**Õppekava**: TOIDUHÜGIEEN (eesti keeles) 6 AK

**Õppekavarühm**: toidu käitlejad

**Õppekava koostamise alus**:

PTA juhendamaterjalid.

Toiduseadus, 25. veebruar 1999

Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määrus (EÜ) nr 852/2004, 29. aprill 2004

Komisjoni määrus (EÜ) nr 2073/2005, 15. november 2005, *Toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumide kohta*

Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määrus (EÜ) nr. 1069/2009, milles sätestatakse muuks otstarbeks kui inimtoiduks ettenähtud loomsete kõrvalsaaduste sanitaareeskirjad

Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määrus (EÜ) nr.1935/2004 Toiduga kokkupuutuvate materjalid ja esemed.

Euroopa Parlamendi ja Nõukogu (EÜ) nr.178/2002 Toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted

M.Roasto Toidu säilivusaja määramine I (2017)

M.Roasto Toidu säilivusaja määramine II, III (2021)

**Eesmärk**: Omandada teadmised toiduhügieeni põhimõtetest ja toidu käitlemisega seotud kohustustest ja vastutusest.

**Õpiväljundid**:

Koolitusel osalenu teab toiduhügieeni põhimõtteid, toitu käsitlevaid õigusakte, toiduainete kaudu levivaid haigusi, toidu säilitamise viise, enesekontrolli põhimõtteid, toitu käsitleva töötaja kohustusi ja vastutust.

**Sihtgrupp**: Kõik, kes tunnevad huvi toiduhügieeni-alaste teadmiste täiendamise vastu.

**Keeled**: eesti keel

**Õppe alustamise tingimused**: eesti keele valdamine suhtlustasandil

**Õppe maht**: 6 AK H akadeemilist tundi auditoorset/online tööd

**Õppekeskkond**: auditoorne/ online

**Õppevahendid**: Metoodiline materjal sisaldub hinnas

**Õppe protsessi kirjeldus**:

**Õppetöö sisu**:

Toiduhügieeni põhimõtted

Toitu käsitlevad õigusaktid

Enesekontrolli põhimõtted

Mikroorganismid ja nende kasvu ja paljunemist mõjutavad tegurid

Toiduainete kaudu levivad haigused, toidumürgistused ja -infektsioonid, ennetamine

Toidu füüsikaline ja keemiline (sh allergeenidega) saastumine ja selle vältimine

Puhastamine, desinfitseerimine, kahjuritõrje

Isiklik hügieen

**Õppemeetod**: distants- või lähiõpe

**Õppematerjalide loend**: loengumaterjalid saadetakse osaleja mailile elektroonselt

**Hindamine ehk õppe lõpetamise tingimused**:

lõpetamise eelduseks on testi edukas sooritamine. Edukaks sooritamiseks loetakse mitte vähem kui 75% vastustest on loetud õigeks.

**Väljastatavad dokumendid**: Koolituse läbinule väljastatakse vastav tunnistus.

**Koolitaja kvalifitaktsioon**:

Õppematerjal ja test on koostatud lektori poolt,

Lektor (*main*, kui kliendiga pole sõlmitud erialaseid kokkuleppeid): Hilja Pillisner (Toiduvalmistamise tehnoloogia eriala, võrdsustatud magistri kraadiga, Tallinna Tehnikaülikool(end TPI), 1982-1989).

Koolitusasutuse tegevuse kvaliteedi tagamise alused on järgmise lingi all: .......................... *lisame peale registreerimist*

**Täiendav info:**

**Koolituse toimimine**

1. Logi sisse;

2. Õpi, soorita test;

3. Saa tunnistus!

**Koolitusload**

...........................................................

Registreeru koolitusele SIIN või saates kiri info@dokumendiabi.ee.