



HAKA

Eesti Hariduse
Kvaliteediagentuur

Täienduskoolitusasutuse õppekavarühma kvaliteedi hindamine

OÜ Aviva Consult

Toiduainete töötlemise õppekavarühm

HINDAMISARUANNE



Euroopa Liit
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti
tuleviku heaks

„Tööturuteenuste osutamine tagamaks paremaid võimalusi hõives osalemiseks

2023



Täienduskoolitusasutuse nimi (jur)	OÜ Aviva Consult
Veebilehe aadress	https://www.aconsult.ee/et
Kontaktisik koolitusasutuses	Aviva Gubaidulina
Hindamiskomisjon	Kadrin Meremäe – komisjoni esimees, Eesti Maaülikooli veterinaarse biomeditsiini ja toiduhügieeni õppetooli kaasprofessor Jaana Oona - Põllumajandus- ja Toiduameti juhtivspetsialist
Hindamisperiood	30.01.2023-14.04.2023
Valimi õppekavad	1. Toiduhügieen

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

Sisukord

Sissejuhatus	3
Õppekavarühma toiduainete töötlemine 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

Hindamiskomisjon sai asutuse õppekavarühma eneseanalüüsi koos lisadega 21.02.2023

Tagasiside asutuse eneseanalüüsi aruandele: Koolitusasutuse eneseanalüüsi aruanne on hästi koostatud, läbi on viidud hindamiskriteeriumite analüüs ja toodud on näiteid lähtudes ette antud suunistest. Aruandele on lisatud olulisi dokumente (nt täiskasvanute koolituse läbiviimise kord; toiduhügieeni test; õppijate tagasiside jms), mis aitasid koolitust tervikuna paremini mõista ja olid abiks alljärgneva hindamisaruande koostamisel.

Vestlus asutuse esindajatega toimus 9.03.2023

HAKA saatis esmase hindamisaruande asutusele 14.04.2023.

Asutus teatas 20.04.2023, et tal aruande kohta kommentaare ei ole.

Komisjon esitas lõpliku aruande HAKAle 26.04.2023.

TÕENDID

Komisjoni hindamisaruanne põhineb järgmistel tõenditel:

- Koolitusasutuse eneseanalüüs (Eneseanalüüs.pdf) (19.02)
- Koolitusasutuse eneseanalüüsi lisad (19.02):
 - Kvaliteedi tagamise alused (Aviva_Consult_OÜ_kvaliteedi_tagamise_alused.docx)
 - Täiskasvanute koolituse läbiviimise kord (Täiskasvanute_koolituse_läbiviimise_kord.docx)
 - Veebiseminaril osaleja meelespea (Veebiseminaril_osaleja_meelespea.docx)
 - Zoomi juhend (Zoom_rakenduse_juhend.docx)
 - Tagasiside küsimustik (Koolituse_tagasiside_leht.docx)
 - Õppijate tagasiside (Teised_meist.docx)

- Tänu kiri (Aviva_Gubaidulina_Kohvik_Lohvik.pdf)
- Tunnistus (Tunnistus_nr.0107__Näidis.docx)
- Asutuselt küsitud lisadokumendid:
 - Toiduhügieeni test (saadetud e-kirjaga 07.03.2023)
- Õppekava "Toiduhügieen" kuvatõmmised asutuse veebilehelt 20.02. ja 17.03.23 seisuga
- Veebivestlus asutuse juhi ja koolitajaga 09.03.2023 (vestluse protokoll)

Komisjoni hindamisaruandes viidatud õigusaktid ja juhendmaterjalid:

- 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>)
- 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>)
- Toiduhügieeni üldeeskirja kinnitamine (<https://www.riigiteataja.ee/akt/976312>)
- Toiduseadus (<https://www.riigiteataja.ee/akt/117112021020>)

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, toetutakse 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.

Võttes aluseks koolitusasutuse õppekavade kvaliteedi tagamise korra (Kvaliteedi tagamise alused, punkt 3.1) lähtub koolitusasutus õppekava koostamisel täiskasvanute koolituse seadusest, täienduskoolituse õppekava koostamise juhendmaterjalist ja täienduskoolituse standardist. Koolitusasutuse kodulehel on täienduskoolituse standardi § 3 lõike 1 kohaselt kättesaadav õppekava nõuetekohane teave. Õppekava kirjeldus sisaldab kõiki kohustuslikke andmeid, sh õpiväljundeid, õppe kogumahtu, käsitletavaid teemasid, hindamismeetodit, väljastatavaid dokumente jne. Potentsiaalsele õppijale kättesaadav asjakohane informatsioon õppekavas on kooskõlas koolitusasutuse poolt endale kehtestatud kvaliteedi tagamise alustega. Siiski võib sihtrühmale jääda selgusetuks koolitusasutuse veebilehtedel esitatud koolituse kogumaht. Õppekava järgi kestab koolitus 6 akadeemilist tundi (s.o 270 minutit), kuid koolitusasutuse õppekavasid tutvustaval veebilehel ja tunnistusel on märgitud koolituse mahuks 6 tundi (s.o 360 minutit). Mitmetimõistetavuse vältimiseks tuleks koolituse maht näidata kõikides allikates ühtviisi akadeemilistes tundides nagu näeb ette täiskasvanute koolituse seadus (§ 9).

Eneseanalüüsi andmetel on koolitusasutus lähtunud Toiduhügieeni õppekava väljatöötamisel töömaailma ja sihtgrupi praktilisest vajadusest läbida toiduhügieenialane koolitus ning õppekava on loodud toidu valmistamise või töötlemisega tööalaselt seotud inimestele. Eeltoodu on kooskõlas toiduseadusega (§ 27 ja § 29), milles sätestatakse toitu otseselt käitlevate ja toiduga kaudselt kokku puutuvate töötajate kohustus osaleda perioodiliselt nende töölesannetele vastaval toiduhügieenikoolitusel, et tunda ja järgida toiduhügieeninõudeid toidu ohutuse tagamiseks vajalikus ulatuses.

Kuigi toiduhügieeni valdkond on riiklikul tasandil rahvatervise kaitseks seadusandlusega rangelt reguleeritud, ei leidu komisjoni hinnangul Toiduhügieeni õppekava aluseks olevad valdkondlikud regulatsioonid koos viimaste muudatustega kajastust hinnatavas õppekavas, koolitusasutuse "Kvaliteedi tagamise alustes" ega hindamiskomisjonile esitatud eneseanalüüsis.

Veebivestluses koolitaja küll nimetas õppekava alusdokumentidena toiduseadust ja määrust nr 852/2004, kuid näiteks toiduseaduse viimane redaktsioon jõustus 01.12.2021 ning Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EÜ) nr 852/2004 on muudetud 03.03.2021 Komisjoni määrusega (EL) nr 2021/382 jne, mis aga ei leia kajastust hinnatavas õppekavas. Kuna toiduhügieenikoolituse läbimine on sihtrühmale seadusest tulenev kohustus (toiduseadus § 27 ja § 29), siis on oluline arvestada sellel koolitusel õigusaktides sätestatud nõudeid (täienduskoolituse standard § 2 lõige 5) ning tuua valdkondlikud õigusaktid esile ka õppekavas. Eeltoodu äramärkimine on oluline tõendamaks kehtivatele valdkondlikele regulatsioonidele toetumist õppekava arendusprotsessis ja koolituse läbiviimisel. Lisaks võimaldab see õppijal saada ammendav ülevaade õppekava aluseks olevatest õigusaktidest, et neid vajadusel ka pärast koolituse läbimist infoallikatena kasutada.

