



HAKA

Eesti Hariduse
Kvaliteediagentuur

Täienduskoolitusasutuse õppekavarühma kvaliteedi hindamine

Koolitusveeb OÜ
Toiduainete töötlemise õppekavarühm

HINDAMISARUANNE



Euroopa Liit
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti
tuleviku heaks

„Tööturuteenuste osutamine tagamaks paremaid võimalusi hõives osalemiseks“

2023

Täienduskoolitusasutuse nimi (jur)	Koolitusveeb OÜ
Veebilehe aadress	https://www.koolitusveeb.ee/
Kontaktisik koolitusasutuses	Riho Leppik
Hindamiskomisjon	Kadrin Meremäe – komisjoni esimees, Eesti Maaülikooli veterinaarse biomeditsiini ja toiduhügieeni õppetooli kaasprofessor Kristi Kõrge – komisjoni liige, Toidutehnoloogia PhD.
Hindamiskoordinaator	Kaie Eha
Hindamisperiood	August-oktoober 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 ei ole täidetud</i>
4. Ressursid	<i>Nõuded on täidetud</i>

Sisukord

Sissejuhatus	3
Õppekavarühma toiduainete töötlemine analüüs hindamisvaldkondade lõikes	5
I ÕPPEKAVA JA ÕPPEKAVAARENDUS	5
II ÕPPIMINE JA ÕPETAMINE	8
III KOOLITAJAD	14
IV RESSURSID	15

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 vastavus.
- **Parendusvaldkonnad ja soovitused** viitavad mittevastavustele või vajakajäämistele hindamiskriteeriumi nõuete täitmisel. Parendusvaldkonnad mõjutavad hindamisotsuse kujunemist.
- **Arenguvõimalused** on komisjoni soovitused arendustegevusteks, mis ei sisalda mittevastavust nõuete täitmisel ning mille arvestamine või mittearvestamine on koolitusasutuse otsustada. Arenguvõimalused ei mõjuta lõpphinnangu kujunemist.

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

ÜLEVAADE HINDAMISPROTSESSIST

Asutus kooskõlastas HAKAga kvaliteedihindamise aja ja hindamiskomisjoni koosseisu
03.08.2023

Hindamiskomisjon sai asutuse õppekavarühma eneseanalüüsi koos lisadega: 03.09.2023

Tagasiside asutuse eneseanalüüsi aruandele: Eneseanalüüsi aruanne ja lisatud dokumendid (tunnistus; 2. kriteeriumi täiendus) olid abiks õppekavast põgusa ülevaate saamiseks ning aluseks hindamiskomisjoni küsimustele, mida arutati veebivestlusel. Siiski vajanuks eneseanalüüsi kriteeriumid koolitusasutuse poolt põhjalikumalt analüüsi, lähtumaks enam kriteeriumite suunistest ja abistavatest küsimustest dokumendi vormil. Eneseanalüüsi koostamisel oli küll pandud kirja iga kriteeriumi lühianalüüs, kuid see jäi liialt pealiskaudseks. Näiteks, kriteerium 1 all ei olnud analüüsitud, kas potentsiaalsele õppijale kättesaadav informatsioon veebilehel õppekava kohta on lähtuvalt täiskasvanute koolitust reguleerivatest õigusaktidest asjakohane. Lisaks, näiteks kriteeriumi 7 all ei olnud koolitusasutus kirjeldanud, milline on koolitusmaterjali koostaja kompetentsust tõendav kvalifikatsioon, õpi- ja/või töökogemus, ja seda ei olnud avaldatud ka koolitusasutuse veebilehel. Esines ka vastuolu eneseanalüüsi kriteerium 2 ja täiendatud eneseanalüüsi kriteerium 2 punktis: esimesel juhul "eksam loetakse sooritatuks, kui õigeid küsimusi on vähemalt 75% 100-st" ja teisel juhul "eksam loetakse sooritatuks, kui õigesti on vastatud vähemalt 25% küsimustele". Õppekava põhjalikum eneseanalüüs lähtudes ette antud suunistest oleks aidanud senisest enam saada ülevaate õppekava aja- ja asjakohasusest.

