

1. Täienduskoolitusasutuse nimi

Järvamaa Kutsehariduskeskus

2. Õppekava nimetus

Toiduhügieeni koolitus (e-kursus)

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 iseseisev õpe Moodle`i keskkonnas.

7. Õppekeskkond

E-keskkond Moodle.

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

Elementaarne arvuti- ja interneti kasutamise oskus ning Harno Moodle`i kasutajakonto. Kasutajakonto saab luua veebilehelt moodle.edu.ee.

Internetiühendusega arvuti (nutiseadme) olemasolu.

Digitaalne kirjaoskus algtasemel: ID-kaardi, Smart-ID või Mobiili-ID-ga digiallkirjastamise võimalus.

10. Koolituse korraldus

E-kursuse läbimise tempo valib antud ajavahemikul osaleja ise. Materjali läbitöötamiseks on e-keskkonnas Moodle aega kuni viis päeva. Enne koolituse algust saadetakse õppija meilile kursusele sisenemiseks vajalik sissepääsukood ja juhised. Peale õppematerjali omandamist, tuleb sooritada teadmiste kontrolliks vastav test. Testi sooritamiseks on aega üks tund. Koolitaja saadab testi tulemuste kohta tagasiside ja teeb vajadusel täiendava nõustamise. Ka koolituse käigus toimub koolitajaga suhtlemine meili teel või Moodle`i keskkonnas.

11. Eesmärk

Koolituse tulemusel teab õppija toidukäitlemise valdkondadele esitatavaid seadusandlikke nõudeid ja toiduseaduse rakendamisega kaasnevaid hügieenistandardeid ning täidab neid.

12. 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

13. Õppe sisu

- toitu käsitlevad õigusaktid
- toiduhügieeni põhimõtted
- mikroorganismid ning nende kasvu ja paljundamist mõjutavad tegurid
- toidu füüsikaline, keemiline ja bioloogiline saastumine
- toidu kaudu levivad haigused, toidumürgitused ja –infektsioonid ning nende vältimine
- toidu säilitamise viisid ja tingimused ning temperatuuri kontroll käitlemisel
- enesekontrollisüsteem toidukäitlemisettevõttes
- isiklik hügieen
- puhastus ja desinfetseerimine
- kahjuritõrje
- test ja selle analüüs

14. Õppemeetodid

Õppematerjali iseseisev läbitöötamine, õpitu tagasisidestamine koolitaja poolt, vajadusel täiendav nõustamine.

15. Iseseisev töö

Õppematerjali iseseisev läbitöötamine.

16. 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
- E-kursus Moodle keskkonnas

17. Nõuded õpingute lõpetamiseks sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid

Õpingud loetakse lõppenuks, kui õpilane on lahendanud kõik veebipõhised ülesanded ning sooritanud testi e-keskkonnas *Moodle*. Mitmeeristav hindamine.

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

18. Koolituse läbimisel väljastatav dokument

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

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

Mari Hallik

Tallinna Polütehniline Instituut (1975.a) ühiskondliku toitlustamise tehnoloogia ja organiseerimise eriala.

Läbitud toiduhügieeni keskastme koolitus (24 t).

Valdkonnas töötamise kogemus (Ühiskondliku Toitlustamise Ettevõtete Ühendus) alates 1975.a. Täiskasvanute koolitamise kogemus alates 1998.a.

Järvamaa Kutsehariduskeskuse praktikajuhendaja ja täiskasvanute koolitaja alates 2020.a.



Järvamaa
Kutsehariduskeskus
ÕPPIMINE ON SÜDAMEASI