



HAKA

Eesti Hariduse
Kvaliteediagentuur

Täienduskoolitusasutuse õppekavarühma kvaliteedi hindamine

Kaasik Koolitus OÜ
Õppekavarühm toiduainete töölemine

HINDAMISARUANNE



Euroopa Liit
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti
tuleviku heaks

„Tööturuteenuste osutamine tagamaks paremaid võimalusi hõives osalemiseks“

2023



Täienduskoolitusasutuse nimi (jur)	Kaasik Koolitus OÜ
Veebilehe aadress	https://www.kaasikkoolitus.eu/web/
Kontaktisik koolitusasutuses	Ülle Kaasik, juhatuse liige
Hindamiskomisjon	<p>Kristi Kõrge – komisjoni esimees; LTT PhD; Arenduskoostöö ekspert Ettevõtluse ja Innovatsiooni Sihtasutuses; töötanud teadurina Sloveenia Rahvuslikus Keemiainstituudis; töötanud toiduteaduse teadurina Toidu- ja Fermentatsiooni-tehnoloogia Arenduskeskuses.</p> <p>Kadrin Meremäe – LTT PhD; Eesti Maaülikooli (EMÜ) veterinaarse biomeditsiini ja toiduhügieeni õppetoolis kaasprofessor; EMÜ Avatud Ülikoolis läbi viinud e-täienduskoolitusi toiduhügieeni ja üldhügieeni valdkonnas; alates 2018 on Eesti Hariduse Kvaliteediagentuuri juures osalenud e-kursuste kvaliteedi hindajana (e-õppe ekspert).</p>
Hindamisperiood	jaanuar - aprill 2023
Valimi õppekava	Toiduhügieeni koolitus

HINDAMISVALDKONDADE HINNANGUTE KOONDTABEL

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

Sisukord

Sisukord	3
Sissejuhatus	3
Toiduainete töötlemise õppekavarühma analüüs hindamisvaldkondade lõikes	6
I ÕPPEKAVA JA ÕPPEKAVAARENDUS.....	6
II ÕPPIMINE JA ÕPETAMINE.....	11
III KOOLITAJAD.....	16
IV RESSURSID	18

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 enamasti kui nõuetele vastavad.
- **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

Hindamiskomisjon sai asutuse õppekavarühma eneseanalüüsi koos lisadega 31.01.2023.

Tagasiside asutuse eneseanalüüsi aruandele: Eneseanalüüsi aruanne oli põhjalik, kriteeriumite analüüs läbimõeldud ning kõik suunised olid analüüsis kaetud. Aruandele olid lisatud mitmed dokumendid (nt toiduhügieeni test, õppijate tagasiside kokkuvõte), mis andsid mõningatest koolituse aspektidest parema ülevaate ning olid abiks käesoleva hindamisaruande koostamisel.

Vestlus asutuse esindajaga toimus 13.02.2023.

Komisjon saatis esmase hindamisaruande asutusele 29.03.2023.

Asutus saatis oma kommentaarid komisjonile 04.04.2023.

Komisjon esitas lõpliku aruande HAKAle 04.04.2023.

TÕENDID

Komisjoni hindamisaruanne põhineb järgmistel tõenditel:

- Koolitusasutuse eneseanalüüs
- Eneseanalüüsi lisad:
 - Koolituse tiitelleht
 - Tunnistuse näidis
 - Tallinna koolitusruumi pilt
 - Zoomi info
 - Tagasiside küsimustik
 - Õppijate tagasiside 2022. aastal toiduhügieeni koolitustele
 - Toiduhügieeni test

- Asutuselt küsitud lisadokumendid:
 - Koolitaja CV
- Õppekava “Toiduhügieeni koolitus” kuvatõmmis asutuse veebilehelt 31.01.23 seisuga
- Veebileht (asutuse veebilehe kuvatõmmised 01.02.23 ja 03.02.23 seisuga)
- Veebivestlus asutuse juhi ja koolitajaga, protokoll 13.02.23
- Codex Alimentarius'e standard (Toiduhügieeni üldpõhimõtted; CXC 1-1969) (<https://pta.agri.ee/media/3505/download>).
- Eesti Täiskasvanute Koolitajate Assotsiatsioon (<https://www.andras.ee/koolitaja-professionaalne-eneseareng-0>).
- Euroopa Komisjoni teatis, 2022/C 355/01 ([Juhend eeltingimuste programmide ja HACCP süsteemide rakendamise kohta](#)).
- 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>)
- Haridus- ja Teadusministeeriumi täienduskoolituse õppekava koostamise juhendmaterjal (Aruväli, Kaldas, Pilli, Reppo, 2016; <https://www.hm.ee/media/416/download>)
- 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>)
- Nakkushaiguste ennetamise ja tõrje seadus (<https://www.riigiteataja.ee/akt/120062022052>)
- Sihtasutus Archimedese juhendmaterjal „Õppemeetodid kõrgkoolis“ (Karm, 2013) (<https://www.tlu.ee/opmat/meetodid/oppemeetodid.pdf>)
- Toiduhügieeni üldeeskirja kinnitamine (<https://www.riigiteataja.ee/akt/976312>)
- Toiduseadus (<https://www.riigiteataja.ee/akt/117112021020>)
- Toiduteave.ee (<https://toiduteave.ee/sundmused/>)

Toiduainete töötlemise õppekavarühma analüüs hindamisvaldkondade lõikes

I ÕPPEKAVA JA ÕPPEKAVAARENDUS

1. Õppekavad on ajakohased ja nende arendusprotsess on tõenduspõhine.

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

Koolitusasutuse eneseanalüüsist selgub, et Toiduhügieeni õppekava väljatöötamise põhimõtted tulenevad toiduhügieeni üldeeskirjast ja toiduseadusest ning kursus läbitakse lähtudes Eestis kehtivatest toidualastest õigusaktidest (Toiduseadus; Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta). Õppekava koostamisel on õigusaktidega arvestamine kooskõlas Täienduskoolituse standardiga (§ 2 lõige 5). Toiduhügieeni õppekava on välja töötatud sihtgrupi vajadusest saada tööülesannetele vastavat toiduhügieenikoolitust (toiduseadus § 29 lõige 2).

