: 6 I:26
2. Valmistab kastmetes ja marinaadides kalatooteid	<ul style="list-style-type: none"> Iseloomustab ja kirjeldab kastmetes ja marinaadides valmistatavate kalatoodete tehnoloogiaid valmistab kastme ja marinaadi lähtuvalt tehnoloogilisele juhendile ja retseptile valmistab valmistoote lähtudes valmistoote liigist ja tuginedes juhendis toodud toote retseptile loetleb kastmetes ja marinaadides kalatoodete kvaliteedinäitajaid juhendist lähtuvalt valib, kasutab ja puhastab kalatoodete valmistamiseks ja pakendamiseks sobivaid seadmeid, lähtudes nende kasutamise ja puhastamise nõuetest pakendab, märgistab, etiketeerib tooted vastavalt toodangu iseloomule jahutab ja säilitab tooteid järgides toiduohutust ja juhendi nõudeid käitleb ja kogub jäätmed, arvestades sorteerimise nõudeid 	interaktiivne loeng <ul style="list-style-type: none"> iseseisev töö arvutis, rühmatöö, arutelu praktiline töö 	2. ÕV: 1. HÜ: Praktiline töö 2. HÜ: Praktiline töö 3. HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö	Kalade soolamine Kastmete ja marinaadide valmistamine. Kalade töötlemise ja pakendamise seadmed Kalatoodete sensoorne hindamine Tehnoloogilise skeemi koostamine	A/P: 28 I:26

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
3. Kuumtöötleb kalad ja kalatooted	<ul style="list-style-type: none"> • Iseloomustab ja kirjeldab kuumtöödeldavate kalatoodete tehnoloogiad • valmistab kuumtöödeldud kalatooteid lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist • valib, kasutab ja puhastab kuumtöödeldud kalatoodete valmistamiseks ja pakendamiseks sobivaid seadmeid, lähtudes nende kasutamise ja puhastamise nõuetest • jahutab ja säilitab kuumtöödeldud tooteid järgides toiduohutust ja juhendi nõudeid • pakendab kuumtöödeldud kalatooted erinevatesse müügipakenditesse vastavalt etteantud juhendile 	interaktiivne loeng <ul style="list-style-type: none"> • iseseisev töö arvutis, • rühmatöö, • arutelu • praktiline töö 	3. ÕV: 1. HÜ: Praktiline töö 2. HÜ: Praktiline töö 3. HÜ: Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö	Kalade termiline töötlemine: (kuivatamine, külmsuitsutamine, kuumsuitsutamine, jahutamine, säilitamine) Kuumtöötlemise seadmed Pakendamise seadmed	A/P: 12 I:26
Praktilised tööd	Kalde jahutamine ja külmutamine, kalade rookimine, tükeldamine, fileerimine. Kalade soolamine, kastmete ja marinaadide valmistamine. Kalade termiline töötlemine: (kuivatamine, külmsuitsutamine, kuumsuitsutamine, jahutamine, säilitamine)				
Lävend	Sooritab juhendamisel ÕV 1.-3 praktilised tööd ning kasutab juhendamisel erinevaid seadmeid ja väikevahendeid vastavalt kasutusjuhendile, järgides ohutus- ja hügieeni nõudeid. Puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökohad.				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA). Mooduli lõpptulemus kujuneb testide positiivsel sooritamisel ja lävendi täitmisel. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Rekkor S. Kulinaaria, Tallinn: Agro, 2006 http://kalatoodetevalmistamine.weebly.com/tehnoloogia1.html http://8371149.la02.neti.ee/kool/vanker/kala/kalade_lahkamine.html Põllumajandusministeerium /Kala kvaliteedijuhis/ Tallinn: Põllumajandusministeerium 2006 Soidla R., Elias P., Mahla T. Toiduainete konserveerimise ja säilitamise alused. Tartu: Eesti Põllumajandusülikool, 2004 Laanmäe S. Kalakulinaaria, Tallinn: Eesti Mereakadeemia, 2001				

Moodul nr 20 - TÖÖ PLANEERIMINE JA KORRALDAMINE LIHAKÄITLEMISE ETTEVÕTTES	Mooduli maht 2 EKAP/ 52tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö/Praktiline töö	Iseseisev töö
	13	39
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane oskab planeerida ja korraldada oma tööd loogilises järjestuses kulinaariaettevõttes		
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad		
Aine(d) ja õpetaja(d):		

