

## ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

### 1. Üldandmed

Õppeasutus:	Järvamaa Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus: <i>(venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):</i>	Toiduainete tööstuse liinioperaatori baaskoolitus spetsialiseerumisega piimatoodete tehnoloogiale
Õppekavarühm: <i>(täiendus- koolituse standardi järgi)</i>	Toiduainete töötlemine
Õppekeel:	Eesti keel

### 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:**

Erialase kvalifikatsioonita, madala või aegunud erialase kvalifikatsiooniga isikud, kelle toiduainetööstuse valdkonna oskused vajavad arendamist ja täiendamist.

Sihtgrupina näeme ka aegunud oskustega 50+ toiduainetööstuse valdkonna töötajaid, et arendada erialaseid teadmisi ja täiendada praktilisi oskusi.

Grupi suurus: 16 osalejat

**Õppe alustamise nõuded:** Vähemalt keskharidus. Kasuks tulevad teadmised toidu käitlemisest ja hügieenist. Lisaks on vaja kiiret mõtlemist ja otsustusvõimet. Korra ja süsteemi jälgimist. Töö eripäraks protsessi juhtimine, parameetrite jälgimine, korra ja reeglite jälgimine lähtuvalt ettevõtte eripärast ja toiduohutusest.

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

Koolituse läbinu:

- Teab ja järgib toidu tootmisel nõutavaid hügieeni nõudeid
- Käsitseb toiduainetööstuses kasutatavaid seadmeid ja teab toodete tehnoloogilist skeemi
- Eristab automaatselt ja manuaalselt juhitavaid seadmeid ja käsitleb seadme osi ja teab selle vajalikkust
- Hindab seadmete töö kvaliteeti, kontrollides toote vastavust tehnoloogilise juhendi kvaliteedinõuetele;
- Salvstab ja dokumenteerib tehnoloogilisi parameetreid, veateateid ja parandustöid, arvestades ettevõtte töökorraldust ja täites ettenähtud dokumendid;
- Käivitab ja seiskab seadme vastavalt etteantud juhisteile;
- Haldab seadme veateateid ja reageerib nendele oma pädevuse piires

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

Piimatöötaja tase 4 osakutse Piimatööstuse liinioperaator, tase 4

B.2.2 Pesemine ja desinfitseerimine piimatööstuses

B.2.3 Tehnoloogiliste seadmete käsitlemine piimatoodete valmistamisel

### 3. Koolituse maht

<b>Koolituse kogumaht</b> akadeemilistes tundides:	<b>160</b>
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	<b>160</b>
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	<b>100</b>
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	<b>60</b>
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	<b>0</b>

### 4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

**Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus.** *Tuua peamised teemad ja alateemad sh eristada auditoorne ja praktiline osa. Esitada õppekeskkonna lühikirjeldus, mis on õpiväljundite saavutamiseks olemas. Loetleda kursuse kohustuslikud õppematerjalid (nt õpikud vmt) kui need on olemas. Kui õppijalt nõutakse mingeid isiklikke õppevahendeid, tuua ka need välja.*

#### Õppe sisu:

Auditoorne töö (100t):

- Toiduainete tööstuse eripära. Tootmishügieeni nõuded. Pesemis- ja desinfitseerimisvahendite liigid, omadused ja meetodid. Jäätmekäitlus
- Kvaliteedisüsteemid ettevõtetes ja nendest arusaam ning jälgimine, toiduohutus ja tööohutus
- Toiduainetööstuses kasutatavad seadmed, nende tööpõhimõtted ja igapäevane hooldamine ning tehnoloogilised võimalused.
- Jooniste lugemine ja tingmärgid
- Erialased väljendid inglise keeles

Praktiline töö (60 t):

- Töökoha tööks ettevalmistamine
- Käsitleb toiduainetööstuses kasutatavaid seadmeid
- Õiged ja ohutud töövõtted

#### Õppekirjandus:

Dairy Handbook, Piimanduse Käsiraamat.

Koolituse läbiviimiseks kasutatakse õpetajate endi poolt koostatud õppematerjale.

**Õppekeskkonna kirjeldus:** Järvamaa Kutsehariduskeskuse auditoorium ja E- Piim ettevõtte Põltsamaal, Türil, Järva-Jaanis.

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

Õpingud loetakse lõppenuks, kui kursuslane on osalenud koolitusel vähemalt 85% kursuse kogumahust ja sooritanud testi, praktilise ülesande ja praktilise töö ettevõttes. Mitmeeristav hindamine. Koolituse läbimisel väljastatakse osalejatele tunnistus, kui õpingute lõpetamise nõuded on täidetud.

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Test	Positiivseks soorituseks on vaja vähemalt 80% õigeid vastuseid
Praktiline ülesanne	<ul style="list-style-type: none"> <li>Materjalide ettevalmistus - arvutada keemilise lahuse kontsentratsioon ja valmistada vastava kontsentratsiooniga pesulahus.</li> </ul>
Praktiline töö ettevõttes	<ul style="list-style-type: none"> <li>seostab toote tehnoloogia kasutatavate seadmetega</li> <li>kasutab tööprotsessis õigeid ja ohutuid töövõtteid</li> <li>kontrollib seadme/liinilõigu töökorras olekut ja vastavust tööoperatsioonile, arvestades etteantud juhiseid</li> <li>töötab seadmetega ergonoomiliselt ja ohutult vastavalt kasutus- ning tehnoloogiajuhenditele</li> <li>seiskab seadmed vastavalt etteantud juhiste</li> <li>puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha vastavalt etteantud juhiste</li> </ul>

## 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.*

Riina Annus

- 2006 Eesti Maaülikool agronoomia
- 1986 Õisu Toiduanetööstuse Tehnikum, piimatoodete tehnik-tehnoloog
- AS E-Piim Tootmine, Järva Jaani meierei, kvaliteedi- ja tehnoloogiaspetsialist alates 2015.a
- AS E-Piim Tootmine, projekti „Green Field Dairy Plant“ piimandustehnoloogia insener
- Täiskasvanute koolitaja tase 5

Toiduainetööstuse valdkonnas töötamise kogemus alates 1987.a. Täiskasvanute koolitamise kogemus alates 1996.a. Järvamaa Kutsehariduskeskuse täiskasvanute koolitaja.