Koolitusasutuse eneseanalüüsi andmetel tulenevad koolituskava teemad toiduhügieeni üldeeskirja punkt 55 nõudest, kuid vastavalt Riigi Teataja määrusele nr 329 „Toiduhügieeni üldeeskirja kinnitamine“ on eneseanalüüsis viidatud toiduhügieeni üldeeskirja alates 2006. aastast kehtetu. Hindamisele esitatud õppekava analüüsidest jõudis komisjon arusaamiseni, et koolitaja käsitleb neid teemasid siiani, kuna õppekava teemade loetelus ei ole tehtud muudatusi või täiendusi, mis tõendaksid õppekava ajakohastamist vastavalt valdkonna arengule. Kuigi koolituskava on nüüd käitleja otsustada (toiduseadus §29), siis vajadus õppekava ajakohastamise järele tuleneb järgnevast:

1. Toetudes tõendusmaterjalidele (koolitusasutuse veebileht, eneseanalüüs, vestlus koolitajaga) ei leidnud tõendamist, et Toiduhügieeni õppekava koostamisel oleks arvesse võetud uuemaid soovitusi, nt [eeltingimuste programmide ja HACCP süsteemide rakendamise kohta](#) (Euroopa Komisjoni teatis, 2022/C 355/01). Lisaks puuduvad õppekava teemade loetelus ja hindelises testis viited toiduohutuskultuuri ja allergeeniohje teemadele, mis jõustunud 03.03.2021 Komisjoni määrusega (EL) nr 2021/382. Veebivestlusel ilmnas, et koolitaja on siiski teadlik eeltoodud muudatustest. Teemad vajaksid ka õppekavas ja õpiväljundite hindamisel käsitlemist, kuna tegemist on toiduhügieenis uute meetmetega, mille nõuded on vajalikud kogu sihtrühmale.

2. Tõendusmaterjalina esitatud testi 1. küsimuse “Kas toidukäitlejal/müüjal (ka pakendatud toidukauba müümisel) on tervisetõend..?” õige vastus “kohustuslik tööle asumisel ja kuulub regulaarselt pikendamisele” ei ole enam ajakohane. Alates 01.01.2017 jõustus nakkushaiguste ennetamise ja tõrje seaduses muudatus, kus enne tööle asumist tuleb esitada tervisetõend (§ 13 lõige 2) ja täiendava tervisekontrolli vajaduse otsustab nüüd tööandja lähtudes riskihindamise tulemustest (§ 13 lõige 7). Viimati mainitu tagab õppijale ajakohase info.

Lähtudes eeltoodust on komisjon seisukohal, et hinnatav õppekava ei peegelda toiduhügieeni valdkonnas toimunud arenguid. Seda kinnitab ka asutuse eneseanalüüsis toodu, et “Õppekavasse teeme muudatusi ainult siis, kui koolituse tellija seda soovib. Tagasiside põhjal seda vajadust ei ole olnud”. Küll aga veebivestluses koolitaja täpsustas, et muudatusi tehakse koolituse sisu vajaduspõhiselt vahetult enne sisekoolituse koostöös koolituse tellinud ettevõtte juhtkonnaga, et selgitada välja sihtrühma vajadused, millega koolitaja ka arvestab. Eeskätt tähendab see veebivestlusel osalenud koolitaja sõnul ettevõtte hügieenialaste vajakajäämist käsitlemist. Komisjoni hinnangul oleks eeltoodud näide üks võimalik sisend õppekava arendusprotsessi, mis kajastuks õppekavas toiduohutuskultuuri kujundamise ja hindamise teemas, kuid on jäänud koolitajal märkamata.

Õppekava ajakohasuse tagamiseks on oluline õppekava regulaarne ülevaatus ja uuendamine kaasates õppekava arendusprotsessi sidusrühmi (nt toiduhügieeni valdkonnas tegutsevaid praktikuid, teadlasi või riigiametnikke). Näiteks praktikud aitaksid kaardistada toiduhügieeni valdkonna tüüp-probleeme, mida käsitleda õppekava arendusprotsessis; konsultatsioonid riigiametnikega aitaksid tähelepanu hoida seaduse muudatustel. Vajadus õppekava korrapärase ülevaatus ja uuendamise järele tuleneb ka WHO ja FAO poolt välja antud Codex Alimentarius'e toiduhügieeni üldpõhimõtete teaduspõhisest toidustandardist (CXC 1-1969, kaasajastatud 2020. aastal). Soovitused õppekavas käsitletavate teemade ja koolitusprogrammi mahu kaasajastamiseks on leitavad Codex Alimentarius'e standardi üldpõhimõtete all ja punktis 4.1-4.2.

Koolitusasutuse poolt pakutava toiduhügieenikoolituse reklaam on internetis hõlpsasti leitav, kuid täiskasvanute koolituse seadusest (§ 9) ja täienduskoolituse standardist (§ 2) tulenev nõue avalikustada veebilehel õppekava kõik kohustuslikud komponendid on jäänud koolitusasutusel täitmata ning see on vastuolus koolitusasutuse poolt endale kehtestatud kvaliteedi tagamise alustega (punkt 2.1. Õppekavade kvaliteedi tagamine).

Lähtudes koolitusasutuse veebilehel esitatud Toiduhügieeni õppekavast on potentsiaalsele õppijale kättesaadav vaid osaline teave: koolitaja kirjeldus, käsitletavate teemad, hindamismeetod, õpiväljundid ja koolituse ajaline kava. Koolituse kestvuse kohta leiab teavet koolitustingimuste alt, õpperuumide kohta õppekorralduse lehelt, kuid eeltoodu vajaks samuti koondamist õppekava alla. Komisjoni hinnangul on sihtrühma puudutav info koolitusasutuse veebilehtedel laiali hajutatuna nii toiduhügieeni koolituse teemade ja kava, õppe korraldamise, kvaliteedi tagamise aluste kui koolitustingimuste all, ning esitatud info on puudulik.