Toetudes tõendusmaterjalidele (koolitusasutuse veebileht, õppekava, eneseanalüüs, veebivestlus) puudub komisjonil veendumus, et toiduhügieeni õppekava on ajakohastatud vastavalt kehtivatele regulatsioonidele. Seda tõendavad järgmised tuvastatud asjaolud:

- Õppekava sisaldab 2006. aastast kehtetuks tunnistatud toiduhügieeni üldeeskirjast tulenevaid kohustuslikke teemasid ega peegelda viimastel aastatel toiduhügieeni valdkonnas toimunud arenguid. Õppekavas on ka koolituse sihtrühma all viide “*vastavalt Toiduseadusele ja toiduhügieeni üldeeskirjale on toiduhügieeni koolitus kohustuslik ...*” kehtetule toiduhügieeni üldeeskirjale, küll aga on kooskõla toiduseadusega (§ 29 lõige 1).

Codex Alimentarius'e (2020) toiduhügieeni üldpõhimõtete standardi kohaselt on toidukäitlejal vajadus saada hügieenikoolitusel teavet toiduhügieeni põhimõtete, toidu saastumise vältimiseks rakendatavate meetmete, isikliku hügieeni, heade hügieenitavade ja toiduhügieeniga seotud probleemide korral rakendatavate vastumeetmete kohta. Codex Alimentarius (2020) kirjeldab ka eeltingimuste programme, allergeeniohjet ja toiduohutuskultuuri, mille kohta hinnatavas õppekavas andmed puuduvad. Komisjoni hinnangul vajab eeltoodu õppekavas kajastust, kuna toiduhügieeni koolituse läbinu peaks teadma, kuidas tagada toiduohutus oma tööülesannete täitmisel (nt positiivse toiduohutuskultuuri abil) ning milliseid toiduhügieeni põhimõtteid (nt kuidas vältida allergeense koostisosa ettekavatsematu sattumine toitu jne) tuleb järgida, et vastutada toidu ohutuse tagamisel käideldava toidu ja käitlemise nõuetekohasuse eest nagu seda näeb ette toiduseaduse § 22.

- Õppekava teemade loetelu ei kajasta sisulisi muudatusi (võrreldes kehtetu toiduhügieeni üldeeskirjast tulenenud teemadega), mis tõendaksid õppekava ajakohastamist vastavalt toiduhügieeni valdkonna arengule. Näiteks ei saanud komisjon kinnitust, et õppekavas oleks arvestatud järgmisi uuemaid soovitusi:
 - rahvusvahelist Codex Alimentarius'e toidustandardit (2020) - soovitusel õppekavas käsitletavate teemade ja koolitusprogrammi mahu kaasajastamiseks on leitavad standardi üldpõhimõtete all ja punktis 4.1-4.2.
 - eeltingimuste programmide ja HACCP põhimõtetele baseeruvate toiduohutuse juhtimise süsteemide rakendamise juhust (Euroopa Komisjoni teatis, 2022/C 355/01; jõustunud 16.09.2022);
 - määruse (EÜ) nr 852/2004 muudatusi seoses toiduohutuskultuuri ja allergeeniohjega, mis jõustusid 03.03.2021 Komisjoni määrusega (EL) nr 2021/382.

Eeltoodu vajab õppekavas käsitlemist, kuna tegemist on õppekava sihtrühmale vajalike uute suunistega, mis toetavad Codex Alimentarius'e toidustandardi (2020) eesmärki tagada toiduvaldkonna töötajatele tööülesannete täitmiseks ja rahvatervise kaitseks vajalik kompetents.

Toetudes eneseanalüüsile on toiduhügieeni õppekava koostanud koolitaja ise ning selle "*audit toimub vähemalt üks kord aastas või vastavalt vajadusele*". Veebivestluses koolitajaga leidis kinnitust, et peale õppekava viimast ülevaatuset korrigeeriti küll õpiväljundite sisu, kuid vajadus õppekava ajakohastamise järele on jäänud komisjoni hinnangul õppekava ülevaatuses käigus märkamata. Toetudes tõendusmaterjalidele (asutuse veebileht, õppekava, eneseanalüüs, veebivestlus) jõudis komisjon arusaamisele, et õppekava arendamise põhimõtteid kas ei rakendata praktikas või esineb õppekava arendusprotsessis olulisi puudujääke, kuna valdkondlikud uuendused ei ole jõudnud õppekavasse. Toetudes Codex Alimentarius'e toidustandardile (2020) on oluline õppekava korrapäraselt üle vaadata ja lähtuvalt valdkonna arengust vajadusel ka uuendada, kuna toiduhügieen on rahvatervise seisukohalt määrava tähtsusega valdkond, kus toiduhügieeninõuete tundmine ja järgimine tagavad toidu ohutuse ja rahva tervise kaitse.

Õppekava ajakohasuse tagamiseks (eesmärgiga tagada sihtrühma teadlikkus ja püüelda parema kvaliteedi poole) tuleks kaasata õppekava arendusprotsessi toiduhügieeni valdkonna sidusrühm (nt valdkonnas tegutsevaid praktikuid toidukäitlemisettevõttest; koolitatavate tööandjaid; eksperte ülikoolist või riigiametist), kellelt koguda regulaarselt teavet nt seadusandluse muudatuste kohta ja saada sisend õppekava arenduse tarvis. Koolitusasutuse esindaja sõnul suheldakse oma ala spetsialistidega ning kogutakse koolitusel osalenutelt tagasisidet, kuid eeltoodu ei peegeldu komisjoni hinnangul õppekava muudatustes ega ole seetõttu olnud piisav selgitamiseks välja õppekava arenguvajadusi või tagamaks õppekava ajakohasus. Õppekava parema kvaliteedi poole püüdlamiseks on komisjoni hinnangul oluline läbimõeldud lähenemine õppekava arendamiseks, õppekava ajakohastamine vastavalt kehtivatele regulatsioonidele ja asjakohase sidusrühma regulaarne kaasamine, et õppekava vastaks sihtrühma vajadustele saada koolitusel tööülesannete täitmiseks ja rahvatervise kaitseks vajalik kompetents.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

- 1) Koolituse maht on esitatud sihtrühmale mitmetimõistetavalt, kuna info varieerub koolitusasutuse veebilehtedel ja tunnistusel. Soovitame näidata koolituse mahtu akadeemilistes tundides nagu näeb ette täiskasvanute koolituse seadus (§ 9).
- 2) Õppekava alusdokumentidena on mainitud toiduseadust ja Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EÜ) nr 852/2004, kuid õppekava aluseks olevad valdkondlikud regulatsioonid koos viimaste muudatustega (nt toiduseaduse viimane redaktsioon jõustus 01.12.2021, Komisjoni määrus nr 2021/382 jõustus 03.03.2021; Komisjoni teatis 2022/C 355/01 jõustus 16.09.2022 jt) ei leia kajastust õppekavas. Soovitame õppekava aluseks olevad kehtivad regulatsioonid tuua õppekavas esile, et õppekava oleks tõenduspõhine ja olulised infoallikad sihtrühmale leitavad ka pärast koolituse läbimist.

