

Lihatoodete väiketöötlemine

Õppekava üldiseloostus

| | |
|---------------------------------|--|
| Õppekava nimetus | Lihatoodete väiketöötlemine |
| Õppekavarühm | 0721 Toiduainete töötlemise õppekavarühm |
| Õppekava koostamise alus | Toiduainetöötaja tase 4 kompetentsid A.2.3 (toodete valmistamine) ja A.2.4. (tehnoloogiliste seadmete käsitlemine) |
| Õppe maht | 16 akadeemilist tundi (sh vähemalt ¼ praktikat) |

| | |
|--|---|
| Sihtgrupp ja õppe alustamise tingimused | Sihtgrupp: koolituse sihtgrupiks on väiketalunikud, soovitavalt loomakasvatajad, kes soovivad saada teadmisi liha töötlemisest. |
|--|---|

| | |
|---------------------|--|
| Õppe eesmärk | Täienduskoolituse eesmärk on anda ülevaade lihatoodete väiketöötlemise võimalustest ja praktikatest kujul, mis võimaldaks osalejatel hinnata vastava tootmise sobivust väikese ja keskmise suurusega ettevõtjale, hinnata peamisi riske. |
|---------------------|--|

Õpiväljund

| |
|---|
| <p>Koolituse läbinu teab:</p> <ul style="list-style-type: none">- peamisi toodete tüüpe ning tootearenduse võimalusi lihatoodete väiketöötlemises;- millised on peamised tehnoloogilised protsessid ning vajadused ruumide, seadmete, materjalide ja tööjõu osas;- millised on tootmise alustamiseks vajalikud teadmised ja praktilised oskused ning allikad ja võimalused nende teadmiste ja kogemuste omandamiseks;- peamisi riskifaktoreid, mis on nt seotud toorainega, toiduohutusega, tööohutusega jm. |
|---|

Õppe sisu

| |
|---|
| <p><u>Koolituse teemad on:</u></p> <p>Liha kui tooraine ja seda mõjutavad tegurid; Lihatoodete klassifikatsioon sh tootearenduse põhimõtted; Nõuded väiketootjatele liha käitlemisel, sh tapahügieen; Lihatoodete valmistamise tehnoloogilised protsessid; Värske liha käitlemine (seadmed, lihavalmistised, lihalõikus, pakendamine jne); Lihalõikus. Liha hinna kalkulatsioon ja hinda mõjutavad tegurid, lihavalmistised; Lihatoodete retsept ja selle koostamise alused; Vorstide ja sinkide ning lihavalmististe praktilised tööd; Lihatoodete sensoorne analüüs</p> |
|---|

| | |
|------------------|---|
| Koolitaja | Koolitaja kvalifikatsiooni kirjeldusele vastav koolitaja. |
|------------------|---|

| | |
|---|---|
| Koolitaja kvalifikatsiooni kirjeldus | Omab vastavaid teadmisi ja/või õppejõuna töötamise kogemust ja/või praktilist töökogemust antud valdkonnas. |
| Koolituse korraldaja | Maaelu Edendamise Sihtasutus (majandustegevusteate nr 180137) |

Õppetöö korraldus ja õpingute alustamine

| | |
|----------------------------|---|
| Üldpõhimõtted | Õppetöö toimub vähemalt 10 osavõtja suuruse grupi täitumisel |
| Õppekeel | Eesti keel |
| Õppemeetod | Loeng, esitlus, vestlus, rühmatöö, individuaalne töö. |
| Õppekeskkond | Kaasaegne õpperuum, õpetaja arvuti ja dataprojektor. Praktikum: Liha töötlemiseks sobilikud ruumid ja koolituse läbiviimiseks vajalikud liha töötlemise seadmed. Ruumid peavad vastama tervisekaitse- ja ohutusnõuetele. |
| Õpingute alustamine | Õppegrupid komplekteerib koolituse korraldaja. Õpingute alustamise eelduseks on õppegrupi täitumine. |

Õpingute lõpetamine ja hindamine

| | |
|---------------------------|---|
| Hindamine | Mitteeristav hindamine. Koolituse lõpetamise eelduseks on täies mahus ja aktiivne osalemine mõlema koolituspäeva õppetöös ning koolituse lõpus sooritatud arvestustöö (toodete sensoorne hindamine). |
| Väljastav dokument | Koolituse läbinutele väljastab Maaelu Edendamise Sihtasutus tõendi. |