Toiduhügieen

Õppija harjutab toiduohutuse kontrollimist ning koostab lihtsa toidukäitlemisprotsessi hügieeni- ja seireplaani.

Õppekava ASV-TK-01-2026 • Versioon 1.0 • Koostatud 05.10.2026

Koolitusasutus

MTÜ ASV Koolitus • registrikood 80628575
EHIS ID 2075202 • Majandustegevusteade nr 262757, 28.10.2026
Aadress: Vabaduse väljak 2, Tallinn
+372 58 299 127 • info@asvkoolitus.ee • asvkoolitus.ee

Õppe andmed	Kirjeldus
Õppekavarühm	0721 Toiduainete töötlemine
Maht	35 akadeemilist tundi: 28 tundi kontaktõpet (sh 12 tundi praktilist tööd) ja 7 tundi iseseisvat õpet. 1 akadeemiline tund = 45 minutit.
Keel ja vorm	Eesti keel. Kontaktõpe klassis ja/või reaalajas veebis, juhendatud praktika ning iseseisev töö.

Sihtrühm ja alustamise tingimused

Täiskasvanud, kes puutuvad kokku toidu käitlemisega või soovivad omandada toiduhügieeni põhioskused. Erialast ettevalmistust ei nõuta. Praktilisele tööle eelneb ohutusjuhendamine.

Õpiväljundid

ÕV1. Eristab näidisjuhtumis mikrobioloogilist, keemilist, füüsikalist ja allergeenidest tulenevat ohtu.

ÕV2. Demonstreerib kätehügieeni ja korraldab töökoha nii, et tooraine ning valmistoit ei saastaks teineteist.

ÕV3. Kontrollib säilitustingimusi, temperatuuri ja pakendite teavet ning valib kõrvalekaldele sobiva tegevuse.

ÕV4. Koostab ühe toiduprotsessi etappide, ohtude, kontrollimeetmete ja seire kirjelduse.

Õppesisu ja õppekorraldus

Tabelis on teoreetiline kontaktõpe, praktiline kontaktõpe ja iseseisev töö eraldi. Praktilised tunnid sisalduvad kontaktõppe mahus.

Teema	Teooria	Praktika	Iseseisev
Toiduohutuse vastutus ja ohuliigid	4	1	1
Isiklik hügieen ja töökoha korraldus	2	2	1
Ristsaastumine, puhastamine ja allergeenid	2	3	1
Vastuvõtt, külmaahel, kuumtöötlus ja märgistus	2	3	1
HACCP põhimõtted ja protsessi ohuanalüüs	4	2	2
Olukorraülesanded, kontroll ja tagasiside	2	1	1
Kokku	16	12	7

Õppemeetodid

Õpe ühendab lühikesed selgitused, näidete arutelu, individuaalsed ja paarisülesanded ning juhendatud praktilise töö. Koolitaja demonstreerib töövõtteid, jälgib harjutamist ja annab konkreetset tagasisidet. Lõpuülesanne seob õpitu terviklikuks rakenduseks.

Iseseisev töö

Õppija analüüsib toidumärgistust (2 tundi), koostab protsessi ohukaardi (3 tundi) ning parandab seireplaani ja kordab õpitut (2 tundi).

Ülesannete juhendid, tähtajad ja tagasiside viis lepitakse kokku kursuse alguses. Koolitaja annab esitatud töödele tagasisidet ning õppija teeb vajalikud parandused.

Õppekeskkond ja vahendid

Teooriaks esitlusvahenditega klass või veebiruum; praktika toimub sobivas õppeköögis või juhendatud simulatsioonis. Vajalikud on kätepesuvõimalus, termomeeter, puhastuse ja pakendimärgistuse näidised. Toidukäitlemise praktikal järgitakse hügieeni- ja allergeeniohutust.

Täpne õppekoht ja ajakava teatatakse enne koolituse algust. Kui õpiväljund vajab kööki, laborit või muid erivahendeid, korraldatakse vastav praktika selleks sobivas keskkonnas.

Õppematerjalid

Koolitaja töölehed, Põllumajandus- ja Toiduameti toiduohutuse juhendid, toidumärgistuse näidised ning HACCP seirevorm.

Õppija toetamine

Juhendid antakse etapiviisiliselt ning uusi mõisteid selgitatakse näidete ja sõnastiku abil. Vajaduse korral kohandatakse materjalide esitust ja töötempot. Hindamisel jäävad õpiväljundite nõuded samaks.

Hindamine ja lõpetamine

Hindamine on mitteeristav: arvestatud või mittearvestatud. Õpiväljundite tähised viitavad esimese lehe loetelule. Kõik alltoodud hindamistööd tuleb sooritada esitatud kriteeriumide järgi.

Hindamistöö	ÕV	Arvestamise kriteerium
Teadmiste kontroll	ÕV1 ja ÕV3	Vähemalt 70% vastustest õiged; ohtlikule kõrvalekaldele valitud tegevus on põhjendatud.
Töökoha simulatsioon	ÕV2 ja ÕV3	Kätehügieen, tooraine eraldamine ja mõõtmine on korrektsed; ohutuskriitilised vead on enne arvestamist parandatud.
Protsessi ohukaart	ÕV4	Kõik etapid on kirjeldatud ning ohu, kontrolli, seire ja parandusmeetme seos on arusaadav.

Koolitaja selgitab tulemust ja annab puuduste korral parandusjuhised. Kordusesitamise aeg lepitakse õppijaga kokku kooli õppekorralduse aluste kohaselt.

Lõpetamise tingimused ja dokument

Tunnistuse saamiseks osaleb õppija vähemalt 70% kontaktõppest, esitab iseseisvad tööd ning saavutab kõik õpiväljundid. Kui kõiki õpiväljundeid ei saavutata, nende saavutamist ei hinnata või osalusnõue jääb täitmata, väljastatakse osalemise kohta tõend, millel kajastatakse tegelik osalus. Dokumendid nummerdatakse ja väljastatakse MTÜ ASV Koolituse korras.

Koolitaja ettevalmistus

Toiduohutuse, toitlustuse või toidutehnoloogia alane ettevalmistus ja toidukäitlemise praktiline kogemus; oskus juhendada ohutut praktilist tööd.

Lisaks on koolitajal täiskasvanute õpetamiseks vajalikud kompetentsid. Kool kontrollib enne kaasamist tema ettevalmistust ja kogemust. Konkreetse koolitaja nimi ning kvalifikatsiooni ja kogemuse kirjeldus avaldatakse koolituspakkumise juures.

Õppekava alus ja kasutamine

Õppekava lähtub sihtrühma praktilistest õpivajadustest, täiskasvanute koolituse seadusest, täienduskoolituse standardist ning ASV Koolituse õppekorralduse ja kvaliteedi tagamise alustest. Tegemist on täienduskoolitusega; kursus ei anna kutset ega mikrokvalifikatsiooni.

Tähis ASV-TK-01-2026 on ASV Koolituse sisekood. Õppekavarühma kood 0721 on ISCED-F liigitus, mitte individuaalse õppekava registreerimise kood. Koolitusasutus kontrollib enne koolituse pakkumist vastava rühma kajastamist oma majandustegevusteates.

Koolile tellitud kursuse arvestamise formaalõppes otsustab telliv kool oma õppekava ja õppekorralduse alusel.

Õppekorraldus: asvkoolitus.ee/oppekorralduse-alused/
Kvaliteet: asvkoolitus.ee/kvaliteedi-tagamise-alused/
Täienduskoolituse standard: riigiteataja.ee/akt/122042025002