TARTU KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA	
Õppekavarühm	Toiduainete töötlemine
Õppekava nimetus	Lihameister
	Processor of fresh meat and meat products
	Обработчик свежего мяса и мясопродуктов
Õppekava kood EHIS-es	151279

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:
Toiduainetöötleja, tase 4 kutsestandard
Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsus nr 10/17.04.2018
Kehtib kuni 16.04.2023.
Vabariigi Valitsuse 26.08.2013. a määrus nr 130 Kutsehariduss tandard

Õppekava õpiväljundid:
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 lihatöötluse valdkonna arengust.

Õppekava rakendamine:
Õppekava rakendatakse statsionaarse õppe koolipõhises ja töökohapõhises õppevormis ning mittestatsionaarses õppes.
Õppekava sihtgrupiks on põhi- ja keskharidusega õpilased.

Nõuded õpingute alustamiseks:
Õppima võib asuda põhiharidusega isik.

Nõuded õpingute lõpetamiseks:
Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud lihatöötleja õppekava õpiväljundid lävendi tasemel.

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
4. taseme toiduainetöötleja

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:
Kooli lõputunnistus koos hinnetelehega.

Õppekava struktuur
Põhiõpingute moodulid (50 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Toidutöötluse valdkonna alused	1 EKAP	orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes enda kui õpilase vajadustest ja eesmärkidest mõistab eriala kutsestandardit lähtuvalt õpingutele seatud eesmärkidest mõistab tervisliku toitumise põhimõtetega arvestamise olulisust toiduainete töötlemisel
Toiduohutus	2 EKAP	mõistab toiduhügieeni järgimise tähtsust liha töötlemisel mõistab puhastustööde olulisust toiduohutuse tagamisel mõistab ettevõtte enesekontrollisüsteemi ja selle järgimise tähtsust
Õpitee ja töö muutuvas 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
Värske liha käitlemine	5 EKAP	mõistab toorainele esitatavaid nõudeid võtab vastu tooraine ja valmistab ette lihalõikuseks konditustab, siirib, sorteerib ja pakendab liha

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 thnoloogiale
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
Teenindus ja müügitöö	2 EKAP	mõistab ostja vajadustele ja soovidele orienteeritud toodete ja teenindamise olemust rakendab teenindus ja müügiprotsessis sobivat suhtlemis- ja teenindustehnikaid ning käitumist
Lihatöötlemise praktika	15 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärke töötab praktikaettevõttes, järgides ettevõtte töökorraldust ja osaledes meeskonnatöös koostab praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist

Põhiõpinguid 50 EKAP ja valikõpinguid 10 EKAP.

Valikõpingute moodulid (10 EKAP)

Nimetus	*Maht*
Kulinaarne lõikus	2 EKAP
Grillime ja BBQ	2 EKAP
Rahvuslike lihatoitude valmistamine	1 EKAP
Mugavustoidud	2 EKAP
Lihaleti töökorraldus	1 EKAP
Liha ja lihasaaduste kvaliteet	2 EKAP
Õpioskused	2 EKAP
Lihakulinaaria üldkursus	2 EKAP
Käsitöövorstide valmistamine	2 EKAP
Erialane eesti keel toiduainetööstuse erialadel	3 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:
Õppima asudes valib õpilane valikained. Valituks osutuvad valikained, mida valib vähemalt 50% õpilastest.

Praktika:
Põhiõpingutest moodustab praktika 15.00 EKAPit.

Õppekava kontaktisik:
Merle Truupõld
toiduainete tehnoloogia osakonna juhataja
Telefon 53437010, merle.truupold@khk.ee

Märkused:
Rakenduskavad on kättesaadavad Tartu Kutsehariduskeskuse kodulehel, aadressil https://khk.ee/oppetoo/oppekavad/

Lihameister

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	**50**	**50**
Toidutöötluse valdkonna alused	1	1
Toiduohutus	2	2
Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas	5	5
Värske liha käitlemine	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
Teenindus ja müügitöö	2	2
Lihatöötlemise praktika	15	15
Valikõpingute moodulid	**10**	**10**
Kulinaarne lõikus	2	
Grillime ja BBQ	2	
Rahvuslike lihatoitude valmistamine	1	
Mugavustoidud	2	
Lihaleti töökorraldus	1	
Liha ja lihasaaduste kvaliteet	2	
Õpioskused	2	
Lihakulinaaria üldkursus	2	1
Käsitöövorstide valmistamine	2	1
Erialane eesti keel toiduainetööstuse erialadel	3	

