

KOOSTAJA

Dr. h.c. Andrei Gritskov, MBA
allkiri /digitaal/
kuupäev 08.09.2026

KINNITAN

Kinnitatud direktori Andrei Gritskov poolt 08.09.2026,
Tallinn
allkiri /digitaal/
kuupäev 08.09.2026
Õppekava versioon 1.1
Kinnitamise kuupäev 08.09.2026

Toiduhügieen

TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

Kursus annab täiskasvanud õppijale praktilise aluse ohutu toidukäitlemise mõistmiseks kodus, koolituskeskkonnas ja töökeskkonnas.

Põhiandmed	Kirjeldus
Õppekavarühm ja ISCED-F kood	0721 Toiduainete töötlemine
Sihtrühm	Täiskasvanud õppijad, kes soovivad omandada või täiendada praktilisi teadmisi ja oskusi; sobib ka muu kodukeelega õppijale
Õppe kogumaht	35 akadeemilist tundi; üks akadeemiline tund on 45 minutit
Kontaktõpe	28 akadeemilist tundi, sealhulgas 12 tundi praktilist õpet
Iseseisev õpe	7 akadeemilist tundi
Õppekeel	Eesti keel; muu kodukeelega õppijat toetatakse lõimitud aine- ja keeleõppe võtetega
Õppevorm	Kontaktõpe auditooriumis ja/või reaalajas veebikeskkonnas, praktiline õpe ning juhendatud iseseisev õpe
Alustamise tingimused	Eelteadmisi ei nõuta. Praktilises töös tuleb järgida juhendaja ohutusjuhiseid.
Hindamine	Õpiväljundite saavutatust hinnatakse mitmeeristavalt: arvestatud või mittearvestatud
Õppekava sisekood	AF-TK-01-2026
Täienduskoolitusasutus	SA Andrei Gritskov Foundation
Täienduskoolitusasutuse registrikood	90009720
EHIS asutuse ID	2144285
Majandustegevusteate registreerimisnumber	260939
Õppekava versioon	1.1; kinnitatud 08.09.2026

1 Õppekava eesmärk

Õppija õpib märkama bioloogilisi, keemilisi, füüsikalisi ja allergeenidega seotud ohte ning rakendama hügieeni, temperatuurikontrolli ja ristsaastumise vältimise põhimõtteid.

2 Õpiväljundid

Koolituse läbinud õppija

- selgitab toiduohutuse, toiduhügieeni ja toidukäitleja vastutuse seoseid

- eristab bioloogilisi, keemilisi, füüsikalisi ja allergeenidega seotud ohte
- rakendab isikliku hügieeni, puhastamise ja töövahendite ohutu kasutamise põhimõtteid
- väldib ristsaastumist ning põhjendab toidu vastuvõtu, säilitamise, valmistamise ja serveerimise kontrollpunkte
- kasutab temperatuuri, aja ja märgistuse infot toidu ohutuse hindamisel
- koostab lihtsa protsessi ohuanalüüsi ja seostab kontrollimeetmed HACCP põhimõtetega

3 Õppesisu ja õppemahu jaotus

Akadeemilised tunnid	Teema ja õppetegevused
3	Toiduohutuse mõisted, vastutus ja toiduohutuskultuur
5	Mikroorganismid, rikkumine ja toidutekkelised haigused
4	Keemilised, füüsikalised ja allergeenidega seotud ohud
4	Isiklik hügieen, tervises seisund, tööriietus ja kätepesu
5	Ristsaastumise vältimine, puhastamine ja desinfitseerimine
5	Toidu vastuvõtt, säilitamine, külmaahel, kuumtöötlemine ja serveerimine
5	HACCP seitse põhimõtet lihtsa protsessi näitel
2	Praktiline riskianalüüs ja olukorra simulatsioon
2	Teadmiste kontroll, tagasiside ja parandamine

4 Õppemeetodid ja iseseisev õpe

Lühiloengud, juhtumianalüüsid, demonstretsioonid, temperatuurimõõtmine, märgistuse lugemine, rühmatöö ja juhendatud praktilised harjutused.

Iseseisvas õppes töötab õppija läbi koolitaja määratud materjalid, täidab õpiväljunditega seotud rakendusülesanded ning täiendab hindamisele esitatavat tööd saadud tagasiside alusel. Koolitaja annab iseseisvale tööle tagasisidet. Teemade järjestust võib kohandada, kuid õppe kogumaht, kontaktõppe ja iseseisva õppe maht ning õpiväljundid säilitatakse.

5 Õppekeskkond vahendid ja ohutus

Teooriaõpe toimub esitlusvahendite ja internetiühendusega klassis. Praktiline õpe toimub nõuetele vastavas õppekõrgis või simulatsioonikeskkonnas. Õppija kasutab sobivat tööriietust ning täidab kätehügieeni, kuumade pindade, terariistade, kemikaalide ja allergeenidega seotud ohutusjuhiseid.

6 Õppija toetamine

Õpe toimub eesti keeles. Muu kodukeelega õppija toetamiseks rakendatakse lõimitud aine- ja keeleõppe põhimõtteid: mõistesõnastikku, visuaale, keelemudeleid, näidiseid, etapiviisilisi juhiseid, paaris- ja rühmatööd ning vajaduse korral täiendavat juhendamist. Keeleline tugi ei vähenda ainealaste õpitulemuste taset. Keelevigu arvestatakse hindamisel ainult ulatuses, milles need takistavad ainealase sisu mõistmist või ülesande eesmärgi saavutamist.

Koolitaja arvestab võimaluse korral õppija varasema kogemuse, õpivajaduse ja ligipääsetavuse vajadustega, kohandades õppematerjali esitust, tööviisi, tempot ja tagasisidet ilma õpiväljundite miinimumtaset vähendamata.