Lähtudes Täienduskoolituse standardist (§ 2), puudub Toiduhügieeni õppekavas õppekavarühma nimetus, õpingute alustamise tingimused, õppekeskkonna kirjeldus, õppematerjalide loend ja väljastatavad dokumendid (tunnistus ja tõend). Samuti jääb sihtrühmale selgusetuks õppe

kogumaht. Asutuse veebilehel ja tunnistusel on mahuks märgitud 6 tundi. Koolitustingimuste veebilehel toodud info põhjal on tegemist akadeemiliste tundidega (45 minutit x 6 tundi = 270 minutit), kuid koolituse kavas on kogumaht 255 minutit, sh teadmiste kontroll koolituse lõpus. Lähtudes Täiskasvanute koolituse seadusest (§ 9), tuleb täienduskoolituse õppekava maht määrata ainult akadeemilistes tundides ja arvestada üheks akadeemiliseks tunniks 45 minutit. Nõnda ei sisalda hinnatav õppekava kõiki andmeid üheselt mõistetavalt, et see oleks potentsiaalsele õppijale kergesti hoomatav ja vastaks ka koolitusasutuse poolt endale seatud õppekava kvaliteedi tingimustele.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

- 1) Õppekava väljatöötamisel on lähtutud toiduhügieeni üldeeskirja punkt 55 nõudest, ja õppekavas käsitletakse neid teemasid siiani, kuigi alates 2006. aastast see nõue enam ei kehti. Komisjon soovib õppekava ajakohastada vastavalt muudatustele seadusandluses (nt Komisjoni määrus nr 2021/382) ja soovitustele juhendmaterjalides (nt Teatis 2022/C 355/01; Codex Alimentarius).
- 2) Koolitusasutuses ei toimu õppekava regulaarset ülevaatus, muudatusi tehakse vajaduspõhiselt koolituse sisus. Komisjon soovib paika panna plaani, mille järgi toimuks õppekava regulaarne ülevaatus, et selgitada välja arenguvajadused, mille alusel viia sisse muudatused õppekavasse.
- 3) Õppekava arendusprotsessi ei ole kaasatud sidusrühmi. Komisjon soovib kaasata toiduhügieeni valdkonnas tegutsevad praktikud, teadlased, riigiametnikud jms, et nende küsitlemise tulemusena koguda sisulist teavet õppekava ajakohastamiseks.
- 4) Õppekavas puudub informatsioon õppekavale esitatud kohustuslike komponentide kohta. Lähtudes Täienduskoolituse standardist (§ 2) soovib komisjon õppekavasse lisada järgmised andmed: õppekavarühma nimetus, õpingute alustamise tingimused, õppe kogumaht, õppekeskkonna kirjeldus, õppematerjalide loend, väljastatavad dokumendid. Terviklik info on kooskõlas standardist tuleneva nõudega.
- 5) Õppekava koolituse maht ei ole esitatud üheselt mõistetavalt, kuna info varieerub koolitusasutuse veebilehtedel ning on vastuolus Täiskasvanute koolituse seadusega (§ 9), mis kohustab õppekava mahtu näitama ainult akadeemilistes tundides. Komisjon soovib õppekavas näidata koolituse mahtu selgelt ja üheselt mõistetavalt.

Arenguvõimalus

- 1) Soovitame koondada Toiduhügieeni õppekavaga seonduv terviklik asja- ja ajakohane info ühele veebilehele võimaldamaks potentsiaalsel õppijal saada hõlpsamini kätte kogu asjassepuutuv teave ühest kohast.

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.

ANALÜÜS

Õppekava terviklikkuse hindamisel jõudis komisjon seisukohale, et õppekava erinevad osad ei moodusta sidusat tervikut, kuna sihtgrupile edasi antav teave on puudulik ja õppekava komponentide vahel esinevad ebakõlad. Näiteks erineb õppekava nimetus erinevates allikates: veebilehel „Toiduhügieeni koolitus“, õppematerjali tiitelhel „Toiduhügieen toidukäitlejatele“ ja tunnistusel „Toidukäitleja toiduhügieen“. Erinevate dokumentide nimetuse ühtlustamine tagaks sihtgrupile üheselt arusaadavuse.

Koolitusasutuse veebilehel on leitav toiduhügieeni koolituse tutvustus “Et tagada ohutu toidu jõudmine tarbijani, peab toidukäitleja toiduhügieeni põhimõtteid tundma väga hästi. ... seega on oluline regulaarne koolitus”, mis viitab edasijõudnutele mõeldud koolitusele. Komisjoni hinnangul oleks siin vajadus selgemini esile tuua õppekava eesmärk, näiteks “õppija on omandanud toiduhügieeni põhimõtted väga heal tasemel”, millest lähtuda ka kogu õppekava koostamisel.

Koolitusasutuse veebilehe andmetel on Toiduhügieeni õppekava sihtgrupiks “toitlustus-, tööstus-, kaubandusettevõtete töötajad, koolide ja lasteaedade majandusalajuhatajad, kokad, köögipersonal, õpetaja abid ja kõik, kes tegelevad või alustavad tegevust toidukäitlejatena”. Komisjoni hinnangul on sihtgrupp laialivalguv, kuna hõlmab nii alustavaid kui tegevaid toidukäitlejaid, aga ka erinevate ettevõtete ja asutuste töötajaid. Lisaks esineb siin vastuolu koolituse tutvustuses tooduga, kus viidatakse korduvkoolitusele, kuid sihtgrupiks on märgitud “kõik”.

Komisjon jõudis järeldusele, et kuna sama õppekavaga koolitus on avatud nii algajatele kui korduvkoolitavatele ja õppe alustamise tingimused puuduvad, siis võivad erineva eelteadmiste ja kogemustega õppijad sattuda koolitusel ebavõrdsesse olukorda ning õpetatav jääda pinnapealseks.

Toetudes Codex Alimentarius'e toiduhügieeni üldpõhimõtetele tuleb koolitusprogrammides arvesse võtta koolitavate töötajate teadmiste ja oskuste taset. Eeltooduga arvestamiseks oleks komisjoni hinnangul abi õppe alustamise tingimuste väljatoomisest ning eraldi baas- ja edasijõudnute toiduhügieenialase koolituse pakkumisest ning sellest tulenevalt õppekava korrigeerimisest, mis võimaldaks anda potentsiaalsele õppijale selgema arusaama koolituse tasemest.

