

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Kitsepiimast toodete valmistamine
Õppekavarühm: (täiendus- koolituse standardi järgi)	Toiduainete töötlemine
Õppekeel:	eesti

2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded. *Ära märkida milliste erialaoskuste, haridustaseme või vanusegrupi inimestele koolitus on mõeldud ning milline on optimaalne grupi suurus; ära tuua kas ja millised on nõuded õpingute alustamiseks.*

Sihtrühm:

Erialase hariduseta täiskasvanud või aegunud oskustega tööeline inimene, kes töötab toiduainete tootmisega seotud ettevõttes või põllumajandusettevõttes, mis väärindab ise oma loomakasvatussaadused.

Õppe alustamise nõuded:

Vajalik põhihariduse olemasolu, töötamine põllumajandus- või toiduainete tööstuse sektoris
Koolitusgrupi suurus 20 õppijat.

Koolitused on mõeldud täiskasvanutele, kes ei õpi kutseõppeasutuses, rakenduskõrgkoolis või kõrgkoolis tasemeõppes.

Õpiväljundid. *Õpiväljundid kirjeldatakse kompetentsidena, mis täpsustavad, millised teadmised, oskused ja hoiakud peab õppija omandama õppeprotsessi lõpuks.*

Koolituse eesmärk on võimaldada õppijal omandada teadmised ja oskused kitsepiimast toodete valmistamiseks.

Õpingud läbinud õppija:

- mõistab piima füüsikaliskeemilisi ja tehnoloogilisi omadusi ning nende arvestamist toodete valmistamisel;
- jälgib toodete valmistamisel toiduohutuse toiduhügieeni nõudeid ning tööohutust;
- valmistab kitsepiimast piimatooteid, kasutades erinevaid meetodeid arvestades toiduohutust

Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga. *Tuua ära vastav kutsestandard ning viide konkreetsetele kompetentsidele, mida koolitusega saavutatakse.*

Piimatöötleja, tase 4

A.2.1 Toorpiima töötlemine ja toodete valmistamine

- 1.1 Piima puhastamine ja separeerimine
- 1.2 Piimasegu normaliseerimine
- 1.3 Piima homogeniseerimine
- 1.4 Piima termiline töötlemine

A.2.4 Hapendatud (fermenteeritud) piimatoodete valmistamine

- 4.1 Piima ettevalmistamine hapendatud toodete valmistamiseks
- 4.2 Segu kuumtöötlemine ja jahutamine ning selleks kasutatavate seadmete seadistamine
- 4.3 Segupiima ja koore vastuvõtmine hapendustankidesse ning juuretise lisamine
- 4.4 Hapendamine, kalgendi segamine ja jahutamine
- 4.5 Lisandite lisamine ja toote pakendamine

A.2.5 Kohupiima ja kohupiimatoodete valmistamine

- 5.1 Piima ettevalmistamine kohupiima ja kohupiimapasta valmistamiseks
- 5.2 Piima kuumtöötlemine ja jahutamine
- 5.3 Kohupiima hapendamine happe meetodil
- 5.4 Kohupiima hapendamine happe-laabi meetodil
- 5.5 Traditsioonilise kohupiima valmistamine nõrutusmeetodil
- 5.6 Kohupiimapasta valmistamine separaatoriga
- 5.7 Kohupiimatoodete valmistamine

A.2.6 Juustu valmistamine

- 6.1 Piima ettevalmistamine juustu valmistamiseks
- 6.2 Juustukatla töö parameetrite seadistamine
- 6.3 Piimasegu kalgendamise, lõikamine, tera töötlemine ja järelsoojendamine
- 6.4 Juustusegu eelpressimine, -vormimine, pressimine ja soolamine
- 6.5 Juustu pinna katmine (sh kilestamine)
- 6.6 Juustu vormimine ja omaduste jälgimine vormimisel
- 6.7 Juustude tükeldamine, viilutamine, riivimine jne ning pakendamine
- 6.8 Sulatatud juustu valmistamine