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. planeerib oma tööd meeskonnaliikmena ja teadlikult ettevõtte tootmistöös	<ul style="list-style-type: none"> tunneb kulinaariaettevõttes kasutatavat dokumentatsiooni; planeerib oma tööaega vastavalt esitatud tellimustele ja on valmis olema täisväärtuslik meeskonnaliige 	interaktiivne loeng <ul style="list-style-type: none"> iseseisev töö arvutis, rühmatöö, 	Rühmatöö: töö planeerimine vastavalt ettevõtte töökoormusele ja spetsiifikale	Tööplaneerimine ja korraldamine Töögraafik Tööplaan Laoraamatupidamine Aruandlus Meeskonnatöö põhimõtted	A/P: 3 I:10
2. korraldab ja teostab erinevad tööetapid ja vastavad tööoperatsioonid kvaliteetsele toodangule suunates	<ul style="list-style-type: none"> koostab ja põhjendab tööoperatsioonide plaane, koostab nõuetekohaseid tehnoloogilisi kaarte ja standartretseptuure; koostab nõuetekohase tooraine ja hinnakalkulatsiooni; 	interaktiivne loeng <ul style="list-style-type: none"> iseseisev töö arvutis, rühmatöö 	Rühmatöö: etteantud andmete põhjal lihakäitlemisosakonna tööoperatsioonide planeerimine Tööleht: nõuetekohased tehnoloogilised kaardid Arvutusülesanne: hinnakalkulatsioon	Tööoperatsioonide seostamine Tehnoloogiliste kaartide koostamine Kalkulatsioonikaartide koostamine	A/P: 4 I:14
3. osaleb toiduainete varustamisprotsessis käsitledes kaubasaadetist vastavalt selle säilitamisnõuetele ning tagades laomajandusega seotud dokumentide nõuetekohase säilitamine	<ul style="list-style-type: none"> võtab kaubasaadetist vastu ning ladustab kauba vastavalt nõuetele; hindab igapäevast kaubakogust ja tagab tööks vajaliku optimaalse varu arvestades ettevõtte varustamise korraldust; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi; inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud siseeeskirjadele. 	interaktiivne loeng praktiline töö <ul style="list-style-type: none"> rühmatöö 	Praktiline töö: kauba vastuvõtt, kauba kogus ja kvaliteedi kontroll, laoseisu inventeerimine	Laomajandus ja selle korraldamine Inventuur Kauba varumise põhimõtted Toiduained nende kvaliteedinäitajad ning säilitamise nõuded	A/P: 6 I:15
Lävend	Õppija osaleb kõikides praktikumides, esitab nõuetekohase tehnoloogilise kaardi etteantud toote kohta.				
Praktiline töö	Kauba vastuvõtt, kauba koguse ja kvaliteedi kontroll, laoseisu inventeerimine				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA). Moodul loetakse arvestatuks kui õpilane on sooritanud positiivselt töölehed ja praktilised arvestuslikud tööd.				

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Sirje Rekkor jt. Kulinaaria kirjastus Argo 211 Sirje Rekkor jt. Toiduvalmistamine suursöögis Argo 2011 Ina Kalbri Toitumisõpetus kirjastus Ilo 2007 Õie Aavik Kalkulatsiooniõpetus kirjastus Argo 2011 Heldi Kikkas jt. Toidukaubad- kaubaõpetuse käsiraamat kirjastus Ilo 2004				

Moodul nr 21 - KULINAARNE LIHALÕIKUS	Mooduli maht 4 EKAP/ 104tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö / Praktiline töö	Iseseisev töö
	26	78
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane oskab liha tükeldada, konditustada, lõigata ja ette valmistada arvestades edasist tooraine kulinaarset töötlemist ning kulinaarset valmistusviisi, kasutades selleks asjakohaseid seadmeid		
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodul: Värske liha käitlemine		
Aine(d) ja õpetaja(d):		

