



Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool kui nn. „toiduketi kool“

Arnold Pastak

26. jaanuar 2016



Koolist

Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool on riigi poolt hallatav kutseõppeasutus, millel on kolm spetsialiseerumise suunda: **tootmine, toiduainete töötlemine** ning **teenindus**.

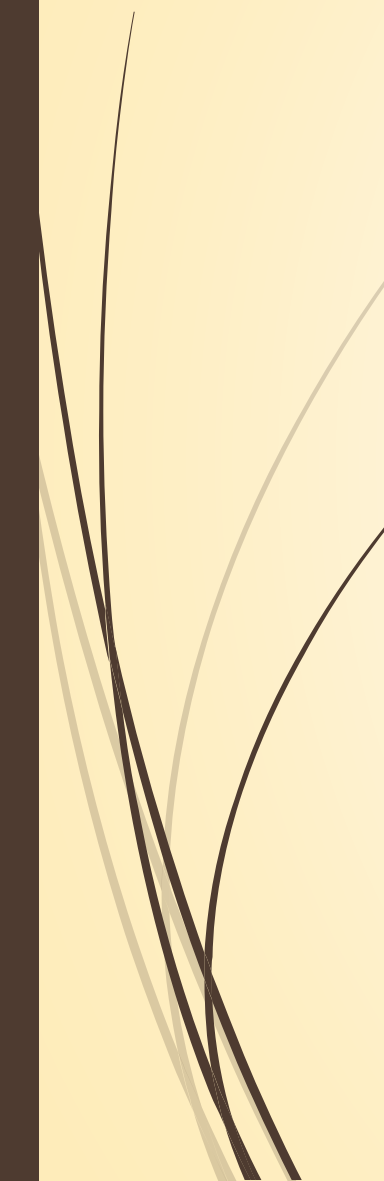
Rääkides koolist kui toiduketi koolist on Olustveres võimalik õppida nii tootma (põllumajanduslik tootmine), töötleva (toiduainete töötlemise erialad ja koka eriala) kui ka teenindama (maaturismi teenindus). Kool ühendab need kolm valdkonda ühtseks toiduketiks


Õppijate arvud

- ▶ Põllumajandus (statsionaarne) õppeaeg 3 a 6 kuud – **õppijaid 167**
Lõpetamisel põllumajandustöötaja tase 4 kutsekvalifikatsioon
- ▶ Põllumajandustöötaja, tase 4 /veisekasvatus, lamba- ja kitsekasvatus, taimekasvatus/, õppeaeg 1 aasta - **õppijaid 107**
- ▶ Põllumajandustootja, tase 5 /veisekasvatus, lamba- ja kitsekasvatus, taimekasvatus/, õppeaeg pool aastat - **õppijaid 49**
- ▶ Lihatehnoloogia, statsionaarne õpe, õppeaeg 3 aastat - **õppijaid 8**
- ▶ Mittestatsionaarne õpe, õppeaeg 2 aastat - **õppijaid 10**
- ▶ Mittestatsionaarne õpe, õppeaeg 6 kuud - **õppijaid 10**



Käesoleval ajal on koolis võimalik õppida tasemeõppes 2 õppekaval:

- ▶ Lihatoodete tehnoloogia, 4.taseme kutsekeskharidusõppe esmaõpe 180 EKAP, õppeaeg 3 aastat
 - ▶ Lihatoodete tehnoloogia, 4.taseme kutseõppe esmaõpe 90 EKAP, õppeaeg 1,5 aastat
- 



Viimane nimetatud õppekava on eelkõige suunatud täiskasvanud õppijatele ning õppetöö toimub mittestatsionaarse õppena kord kuus.

Kool soovib lähiajal käivitada ka nn. õpipoisiõppe koostöös ettevõtjatega.

Õpipoisiõppe näol on tegemist õppevormiga, kus 2/3 õppest viiakse läbi ettevõttes, kus õppija töötab ning 1/3 õppetööst toimub kooli juures.

