



HAKA

Eesti Hariduse
Kvaliteediagentuur

Täienduskoolitusasutuse õppekavarühma kvaliteedi hindamine

Greenclean OÜ
Õppekavarühm toiduainete töötlemine

HINDAMISARUANNE



Euroopa Liit
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti
tuleviku heaks

„Tõrjuteenuste osutamine tagamaks paremaid võimalusi hõives osalemiseks“

2023

Täienduskoolitusasutuse nimi (jur)	Greenclean OÜ
Veebilehe aadress	https://www.xn--toiduhgieen-yhb.ee/firmast/
Kontaktisik koolitusasutuses	Annika Gorelova
Hindamiskomisjon	Kadrin Meremäe – komisjoni esimees, Eesti Maaülikooli veterinaarse biomeditsiini ja toiduhügieeni õppetooli kaasprofessor Kristi Kõrge – komisjoni liige, Toidutehnoloogia PhD
Hindamiskoordinaator	Tiia Bach
Hindamisperiood	September – november 2023
Valimi õppekavad	1. Veebipõhine toiduhügieeni 5 AK H koolitus, baaskoolitus 2. Toiduhügieeni 24 AK H koolitus, väljaõpe

HINDAMISVALDKONDADE HINNANGUTE KOONDTABEL

Hindamisvaldkonnad	Koondhinnang hindamisvaldkonnale
1. Õppekava ja õppekavaarendus	<i>Nõuded on põhiosas täidetud</i>
2. Õppimine ja õpetamine	<i>Nõuded on täidetud</i>
3. Koolitajad	<i>Nõuded on põhiosas täidetud</i>
4. Ressursid	<i>Nõuded on täidetud</i>

Sisukord

Sissejuhatus	3
Õppekavarühma <i>toiduainete töötlemine</i> analüüs hindamisvaldkondade lõikes.....	6
I ÕPPEKAVA JA ÕPPEKAVAARENDUS	6
II ÕPPIMINE JA ÕPETAMINE	14
III KOOLITAJAD	19
IV RESSURSID	21

Sissejuhatus

Täienduskoolitusasutuse õppekavarühma kvaliteedi hindamine on täienduskoolitusasutuse õppekavade ning nende alusel toimuva õppe ja õppealase arendustegevuse hindamine õppekavarühmas. Hindamist teostab Eesti hariduse Kvaliteediagentuur (edaspidi HAKA). Hinnatakse, kas kvaliteet vastab [täiskasvanute koolituse seaduses](#) (TäKS) ja [täienduskoolituse standardis](#) määratletud täienduskoolituse kvaliteedi nõuetele ning [HAKA juhendis](#) sätestatud kvaliteedikriteeriumitele.

Hindamise eesmärgiks on anda täienduskoolitusasutusele soovitusi õppe kvaliteedi parendamiseks õppekavarühmas ja tunnustada parimat kvaliteeti.

Hinnatavate õppekavade valiku on teinud HAKA asutuse veebilehel olevate koolituspakkumiste seast. Hindamiskomisjoni eesmärk on analüüsida õppe kvaliteeti õppekavarühmas ning anda analüüsi põhjal soovitusid õppe kvaliteedi parendamiseks. Komisjoni töö aluseks on täienduskoolitusasutuse esitatud õppekavarühma eneseanalüüs ja selle lisad, asutuse veebilehel olev teave ning vestlustel kogutud informatsioon.

Õppekavade ja õppe kvaliteeti analüüsitakse **4 hindamisvaldkonna** alla kuuluva **8 kriteeriumi** lõikes. Kriteerium on nõue, mille täitmist hinnatakse. Kriteeriumite all on toodud **suunised**, mis sisaldavad näiteid selle kohta, mida kriteeriumi hindamisel arvesse võetakse.

Hindamisvaldkonnad on:

- õppekavad ja õppekavaarendus,
- õppimine ja õpetamine,
- koolitajad,
- ressursid.

Hindamiskomisjon toob oma aruandes iga hindamisvaldkonna lõikes välja tugevused, parendusvaldkonnad koos soovitustega õppe kvaliteedi parendamiseks ning arenguvõimalused:

- **Tugevustena** on välja toodud head tavad, uuenduslikud lahendused jne, mis on andnud soovitud tulemusi ja seeläbi õppele lisaväärtust. Tugevused on enamat kui nõuetele vastavus.
- **Parendusvaldkonnad ja soovitused** viitavad mittevastavustele või vajakajäämistele hindamiskriteeriumi nõuete täitmisel. Parendusvaldkonnad mõjutavad hindamisotsuse kujunemist.
- **Arenguvõimalused** on komisjoni soovitused arendustegevusteks, mis ei sisalda mittevastavust nõuete täitmisel ning mille arvestamine või mittearvestamine on koolitusasutuse otsustada. Arenguvõimalused ei mõjuta lõpphinnangu kujunemist.

HAKA täienduskoolituse hindamisnõukogu kaalub hindamiskomisjoni hinnanguid hindamisvaldkondadele ja hindamisaruandes välja toodud tugevusi, parendusvaldkondi ja soovitusi ning võtab vastavalt [HAKA juhendis](#) sätestatud põhimõtetele vastu ühe järgmistest hindamisotsustest: a) asutus on positiivselt läbinud õppekavarühma kvaliteedihindamise ja talle on antud kvaliteedimärk; b) asutus on positiivselt läbinud õppekavarühma kvaliteedihindamise; c) asutus ei ole positiivselt läbinud õppekavarühma kvaliteedihindamist.

ÜLEVAADE HINDAMISPROTSESSIST

Asutus kooskõlastas HAKAga kvaliteedihindamise aja ja hindamiskomisjoni koosseisu 12.09.2023.

Hindamiskomisjon sai asutuse õppekavarühma eneseanalüüsi koos lisadega 05.10.2023.

Tagasiside asutuse eneseanalüüsi aruandele: Eneseanalüüsi aruanne ja lisadokumendid aitasid saada ülevaate hinnatavatest õppekavadest ning olid aluseks hindamiskomisjoni küsimustele, mida arutati veebivestlusel. Eeltoodu tervikuna aitas õppekavasid paremini mõista ja oli abiks alljärgneva hindamisaruande koostamisel.

Vestlus asutuse esindajatega toimus 16.10.2023.

HAKA saatis esmase hindamisaruande asutusele 14.11.2023.

Asutus andis HAKAle teada 15.11.2023, et esialgsele aruandele ei ole kommentaare.

HAKA edastas lõpliku hindamisaruande asutusele 20.11.2023.

TÕENDID

Komisjoni hindamisaruanne põhineb järgmistel tõenditel:

- Koolitusasutuse eneseanalüüs
- Õppekava „Toiduhügieeni 24 AKH koolitus, väljaõpe“ kuvatõmmis asutuse veebilehelt 05.10.23 ja „Veebipõhine toiduhügieeni 5 AKH koolitus, baaskoolitus“ kuvatõmmis asutuse veebilehelt 12.10.23.
- Asutuse esitatud lisadokumendid:
 - Õpiväljundite tabel
 - Tunnistus ja tagasisideankeet
 - Toiduhügieeni 24 AK H koolituse abivahend lektorile

- Informatsioon koolitusasutuse veebilehelt:
 - Täienduskoolitusasutuse tegevuse kvaliteedi tagamise alused <https://www.xn--toiduhgieen-yhb.ee/koolitused/taienduskoolitusasutuse-tegevuse-kvaliteedi-tagamise-alused/>
 - HTM nõuded <https://www.xn--toiduhgieen-yhb.ee/firmast/htm-nouded-2/>
 - Õigusaktid <https://www.xn--toiduhgieen-yhb.ee/toiduhugieenikoolitused/oigusaktid/>
 - Privaatsuspoliitika <https://www.xn--toiduhgieen-yhb.ee/privaatsuspoliitika/>
 - Juhend, kuidas sisse logida ja õppida <https://www.xn--toiduhgieen-yhb.ee/wp-content/uploads/2021/03/EST-Juhend-TH010321.pdf>
 - Arvamus teenusest <https://www.xn--toiduhgieen-yhb.ee/testi-enda-teadmisi-internetis/arvamus-teenusest/>
 - Arvamus koolitusest <https://www.xn--toiduhgieen-yhb.ee/toiduhugieenikoolitused/arvamus-koolitusest/>
- Koolitaja CV
- Veebivestlus asutuse juhiga 16.10.2023 (vestluse protokoll)
- Muud viited:
 - Codex Alimentarius'e standard (Toiduhügieeni üldpõhimõtted; CXC 1-1969; 2020) (<https://pta.agri.ee/media/3505/download>).
 - Euroopa Komisjoni teatis, 2022/C 355/01. Juhend eeltingimuste programmide ja HACCP süsteemide rakendamise kohta (<https://pta.agri.ee/media/6071/download>).
 - Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004 (<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:199:0039:0057:ET:PDF>)
 - Komisjoni määrus (EL) 2021/382, 3. märts 2021, millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta seoses toiduallergeenidest tuleneva riski ohjamise, toidu ümberjagamise ja toiduohutuskultuuriga (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/?uri=CELEX:32021R0382>)
 - Toiduseadus (<https://www.riigiteataja.ee/akt/117112021020>)
 - Aruväli, S., Kaldas, H., Pilli, E., Reppo, S. 2016. Juhendmaterjal täienduskoolituse õppekava koostamiseks (https://vana.hm.ee/sites/default/files/oppekava_koostamise_juhendmaterjal.pdf)

Õppekavarühma toiduainete töötlemine analüüs

hindamisvaldkondade lõikes

I ÕPPEKAVA JA ÕPPEKAVAARENDUS

1. Õppekavad on ajakohased ja nende arendusprotsess on tõendus põhine.

