Mikrokvalifikatsiooniõppe õppekava

1. ÜLDANDMED

Täienduskoolitusasutuse nimetus	Tartu Rakenduslik Kolledž
Õppekava nimetus (eesti keeles)	Lihakulinaaria
Õppekava nimetus (inglise keeles)	Meat Culinary
Õppe liik	Mikrokvalifikatsioon
Õppekavarühm	Toiduainete töötlemine
Õppe maht ainepunktides *(1 AP/ = 26 tundi õppija tööd, mis sisaldab nii õppekeskkonnas toimuvaid tegevusi kui ka iseseivat tööd)*	8 EKAP
Õppekeel*	Eesti keel
Sihtrühm ja/või õppe alustamise tingimused	Õppima on oodatud erialase tasemehariduseta töötajad, kes töötavad toidu töötlemise või toitlustuse valdkonnas ning soovivad omandada/täiendada oma erialaseid teadmisi. Oodatud on ka toidutehnoloogid, toitlustusega tegelevad spetsialistid, kes soovivad oma lihakulinaaria alaseid teadmisi ja oskusi täiendada. Alustamise tingimused: Õpingute alustamise tingimuseks on põhiharidus ja vastavate kompetentside olemasolu (arvutikasutuse baasoskused ja läbitud toiduhügieeni koolitus või võimalus läbida koolituse alguses e-koolitusena VOCOs). Lisaks vajalik tervisetõend perearstilt. (toidu käitlemine).
Õppekava koostamise alus	Tartu Rakendusliku Kolledži õppekava: Lihatöötleja (EHIS, kood 243982). Kutsestandard: Toidutöötleja, tase 4.
Õppekava vastavus Eesti kvalifikatsiooniraamistikule	EKR 4

2. ÕPPEKAVA EESMÄRK JA ÕPIVÄLJUNDID

Õppekava eesmärk	Koolituse tulemusena valmistab õppija lihakulinaariatooteid, rakendades vastavaid tehnoloogiaid ning ohutuid ja keskkonnasäästlikke töövõtteid.
Õppekava õpiväljundid	1. Valib ja valmistab ette lihakulinaariatoodete tooraine ja kasutatava pakkematerjali vastavalt kvaliteedinõuetele arvestades retsepte ja järgides tehnoloogilisi juhendeid;

	2. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel keskkonnasäästlikult sülte, tarrendtooteid ja pasteete, järgides retseptuuri ning kasutades sobivaid tehnoloogiaid, töövahendeid ja seadmeid ning arvestades hügieeni- ja ohutusnõudeid;
	3. Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel keskkonnasäästlikult praetud ja küpsetatud tooteid, järgides retseptuuri, kasutades sobivaid tehnoloogiaid, töövahendeid ja seadmeid ning arvestades hügieeni- ja ohutusnõudeid.

3. ÕPPEPROTSESSI KIRJELDUS
3.1 ÕPPE SISU, ÕPPEMEETODID, MAHU JAOTUS

Teema 1: Sültide, tarrendtoodete ja pasteetide tehnoloogia	**Maht** 4 EKAP Kontaktõpe: 72 tundi, millest 48 tundi praktiline töö Iseseisev töö: 44 tundi
Õpiväljund	Valmistab sülte, tarrendtooteid ja pasteete vastavalt retseptile.
Hindamiskriteerium	1. Valib ja valmistab ette sültide, tarrendtoodete ja pasteetide tooraine ja kasutatava pakkematerjali vastavalt kvaliteedinõuetele arvestades retsepte ja järgides tehnoloogilisi juhendeid; 2. Valmistab sülti vastavalt retseptile, järgides hügieeni- ja ohutusnõudeid; 3. Valmistab tarrendtoodet vastavalt retseptile, järgides hügieeni- ja ohutusnõudeid; 4. Valmistab pasteeti vastavalt retseptile, järgides hügieeni- ja ohutusnõudeid.
Hindamismeetod	Praktiline töö ja enesehindamine; E-portfoolio
Õppesisu lühikirjeldus	Moodle kursuse ja e-portfoolio koostamise tutvustus; Tooraine valik, iseloomustus, kvaliteedinõuded; Tooraine ettevalmistamise meetodid; Toodete valmistamisel kasutatavad seadmed, nende ohutu kasutamine ja puhastamine; Toodete säilitamise nõuded; Pakendid ja pakkematerjal; Hügieeni nõuded sültide ja pasteetide valmistamisel; Lisandid ja lisaained sültide, pasteetide ja tarrendtoodete valmistamisel; Toodete valmistamise tehnoloogia; Retseptide ja tehnoloogiliste kaartide arvutamine ja tähtsus; Töökorraldus sültide, pasteetide ja tarrendtoodete valmistamisel; Sültide, tarrendtoodete ja pasteetide praktiline valmistamine vastavalt etteantud juhendile.
Õppemeetod(id)	Seminarid; Praktiline õpe, rühmatöö, demonstratsioon; Iseseisev töö: teemapõhise õppematerjali läbitöötamine, interaktiivsed testid, e-portfoolio koostamine, täiendamine, praktiliste tööde kokkuvõtete, eneseanalüüsi ja tõendusmaterjalidega.
Teema 2: Praetud ja küpsetatud lihatoodete tehnoloogia	**Maht** 4 EKAP