Lisaks pakub kool täiskasvanutele täiendusõppe võimalusi

- Koolis on läbi viidud lihalõikuskursusi, lihatehnoloogia alast koolitust, õpetatud kursustel valmistama vorsti, erinevaid suitsutooteid, sinke, uluki- ja lambalihatooteid, toimunud on toiduohutuse - lihahügieeni alaseid koolitusi.
- Koolitused on erineva pikkusega.
- Läbiviimisel on kasutatud nii PRIA kui ka Euroopa Liidu Sotsiaalfondi toetuse vahendeid.
- Samuti on pakutud ettevõtetele tasuliste koolituste raames võimalust töötajate enesetäienduseks.



Lisaks pakub kool täiskasvanutele täiendusõppe võimalusi

- ▶ Uute ideedena on lähiajal kavas läbi viia vinnutatud ja fermenteeritud lihatoodete valmistamise koolitus
- ▶ ning ka lihakonservide valmistamise koolitus eelkõige väiketöötajatele ning neile, kes soovivad ise oma toodangu vääridada.



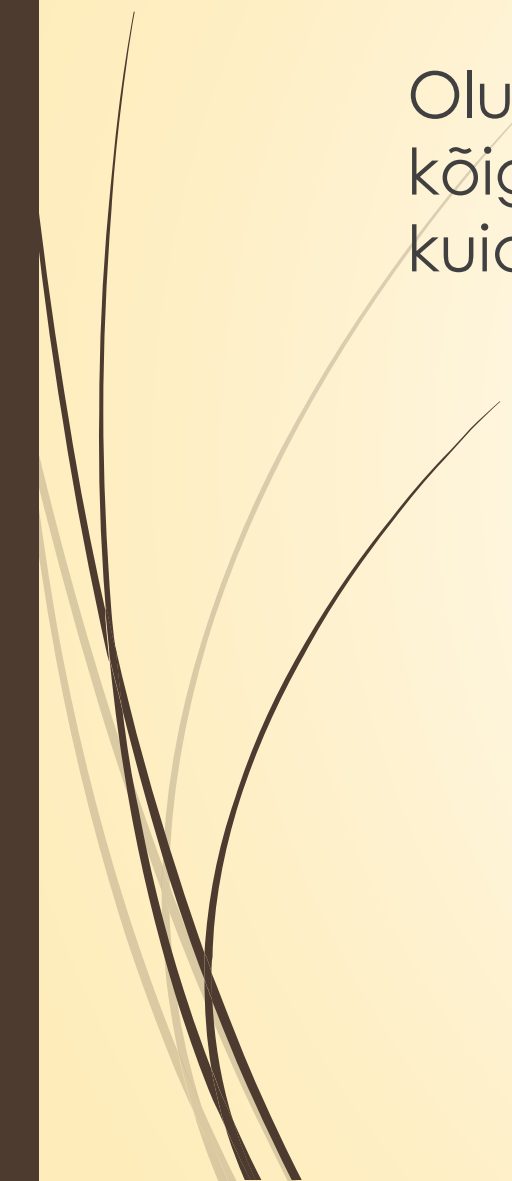
Tootearendus

- ▶ Õppetööstus annab ka head võimalused ettevõtjatele tootearenduseks.
- ▶ Väikese võimsusega seadmed ja mugavad ruumid soodsa tasu eest on sobivad katsetuste tegemiseks mitte ainult väiketootjatele, vaid neid saavad suurepäraselt kasutada ka suurettevõtted.



Oleme avatud koostööks

Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool on avatud koostööks kõigile lihasektoris tegutsevatele ettevõtetele ja töötajatele, kuid ka neile, kes soovivad selle valdkonnaga tegelema hakata.

























Tere tulemast
Olustvere Teenindus- ja
Maamajanduskooli!

