Õppeasutus **OLUSTVERE TEENINDUS- JA MAAMAJANDUSKOOL**

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

Telefon **4374290**

**e**-post [kool@olustvere.edu.ee](mailto:kool@olustvere.edu.ee)

Õppekavarühm

Põllundus ja loomakasvatus

**Õppekava Lihaveise liha töötlemine**

nimetus eesti keeles

Õppekava maht tundides **16 tundi**

Õppekeel **eesti keel**

Kinnitan Arnold Pastak

kooli direktori nimi, allkiri

käskkirja nr

pitsat

1. ***ÕPPEKAVA KOOSTAMISE ALUS***

Kutsestandard: Toiduainetöötleja, tase 4. Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli õppekava Lihatoodete tehnoloogia, tase 4 kutseõppe esmaõpe, 90 EKAP

***2. NÕUDED ÕPINGUTE ALUSTAMISEKS***

Täienduskoolitusest võivad osa võtta põllumajandustoodete tootmise, töötlemise või turustamisega, põllumajandusmaa hooldamisega, põllumajandustoodetest mittepõllumajandustoodete töötlemisega, sealhulgas toidu valmistamise või töötlemisega, või metsa majandamisega seotud või nimetatud tegevusega tegelevat füüsilisest isikust ettevõtjat ja tema töötajat, eraõigusliku juriidilise isiku osanikku, aktsionäri, liiget, juhtorgani liiget ja tema töötajat, metsa majandamisega tegelevat füüsilist isikut ja toidu valmistamise või töötlemisega tegelevat avalik-õigusliku juriidilise isiku juhtorgani liiget või töötajat. (Teadmussiirde pikaajaliste programmide rakendamise toetus määruse 28.04.2016 nr.46 muutmine. Vastu võetud 24.08.2017 nr 59.RT I, 30.08.2017, *1 )*

***3. ÕPPE SISU***

**Teemad ja alateemad:** Õppetöö maht 16 ak tundi, sellest 6 tundi auditoorset ja 10 praktilist**.**

* Nõuded veiseliha käitlemisel
* Veiserümba algtöötlemine ( sellest praktiline õpe 2 h)
* Veiseliha kui tooraine

- liha kvaliteet, konditustamine, säilitamine, laagerdamine (sellest praktiline õpe 2 h)

* Kulinaarne lihalõikus ( praktiline õpe 2 h)
* Lihaveise lihast toodete valmistamine ( sellest praktiline õpe 4 h)

- lihavalmistised, käsitöövorstid, suitsutooted, grillimine, hautamine, kauaküpsetatud liha.

**4*. ÕPPEKESKKONNA KIRJELDUS***

Õppetöö toimub kontakt- ja praktilise õppe tundidena. Koolil on praktiliste õppetundide läbiviimiseks lihatoodete valmistamist võimaldav õppetööstus.

Teoreetilise õppetöö läbiviimiseks on esitlustehnikaga õppeklass.

Kasutatakse koolitaja poolt valmistatud õppematerjale.

***5. ÕPIVÄLJUNDID***

***Õpingud läbinud õppija:***

* Tagab veiseliha nõuetekohase käitlemise ja hügieeni
* Leiab informatsiooni veiseliha nõuetekohase käitlemise kohta
* Loob seoseid veise algtöötlemise ja liha kvaliteedi vahel
* Oskab vältida toidu ristsaastumist
* Tunneb veisrümba kontitustamise skeeme
* Teostab lihaveise liha kulinaarset lõikust
* Valmistab lihaveise lihast tooteid

***6. NÕUDED ÕPINGUTE LÕPETAMISEKS***

Koolitaja poolt antud praktiliste ülesannete sooritamine positiivselt. Õppetöös osalemine 90% Koolituse läbinutele väljastatakse tunnistus.

***7. KOOLITAJAD***

Eve Klettenberg – Olustvere TMK kutseõpetaja, lihatoodete tehnoloog