

TARTU RAKENDUSLIK KOLLEDŽ

Õppekavarühm	Toiduainete töötlemine
Õppekava nimetus	Lihatöötleja
	Processor of fresh meat and meat products
	Обработчик свежего мяса и мясопродуктов
Direktori käskkiri	nr. 347, 17.04.2023
Õppekava kood EHIS-es	243982

ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
			X			

Õppekava maht: 60 EKAP

Õppekava koostamise alus:

Kutsestandard Toidutöötleja, tase 4, mis kinnitatud Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega nr 24/ 02.11.2022. Kutsestandard kehtib 17.04.2023 - 16.04.2028.
Vabariigi Valitsuse 26.08.2013. a määrus nr 130 Kutseharidusstandard

Õppekava õpiväljundid:

Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised, oskused ja hoiakud, mis võimaldavad töötada ettevõttes lihatöötlejana, meistrina või seadmete operaatorina ja jätkata õpinguid ning osaleda elukestvas õppes.

1. valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid lihatooteid, lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest;
2. korraldab oma tööd ratsionaalselt, töötab iseseisvalt, tulemuslikult ja ressursisäästlikult;
3. analüüsib, hindab, teeb ettepanekuid enda ning meeskonna töö parendamiseks lihatooteid valmistavas ettevõttes;
4. väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed lähtuvalt lihatöötluste valdkonna arengust.

Õppekava rakendamine:

Õppekava rakendatakse nii statsionaarse õppe koolipõhises kui töökohapõhises vormis ja mittestatsionaarne õppe vormis. Statsionaarse õppe koolipõhise õppe korral toimub õppetöö mahust kuni pool iseseisva tööna. Õpingute mahust vähemalt pool moodustavad praktika ja praktiline töö.
Statsionaarse õppe töökohapõhise õppe korral toimub õppetöö mahust kuni pool iseseisva tööna ning moodulite õpiväljundite saavutamisel on suurem rõhk praktika kaudu õppimisel (vähemalt 2/3 õppekava mahust moodustab praktika õppija töökohal). Mittestatsionaarse õppe korral läbitakse õppekava mahust rohkem kui pool iseseisva tööna, kusjuures vähemalt poole õppetöö mahust moodustavad praktika ja praktiline töö.

Nõuded õpingute alustamiseks:

Õppima võib asuda põhiharidusega isik.

Nõuded õpingute lõpetamiseks:

Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on omandanud kooli õppekavas sätestatud õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel ja sooritanud kutseeksami. Juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks erialane lõpueksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseeksamiga.

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:

Õppekava läbimisel omandatakse Toidutöötleja, tase 4 kutsestandardile vastavad kompetentsid.

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:

Kooli lõputunnistus koos hinnetelehega.

Õppekava struktuur

Põhiõpingute moodulid (51 EKAP)

Nimetus	Maht	Õpiväljundid
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5 EKAP	kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid; mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi; kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses; mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama
Lihavalmististe valmistamine	4 EKAP	mõistab toorainele esitatavaid nõudeid valmistab lihavalmistisi vastavalt retseptile