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. lõikab ettevalmistatud jaotustükkidest erinevaid tooteid	<ul style="list-style-type: none"> • käsitleb töövahendeid ohutult; valmistab ette tööpinnad • valmistab veise- ja sea tagaosast erinevaid lihatooteid; • valmistab sea keskosast erinevaid lihatooteid; • valmistab veise seljatükist erinevaid lihatooteid; • valmistab veise- ja sea esitükist erinevaid lihatooteid; • valmistab veise- ja sea esitükist erinevaid lihatooteid; • pakendab valmistatud lihatooteid vastavalt etteantud juhendile; 	Näitlikustamine Iseseisev töö Praktiline töö Mõiste- ja ideekaart	Praktiline töö: Demonstratsioon-veise ja sea tagaosast toodete valmistamine, sea kesk ja esiosast toodete valmistamine, veise seljatükist toodete valmistamine, toodete pakendamine	Töövahendid ja seadmed Tööohutus Lihatoodete valmistamise võimalused veise-, uluki-, kana-, sea ja küüliku rümbast Pakendamine	A/P: 6 I: 26
2. kirjeldab jaotustükkidest lõigatud toodete erinevaid võimalusi kulinaarsel kasutamisel	<ul style="list-style-type: none"> • valib erinevaid võimalusi kulinaarseks valmistamiseks etteantud jaotustükile; • selgitab kulinaarsete töötlemisviiside mõju lihale; • loetleb liha kulinaarse töötlemise vigu; • valib retsepte roogade valmistamiseks 	Mõiste- ja ideekaart Praktiline töö	Praktiline töö: lihatoode maitsestamine, valmistamine ja pakendamine juhendi alusel Iseseisev töö: Retseptide valik kulinaarsete lihatoodete valmistamiseks	Retseptid Retseptide kalkulatsioonid Lihatoodete maitseainete valik ja maitsestamine Pakendamine ja säilitamine	A/P: 12 I: 26
3. kasutab külmeti kujundamise võtteid värske liha väljapanekul ja eksponeerimisel	<ul style="list-style-type: none"> • valib külmaleti kujundamiseks ajakohased vahendid; • loetleb värske liha väljapanekul kasutatavaid • säilitustingimusi külmetis; valmistab ette töökoha; • kujundab/eksponeerib lihaleti kasutades erinevaid vahendeid, järgides toiduohutusnõudeid. 	Interaktiivne loeng Mõiste- ja ideekaart Praktiline töö	Praktiline töö: Demonstratsioon-lihaleti kujundamine; töökoha organiseerimine; Tööleht: säilitustingimused ja ohutusnõuded	Liha väljapaneku vahendid ja seadmed Värske- ja maitsestatud liha säilitustingimused Töökoha nõuded lihaleti kujundamine Lihaleti kujundamise põhitõed ja eksponeerimine	A/P: 8 I: 26
Lävend	Õpilane sooritab kõik ÕV 1.-3 praktilised tööd vastavalt etteantud juhendile. Õpilasel on esitatud töölehed ja osaleb rühmatööde sooritamisel. Iseseisev töö on esitatud.				
Praktiline töö:	Praktiline töö: veise ja sea tagaosast toodete valmistamine, sea kesk- ja esiosast toodete valmistamine, veise seljatükist toodete valmistamine, toodete pakendamine.				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA). Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Roasto. M, Tamme. T, Juhkam. K. Toiduhügieen ja ohutus. Tartu: Eesti Põllumajandusülikool, 2004 Autor: Sirje Rekkor, Reelika Eerik, Tiiu Parm, Allan Vainu Teenindamise kunst. Kirjastus Argo Tartu KHK kirjalike tööde vormistamise juhend				

Moodul nr 22 - TOIDUAINETE ÕPETUS JA TOIDU VALMISTAMINE	Mooduli maht 2 EKAP/ 52tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö/Praktiline töö	Iseseisev töö
	13	39
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab ja serveerib individuaalselt ja meeskonnaliikmena toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripäradest ning klientide soovidest, ootustest ja eripäradest		
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad		
Aine ja õpetaja:		

