

1. Täienduskoolitusasutuse nimi

Järvamaa Kutsehariduskeskus

2. Õppekava nimetus

Toiduhügieeni koolitus

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

Tervis

4. Õppekeel

eesti keel

5. Õppekava koostamise alus

Koolitus on ette nähtud Toiduseadusega ning Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määrusega nr 852/2004 (29.04.2004) toiduainete hügieeni kohta.

6. Õppe kogumaht (akadeemilistes tundides) **ja õppe ülesehitus**

Maht 8 tundi, millest kõik on auditoorne, sh 2 tundi on testi lahendamine ja analüüs

7. Õppekeskkond

Järvamaa Kutsehariduskeskuse auditoorium või vajadusel koolituse tellija ruumid.

8. Sihtgrupp

Toitlustus-, toidutootmis- ja toidukaubandusettevõtete töötajad, toidukäitlejad, müüjad, teenindajad, hooldusasutuste, koolide ja lasteaedade majandusalajuhatajad, kokad, köögipersonal, õpetaja abid. Vastavalt toiduseaduse ja toiduhügieeni üldeeskirjale on toiduhügieeni koolitus kohustuslik läbida kõikidel toidu käitlemisega kokku puutuvatel töötajatel.

9. Õppe alustamise tingimused

Puuduvad

10. Eesmärk

Koolituse tulemusel teab õppija toidukäitlemisvaldkondadele esitatavaid seadusandlikke nõudeid ja toiduseaduse rakendamise kaasnevaid hügieenistandardeid ning täidab neid

11. Õpiväljundid

Koolituse läbinu:

- mõistab toiduhügieenialaste teadmiste vajalikkust toidukäitlemisel arvestades erinevaid riskitegureid
- tunneb mikroorganismide liike ja nende paljunemist mõjutavaid tegureid
- teab toidu saastumise põhjusi ja rakendab abinõusid haiguste vältimiseks ettevõtetes tekkinud olukordi analüüsides
- arvestab isikliku ja üldhügieeni reegleid toidukäitlemisel lähtuvalt ettevõtte spetsiifikast
- tunneb enesekontrolli põhimõtteid ja toitu käsitlevaid õigusakte ning arvestab nendega
- mõistab käitleja ainuvastutust ja kohustusi toidukäitlemisel ettevõttes

12. Õppe sisu

- toitu käsitlevad õigusaktid 0,5 tundi
- toiduhügieeni põhimõtted 0,5 tundi

- mikroorganismid ning nende kasvu ja paljundamist mõjutavad tegurid 1 tund
- toidu füüsikaline, keemiline ja bioloogiline saastumine 0,5 tundi
- toidu kaudu levivad haigused, toidumürgitused ja –infektsioonid ning nende vältimine 1 tund
- toidu säilitamise viisid ja tingimused ning temperatuuri kontroll käitlemisel 0,5 tundi
- enesekontrollisüsteem toidukäitlemisettevõttes 0,5 tundi
- isiklik hügieen 0,5 tundi
- puhastus ja desinfetseerimine 0,5 tundi
- kahjuritõrje 0,5 tundi
- test 2 tundi

13. Õppemeetodid

Loeng, arutelu, pildimaterjal, analüüs

14. Iseseisev töö

Puudub.

15. Õppematerjalid

- www.vet.agri.ee
- Õpiobjekt <http://endla.joosu.ee/start.php> "Toiduainete riknemine"
- Toiduhügieenikoolituse täiendmaterjalid. Tallinna Tehnikaülikool 2004
- HACCP käsiraamat toidukäitlejale. Põllumajandusministeerium 2002
- Toiduhügieen, enesekontroll ja ettevõtte tunnustamine. Leksiko 2002

16. Nõuded õpingute lõpetamiseks sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid

Õpingud loetakse lõpenuks, kui õpilane on osalenud õppetöös 100 % ning lahendanud testi. Mitteeristav hindamine.

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Test	Positiivseks soorituseks on vaja vähemalt 75% õigeid vastuseid

17. Koolituse läbimisel väljastatav dokument

Koolituse lõpus väljastatakse tunnistus, kui õpingute lõpetamise nõuded on täidetud.

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

Lektor peab olema läbinud toiduhügieeni keskastme koolituse, on kõrgharidusega ja tal on täiskasvanute koolitamise kogemus vähemalt 3 aastat.

Mare Teesalu

TTÜ insener-tehnoloog toidlustuse alal

TTÜ toiduhügieeni keskastme koolitus

Järvamaa Kutsehariduskeskuse kutseõpetaja, täiskasvanute koolitaja alates 2007.a.

Evi Lumi

Tallinna Polütehniline Instituut 1972. a, tehnoloogiainsener

Järva Tarbijate Ühistu toidlustuse juht.

Täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2001.a.