7 Õpiväljundite hindamine

Hindamismeetod	Hinnatavad õpiväljundid	Hindamiskriteerium
Kirjalik teadmiste kontroll	Ohud, hügieen, ristsaastumine, temperatuur ja HACCP	Vähemalt 70 protsenti vastustest on õiged
Praktiline	Ohutu töökorraldus	Õppija tuvastab kriitilised vead ja kirjeldab toimiva

Hindamismeetod	Hinnatavad õpiväljundid	Hindamiskriteerium
olukorraülesanne		parandusmeetme
Lihtne ohuanalüüs	HACCP rakendamine	Protsessi etapid, peamised ohud, kontrollimeetmed ja seire on loogiliselt seotud

Hindamine on mitteeristav. Õpiväljundid loetakse saavutatuks, kui õppija esitab kõik kohustuslikud hindamistööd ja iga töö vastab vähemalt tabelis kirjeldatud kriteeriumile. Õppijal on võimalus puudusi kõrvaldada ja töö uuesti esitada koolitusasutuse õppekorralduse alustes määratud korras.

8 Lõpetamise tingimused ja väljastatavad dokumendid

Tunnistus väljastatakse õppijale, kelle kõigi õpiväljundite saavutatust on hinnatud ja kes on saavutanud kõik õppekava lõpetamiseks nõutud õpiväljundid. Kui õpiväljundite saavutatust ei hinnatud või õppija ei saavutanud kõiki nõutud õpiväljundeid, väljastatakse talle koolitusel osalemise või läbitud teemade kohta tõend. Tunnistused ja tõendid nummerdatakse, allkirjastatakse koolitusasutuse kehtestatud korras ning nende üle peetakse arvestust.

9 Õppevara

- koolitaja koostatud töölehed ja olukorrakirjeldused
- kehtivad toiduohutuse juhendid ning usaldusväärsed ametlikud veebiallikad
- termomeetrid, puhastusvahendite näidised, märgistuse ja allergeeniteabe näidised

10 Koolitaja kvalifikatsioon ja kompetentsid

Koolitaja vastab kõigile tema tööle kohaldatavatele kvalifikatsiooni-, pädevus- ja kompetentsinõuetele kooskõlas kehtiva standardi ja õigusaktidega. Koolitajal on koolitatavas valdkonnas erialased teadmised ja oskused ning täiskasvanute koolitaja kompetentsid. Täienduskoolitusasutus hindab enne koolitaja kaasamist dokumentaalselt tema kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemuse ja kompetentside piisavust õppekava õpiväljundite saavutamiseks. Koolitaja nimi koos kompetentsust tõendava kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemuse kirjeldusega avalikustatakse koolitusasutuse veebilehel.

Koolituse sisust tulenev erialane nõue: Toitlustuse, toidutehnoloogia, toiduohutuse või lähedase valdkonna ettevalmistus ning praktiline toidukäitlemise kogemus. Praktilise õppe läbiviijal peab olema pädevus ohutuse tagamiseks.

11 Õppekava staatus ja avalikustamine

Käesolev õppekava on väljaspool tasemeõpet toimuva täienduskoolituse õppekava. Koolitus ei anna üld-, kutse- ega kõrgharidust, kutset ega mikrovalifikatsiooni ning selle mahtu ei väljendata ainepunktides. Õppekava ja koolitusega seotud koolitajate nõutud andmed avalikustatakse eesti keeles koolitusasutuse veebilehel või muus avalikult ligipääsetavas digikeskkonnas enne koolitusele registreerumist.

Õppekavarühma tähis 0721 (Toiduainete töötlemine) on ISCED-F liigituse kood. Õppekava tähis AF-TK-01-2026 on koolitusasutuse sisekood, mitte EHISe õppekava kood. Registrikood 90009720, EHISe asutuse ID 2144285 ja majandustegevuste registreerimisnumber 260939 identifitseerivad koolitusasutust ja tema majandustegevust ning on seetõttu kõigis kümnes õppekavas samad.

Tavapärase 35 akadeemilise tunni pikkuse täienduskoolituse õppekava kohta ei anta eraldi EHISe õppekava koodi. EHISes esitatakse majandustegevusteates õppekavarühmad; üksik õppekava kantakse registrisse eraldi ainult siis, kui konkreetse koolitusliigi suhtes kehtib õigusaktist tulenev registreerimis- või tegevusloakohustus. Õppekavas märgitud ISCED-F rühm ei tõenda iseenesest selle rühma olemasolu kehtivas majandustegevusteates. Enne koolituse pakkumist kontrollib koolitusasutus, et vastav õppekavarühm on majandustegevusteates nr 260939 kajastatud, ja vajaduse korral täiendab teadet EHISes.

Kui gümnaasium ostab programmi ja soovib arvestada selle oma tasemeõppe osana, otsustab gümnaasium õppe arvestamise, lisab kursuse oma kooli õppekavasse ning määrab sellele koolisisese kursuse tähise ja mahu oma kehtiva õppekorralduse kohaselt. Täienduskoolitusasutuse registriandmed ja sisekood ei asenda gümnaasiumi otsust ega kooli õppekava tähist.

12 Õiguslikud alused

- Täiskasvanute koolituse seadus, eelkõige täienduskoolituse õppekava, õppekeskkonna, koolitaja, avalikustamise ja dokumentide nõuded.

- Haridus- ja teadusministri määrus nr 27 „Täienduskoolituse standard“, kehtiv redaktsioon alates 25.04.2025.
- Täienduskoolituse standardi lisa „Täienduskoolituse õppekavarühmad“, mis põhineb ISCED-F 2013 liigitusel.
- Täienduskoolitusasutuse õppekorralduse alused ja tegevuse kvaliteedi tagamise alused.