kontrollib toote vastavust ette antud nõuetele ja pakendab lihavalmistised

Sültide, tarrendtoodete ja pasteetide valmistamine	4 EKAP	valib ja valmistab ette toorained valmistab sülte, tarrendtooteid ja pasteete vastavalt retseptile
Praetud ja küpsetatud lihatoodete valmistamine	4 EKAP	valmistab segud praetud ja küpsetatud toodete valmistamiseks valmistab praetud ja küpsetatud tooteid vastavalt tehnoloogiale
Vorstide valmistamine	4 EKAP	valmistab vorstitoodete segusid vastavalt retseptile valmistab vorstitooteid vastavalt tehnoloogiale
Sinkide valmistamine	4 EKAP	mõistab sinkide toorainele esitatavaid nõudeid valmistab sinke vastavalt tehnoloogiale kontrollib toote vastavust nõuetele
Lihatöötlemise praktika	15 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärges töötab praktikaettevõttes, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös koostab praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist
Toiduohutus	4 EKAP	mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust liha töötlemisel; mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel; mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust; teab lihatoodete pakendamise, märgistamise ja ladustamise nõudeid.
Juhendamine	2 EKAP	juhendab väiksema kogemusega kolleege ning pakub tuge tekkinud probleemide ja küsimuste lahendamisel; aitab tõsta juhendatava töö kvaliteeti õpetades vajalikke ja kasulikke töövõtteid; jälgib juhendatava töö kvaliteeti ja kehtestatud nõuetest kinnipidamist; annab juhendatavale selgesõnaliselt ja õigeaegselt tagasisidet tema tegevuse kohta.
Värske liha käitlemine	5 EKAP	mõistab toorainele esitatavaid nõudeid; konditustab, siirib, sorteerib ja pakendab liha; kasutab erinevaid töötlemisviise lihatoodete valmistamiseks.
Valikõpingute moodulid (9 EKAP)		
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Grillime ja BBQ	2 EKAP	tunneb ja valmistab ette grillimiseks ja BBQ-meetodil küpsetamiseks erinevaid tooraineid grillib ja küpsetab BBQ-meetodil erinevad kulinaariatoteid
Mugavustoidud	2 EKAP	kirjeldab erinevate mugavustoitude valmistamise tehnoloogiat ning tooraineid põhjustab mugavustoidu valmistamise idee ning kirjeldab antud toidu eesmärgi ja funktsionaalsust
Erialane eesti keel toiduainetööstuse erialadel	3 EKAP	suhtleb igapäevases kooli ja praktilise keskkonna suhtluses kõnes ja kirjas vähemalt A2 tasemel mõistab erialast teksti, tõlgib erinevaid erialaseid retsepte, töökäsklusi ning tehnoloogiaid kasutab erialatermineid ning paigutab neid lausesse, suheldes igapäevases töökeskkonnas
E-portfoolio koostamine	2 EKAP	mõistab erialase e-portfoolio olulisust kutsealase arengu tõendamisel; kasutab infotehnoloogilisi vahendeid e-portfoolio koostamisel; hindab ja analüüsib erialast e-portfooliot
Rahvaste küpsetised	2 EKAP	kirjeldab Eesti ja teiste rahvaste küpsetisi juhendi alusel; valmistab eri rahvaste küpsetisi, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid
Teenindus ja müügitöö	2 EKAP	teab ja kasutab erinevaid müügikanaleid ning müügivõimalusi, kasutades asjakohaseid tööriistu ja IT võimalusi; teenindab kliente ja peab klientidega läbirääkimisi, s.h praktilal, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest, kliendi vajadustest ning ettevõtte võimalustest; kirjeldab konflikti tekkimise ja kujunemise seaduspärasusi analüüsib konflikti pakkudes välja erinevaid lahendusstrateegiaid konflikti positiivseks lahendamiseks.
Kulinaarne lihalõikus	2 EKAP	mõistab kulinaarsele lihalõikusele etteantud lõikuskeeme; valmistab tooted lõigatud ja siiritud lihast järgides toiduhügieeni ja -ohutuse

nõudeid.

Õpioskused	2 EKAP	mõistab õppimise iseärasusi Tartu Rakenduslikus Kollidžis; planeerib aega võimalustele ja eesmärkidele vastavalt; analüüsib ennast õppijana ning lahendab ettetulevaid probleeme.
Toidufotograafia	2 EKAP	teab fotograafia kompositsiooni põhimõtteid; seadistab kaamera vastavalt toidufoto otstarbele; kujundab võtteplatsi vastavalt toidufoto otstarbele; teab fototötluse põhimõtteid ja kasutab neid.

Valikõpingute valimise võimalused:

Valikõpingute moodulid toetavad ja laiendavad kutseoskusi või toetavad võtmepädevuste omandamist. Valikmoodulid määratakse kindlaks kooli õppekavaga. Õpilasel on õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras. Õppija peab õppekava täitmiseks valima valikõpingute mooduleid vähemalt 9 EKAPi ulatuses. Valikõpingute moodulite valik toimub hiljemalt õppeaasta kahe esimese nädala jooksul.

Praktika:

Põhiõpingutest moodustab praktika 15.00 EKAPit.

Õppekava kontaktisik:

Merle Truupõld
toiduainete tehnoloogia osakonna juhataja
Telefon 53437010, merle.truupold@voco.ee

Märkused:

Rakenduskavad on kättesaadavad Tartu Rakendusliku Kollidži kodulehel, aadressil <https://voco.ee/oppetoo/oppekavad/>

Lihatöötaja

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	51	51
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	5
Lihavalmististe valmistamine	4	4
Sültide, tarrendtoodete ja pasteetide valmistamine	4	4
Praetud ja küpsetatud lihatoodete valmistamine	4	4
Vorstide valmistamine	4	4
Sinkide valmistamine	4	4
Lihatöötlemise praktika	15	15
Toiduohutus	4	4
Juhendamine	2	2
Värske liha käitlemine	5	5
Valikõpingute moodulid	9	9
Grillime ja BBQ	2	
Mugavustoidud	2	
Erialane eesti keel toiduainetööstuse erialadel	3	
E-portfoolio koostamine	2	
Rahvaste küpsetised	2	
Teenindus ja müügitöö	2	
Kulinaarne lihalõikus	2	
Õpioskused	2	
Toidufotograafia	2	

LISA 2 : Lihatöötaja lõpueksami juhend