HAKA saatis esmase hindamisaruande asutusele 05.10.2023

Asutusel aruandele kommentaare polnud.

HAKA edastas lõpliku hindamisaruande asutusele 12.10.2023

TÕENDID

Komisjoni hindamisaruanne põhineb järgmistel tõenditel:

- Koolitusasutuse eneseanalüüs (Eneseanalüüs.pdf ja Eneseanalüüs 2kriteerium.pdf)
- Õppekava "Toiduhügieen" kuvatõmmis asutuse veebilehelt (ÕK_TOIDUHÜGIEENI KOOLITUS Internetis 24_7👍.pdf)
- Tunnistus (Tunnistus_certificate-KV19284.jpg)
- Koolitusasutuse veebilehe kuvatõmmised:
 - Veebipõhine hügieenikoolitus (1. osa) <https://www.koolitusveeb.ee/hugieenikoolitus-1-osa/> (kättesaadav 05.09.2023)
 - Kvaliteedi tagamise alused <https://www.koolitusveeb.ee/hugieenikoolitus-garanteeritud-kvaliteet/> (kättesaadav 05.09.2023)
 - Täienduskoolitusasutuse tegevuse kvaliteedi tagamise alused (<https://www.koolitusveeb.ee/kvaliteedi-tagamise-alused/>) (kättesaadav: 21.09.2023)
 - Koolitusveebi kasutustingimused <https://www.koolitusveeb.ee/kasutustingimused/> (kättesaadav: 21.09.2023)
- koolitusveeb.ee tutvustav video <https://www.youtube.com/watch?v=tl-GeKNhYdg&t=1s> (kättesaadav 05.09.2023)
- Veebivestlus asutuse juhiga 19.09.2023 (vestluse protokoll)
- Muud viited:
 - Codex Alimentarius'e standard (Toiduhügieeni üldpõhimõtted; CXC 1-1969; 2020) (<https://pta.agri.ee/media/3505/download>).
 - Euroopa Komisjoni teatis, 2022/C 355/01. Juhend eeltingimuste programmide ja HACCP süsteemide rakendamise kohta (<https://pta.agri.ee/media/6071/download>).
 - Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 852/2004 (<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:199:0039:0057:ET:PDF>)
 - Komisjoni määrus (EL) 2021/382, 3. märts 2021, millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta seoses toiduallergeenidest tuleneva riski ohjamise, toidu ümberjagamise ja toiduohutuskultuuriga (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/?uri=CELEX:32021R0382>)
 - Põllumajandus- ja Toiduamet, Covid-19. <https://pta.agri.ee/covid-19> (kättesaadav 06.09.2023)
 - Toiduseadus (<https://www.riigiteataja.ee/akt/117112021020>)
 - WHO Declares End to COVID-19 as Global Health Emergency (<https://sdg.iisd.org/news/who-declares-end-to-covid-19-as-global-health-emergency/>; 10.05.2023)

Õppekavarühma toiduainete töötlemine 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 veebilehtedel ("Hügieenikoolitus - kvaliteedi tagamise alused"; toiduhügieenikoolituse õppekava all) esitatud teabe põhjal on toiduhügieenikoolituse õppekava välja töötanud koolitusasutus koostöös koolitajaga ning see on kooskõlas Eesti Vabariigis hügieenikoolitust reguleerivate õigusaktidega. Eneseanalüüsi aruandest selgub, et õppekavas "koolitaja(d) isikutena puuduvad, õppematerjal ja/või selle täiendamine ostetakse vastava valdkonna spetsialistilt/spetsialistidelt sisse, ning hügieenikoolitust täiendatakse ja uuendatakse regulaarselt vastavalt vajadusele". Veebivestlusel sai komisjon kinnitust, et õppekava on tervikuna välja töötatud 2010. aastal tellimustööna õppematerjali koostaja poolt, ja veebikoolitus baseerub sellel tänaseni. Siiski püüab koolitusasutuse juht end ise toiduhügieeni valdkonna uuendustega regulaarselt kursis hoida ja vajadusel õppekavasse või õppematerjalidesse ka muudatusi teha (nt teistest koolitusasutustest eristumiseks lisati õppekavasse koroonaviiruse temaatika; õppematerjalides on kaasajastatud seadusandlust). Näitena tõi asutuse juht veebivestlusel välja, et õppekava kaasaegsena hoidmiseks toimub toiduseaduse seire - Riigi Teatajast on tellitud teavitus, kui toimub mistahes muudatus, ning seda kinnitab asjaolu, et koolitusasutuse veebilehel on lingina kättesaadav hetkel kehtiv toiduseadus (redaktsiooni jõustumise kp: 01.12.2021).

