



Kinnitan

Eveli Kuklane
direktor

TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Võrumaa Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus:	Toiduohutus ja -hügieen
Õppekavarühm:	Majutus ja toitlustus
Õppekeel:	Eesti keel

2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded
Sihtrühm: Kokad, abikokad, toitlustusteenindajad, kõik toidukäitlejad Grupi suurus: 15 inimest Õpingute alustamise tingimused: puuduvad
Õpiväljundid:
Koolituse lõpuks õppija: <ul style="list-style-type: none">• Teab ja tunneb toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid;• Oskab toidukäitlemisel järgida toiduohutuse ja -hügieeni tagamist.
Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga:
Õppekavad: Abikokk (tase 3), toitlustusteenindaja (tase 4), kokk (tase 4)
Eesmärk:
Koolituse eesmärgiks on omandada teadmised ja oskused toiduohutusest ja -hügieenist, et nõuetekohaselt toitu käidelda.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	8
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	6
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	2
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	0

4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus

Õppe sisu:

Auditoorne töö: 6 tundi

Toiduohutuse alused;
Toitu käsitlev seadusandlus;
Toidu füüsiline, keemiline, mikrobioloogiline saastumine;
Allergeenid;
Toiduainete kaudu levivad haigused, toidumürgitused ja infektsioonid;
Temperatuuri kontroll;
Hoonete ja seadmete disain, puhastus ja desinfitseerimine;
Jäätmemajandus;
Puhastamine, desinfitseerimine, kahjuritõrje;
Isiklik hügieen ja töötajate koolitamine;
Enesekontrolliplaan

Praktiline töö: 2 tundi

Toidu käitlemine õppeköögis;
Toiduhügieeni eksam: kirjalik test ja tagasiside.
Õppekeskkonna kirjeldus:
Õppetöö viiakse läbi Võrumaa Kutsehariduskeskuse õppeklassis ja -köögis, kus on olemas vajalikud materjalid ja seadmed.

Õppematerjalide loend

Õppematerjalid koostatakse koolituse läbiviija poolt.

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid- ja kriteeriumid, väljastatavad dokumendid

Osavõtt koolitusest: kontakttundides osalemine ja eksami sooritamine.
Õpiväljundite saavutamisel väljastatakse tunnistus. Hindamine on mitmeeristav:
arvestatud/mittearvestatud

Hindamismeetodid	Hindamiskriteeriumid
Toiduhügieeni eksami sooritamine õpiväljundite hindamiseks: kirjalik test. Testi kontroll ja tagasiside.	Test on sooritatud positiivsele tulemusele (vähemalt 80% õigeid vastuseid), õpiväljundid on saavutatud.

5. Koolitajate andmed (koolituse läbiviimiseks vajaliku kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemuse kirjeldus)

Maarja Mathias – täiskasvanute koolitaja (rahv. tase 7 koolitajate koolitaja); haridustase: kõrgharidus; üle 10 a. töökogemust Suurbritannias – toidusektoris. Läbinud koolitused FSSC2200, M&S Field to Fork auditor, HACCP, BRC. Viinud auditeerimiseks läbi toiduohutusprogramme enamikele UK/Euroopa suurtoidukettidele ja kohvikutele (M&S, Tesco, Sainsbury, Lidl, Aldi, Spar, Costa, Pret, Boost jt.). Koolitaja omab auditeerimiskogemust mitmetes Euroopa toidutehastes ja on suhelnud igapäevaselt erinevate tootjatega üle maailma - head kogemused Euroopa, Dubai, Skandinaavia, USA turgudel, sh tootearenduses.

Õppekava kinnitamise aeg

Kuupäev: 5.04.2023

Õppekava registrinumber: 3.1.-1/3Õ

Õppekava koostajad: Maarja Mathias, Terje Kruusalu

Kooskõlastatud:

Juta Kond, õppejuht