Suunised: Asutusel on olemas õppekavade väljatöötamise ja arendamise põhimõtted ja neid rakendatakse praktikas. Õppekava on välja töötatud sihtrühma ja/või tööturu vajadustest lähtuvalt. Kus võimalik, toetatakse valdkondlikele uuringutele (nt OSKA), ja kus asjakohane, lähtutakse valdkondlikest regulatsioonidest (nt määrused, rahvusvahelised standardid) või kutsestandarditest. Asutuses vaadatakse regulaarselt üle õppekavad, selgitatakse välja nende arenguvajadused, kasutades õppijate, koolitajate jt osapoolte (nt tööandjad) tagasisidet, ning uuendatakse õppekavasid, püüeldes parima kvaliteedi poole. Potentsiaalsele õppijale kättesaadav informatsioon veebilehel või muul avalikkusele kättesaadaval meediaplatformil õppekava kohta on asjakohane.

ANALÜÜS

Potentsiaalsele sihtrühmale on koolitusasutuse veebilehtedel kättesaadav põhjalik teave täienduskoolitusasutusele esitatavatest nõuetest ning koolitusasutuse kvaliteedi tagamise ja õppekorralduse alustest. Lähtudes koolitusasutuse kvaliteedi tagamise alustest on hinnatavad õppekavad vastavuses täienduskoolituse õppekorralduse alustes sätestatuga. Koolitusasutuse veebilehtedel on avalikustatud õppekavad, kus on täienduskoolituse standardi (§ 3 lõige 1) kohaselt välja toodud järgmised kohustuslikud andmed: õppekava nimetus, õpiväljundid, õppe kogumaht, käsitletavad teemad, õppe lõpetamise tingimused jne. Siiski vajab õppekavas parandamist õppekavarühma nimetus vastavalt ISCED õppekavarühmade klassifikatsioonile (täienduskoolituse standard § 4 lõige 1). Praegusel juhul on õppekavarühma nimetuseks "Toiduhügieen", kuid ISCED klassifikatsiooni järgi on õppekavarühmaks "Toiduainete töötlemine".

Koolitusasutuse veebilehtedel toodud info põhjal saab teha järelduse, et mõlemat hinnatavat koolitust pakutakse erinevates õppekeeltes. Siiski ei ole sihtrühmale üheselt arusaadav, mis keeles ikkagi on võimalik 5 ja 24 akadeemilise (ak) tunni mahus koolitusi läbida, kuna info varieerub erinevates allikates. Koolitusi tutvustaval veebilehel toimub 5 ak tunnine veebikoolitus eesti, vene, inglise ja araabia keeles (õppekavas: eesti, vene, inglise ja ukraina keeles) ning 24 ak tunnine koolitus eesti ja vene keeles (õppekavas: eesti, vene ja inglise keeles). Küll aga leiab koolitusasutuse veebilehtedel kinnitust võimalus logida sisse kas eesti-, vene- või inglisekeelsesse koolituskeskkonda. Veebivestlusel koolitaja täpsustas, et koolitusasutusel on olemas 5 ak tunni mahus õppematerjal eesti, inglise, vene, ukraina ja araabia keeles ning viimase kolme puhul on kasutatud tõlkebüroo teenuseid, et pakkuda ka võõrtöötajõule sobivas keeles veebikoolitust. 24 ak tunnine koolitus toimub koolitaja sõnul eesti keeles, kuid koolitaja omab pädevust seda läbi viia ka inglise keeles. Komisjoni hinnangul tuleks õppekeele teave erinevatel veebilehtedel (sh õppekavades) ühtlustada vastavalt pakutavatele võimalustele.

Toetudes tõendusmaterjalile (õppekavad, koolitusasutuse eneseanalüüs, veebivestlus) on komisjon veendunud, et hinnatavad õppekavad on välja töötatud toetudes sihtrühma vajadustele (nt

enesekontrolli heast hügieenipraktikast tulenevate kohustuste käsitlemine; toiduohutuskultuuri juurutamine jne) ja tööturu vajadustest lähtuvalt (nt kõik toidukäitlejad vajavad toiduhügieenikoolitust vastavalt toiduseaduses § 29 toodud nõudele; koolitusasutuse poolt pakutavad tellimuskoolitused baseeruvad kliendi ootustel jne), toetudes valdkondlikele uuringutele ja standarditele (nt ISO, GMP, BRCCGS, IFS, FSSC) ning toiduvaldkonna õigusaktidele (nt toiduseadus, EÜ 852/853 määrus jt).

Lähtudes koolitusasutuse veebilehtedel toodud teabest on hinnatavate õppekavade koostamise aluseks „*Toiduseadus; Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus nr 852/2004 (29.02.2004) toiduainete hügieeni kohta; märgistamise määrus 1169/2011. sh: toidualane teave, toitumisalane teave, märgistamine (kohustuslik alates 31.12.2016)*“. Soovitame lisaks eeltoodule lisada viide ka määrusele (EL) 2021/382, millega on 3. märtsil 2021 muudetud määrust (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta seoses toiduallergeenidest tuleneva riski ohjamise, toidu ümberjagamise ja toiduohutuskultuuriga. Komisjoni hinnangul leiab õppe sisuga tutvumisel küll kinnitust eeltoodud teemade käsitlemine õppekavades, kuid viidet määrusele (EL) 2021/382 õppekavade koostamise alustes ei ole. Õppekava koostamisel on valdkondlike regulatsioonidega arvestamine asjakohane ja kooskõlas täienduskoolituse standardiga (§ 2 lõige 5), kuna toiduga otseselt või kaudselt kokku puutuvatelt töötajatelt eeldatakse toiduvaldkonna õigusaktidest tulenevate käitlemisnõuete teadmist ja järgimist (toiduseadus § 27). Siiski tegi komisjon tähelepaneku, et koolitusasutuse veebilehel toodud lingid Eesti seadusandlusele ja Euroopa Liidus (EL) otsekohalduvatele õigusaktidele on katkised ega suuna õppijaid edasi välistele veebiallikatele. Eeltoodu on oluline võimaldamaks õppijale koolitusasutuse veebilehelt ligipääs õppekavas aluseks olevatele kehtivatele õigusaktidele.

Toetudes tõendusmaterjalidele (eneseanalüüs; toiduhügieeni 24 AK H koolituse abivahend lektorile, veebivestlus) leidis kinnitust koolitusasutuse õppekavade regulaarne valideerimine - kvaliteedi tõstmise eesmärgil õppekava ülevaatus ja õppe sisu õigsuse kontroll vähemalt üks kord aastas. Näiteks koolitusasutuse poolt esitatud lisadokumendis (toiduhügieeni 24 AK H koolituse abivahend lektorile) on märgitud dokumendi viimase ülevaatus kuupäevaks 03.01.2023, ja märges, et ülevaatus toimub „*iga 12 kuu tagant*“. Koolitusasutusel on olemas õppekavade arendusprotsessis selged põhimõtted: õppe sisu kaasajastatakse, kui on toimunud muudatus seadusandluses või standardis või kliendipõhiste materjalide sisus. Toetudes tõendusmaterjalidele (veebivestlus, lisadokumendid, õppekavad) leiab õppekavade ajakohasus ka kinnitust, kuna õppe sisu kajastab toiduhügieeni valdkonnas toimunud suundumusi (nt eeltingimusprogrammid, allergeeni temaatika, toiduohutuskultuuri juurutamine ja parendamine, kahjuritõrjeplaani uued aspektid jne). Õppe sisu uute suundumustega arvestamine on oluline, kuna toiduhügieenikoolituse läbinud isik peab olema teadlik, kuidas nt tagada toiduohutus oma tööülesannete täitmisel positiivse toiduohutuskultuuri abil või millised on nõuetekohased elemendid toidualases teabes (sh allergeenide kohta).

Veebivestlusel koolitajaga selgus, et õppekava ajakohasuse tagab õppekava arendusprotsessi kaasatud valim (kliendisegment väiketöötajatest kuni suurte tööstusteni), kelle tähelepanekuid arvestatakse (nt õppe sisu kaasajastamisel, tõlketeksti sõnastuse parendamisel, testi küsimuste korrigeerimisel); lisaks hoiab koolitaja aktiivselt kontakti (nt telefoni ja e-maili teel) erialaste ekspertide (nt kolleegidega Eesti Maaülikoolist, Lätist, Leedust) ja riigiametnikega (Põllumajandus- ja Toiduametist), kellelt kogutakse regulaarselt teavet (nt ühtlustatakse omavahel arusaamasid seadusandluse võimalike vastuolude osas; diskuteeritakse toiduohutuse aspektide teemadel, jagatakse häid praktikaid jne) püüeldes parima kvaliteedi poole ja tagades õppekavade asja- ja ajakohasus. Koolitusasutuse juhi sõnul

selgitatakse õppekava arenguvajadusi välja ka koostöös ettevõtete personalijuhtidega, kes on vahelüliks koolitaja ja ettevõtte töötajate vahel, ning kellelt saadakse suuniseid koolitusteemade valikul (nt 24 ak tunnise koolituse sisu suunamine õppijate tööülesannetele vastavaks), ja koondtagasisidet toimunud koolitustele.

