

**ÕPPEKAVA**  
**Toiduhügieeni koolitus, 6 tundi**

1. **Õppekavarühm** (vastavalt ISCED-F 2013 õppekavarühmade klassifikatsioonile):  
0900 - Tervis ja heaolu, üldine õppesuund

2. **Õppe kogumaht** (akadeemilistes tundides): **6**

kontakttunde: 4  
iseseisev töö: 2

3. **Õppekava koostamise alus**

Toiduseadus; Euroopa Parlamendi ja Euroopa Nõukogu määrusega nr 852/ 2004 (29.02.2004) toiduainete hügieeni kohta; märgistamise määrus 1169/2011

4. **Sihtgrupp**

- toitlustus-, tööstus-, kaubandusettevõtete töötajad,
- toidukäitlejad,
- koolide ja lasteaedade majandusalajuhatajad, kokad, köögipersonal, õpetaja abid

5. **Õppe eesmärk**

- anda vajalikud teadmised ja oskused toitlustamise tervishoiu ja hügieeni alal

6. **Õpiväljundid**

Koolituse lõpuks õppija:

- omandab vajalikke teadmisi ja oskusi toitlustamise tervishoiu ja hügieeni alal

7. **Õppesisu**

Teema nimetus	Õppe- tundide arv	Sisu lühikirjeldus
1. Toiduhügieeni põhimõtted 2. Mikroorganismid ning nende kasvu ja paljunemist mõjutavad tegurid 3. Toiduainete kaudu levivad haigused, toidumürgitused ja –infektsioonid 4. Toidu füüsikaline, keemiline ja mikrobioloogiline saastumine ja selle vältimine 5. Toidu säilitamise viisid ja tingimused ning tempera- tuuri kontroll 6. Käitlemisettevõtte struktuur, tehnoloogia ja seadmed 7. Puhastamine ja desinfitseerimine 8. Kahjuritõrje 9. Isiklik hügieen	4	

Teema nimetus	Õppe- tundide arv	Sisu lühikirjeldus
Iseseisev töö	2	koolitaja poolt koostatud materjalidega töötamine

**8. Õppemeetodid**  
loeng

**9. Õppekeskkond**

Kursuse asukohaks on Ida-Virumaa Kutsehariduskeskus, mille õppe- ja praktikaruume kasutatakse praktikabaasina. Kasutatakse kohapealset õppetehnikat, õppematerjale, õppe- ja praktikavarustust, milledest loengute õppematerjalid jäävad koolitatavale.

**10. Iseseisev töö**

õpetaja poolt jagatavad materjalid

**11. Õppematerjalide loend**

Hügieenialase (koolitus "Toiduhügieen ja HACCP 5 H") väljaõppe korraldamine – vastavalt Toiduseadus §29 ning Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr. 852/2004 II lisa XII peatükk nõuetele.

Eestis toiduhügieeni reguleerivad õigusaktid jagunevad kaheks: otsekohalduvad ja siseriiklikud

õigusaktid (teid suunatakse Põllumajandusministeeriumi hallatavale lehele).

**12. Nõuded õpingute lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja hindamiskriteeriumid**

Õppe lõpetamiseks on nõutav õppekava vähemalt 80% läbimine, kirjaliku testi tegemine, vastavalt hindamiskriteeriumidele.

Hindamismeetodid	Hindamiskriteeriumid
Kirjalik test	Valikvastusega test arvatakse sooritatud, kui on tehtud positiivselt 70% testist.

**13. Koolitaja kompetentsust tagava kvalifikatsiooni või õpi- või töökogemuse kirjeldus**

Natalja Metelitsa – kõrgharidus, AS Narva Haigla, Andragoog; töötab Narva Kutseõppekeskuses töövõtulepingu alusel.