


Dokumendi nimi: Enesekontrolliplaan HACCP õppekava		Kuupäev 01.04.2023
Ref. ÕK 1.2 Version: 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 – toitu käitlevad asutused, töörühma liige; enesekontrolliplaani koostaja, enesekontrolliplaani eest vastutav isik; toidu teabe eest vastutav isik.


Grupi suurus: max 20 inimest

Õpingute alustamise tingimused: soovituslik on eelnevalt läbida toiduhügieen –ja ohutuse koolitus.

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.

Hindamismeetodid: HACCP eksami sooritamise: kirjalik test.

Koolituse tulemus on "arvestatud", kui auditoorne ja praktiline töö on täies mahus läbitud, õpiväljundid saavutatud ja test sooritatud positiivsele tulemusele (vähemalt 80% õigeid vastuseid). Tulemuse "arvestatud" puhul omistatakse

Dokumendi nimi: Enesekontrolliplaan HACCP õppekava		Kuupäev 01.04.2023
Ref. ÕK 1.2 Version: 1		Kinnitatud: Maarja Mathias

koolitsue lõpetajale tunnistus.

3. KOOLITUSE MAHT

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides: 8

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

4. ÕPPE SISU

Auditoorne töö: 6 tundi

- Enesekontrolliplaan kui toidukäitleja kohustus
- Juhendid vastavalt valdkonnale
- HACCP 7 põhimõtet ja 12 etappi
- Eeltingimuste programm
- Ohtude analüüs ja ennetavad meetmed
- Kriitilised kontrollpunktid ja nende määramine
- Valideerimine, verifitseerimine ja seire
- Dokumenteerimine

Praktiline töö: 2 tundi

Näited, diskussioon

HACCP eksam: kirjalik test ja tagasiside.

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid: Õpingute

Dokumendi nimi: Enesekontrolliplaan HACCP õppekava		Kuupäev 01.04.2023
Ref. ÕK 1.2 Version: 1		Kinnitatud: Maarja Mathias

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 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.

6. TOIMUMISKOHA INFORMATSIOON

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