Koolitusasutus avaldas veebivestlusel veendumust, et toiduhügieeni valdkond ei ole siiski aastate jooksul drastiliselt muutunud, ja ka seadusandluses toimunud muudatusi on suhteliselt vähe. Sellest tulenevalt pärineb õppekava aastast 2010 ja senini on õppekava teemade loetelu täiendatud vaid seonduvalt koroonaviiruse temaatikaga. Eeltoodu on aga

vastuolus teaduspõhise toidustandardi Codex Alimentarius'e toiduhügieeni üldpõhimõtetega (CXC 1-1969, 2020), mis näeb ette õppekava korrapärast ülevaatust ja uuendamist. Veelgi enam, viimastel aastatel on toimunud toiduhügieeni valdkonnas (sh seadusandluses) mitmeid olulisi täiendusi, mis on jäänud komisjoni hinnangul koolitusasutusel tähelepanuta või ei ole jõudnud õppekavasse.

Komisjoni hinnangul vajaks koolitusasutuse õppekava ja veebilehtedel toodud teave ülevaatamist ja ajakohastamist toiduhügieeni valdkonna suundumustega, kuna:

- õppekava sisaldab teemasid nt seoses koroonaviirusega (nt *II OSA. Juhised kauplustele, keskustele ja toitlustusasutustele seoses koroonaviirusega*). Samas on Maailma Terviseorganisatsioon (WHO) kuulutanud koroonapandeemia ametlikult lõppenuks, kuna COVID-19 ei kujuta rahvatervisele enam hädaolukorda (WHO, 10.05.2023). Senini ei ole leitud ka tõendeid, et toit oleks COVID-19 viiruse allikaks või kandjaks (Põllumajandus- ja Toiduamet, 2023). Seega, kuna teadaolevalt koroonaviirus toiduga ei levi ega põhjusta toidust tingitud haigestumisi, siis õppekavas eeltoodu mitmekordne esiletoomine (nt juhised kauplustele ja toidutootjatele jt, toiduga varustamise meespea seoses koroonaviirusega) ei ole enam põhjendatud;

Soovitused õppekavas käsitletavate teemade ja koolitusprogrammi mahu kaasajastamiseks on leitavad Codex Alimentarius'e standardi (2020) üldpõhimõtete all ja punktis 4.1-4.2.

- koolitusasutuse veebilehel kättesaadavas hügieenikoolituse 1. osa õppematerjalis on küll lingid kehtivale toiduseadusele, kuid see sisaldab viidet aegunud toiduseaduse tekstile (nt "*välja kuulutatud Vabariigi Presidendi 11. märtsi 1999.a. otsusega nr 568*" või (3) "*Koolituskava täitmist jälgib järelevalveametnik...*"). Kehtivas toiduseaduses (jõustumise kp: 01.12.2021) on eeltoodu sõnastatud järgnevalt: "(3) Koolituskava täitmist jälgib korrakaitseorgan...";
- Komisjoni määrusega (EL) 2021/382, 3. märts 2021 on muudetud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EÜ) nr 852/2004 (millele on viidatud tunnistusel) toiduainete hügieeni kohta seoses toiduallergeenidest tuleneva riski ohjamise, toidu ümberjagamise ja toiduohutuskultuuriga, mis aga ei leia kajastust hinnatavas õppekavas ega tunnistusel.