Eeltoodust lähtuvalt on komisjoni hinnangul koolitusasutusel olemas õppekavade väljatöötamise ja arendamise põhimõtted ning neid rakendatakse praktikas. Kinnitust leidis õppekavade regulaarne ülevaatus ja arenguvajaduste väljaselgitamine ning kaasajastamine koostöös erinevate osapooltega. Eeltoodu on kooskõlas Codex Alimentarius'e toidustandardi (2020) põhimõttega õppekava korrapäraselt üle vaadata ja vajadusel uuendada, kuna toiduhügieen on rahvatervise seisukohalt määrava tähtsusega valdkond, kus sihtrühma toiduhügieeninõuete tundmine tagab toidu ohutuse ja rahva tervise kaitse.

Parendusvaldkond ja soovitused

- Õppekavades „Veebipõhine toiduhügieeni 5 AK H koolitus, baaskoolitus“ ja „Toiduhügieeni 24 AK H koolitus, väljaõpe“ vajab parandamist õppekavarühma nimetus vastavalt ISCED õppekavarühmade klassifikatsioonile. Praeguse nimetuse „Toiduhügieen“ asemel soovitab komisjon õppekavarühmaks „Toiduainete töötlemine“, et tagada vastavus täienduskoolituse standardist (§ 4 lõige 1) tuleneva nõudega.

Arenguvõimalused

- Koolitusasutuse veebilehel „Õigusaktide“ rubriigis ei avane lingid Eesti seadusandlusele ja EL otsekohalduvatele õigusaktidele. Soovitame katkised lingid asendada toimivate linkidega võimaldamaks sihtrühmale koolitusasutuse veebilehelt ligipääs viidatud välistele veebiallikatele.
- Õppekavades „Veebipõhine toiduhügieeni 5 AK H koolitus, baaskoolitus“ ja „Toiduhügieeni 24 AK H koolitus, väljaõpe“ on toodud õigusaktide loetelu (sh määrus nr 852/2004 jt), kuid soovitame seda täiendada määrusega (EL) 2021/382, millega on 3. märtsil 2021 muudetud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta seoses toiduallergeenidest tuleneva riski ohjamise, toidu ümberjagamise ja toiduohutuskultuuriga. Täiendus oleks vajalik, kuna õppe sisu tegelikkuses kajastab toiduohutuskultuuri ja toiduallergeeni teematikat.
- Potentsiaalsele sihtrühmale ei ole koolitusasutuse veebilehelt tutvumisel üheselt arusaadav, mis keeles on võimalik õppekavasid „Veebipõhine toiduhügieeni 5 AK H koolitus, baaskoolitus“ ja „Toiduhügieeni 24 AK H koolitus, väljaõpe“ läbida, kuna info mõnevõrra varieerub erinevates allikates. Soovitame teabe erinevatel veebilehtedel (sh õppekavades) ühtlustada vastavalt pakutavatele võimalustele.

2. Õppekava erinevad osad moodustavad sidusa terviku. Õpiväljundid vastavad õppekava eesmärgile ja sisule ning on õppekavas planeeritud õppeaja ja meetoditega saavutatavad.

Suunised: Õpiväljundid kirjeldavad koolituse lõpuks omandatavaid teadmisi, oskusi ja hoiakuid ning nende saavutamist õppija poolt on võimalik kas koolituse käigus ja või selle lõpus hinnata. Kus asjakohane, vastavad õpiväljundid valdkonna kutsestandardi ja/või regulatsiooni nõuetele ([täienduskoolituse standard § 2 lg 2](#)).

Õppekava erinevad osad – pealkiri, eesmärk, õpiväljundid, õpingute alustamise tingimused (sh digiõppes osalemiseks vajalikud nõuded), õppesisu, õppemeetodid, hindamine, õppemaht – on omavahel kooskõlas ja moodustavad sidusa terviku ning võimaldavad koolituse sihtrühmal ettenähtud ajaga saavutada õpiväljundid. Koolituse kirjelduses on nimetatud, milliseid tehnoloogilisi vahendeid õppijal on vaja, et veebiõppes osaleda.

ANALÜÜS

2.1. Õppekavade pealkiri

Koolitusasutus pakub kahte hinnatavat koolitust nimetusega „Veebipõhine toiduhügieeni 5 AK H koolitus, baaskoolitus“ (edaspidi algastme koolitus) ja „Toiduhügieeni 24 AK H koolitus, väljaõpe“ (edaspidi keskastme koolitus). Lähtudes eesti keele lühendite õigekirjast ei ole heaks tavaks kasutada õppekava nimetuses trükitähtedega lühendeid. Selle asemel piisab õppemahu väljatoomisest õppekavas ja vajadusel kasutada tekstis lühendit ak tundi.

2.2. Õppekavade eesmärk ja õpiväljundid

Algastme koolituse õppekavas on eesmärk *“koolituse lõpuks on osaleja saanud teadmisi ja meelde tuletanud toiduhügieeni põhitõed”* kooskõlas teadmisi näitavate õpiväljunditega nagu *„koolituse lõpuks on osaleja kursis, millised on ohud, kuidas kaitsta toitu ohu eest, kuidas ta saab oma ülesannete ulatuses toiduhügieeni tagada“*.

Keskastme koolitusel on eesmärgiks seatud *“teadmised, kuidas oma ettevõttesiseselt koolitada töötajaid nii, et töötajad tunnevad toiduhügieenireegleid oma tööülesande ulatuses”*. Veebivestlusel koolitaja selgitas eeltoodut, et keskastme koolituse lõpetamise tingimuseks on koolitatava oskus teistele edasi anda erialaseid teadmisi ja selgeid juhiseid, ja see on komisjoni hinnangul kooskõlas õppekavas esitatud õpiväljundiga *“Koolituse lõpuks on osaleja kursis, millised on ohud, kuidas kaitsta toitu ohu eest, kuidas ta saab edasi anda teadmisi oma ettevõttesiseselt töötajatele, et nemad oma ülesannete ulatuses oskavad toiduhügieeni tagada”*.

2.3. Õppekavade sihtrühm

Koolitusasutus pakub sihtrühmale valikuvõimalust, kas osaleda algastme lühikoolitusel veebikeskkonnas või kolme päeva mahus pakutaval keskastme koolitusel koolitusruumis (viimastel aastatel enamasti Zoom'is). Sihtrühma on teavitatud sellest, et veebiõppes osalemise korral peab *“õppijal olema nutiseade (nt smart-telefon, tahvelarvuti, arvuti) ning hea kiirusega internet”* ning kui *„osaleja õpib Zoomis, on vaja arvutit, millel töötab kaamera, klahvid, mikrofon ning hea kiirusega internet“* ja see teave on kooskõlas täienduskoolituse standardi (§ 2) nõuetega.

Algastme koolituse sihtrühmaks on koolitusasutuse veebilehtede andmetel *„kõik toidukäitlemisettevõtte töötajad“* (sh tootmisliini töötaja, abitööline, ettekandja, õpetajate abi, kokk jne). Keskastme koolituse sihtrühmaks on märgitud *“töötaja, kes soovib oma ettevõtte siseselt algastme koolitust läbi viia”*. Mõlemas õppekavas kirjeldatud sihtrühm ühtib hästi toiduseaduses (§29 lõige 2) toodud nõudega – kõik toidukäitlejad vajavad toiduhügieenikoolitust –, kuid siiski on komisjoni hinnangul algastme koolituse sihtrühm *“kõik”* liialt kõikehõlmav. Nõnda kvalifitseeruvad algastme koolituse sihtrühmaks nii alustavad kui valdkonnas juba tegevad töötajad loomset või mitte-loomset toidutooret ja toitu käitlevatest ettevõtetest esmatootmisest kuni lõpptarbijani (sh toiduga otseselt või kaudselt kokku puutuvad töötajad).

Siiski ei vaja komisjoni hinnangul kõik toiduga otseselt või kaudselt kokkupuutuvad töötajad samas mahus ja sama sisuga toiduhügieenikoolitust. Põhjus selles, et Codex Alimentarius'e toidustandardis (2020) viidatakse asjaolule, et "mõne toidukäitlemisettevõtte puhul piisab toiduohutuse tagamiseks heade hügieenitavade efektiivsest rakendamisest" (ehk baastadmistest nt toiduga kaudselt kokkupuutuvatele töötajatele), kuid teiste puhul "ei pruugi heade toiduhügieenitavade järgimine olla toiduohutuse tagamiseks piisav ... toidukäitlemisprotsessi keerukuse [---] tõttu", mis eeldab toidukäitlejatelt põhjalikke teadmisi ja oskusi. Sellest tulenevalt võib komisjoni hinnangul olla ühetaolise veebipõhise algastme koolitusega keeruline vastata kõigi toidukäitlemisettevõtete töötajate ootustele ja vajadustele, et pakkuda lähtuvalt toiduseadusest (§ 29 lõige 2) tööülesannetele vastavat toiduhügieenikoolitust. Veebivestlusel koolitaja selgitas, et 5 ak tundi on mõeldud eeskätt nendele töötajatele, kes vahetavad töökohta (liiguvad ühest sektorist teise, on hooaja- või abitöölised vms), ja vajavad seetõttu kiiresti endale sobival ajal toiduhügieenikoolitust. Lähtudes eeltoodust, oleks komisjoni hinnangul abiks algastme koolituse õppekavas sihtrühm kitsamalt piiritleda (nt piirduda toitlustusettevõttega nõndaviisi välistades toiduainetetööstused vms), et juba õppekavaga tutvumisel oleks üheselt selge, kellele on koolitus mõeldud.

