

Dokumendi nimi: Allergeenid õppekava		Kuupäev 01.04.2023
Ref. ÕK 1.3 Versioon: 1		Kinnitatud: Maarja Mathias

ÕPPEKAVA

1. ÜLDANDMED

Õppeasutus:	Foodinspect OÜ
Õppekava nimetus:	Enesekontrolliplaan HACCP
Õppekeel:	Eesti keel, inglise keel

2. KOOLITUSE SIHTGRUPP JA ÕPIVÄLJUNDID

Sihtrühm: Koolitus on mõeldud kõikidele toidukäitlejatele, kuid eelkõige neile, kes vastutavad ettevõtte toiduohutuse, hügieeni ja toiduteabe eest.

Grupi suurus: max 20 inimest

Õpingute alustamise tingimused: puuduvad

Õpiväljundid: Koolituse lõpuks õppija: Teab ja on kursis enesekontrolli vajalikkusest ja teab kuidas järgida kehtestatud nõudeid; oskab sätestada vajalikud eeltingimuste programmi; tunneb HACCP 7 põhimõtet ja 12 etappi; oskab koostada ja analüüsida ettevõtte riske ja määrata kriitilised kontrollpunkte, saab aru valideerimisest, verifitseerimisest ja seire vajalikkusest ning tunneb enesekontrolli ja HACCP süsteemi dokumenteerimise nõudeid.

3. KOOLITUSE MAHT

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides: 6

sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus

Dokumendi nimi: Allergeenid õppekava		Kuupäev 01.04.2023
Ref. ÕK 1.3 Versioon: 1		Kinnitatud: Maarja Mathias

koolis määratud vormis): 4
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas): 2

4. ÕPPE SISU

Auditoorne töö: 4 tundi

- Terminoloogia ja üldteadmised toiduallergiatest
- Toiduallergia Eestis ja mujal maailmas
- Seadusandlus, märgistamine
- Allergeenide käsitlemine enesekontrolliplaanis
- Allergeenide kontroll tootmises
- Ristsaastumine ja selle ennetamine

Praktiline töö: 2 tundi

Näited, diskussioon

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid: Õpingute lõpetamise tingimuseks on koolitustundidel osalemine. Koolitusel osalenutele väljastatakse vastavasisuline tõend koolitusel osalemise kohta.

5. KOOLITAJA ANDMED

Maarja Mathias – täiskasvanute koolitaja (rahv. tase 7 koolitajate koolitaja);
haridustase: kõrgharidus; üle 10 a. töökogemust Suurbritannias – toidusektoris.
Läbinud koolitused FSSC22000, 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,

Dokumendi nimi: Allergeenid õppekava		Kuupäev 01.04.2023
Ref. ÕK 1.3 Versioon: 1		Kinnitatud: Maarja Mathias

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.

6. TOIMUMISKOHA INFORMATSIOON

Koolituse toimumiskoht vastavalt kokkuleppele - auditooriumis, ettevõttes kohapeal või videosilla vahendusel.