

## ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

### 1. Üldandmed

|   |   |
|---|---|
| Õppeasutus:   | Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool |
| Õppekava nimetus:<br>(venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles): | Mahlade valmistamine                    |
| Õppekavarühm: (täiendus-<br>koolituse standardi järgi)                    | Toiduainete töötlemine                  |
| Õppekeel:   | Eesti keel                              |

### 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:**

- omab vähemalt põhiharidust
- Vajalik töötamine põllumajanduse, aianduse või toiduainete töötlemisega seotud ettevõttes

**Grupi suurus kuni 12 inimest**

**Õppe alustamise nõuded:**

Õppima võib asuda isik, kes omab vähemalt põhiharidust. Koolitused on mõeldud täiskasvanutele, kes ei õpi kutseõppeasutuses, rakendusõrgkoolis või ülikoolis tasemeõppes.

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

Õpingud läbinud õppija:

- Mõistab mahlade liigitust ja valmistamise tehnoloogilist protsessi;
- käitleb mahlade tooret vastavalt etteantud tehnoloogilisele juhendile
- valmistab mahla vastavate seadmetega, jälgides tehnoloogilist protsessi

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

**Jookide valmistaja, tase 4**

A.2.4 Mittealkohoolsete jookide valmistamine

- marjade ettevalmistamine ja töötlemine
- Toodete filtreerimine ja selitamine
- Toodete gaseerimine
- Toodete pastöriseerimine
- Toodete säilitamine

### **B.2.1 Joogitoorme käitlemine.** Tegevusnäitajad:

- 1) hindab joogitoorme kvaliteeti, valib ja sorteerib joogitoorme
- 2) valmistab joogitoorme ette, vajaduse hoiustab, arvestades valmistatavat toodet ja selle tehnoloogilise juhendi nõudeid.

#### Teadmised:

- toorainete kvaliteedinõuded;
- toorainete ladustamisviisid ja -nõuded
- kaonormid toidutoorme töötlemisel;
- erinevate jookide kvaliteedinõuded (sh koostis, maitseomadused ja kasutamisevõimalused);
- jookide säilitamistingimused

### **B.2.2 Pesemine ja desinfitseerimine.** Tegevusnäitajad:

- 1) valmistab pesemis- ja desinfitseerimislahused käsitsi pesemiseks
- 2) kogub jäätmed, arvestades sorteerimise nõudeid
- 3) hindab pesutulemust visuaalset enne töö algust;
- 4) hooldab, peseb ja desinfitseerib igapäevaselt tootmisruume, tagades nende puhtuse.

#### Teadmised:

- 1) toiduhügieeni ja -ohutuse alused
- 2) füüsikalise, keemilise ja mikrobioloogilise saastumise põhjused ja tagajärjed;

### **B.2.3 Tehnoloogiliste seadmete käsitlemine jookide valmistamisel.** Tegevusnäitajad:

- 1) planeerib seadme töö aja ja toodete järjestuse, arvestades konkreetse tööloogi etteantud juhistega;
- 2) korrastab ja puhastab seadet igapäevaselt, arvestades toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid.

#### Teadmised:

- 1) toidutoorme, -materjalide liigid ja omadused;
- 2) erineva toidutoorme tehnoloogilised protsessid;
- 5) kasutatavate seadmete (sh elektroonsed kaalud, külmaseadmed jt) töö- ja igapäevase hooldamise põhimõtted;
- 6) mahlale kasutatavate pakkematerjalide ja pakendite liigid;

### **Põhjendus.** *Tuua põhjendus koolituse sihtrühma ja õpiväljundite valiku osas*

Koolitus võimaldab marja – puuvilja kasvatatusega tegelevatel ettevõtjatel/isikutel oma tehnoloogilisi oskusi täiendada ja seeläbi täiendada oma ettevõtte arengu võimalusi. Omandatud oskused suurendavad õppijate konkurentsivõimet tööturul, samuti on nad konkurentsivõimelisemad, sest nende tootevalik on laiem.

Õpiväljundid on valitud kutsestandardi **Jookide valmistaja, tase 4** põhjal, et osalejad saaksid ettekujutuse nii tooraine õigest töötlustest mahladeks ning selle villimisest (pakendamisest) ja säilitamisest.

## Koolituse maht

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Koolituse kogumaht</b> akadeemilistes tundides:   | <b>40</b> |
| Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:  | 40        |
| sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides:<br>(õpe loengu, seminari, õppetunni või koolis määratud muus vormis) | 8         |
| sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides:<br>(õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)          | 32        |

### 3. 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:

##### Teemad ja alateemad:

- 1. Mahlade liigitus ja kvaliteedinäitajad.** Auditoorne töö 2 tundi  
Mahlad, mahlajoogid, nektarid
- 2. Hügieen ja sanitatsioon** Auditoorne 2 tundi  
Hügieeninõuded
- 3. Mahlade valmistamise tehnoloogiline protsess** Auditoorne 4 tundi  
Tehnoloogilise protsess. KK punktid, villimine/pakendamine, säilitamine
- 4. Mahlade praktiline valmistamine**  
Tehnoloogilise protsessi KK punktid, villimine/pakendamine, säilitamine Praktiline töö 32 tundi

**Õppekeskkonna kirjeldus:** Koolituse läbiviimiseks on olemas jookide valmistamiseks õppetööstuse ruumid nii teoreetilise kui ka praktilise õõõpe läbimiseks koos vajalike seadmete ja töövahenditega. Analüüside teostamiseks on õppelabor.  
Teooria õppeklassid koolimajas ja õppetööstuse majas, varustatud kõige vajalikuga kaasaegse õppe läbi viimiseks.  
Kasutatakse õpetajate poolt valmistatud 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.*

#### Õpingute lõpetamiseks õpilane:

- kirjeldab mittealkohoolsete jookide valmistamise tehnoloogilisi protsesse:
- puhastab ja peseb seadmed ja vahendid vastavalt toiduohutuse nõuetele
- selitab ja filtreerib tooted tehnoloogilise liini seadmetega vastavalt sellekohastele juhenditele
- pastöriseerib tooted, kasutades selleks sobivaid seadmeid ja arvestades nende kasutusjuhendeid
- valmistab ette juhendi alusel vee, toorained ja pooltooted mittealkohoolsete jookide tootmiseks
- valmistab juhendi alusel mittealkohoolseid jooke

Hinnatakse mitteeristavalt.  
Koolituse läbinutele väljastatakse tunnistus  
Nõutav on vähemalt 70% kontakttundides osalemine.

#### 4. Koolitaja andmed

##### **Koolitaja andmed.**

**Arvi Koik** – jookide tehnoloogia kutseõpetaja, Olustvere TMK

**Marika Kaska** – joogi eriala kutseõpetaja, Olustvere TMK

**Eve Klettenberg** – toiduohutuse-, tööohutuse kutseõpetaja, Olustvere TMK

##### **Õppekava koostaja:**

*/ees- ja perenimi, amet, e-mail/*

Malle Peterson

Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli toiduainete töötlemise valdkonna koordinaator

Malle.peterson@olustvere.edu.ee