Küll aga on komisjoni hinnangul selgemini defineeritud sihtrühm keskastme koolituse õppekavas, viidates osalejate väljaõppele. Ka veebivestlusel koolitajaga saadi kinnitus, et keskastme koolituse sihtrühmaks on erialaste teadmiste ja kogemustega vastutavad töötajad toiduohutuskultuuri tähtsustavatest ettevõtetest, et omandada pädevus viia ettevõttes läbi töötajate tööülesannetele vastav toiduhügieeni baaskoolitus.

2.4. Õppe alustamise tingimused

Komisjoni hinnangul kirjeldavad mõlemas õppekavas esitatud õppe alustamise tingimused sihtrühma: „*inimene, kes soovib töötada toitu või jooki käitlevas asutuses, [---] ja kes vajab uut või korduvat toiduhügieenitunnistust*“. Lähtudes aga täienduskoolituse õppekava koostamise juhendmaterjalist (Aruväli jt, 2016), tuleks õppe alustamise tingimusi väljendada kas eelneva hariduse (erialane haridus toiduvaldkonnas vms) või töökogemuse kaudu. Täienduskoolituse standardi (§2 lõige 4) järgi tuleks õppekavasse lisada õpingute alustamise tingimused ainult juhul, kui need on eeltingimuseks õpiväljundite saavutamisel, või siis lisada märke tingimuste puudumise kohta.

2.5. Õppekavade maht

Õppekavades on vastavalt täienduskoolituse standardile (§ 2 lõige 1) kirja pandud õppe kogumaht (sh iseseisva töö osakaal) akadeemilistes tundides. Algastme koolituse kogumahuks on 5 ak tundi ja keskastme koolituse puhul 24 ak tundi. Komisjoni hinnangul on 5 ak tundi mahult piisav, et omandada teadmisi headest toiduhügieenitavade ja võimalikest ohtudest baastadmiste tasemel. Samuti leidis veebivestlusel koolitajaga kinnitust, et kolme päeva mahus süvendatud teadmiste andmine 24 ak tunnises mahus on samuti piisav, et väljaõppe käigus omandatud teadmisi ja oskusi anda edasi ka oma ettevõttes.

Siiski ilmneb mõlemas õppekavas eksimusi õppemahtude esitamisel. Näiteks algastme veebikoolituse puhul on õppe mahuna kirjas 4,5 ak tundi iseseisvat tööd, kuid õppemeetodi all on 4,5 ak tundi auditoorse tööd. Keskastme koolitusel on auditoorse õppe mahuks märgitud 20 ak tundi, õppemeetodi all aga 22 ak tundi. Komisjoni hinnangul tuleks segaduse vältimiseks veebikoolituse õppekavas eemaldada viide auditoorsele tööle, sest veebikoolitusel kontaktõpet ei toimu, ja näidata seda

ainult keskastme koolituse õppekavas, kuid mõlemal juhul tegelikult läbi viidava õppe mahuna, mitte õppemeetodi ühe osana.

2.6. Õppekavade õppe sisu

Hinnatavate õppekavade sisu analüüsimisel jõudis komisjon arusaamisele, et õppe sisu (nt „*toiduhügieeni põhimõtted, toidu saastumine, säilitamine, toitu käsitlevad õigusaktid*“ jne) on kooskõlas õppekava nimetusega ja vastavuses toiduseaduse nõudega (§ 27 lõige 2) “tunda toiduhügieeninõudeid”. Kahe õppekava omavahelises võrdluses selgus, et mõlemas hinnatavas õppekavas on nii 5 kui 24 ak tunni vältel eesmärgiks seatud 13 teema läbimine. Teemad mõlemas õppekavas kattuvad, kuid keskastme koolituse sisus puudub punkt 2, mis algastme koolitusel on sõnastatud kui „*toiduhügieen ja mikroorganismid ning nende kasvu ja paljunemist mõjutavad tegurid*“.

Ühtede ja samade teemade käsitlemine õppekavades võib tekitada potentsiaalses sihtrühmas õppekavaga tutvumisel mõningast segadust, miks peaks läbima 24 ak tunni koolituse, kui samad teemad on käsitlusel ka 5 ak tunnilisel veebikoolitusel. Siinkohal oleks komisjoni hinnangul sihtrühmale abiks õppe sisu mõningasest diferentseerimisest keskendudes 5 ak tunnise koolituse õppekavas toiduhügieeni põhitõdede teemadele ning pakkuda 24 ak tunnise koolituse õppekavas laiendatud teemade valikut andmaks süvendatud teadmisi ja oskusi, ja see võimaldaks potentsiaalsel sihtrühmal ka õppe sisu järgi eristada kahte koolitust. Veebivestlusel koolitaja selgitas, et teemad kattuvad õppekavades seetõttu, et keskastme koolitusel osalejad läbivad esimesel õppepäeval algastme koolituse teemad (mida hakatakse ise õpetama ettevõttesisesel baaskoolitusel), kuid järgnevatel koolituspäevadel läbitakse süvendatult ettevõtte enesekontrolli ja õigusaktidega seonduvaid teemasid ning õpitakse omandatud teadmisi ka edasi andma (nt ettekandes). Siiski ei leia komisjoni hinnangul süvendatud teadmisi pakkuvate teemade edasine käsitlus ning oskuse (omandatud teadmisi ka selgelt edasi anda) õpetamine kajastamist õppekavas. Keskastme koolituse õppekavas on nimetatud ainult teemad, mida on vaja teada toiduhügieeni valdkonnas, kuid mitte seda, kuidas ja mis viisil neid teemasid edasi kommunikeerida. Komisjoni hinnangul oleks õppekavas oluline ka teadmiste edasiandmise oskuste õpetamismetoodika käsitlus, kuna “*kuidas*” nii õppekava eesmärgis kui õpiväljundis viitab sellele, mismoodi, mis kombel ja mis vahenditega õppija oskab teadmisi edasi anda.

2.7. Õppekavade õppemeetodid

Lähtudes õppekavadest ei ole potentsiaalsele sihtrühmale üheselt selge algastme ja keskastme koolitusel kasutatav õppemeetod, kuna õppekavas on õppemeetodi all kirjeldatud ainult õppe mahtusid ja selle jagunemist. Veebivestlusel koolitajaga selgus, et õppekavades esitatud teave õppemeetodi kohta ei ole lõpuni asjakohane ega vasta kohati tegelikkusele, kuna “*koduleht on üles ehitatud aastal 2018 ja see on staatiline*”. Veebivestlusel sai selgeks, et veebikoolitusel on õppemeetodiks iseseisev töö, ning keskastme koolitusel loeng, harjutusülesanded, rollimängud, videomaterjali analüüs, iseseisev töö. Eeltoodu on komisjoni hinnangul asjakohane hinnatavate koolituste läbiviimiseks, kuid vajaks kajastamist ka õppekavades.

2.8. Õppekavade hindamismeetodid

Algastme koolituse hindamismeetodiks on õppekava andmetel test ja see leidis kinnitust nii koolitusasutuse eneseanalüüsi lisadokumendis (õpiväljundite tabelis) kui ka veebivestlusel koolitajaga.

Test hindamise meetodina on sobilik hindamiseks algastme koolituse lõpuks eesmärgiks seatud õpiväljundite omandamist.

Keskastme koolituse hindamise meetodid aga varieeruvad eneseanalüüsi, õppekava, koolitusasutuse lisadokumendi ja veebilehtede vahel. Õppekava andmetel on 24 ak tunnise koolituse hindamise meetodiks hindeline test. Veebivestlusel koolitaja aga täpsustas, et tegelikkuses on keskastme koolituse hindamise meetoditena ette nähtud nii kirjalike ülesannete lahendamine, ettekande pidamine kui ka testi sooritus. Sellisel juhul on komisjoni hinnangul keskastme koolituse õppekava eesmärk ja õpiväljundid kooskõlas tegelikkuses kasutatavate hindamise meetoditega. Korrektnete teave hindamise meetodite kohta on vajalik esitada ka õppekavas, kuna see annab potentsiaalsele õppijale ülevaate õppekava lõpetamise tegelikest tingimustest.

2.9. Kokkuvõte

Koolitusasutus pakub potentsiaalsele sihtrühmale võimalust valida kahe erinevas mahus (5 või 24 ak tundi) ja erineval moel (kas veebikoolitusena veebikeskkonnas või koolitusruumis / Zoom'is) toimuva koolituse vahel sõltudes sellest, kas vajatakse baaskoolitust või väljaõpet. Hinnatavate õppekavade analüüsimisel jõudis komisjon järeldusele, et õppekavade erinevad osad ei ole omavahel täielikult kooskõlas: õppekavas "Veebipõhine toiduhügieeni 5 AK koolitus, baaskoolitus" vajab korrigeerimist sihtrühm, õppe alustamise tingimused, õppe maht ja õppemeetod, ning õppekavas "Toiduhügieeni 24 AK H koolitus, väljaõpe" õppe alustamise tingimused, õppe maht, õppe sisu ("kuidas koolitada töötajaid"), õppe- ja hindamise meetodid, kuna need ei kajasta tegelikkuses toimuvat. Koolitusasutuse veebilehtedel on oluline eeltoodu kohta esitada korrektne informatsioon, kuna see võimaldab potentsiaalsel sihtrühmal saada tõene ülevaade õppekavadest.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

