

KINNITAN:

.....

Tanel Linnus

Direktor

Võrumaa Kutsehariduskeskus

Täienduskoolituse õppekava: Toiduhügieen

Õppekavarühm Majutamine ja toitlustamine

Õppekava koostamise alus

Kutsestandard: Kokk- tase 4

Õppe kogumaht ja õppe ülesehitus

Õppe kogumaht on 6 akad. tundi, millest 6 akad. tundi on kontaktõpe (sh ligikaudu 3 akad. tundi praktiline töö)

Sihtgrupp ja õppe alustamise tingimused

Eesmärk Omandada oskused toiduhügieeni ohutuse vallas

Õpiväljundid:

- Teab toiduhügieeni määravaid tegureid
- Teab toiduhügieeni ohu- ja riskitegureid
- Teab kahjurite, desinfitseerimise ja enesekontrolli põhimõtteid

Õppesisu:

I OSA

- 1.Toiduhügieen ja toiduhügieeni põhimõtted
- 2.Toiduhügieeni määravad tegurid
- 3.Toidu füüsikaline, keemiline ja bioloogiline saastumine
- 4.Mikroorganismid ning nende kasvu ja paljunemist mõjutavad tegurid

Test

II OSA

- 5.Toiduainete säilivuse parandamine
- 6.Toidumürgistused

7.Isiklik hügieen

Test

III OSA

8.Puhastamine ja desinfitseerimine

9.Toitlustusettevõttes esinevad kahjurid

10.Enesekontrolli põhimõtted

11.Kasutatud allikad

Test

Õppemeetodid

Loeng, vestlus, praktiline töö

Õppekeskkond Võrumaa Kutsehariduskeskuse majutuse- ja toitlustuse õppetooli õpperuumid

Õppematerjalid

Toiduhügieeni seadus ja Kaja Rahu koostatud õppematerjalid

Nõuded õpingute lõpetamiseks, sh hindamise meetod ja -kriteeriumid

Test, mis koosneb 25 küsimusest 4 vastusvariandiga. 100%-st tuleb vastata õieti 75%, et loetakse testi sooritamise positiivseks

Koolituse läbimisel väljastatav dokument

Kui õpiväljundid on saavutatud testi sooritamisega, väljastatakse tunnistus, kui ei, väljastatakse tõend koolitusel osalemise kohta.

Koolitaja kompetentsust tagava kvalifikatsiooni või õpi- või töökogemuse kirjeldus Kogemustega Võrumaa Kutsehariduskeskuse toitlustuse ja majutuse valdkonna kutseõpetaja Kaja Rahu, kel läbitud toiduhügieeni koolitus.

Õppekava kinnitamise aeg

Kuupäev – 24.09.2019.

Registri number - 3.1.-1/ 49 Õ