

„Hooldustöötaja, tase 3 lühikoolitus koos esmaabiandja väljaõppega ja toiduhügieenikoolitusega“ õppekava

Täienduskoolituse asutuse nimetus	Koolituskeskus Luwi
Õppekava nimi	Hooldustöötaja, tase 3 lühikoolitus koos esmaabiandja väljaõppega ja toiduhügieenikoolitusega
Õppekavarühm	Eakate ja puudega täiskasvanute hooldamine
Õppe kogumaht	104 akadeemilist tundi, millest 82 tundi auditoorset tööd veebis, 14 tundi praktilist (8 tundi esmaabi praktikum ja 6 tundi ergonoomika ja hooldusabivahendid) ja 8 tundi iseseisvat tööd.
Õppekava koostamise alus	<ul style="list-style-type: none"> • Hooldustöötaja, tase 3 kutsestandard • Tervise- ja tööministri 22.11.2018. a määrus nr 50 „Töökeskkonnavoliniku, töökeskkonnanõukogu liikme ja esmaabiandja koolituse ja täienduskoolituse kord täienduskoolitusasutuses“ § 3. • Toiduseadus ning Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määrus nr. 852/2004 (29.04.2004).
Sihtgrupp	Koolitus on mõeldud osalejale, kes töötab hooldustöötajana hoolekande- või tervishoiuasutuses või on varasemalt töötanud hooldustöötajana vähemalt 4 kuud.
Õppe alustamise tingimused	Täisealine isik, kes töötab hooldustöötajana hoolekande- või tervishoiuasutuses või on varasemalt töötanud hooldustöötajana vähemalt 4 kuud. Koolitusasutus jätab endale õiguse infot vajadusel kontrollida.
Õppe eesmärk	<p>Valmistada ette hooldaja, kes toetaks ja abistaks abivajajat väerika elu korraldamisel ja võimalikult kõrge elukvaliteedi saavutamisele.</p> <p>Koolituse läbinu on saanud vastavalt Sotsiaalhoolekande seadusele nõuetekohase ettevalmistuse, et osutada vahetul hooldustöötaja teenust. Lisaks on võimalik minna taotlema hooldustöötaja, tase 3 kutset.</p>
Õpiväljundid	<p>Koolituse läbinu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • abistab abivajajat elamistoimingute korraldamisel, lähtudes abivajaja seisundist, erivajadusest, taustast ja harjumustest; • viib läbi hooldusega seotud toiminguid, säästes siinjuures ennast ja keskkonda; • järgib kutse-eeskirja ja hoolekandetöö õiguslikke aluseid; • hindab abivajaja sotsiaalset võrgustikku ja vajadusel abistab suhtlusvõrgustikuga suhtlemisel; • annab vajadusel esmast abi; • järgib oma töös toiduhügieeni nõudeid.

Õppesisu	<p>Koolitusel läbitakse järgmised teemad:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hoolduse alused, sotsiaal- ja tervishoiuteenuste korraldamine (4h) 2. Hügieeni- ja ilutoimingute (sh isikukaitsevahendite kasutamise) ning seksuaalkäitumise juhendamine (4h) 3. Anatoomia, füsioloogia, patoloogia (8h) 4. Töö erivajadustega inimestega (4h) 5. Ergonoomika ja hooldusabivahendid (6h) 6. Gerontoloogia ja töö eakatega (4h) 7. Arengupsühholoogia, inimese elukulg (4h) 8. Suhtlemine (sh dementsusega inimesega), klienditeenindus (6h) 9. Hooldustöötaja kutse-eeetika ja kutse taotlemine (2h) 10. Eneseanalüüs praktilise töökogemuse kohta (4h) 11. Hooldus erinevate haiguste korral (12h) 12. Majapidamistöde korraldamine (3h) 13. Ravimiõpetuse alused (3h) 14. Suriija hooldus, surnu korrastamine (1h) 15. Aktiviseerivad tegevused (4h) 16. Toitumisõpetuse alused (4h) 17. Toiduhügieen (6h) 18. Töötervishoid (1h) 19. Esmaabiandja väljaõpe (16h) 20. Iseseisev töö (eneseanalüüsi koostamine) (8h)
Õppe keel	Eesti keel (kui ei ole märgitud teisiti)
Õppemeetodid	Loeng, seminar, grupitöö, praktilised harjutused, iseseisev töö
Iseseisev töö	Eneseanalüüs
Õppematerjalide loend	<p>Koolitajate poolt koostatud õppematerjalid.</p> <p>Hooldustöötaja, tase 3 kutsestandard https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/exportPdf/10810658/</p> <p>Eesti Sotsiaaltöö Assotsiatsioon. Hooldustöötaja kutse andmine https://www.eswa.ee/kutse-andmine/hooldustootaja/</p> <p>Soovituslik kirjandus: Nienstedt, W., Hänninen, O., Arstila, A., Björkqvist, S.-E. (2009).</p>

	<p>Inimese füsioloogia ja anatoomia. Tallinn: AS Medicina</p> <p>Liiger, M., Levit, M. (2001) Esmaabi käsiraamat. K-Kirjastus</p>
Nõuded õpingute lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja hindamiskriteeriumid	<p>Nõuded õpingute lõpetamiseks:</p> <p>Õpilane on osalenud vähemalt 80% auditoorsetest tundidest, läbinud praktikumid, toiduhügieeni ja esmaabiandja väljaõppe täies mahus ning sooritanud hindamise positiivsele tulemusele.</p> <p>Hindamismeetod:</p> <p>1. Eneseanalüüs</p> <p>Hindamiskriteerium:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab oma tööülesandeid ja probleemset situatsiooni seoses tööülesannete täitmisega ning seostab seda kutsestandardis kirjeldatud kompetentsidega; • vormistab eneseanalüüsi vormi kirjalikult vastavalt kutse andja (Eesti Sotsiaaltöö Assotsiatsioon) avaldatud hindamisstandardile. <p>2. Praktilised situatsioonülesanded</p> <p>Hindamiskriteerium:</p> <p>Positiivseks soorituseks on vaja koolitaja poolt etteantud juhiste põhjal lahendada praktiline situatsioon.</p> <p>3. Toiduhügieeni test</p> <p>Hindamiskriteerium:</p> <p>Positiivseks soorituseks on vaja vähemalt 70% õigeid vastuseid.</p>
Koolituse läbimisel väljastatav dokument (tunnistus või tõend)	<p>Tunnistus, kui õpingute lõpetamise nõuded on täidetud (õpiväljundid on omandatud). Tõend juhtudel, kui õpiväljundid jäid omandamata, kuid õppija võttis osa õppetööst või kui õppija osales õppetööl osaliselt. Tõend väljastatakse vastavalt osaletud kontaktundide 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. Esmaabikoolitajad omavad esmaabiõpetaja tunnustust ning on registreeritud tervishoiutöötajate registris.</p>
Õppekorraldus, sh kvaliteedi tagamise alused	<p>http://luwi.ee/oppekorraldus_ja_kvaliteedi_tagamine/</p>
Õppekava kinnitamise aeg:	<p>17.04.2019</p> <p>Viimati uuendatud 30.12.2024</p>

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