- Õppekavas „Veebipõhine toiduhügieeni 5 AK H koolitus, baaskoolitus“ kirjeldatud sihtrühm „kõik toidukäitlemisettevõtte töötajad“ on kõikehõlmav. Komisjoni hinnangul võib olla ühetaolise veebikoolitusega keeruline pakkuda lähtuvalt toiduseadusest (§ 29 lõige 2) kõikidele tööülesannetele vastavat toiduhügieenikoolitust. Soovitame sihtrühm kitsamalt piiritleda (nt keskenduda vaid toitlustusettevõtetele vms).
- Õppekavades „Veebipõhine toiduhügieeni 5 AK H koolitus, baaskoolitus“ ja „Toiduhügieeni 24 AK H koolitus, väljaõpe“ on õppe alustamise tingimusena kirjeldatud sihtrühma. Soovitame õppe alustamise tingimused konkretiseerida (hariduse või töökogemuse kaudu) või lisada need õppekavasse ainult juhul, kui need on eeltingimuseks õpiväljundite saavutamisel (täienduskoolituse standard § 2 lõige 4).
- Õppekavades „Veebipõhine toiduhügieeni 5 AK H koolitus, baaskoolitus“ ja „Toiduhügieeni 24 AK H koolitus, väljaõpe“ esineb eksimusi õppemahtude esitamisel: nt auditoorse õppe mahuks on erinevatel andmetel 20 ja 22 ak tundi ja veebikoolituse puhul 4,5 ak tundi auditoorset ja 4,5 ak tundi iseseisvat tööd. Soovitame veebikoolituse õppekavas eemaldada viide auditoorsele tööle, kuna kontaktõpet läbi ei viida, ja näidata õppekavades mahtusid tegelikkuses läbi viidava õppe mahuna.
- Õppekava „Toiduhügieeni 24 AK H koolitus, väljaõpe“ hindamise meetod (test) kajastab vaid osaliselt tegelikult koolitusel kasutusel olevaid hindamise meetodeid. Soovitame õppekavas näidata kõiki hindamise meetodeid (kirjalikud ülesanded, ettekanne, test), kuna see võimaldab

potentsiaalsel õppijal õppekavaga tutvumisel saada ülevaade õppekava lõpetamise tegelikest tingimustest.

Arenguvõimalused

- Õppekavade „Veebipõhine toiduhügieeni 5 AK H koolitus, baaskoolitus“ ja „Toiduhügieeni 24 AK H koolitus, väljaõpe“ nimetuses on kasutatud trükitähtedega lühendeid, mille puhul ei ole järgitud eesti keele õigekirja head tava. Soovitame õppekavade nimetuses lühendid eemaldada ning vajadusel kasutada tekstis lühendina ak tundi.
- Õppekavades „Veebipõhine toiduhügieeni 5 AK H koolitus, baaskoolitus“ ja „Toiduhügieeni 24 AK H koolitus, väljaõpe“ õppe sisu kattub, kuigi koolituse eesmärgid on kahel koolitusel erinevad. Soovitame õppekavades õppe sisu sel määral diferentseerida, et algastme koolituse õppekava keskenduks toiduhügieeni põhitõdede teemadele, ja keskastme koolituse õppekavas oleks esindatud laiendatud ja süvendatud teadmisi pakkuvate teemade valik (sh teadmiste edasiandmise metoodika), mis võimaldaks potentsiaalsel sihtrühmal ka õppe sisu järgi eristada kahte õppekava.
- Õppekavades ei ole kohustuslik õppemeetodeid mainida, kuid kuna need on õppekavades „Veebipõhine toiduhügieeni 5 AK H koolitus, baaskoolitus“ ja „Toiduhügieeni 24 AK H koolitus, väljaõpe“ siiski esitatud, soovitame sealset loetelu täiendada ja lisada veebikoolituse puhul iseseisev töö ning auditoorse koolituse puhul loeng, harjutusülesanded, rollimängud, videomaterjali analüüs, iseseisev töö vms, et anda potentsiaalsele sihtrühmale tõene teave õppekavadega tutvumisel.

KOONDHINNANG HINDAMISVALDKONNALE ÕPPEKAVA JA ÕPPEKAVAARENDUS

Koolitusasutusel on olemas õppekavade väljatöötamise ja arendamise põhimõtted. Õppekavade väljatöötamisel toetutakse sihtrühma vajadustele ning valdkondlikele õigusaktidele ja standarditele ning need on kooskõlas toiduseaduse (§ 27 lõige 2) nõudega sihtrühmale tunda ja järgida õigusaktidest tulenevaid toiduhügieeninõudeid toidu ohutuse tagamiseks vajalikus ulatuses. Õppekavade arendusprotsessis vaadatakse vähemalt kord aastas õppekavad üle, selgitatakse erinevaid osapooli kaasates välja arenguvajadused ja vajadusel kaasajastatakse õppe sisu kvaliteedi tõstmise eesmärgil, ja see on kooskõlas Codex Alimentarius'e toidustandardi (2020) põhimõtetega.

Potentsiaalsele sihtrühmale on koolitusasutuse veebilehtedel kättesaadav asjakohane informatsioon kvaliteedi tagamise ja õppekorralduse aluste osas. Avalikustatud on ka õppekavad, mis sisaldavad kohustuslikke andmeid vastavalt täienduskoolituse standardis (§ 2) toodud nõuetele. Koolituse sihtrühmal on võimalik valida baasteadmisi ning süvendatud teadmisi andvate õppekavade vahel. Õppekavade sisu on aja- ja asjakohane, kuna on kajastatud ka viimaseid suundumusi (nt eeltingimusprogrammid, toiduohutuskultuur ja allergeeniohje) toiduhügieeni valdkonnas.

Õppekavade hindamisel ja omavahelisel võrdlemisel jõudis komisjon järeldusele, et õppekavade erinevad osad ei ole omavahel täielikult kooskõlas. Samuti ei vasta potentsiaalsele õppijale kättesaadav informatsioon õppekavades lõpuni tegelikkusele (nt õppekavades vajab parandamist õppekavarühma nimetus, õppe alustamise tingimuste kirjeldus, õppe sisu teadmiste edasiandmise temaatika puudumise tõttu, iseseisva töö maht, õppe- ja hindamismeetodid) ja see võib tekitada potentsiaalses sihtrühmas segadust õppekavadega tutvumisel. Eeltoodust tulenevalt loeb komisjon „Õppekava ja õppekavaarenduse“ hindamisvaldkonna nõuded põhiosas täidetuks.

II ÕPPIMINE JA ÕPETAMINE

3. Koolitaja suunab õppijaid õppimise eest vastutust võtma.

Suunised: *Õppijad on kaasatud õppeprotsessi kujundamisse. See tähendab, et õppeprotsessi alguses on õppijatega läbi arutatud, mis on õppekava eesmärk, õpiväljundid, kuidas toimub õppimine ja hindamine ning kuidas antakse tagasisidet. Koolituse alguses on kaardistatud, milliste ootustega on õppijad koolitusele tulnud ning nende ootustega arvestatakse.*

ANALÜÜS

Koolitusasutuse veebilehtedel on potentsiaalseid õppijaid teavitatud sellest, kuidas toimub õppimine „Veebipõhine toiduhügieeni 5 AK H koolitus, baaskoolitus“ ja „Toiduhügieeni 24 AK H koolitus, väljaõpe“ õppekavadel. Algastme koolitusel juhindub õppija koolituskeskkonnas kättesaadavast informatsioonist (alates õppekavast ja koolituskeskkonda registreerumisest kuni tunnistuse väljastamiseni). Siinkohal õppijate kaasamist õppeprotsessi kujundamisse, koolituse personaliseerimist ja koolitaja vahetut osalemist õppeprotsessis ei toimu, kuna tegemist on veebipõhise koolitusega. Veebivestlusel koolitaja täpsustas, et veebikoolituse õppekava on üles ehitatud ja koolituse teemad on juba valitud selliselt, et see kataks sihtrühma ootusi ja vajadusi saada enda jaoks asjakohane toiduhügieenikoolitus. Veebikoolitusel osaledes lasub õppijal endal vastutus õppimise eest läbida koolitus iseseisvalt vastavalt koolituskeskkonnas etteantud juhistele.

Keskastme koolituse sihtrühm saab esmalt tutvuda õppekavaga (sh eesmärgi ja õpiväljunditega) koolitusasutuse veebilehel. Tellimuskoolituste puhul on õppijad kaasatud õppeprotsessi kujundamisse peamiselt läbi ettevõtte personalijuhi (e-maili ja telefoni teel), et kaardistada ettevõtte vajadused ja ootused toiduhügieenikoolitusele. Näiteks veebivestlusel koolitaja täpsustas, et sellisel viisil on võimalik keskastme koolituse õppekava personaliseerida ametipõhisemaks keskendudes töötajate vajadusele saada tööülesannetele vastavat koolitust. Avatud keskastme koolituste puhul võetakse õppijatega vahetult enim auditoorset koolitust ühendust, et kaardistada sihtrühma profiil (nt millisest ettevõttest osaleja tuleb), ootused ja sisend koolituse tarvis (eneseanalüüs). Veebivestlusel koolitaja lisas, et õppijate ootusi ja vajadusi täpsustatakse üle ka koolituse hakul (nt koolituse alguses õppijate küsitlemine) õppekava lühidalt tutvustades, et tagada koolituse haakumine õppijate vajadustega, ja suunata seeläbi õppijad võtma vastutus oma õppimise eest.

Seega koolitaja suunab õppijaid võtma vastutus õppimise eest, kuna õppeprotsessi alguseks on teada, mida koolituse õppekava sisaldab, ja kuidas koolituse teemad haakuvad sihtrühma ootuste ja vajadustega.

4. Koolitajad kasutavad õppekava elluviimisel asjakohaseid õppemeetodeid, mis toetavad õppijat õpiväljundite saavutamisel.

