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 Veiseliha esmane käitlemine**

nimetus eesti keeles

Õppekava maht tundides **8 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 8 ak tundi, sellest 3 tundi auditoorset ja 5 praktilist**.**

* Veiste algtöötlemine ( sellest praktiline õpe 3 h )
* Veiseliha kui tooraine: konditustamine, säilitamine, liha kvaliteet (sellest praktiline õpe 2 h)
* Nõuded veiseliha käitlemisel

**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:***

* Loob seoseid veiste algtöötlemise ja liha kvaliteedi vahel
* Oskab vältida toidu ristsaastumist
* Tunneb veisrümba kontitustamise skeeme
* Oskab leida informatsiooni veiseliha nõuetekohase käitlemise kohta

***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