Õppekava sisaldab nelja õpiväljundit, mis on sõnastatud väljundipõhiselt kirjeldades koolituse lõpuks omandatavaid teadmisi (“teab” ja “tunneb”) ja oskusi (“oskab käituda”, “oskab vältida”, “oskab kinni pidada” ja “juhindub”). Toetudes õppekavas toodule, hinnatakse õpiväljundite saavutamist kirjaliku testiga. Koolitusasutuse poolt esitatud test koosneb 31 valikvastustega küsimusest ja 5 avatud küsimusest, mis hõlmavad õppekava teemasid valikuliselt. Näiteks on testis katmata “käitlemisettevõtte struktuur, tehnoloogia ja seadmed”, mis õppekavas kirjas, või toiduallergeenide teema, mis tunnistusel märgitud veel üheks õpiväljundiks (koolituse läbinu „oskab jälgida allergeenide kasutamist“). Komisjon jõudis seisukohale, et valikvastustega küsimused testis aitavad küll katta neid õpiväljundeid, mis eeldavad omandatud faktiteadmisi, nt “teab toidukäitleja kohustusi ja vastutust”, kuid testi käigus jäävad hindamata oskusi näitavad õpiväljundid, kuna testi avatud küsimused (nt “Milliseid nõudeid esitatakse toidu käitlemisvahenditele?”) ei võimalda seda

välja selgitada. Lahenduseks oleks testi avatud küsimuste ümbersõnastamine (nt “Palun põhjendage, miks on oluline...?”) või oskuste hindamiseks valida muu hindamismeetod (nt rühmatöö).

Õppemahu hindamisel selgus, et kuna õppekavas on esitatud nii teadmisi kui oskusi sisaldavad õpiväljundid, ja nende saavutamiseks peetakse vajalikuks käsitleda 12 teemat, siis praegune õppemaht (6 tundi) ei pruugi olla erineva tasemega sihtrühma jaoks piisav saavutamaks kõiki õppekavas loetletud õpiväljundeid ning oskamaks luua ka põhjuslikke seoseid õpitust. Selle tulemusena jääb komisjoni hinnangul õpetatav liigselt pealiskaudne ja kesine ega täida koolitusasutusel enda poolt seatud eesmärgi tagada õppijatele toiduhügieeni põhimõtted väga heal tasemel. Vestluses koolitajaga selgus, et koolitusel peetakse õppekavast kinni, kuid ajasurve tõttu käsitletakse teemasid erinevas mahus sõltuvalt sihtrühma vajadustest. Komisjoni hinnangul vajaks õppekava maht tõstmist, kuna ainuüksi 4. õpiväljund “oskab kinni pidada toidukäitlemisettevõtte töötaja isiklikest hügieeninõuetest, juhindub toitu käitlevatest õigusaktidest ning teab enesekontrolli (HACCP) põhimõtteid” on õppekavas väga ajamahukas ja kõikehõlmav. Lisaks vajab õpiväljund ümber sõnastamist, kuna toitu saab käidelda ettevõtte, mitte õigusakt. Komisjoni hinnangul oleks koolitusel teemade süvitsi käsitlemiseks vajalik konkretiseerida õppekava sihtgrupp, vähendada teemade ja õpiväljundite arvu või tõsta koolituse mahtu.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

- 1) Komisjon tegi tähelepaneku õppekava nimetuse erinevustest veebilehel, õppematerjali tiitellehel ja tunnistusel vastavalt „Toiduhügieeni koolitus“, „Toiduhügieen toidukäitlejatele“ ja „Toidukäitleja toiduhügieen“. Üheselt arusaadavuse tagamiseks soovitame erinevate dokumentide nimetused ühtlustada.
- 2) Kuigi õppekavas ei ole õppe eesmärgi välja toomine kohustuslik, soovitab komisjon siiski seda selgemalt teha, et täpsustada, kas tegemist on baaskoolituse või edasijõudnute koolitusega.
- 3) Kuna sihtgrupp on lai ning õppe alustamise tingimused puuduvad, võivad erineva eelteadmiste ja kogemustega õppijad sattuda koolitusel ebavõrdsesse olukorda ning õpetatav jääda pinnapealseks ja kesiseks. Soovitame lisada õppe alustamise tingimused ning pakkuda eraldi baas- ja edasijõudnute toiduhügieenialast koolitust, et võimaldada tagada potentsiaalsele õppijale selgem arusaam koolitusest.
- 4) Praegune hindamismeetod ei kata vajadust hinnata kõiki õpiväljundeid, kuna kontrollitakse ainult faktiteadmisi, aga mitte oskust luua põhjuslikke seoseid õpitust. Lahenduseks oleks hindelise testi ülevaatus kohandamiseks testi küsimusi katma kõiki õpiväljundeid.
- 5) Komisjoni hinnangul on koolituse maht (6 tundi) liialt lühike aeg, et kogu sihtgrupp läbiks 12 teemat ja saavutaks 6 õpiväljundit ette nähtud ajaga. Soovitame õppekavas keskenduda valitud sihtgrupile, teemade ja õpiväljundite vähendamisele või koolituse mahu tõstmisele, et koolitus vastaks sihtgrupi ootustele.
- 6) Tunnistuse järgi on sihtrühm omandanud rohkem õpiväljundeid (nt „oskab jälgida allergeenide kasutamist“) kui seda lubatakse õppekavas. Lisaks puudub allergeenide teema ka õppekava käsitletavate teemade hulgas. Soovitame õpiväljundid ühtlustada õppekavas ja tunnistusel.

Arenguvõimalus

- 1) Soovitame õppekava 4. õpiväljundis "juhindub toitu käitlevatest õigusaktidest" ümber sõnastada, kuna toitu saab käidelda ettevõtte, mitte õigusakt. Soovitame kasutada näiteks "juhindub toidualastest õigusaktidest".

KOONDHINNANG HINDAMISVALDKONNALE ÕPPEKAVA JA ÕPPEKAVAARENDUS

Toiduhügieeni õppekava on välja töötatud tuginedes toidualastele õigusaktidele ja arvestades sihtgrupi vajadust saada toiduhügieenikoolitust. Hinnatav õppekava ei ole ajakohane, kuna baseerub kehtetuks tunnistatud õigusaktil. Koolitusasutuses ei toimu õppekava regulaarset ülevaatust ega sidusrühma kaasamist õppekava arendusprotsessi, mistõttu on jäänud õppekavas märkamata vajadus muudatuste järele. Antud juhul ei ole võetud arvesse ka Codex Alimentarius'e teaduspõhise toidustandardi ega õigusaktide uuendusi. Küll aga võetakse koolitusasutuses õppesisu käsitlemisel arvesse sihtrühma vajadusi, mis ei leia kajastust õppekavas. Koolitusasutus läheb vastuollu endale kehtestatud kvaliteedi tagamise alustega ning täiskasvanute koolituse seadusest (§ 9) ja täienduskoolituse standardist (§ 2) tuleneva nõudega, kuna ei ole asutuse veebilehel avalikustanud õppekava kõiki kohustuslikke komponente (õppekavarühma nimetus, õpingute alustamise tingimused, õppe kogumaht, õppekeskkonna kirjeldus, õppematerjalide loend, väljastatavad dokumendid). Lisaks ei moodusta õppekava osad omavahel sidusat tervikut, kuna sihtgrupile antav teave on puudulik, õppe alustamise tingimused puuduvad ning õppekava komponentide vahel esinevad ebakõlad (nt kõikide õpiväljundite saavutamist ei hinnata). Mahukad teemad ja õpiväljundid praeguses õppekavas võivad jääda seetõttu laiale sihtgrupile pealiskaudselt käsitletuks ega täida koolitusasutusel enda poolt seatud eesmärki tagada sihtgrupile toiduhügieeni põhimõtted väga heal tasemel. Eeltoodust tulenevalt annab komisjon hindamisvaldkonnale "Õppekava ja õppekavaarendus" koondhinnanguks nõuded ei ole täidetud.

