

CIP ja pesusüsteemid toiduainetööstuses

Õppekava üldiseloomustus

Õppekava nimetus	CIP ja pesusüsteemid toiduainetööstuses
Õppekavarühm	Toiduainete töötlemine
Õppekava koostamise alus	Toidutöötaja, tase 4 kompetents B.2 punkt 1-4
Õppe maht	Kokku 4,5 akadeemilist tundi

Sihtgrupp ja õppe alustamise tingimused	Toidu töötajad, kes tegelevad toiduainete ja toidu müügiks pakkumisega sh tootlustamisega; toidu jaemüüjad, toidu importijad.
--	---

Õppe eesmärk	Koolituse eesmärk on anda osalejatele põhjalikud teadmised ja praktilised oskused CIP (Clean-in-Place) pesusüsteemide kasutamisest toiduainetööstuses, keskendudes hügieeninõuetele, süsteemi võtmeteguritele, pesurežiimide optimeerimisele ning biofilmi ennetamisele ja lahendamisele. Koolitus võimaldab osalejatel mõista CIP-süsteemide tähtsust toiduohutuse tagamisel ja nende efektiivse juhtimise vajalikkust tootmisprotsessis.
---------------------	--

Õpiväljundid:

Koolituse edukal läbimisel osaleja: <ul style="list-style-type: none">• Oskab selgitada hügieeni ja toiduohutuse nõudeid toiduainetööstuses.• Tunneb CIP-süsteemide ajalugu ja nende tähtsust toiduohutuse tagamisel.• Mõistab pesusüsteemide võtmetegureid, mis mõjutavad seadmete pesu ja kvaliteeti.• Oskab planeerida ja optimeerida pesurežiime, arvestades keskkonna- ja energiatõhusust.• Teab biofilmi tekkimise põhjuseid ja lahendusi CIP-süsteemides.• Oskab rakendada automaatikat CIP-süsteemide efektiivseks juhtimiseks.• On tuttav praktiliste lahendustega joogitööstuses kasutatavate pesusüsteemide näitel.
--

Õppe sisu

<u>Koolituse teemad on:</u> <ul style="list-style-type: none">• Ülevaade hügieeninõuetest toiduainetööstuses• Pesusüsteemidest toiduainetööstuses• Nõuanded ja kogemused pesusüsteemide kasutamisel• Praktiline näide joogitööstusest
--

Koolitaja	Koolitaja kvalifikatsiooni kirjeldusele vastav koolitaja.
------------------	---

Koolitaja kvalifikatsiooni kirjeldus	Omab vastavaid teadmisi ja teemad on seotud tema põhitööga ja/või omab praktilist töökogemust antud valdkonnas.
Koolituse korraldaja	Maaelu Teadmiskeskus (majandustegevusteate nr 254522)

Õppetöö korraldus ja õpingute alustamine

Üldpõhimõtted	Õppetöö toimub vähemalt 6 osavõtja suuruse grupi täitumisel
Õppekeel	Eesti keel
Õppemeetod	Loeng, esitlus, vestlus, arutelu.
Õppekeskkond	Eelistatult toimub koolitus kontaktsetl, auditooriumis. Õppetöö toimub koolituse läbiviimiseks sobivates õpperuumides, mis on varustatud vajaliku õppetehnikaga. Õppetöö võib läbi viia ka kas osaliselt või täielikult veebi teel.
Õpingute alustamine	Õpinguid saavad alustada koolituse sihtgruppi kuuluvad isikud. Õppegrupid komplekteerib koolituse korraldaja. Õpingute alustamise eelduseks on õppegrupi täitumine.

Õpingute lõpetamine ja hindamine

Hindamine	Mitteeristav hindamine. Õppe edukaks läbimiseks peab osaleja olema osalenud koolitusel ja osa võtnud õppetööst.
Väljastav dokument	Koolituse läbinutele väljastab Maaelu Teadmiskeskus tõendi.