

Lisa 1 Haapsalu Kutsehariduskeskus

Aadress: Ehitajate tee 3, Uuemõisa, Ridala vald, 90401 Läänemaa

Telefon: 6661740 / 6661745

e-post: koolitused@hkhk.edu.ee

Toiduhügieeni koolitus

Õppekavarühm

Majutamine ja toitlustamine

Õppekava koostamise alus

- Koka Riiklik õppekava
- Haapsalu Kutsehariduskeskuse koka eriala õppekava kinnitatud direktori käskkirjaga 1.1-1/32 03. juuni 2009 EHS kood 85401

Õppe kogumaht ja õppe ülesehitus

Õppe kogumaht on 6 akad. tundi, millest 6 akad. tundi on kontaktõpe

Sihtgrupp ja õppe alustamise tingimused

Toidukäitlejad

Eesmärk

- Koolitus viiakse läbi vastavalt Toiduseadusele ja Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määrusele nr. 852/2004
- Võimaldada õppijal omandada teadmised, oskused ja hoiakud ning esmased praktilised kogemused toiduhügieeni valdkonnas

Õpiväljundid

Koolituse lõpuks õppija:

- teab toiduhügieeni põhimõisteid ning
- tunneb toidu säilitamise viise ja tingimusi ning enesekontrolli põhimõtteid
- peab kinni isikliku hügieeni nõuetest

Õppesisu

- teab toiduhügieeni põhimõisteid
- tunneb mikroorganismid ning nende kasvu ja paljunemist mõjutavaid tegureid ja toiduainete kaudu levivaid haigusi

- mõistab füüsikalisi ja keemilisi ning mikrobioloogilisi ohtusid ja väldib neid
- tunneb toidu säilitamise viise ja tingimusi ning enesekontrolli põhimõtteid
- käsitleb õigusakte
- jälgib toiduainete temperatuuri
- puhastab, desinfitseerib ja teostab kahjuritõrjet
- peab kinni isikliku hügieeni nõuetest

Nõuded õpingute lõpetamiseks, sh hindamismeetod ja -kriteeriumid

Koolituse läbimise eelduseks on kohalolek kõikidest tundidest ja **testi sooritamine**.

Hindamismeetod	Hindamiskriteerium
Test	Õppija vastab õigesti enamusele testi küsimustele

Koolituse läbimisel väljastatav dokument

Tunnistus, kui õpingute lõpetamise nõuded on täidetud. Tõend, kui õpiväljundeid ei saavutatud, kuid õppija võttis osa õppetööst. Tõend väljastatakse vastavalt osaletud kontakttundide arvule, kuid mitte juhul, kui õppija osales vähem kui pooltes tundides.

Koolitaja kompetentsust tagava kvalifikatsiooni või õpi- või töökogemuse kirjeldus

Lektor: Lea Kiis (Terviseamet, Haapsalu esindus) ja/või Kaire Raba Haapsalu Kutsehariduskeskuse toiduhügieeni koolitaja.

Õppekava koostas:

Enna Kallasvee Haapsalu Kutsehariduskeskuse majutus-toitlustusosakonna juhataja
Enna.kallasvee@hkhk.edu.ee tel. 6661764