ÕPPEKAVA JA ÕPPEKAVAARENDUS:	Nõuded ei ole täidetud
------------------------------	------------------------

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

Lähtudes asutuse eneseanalüüsist ja veebivestlusest, tutvustab koolitaja õppijatele koolituse alguses koolituskava, ajakava, õpiväljundeid, hindamise viise ja kriteeriumeid. Samuti selgitatakse välja õppijate lühitutvustuse käigus nende taust ja vastutus töökohal. Koolitaja on teemakäsitluses paindlik arvestades sihtgrupi vajadustega. See on kooskõlas Codex Alimentarius'e toidustandardi põhimõttega (punkt 4.2) kaaluda koolitusprogrammis teemade käsitlemist olenevalt töötaja ülesannetest. Seetõttu soovib komisjon katsetada info kogumist koolitavate kohta juba

koolitusele registreerimise ajal, mis esmakohtumisel õppijatega loob tugeva aluse, kellele, mida ja milleks õpetatakse. Veebivestlusel koolitaja selgitas, et tellimuskoolituste eel suhtleb ta juhtkonnaga, et täpsustada üle koolitusel käsitletavat pidepunktide. Koolitaja läheneb teemadele inimlikult toetades õppijaid võtma vastutus õppimise eest ja kasutama nii koolitusmaterjali kui omandatud teadmisi hiljem töös.

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

Koolitaja toetus täiskasvanud inimeste õppimises on oluline ja antud juhul kooskõlas Täiskasvanute koolituse seaduse §11 lõige 1 põhimõttega, mis ütleb, et “Täiskasvanute koolitaja on ... spetsialist, kes sihipäraselt loodud õpisisu toetab täiskasvanud inimeste õppimist ja enesearendust.” Lähtudes asutuse eneseanalüüsist ja veebivestlusest on koolitaja valinud õppemeetoditeks loengute läbiviimise, piltide näitamise ja küsimuste-vastuste abil suunatud diskussiooni. Selline koolituse formaat võimaldab tagada teadmisi nõudvate õpiväljundite, näiteks õppekavas esitatud “teab toidukäitleja kohustusi ja vastutust” ja “teab enesekontrolli (HACCP) põhimõtteid” saavutamise. Lähtudes Haridus- ja Teadusministeeriumi täiendkoolituse õppekava koostamise juhendmaterjalist (Aruväli, Kaldas, Pilli, Reppo, 2016) on tegemist siiski õpetajakeskse lähenemisega ega arvesta nüüdsage õpikäsituse põhimõtteid. Sellises olukorras võib koolitusel olla murekohaks õppijate vähene õppeprotsessi kaasatus. Veebivestlusel mõõnis koolitaja, et koolitatavad eelistavad Zoomi koolitusi põhjusel, et see võimaldab vajadusel olla koolituse ajal hõivatud muu tegevusega. Kogu koolituse vältel õppijate tähelepanu hoidmiseks, õppeprotsessi kaasamiseks ja õpimotivatsiooni toetamiseks on abi õppijakesksete õppemeetodite rakendamise, nt rühmatöö või ajurünnak lisaks situatsioonülesannete lahendamisele. Täpsema ülevaate annab näiteks Sihtasutus Archimedese juhendmaterjal “Õppemeetodid kõrgkoolis” (Karm, 2013). Õppijakesksete meetodite kasutuselevõtt võimaldab koolitusel tagada nende õpiväljundite saavutamise, kus on vajadus õppijal teadmisi demonstreerida, nt “oskab toidukäitlemise ettevõttes vastavalt käituda”; “oskab vältida ... toidu füüsikalist, keemilist ja mikrobioloogilist saastumist” või “juhindub toidu käsitlevatel õigusaktidest”. See omakorda tagab õppekavas kõikide õpiväljundite saavutamise.

Arenguvõimalus

- 1) Komisjoni hinnangul võib koolitusel olla murekohaks õppijate vähene õppeprotsessi kaasatus, kuna kasutatakse õpetajakeskseid õppemeetodeid. Soovitame kaaluda koolitusel õppijakesksete õppemeetodite (nt rühmatöö, ajurünnak, jms) kasutuselevõttu. See aitaks

koolitusel kaasa teadmiste kasutusoskust näitavate õpiväljundite saavutamisele nagu “oskab ... käituda”; “oskab vältida ...” või “juhindub ...”.

5. Õppekavas on sätestatud lõpetamise tingimused ja väljastatavad lõpudokumentid. 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

Veebilehel välja toodud õppekava tutvustuses on mainitud, et koolituse lõpus väljastatakse õppijale testi positiivse läbimise korral tunnistus; õppekava juures on koolituskava lõpus märges vaid tunnistuse väljastamise kohta. Seega info tunnistuse kui dokumendi väljastamise kohta on olemas, kuid informatsioon tõendi väljastamise tingimuste kohta on puudulik. Täienduskoolituse standardi § 3 lõike 1 kohaselt peab õppijale olema teada ka võimalus saada tõend ainult koolitusel osalemise eest. Selline info õppekavas ja asutuse veebilehel puudub, küll aga aitaks õppekava vastavusse viia standardist tuleneva nõudega.