- 3) Õppekava ei ole ajakohastatud vastavalt kehtivatele regulatsioonidele (nt määrust nr 852/2004 on muudetud 03.03.2021 Komisjoni määrusega (EL) nr 2021/382). Soovitame õppekavas juhendada kehtivatest regulatsioonidest, kuna toiduhügieeni valdkond on riiklikul tasandil seadusandlusega rangelt reguleeritud.
- 4) Õppekavas lähtutakse kehtetu toiduhügieeni üldeeskirja teemadest ega kajastata toiduhügieeni valdkonnas toimunud arenguid (nt eeltingimuste programme, allergeeniohjet, toiduohutuskultuuri vms). Lisaks sisaldab õppekava sihtrühma kirjeldamisel ka viidet kehtetule toiduhügieeni üldeeskirjale. Soovitame õppekavast eemaldada viite aegunud õigusaktile ning kaasajastada õppekava teemasid vastavalt valdkonna arengule (nt enesekontrolli põhimõtteid tuleks täiendada eeltingimusprogrammidega, lisada allergeeniohje jne).
- 5) Õppekava arendusprotsessis esineb olulisi puudujääke, sest õppekava läbivaatus küll toimub, kuid vajadus õppekava ajakohastamise järele on jäänud märkamata. Soovitame õppekava arendamisel võtta arvesse uuemaid soovitusi, nt koolitusprogrammi koostamise osas rahvusvahelist Codex Alimentarius'e toidustandardit, juhendit eeltingimuste programmide ja HACCP süsteemide rakendamise kohta, ning käsitleda teemade hulgas ka toiduohutuskultuuri tähtsust ja allergeeniohje vajalikkust, kuna eeltoodud teemad on vajalikud kõikidele töötajatele.
- 6) Õppekava on koostatud koolitaja poolt ning õppekava arendusprotsessi ei ole kaasatud toiduhügieeni valdkonnas tegutsevaid praktikuid või eksperte. Soovitame regulaarselt kaasata toiduhügieeni valdkonna sidusrühm, et koguda sisulist teavet õppekava arenguvajadusteks ja ajakohastamiseks.

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.

Õppekavas esitatud õpiväljundid on kooskõlas õppekava nimetuse („Toiduhügieeni koolitus”) ja koolitusel käsitletavate teemadega (nt toiduhügieeni põhimõtted, toidu saastumine ja vältimine jt). Siiski tegi komisjon tähelepaneku õppekava nimetuse erinevustest koolitusasutuse veebilehtedel vastavalt „Toitlustusalane hügieenikoolitus“ ja „Toiduhügieeni koolitus“, mis võib tekitada sihtrühmas mõningast segadust, millise suunitlusega koolitus täpsemalt on (nt toitlustusalase hügieenikoolituse puhul eeldaks sihtrühmana toitlustusasutuse personali, kuid toiduhügieeni koolitus katab laiemalt kõiki toidukäitlejaid, sh toitlustus-, toidutootmis- ja toidukaubandusettevõtete töötajad, teenindajad jpt). Praegusel juhul aga pakutakse koolitusasutuse veebilehel ühe ja sama õppekava raames mõlema nimetusega koolitust.

Kuna „Toitlustusalane hügieenikoolitus“ viitab konkreetsele sihtrühmale (nt köögipersonal), tuleks komisjoni hinnangul kaaluda eraldi sellenimelise õppekava loomist katmaks toitlustuses töötava sihtrühma ootusi ja vajadusi.

Õppekava sidusa terviku hindamisel selgus, et hästi ei ühti õppekava pealkiri *“Toiduhügieeni koolitus”* koolituse eesmärgi *“Koolituse tulemusel on õppija omandanud baasteadmised toiduhügieeni põhimõtetest toidukäitlemise valdkonnas”* ja sihtrühmaga *“toidu valmistamise või töötlemisega töölalasel seotud inimesed”*. Eesmärgiks seatud baasteadmiste omandamine viitab küll baaskoolitusele, kuid see ei kajastu õppekava pealkirjas ja kirjeldatud sihtrühmas. Sobilikum oleks nt *“Toiduhügieeni baaskoolitus”* algajatele või alustavatele toidukäitlejatele. Küll aga viitab õppekava nimetus *“Toiduhügieeni koolitus”* süvendatud õppega koolitusele, mille sihtrühmaks on sobilik *“toidu valmistamise või töötlemisega töölalasel seotud inimesed”* ehk valdkonnas tegutsevad töötajad (sh korduvkoolitavad). Sellisel juhul on aga õppekava nimetus ja sihtrühm vastuolus õppekava eesmärgiga omandada baasteadmisi. Siin oleks sobilikum seada õppekava eesmärgiks *“süvendatud teadmised ja oskused”*.

Hinnatavas õppekavas on koolituse eesmärgiks omandatud baasteadmised, kuid:

- a) sihtrühmaks on märgitud kõik toiduga töölalasel seotud inimesed;

Koolitusasutuse veebilehel õppekavaga tutvumine võib eksitada potentsiaalset sihtrühma, kuna õppekavas esitatud 11 käsitletava teema ja kuue õpiväljundi põhjal võib eeldada enam kui baasteadmisi ja -oskusi. Kuna õppekava sihtrühm on väga lai, ei piira see nii alustava toidukäitleja kui ka pikaajalise töökogemusega korduvõppija osalemist ühe ja sama õppekavaga koolitusel. Õppekavas esitatud õppe alustamise tingimusena *“vajalik motivatsioon õppimiseks”* ei ole piisav sihtrühma selekteerimiseks. Nii võib komisjoni hinnangul olla koolitusel osalejate tase ebaühtlane. Veebivestlusel koolitaja küll lisas, et tellimuskoolitustel osalevad algajad, kuid see on komisjoni hinnangul väheusutav, kuna teatud ajavahemiku järel vajavad korduvat toiduhügieenikoolitust kõik toiduga otseselt või kaudselt kokku puutuvad töötajad (toiduseadus § 29 lõige 2) ning see on üks ajend asutusesisese koolituse tellimiseks. Abiks oleks õppekavas sihtrühma täpsem määratlemine, et osalejate tase oleks koolitusel võimalikult ühtlane ja pakutaks vajadustele vastavat koolitust.

- b) õppekava kuus õpiväljundit on sõnastatud väljundipõhiselt kirjeldades koolituse lõpuks omandatavaid teadmisi (nt *„omab ülevaadet“*, *„teab põhjuseid“*), oskusi (nt *„oskab hinnata“*, *„rakendab abinõusid“*) ja hoiakuid (*„mõistab tähtsust“*). Nõnda sisaldavad komisjoni hinnangul õpiväljundid oluliselt rohkem pädevusi, kui on vajalik õppekavas eesmärgiks seatud baasteadmisteks. Sellisel juhul ei ole õppekavas toodud õpiväljundite saavutamise algajale sihtrühmale jõukohane ning võib päädida teadmiste pinnapealseks jäämisega.

Toetudes Codex Alimentarius’ e standardile (2020) vajavad aga süvendatud teadmisi ja oskusi kõik toidu valmistamise või töötlemisega seotud töötajad, kes pelgalt baasteadmiste ja heade hügieenitavade järgimisega ei pruugi olla võimelised märkama kõrvalekaldeid toiduhügieenis ning vastavalt oma tööülesannetele vajalikke vastumeetmeid rakendama.

- c) mitmed õpiväljundid (nt *“omab ülevaadet toiduvaldkonna õigusaktides sätestatud nõuetest”* või *“oskab hinnata erinevaid ohutegureid”*) on sõnastatud laiahaardeliselt, jättes mulje, et koolitus hõlmab rohkem ja laiemaid teemasid kui mahuvad baaskoolituse kavasse.

Näiteks katavad *“toiduvaldkonna õigusaktid”* kõiki toidukäitlemise ahelaga seotud tegevusi *“laudast tarbijani”* ning ainuüksi bioloogilised *“ohutegurid”* sisaldavad omakorda nelja ohurühma jne. Seetõttu oleks baaskoolitusel sobilikum piirduda baasteadmisi ja -oskusi andva teemakäsitleusega, millele õppekavas viitaksid konkreetsemalt sõnastatud õpiväljundid, näiteks *“teab toiduhügieenialaste õigusaktide nõudeid”* või *“tunneb bioloogilise, keemilise ja füüsikalise ohu allikaid”*.