Suunised: Koolitaja lähtub koolituse läbiviimisel õppekavast ja toetab õppijat õppe protsessis. Kui koolitust viib läbi mitu koolitajat, on koolitajad koostöös läbi arutanud terve koolituse sisu ja tagavad, et koolitus moodustab õppija vaates terviku.

Õppemeetodid on asjakohased: nende valikul on arvestatud koolituse eesmärgi, õpiväljundite ja sihtrühmaga ning need toetavad õppijat õpiväljundite saavutamisel. Koolitaja kasutab õppekava eesmärkide saavutamiseks paindlikke ja vaheldusrikkaid ja õppijate eripärasid arvestavaid lähenemisviise, mis toetavad õppijate õppimist ning õpioskuste arengut.

ANALÜÜS

Koolitusasutuse õppekavade „Veebipõhine toiduhügieeni 5 AK H koolitus, baaskoolitus“ ja „Toiduhügieeni 24 AK H koolitus, väljaõpe“ õppemeetodid varieeruvad sõltuvalt sellest, kas tegemist on veebipõhise või auditoorse koolitusega. Veebipõhise algastme koolituse puhul on tegemist õppijale 24/7 kättesaadava e-koolitusega, kus õppemeetodiks on iseseisev töö. Selle raames on võimalik õppijal koolituskeskkonnas tutvuda õppekavaga, alla laadida õppematerjal (.pdf-ina) ning sooritada test. Veebivestlusel koolitaja täpsustas, et õppematerjal sisaldab ka videosid (nt kuidas kalibreerida termomeetrit vms), et toetada visuaalse mälu õppijaid. Veebikoolitusel iseseisev töö õppemeetodina on kooskõlas algastme koolituse õppekavas seatud eesmärgiga (“on saanud teadmised”) ja õpiväljunditega (“õppija on kursis”), kuna õppematerjali läbitöötamine ja testi edukas sooritamine (>75% õigeid vastuseid) toetavad eesmärgiks seatud õpiväljundite saavutamist. Seega on veebikoolitusel õppeprotsess isejuhtiv võimaldades õppijale paindlikkust aja ja koha suhtes, et õppekavas esitatud õpiväljundid omandada iseseisvalt.

Ka keskastme koolituse õppekavas on ühe õppemeetodina ette nähtud iseseisev töö. Veebivestlusel koolitajaga selgusid ka teised koolitusel kasutusel olevad õppemeetodid, mida õppekavas välja toodud ei ole. Toetudes tõendusmaterjalidele (veebivestlus, lisadokument, eneseanalüüs) on auditoorsel koolitusel (viimastel aastatel siiski enamasti Zoom'is) õppemeetoditeks loeng, pildimaterjal, harjutusülesanded (nt situatsioonimäng: mis juhtus, mida ette võeti?), rollimängud (nt kuidas käituda sõjaolukorras vms), videomaterjali analüüs (nt mitu viga leidsite?) ja ette antud teema ettekanne (nt kuidas koolitada töötajaid nii, et töötajad tunnevad toiduhügieenireegleid oma tööülesande ulatuses, kui ülejäänud koolitusel osalejad on “uued” ja “vanad” töötajad). Veebivestlusel koolitajaga leidis kinnitust õppijate pidev kaasamine (nt harjutusülesannetes ja rollimängudes) ja tagasisidestamine, mis aitab komisjoni hinnangul hoida kogu koolituse vältel õppijate tähelepanu fookuses. Samuti veebivestlusel koolitaja lisas, et koolitav saab positiivse tulemuse kirja ainult siis, kui õppija on omandanud oskuse anda edasi väga selgeid tööalaseid juhiseid, ja koolitajale on üheselt selge, et koolituse käigus on õpiväljundid omandanud. Moodustatud on ka nn. kvaliteedi meeskond, kes esitab koolituse lõpufaasis õppijale küsimusi esitatud ettekande põhjal. Sellega on tagatud ka omandatud õpiväljundite saavutatuse tõestamine ja kontroll.

Seega vaheldusrikkad õppemeetodid pakuvad komisjoni hinnangul õppijate eripärasid arvestavaid ja õppimist toetavaid lähenemisviise ning õppijal on võimalus aktiivselt õpitut ka demonstreerida tänu kasutatavatele õppemeetoditele, mis omakorda toetab sihtrühma õpiväljundite saavutamisel ja õpioskuste kujunemisel.

5. Õppekavas on sätestatud lõpetamise tingimused ja väljastatavad lõpudokumendid. Õppija saab koolitajalt tagasisidet oskuste, teadmiste ja hoiakute omandamise kohta. Tunnistuse andmise korral hinnatakse kõikide õpiväljundite saavutamist.

Suunised: Lõpetamise tingimused on asjakohased ja lõpetamise dokumentide väljastamisel lähtutakse seaduse nõuetest (täienduskoolituse standardi § 2 lõike 1 punktis 9 ja § 3 lõigetes 1 ja 2). Kui koolituse lõpus antakse tunnistus, siis on alati hinnatud kõikide õpiväljundite saavutamist ja antud selle kohta õppijale tagasisidet. Hindamine on läbipaistev ja objektiivne ning toetab õpiväljundite saavutamist. Kui koolitus lõpeb tõendiga, siis annab koolitaja igale õppijale arengut toetavat tagasisidet oskuste, teadmiste ja hoiakute omandamise kohta. Hindamine ja tagasiside andmine toimub kas õppeprotsessi käigus või lõpus.

ANALÜÜS

Algastme koolituse lõpetamise tingimuseks on õppekava andmetel koguda hindelises testis vähemalt 75% õigeid vastuseid (100%st). Veebipõhises testis on ühtekokku 29 valikvastustega küsimust, millede vastamisel saab salvestada oma vastuseid, kontrollida vastuseid õppematerjalist, ja esitada test endale sobival ajal (test lisadokumendina, veebivestlus). Pärast testi esitamist saab õppija automatiseeritud tagasiside õigete ja valede vastuste kohta, ja see annab õppijale tagasisidet omandatud õpiväljunditest õppeprotsessi lõpus.

Keskastme koolituse lõpetamise tingimuseks on õppekava andmetel samuti koguda testis vähemalt 75% õigeid vastuseid (100%st), lisaks selgus veebivestlusel, et hinnatakse ka kirjalikke ülesandeid ja suulist ettekannet, mis on komisjoni hinnangul asjakohane õpiväljundite hindamiseks. Koolitusruumis (või Zoom'is) saavad õppijad oma oskuste, teadmiste ja hoiakute omandamise kohta koolitajalt suulist tagasisidet nii õppeprotsessi ajal kui lõpus (veebivestlus). Veebivestlusel koolitaja täpsustas, et õpiväljundite saavutamine on pädeva lektori ja koolitatava endi hinnata, kuid hindeline test on kirjalik tõendusmaterjal, mil määral õppija on õpiväljundid omandanud. Koolitusasutuse eneseanalüüsis leidis ka kinnitust, et koolitaja ei anna allkirja tunnistusele, kui õppija ei ole saavutanud kõiki õpiväljundeid (nt õppija ettekanne on ebapiisav). Veebivestlusel koolitaja lisas, et tegelikkuses pole selliseid juhtumeid esinenud.

Nõnda on ka hinnatavates õppekavades sätestatud koolituse lõpetamise tingimuseks „testi edukas sooritamine“ ja koolituse läbinule väljastatakse dokumendina vastav sertifikaat/tunnistus. Lähtudes täienduskoolituse standardi (§ 3 lõige 2) nõudest väljastatakse tunnistus ainult siis, kui isik saavutas kõik õppekava lõpetamiseks nõutud õpiväljundid; sertifikaadi mõistet täienduskoolituse standard ei kasutata. Küll aga ütleb täienduskoolituse standard (§ 3 lõige 1) ka seda, et kui koolituse käigus ei hinnatud õpiväljundite saavutatust või isik ei saavutanud kõiki õppekava lõpetamiseks nõutud õpiväljundeid - mis võib juhtuda testi 75% lävendikriteeriumi juures - tuleb koolitusel osalemise või läbimise kohta väljastada tõend. Info tõendi väljastamise võimaluse kohta koolitusasutuse veebilehtedel (sh õppekavades) puudub. Seega on õppekavades potentsiaalsele sihtrühmale esitatud teave mõnevõrra puudulik, kuna ei ole lähtunud täienduskoolituse standardi (§ 3 lõige 1) nõudest.

Koolitusasutuse poolt väljastataval tunnistusel on kirjas täienduskoolituse läbinud isiku nimi ja isikukood; koolitusasutuse nimi ja registrikood; õppekava nimetus, täienduskoolituse maht, toimumise aeg, tunnistuse number ja koolitusveebi tegevjuhi nimi. Tunnistuse tagumisel küljel on esitatud

muuhulgas ka omandatud õpiväljundid (asutuse esitatud lisadokument). Eeltoodu on kooskõlas täienduskoolituse standardi (§ 3 lõige 3-5) nõuetega tunnistusele märgitud andmete osas.

Toetudes tõendusmaterjalidele (õppekava, tunnistuse näidis) tegi komisjon tähelepaneku, et tunnistusele kantud õppekava nimetus erineb veebilehel oleva õppekava nimetusest. Näiteks on koolitusasutuse veebilehel õppekava nimetuseks „Veebipõhine toiduhügieeni 5 AK H koolitus, baaskoolitus“, kuid tunnistusele on märgitud „5 AK H Toiduhügieeni toidukäitlejatele“. Lisaks, keskastme koolituse nimetuseks on kodulehe andmetel “Toiduhügieeni 24 AK H koolitus, väljaõpe”, kuid tunnistusel on märgitud “Toiduhügieeni 24 AK H baaskoolitus”. Vajadus koolituse nimetus ühtlustada tuleneb täienduskoolituse standardist (§ 2-3), sest väljastataval tunnistusel peab koolituse nimetus kattuma läbitud koolituse nimetusega.

