

## „Toiduhügieen hoolduses“ õppekava

Täienduskoolitusasutuse nimetus	Koolituskeskus Luwi
Õppekava nimi	Toiduhügieen hoolduses
Õppekavarühm	Töotervishoid ja -kaitse
Õppe kogumaht (akadeemilistes tundides)	6 akadeemilist tundi
Õppekava koostamise alus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hooldustöötaja, tase 3 kutsestandard, kompetents B.2.1 Abistamine elamistoimingutes ja hooldustegevuste läbiviimine tegevusnäitaja:</li> </ul> <p>2) selgitab abivajajale tervisliku toitumise põhimõtteid, arvestades abivajaja toitumisvajadusi ja -iseärasusi; jälgib toidu kõlblikkust ja toiduhügieeni, arvestades tervisekaitse nõudeid; arvestab toidu hankimisel abivajaja vajadusi ja soove ning võimalusel hinna ja kvaliteedi suhet;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toiduseadus ning Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määrus nr 852/2004 (29.04.2004).</li> </ul>
Sihtgrupp	Hooldajad, kes puutuvad kokku toidu käitlemise ja toiduhügieeni nõuetega ning soovivad täiendada oma teadmisi sel teemal.
Õppe alustamise tingimused	Täisealine isik
Õppe eesmärk	Koolituse eesmärk on anda teadmisi toiduhügieenist ning oskusi toidu käitlemiseks hooldaja ametikohustustest tulenevalt.
Õpiväljundid	<p>Koolituse läbinu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• teab toiduhügieeni põhimõtteid;</li> <li>• jälgib toidu kõlblikkust, arvestades tervisekaitse nõudeid;</li> <li>• lähtub toidukäitlemisel Eestis ja EL-is kehtivatest õigusaktidest;</li> <li>• järgib oma töös toiduhügieeni nõudeid.</li> </ul>
Õppesisu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toiduhügieeni põhimõtted</li> <li>• Kvaliteedi- (ja tervisekaitse)nõuded vastavalt Eesti ja EL õigusaktidele</li> <li>• Isiklik hügieen</li> <li>• Kahjuritõrje</li> <li>• Ohutegurid</li> </ul>
Õppemeetodid	Loeng, diskussioon, juhtumiarutelud
Iseseisev töö	-
Õppematerjalide loend	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koolitaja poolt koostatud õppematerjalid</li> <li>• Soovituslik kirjandus:</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Toiduseadus <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/128092023011?leiaKehtiv">https://www.riigiteataja.ee/akt/128092023011?leiaKehtiv</a></li> <li>● Toiduohutus EL-is: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <a href="https://european-union.europa.eu/priorities-and-actions/actions-topic/food-safety_et">https://european-union.europa.eu/priorities-and-actions/actions-topic/food-safety_et</a></li> </ul> </li> </ul>
Nõuded õpingute lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja hindamiskriteeriumid	<p>Õpilane on osalenud vähemalt 80% auditoorsetest tundidest, mis on ka eelduseks, et õppija pääseks hindamisele.</p> <p>Hindamismeetod:</p> <p>1. Toiduhügieeni test</p> <p>Hindamiskriteerium:</p> <p>Positiivseks soorituseks on vaja koolitaja etteantud juhiste järgi lahendada test.</p>
Kursuse läbimisel (sh täidetud on nõuded õpingute lõpetamiseks) väljastatav dokument	<p>Tunnistus, kui õpingute lõpetamise nõuded on täidetud.</p> <p>Tõend juhtudel, kui õpiväljundid jäid omandamata, kuid õppija võttis osa õppetööst või kui õppija osales õppetööl osaliselt. Tõend väljastatakse vastavalt osaletud kontakttundide arvule.</p>
Koolitaja kompetentsust tagava kvalifikatsiooni või õpi- ja töökogemuse kirjeldus.	<p>Kõrgharidus ja/või töökogemus õpetatavas valdkonnas. Koolitaja(te) kompetentsust tagava kvalifikatsiooni, õpi- ja töökogemuse kirjeldus on toodud asutuse veebilehel konkreetse koolituse toimumise juures.</p>
Õppekeskkonna kirjeldus ja kvaliteedi tagamise alused	<p><a href="https://luwi.ee/koolituskalender/oppekorraldus/">https://luwi.ee/koolituskalender/oppekorraldus/</a></p>
Õppekava kinnitamise aeg:	30.05.2024