Kursuse sisu mahukusele viitab ka veebivestluses koolitajaga selgunud teave, et õpiväljundite saavutamist hinnatakse nt veebikoolitusel pärast 6-ak. tunnise koolituse lõppemist. Viide täiendavale ajakulule testi sooritamiseks õppekavas puudub. Seda oleks õppijal siiski oluline teada aja planeerimise seisukohast. Komisjoni hinnangul viitab testi tegemise planeerimine pärast koolituse lõppu koolitaja ajanappusele etteantud temade käsitlemisel kuue õpiväljundi saavutamiseks.

b) õpiväljundid kirjeldavad nii teadmisi (*„omab ülevaadet“*, *„tunneb nõudeid“*) kui oskusi (nt *„rakendab abinõusid“*, *„oskab arvestada“*), kuid oskusi on keeruline hinnata õppekavas esitatud ainsa hindamismeetodiga (testiga).

Õppekavas esitatud hindamismeetod ei ole komisjoni hinnangul asjakohane hindamaks kõiki õppekavas esitatud õpiväljundeid, sest sellisel viisil on tagatud eeskätt teadmisi näitavate õpiväljundite hindamine. Seda kinnitab koolitusasutuse poolt lisadokumendina esitatud valikvastustega test, milles küsimused on sõnastatud faktiteadmiste kontrollimise põhimõttel (nt *“Toiduga seonduvad keemilised ohuallikad on...”* või *“Märgi järgnevast loetelust käitlemisel ristsaastumist põhjustavad tegurid”*). Hindamismeetodina testi kasutamine sobiks pigem baaskoolitusele ja on koosõlas ka hinnatava õppekava eesmärgiga, kuid ei moodusta sidusat tervikut nii teadmisi kui oskusi näitava kuue õpiväljundiga. Kuna oskusi on keeruline testi vormis hinnata, jääb komisjoni hinnangul kõikide õpiväljundite saavutamise kontroll valikuliseks.

Õppekavas toodud õppe maht (6 ak. tundi) ei pruugi olla komisjoni hinnangul piisav eeskätt algaja tasemega sihtrühma jaoks, saavutamaks kõiki õppekavas loetletud õpiväljundeid. Selle tulemusena võivad jääda sihtrühma teadmised pinnapealseks ja oskused kesiseks, et tagada Codex Alimentarius’ e standardi (2020) põhimõtte kohaselt toiduvaldkonna töötajatel piisav arusaamine toiduhügieenist ja tööülesannete täitmiseks vajalik kompetents. Vajadusele koolituse tempot aeglustada ja koolituse aega pikendada on viidanud ka õppijad koolituse tagasisideküsitluses. Komisjon hinnangul oleks 6 ak. tunnine koolitus küll sobilik regulaarse korduskoolitusena, aga baaskoolitus vajaks pikemat kestust, et valdkonnaga alles tutvuv sihtrühm saaks vajalikud teadmised ja oskused omandatud.

Eeltoodust tulenevalt jõudis komisjon arusaamisele, et õppekava terviklikkuse seisukohast ilmnevad õppekava erinevate osade vahel ebakõlad, mistõttu ei ühti hästi koolituse eesmärk (*“õppija on omandanud baasteadmised toiduhügieeni põhimõtetest”*) laia sihtrühmaga (*“toidu valmistamise või töötlemisega töölalasel seotud inimesed”*), õppe alustamise tingimuse (*“vajalik motivatsioon õppimiseks”*) ja oskusi kirjeldavate õpiväljunditega (*„oskab hinnata“*).

Komisjoni hinnangul tuleks võimalusel pakkuda eraldi baas- ja edasijõudnute toiduhügieenialast koolitust. Abiks oleks sihtrühma piiritlemine, lisades õppe alustamise tingimused (kas algajad või

edasijõudnud), et pakutav õppekava oleks sihtrühmale üheselt arusaadav ning ootustele ja vajadustele vastav.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

- 1) Komisjon tegi tähelepaneku õppekava nimetuse erinevustest koolitusasutuse veebilehtedel vastavalt „Toitlustusalane hügieenikoolitus“ ja „Toiduhügieeni koolitus“ otsekui sama õppekava raames pakutakse mõlema nimetusega koolitusi. Soovitame üheselt arusaadavuse tagamiseks õppekava nimetus ühtlustada või pakkuda Toiduhügieeni õppekava kõrval eraldi õppekava ka „Toitlustusalasele hügieenikoolitusele“.
- 2) Õppekava pealkiri „Toiduhügieeni koolitus“ ei ühti hästi koolituse eesmärgi „*omandatud baasteadmised*“ ja laia sihtrühmaga „*toidu valmistamise või töötlemisega töölalasel seotud inimesed*“, kuna baasteadmiste omandamine viitab baaskoolitusele. Soovitame kajastada baaskoolitust ka õppekava pealkirjas (nt „Toiduhügieeni baaskoolitus“) ja sihtrühmas („algajad või alustavad toidukäitlejad“).
- 3) Õppekavas märgitud sihtrühm on liiga lai selleks, et omandada õppekavas eesmärgiks seatud teadmisi. Soovitame „Toiduhügieeni koolituse“ õppekava all pakkuda edasijõudnutele mõeldud koolitust, mis kajastuks ka õppe eesmärgis („süvendatud teadmised ja oskused“) ja õppe alustamise tingimustes (nt valdkonnas tegutsevad töötajad (sh korduvkoolitavad), et koolitusel osalejate tase oleks võimalikult ühtlane.
- 4) Õppekava õpiväljundid sisaldavad oluliselt rohkem pädevusi (nt „oskab hinnata“, „rakendab abinõusid“), kui on baasteadmisteks vajalik. Nii ei pruugi olla kõigi õpiväljundite saavutamine algajate sihtrühmale tänaste õppemeetodite ning õppeaja juures jõukohane ning võib päädida pinnapealsete teadmisega. Soovitame õppekava kohandada sihtrühma vajadustele ja võimetele vastavaks (nt keskenduses baasteadmistele ja -oskustele).
- 5) Mitmed õpiväljundid (nt „*omab ülevaadet toiduvaldkonna õigusaktides sätestatud nõuetest*“ või „*oskab hinnata erinevaid ohutegureid*“) on sõnastatud laiahaardeliselt jättes mulje, et koolitus hõlmab rohkem ja laiemaid teemasid kui mahuvad baaskoolituse kavasse. Soovitame õpiväljundeid sõnastada konkreetsemalt, nt „teab toiduhügieenialaste õigusaktide nõudeid“ või „tunneb bioloogilise, keemilise ja füüsikalise ohu allikaid“.
- 6) Õppekavas esitatud hindamismeetod ei ole asjakohane hindamaks kõiki õpiväljundeid, mis päädib õpiväljundite valikulise hindamisega. Soovitame läbi mõelda, milliste hindamismeetoditega oleks võimalik hinnata kõiki (sh oskusi näitavaid) õpiväljundeid.
- 7) Praegune õppemaht (õppekavas 6 ak. tundi) ei pruugi olla eeskätt algaja sihtrühma jaoks piisav saavutamaks kohati kõikehõlmavaid õpiväljundeid ning õpitu võib jääda seetõttu pinnapealseks ja kesiseks. Soovitame keskenduda 6 ak. tunnise baaskoolituse puhul kõige olulisematele baasteadmistele ja -oskustele.
- 8) Õpiväljundite saavutamist õppija poolt hinnatakse nt veebikoolitusel pärast 6 ak. tunnise koolituse läbimist. Täiendavale ajakulule viide õppekavas puudub. Soovitame vastav info lisada ka õppekavasse või planeerida teadmiste hindamine õppeaja sisse.