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. tunneb toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevate toiduainete sortimenti, omadusi ning kasutusvõimalusi	<ul style="list-style-type: none"> iseloomustab kulinaariaettevõtetes valdavalt kasutusel olevaid toiduaineid lähtudes nende kvaliteedinäitajatest, toiteväärtusest, säilitamis-tingimustest; kirjeldab üldtuntud toiduainete kasutamise võimalusi ja kasutamist kulinaariaettevõtetes valib tooraine ja abitooraine erinevate kulinaariatoodete valmistamiseks; kirjeldab erinevate toodete valmistamiseks kasutatavaid seadmeid 	Interaktiivne loeng Rühmatöö Iseseisev töö Tööleht	Tööleht: toiduainete kvaliteet ja säilitamine	Toiduainete kvaliteedinäitajad, toiteväärtus, kasutamisevõimalused, säilitamistingimused toorainegrupiti ja erandid, realiseerimisajad, kaonormid toidutoorme töötlemisel	A/P: 3 I: 13
2. eeltöötleb toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevaid toiduaineid ning valmistab roogi ja jooke	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab valmistamise meetodeid/ tehnoloogiat juhendist lähtuvalt; eeltöötleb tooraineid kasutades õigeid ja asjakohaseid külm- ja kuumtöötlusvõtteid järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid; käitleb toidutooret teadlikult, säästlikult, tuues välja toidutoorme iseloomulikud maitse ja omadused. valmistab standardretseptuuri alusel toite arvestades klientide vajadusi ning tehes vajadusel vastavaid muudatusi; valmistab erinevaid kulinaariatooteid lähtuvalt etteantud juhenditest kasutab oma töös töövahendeid, seadmeid ja masinaid, arvestades ohutusnõudeid; selgitab toiduainetega toiduvalmistamise käigus toimuvaid keemilisi ja füüsikalisi muutusi 	Interaktiivne loeng Praktiline töö Iseseisev töö	Praktiline ülesanne: Toiduainete ettevalmistamine Erialaste seadmete ja vahendite valik ja kasutamine toiduvalmistamisel	Külm- ja kuumtöötlemine Praktiline töö, Tööohutus köögis, Toidu- ja tööhügieen Köögiseadmed ja töövahendid Eriotstarbelised seadmed	A/P: 6 I: 13
3. järgib tööülesannete jagamisel ning täitmisel meeskonnatöö põhimõtteid vastutades töötulemuse eest	<ul style="list-style-type: none"> osaleb ja korraldab meeskonnaliikmena meeskonna tööd jagades tööülesande täitmiseks vajalikku informatsiooni ja olles aktiivne ning vastutustundlik meeskonnaliige, jälgib praktilise töö käigus toimuvat, kogub tagasisidet kontrollib tööülesande täitmise kvaliteeti, tagasisidestab 		Tööleht: tooraine ja toote kvaliteedi vahelised seosed	Töö planeerimine ja korraldamine; Meeskonnatöö põhimõtted; Toiduainete kvaliteet ja valmistoidu kvaliteet Kõrvalmaitseid ja nende võimalikud tekkepõhjused toidus	A/P: 4 I: 13

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	tulemust. põhjendab tooraine kvaliteeti mõju valmistoodete omadustele; • kirjeldab kõrvalmaitsete tekkepõhjuseid valmistootele;				
Lävend	Õpilane sooritab juhendamisel praktilised ülesanded. Töölehed õigeaegselt esitatud positiivsele tulemusele.				
Praktilised tööd	Toiduainete eeltöötlemine (ettevalmistamine), toitude valmistamine meeskonnatööna, ohutu seadmete ja vahendite valik ja nende kasutamine toitude valmistamisel.				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA). Õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist. Moodul loetakse arvestatuks kui õpilane on sooritanud positiivselt töölehed ja praktilised arvestuslikud tööd.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<p>Sirje Rekkor jt. Kulinaaria kirjastus Argo 2011</p> <p>Sirje Rekkor jt. Toiduvalmistamine suurköögis kirjastus Argo 2010</p> <p>Ina Kalbri Toitumisõpetus kirjastus Ilo 2007</p> <p>Oile Aavik Kalkulatsiooniõpetus kirjastus Argo 2011</p> <p>Heldi Kikas jt. Toidukaubad - kaubaõpetuse käsiraamat kirjastus Ilo 2004</p> <p>Sirje Rekkor jt. Praktiline kulinaaria kirjastus Argo 2007</p> <p>Ulle Kruuda Eritoitumine konspekt</p> <p>http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf</p> <p>http://e-ope.khk.ee/ek/2011/tookorraldus_suurkoogis/tootmistoo_korraldus_toitlustusettevottes</p>				

Moodul nr 23 - TOIDUVALMISTAMINE KULINAARIAETTEVÖTTES	Mooduli maht 4 EKAP/ 104tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö / Praktiline töö	Iseseisev töö
	26	78
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja valmistab individuaalselt ja meeskonnaliikmena tellimisel valmistatavaid toite		
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad		
Aine(d) ja õpetaja(d):		