Komisjoni hinnangul peaks allergeenide ohutuse ja toiduohutuskultuuri temaatika leidma kajastust õppekavas, kuna toiduhügieenikoolituse läbinud isik peab olema teadlik, kuidas tagada toiduohutus oma tööülesannete täitmisel (nt positiivse toiduohutuskultuuri abil) ja milliseid põhimõtteid (nt kuidas ennetada klienditeenindajana allergeenide juhuslikku sattumist toitu jne) tuleb järgida vastavalt toiduseadusele (§ 22).

- õppekavas puuduvad tõendid, et enesekontrolli põhimõtete all oleks käsitletud eeltingimuste programmide ja HACCP põhimõtetele baseeruvate toiduohutuse juhtimise süsteemide rakendamise juhust, mis jõustunud 16.09.2022 Euroopa Komisjoni teatisega nr 2022/C 355/01;

Komisjoni hinnangul peaksid eeltingimusprogrammid leidma kajastust õppekavas, kuna tegemist on heade hügieenitavadega, andmaks toidukäitlejatele põhitõed hügieenilise keskkonna säilitamiseks vajalike põhitingimuste ja -tegevuste kohta.

- õppematerjali ajakohasena hoidmist oleks näidanud ka toiduohutuse ja järelevalve korraldaja “Maaeluministeeriumi” asendamine veebilehel “Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumiga”.

Tulenevalt eeltoodust on komisjonil alust arvata, et õppekava arendamise põhimõtted (nt õppekava teemade vastavus õigusaktidele ja juhendmaterjalidele; õppekava arendus lähtudes valdkondlikest suundumistest jne) ei ole olnud praktikas ja sihtrühma vajadustest lähtuvalt piisaval määral järgitud, et tõendada nii õppijale kui teistele osapooltele (nt tööandjad) õppekava ajakohasust. Veebivestlusel leidis kinnitust, et koolitusasutus ei näe ka suurt vajadust kaasata õppekava arendusprotsessi sidusrühma (nt valdkonnas tegutsevad eksperte ja tööandjaid), kuigi see aitaks koguda sisendit õppekava arenguvajadusteks ja ajakohastamiseks. Toetudes aga rahvusvahelistele toidustandarditele (Codex Alimentarius, 2020) on toiduhügieenikoolitus töötajate kompetentsi seisukohast fundamentaalse tähtsusega. Seda enam, pidades silmas sihtrühma vajadust aidata kaasa toidu ohutuse ja tarbimiskõlblikkuse tagamisele, oleks oluline koolitusasutuse õppekava ja veebilehed hoida ajakohasena. Abiks oleks õppekava eest vastutava koolitaja kaasamine. Koolitaja vastutada oleks koostöös sidusrühmaga viia regulaarselt teatud intervallide järel läbi õppekava audit (sh kaardistada arenguvajadused, hoida silma peal valdkondlikel uuendustel ja viia sisse muudatused), et tagada õppekava asja- ja ajakohasus.

Õppekava arenguvajaduste väljaselgitamine, õppekava regulaarne ülevaatamine ja kaasajastamine tagavad koolituse kvaliteedi ehk aja- ja asjakohasuse, võimaldades sihtrühmal saada nii tööks kui rahvatervise kaitseks vajalik kompetents.

Koolitusasutuse veebilehega (1. osa õppematerjalis) tutvumisel paistavad silma lingitavad sõnad (nt “hügieenikoolitus”), mis veebipõhises tekstis suunavad korduvalt tagasi ühele ja samale veebilehele, ning teabe kordumine (nt kvaliteedi tagamise aluseid puudutav teave on esitatud kahes erinevas rubriigis linkide all “Hügieenikoolitus - kvaliteedi tagamise alused” ja “Täienduskoolitusasutuse tegevuse kvaliteedi tagamise alused”, aga mitte veebilehe rippmenüüs). Eeltoodu võib potentsiaalses õppijas tekitada segadust ja nõuda täiendavat ajakulu informatsiooni hoomamiseks.