KOONDHINNANG HINDAMISVALDKONNALE ÕPPEKAVA JA ÕPPEKAVAARENDUS

Koolitusasutuse kodulehel on esitatud potentsiaalsele sihtrühmale koolituse kohta nõuetekohane teave, kuid koolituse nimetus ja maht varieerub koolitusasutuse veebilehtedel: sama õppekava all pakutakse nii toidlustusele suunatud toidlustusalast hügieenikoolitust kui kõikidele toidukäitlejatele suunatud toiduhügieeni koolitust nii kuue tunni kui kuue akadeemilise tunni mahus.

Õppekava väljatöötamisel on küll lähtutud töömaailma ja sihtgrupi praktilisest vajadusest läbida toiduhügieenikoolitus, kuid õppekava ei ole ajakohane. Õppekavas juhendatakse kehtetu toiduhügieeni üldeeskirja teemadest ja õppekava sisaldab viidet kehtetule õigusaktile.

Kuigi toiduhügieeni valdkond on riiklikul tasandil rahvatervise kaitseks seadusandlusega rangelt reguleeritud, ei leia õppekava aluseks olevad valdkondlikud regulatsioonid koos viimaste muudatustega õppekavas kajastust.

Koolitusasutuses toimub õppekava regulaarne ülevaatus, kuid õppekava arendusprotsessis esineb olulisi puudujääke. Õppekava vaadatakse üle sidusrühma kaasamata, mistõttu toiduhügieeni valdkonna uuendused, mille suunised aitavad rahvatervise seisukohalt olulisel määral tagada toidu ohutust, ei ole jõudnud õppekavasse. Märkamata on jäänud vajadus teha õppekavasse sisulisi muudatusi seoses eeltingimuste programmide, toiduohutuskultuuri ja allergeenihjega.

Õppekava pealkiri ja sihtrühm ei moodusta omavahel sidusat tervikut, kuna ühe ja sama õppekavaga püütakse katta laia sihtrühma (nii algajad kui edasijõudnud) ootusi ja vajadusi, mis võib päädida omandatu pinnapealseks ja kesiseks jäämisega.

Koolituse õppesisu katab kohati mahukaid teemasid, mis ei ühti koolituse eesmärgiga anda baastadmisi. Ka mitmed õpiväljundid viitavad koolituse lõpuks laiahaardeliste teadmiste ja oskuste omandamisele, mistõttu õppekava täies mahus läbimine ja õpiväljundite saavutamine ei pruugi olla algajate sihtrühmale jõukohane. Komisjoni hinnangul ei ole õpiväljundid õppekavas planeeritud ajaga saavutatavad.

Samuti ei ühti õppekava hindamismeetod nii teadmisi kui oskusi näitavate õpiväljunditega, mille omandamist koolituse lõpuks taotletakse ja mille saavutamist tuleks hinnata. Õppekavas toodud hindamismeetod ei ole ajakohane hindamaks kõiki, sh oskusi näitavaid, õpiväljundeid.

Kuna käsitletavaid teemasid ja õpiväljundeid on õppekavas palju, hinnatakse õpiväljundite saavutamist nt veebikoolitusel pärast õppekavas fikseeritud aega. Täiendavale ajakulule viide õppekavas puudub.

Arvestades hindamisvaldkonna "Õppekava ja õppekavaarendus" olulisust toiduhügieeni õppekava ajakohasuse ja tõenduspõhisuse tõendamiseks ja rahvatervise seisukohalt sihtrühmale tööülesannete täitmiseks vajalike kompetentside tagamiseks, on valdkonna kriteeriumite all esile tulnud probleemid liialt kaalukad (õppekava aluseks olevate ja sihtrühma jaoks oluliste kehtivate regulatsioonide ja toiduhügieeni valdkonna arengute kajastamata jätmine, puudused õppekava arendusprotsessis, piiritlemata sihtrühm, kohati liialt laiahaardelised teemad ja õpiväljundid,

ebapiisav õppemaht õpiväljundite saavutamiseks, hindamismeetodi mittesobivus kõikide õpiväljundite hindamiseks pöördides õpiväljundite valikulise hindamisega), mistõttu ei saa komisjon antud valdkonna nõuetele vastavuse osas positiivset hinnangut anda ning koondhinnanguks on “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.

Koolitusasutus võimaldab potentsiaalsel sihtrühmal asutuse veebilehel tutvuda õpet reguleeriva dokumendiga “Täiskasvanute koolituse läbiviimise kord”, mis annab teabe õppekorralduse aluste, kursuse komplekteerimise, koolituse alustamise ja osalemise jms tingimuste ning lõpudokumentide väljastamise kohta.

Toetudes tõendusmaterjalile (eneseanalüüs, veebivestlus), lähtub koolitaja koolituse läbiviimisel õppekavast, kuid veendub enne koolitama asumist koolituse tellija, rahastaja ja õppijate üheses arusaamas oodatavast tulemist. Näiteks kaardistatakse tellija spetsiifilised soovid, et käsitleda koolitusel neid teemasid ja näiteid, mis on antud sihtrühmale olulised. Koolitaja selgitab ka koolituse alguses õppijatele eesmärgi, käsitletavaid teemasid ja õpiväljundeid ning arvestab õppijate ootusega saada tööülesanneteks vajalikud toiduhügieenialased teadmised ja oskused. Seega suunatakse koolitusel õppija võtma vastutus õppimise eest.

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.

Toiduhügieeni õppekavas on koolituse õppemeetodiks praktiliste näidetega põimitud loeng, mille ilmestamiseks on kasutusel koolitaja poolt koostatud slaidid. Veebivestluses koolitajaga leidis kinnitust õppijate eelteadmiste ja kogemuste arvestamine (nt vahetult enne tellimuskoolitusi

selgitab koolitaja välja sihtrühma ootused ja vajadused) ning õppijate motivatsiooni tõstmiseks ja hoidmiseks eluliste küsimuste ja näidete käsitlemine.

Loengul baseeruv õppemeetod võimaldab tutvustada õppekava ja anda sihtrühmale edasi toiduhügieenialased teadmised, mis on kooskõlas õppekavas seatud eesmärgiga “*on omandanud baastadmised toiduhügieeni põhimõtetest*” ning koolituse hindamismeetodiga (kirjalik test). Toetudes täienduskoolituse õppekava koostamise juhendmaterjalile (Juhendmaterjal täienduskoolituse õppekava koostamiseks, 2016) iseloomustab koolitust õpetajakeskne lähenemine. Lähtudes õppekava eesmärgist, on õpetajakeskne õppemeetod sobilik faktiteadmiste õpetamiseks, kuid arvestades koolituse laia sihtrühma ja kõiki õpiväljundeid, vajaks õppekava lisaks ka õppijakesksemat lähenemiseviisi. Komisjoni hinnangul ei ole õpetajakeskne õppemeetod üksinda piisav ja asjakohane kõikide õppekavas esitatud õpiväljundite saavutamiseks. Näiteks on mõnevõrra keeruline saavutada ja hinnata õppekavas õpiväljundeid nagu “rakendab” või “kasutab”, mille puhul sihtrühm peab demonstreerima arusaamist õpitust. Lisaks on traditsioonilise õpikäsituse probleemiks õppijate vähene kaasatus. Praegu eeldab baastadmiste omandamine koolitusel kuulamist ja soovi korral juhitud diskussioonis osalemist, aga mitte õppija aktiivset panust õpitu demonstreerimisel ja kuulatu reflekteerimisel. Veebivestlusel koolitajaga leidis kinnitust, et näiteks veebikoolitusel kipuvad osalejad koolituse ajal tegelema ka kõrvaliste tegevustega.

