

Dokumendi nimi: Toiduohutus ja -hügieen õppekava		Kuupäev 01.04.2023
Ref. ÕK 1.1 Versioon: 1		Kinnitatud: Maarja Mathias

## ÕPPEKAVA

### 1. ÜLDANDMED

Õppeasutus:	Foodinspect OÜ
Õppekava nimetus:	Toiduohutus ja -hügieen
Õppekeel:	Eesti keel, inglise keel

### 2. KOOLITUSE SIHTGRUPP JA ÕPIVÄLJUNDID

**Sihtrühm:** Koolitus on mõeldud kõikidele toidukäitlejatele – kokkadele, abikokkadele, toitlustusteenindajatele, laatadel/messidel toidu müüjatele.

**Grupi suurus:** max 20 inimest

**Õpingute alustamise tingimused:** puuduvad

**Õpiväljundid:** Koolituse lõpuks õppija: Teab ja tunneb toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid;

Järgib toidu käitlemisel kehtestatud nõudeid, et tagada toiduohutus ja toiduhügieen.

**Hindamismeetodid:** Toiduhügieeni eksami sooritamine: 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 koolitsue lõpetajale tunnistus.

Dokumendi nimi: Toiduohutus ja -hügieen õppekava		Kuupäev 01.04.2023
Ref. ÕK 1.1 Versioon: 1		Kinnitatud: Maarja Mathias

### 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

<p>Auditoorne töö: 6 tundi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toiduohutuse alused;</li> <li>• Toitu käsitlev seadusandlus;</li> <li>• Toidu füüsiline, keemiline, mikrobioloogiline saastumine;</li> <li>• Allergeenid;</li> <li>• Toiduainete kaudu levivad haigused, toidumürgistused ja infektsioonid;</li> <li>• Temperatuuri kontroll;</li> <li>• Hoonete ja seadmete disain, puhastus ja desinfitseerimine;</li> <li>• Jäätmemajandus;</li> <li>• Puhastamine, desinfitseerimine, kahjuritõrje;</li> <li>• Isiklik hügieen ja töötajate koolitamine;</li> <li>• Enesekontrolliplaan.</li> </ul> <p>Praktiline töö: 2 tundi</p> <p>Näited, diskussioon</p>
---

Dokumendi nimi: Toiduohutus ja -hügieen õppekava		Kuupäev 01.04.2023
Ref. ÕK 1.1 Versioon: 1		Kinnitatud: Maarja Mathias

Toiduhügieeni eksam: kirjalik test ja tagasiside.

**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 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.