Põhendus. *Tuua põhendus koolituse sihtrühma ja õpiväljundite valiku osas*

Eesti Maaelu arengukava 2014 - 2020 prioriteet 1: Teadmussiirde ja innovatsiooni parandamine põllumajandus- ja metsandussektoris ning maapiirkondades. Eesmärk: Toimiv tootja, töötleja, nõustaja ja teadlase vaheline koostöö, ajakohane teadus- ja arendustegevus ning teadmussiire. Prioriteet 3: Toiduahela korraldamise, sealhulgas põllumajandustoodete töötlemise ja turustamise, loomade heaolu ja riskijuhtimise edendamine põllumajanduses. Eesmärk: Põllumajandussaaduste tootmise ja töötlemisega tegelevad ettevõtjad omavad turujõudu ning nende vahel toimub koostöö põllumajandussaaduste tootmisel, töötlemisel ja turustamisel.

Käesolev koolitus aitab kaasa põllumajandussaaduste töötlemise ja tootmise edendamisele. Põllumajandustootjate ja toiduainete töötlejate seas on palju väikeettevõtteid, kes ei ole saanud spetsiaalset ettevalmistust piimatoodete sh. kitsepiimatoodete valmistamisest. See aga toob kaasa kauba rikkemise, kvaliteedi, mis ei rahulda ostjat ning pikemas perspektiivis väikeettevõtte pankoti. Järjest enam tuleb juurde ka neid tootjaid, kes soovivad ise oma toodetud piima väärindada. Sageli on sellised inimesed omandanud toodete valmistamise iseseisvalt katse-eksituse meetodil. See aga võib kaasa tuua eksimused toiduhügieeni ning valmistamise tehnoloogia seisukohalt ning olla ohtlik toodete tarbijatele. Samuti jäetakse kogeuste puudusel kasutamata osa toorainest sest ei teata kuidas seda kasutada.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	24
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	24
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari, õppetunni või koolis määratud muus vormis)	16
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	8
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	

4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus. *Tuua sisu peamised teemad ja alateemad sh eristada auditoorne ja praktiline osa. Esitada õpiväljundite saavutamiseks vajaliku õppekeskkonna lühikirjeldus. Loetleda kursuse kohustuslikud õppematerjalid (nt õpikud vmt) kui need on olemas. Kui õppijalt nõutakse mingeid isiklikke õppevahendeid, tuua ka need välja.*

Õppe sisu:

Teooria: - 8 tundi

- Kitsepiima koostis ja omadused
- Kitsepiima koostise erisused võrreldes teiste imetajate piimaga
- Kitsepiima terapeutilised ja bioaktiivsed omadused.
- Piimatoodete valmistamise põhiprotsessid
- Eeltöötlemine
- Fermenteeritud piimatoodete valmistamine
- Juustude valmistamine
- Või valmistamine

Praktiline osa: - 16 tundi

- Fermenteeritud piimatoodete valmistamine (jogurt, kohupiim)
- Juustude valmistamine

Õppekeskkonna kirjeldus:

Olustvere TMK-l on olemas õppeklassid teoreetilise õppetöö läbiviimiseks koos esitlustehnikaga ning 2011.aastal valminud toiduainete tööstuse praktilise õppe hoone, kus on olemas kõik seadmed piimatoodete valmistamise õpetamiseks.

Koolituse läbiviimiseks kasutatakse õpetajate endi poolt koostatud õppematerjale.

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid. *Nõutav on vähemalt 70% kontakttundides osalemine ja õpiväljundite saavutamise hindamine. Õppijale väljastatakse õppe lõpetamise nõuete täitmisel tunnistus.*

Õppetöös osalemine 70 % ulatuses. Ühe konkreetse juhendaja poolt määratud praktilise ülesande (ühe toote valmistamine) lahendamine nõuetekohaselt. Õppija saab koolituse läbimise kohta tunnistuse.

5. Koolitaja andmed

Koolitaja andmed. *Tuua ära koolitaja ees- ja perenimi ning kursuse läbiviimiseks vajalikku kompetentsust näitav kvalifikatsioon või kompetentsi näitava õpi- või töökogemuse kirjeldus.*
Vilma Tatar – Eesti Maaülikooli lektor, Olustvere TMK piimanduse õpetaja

Õppekava koostaja:

Marika Šadeiko, projekti- ja arendusjuht, marika.shadeiko@olustvere.edu.ee