Komisjoni hinnangul oleks õppijate kaasamiseks ja tähelepanu hoidmiseks abi õppijakesksete õppemeetodite (nt rühmatöö, praktilise ülesande lahendamine, vms) kasutuselevõttust. Selliselt on võimalik õppeprotsessis luua rohkem ebakindlust tekitavaid situatsioone, pannes õppijaid põhjendama oma seisukohti ja hoiakuid. See aitaks koolitusel kaasa kõikide õppijate aktiivsele kaasamisele ning teadmiste kasutusoskust näitavate õpiväljundite saavutamisele nagu “*oskab hinnata*”, “*oskab arvestada*”, “*rakendab abinõusid*”. Lisaks on võimalik juba koolituse kestel õppijakesksete meetodite abil viia läbi suuline rühmahindamine ja tagasisidestamine, mis aitaks katta vajaduse hinnata ja tagasisidestada õppijate oskusi ja hoiakuid, mida on keeruline hinnata koolituse lõpus kirjaliku testi vormis.

Eneseanalüüsis viidatud õppimise hõlbustamiseks kasutatavate digitehnoloogiate ja -vahendite osas leidis veebivestlusel koolitajaga kinnitust Zoomi keskkonna ja sealse vestluse vahendi kasutamise. Küll aga võiks komisjoni hinnangul kaaluda rohkemate digivahendite kasutuselevõttu, nt sõnapilvede, mõttekaartide ja küsimustike koostamist, et kaasata õppeprotsessi iga õppija ning soodustada nende omavahelist koostööd. Eneseanalüüsis viitab koolitaja valmisolekule kasutada õppijate kaasamiseks lisaks loengule alternatiive. Veebivestlusel selgus, et koolitaja peab alternatiivi all silmas õppijate aktiveerimist koolituse ajal tooma teemakohaseid näiteid või jagama oma kogemusi, mis on komisjoni hinnangul sobiv meetod kaasamiseks ja toetamiseks õppijaid õppeprotsessis.

Lisaks näitab koolitaja koolitusmaterjali illustreerimiseks vabalt kasutatavaid õppevideosid, mis on hea lähenemisviis õppijate eripärade arvestamiseks ja vahelduse pakkumiseks.

Toiduhügieeni õppekavas on koolituse hindamismeetodiks kirjalik test. Veebivestluses koolitajaga selgus, et koolitusel on vastavalt sihtgrupile kasutusel mitmed erinevad testi variandid. Koolitusasutuse poolt tõendina esitatud üks võimalikest testi variantidest, mis mõeldud kasutamiseks alustavate toidukäitlejate hügieenikoolitusel, koosneb 23-st küsimusest.

Komisjoni hinnangul vajaksid eelmainitud testi küsimused korrigeerimist, kuna on sihtrühmale kohati liigselt lihtsustatud (nt “*Toidumürgistuste peamised põhjused on: a) ettevõtte juhtkond; b) joogivee standardile vastav vesi; c) temperatuurirežiimidest mitte kinni pidamine*”), ainult faktiteadmisi hõlmavad (nt “*Kellel lasub vastutus toiduohutuse tagamisel?*”) ega sisalda avatud küsimusi (nt küsimus “*Toitu saab kaitsta saastumise eest, kui...*” tuleks asendada õpiülesandega “*Palun põhjendage, miks on oluline kaitsta toitu saastumise eest?*”). Seega ei võimalda test praegusel kujul hinnata sihtrühma oskusi, mille saavutamist õppekavas taotletakse, kuna valikvastustega küsimused testis ei võimalda õppijal demonstreerida õpitust põhjuslikke seoseid. Lähtudes õpiväljunditest soovitame testi kõrval kaaluda ka teisi hindamismeetodeid, nt hinnata rühmatöö tulemusi või praktilise ülesande lahendamist juba koolituse kestel, mis võimaldab samal ajal anda kogu grupile tagasisidet omandatud teadmiste, oskuste ja hoiakute osas.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

- 1) Koolitusel on kasutusel õpetajakeskne õppemeetod, mis üksinda ei ole piisav ja asjakohane pidades silmas õppijate vähest kaasatust õppeprotsessi ning õppekava õpiväljundeid. Soovitame kaaluda õppijakesksete õppemeetodite kasutuselevõtmist kaasamaks aktiivsemalt õppeprotsessi kõik õppijad ja tagamaks õppekavas oskusi ja hoiakuid demonstreerivate õpiväljundite saavutamine.
- 2) Test hindamismeetodina ei ole üksinda piisav tõendamaks kõikide õpiväljundite omandatust, kuna testi küsimused on sihtrühmale kohati liigselt lihtsustatud, ainult faktiteadmisi hõlmavad ega kata hästi oskustena sõnastatud õpiväljundite hindamist. Soovitame kasutada testi kõrval ka teisi hindamismeetodeid, nt hinnata ja tagasisidestada rühmatöö tulemust või praktilise ülesande lahendamist koolituse kestel rühmahindamise käigus.

Arenguvõimalused

- 1) Soovitame kaaluda rohkemate digivahendite kasutuselevõttu, nt sõnapilvede, mõttekaartide ja küsimustike koostamiseks, et kaasata kõiki õppijad õppeprotsessi ja soodustada nende omavahelist koostööd.
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.

Asutuse veebilehel on sihtrühmale kättesaadav teave, et tunnistus väljastatakse “õpiväljundid

omandanud ning hindamise läbinud õppijale”; tõendi saavad “hindamisel mitteosalenud või hindamist mitteläbinud õppijad”. Seega on sihtrühmale esitatud teave lõpetamise dokumentide väljastamise kohta kooskõlas täienduskoolituse standardi nõudega (§ 3 lõige 1-2).

Siiski puudub komisjonil veendumus, et tunnistuse väljastamine testi positiivse soorituse korral on õppijatele alati õigustatud, kuna õppekavas on märgitud hindamiskriteeriumiks “test loetakse sooritatuks, kui õigesti on vastatud 51%”. Lävend “51%” ei ole piisav tõendamaks kõikide õpiväljundite saavutamist, kuna koolitusasutuse poolt tõendina esitatud testis võib saada positiivse tulemuse kirja juba nelja õpiväljundiga seonduvate küsimuste õigesti vastamisel (kuue õpiväljundi asemel). Seega võimaldab hindamismeetodina kasutatav valikvastustega test hinnata õpiväljundeid vaid valikuliselt. Komisjoni hinnangul vajab hindamise lävend ülevaatamist ja tõstmist, et katta iga õpiväljundi saavutatuse hindamine.

Õppekavas on esitatud kaks nõuet koolituse lõpetamiseks: aktiivne osalemine õppetöös ja kirjaliku testi sooritamine, kuid aktiivset osalemist õppetöös ei hinnata. Lahenduseks oleks hindamismeetodi valiku laiendamine (nt lisaks kirjalikule testile hinnata ka rühmatööd või praktilise ülesande sooritust), et muuta hindamine läbipaistvaks ja tagada kõigi õpiväljundite hindamine.

Veebivestluses koolitajaga selgus, et õppijate hindamine toimub nt veebikoolitusel õppeprotsessi lõpus pärast koolitusele planeeritud aega, millest õppijaid ei ole õppekavas teavitatud. Koolitaja mõõnis, et testi sooritajad soovivad kiiret vastust, kuid samas kinnitas, et õppijad saavad testi tegemise järel klassikoolitusel suulist ja veebikoolitusel kirjalikku tagasisidet (sh saavad teada õiged vastused). Siiski puudub komisjonil veendumus, et kõik õppijad saavad koolituse lõpus sisulist tagasisidet omandatud oskuste, teadmiste ja hoiakute kohta, kuna sihtrühm ei ole saanud arvestada tagasiside saamiseks täiendava ajakuluga.