Õppekavas on kirjas, et, et koolitusel hinnatakse õpiväljundite saavutamist kirjaliku testiga. Test koosneb 31 valikvastustega küsimusest ja 5 avatud küsimusest, mis on seotud õppekavas käsitletavate teemadega. Valikvastustega küsimused testis katavad Toiduhügieeni õppekavas hästi neid õpiväljundeid, mis eeldavad omandatud teadmisi, nt “teab toidukäitleja kohustusi ja vastutust”. Lähtudes toiduseadusest (§ 27 lõige 2-3) peab töötaja tundma toiduhügieeninõudeid toidu ohutuse tagamiseks. Eneseanalüüsi põhjal loetakse test sooritatuks, kui 36 küsimusele on valesid vastuseid vähem kui 6. Tunnistuse saab osaleja, kes on sooritanud testi positiivsele tulemusele. Vastavat informatsiooni ja ka tunnistuse väljastamise tingimusi ei leia õppekavast ega veebilehel nt. õppekorraldamise või kvaliteedi tagamise alustest.

Õppekava terviklikkuse ja sidususe analüüsimisel jõudis komisjon arusaamiseni, et test võib olla sobiv hindamismeetod kontrollimaks ainult omandatud baasteadmiste (nt. “teab”, “tunneb”) olemasolu, kuid õppekavas esitatud õpiväljundite saavutatuse hindamine testiga ei ole lõpuni läbipaistev. Testi küsimuste analüüsimisel selgub, et testis ei hinnata õpiväljundite saavutamist võrdses mahus, nt. ülekaalukalt on küsimusi katmaks õppekavas teist õpiväljundit (“oskab vältida toiduainete kaudu levivaid haigusi, toidumürgitusi, -infektsioone, toidu füüsikalist, keemilist ja mikrobioloogilist saastumist”), kuid ei hinnata õpiväljundit “oskab jälgida allergeenide kasutamist”. Testis ei ole küsimused “põhjus-tagajärg” seoste tekkimiseks loogilises järjekorras (nt. nii 27. kui 36. küsimus puudutavad desinfitseerimist; nende vahel küsitakse “kõlblik kuni”, võõrkehade, näriliste jms kohta), mitmed küsimused ja valikvastused on mitmeti mõistetavad (nt. 28. “Milliste vahenditega

saab kõige paremini vältida närilisi?”, kus valikvastused ei loetle vahendeid) ja erineva raskusastmega (nt 31. “Millised tegurid võivad ohustada toitu”, kus vastus on teada ka koolitust läbimata). Lisaks eeltoodule vajavad komisjoni hinnangul ülevaatamist ka need avatud küsimused testis, mis katavad omandatud teadmiste sünteesimisoskust näitavaid õpiväljundeid nagu “oskab toidukäitlemisettevõttes vastavalt käituda”; “oskab vältida”; “juhindub”. Näiteks avatud küsimus testis “Milliseid nõudeid esitatakse toidu käitlemisvahenditele?” tuleks asendada õpiülesandega “Palun põhjendage, miks on oluline teada nõudeid toidu käitlemisvahenditele?”. Sellisel viisil on õppijal võimalik demonstreerida põhjuslikke seoseid õpitust. Testid arvestavad kuulajaskondi, kuid analüütilise poole pealt pole väljakujunenud, standardset hindamissüsteemi. Testi muudatuste sisseviimine aitaks muuta koolitusel omandatud teadmiste, oskuste ja hoiakute hindamise läbipaistvamaks kattes ühtviisi ka kõikide õpiväljundite saavutamise hindamise. Testi küsimuste tagasiside küsimine näib nõrk ja vajalik arendada nii koolitatavate kui ka ekspertide kaasamisel standardse hindamissüsteemi välja kujundamiseks.

Eneseanalüüsi aruandes ja veebivestlusel koolitajaga selgus, et õppijate hindamine ja tagasiside andmine toimub õppeprotsessi lõpus kas suuliselt või kirjalikult, vastavalt kohapealsetele ja Zoom koolitustele. Sellisel lähenemisel puuduvad koolitatavatel võrdsed võimalused pärast tulemi juurde tagasi tulla, sellest taas õppida või vajadusel lisatõendina tööandjale esitada.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

- 1) Õppekavas on mainitud tunnistuse väljastamist ning õppekava tutvustuse juures on lisaks kirjas, et tunnistus väljastatakse testi positiivsel läbimisel. Puudub informatsioon lõpetamise täpsemate tingimuste kohta (millistel tingimustel on test positiivselt läbitud). Täienduskoolituse standardi § 3 lõike 1 kohaselt peab olema õppijale kättesaadav info, millise dokumendi saab õppija juhul, kui ta ei täida tunnistuse saamiseks vajalikke tingimusi, kuid tõendi väljastamise kohta puudub õppekavas informatsioon. Täpsustada õppekavas tunnistuse väljastamise tingimusi ning lisada info ka selle kohta, millistel juhtudel väljastatakse õppijale tõend.
- 2) Test hindamismeetodina ei taga õppekavas kõikide õpiväljundite saavutamise hindamist, et katta omandatud teadmiste sünteesimisoskust näitavaid õpiväljundeid. Komisjon soovib testi avatud küsimused ümber sõnastada selliselt, et katta õppekavas neid õpiväljundeid, kus tuleb demonstreerida põhjuslikke seoseid õpitust. Sellisel viisil on kõik õpiväljundid ühtviisi hinnatavad.
- 3) Testid on grupipõhised, kindlatahulised ja ei võimalda üleüldisemat standardit kvaliteetse testi tulemi tõestuseks. Testiküsimustele tehnilise poole pealt koolitatavate tagasiside küsimine ja eksperthinnangu kaasamine õppekvaliteeti näitava testi koostamiseks näib vajalik tegevus.

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

Kaasik Koolitus OÜ veebilehel on "Kvaliteedi tagamise tingimused" ning punktis 5 tagasiside kogumise põhimõtted. Hindamisele esitatud dokumentidest (eneseanalüüs, tagasisideküsimustik, õppijate tagasiside) ja koolitajaga peetud vestluses leidis kinnitust, et pärast koolitust küsitakse õppijatelt tagasisidet kas suuliselt või kirjalikult (nt klassikoolitusel paber kandjal või Zoomi koolituse järgselt e-maili teel). Tagasisidet on võimalik anda ka asutuse veebilehel kinniste valikutena gradatsioonis "kehv-...-super".

Hindajad tegid tähelepaneku, et veebilehel esitatud tagasiside vorm erineb koolitusasutuse poolt tõendusmaterjalina antud tagasiside küsimustikust. Viimati mainitu annab läbiviidud koolitusele mõnevõrra sisulisemat tagasisidet, kuna võimaldab lisada vastustele ka kommentaare. Soovitame tagasisideküsimustikud ühtlustada ning eelistada ettevaatavate küsimuste (nt *Kui tihti on teil võimalik käia koolitustel?* või *Millisel teemal vajate edaspidi koolitust?*) asendamist sisulisemate küsimustega (nt *Kuidas toetas koolitus õpiväljundite saavutamist?*). See võimaldab selgitada välja õppijate tegeliku rahulolu omandatud teadmiste, oskuste ja hoiakute kohta.