Lihameister

Seosed kutsestandardi „Toiduainetöötleja, tase 4“ kompetentside tegevusnäitajate ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid										
	Toidutöötluse valdkonna alused	Toiduohutus	Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas	Värske liha käitlemine	Lihavalmististe valmistamine	Sültide, tarrendtoodete ja pasteetide valmistamine	Praetud ja küpsetatud lihatoodete valmistamine	Vorstide valmistamine	Sinkide valmistamine	Teenindus ja müügitöö	Lihatöötlemise praktika
Töökoha ettevalmistamine ja korrashoid 1. täpsustab tööülesanded, lähtudes konkreetsest tööprotsessist; 2. hindab töökoha nõuetele vastavust, lähtudes ettevõttes kehtestatud nõuetest; 3. kontrollib vajalike seadmete töökorras olekut ja töövahendite olemasolu, lähtudes ettevõttes kehtestatud nõuetest.		x		x	x	x	x	x	x		x
Toor-ja abimaterjali käitlemine 1. võtab vastu toormaterjali ja abimaterjali, lähtudes ettevõttes kehtestatud nõuetest ning vajadusel kontrollib vajalikku saatedokumentatsiooni; 2. hindab toorme ja abimaterjali kvaliteeti, lähtudes ettevõttes kehtestatud kvaliteedinormidest ja etteantud protseduurireeglitest; 3. vajadusel sorteerib toormaterjali, lähtudes ettevõttes kehtestatud nõuetest; 4. ladustab toormaterjali ja valmistab ette abimaterjalid, lähtudes etteantud nõuetest.		x		x	x	x	x	x	x		x
Toote valmistamine 1. valib ja valmistab ette toormaterjali, vastavalt kvaliteedinõuetele, arvestades retsepte ja järgides tehnoloogilisi juhendeid; 2. valmistab toote, järgides retsepte, nõutud režiime (nt kuumtöötlemine, jahutamine, külmutamine), valmistamise etappe ja kasutades sobivaid töövõtteid; 3. pakib, markeerib toote, kontrollib pakendi kvaliteeti ja markeeringu vastavust, lähtudes ettevõttes kehtestatud pakendamise nõuetest; 4. ladustab toote nõuetekohaselt.		x		x	x	x	x	x	x		x
Tehnoloogiliste seadmete käsitsemine 1. seadistab seadme vastavalt konkreetse töölõigu tehnoloogilise juhendi nõuetele ning käivitab selle vastavalt		x		x	x	x	x	x	x		x

etteantud juhendile; 2. töötab seadmega iseseisvalt, arvestades etteantud juhendit, hindab seadme töö kvaliteeti, kontrollides toote vastavust tehnoloogilise juhendi kvaliteedinõuetele; kõrvalekalde korral teavitab vastutavat isikut või lahendab probleemi oma pädevuse piires; 3. seiskab seadme vastavalt etteantud juhendile; 4. korrastab ja puhastab seadet igapäevaselt, arvestades ettevõtte töökorda.											
Toiduainetöötleja, tase 4 kutset läbiv kompetents 1. järgib toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid (sh allergeenide ohjet), enesekontrolli ning HACCP põhimõtteid; 2. järgib tööohutuse nõudeid; 3. teavitab vastutavat isikut töökorralduslikest puudustest, tööd segavatest asjaoludest või kvaliteediga seotud kõrvalekalletest, esitab asjakohaseid küsimusi ja teeb parendusettepanekuid oma pädevuse piires; 4. järgib ettevõttes kehtestatud isikliku hügieeni nõudeid ning kasutab isikukaitsevahendeid ja hoiab korras oma töökoha; 5. dokumenteerib erinevaid seiretulemusi, vastavalt ettevõttes kehtestatud korrale; 6. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes; 7. kasutab töökorras mõõtmis- ja kontrollimisvahendeid; 8. töötab meeskonnas, vajadusel juhendab kaastöötajaid oma pädevuse piires; 9. saab aru organisatsiooni erinevate osakondade/töölõikude tööst ja funktsioonidest, mõistab oma osa tootmise ahelas ning vastutab oma töö tulemuse eest; 10. võtab juhendis ettenähtud proovid ning käitleb (sh mõõdab) neid vastavalt ettevõttes kehtestatud korrale; 11. käitleb ja kogub jäätmed, arvestades sorteerimise nõudeid; 12. vastavalt juhenditele valmistab pesemis- ja desinfitseerimislahused, peseb ja desinfitseerib ning hindab pesutulemust visuaalset, vajadusel kontrollib kemikaalijääkide puudumist; 13. kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (lisa 1) tasemele "Algtasemel kasutaja"; 14. räägib eesti keelt tasemel B1 ja inglise keelt tasemel A2 (lisa 2 Keelte oskustasemete kirjeldused).		x		x	x	x	x	x	x		x
Toiduainetöötleja, tase 4 kutset läbiv kompetents 1. järgib toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid (sh allergeenide ohjet), enesekontrolli ning HACCP põhimõtteid; 2. järgib tööohutuse nõudeid; 3. teavitab vastutavat isikut töökorralduslikest puudustest, tööd segavatest asjaoludest või kvaliteediga seotud kõrvalekalletest, esitab asjakohaseid küsimusi ja teeb parendusettepanekuid oma pädevuse piires; 4. järgib ettevõttes kehtestatud isikliku hügieeni nõudeid ning kasutab isikukaitsevahendeid ja hoiab korras oma töökoha; 5. dokumenteerib erinevaid seiretulemusi, vastavalt ettevõttes kehtestatud korrale; 6. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes; 7. kasutab töökorras mõõtmis- ja kontrollimisvahendeid; 8. töötab meeskonnas, vajadusel juhendab kaastöötajaid oma pädevuse piires; 9. saab aru organisatsiooni erinevate osakondade/töölõikude tööst ja funktsioonidest, mõistab oma osa tootmise ahelas ning vastutab oma töö tulemuse eest; 10. võtab juhendis ettenähtud proovid ning käitleb (sh mõõdab) neid vastavalt ettevõttes kehtestatud korrale; 11. käitleb ja kogub jäätmed, arvestades sorteerimise nõudeid; 12. vastavalt juhenditele valmistab pesemis- ja desinfitseerimislahused, peseb ja desinfitseerib ning hindab pesutulemust visuaalset, vajadusel kontrollib kemikaalijääkide puudumist; 13. kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (lisa 1) tasemele "Algtasemel kasutaja"; 14. räägib eesti keelt tasemel B1 ja inglise keelt tasemel A2 (lisa 2 Keelte oskustasemete kirjeldused).	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Võrdlusanalüüsi koostaja **Merle Truupõld, toiduainete tehnoloogia osakonna juhataja**

Võrdlusanalüüsi koostamise kuupäev **26.09.2018**