Parendusvaldkonnad ja soovitused:

- 1) Õppekavas esitatud hindamiskriteerium “test loetakse sooritatuks, kui õigesti on vastatud 51%” ei taga kõikide õpiväljundite hindamist. Soovitame välja töötada hindamismudel, mis tagaks kõigi õpiväljundite hindamise, või väljastada koolitusel osalenutele tõend.
- 2) Õppekavas on esitatud koolituse lõpetamiseks ühe nõudena aktiivne osalemine õppetöös, kuid seda ei hinnata. Soovitame valida sobiv hindamismeetod (nt rühmatöö) õppijate aktiivse osalemise hindamiseks, et katta nende õpiväljundite hindamine, mida on keeruline hinnata kirjaliku testiga.
- 3) Kõik õppijad ei pruugi saada koolitusel sisulist tagasisidet õpiväljundite saavutamise kohta, kuna hindamine toimub õppeprotsessi lõpus pärast koolitusele planeeritud aega, millest sihtrühma ei ole õppekavas teavitatud. Soovitame planeerida testi tegemine ja tagasisidestamine koolitusaja sisse või teavitada sihtrühma vajadusest täiendava ajakulu järele.

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.

Koolitusasutuse veebilehel on saadaval "Kvaliteedi tagamise alused" ning punktis 5 tagasiside kogumise põhimõtted, mille põhjal koolitusasutus koostab tagasisidest koondkokkuvõtte, analüüsib tulemusi ja kavandab parendustegevusi. Hindamisele esitatud dokumendid (eneseanalüüs, tagasiside leht, õppijate tagasiside) kinnitavad, et õppijatelt küsitakse koolituse lõpus tagasisidet kas elektroonselt (Zoomi koolitustel) või paber kandjal (klassikoolitustel). Samuti leidis eneseanalüüsis ja vestlusel koolitajaga kinnitust, et tagasiside tulemusi analüüsitakse (nt õppijad soovivad üha enam veebikoolitusi või õppematerjale on palju ja koolituse tempo liialt kiire), mistõttu on koolitaja läbi viinud ka parendusi ja muudatusi nt arvestades sihtgrupi eelistuste ja piirangutega mitte planeerida koolituspäeva liiga tihedaks.

Toetudes eneseanalüüsile kogutakse õppijatelt tagasisidet eesmärgiga saada teada, kuidas koolitus läks, ning milliseid muudatusi vajab õppekava. Koolituse tagasiside leht teavitab õppijat ausa hinnangu olulisusest ning palub seejärel hinnata vabas vormis koolituse korraldust (hinnang ruumidele või e-keskkonnale; koolituse asjakohasusele ja koolitusel käsitletavatele teemadele), koolitajat (kontakt auditooriumiga, asjatundlikkus ja esinemise arusaadavus) ja koolituse kasutegurit.

Hindamiskomisjonil oli võimalik tutvuda ühe tänukirjaga, mis tõendab õppijate rahulolu toiduhügieeni veebikoolitusega, ning kümne õppija hinnanguga, mis sisaldavad tagasisidet koolitajale (nt toodi esile koolitaja teadlikkus ja asjatundlikkus) ja õppesisule (nt näited elust enesest, hea kuni väga hea õppematerjal) ning õppijate ettepanekuid seoses koolituse mahu, tempo ja veebikoolituse järele vaadatavusega.

Tagasisideküsitluses on õppijate hinnangud väljendatud sõnadega "hästi", "väga hea", "päris hea" jne, mis näitab rahulolu koolitusega, aga on liialt üldsõnaline selleks, et anda koolitusele sisulist tagasisidet või sisendit õppekava arenguvajaduste kaardistamiseks.

Komisjoni hinnangul vajab tagasiside küsimustik parendamist, kuna ei suuna andma konstruktiivseid vastuseid ega hõlma ka kõiki koolitusega seonduvaid aspekte, nt puuduvad suunised selgitamiseks välja õppijate rahulolu õpiväljundite saavutamise ja hindamisega. Õppijatelt konstruktiivse tagasiside kogumiseks tuleks küsimused sõnastada selliselt, et see võimaldaks anda sisendit õppekavasse parenduste tegemiseks (nt *Milliseid muudatusi vajab koolituse õppesisu lähtudes teie vajadustest?*) või õppijate rahulolu omandatud õpiväljundite väljaselgitamiseks (nt *Kuidas koolitus aitas teil omandada vajalikke teadmisi, oskusi ja hoiakuid?*). Õppijate sisulisem tagasiside annaks võimaluse hoida koolitus aja- ja asjakohasena ning selgitada välja õppijate tegelik rahulolu.

Arenguvõimalused:

- 1) Koolitusasutus kogub õppijate tagasisidet toimunud koolitusele. Siiski soovime hinnangu küsimise (nt tagasiside lehel punkt "1.3 Koolitusel käsitletavad teemad") asendada sisulisemate küsimustega (nt *Kuidas koolitus aitab omandada vajalikke teadmisi, oskusi ja hoiakuid?*), et selgitada välja õppijate tegelik rahulolu nii õppekava kui koolitusega.

KOONDHINNANG HINDAMISVALDKONNALE ÕPPIMINE JA ÕPETAMINE

Koolitusasutus võimaldab potentsiaalsel sihtrühmal asutuse veebilehel tutvuda õpet reguleerivate asjakohaste dokumentidega. Lisaks on kaardistatud, milliste ootuste ja vajadustega on õppijad koolitusele tulnud ning neid ootusi ja vajadusi arvestatakse. Õppijatelt küsitakse toimunud koolitusele tagasisidet, mille tulemusi analüüsitakse ja arvestatakse õppeprotsessi parendamisel.

Koolitusel kasutatav õpetajakeskne õppemeetod aitab tagada faktiteadmiste omandamise ja õppija soovil juhitud diskussioonis osalemise, kuid ei pruugi olla piisav tagamaks õppekavas oskuste ja hoiakutena sõnastatud õpiväljundite saavutamine. Õppekavas on esitatud sihtrühmale nõuded koolituse lõpetamiseks ning hindamismeetod ja -kriteerium õpiväljundite saavutatuse hindamiseks, kuid hinnatakse vaid kirjaliku testi sooritamist, mitte aktiivset osalemist (sh oskuste ja hoiakute saavutamist) õppetöös. Valikvastustega test võimaldab õpiväljundeid hinnata vaid valikuliselt, kuna hindamiskriteeriumi lävend on madal ja testi küsimused ei kata oskusi näitavate õpiväljundite hindamist.

Õppekavas on kirjeldatud, milliseid tingimusi peavad õppijad täitma tunnistuse või tõendi saamiseks. Testi positiivsele tulemusele sooritanule väljastatakse tunnistus, kuid komisjoni hinnangul ei võimalda testi lävend hinnata kõikide õpiväljundite saavutatust ega tagasisidestada õppijat planeeritud koolitusaja sees.

Lähtudes hindamisvaldkonnas „Õppimine ja õpetamine“ välja toodud kaalukatest parendusvaldkondadest, eeskätt õppekavasse valitud hindamismeetodi ja -kriteeriumi osas, annab komisjon valdkonna kui terviku koondhinnanguks „nõuded ei ole täidetud“. Hindamiskomisjon leiab, et õppekavasse valitud hindamismeetod ja -kriteerium ei ole piisav kõikide õppekavas esitatud õpiväljundite saavutatuse hindamiseks, mistõttu täienduskoolituse standardi (§ 3 lõige 2) nõue –väljastada tunnistus isikule, kes saavutas „kõik õppekava lõpetamiseks nõutud õpiväljundid“ – ei ole täidetud.

ÕPPIMINE JA ÕPETAMINE: Nõuded ei ole 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.