Hindamise käigus oli komisjonil võimalik tutvuda 11 õppija tagasisidega, milles oli hinnangu andmiseks kasutatud sõnu „tore“, „huvitav“, „kasulik“, „asjalik“, „väga põhjalik“, „sisutihe“, „meeldiv“ jne. Õppijate rahulolematuse kohta viited puuduvad. Vestluse käigus kinnitas koolitaja, et senine tagasiside koolitustele on olnud positiivne. Tagasisidet on koolitaja arvesse võtnud, nt on muudetud koolituse kellaaegu, viies koolitused õhtusele ajale. Vestluse käigus koolitaja siiski mõõnis, et tagasisidestamise võimalust kasutavad vähesed tuues põhjuseks ajanappuse. Komisjoni hinnangul ei ole eeltoodud tagasiside piisav andmaks sisendit õppekava arendamiseks. Sama tulem väljendus ka koolitaja eneseanalüüsis. Tagasiside küsimustik kogub infot pigem uute pakutavate teenuste kohta kui koolitaja pädevuse kohta ega sisalda peaaegu üldse parentusele haaravaid küsimusi. Siinkohal oleks abiks küsimuste ümbersõnastamisest, et koguda õppijate, tööandjate ja tööturu vajadustest lähtuv konstruktiivne tagasiside toimunud koolitusele.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

- 1) Veebilehel esitatud tagasiside vorm erineb koolitusasutuse poolt tõendusmaterjalina antud tagasiside küsimustikust. Viimati mainitu annab läbiviidud koolitusele mõnevõrra sisulisemat tagasisidet, kuna võimaldab lisada vastustele ka kommentaare. Soovitame kahe küsimustiku sisud ühtlustada.
- 2) Komisjoni hinnangul ei saa koolitusasutus õppijatelt konstruktiivset tagasisidet, mida kasutada õppekavas parentuste tegemiseks või õppijate rahulolu omandatud teadmiste, oskuste või hoiakute väljaselgitamiseks, kuna tagasiside küsimustikud ei võimalda kõike eeltoodud piisaval määral välja selgitada. Soovitame tagasiside küsimustikus sõnastada küsimused selliselt, et koguda õppijate vajadustest lähtuv sisulisem tagasiside koolitustele. See tagab koolituse ajakohasuse.

Arenguvõimalus

- 1) Komisjon soovib kaaluda kaasaegsemate, automaatselt tagasisidet andvate valikvastustega küsimustike läbiviimist nt SurveyMonkey, Slido, jt, et teha tagasiside andmine õppijale mugavamaks ja kiiremaks ning koguda seda parendustegevuste kavandamiseks.

KOONDHINNANG HINDAMISVALDKONNALE ÕPPIMINE JA ÕPETAMINE

Koolitaja lähtub koolituse läbiviimisel õppekavast ja toetab õppijaid õppeprotsessis. Komisjoni hinnangul tagab toiduhügieeni koolituse läbiviimine traditsioonilisel moel teadmuse. Koolitatavad on koolitusega rahul. Koolitus lõpeb testiga, kuid komisjoni hinnangul võib test olla sobiv hindamismeetod kontrollimaks ainult omandatud baasteadmiste olemasolu; õppekavas esitatud õpiväljundite saavutatuse hindamine testiga ei ole lõpuni läbipaistev. Testi küsimused on tasakaalust väljas kattes teatud õpiväljundeid rohkem kui teisi. Sellele järgnev tagasisideküsimustik ei võimalda anda koolituse kohta konstruktiivset ja seda arendavat tagasisidet. Komisjon loeb hindamisvaldkonna nõuetelt põhiosas täidetuks, sest erinevate kriteeriumite nõuded on suures osas täidetud.

Komisjoni soovitused koolituse parendamiseks on seotud eelkõige koolituse mitmekesistamise, efektiivsema läbiviimise ning tagasiside kogumise osas. Komisjon soovib rakendada õppijakeskseid õppemeetodeid ning katsetada info kogumist koolitatavate kohta juba registreerimise ajal, mis esmakohtumisel annab selgema teadmise, keda õpetatakse. Edasiviiva ja ajaressursitõhusa koolituse arengu tagaksid automaatsete testide kasutuselevõtt ja sidusrühma innustamine konstruktiivset tagasisidet andma. Õppekavas tuleb täpsustada ka tunnistuse saamise täpsemad tingimused ning lisada informatsioon tõendi väljastamise tingimuste kohta.

ÕPPIMINE JA ÕPETAMINE:	Nõuded on põhiosas 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 veebilehel on olemas “Kvaliteedi tagamise tingimused”, milles punkt 3 sätestab, et “koolitajad peavad omama kõrgharidust ja/või töökogemust õpetataval erialal, mida nad on võimelised tõestama ja valdavalt omama täiskasvanute koolitaja kutset”. Asutuse veebilehel on esitatud teave, et koolitaja näol on tegemist “pikaajalise kogemuse ja mitmeaastase staažiga toidukäitlejate koolitaja/konsultandiga”, kes on lõpetanud “Tartu Ülikoolis filoloog-pedagoogi eriala, loonud oma koolitusfirma, olles praegu selle tegevjuht kui ka toiduhügieeni lektor”. Komisjonile esitatud CV-st nähtub, et koolitaja on läbinud 24-tunnise toiduhügieenikoolituse (2007), õppinud toitumisharidust (2014) ning osalenud mitmetel psühholoogia ja majandusvaldkonna koolitustel (1998-2010). Toetudes eneseanalüüsile ja veebivestlusele, hoiab koolitaja end erialase teabega kursis iseõppimise teel.

Lähtudes Täiskasvanute koolituse seadusest (§ 11 lõige 2) ei leia õppekavas ja koolitusasutuse veebilehtedel kinnitust koolitaja tõendus põhise erialase kvalifikatsiooni ja toidukäitlejana töökogemuse olemasolu. Komisjoni hinnangul ei saa pidada ka toimunud enesetäiendamist piisavaks, sest puudub info viimase üheksa aasta osalemistest erialastel ja täiskasvanute koolitaja pädevusi arendavatel täienduskoolitustel.

