## **Kinnitatud**

**„02.” juuni 2014 nr 1-9/57**

**Direktor: N. Rand**

**ÕPPEKAVA**

**1. ÕPPEKAVA NIMETUS**

**TOIDUHÜGIEENI KURSUS**

**2. ÕPPEKAVA RÜHM**

Majutamine ja toitlustamine

**3. ÕPPEKAVA KOOSTAMISE ALUS**

Õppekava koostamise alus on Kuressaare Ametikooli „Kokk“ õppekava , majutamise ja toitlustamise riiklik õppekava ja koka tase 4 kutsestandard.

Toiduseadus ning Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määrus nr. 852/2004 (29.04.2004) toiduainete hügieeni kohta.

**4. KOOLITUSE MAHT JA ÕPPEVORMID**

Maht: 6 akadeemilist tundi, millest kõik on kontaktõpe

**5. ÕPIKESKKOND**

Koolituse asukoht: Kuressaare Ametikooli õppeklassid, tellimisel kliendi ruumides.

Koolituse õppebaas: Õppeklassid ja õppetööks vajalikud ruumid võimaldavad õppekava täitmise ettenähtud tasemel.

**6. SIHTGRUPP JA ÕPPE ALUSTAMISE TINGIMUSED**

Erinevates valdkondades töötavad inimesed, kel on vajadus ja kohustus läbida kursus.

**7. EESMÄRK**

Õpetusega taotletakse, et õppija õpib tundma toiduohutuse ja toidu kvaliteedi tagamise aluseid; toidumürgituse tekkimise võimalikke põhjusi ning nende vältimise võimalusi. Õpib tundma ja kasutama isikliku hügieeni nõudeid.

**8. ÕPIVÄLJUNDID**

Koolituse läbinu:

* toiduohutuse ja toidu kvaliteedi tagamise aluseid;
* toidumürgituse tekkimise võimalikke põhjusi ning nende vältimise võimalusi;
* isikliku hügieeni nõudeid.

**9. ÕPPE SISU**

1. **Toiduhügieeni põhimõtted:**
   1. üldnõuded;
   2. toiduhügieeni üldeeskiri;
   3. toiduhügieeninõuete eiramise võimalikud tagajärjed ja nendest tingitud kahjud;
   4. heast toiduhügieenist tulu;
   5. toiduhügieeni määravad tegurid.
2. **Mikroorganismid ning nende kasvu ja paljunemist mõjutavad tegurid:**
   1. mikroorganismide iseloomulikud omadused;
   2. bakterid;
   3. mikroorganismide paljunemine toiduaines;
   4. mikroorganismide paljunemise takistamine;
   5. toidu säilivusaja märgistamine;
   6. mikrobioloogiliste ohtude allikad;
3. **Toiduainete kaudu levivad haigused, toidumürgitused ja –infektsioonid:**
   1. toiduainete ja vee saastumine mikroorganismidega;
   2. toidu kaudu levivad haigused;
   3. toiduinfektsioonid;
   4. toidumürgitused – mittemikrobioloogilised ja bioloogilised toidumürgitused;
   5. bakterite poolt põhjustatud toidumürgitused;
   6. muud bakteriaalsed toidumürgitused;
   7. toidumürgituse põhjused.
4. **Peamised toiduallergeenid.**
5. **Toidu füüsikaline, keemiline ja mikrobioloogiline saastumine ja selle vältimine.**
6. **Toidu säilitamise viisid ja tingimused ning temperatuuri kontroll.**
7. **Käitlemisettevõtte struktuur, tehnoloogia ja seadmed.**
8. **Puhastamine ja desinfitseerimine.**
9. **Kahjuritõrje.**
10. **Isiklik hügieen.**
11. **Enesekontrolli põhimõtted.**
12. **Toitu käsitlevad õigusaktid.**

Toitu käitleva töötaja kohustused ja vastutus toiduhügieeninõuete täimise eest vastavalt tööülesannetele.

10. ÕPPEMEETODID

Auditoorne õppetöö toimub loengu vormis. Aktiivmeetodid – diskusioon, arutelu, ülesanded, eneseanalüüs ja rühmaarutelu

11. ÕPPEMATERJALID

Õpilane saab konspekti

**12. NÕUDED ÕPINGUTE LÕPETAMISEKS, HINDAMISMEETODID JA –KRITEERIUMID**

Osavõtt tundidest vähemalt 100 % ja testi sooritamine.

Testis on 12 küsimust, kõik vastused peavad olema õigesti vastatud.

**13. KOOLITUSE LÄBIMISEL VÄLJASTATAV DOKUMENT**

Tunnistus

**14. KOOLITAJA KOMPETENTSUST TAGAVA KVALIFIKATSIOONI VÕI ÕPI- VÕI TÖÖKOGEMUSE KIRJELDUS**

**Maret Õunpuu**

Maret Õunpuu on Saaremaa 2015 Aasta Koolitaja, tal on toitlustusalane kõrgharidus, pikaajaline toitlustusala spetsialisti, koolitaja ja konsultandi töökogemus, on töötanud pikka aega Kuressaare Ametikoolis, TTÜ Kuressaare kolledžis ja EHTE-s nii koolitaja kui ka keskastmejuhina. Toitlustusala kutseeksamite väljatöötamise ja hindamiskomisjonide liige.