Koolitusasutuse veebilehel on sihtrühmale kättesaadav "Kvaliteedi tagamise alused", milles punkt 4 sätestab, et "Koolitusi viivad läbi vastava erialase ja töökogemusega koolitajad". See on kooskõlas õppekavas esitatud koolitaja kohta antava teabega: "Tallinna Riikliku- ja Kooperatiivkaubanduse Tehnikum – toiduainete tehnoloog, 15 aastat töökogemust toiduainetööstuses – tehnoloog, tootmisjuht. Töökogemus Tervisekaitseametis – toiduhügieeni järelevalve inspektor. Toidukäitlejate toiduohutuse koolituskogemus 20 aastat". Lähtudes täiskasvanute koolituse seadusest (§ 11 lõige 2) leiab koolitusasutuse veebilehtedel ja õppekavas kinnitust koolitaja tõendus põhise erialase kvalifikatsiooni ja töökogemuse olemasolu.

Toetudes tõendusmaterjalile (eneseanalüüs, veebivestlus) on koolitaja osalenud Toiduliidu, Eesti Maaülikooli ja Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoja poolt korraldatavatel seminaridel ja infopäevadel. CV andmetel on koolitaja osalenud kolmel erialasel täienduskoolitusel Eesti Maaülikoolis (2021). Erialastel koolituspäevadel jne osalemine aitab küll hoida koolitajal end erialase teabega kursis, kuid komisjoni hinnangul on sellest hoolimata jäänud märkamata vajadus koolituse õppekava ajakohastamise järele. Nimelt, õppekavas puuduvad tõendid, et enesetäiendamise käigus omandatud erialast teavet (nt valdkonna uuendusi) oleks auditi käigus integreeritud õppekavasse. Seetõttu on oluline, et valdkonna muudatusi jälgitakse ja dokumenteeritakse regulaarselt ning teadmused kasutatakse õppekava auditi käigus pakkumaks sihtrühmale alati ajakohast õppekava.

Koolitaja CV-s leiab kinnitust osalemine täiskasvanute koolitaja pädevusi arendavatel koolitustel: sisekoolitaja arenguprogrammis (2021), täiskasvanute koolitajate raamõppekavas (2018), täiskasvanud koolitaja/andragoogi kvalifikatsiooni kursusel (2011) jne. Koolitajal on pikaajaline õpetamiskogemus nii koolitusasutuses (aastast 2011) kui ametikoolis (aastast 2009) ning talle on omistatud varasemalt andragoogi kutse III tase (2011).

Komisjoni hinnangul omab koolitaja täiskasvanute koolitaja pädevusi ja pikaajalist õpetamiskogemust, kuid täiendamist vajaks eeskätt õppijakesksetele õppemeetoditele

keskendunud pädevuste arendamine, et toetada pikaajalist õpetamiskogemust ka uuemate nüüdisaegsete õppemeetoditega.

Parendusvaldkonnad ja soovitused:

- 1) Koolitaja on tegelenud erialase enesetäiendamisega, kuid vajadus õppekava ajakohastamise järele ja uuenduste integreerimiseks õppekavasse on jäänud märkamata. Soovitame õppekava ajakohastamiseks läbida regulaarselt toiduhügieenialaseid koolitusi, infopäevi vms (leitav nt Toiduteave.ee kodulehel) selleks, et tagada valdkonna värseima teadmuse jõudmine õppekavasse õppekava auditi käigus.

Arenguvõimalused:

- 1) Soovitame osaleda õppijakesksete õppemeetodite arendamist võimaldavatel koolitustel, et rikastada pikaajalist õpetamiskogemust viimase aja meetodikaga, et tagada õppekava õppemeetodite ajakohasus.

KOONDHINNANG HINDAMISVALDKONNALE KOOLITAJAD

Koolitusasutuse veebilehel on leitav info koolitaja kvalifikatsiooni, õpi- ja töökogemuse kohta ning kinnitust leiab koolitaja erialase kvalifikatsiooni ja töökogemuse olemasolu. Koolitajal on pikaajaline õpetamiskogemus. Koolitaja enesetäiendamine on toimunud täiskasvanute koolitaja pädevusi arendavatel koolitustel, vähem toiduhügieenialastel koolitustel. Kuna puuduvad tõendid, et enesetäiendamise käigus omandatud erialast teavet (nt valdkonna uuendusi) oleks auditi käigus integreeritud koolituse õppekavasse, 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. Koolituse kirjelduses on nimetatud, milliseid tehnoloogilisi vahendeid õppijal on vaja, et veebiõppes osaleda.

Eneseanalüüsi aruandes selgub, et koolitusasutus rendib õppetöö läbiviimiseks ruume Tallinnas (Endla tn 4) ja Rakveres (Lai tn 7). Lähtudes õppekavas esitatud teabest, valitakse koolituse läbiviimiseks kaasaegsete õppevahenditega varustatud ning töökeskkonna nõuetele vastavad

rendiruumid, kus ühtlasi on tagatud ka tervisekaitse- ja ohutusnõuded. Erivajadusega õppija pääseb koolitusruumi lifti abil. Koolitusklassides on tagatud arvuti, wifi, projektor, pabertahvel ja riiulid õppematerjalide tarbeks ning võimalus paigutada mööbel vastavalt õppija vajadustele.

Koolitusasutuse veebilehe andmetel pakutakse koolituse paindlikumaks korraldamiseks ja läbiviimiseks lisaks kohapealsele kontaktõppele ka Zoomi keskkonnas veebipõhist reaajas toimuvat õpet. Toetudes eneseanalüüsi aruandele eelistab koolitaja Zoomi keskkonda selle lihtsuse, erinevate arvuti platvormidega hea ühilduvuse ning heade võimaluste (nt jagada ekraani, lisada videotaust jms) tõttu. Positiivsena väärib esiletoomist koolitaja poolt koostatud toetava juhendmaterjali (veebiseminaril osaleja meespea ja Zoomi rakenduse juhend koos pildimaterjaliga ning tegutsemisjuhised tõrgete korral) olemasolu õppijale. Koolituse õppekavas on hõlpsasti leitav õppekeskkonna asjakohane kirjeldus, näiteks veebikoolituse puhul juhitakse tähelepanu internetiühendusega arvuti, mikrofone ja veebikaamera vajadusele.

KOONDHINNANG HINDAMISVALDKONNALE RESSURSID

Toiduhügieeni koolituse läbiviimiseks ja õpiväljundite saavutamiseks on koolitusasutusel kasutusel nõuetekohased rendiruumid füüsiliseks lähiõppeks ning osalejatele vabalt kättesaadav Zoomi veebikeskkond virtuaalseks veebipõhiseks õppeks. Koolitusruumid on varustatud vajaminevate vahenditega (arvuti, projektor, pabertahvel) ning ligipäätavad ka puuetega inimestele. Koolitusruumide valikul on arvestatud tervisekaitse- ja ohutusnõuetega. Veebikoolituse läbiviimiseks on valitud Zoomi keskkond lihtsuse, hea ühilduvuse ja turvalisuse kaalutlustel. Koolituse õppekavas on õppijale esitatud õppekeskkonna nõuetekohane teave, sealhulgas veebivestlusel osalemiseks vajalikud tingimused, milleks on internetiühendusega arvuti, mikrofone ja veebikaamera olemasolu. Hea näide õppija toetamisest veebikeskkonnaga liitumisel ja veebikoolitusel osalemiseks on koolitaja poolt loodud juhendid, mis sisaldavad ka tegutsemisjuhiseid tõrgete korral. Tuginedes eeltoodule on komisjon seisukohal, et nõuded ressursside hindamisvaldkonnale on täidetud.

RESSURSID: Nõuded on täidetud