Toiduhügieenikoolituste läbiviimiseks on oluline erialase hariduse ja/või töökogemuse olemasolu, et anda sihtgrupile edasi piisav arusaamine toiduhügieenist ja tööülesannete täitmiseks vajalik kompetents. Erialane haridus ja/või töökogemus toetaks olulisel määral koolitaja pädevust, usaldusväärset ja asjatundlikkust. Siinkohal oleks abiks täienduskoolitustel osalemine, et tõendada koolituse sisu ja õppeprotsessi läbiviimise ajakohasust. Toiduhügieenialastel täienduskoolitustel osalemine aitaks anda sisendit õppekava arendusprotsessi. Täiskasvanute koolitaja pädevusi arendavatel koolitustel osalemine aitaks lihvida pikaajalist õpetamiskogemust viimase aja metoodikaga ning mitmekesistaks metoodilisi võtteid õppijakesksema lähenemise osas.

Parendusvaldkonnad ja soovitus

- 1) Õppekavas puudub info, mis tõendaks koolitaja erialast kvalifikatsiooni ja/või töökogemust toiduhügieenikoolituse läbiviimiseks. Soovitame koolitaja valikul lähtuda Täiskasvanute koolituse seadusest (§ 11 lõige 2) tagades õppe eesmärkide ja õpiväljundite saavutamiseks vajaliku kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemusega koolitaja olemasolu.
- 2) Õppekavas puudub info, mis tõendaks koolitaja osalemist toiduhügieenialastel täienduskoolituskursustel, et ennast arendada ja täiendada regulaarselt õpetatavas valdkonnas. Soovitame regulaarselt läbida toiduhügieenialaseid täienduskoolitusi, millede kohta on võimalik leida teavet Toiduteave.ee kodulehel.
- 3) Koolitaja on viimati läbinud täienduskoolituse 2014. aastal ning CV-s esitatud täienduskoolituste hulgas pole ühtegi täiskasvanukoolitaja pädevustele keskendunud koolitust. Soovitame läbida andragoogika alaseid koolitusi, mida leiab Eesti Täiskasvanute Koolitajate Assotsiatsiooni kodulehelt.

KOONDHINNANG HINDAMISVALDKONNALE KOOLITAJAD

Koolitaja kohta leitav info koolitusasutuse veebilehtedel ei ole piisav tõendamaks erialase kvalifikatsiooni ja/või töökogemuse olemasolu toiduhügieenikoolituse läbiviimiseks. Koolitaja ei ole ka osalenud viimase üheksa aasta jooksul ühelgi täienduskoolitusel, et ennast regulaarselt arendada ja täiendada õpetatavas valdkonnas või lihvida täiskasvanukoolitaja pädevusi. Eeltoodust tulenevalt annab komisjon hindamisvaldkonnale "Koolitajad" koondhinnangu nõuded ei ole täidetud.

KOOLITAJAD:	Nõuded ei ole 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. Koolituse kirjelduses on nimetatud, milliseid tehnoloogilisi vahendeid õppijal on vaja, et veebiõppes osaleda.

ANALÜÜS

Koolitusasutuse poolt esitatud lisamaterjalide ja vestluse põhjal saab öelda, et füüsilised õpperuumid tagavad vajaliku keskkonna õppeks ning vastavad töötervishoiu ja tööohutuse nõuetele. Füüsiline õppekeskkond varieerub vastavalt koolituse tellinud asutuse ruumidele, mis vastavad samuti tingimustele, nagu vestlusest leidis kinnitust. Tõendusmaterjal kinnitab ka sujuvat õppeprotsessi digiõppe keskkonnas Zoom, kuhu koolitusel osalejad kutsutakse aegsasti enne koolituse algust kohale, ning õppijale saadetakse vahetult enne koolituse algust vajalik informatsioon töö läbiviimiseks. Siiski ei leia õppekavas veebikoolitusel osalemiseks vajalikke õppe alustamise tingimusi (nt arvuti olemasolu), mis nõuab Zoomi keskkonna kasutamiseks vajalikku tehnilist valmisolekut ja on eelduseks keskkonnaga liitumiseks ja veebikoolitusel osalemiseks. Puuduvad selgitused videokoolitusel enese kuvamiseks, vastamiskordade võtmiseks ja eelistatult digitaalsete materjalide kasutamiseks.

Vestlusel selgus, et nii füüsiliselt kui ka digikeskkonnas läbi viidud koolitused erinevad mõnevõrra üksteisest oma ülesehituse poolest, mistõttu on komisjoni hinnangul õpiväljundite saavutamine koolitusel varieeruva kvaliteediga. Peamine vahe seisneb koolitatavate fookuse hoidmises (kellele ja mida; küsimustele vastamisele pööratakse vähem tähelepanu Zoomi keskkonnas) ja testi läbiviimises. Zoomi koolituse puhul ettesaadetud testi täitmist ei ole võimalik kontrollida pädevalt võrrelduna kohapealsete testiga, mis viiakse läbi 30 minutit enne koolituse lõppu. Siiski, koolituse

läbiviimiseks kasutatavad füüsiline ja digiõppe keskkond on asjakohased toetamaks õppijate osalemist õppeprotsessis.

Parendusvaldkond ja soovitused

- 1) Õppekavas puuduvad veebikoolitusel osalemiseks vajalike tingimuste kirjeldus. Soovitame õppekavasse lisada veebikoolituste puhul õpingute alustamise tingimused, nt arvuti ja kõlari või kõrvaklappide olemasolu Zoomi keskkonnaga liitumiseks.

KOONDHINNANG HINDAMISVALDKONNALE RESSURSID

Koolitusasutus tagab füüsilistele koolitustele nõutele vastavad tingimused ja sobiliku keskkonna õppeks. Zoom keskkonna puhul tagatakse tingimused osaliselt, sest puudu jääb distsipliini hoidmisest. Koolituse kirjelduses puudub teave, milliseid tehnoloogilisi vahendeid on õppijal vaja veebikoolitusel osalemiseks. Arenguruumi vajab ka koolituse sisu kvaliteedi ühtlustamine erinevate lahenduste vahendusel (klassiruumi vs veebipõhine koolitus). Eeltoodust tulenevalt loeb komisjon nõuded põhiosas täidetuks.

RESSURSID:	Nõuded on põhiosas täidetud
------------	-----------------------------