

„Toiduhügieen hoolduses“ õppekava

Täienduskoolitusasutuse nimetus	Koolituskeskus Luwi
Õppekava nimi	Toiduhügieen hoolduses
Õppekavarühm	Töötervishoid ja -kaitse
Õppe kogumaht (akadeemilistes tundides)	6 akadeemilist tundi auditoorset tööd
Õppekava koostamise alus	<ul style="list-style-type: none"> • Kutsestandard hooldustöötaja, tase 3, kompetents B.3.1 Abistamine elamistoimingutes ja hooldustegevuste läbiviimine, tegevusnäitaja 10. Jälgib toidu kõlblikkust ja toiduhügieeni, arvestades tervisekaitsenõudeid. • Toiduseadus ning Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määrus nr 852/2004 (29.04.2004).
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 tulemusel saab õppija oskused ja teadmised toiduhügieeni valdkonnas, et ta suudaks tagada toidu ohutu käitlemise ning tervisekaitse vastavalt nõuetele oma töös hooldajana.
Õpiväljundid	Koolituse läbinu: <ul style="list-style-type: none"> • teab toiduhügieeni põhimõtteid; • jälgib toidu kõlblikkust, arvestades tervisekaitsenõudeid; • lähtub toidukäitlemisel Eestis ja EL-is kehtivatest õigusaktidest; • järgib oma töös toiduhügieeni nõudeid.
Õppesisu	Koolitusel läbitakse järgmised teemad: <ul style="list-style-type: none"> • Toiduhügieeni põhimõtted • Kvaliteedi- (ja tervisekaitse)nõuded vastavalt Eesti ja EL õigusaktidele • Isiklik hügieen • Kahjuritõrje • Ohutegurid
Õppemeetodid	Loeng, diskussioon, juhtumiarutelud
Iseseisev töö	-
Õppematerjalide loend	Koolitaja poolt koostatud õppematerjalid. Soovituslik kirjandus: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Toiduseadus

	<p>https://www.riigiteataja.ee/akt/128092023011?leiaKehtiv</p> <ul style="list-style-type: none"> Toiduohutus EL-is <p>https://european-union.europa.eu/priorities-and-actions/actions-topic/food-safety_et</p>
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>https://luwi.ee/koolituskalender/oppekorraldus/</p>
Õppekava kinnitamise aeg:	<p>12.11.2024</p>

Õppekava ja selle sisu, sh koolituse materjalid, on kaitstud autoriõigusega ning nende kopeerimine ja kasutamine kolmandate isikute poolt ei ole lubatud.