Kokkuvõtteks saab õppija koolitajalt tagasisidet oskuste, teadmiste ja hoiakute omandamise kohta. Koolitusasutus on õppekavades kirja pannud ka lõpetamise tingimused, milleks on testi sooritamine vähemalt 75% ulatuses. Väljastatava dokumendina on nimetatud tunnistus, kuid puudub info tõendi väljastamise kohta, kui õppija kõiki õpiväljundeid mingil põhjusel ei saavuta. Potentsiaalses õppijas võib tekitada segadust ka õppekava nimetus väljastataval tunnistusel, kuna see ei kattu koolitusasutuse veebilehel esitatuga.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

- Õppekavas on esitatud teave tunnistuse väljastamise kohta, kuid õppijale peab olema kättesaadav ka info, millise dokumendi saab ta juhul, kui ei täida tunnistuse saamiseks vajalikke tingimusi (aluseks täienduskoolituse standardis § 3 lõige 1). Soovitame õppekavadesse lisada info tõendi kohta.

6. Õppijatelt kogutakse tagasisidet õppimisele ja õpetamisele ning tulemusi analüüsitakse ja arvestatakse õppeprotsessi parendamisel.

Suunised: *Õppijaid innustatakse andma koolitajale tagasisidet õppimise ja õpetamise protsessi kohta. Tagasisidet kogutakse süsteemselt. Tagasiside küsimused kajastavad koolituse erinevaid aspekte, näiteks õppijate rahulolu õppesisu, meetodite, hindamise, õppe mahu ja koolitajaga. Tagasiside tulemusi analüüsitakse ja arvestatakse õppeprotsessi parendamisel.*

ANALÜÜS

Lähtudes koolitusasutuse kvaliteedi tagamise alustest küsib koolitusasutus “peale igat koolitust osalejatelt tagasisidet ja parandusettepanekuid, [---] nii kirjalikult paber kandjal kui ka digitaalselt, samuti videointervjuuna. Saadud tagasisidet analüüsime ning kasutame selleks, et pakkuda veelgi kvaliteetsemaid koolitusi”. Eeltoodu on kooskõlas täiskasvanute koolituse seaduses (§ 7 lõige 3) tuleneva nõudega. Lisaks küsib koolitusasutus regulaarse süsteemsusega sihtrühmalt tagasisidet ka märtsikuus hea klienditeeninduskuu raames (eneseanalüüs, veebivestlus).

Toetudes koolitusasutuse veebilehtedel (“Arvamus koolitusest” ja “Arvamus teenusest”) esitatud tagasisidele leiab kinnitust sihtrühma rahulolu nii veebi- kui auditoorse koolitusega. Näiteks on tagasisides veebikoolitusi esile tõstetud kui “interneti teel kiirelt ja mugavalt läbitud koolitusena” ja auditoorseid koolitusi kirjeldatud kui “informatiivseid, kõiki teemasid adekvaatselt, meelde jäävalt ja

paalvalt käsitletud koolitusena". Veebivestlusel koolitaja täpsustas, et tagasisidet küsitakse ka verbaalselt või Zoom'i chat'i vahendusel koolituse lõppedes ja tellimuskoolituse puhul ka personalijuhilt (e-maili või telefoni teel) tagantjärele. Saadud tagasisidet on koolitusasutus kasutanud sisendina muudatuste tegemiseks (nt korrigeeritud on testi küsimusi, silmas on peetud koolituse tempot teemade käsitlemisel jne).

Koolitusasutusel on olemas tagasisideküsitlus, milles küsitakse õppijate hinnangut koolituse eesmärgi ja õpiväljundite saavutamisele, koolitajale, tema ettekandele ja teemakäsitlusele, õppematerjalide arusaadavusele jne. Küsimustikus on esindatud ka avatud küsimused õppeprotsessi kohta (nt „Palun põhjendage“ või “Mis oleks võinud teha teisiti?” jt) ja see võimaldab komisjoni hinnangul koguda konstruktiivset tagasisidet toimunud koolitusele.

Seega, õppijatelt kogutakse süsteemselt tagasisidet õppimisele ja õpetamisele kas suuliselt või kirjalikult ning tagasiside tulemusi analüüsitakse ja arvestatakse koolituse parendamisel.

KOONDHINNANG HINDAMISVALDKONNALE ÕPPIMINE JA ÕPETAMINE

Koolitusasutus on koolituse alguseks kaardistanud, milliste ootustega ja millisest toidukäitlemisettevõttest on õppijad koolitusele tulnud ning vastavalt kogutud eelinfole personaliseeritakse ka koolitusi. Koolitusel kasutatavad õppemeetodid on asjakohased, paindlikud ja vaheldusrikkad: algastme koolitusel on õppeprotsess isejuhtiv iseseisva töö näol ning keskastme koolitusel on õppijad õppeprotsessis pidevalt kaasatud õppijakesksete õppemeetodite (nt harjutusülesannete jms) abil.

Õppija saab koolitajalt tagasisidet õpiväljundite omandamise kohta veebikoolitusel testi tegemise tulemusena õppeprotsessi lõpus ning koolitusruumis (Zoom'is) suulise tagasiside näol nii õppeprotsessi käigus kui lõpus. Õppekavas on sätestatud lõpetamise tingimused ja väljastatava lõpudokumendina tunnistus, kuid väljastatava dokumendi kõrval puudub võimalus tõendi väljastamiseks, ning seega esineb vastuolu täienduskoolituse standardi (§ 3 lõige 1) nõudega. Potentsiaalses õppijas võib tekitada segadust ka õppekava nimetus väljastataval tunnistusel, kuna see ei kattu koolitusasutuse veebilehel esitatuga.

Koolitusasutus küsib õppijatelt, aga ka ettevõtte personalijuhi vahendusel nii kirjalikult kui suuliselt tagasisidet toimunud koolitusele. Tagasisideankeedi erinevaid aspekte puudutavate küsimuste vastuseid analüüsitakse ja arvestatakse õppeprotsessi parendamisel. Õppijad on jäänud rahule nii veebikoolituse kui koolitusruumis toimunud koolitusega.

Kokkuvõtteks loeb komisjon "Õppimine ja õpetamine" hindamisvaldkonna nõuded täidetuks, kuna hindamisvaldkonna erinevate kriteeriumite nõuded kaalutud keskmisena on täidetud. Komisjon näeb ette, et väljastatavate dokumentide täpsustamine õppekavas lähtudes täienduskoolituse standardi (§ 3 lõige 1) nõudest ning nimetuse ühtlustamine erinevates allikates on hõlpsasti korrigeeritav, kuna sihtrühma ootusi ja vajadusi koolituste planeerimisel ja läbiviimisel arvestatakse, õpiväljundid asjakohaste õppemeetoditega saavutatakse ning kogutud tagasiside põhjal sihtrühma rahulolu koolitusega tagatakse.

ÕPPIMINE JA ÕPETAMINE: Nõuded on täidetud

III KOOLITAJAD

7. Koolitajatel on koolituste läbiviimiseks vajalik erialane kvalifikatsioon, õpi- ja/või töökogemus ja täiskasvanute koolitaja pädevus. Info koolitajate kompetentside kohta on kättesaadav koolitusasutuse veebilehel. Koolitaja arendab regulaarselt oma erialaseid ja täiskasvanute koolitaja pädevusi.

Suunised: Info kõigi koolitajate kompetentsust tõendava kvalifikatsiooni, õpi- ja/või töökogemuse kohta on kättesaadav koolitusasutuse veebilehel ([TäKS § 11 lõige 2](#)). Veebilehel on koolitajate kompetentside kirjelduses lisaks erialasele kvalifikatsioonile ja varasemale töökogemusele märgitud asjakohane erialane ja täiskasvanute koolitamise alane enesetäiendamine. Koolitusasutus on määratlenud nõuded koolitajatele (sh praktikajuhendajatele) ning neid rakendatakse koolitajate (sh praktikajuhendajate valikul). Asutusel on olemas praktika läbiviimise põhimõtted. Koolitaja analüüsib oma tegevust, võttes mh arvesse õppijate tagasisidet, ning hoiab end kursis uuemate suundadega nii eriala- kui täiskasvanukoolituse valdkonnas.

ANALÜÜS

Koolitusasutuse kvaliteedi tagamise alustes on sätestatud järgmist: „Õpetajad peavad omama kõrgemat erialast haridust või olema aktiivselt tegutsenud õpetatavas valdkonnas ning omama vastavasisulist kogemust, mida nad on võimelised tõestama“. Lähtudes koolitusasutuse veebilehel leitavast „Juhtkirjast“ selgub, et koolitusasutuse tegevjuhi kogemused „toiduhügieeni, hügieeni ja puhastuse maailmas ulatuvad aastasse 2008“, „müügisekretärist projektjuhiks ning sealt suurkontsern hotelli avamisega seoses toiduhügieeni lektoriks“. Eeltoodu viitab sellele, et koolitaja on valdkonnas tegutsenud 15 aastat ja omab pikaajalist töökogemust nii koolitusasutuse juhina kui koolitajana, kuid täpsemat kirjeldust koolitaja kvalifikatsiooni kohta ei anta.