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Eeltötleb kulinaariaettevõttes valdavalt kasutuses olevaid toiduaineid kasutades erinevaid tehnoloogilisi võtteid	<ul style="list-style-type: none"> eeltötleb tooraineid kasutades õigeid kül- ja kuumtöötlemisvõtteid järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid; kirjeldab erinevate toitade valmistamist lähtuvalt ette antud juhendist; selgitab toiduainetega toiduvalmistamise käigus toimuvaid keemilisi ja füüsikalisi muutusi tuues sellekohaseid näiteid; võrdleb erinevate toiduainete kasutusvõimalusi ja töötlemisviise toitade valmistamisel kirjeldab kaasaegseid toiduainete töötlemise põhimõtteid 	näitlikustamine - juhtumipõhised harjutusülesanded analüüs, - rühmatöö	Praktiline töö: toiduainete kulinaarne töötlemine meeskonnatööna Tööleht: toiduainete kuum- ja külmtöötlemise režiimid	Toiduvalmistamine Kül- ja kuumtöötlemine ning nende alaliigid Kombineeritud töötlusvõtted Tööohutus köögis Köögiseadmed- ja töövahendid Eriotstarbelised seadmed	A/P: 8 I: 26
2. Valmistab roogi kulinaariaettevõttes kasutusel olevatest toiduainetest erinevate tehnoloogiliste võtetega		Interaktiivne loeng, praktiline töö	Praktiline töö: roogade valmistamine erinevate tehnoloogiliste võtetega	Toidu valmistamine. Kvaliteedinäitajad. Toiteväärtus. Säilitamistingimused Realiseerimisajad. Kaonormid töötlemisel. Tehnoloogilised võtted toitade valmistamisel. Toodete maitsestamine. Seadmed ja töövahendid. Eritehnoloogiad.	A/P: 10 I: 26
3. Järgib meeskonnatöö põhimõtteid tööülesannete täitmisel ning vastutab töötulemuste eest	<ul style="list-style-type: none"> osaleb ja korraldab meeskonnaliikmena meeskonna tööd, olles aktiivne ja vastutustundlik meeskonnaliige; kontrollib tööülesannete täitmise kvaliteeti, hindab valmistatud toote kvaliteeti 	Interaktiivne loeng, praktiline töö	Rühmatöös osalemine	Töö planeerimine ja korraldamine Meeskonnatöö põhimõtted Tagasisidestamise põhimõtted Probleemide lahendamine ja suhtlemine	A/P: 8 I: 26
Lävend	Õpilane osaleb praktikumides, teostab etteantavad ülesanded juhendi alusel positiivselt.				
Praktika	Retseptide alusel toitade valmistamine, erinevate toiduvalmistamise etappides osalemine; kulinaariaettevõttes kasutatavate seadmete ja vahendite ohutu kasutamine.				

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA). Mooduli lõpptulemus kujuneb praktikumides osalemise tulemustest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 – 3. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	<p>Sirje Rekkor jt. Kulinaaria kirjastus Argo 211</p> <p>Sirje Rekkor jt. Toiduvalmistamine suurköögis Argo 2011</p> <p>Ina Kalbri Toitumisõpetus kirjastus Ilo 2007</p> <p>Õie Aavik Kalkulatsiooniõpetus kirjastus Argo 2011</p> <p>Heldi Kikkas jt. Toidukaubad- kaubaõpetuse käsiraamat kirjastus Ilo 2004 Sirje Rekkor jt. Praktiline kulinaaria kirjastus Argo 2007</p> <p>http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf</p> <p>http://e-ope.khk.ee/ek/2011/tookorraldus_suurkoogis/tootmistoo_korraldus_toitlustusettevottes/</p>				

Moodul nr 24 - TOIDUVALMISTAMINE SUURKÖÖGIS	Mooduli maht 2 EKAP/ 52tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö/Praktiline töö	Iseseisev töö
	13	39
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib meeskonna liikmena menüüs olevaid toite		
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad		
Aine(d) ja õpetaja(d):		

