

1. Täienduskoolitusasutuse nimi

Järvamaa Kutsehariduskeskus

2. Õppekava nimetus

Kitsejuustu valmistamine koduköögis

3. Õppekava rühm (vastavalt rahvusvahelisele haridus- ja koolitusvaldkondade klassifitseerimise süsteemile ISCED-F 2013)

Põllumajandus ja loomakasvatus

4. Õppekeel

Eesti keel

5. Õppekava koostamise alus

Kutsestandard: Loomakasvataja tase 4, lamba- ja kitsekasvataja tase 4 kompetentsid:

B.2.8 Lamba- ja kitsesaaduste tootmine

Põllumajanduserialade riikliku õppekava alusel koostatud Järvamaa Kutsehariduskeskuse õppekava, loomakasvataja tase 4, spetsialiseerumisega lamba- ja kitsekasvataja erialamoodul:

Lamba- ja kitsesaaduste tootmine

6. Õppe kogumaht (akadeemilistes tundides) ja õppe ülesehitus

Maht 10 tundi, millest 6 tundi on praktika koolikeskkonnas

7. Õppekeskkond

Koolitus toimub Järvamaa Kutsehariduskeskuse auditooriumis ja õppeköögis.

8. Sihtgrupp

Koolitus on suunatud eelkõige väiketalunikele, kitsekasvatajatele, kes soovivad ise kitsepiimast juustu valmistada.

9. Õppe alustamise tingimused

Õppe alustamise eelduseks on huvi koduköögis ise juustu valmistada.

10. Eesmärk

Koolituse tulemusel valmistab õppija kõiki hügieeni- ja tööohutusnõudeid arvestades koduköögis kitse piimast kitsejuustu.

11. Õpiväljundid

Koolituse tulemusel õppija

- järgib kõiki hügieeni- ja tööohutusnõudeid;
- hindab toorpiima omadusi ja kvaliteeti;
- järgib juustu tootmise protsessi, vältides ennetatavaid vigu;
- kirjeldab kitsejuustu eripära ja kasutamise võimalusi kokanduses.

12. Õppe sisu

Auditoorse töö teemad: 4 ak

- toiduohutus ja hügieen, tööohutus koduköögis
- kitsepiima koostis ja omadused
- toorpiima omadused ja kvaliteet
- kuumtöötlemise protsessid
- kitsejuust ja tema eripära võrreldes teiste juustudega
- kõva juust, toorjuust, jogurt, jäätis
- enamlevinud vead kitsepiima ja -toodete käitlemisel ning nende vältimise võimalused
- kitsejuustu kasutamine kokanduses

Praktika koolikeskkonnas: 6 ak

- kitsepiimatoodete valmistamise põhiprotsessid:
piima eeltöötlemine, juustu bakterkultuurid ja nende käitlemine, juustu laapumine ja kuivatamine, juustu vormimine ja soolamine, juustu laagerdumine ja säilitamine.

13. Õppemeetodid

Loeng, arutelu, praktiline juustu valmistamine

14. Iseseisev töö

Puudub

15. Õppematerjalid

Loengukonspekt

16. Nõuded õpingute lõpetamiseks sh hindamismeetodid ja -kriteeriumid

Õpingud loetakse lõppenuks, kui õpilane on osalenud õppetöös 100% ja sooritanud praktika koolikekkonnas. Mitteeristav hindamine.

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Praktika koolikeskkonnas	Järgides hügieeni- ja tööohutuse nõudeid on õppur teinud läbi kõik juustu valmistamise etapid.

17. Koolituse läbimisel väljastatav dokument

Kui õpingute lõpetamise nõuded on täidetud, väljastatakse koolituse läbinule tunnistus. Kui lõpetamise nõuded ei ole täidetud, siis väljastatakse õppijale tõend, kuhu märgitakse osaletud tunnid ja läbitud teemad.

18. Koolitaja kompetentsust tagava kvalifikatsiooni või õpi- või töökogemuse kirjeldus.

Kutse- või kõrgharidus põllumajanduse-, toiduvalmistamise- või haridusteaduste valdkonnas. Koolitaja kogemus täiskasvanute koolitamises vähemalt kolm aastat.

Marge Salumäe

Järvamaa Kutsehariduskeskuse koolitaja alates 2015 aastast.

Täiskasvanute koolitamise kogemus alates 1997.a.

TÜ filoloog - õpetaja diplom 1992 aastast.

Pidanud kitsi ja lambaid alates 2006.aastast Mäehansu talus. Omandanud põllumajandustootja III taseme kutsetunnistuse 2012.a.

Läbinud juustu ja lihatoodete valmistamise koolitused Olustvere TMK-s.

Viimased täienduskoolitused Olustvere TMK-s:

31.08. - 8.09.2019 Kitsepiimast toodete valmistamine

20.11. - 22.11.2019 Kitsepiimast toodete valmistamine.

19. Õppekava kinnitamise aeg: 06.09.2021 käskkiri nr.6.2-1/642