

Lambaliha esmane käitlemine

Õppekava üldiseloomustus

Õppekava nimetus	Lambaliha esmane käitlemine
Õppekavarühm	0721 Toiduainete töötlemise õppekavarühm
Õppekava koostamise alus	Toiduainetöötleva tase 4 kompetentsid A.2.1 (töökoha ettevalmistamine ja korrashoid); A.2.2 (toor- ja abimaterjali käitlemine ja A.2.4. (tehnoloogiliste seadmete käsitlemine)
Õppe maht	8 akadeemilist tundi (sh vähemalt ½ mahus praktikat)

Sihtgrupp ja õppe alustamise tingimused	Koolituse sihtgrupiks on väiketalunikud, soovitavalt loomakasvatajad, kes soovivad saada teadmisi liha töötlemisest ja ettevõtja kes on huvitatud vastava valdkonna tegevusega alustamist.
--	--

Õppe eesmärk	Täienduskoolituse eesmärk on anda ülevaade lambaliha käitlemise nõuetest ja väiketöötlemise võimalustest. Õpetada praktikaid algtöötlemisest (liha säilitamine, kvaliteet ja konditustamine), mis võimaldaks osalejatel hinnata vastava tootmise sobivust väikese ja keskmise suurusega ettevõtjale ning hinnata peamisi riske.
---------------------	--

Õpiväljund

Koolituse läbinu teab : <ul style="list-style-type: none">- loob seoseid lambaliha algtöötlemise ja liha kvaliteedi vahel;- oskab vältida toidu ristsaastumist;- tunneb lambarümba konditustamise skeeme;- mõistab ja oskab leida informatsiooni lambaliha nõuetekohase käitlemise kohta;- teab peamisi riskifaktoreid, mis on seotud toiduohutuse ja tööohutusega.

Õppe sisu

<u>Koolituse teemad on:</u> <ul style="list-style-type: none">- lambarümba algtöötlemine, toiduohutus ja tööohutus;- lambaliha kui tooraine: konditustamine, säilitamine, liha kvaliteet;- nõuded väiketootjatele liha käitlemisel, sh tapahügieen
--

Koolitaja	Koolitaja kvalifikatsiooni kirjeldusele vastav koolitaja.
Koolitaja kvalifikatsiooni kirjeldus	Omab vastavaid teadmisi ja/või õppejõuna töötamise kogemust ja/või praktilist töökogemust antud valdkonnas.
Koolituse korraldaja	Maaelu Edendamise Sihtasutus (majandustegevusteate nr 180137)

Õppetöö korraldus ja õpingute alustamine

Üldpõhimõtted	Õppetöö toimub vähemalt 10 osavõtja suuruse grupi täitumisel
Õppekeel	Eesti keel
Õppemeetod	Loeng, demonstratsioon, vestlus, praktiline individuaalne töö.
Õppekeskkond	Kaasaegne õpperuum, õpetaja arvuti ja dataprojektor. Praktikum: Liha töötlemiseks sobilikud ruumid ja koolituse läbiviimiseks vajalikud liha töötlemise seadmed. Ruumid vastavad tervisekaitse- ja ohutusnõuetele.
Õpingute alustamine	Õppegrupid komplekteerib koolituse korraldaja. Õpingute alustamise eelduseks on õppegrupi täitumine.

Õpingute lõpetamine ja hindamine

Hindamine	Mitteeristav hindamine. Koolituse lõpetamise eelduseks on täies mahus ja aktiivne osalemine koolituspäeval õppetöös sh praktilises töös algtöödelnud lambarümpa.
Väljastav dokument	Koolituse läbinutele väljastab Maaelu Edendamise Sihtasutus tõendi.