

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Kokkade lihakool: lambaliha maitvalt ja mitmekülgsest lauale
Õppekavarühm: (täiendus- koolituse standardi järgi)	Kokandus
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:

- omab vähemalt põhiharidust
- töötab tootlustuse, maaturismi või lihatöötlemisega seotud valdkonnas
- ilma erialase hariduseta või aegunud oskustega eelistatult 50+ vanuses inimene

Grupi suurus 12 inimest

Õppe alustamise nõuded:

Õppima võib asuda isik, kes omab vähemalt põhiharidust ja kellele vähemalt üks elatusallikas on tootlustus või turism või toiduainete töötlemine. Koolitused on mõeldud täiskasvanutele, kes ei õpi kutseõppeasutuses, rakenduskõrgkoolis või ülikoolis tasemeõppes.

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

Õpingud läbinud õppija:

- tunneb lambaliha rümpadeks jagamise skeemi (kere tükeldamine jaotustükkideks) ja jaotustükke
- teab lambaliha säilitamise võimalusi
- tükeldab lambarümba vastavalt skeemile ja vajadusele
- tunneb erinevate jaotustükkide kulinaarseid omadusi
- valib jaotustükkidele õiged kuumtöötlemise viisid
- valib vastavalt toidule lisandid ja kastme
- valmistab jaotustükist toidu koos kastme ja lisanditega

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

Kokk, tase 4

A.2.5 Toitude valmistamine

1. Toiduainete eeltöötlemine
4. Kastmete valmistamine
5. Lihast toitude valmistamine
6. Aed- ja teraviljatoodetest ning metsaadidest toitude ja lisandite valmistamine
10. Eesti rahvustoitude valmistamine.
12. Portsjonite vormistamine

Turismiettevõtte teenindaja, tase 4

- A.2.3 Toitlustusteenindus
3. Välitoitlustamine

Toiduainetöötaja tase 4

- A.2.2 Toor -ja abimaterjali käitlemine
 1. Toormaterjali vastuvõtmine.
 2. Toorme ja abimaterjali kvaliteedi kontrollimine.
 3. Toormaterjali ning abimaterjali ettevalmistamine.
- A.2.3 Toote valmistamine
 1. Retsepti järgi toote valmistamine.
 2. Toote pakkimine ja markeerimine.
- A.2.4 Tehnoloogiliste seadmete käsitlemine
 1. Töötamine seadmega
 2. Seadme puhastamine ja korrastamine.

Kutsestandardid Kokk, tase 4 , Turismiettevõtte teenindaja, tase 4, Toiduainetöötaja tase 4

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

Koolituse sihtrühm on valitud lähtuvalt sellest, et toidu- ja turismi valdkonnas tegutseb väga suurel hulgal osaliselt toidutoodete valmistamisest ja müügist elatuvaid inimesi, kelle teadmised ja oskustest sõltub klientide rahulolu ja ettevõtte tegevus. Ka Põllumajanduse ja toiduainete töötlemise valdkonna OSKA raport viitab sellele, et toiduainete töötlemine on paljudele ettevõtjatele kõrval tegevus. Näiteks restoranid, kus valmistatakse kohapeal ise vorsti jms.

Toidutoote arendamine ja tooraine õige käitlemine mängivad olulist rolli ettevõtte toote/teenuse kvaliteedi hindamisel. Samuti on see oluline rahalisest küljest. Kondistades liha valesti, kaotatakse oluliselt väärtuslikku toorainet ning selle kaudu tekib ka rahaline kahju.

Seetõttu on väga oluline anda toitlustus- ja turismiettevõtete kokkadele teadmised liha käitlemisest ning sellest toodete valmistamiseks.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	32
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	32
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	8

sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	24
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.*

Teemad ja alateemad:

- **Lambaliha töötlemise hügieen, nõuded ...** liha töötlemise hügieeninõuded, toiduohutus, töötlemise etapid (4 tundi auditoorset tööd)
 - **Lambarümba jagamine jaotustükkideks:** lihakere tükeldamine- jaotustükkide skeem, teoreetilised alused, praktiline jaotustükkide lõikamine, pakendamine ja markeerimine (4 tundi auditoorset tööd, 8 tundi praktilist tööd)
 - **Jaotustükkide kulinaarne töötlemine:** jaotustükkide kasutamine toiduvalmistamisel- sobivad kuumtöötlusviisid, lambaliha valmistamise tehnoloogiad sh. Suitsutamine (2 tundi auditoorset tööd, 8 tundi praktilist tööd)
- Lisandid ja kastmed lambalihatoitudele:** sobivate lisandite ja kastmete valik vastavale kuumtöötlusviisile ja toidule.
Praktiline liharoa valmistamine koos sobivate lisandite ja kastmega. (1 tund auditoorset tööd, 8 tundi praktilist tööd)
- Tagasiside koolitusele (1 tund auditoorset tööd)

Õppekeskkonna kirjeldus:

Auditoorne töö toimub esitlemiseks vajaliku tehnikaga varustatud õppeklassis, Praktiline töö toimub lihatöötlemise õppetööstuses, kus on olemas kõik liha töötlemiseks vajalikud seadmed ja varustus.

Praktiline toiduvalmistamine toimub vajaliku tehnika ja töövahenditega varustatud õppeköögis.

Õppematerjalid ja juhendid koostavad koolitajad.

Kasutatav õppekirjandus:

Koolitajate poolt koostatud esitlused (PowerPoint) ja retseptid

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid. *Nõutud on vähemalt 70% kontakttundides osalemine. Kirjeldada, kuidas hinnatakse õpiväljundite saavutamist.*

Õpingute lõpetamiseks õppija:

- Tunneb lamba lihakere jaotustükkideks tükeldamise põhimõtteid
- Tükeldab lihakeha jaotustükkideks vastavalt kulinaarsele kasutusotstarbele
- Tunneb erinevaid kuumtöötlemise võtteid sh suitsutamine
- Valib jaotustükkidele sobivad kuumtöötlemise viisid
- Valib lambaliharoale sobivad lisandid ning kastme

- Valmistab lambaliharoot, kasutades õigeid kuumtöötlemise viise ja õiget tehnikat liha, lisandite ja kastme valmistamisel.
- Oskab väärintada lambaliha

Õppija osaleb kontakttundides vähemalt 70% ulatuses koolituse mahust. Õpingud läbinud õppijale väljastatakse tunnistus.

5. Koolitaja andmed

Koolitaja andmed. *Tuua ära koolitaja(te) ees- ja perenimi ning kursuse läbiviimiseks vajalikku kompetentsust näitav kvalifikatsioon või vastav õpi- või töökogemuse kirjeldus.*

Eve Klettenberg – Olustvere TMK kutseõpetaja, lihatoote tehnoloog, praktik. Omab pikaajalist kogemust toodete valmistamisel. Töötanud lihatooteid tootvas ettevõttes. Pikaajalise koolituskogemusega.

Kaiti Pirs - - Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli toitlustuse valdkonna kutseõpetaja, kogemusega koolitaja, mitmete retseptiraamatute autor.

Maire Vesingi - Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli toitlustuse valdkonna kutseõpetaja, funktsionaalse toitumise nõustaja, mitmete toiduvalmistamise ja retseptiraamatute autor

Õppekava koostaja: Malle Peterson, õppetööstuse- söökla juhataja, malle@olustvere.edu.ee
/ees- ja perenimi, amet, e-mail/