Toetudes koolitusasutuse eneseanalüüsile ja koolitaja CV-le, leiab koolitaja puhul kinnitust kõrghariduse olemasolu, erialane töökogemus (nt koolitajana, konsultandina, audiitorina sh ROCC, FSCC juhtaudiitor aastatel 2021-2023 jpm) ning aktiivne osalemine paljudel erialastel täienduskoolitustel (nt rohkem kui 20 erialasel koolitusel viimase viie aasta jooksul), seminaridel, webinaridel, praktilistel infopäevadel jpm, et hoida ennast kursis toiduvaldkonna suundumustega, ning see on kooskõlas koolitusasutuse poolt endale kehtestatud kvaliteedi tagamise alustega. Samuti leiab CV-s kinnitust koolitaja ülesastumised nt televisioonis ja koolitundides toiduhügieeni valdkonna populariseerimiseks.

Veebivestlusel ilmnes ka koolitaja motivatsioon tegeleda aktiivselt enesearenguga (nt osaleda huvipakkuvatel koolitustel, õppida tagasisidestamist, diktsiooni, lugeda raamatuid jne), et hoida ennast jätkuvalt kursis nii eriala- kui täiskasvanukoolituse valdkonnas. Toetudes veebivestlusele kogub ja analüüsib koolitaja regulaarselt ka erinevate osapoolte (nt klientide) tagasisidet oma tööle.

Lähtudes täiskasvanute koolituse seadusest (§ 8 lõige 2 ning 11 lõige 2) ei leia aga koolitusasutuse veebilehel ega õppekavas kajastust koolitaja kohta tõenduspõhise erialase kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemuse ja täiskasvanute koolitaja pädevuse kirjeldust, kuigi koolitaja poolt eneseanalüüsis esitatud link CV-le kinnitab, et koolitaja omab erialaseid teadmisi ja kogemusi. Veebivestlusel koolitaja selgitas, et CV koos pildimaterjaliga tunnistustest jms täieneb pidevalt ning kogu info on koondatud ja üles laaditud pilvekeskkonda (Dropbox), mille linki ei ole ta pidanud

vajalikuks koolitusasutuse veebilehel jagada. Samuti koolitaja täpsustas, et koolitusasutuselt küsitakse infot koolitaja pädevuse kohta, ja sellisel juhul on alati huvilistega ka linki jagatud.

Kuigi koolitusasutus on määratlenud nõuded koolitajale ja komisjonile kättesaadavas CV-s nähtub koolitaja kompetents läbi viia toiduhügieenikoolitusi, vajaks ka õppekavades esitamist koolitaja kvalifikatsiooni, õpi- ja töökogemuse kirjeldus lähtudes täiskasvanute koolituse seadusest (§ 8 lõige 2) ja täienduskoolituse standardist (§ 2 lõige 1, punkt 10). Eeltoodu on oluline tõendamaks sihtrühmale õppekava toetumist tõenduspõhisele õppematerjalile ning toetamaks õppijaid õppe eesmärkide ja õpiväljundite saavutamisel.

Parendusvaldkond ja soovitused

- Koolitusasutuse veebilehtedel puudub info, mis tõendaks koolitaja erialase kompetentsi olemasolu. Soovitame lähtudes täiskasvanute koolituse seaduse (§ 8 lõige 2) ja täienduskoolituse standardi (§ 2 lõige 1, punkt 10) nõudest avalikustada koolitusasutuse veebilehel lisaks koolitaja nimele ka koolitaja kompetentsust tõendav kvalifikatsioon õpi- ja töökogemuse kirjeldusega. Soovitame lisada ka asjakohase teabe koolitaja erialase ja täiskasvanute koolitamise alase enesetäienduse kohta.

KOONDHINNANG HINDAMISVALDKONNALE KOOLITAJAD

Koolitajal on koolituste läbiviimiseks olemas erialane kompetents ja pädevus, kuna ta on valdkonnas tegutsenud pikaajaliselt nii koolitusasutuse juhina kui koolitajana arendades regulaarselt erialaseid pädevusi rohkelt teemakohaseid täienduskoolitusi jms läbides. Koolitaja omab motivatsiooni tegeleda aktiivselt enesearenguga muuhulgas küsides ja analüüsides erinevate osapoolte tagasisidet oma tööle. Koolitusasutus on määratlenud kindlad nõuded koolitajale ning lubanud vajadusel ka tõendada aktiivset tegutsemist ja kogemust õpetatavas valdkonnas, kuid info koolitaja kompetentside kohta ei ole kättesaadav koolitusasutuse veebilehtedel. Eeltoodu vajab õppekavades kirjeldamist lähtudes täiskasvanute koolituse seadusest (§ 8 lõige 2) ja täienduskoolituse standardist (§ 2 lõige 1, punkt 10), et õppekavad vastaksid seadusest tulenevatele nõuetele.

Kuna õppekavades ega mujal asutuse veebilehel ei ole kirjeldatud koolitaja tegelikkuses olemasolevat erialast kompetentsi ega pädevust, mis oleks vajalik eeskätt potentsiaalse sihtrühma huve õppekavaga tutvumisel silmas pidades, siis sellest tulenevalt hindab komisjon hindamisvaldkonna nõuded põhiosas täidetuks.

KOOLITAJAD: Nõuded on põhiosas täidetud

IV RESSURSID

8. Füüsiline ja/või digiõppe keskkond on asjakohane ja toetab õppijat õpiväljundite saavutamisel.

Suunised: Füüsiline keskkond vastab tervisekaitse, töötervishoiu ja tööohutuse nõuetele ja on õppijatele ohutu. Koolituse kirjelduse juures on olemas info ruumide ligipääsetavuse osas. Veebikeskkonnas läbiviidava õppe puhul arvestatakse õppija vajadustega. Õppija toetamiseks õpiväljundite saavutamisel on kavandatud aja- ja asjakohased digitehnoloogilised lahendused, sh vajadusel e-õppe keskkond.

ANALÜÜS

Koolitusasutuse õppekavade „Veebipõhine toiduhügieeni 5 AK H koolitus, baaskoolitus“ ja „Toiduhügieeni 24 AK H koolitus, väljaõpe“ õppekeskkond sõltub sellest, kas tegemist on veebipõhise või auditoorse koolitusega. Toetudes koolitusasutuse kvaliteedi tagamise alustele on auditoorse koolituse puhul sätestatud, et koolitusasutus „viib läbi koolitusi õppeklassis, mis vastab tervisekaitse nõuetele. Õppeklass on varustatud tänapäevase esitlustehnikaga (projektor, arvuti jne) ja tahvliga“. Tellimuskoolitustel tagab ruumide vastavuse tervisekaitse, töötervishoiu ja tööohutuse nõuetele vastavuse koolituse tellija (eeskätt ettevõtte personalijuht) vastavalt ettevõtte endi ruumide võimekusele, millega on samaaegselt tagatud ka koolitavate rahulolu. Samuti on võimalik koolitust läbida Zoom'i keskkonnas. Sellisel juhul on õppekavas teavitatud sihtrühma vajadusest omada hea internetiühendusega nutiseadet, mikrofoni ja veebikaamerat. Eneseanalüüsis selgus ka, et varasemalt on Zoom'i asemel leidnud kasutust Teams'i keskkond, kuid see ei toimunud iOS seadmetega, mistõttu osutus valituks Zoom. Arvestatud on ka puudega inimeste koolitamisel võimalust läbida koolitus intervjuu vormis. Seega on koolitusasutus kavandanud asjakohased võimalused, et erinevate vajadustega õppijad saaksid koolitusel osaleda ja õpiväljundid saavutada.

Veebikoolitus toimub spetsiaalses veebipõhises koolituskeskkonnas, mis on loodud aastal 2010. Mõeldes sihtrühma vajadustele, on koolituskeskkond loodud aja- ja asjakohaseid digitehnoloogilisi lahendusi kasutades (nt õppematerjali alla laadida, sooritada test, saada tagasisidet õigete ja valede vastuste kohta, printida välja tunnistus) ning 24/7 avatuna hõlpsasti potentsiaalsele sihtrühmale kättesaadav. Eeltoodu loob võimalused õpiväljundid saavutada iseseisvalt endale sobival ajal ja kohas. Koolitusasutuse veebilehel on õppijale kättesaadavad ka juhendid (.pdf-ina ja õppevideona) etappidest alates koolituskeskkonda konto loomisest kuni sertifikaadi kättesaamiseni.

Seega, õppekavade elluviimisel kasutusel olevad õppekeskkonnad on asjakohased vastates õppija vajadustele ja võimalustele ning toetavad õppijat õpiväljundite saavutamisel.

KOONDHINNANG HINDAMISVALDKONNALE RESSURSID

Koolitusasutus pakub koolitusi nii veebikeskkonnas kui koolitusruumides (sh Zoom'i keskkonnas). Koolituse õppekavades on sihtrühmale esitatud õppekeskkonna kohta nõuetekohane teave, sealhulgas veebi teel toimival koolitusel osalemiseks vajalikud tingimused. Koolitusasutuse veebilehelt on leitavad juhised, kuidas registreerida end koolituskeskkonna kasutajaks, osta koolitus ning saada tunnistus.

Koolitusruumidena on kasutusel kliendi poolt ette valmistatud ruumid ja tehnoloogilist tuge pakub ettevõtte personalijuht. Mõlemal juhul on arvestatud ka erivajadustega õppijatega. Tuginedes eeltoodule on komisjon seisukohal, et nõuded ressursside hindamisvaldkonnale on täidetud.

RESSURSID: Nõuded on täidetud