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüs olevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi,	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab tehnoloogilistel kaartidel olevate toitude ja jookide valmistamise viise ja võtteid valmistab juhendamisel tervislikke toiduvalmistamise viise kasutades tehnoloogiliste kaartide baasnimekirjas olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest 	Loeng Rühmatöö Praktiline töö	Praktiline töö köögis-töö planeerimine. Praktiliste tootmistöö ülesannete täitmine	toiduvalmistamine portsjoniliste roogade põhimõttel, kasutatavad toorained, portsjoniliste roogade valmistamise viisid, võtted ja serveerimine, portsjoniliselt valmistatavate roogade toiduportsjonite vormistamine, värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtted taldrikul.	A/P: 6 I: 20
2. Kasutab suurköögi seadmed ja töövahendid, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid	<ul style="list-style-type: none"> kasutab juhendi alusel toitude ja jookide valmistamiseks asjakohaseid köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt käitleb toitu vastavalt hügieeninõuetele kasutab toidu valmistamisel säästlikkuse põhimõtteid 	Loeng Rühmatöö Praktiline töö	Praktiliste tootmistöö ülesannete täitmine Praktiline töö juhendi alusel.	Suurköögi seadmed, töövahendid, hügieen	A/P: 7 I: 19
Lävend	Sooritab ÕV 1. -2. praktilised tööd vastavalt etteantud juhendile.				
Praktilised tööd	Toiduainete eeltöötlemine, seadmete ja töökoha puhastamine.				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA).				

**Kasutatav õppekirjandus
/õppematerjal**

S.Rekkor, A.Kersna, M.Merits, I.Kivisalu; Toiduvalmistamine suurköögis; ARGO 2010; Tallinn

H.Kikas. Toidukaubad - kaubaõpetuse käsiraamat. Ilo 2004,

Juta Laatsit " Kalkulatsiooni töövihik"

Õile Aavik " Kalkulatsiooniõpetus" 2011

www.toitumine.ee

Õpiobjektid

Soovitatav kirjandus:

Kokassaar, U.; Vihalemm, T & Zilmer, M. 2006. Normaalne söömine. (olemas raamatukogus).

Urmas Kokassaare ja Mihkel Zilmeri artiklid erinevates ajakirjades („Rohuteadlane“,
Tervisplus“ ; „Eesti Loodus“ jne), Maailma toiduainete entsüklopeedia. TEA Kirjastus 2006

V.Müller. Sealiha. Suur kokaraamat. TEA Kirjastus 2012

A.Kang. Kõõgiviljaraamat. Ajakirjade Kirjastus 2006

http://www.kliinikum.ee/attachments/107_Toidurasvad.pdf

<http://www2.ti.ttu.ee/index.php/eng/Toitumisest/Pakend>

<http://www.tallegg.ee>

<http://www.tere.ee>

<http://www.agri.ee>

www.dansukker.com

Moodul nr 25 - PRAKTILINE SUURKÖÖGI TOIDUVALMISTAMINE ÕPIKESKKONNAS	Mooduli maht 2 EKAP/ 52tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö/Praktiline töö	Auditoorne töö/Praktiline töö
	13	39
Mooduli eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija koostöös köögimeeskonnaga täidab sihipäraselt toiduvalmistamisprotsessi tööülesandeid		
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad		
Aine(d) ja õpetaja(d):		

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Töötab juhendamisel õpikeskkonnas kasutatavate seadmete ja töövahenditega järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab juhendi alusel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid järgib iseseisvalt töötades tööhügieeninõudeid kasutab juhendi alusel, vajadusel isikukaitsevahendeid töötab vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha juhendite aluse 	Loeng Rühmatöö Praktiline töö	Praktiline töö praktikajuhendaja juhendamisel õpikeskkonnas	toiduvalmistamine: eeltöötlus- ja kuumtöötlusvõtted TÖÖVAHENDID JA SEADMED :töövahendite ning seadmete valik vastavalt menüüle PUHASTUSTÖÖD: puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha juhendite alusel HÜGIEEN: tööhügieen, töökoha korraldamine ja korrastamine.	A/P: 6 I: 20
2. Eeltöötleb toiduaineid, teeb puhastus- ja korrastustöid	<ul style="list-style-type: none"> • eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid • korrastab ja puhastab iseseisvalt oma töökohta kogu tööpäeva vältel teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile 	Loeng Rühmatöö Praktiline töö	Praktiline töö praktikajuhendaja juhendamisel õpikeskkonnas Etteantud ülesande põhjal iseseisev kirjalik töö .	Toiduainete eeltöötlemine puhastustööd	A/P: 7 I: 19
Lävend	Sooritab ÕV 1. -2. praktilised tööd vastavalt etteantud juhendile ja esitab nõuetele vastava iseseisva töö				
Praktilised tööd	Toiduainete eeltöötlemine, seadmete ja töökoha puhastamine.				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA).				