	Kontaktõpe: 72 tundi, millest 48 tundi praktiline töö Iseseisev töö: 44 tundi
Õpiväljund	Valmistab tehnoloogilise juhendi alusel praetud ja küpsetatud lihatooteid
Hindamiskriteerium	1. Valib ja valmistab ette praetud ja küpsetatud lihatoodete tooraine ja kasutatava pakkematerjali vastavalt kvaliteedinõuetele arvestades retsepte ja järgides tehnoloogilisi juhendeid; 2. Valmistab praetud lihatoote vastavalt retseptile, järgides hügieeni- ja ohutusnõudeid; 3. Valmistab küpsetatud lihatoote vastavalt retseptile, järgides hügieeni- ja ohutusnõudeid.
Hindamismeetod	Praktiline töö ja enesehindamine; E-portfoolio
Õppesisu lühikirjeldus	Praetud ja küpsetatud toodete tooraine; Praetud ja küpsetatud toodete valmistamise täite – ja lisaained; Praetud ja küpsetatud toodete tehnoloogia; Seadmete ja vahendite valik ning kasutamine; Vormimisseadmed; Termotöötluse seadmed ja võimalused; Retseptid ja retseptide kirjeldused; Toodete valmistamise tehnoloogia; Hügieeninõuded; Praetud ja küpsetatud lihatoodete praktiline valmistamine vastavalt etteantud juhendile.
Õppemeetod(id)	Seminarid; Praktiline õpe, rühmatöö, demonstratsioon; Iseseisev töö: teemapõhise õppematerjali läbitöötamine, interaktiivsed testid, e-portfoolio koostamine, täiendamine, praktiliste tööde kokkuvõtete, eneseanalüüsi ja tõendusmaterjalidega

3.2 ÕPPEKESKKONNA KIRJELDUS

Kontaktõpe viiakse läbi Tartu Rakendusliku Kolledži õppeklassides, kus on olemas vajalik õppetehnika ja -vahendid. Osad kontakttunnid võivad toimuda veebikeskkonnas, siis vajab õppija internetiühendusega arvutit, mikrofoni, kaamerat.
E-portfoolio koostamine iseseisvalt juhendi alusel või soovi korral kasutatakse arvutiklassi, kus on internetiühendusega arvutid, vajalikud programmid ja tarkvarad. Osaleja võib soovi korral kasutada isiklikku sülearvutit, kasutades isiklikku internetiühendust või kooli Wifi võrku;
Praktiliseks õppeks kasutatakse Tartu Rakendusliku Kolledži lihatehnoloogia töökoda, mis on sisustatud vajalike seadmete ja vahenditega, olemas ka puhastus- ja hügieenivahendid ning koristustarvikud. Praktilise õppe läbiviimiseks kasutatakse ka Tartu Rakenduslikul Kolledžil õppekööke, kus on olemas praktiliseks tegevuseks vajalik sisseseade, seadmed ja töövahendid puhastusvahendid ja hügieenitarbed.
Vajalik nutitelefoni olemasolu, et pildistada e-portfoolioks enda tehtuid töid praktikumides.
Digimaterjalide läbitöötamiseks iseseisva tööna vajalik kodus internetiühendusega arvuti olemasolu.
Kasutatakse e-õppe keskkonda Moodle - kõikidele õppijatele tagatakse juurdepääs.

3.3 ÕPPEMATERJALIDE LOETELU

Tartu Rakendusliku Kolledži õppematerjalid sh digiõppematerjal Moodle keskkonnas.

V.Poikalainen, V.Tatar, K.Laikoja, A.Traksmaa, K.Laos, L.Lepasalu, R.Soidla, H.Andreson, K.Veri, T.Mahla, Toiduainete tehnoloogia. Kõrgkooliõpik, Tartu: Audiomeister OÜ, 2017. [Võrgumaterjal]. Kättesaadav aadressil: https://dspace.emu.ee/xmlui/handle/10492/3770
Roasto. M, Tamme. T, Juhkam. K. Toiduhügieen ja ohutus. Tartu: Eesti Põllumajandusülikool, 2004
Pärn, J. HACCP - käsiraamat toidukäitlejale. Tallinn, 1998
Lihatehnoloogia praktilised tööd - https://www.digar.ee/arhiiv/nlib-digar:134796
Põllumajandus ja toiduamet https://pta.agri.ee

4. NÕUDED LÕPETAMISEKS, HINDAMINE JA VÄLJASTATAVAD DOKUMENDID

4.1 Nõuded lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja -kriteeriumid

Õpingute lõpetamise eelduseks on õpiväljundite omandamine. Mitteeristava hindamise aluseks on õppetöö raames teostatud praktilised tööd ning reflektsioon õppeprotsessile ja kogu õppetööle. Hindamismeetodid ja -kriteeriumid on kirjeldatud iga teema all.
Õppija peab osalema kontaktõppes vähemalt 80% ja esitama e-portfoolio teostatud praktiliste tööde kohta.
E-portfoolio struktuur on teemade põhine ja peab sisaldama teostatud praktiliste tööde kirjeldusi, analüüse (nt STARR), tõendusmaterjale (nt pilt, video jms) ja refleksiooni kogu õppetööle.

4.2 Väljastatavad dokumendid

Õpiväljundid omandanud ning hindamise läbinud õppijale väljastatakse mikrokvalifikatsiooni tunnistus.

5. KOOLITAJATE KVALIFIKATSIOONI ÜLDINE KIRJELDUS

Õppekavarühma „Toiduainete töötlemine“ õpetajad, kellel on õpetaja kutse või kutseõpetaja kvalifikatsioon, kellel on töökogemus õpetataval erialal. Täiskasvanute koolitamise kogemus.