**Kasutatav õppekirjandus
/õppematerjal**

S.Rekkor, A.Kersna, M.Merits, I.Kivisalu; Toiduvalmistamine suurköögis; ARGO 2010; Tallinn

H.Kikas. Toidukaubad - kaubaõpetuse käsiraamat. Ilo 2004,

Juta Laatsit " Kalkulatsiooni töövihik"

Õile Aavik " Kalkulatsiooniõpetus" 2011

www.toitumine.ee

Õpiobjektid

Soovitatav kirjandus:

Kokassaar, U.; Vihalemm, T & Zilmer, M. 2006. Normaalne söömine. (olemas raamatukogus).

Urmas Kokassaare ja Mihkel Zilmeri artiklid erinevates ajakirjades („Rohuteadlane“,
Tervisplus“ ; „Eesti Loodus“ jne), Maailma toiduainete entsüklopeedia. TEA Kirjastus 2006

V.Müller. Sealiha. Suur kokaraamat. TEA Kirjastus 2012

A.Kang. Köögiviljaraamat. Ajakirjade Kirjastus 2006

http://www.kliinikum.ee/attachments/107_Toidurasvad.pdf

<http://www2.ti.ttu.ee/index.php/eng/Toitumisest/Pakend>

<http://www.tallegg.ee>

<http://www.tere.ee>

<http://www.agri.ee>

www.dansukker.com

Moodul nr 26 - TÖÖKORRALDUS SUURKÖÖGIS	Mooduli maht 2 EKAP/ 52tundi	
	Õppemahu jaotus tundides	
	Auditoorne töö/Praktiline töö	Auditoorne töö/Praktiline töö
	13	39
Mooduli eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija korraldab juhendamisel oma tööd suurköögis, koostöös köögimeeskonnaga täidab sihipäraselt toiduvalmistamisprotsessi tööülesandeid.		
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad		
Aine(d) ja õpetaja(d):		

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
1. Eristab toitlustusettevõtte teeninduse korralduse erinevaid võimalusi.	<ul style="list-style-type: none"> Kirjeldab juhendi alusel erinevaid suurköögi teeninduse korralduse võimalusi. Põhjab juhendi alusel teenindusviisi sobivust kliendirühmale. 	Rühmatöö	Arutus. Probleemsituatsiooni lahendamine	Toitlustusettevõtte köögitöö ja teeninduse korraldus.	A/P: 6 I: 20
2. Planeerib suurköögi roogade valmistamise ja serveerimise vastavalt suurköögi tootmissüsteemile.	<ul style="list-style-type: none"> Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks sobiliku töötlusastmega toorained ja sobivad kogused. Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks töömahule vastavad töövahendid ja seadmed. Ajastab juhendi alusel roogade valmistamise vastavalt teostatava töö mahule. 	Probleemülesannete lahendamine, suuline esitus, analüüs.	Suurköögi roogade valmistamise ja serveerimise planeerimine juhendi alusel vastavalt suurköögi tootmissüsteemile.	Suurköögi toitade valmistamise ja serveerimise planeerimine. Toorainete kogused. Töövahendid ja seadmed. Tööde ajastamine. Toitude väljastamiseks vajalikud töövahendid. Teeninduse korraldus. Kalkulatsiooni- ja tehnoloogiliste kaartide koostamine.	A/P: 7 I: 19
Lävend	<p>Õppija valib meeskonnatööna tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks sobiliku töötlusastmega toorained ja sobivad kogused.</p> <p>Valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks töömahule vastavad töövahendid ja seadmed.</p> <p>Ajastab juhendi alusel roogade valmistamise vastavalt teostatava töö mahule.</p> <p>Planeerib juhendi alusel roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid ja -võtted vastavalt ettevõtte teeninduse korraldusele.</p> <p>Koostab juhendamisel suurköögi tootmisele vastavad nõuetekohased kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid.</p>				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA). Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb sooritatud iseseisvatest töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 – 4. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.				
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	S.Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu Toiduvalmistamine suurköögis. 2010 kirjastus Argo				