Seega on veebilehel õppekava tervikliku info leidmine raskendatud, kuna teave on mittetäielik, dubleeriv ja killustunud koolitusasutuse veebilehe alalehtede vahel. Kohustuslike komponentide esitamine õppekavas ja teabe koondamine ühele veebilehele annab potentsiaalsele sihtrühmale tervikliku informatsiooni otsustamiseks koolituse kvaliteedi ja sihtrühma tegelikele vajadustele vastavuse üle.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

- 1) Õppekavas leidub viiteid, et koolitusasutus ei ole täiel määral arvestanud kehtivate regulatsioonidega. Näiteks, koolitusasutuse veebilehel on viide aegunud toiduseadusele (Vabariigi Presidendi 11. märtsi 1999. a. otsus nr 568). Lisaks, määrust nr 852/2004 on muudetud 03.03.2021 Komisjoni määrusega (EL) nr 2021/382. Soovitame veebilehel ajakohastada toiduseaduse tekst 01.12.2021 jõustunud versiooniga ning juhendada õppekavas ka Komisjoni määrusest (EL) nr 2021/382, et õppekava oleks aja- ja asjakohane.
- 2) Õppekava ei kajasta toiduhügieeni valdkonnas toimunud suundumusi (nt eeltingimuste programme, allergeenihjet, toiduohutuskultuuri vms). Soovitame õppekava teemasid kaasajastada vastavalt valdkonna arengule (nt enesekontrolli põhimõtteid tuleks täiendada eeltingimusprogrammidega, lisada allergeenihje jne).
- 3) Õppekava arendusprotsessi ei ole kaasatud sidusrühmi. Soovitame kaasata toiduhügieeni valdkonnas tegutsevaid ettevõtjaid ja teisi eksperte, et koguda sisendit õppekava arenguvajadusteks ja ajakohastamiseks.
- 4) Toiduhügieeni õppekaval puudub vastutav koolitaja, kes hoiaks regulaarselt silma peal valdkondlikel uuendustel ja kajastaks neid õppekavas koos viimaste muudatustega. Komisjon soovib määrata õppekava eest vastutama isiku, kes kindla intervalli järel vaataks õppekava üle ja tagaks selle ajakohasuse.

Arenguvõimalused

- 1) Soovitame Toiduhügieeni õppekavaga seonduv aja- ja asjakohane teave koondada ühele veebilehele, et hõlbustada potentsiaalsetel õppijatel olulise teabe hoomamist, et otsustada koolituse sobivuse ja kvaliteedi üle.
- 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 ([täienduskoostamise standard § 2 lg 2](#)). Õppekava erinevad osad – pealkiri, eesmärk, õpiväljundid, õpingute alustamise tingimused (sh digiõppes osalemiseks vajalikud nõuded), õppesisu, õppemeetodid, hindamine, õppemaht – on omavahel koosõlas ja moodustavad sidusa terviku ning võimaldavad koolituse sihtrühmal ettenähtud ajaga saavutada õpiväljundid. Koolituse kirjelduses on nimetatud, milliseid tehnoloogilisi vahendeid õppijal on vaja, et veebiõppes osaleda.

ANALÜÜS

Vastavalt täiskasvanute koolituse seadusele (§ 5) on koolitusasutus avalikustanud potentsiaalsele sihtrühmale toiduhügieenikoolituse teabe oma veebilehtedel. Õppekavas nõutud andmetest on kooskõlas täienduskoolituse standardiga (§ 2 lõige 1) veebilehel olemas: õppekava nimetus (“*Toiduhügieen*”), õpiväljundid (“*teab...*, *oskab arvestada...*, *oskab täita...*”), õppe sisu (hügieenikoolitus koosneb kolmest osast), õppematerjali loetelu (kolm osa, millest esimene osa on avalik), õppekeskkonna kirjeldus (veebikeskkonda tutvustav video), lõpetamise tingimused (vahetestid ja eksam, kus õigete vastuste hulk peab olema vähemalt 75% 100-st) ning väljastatav dokument (“*tunnistus*”).

Koolitusasutuse veebilehel on küll toodud teave, et “*toiduhügieeni koolitus on kooskõlas [...] täiskasvanute koolitust reguleerivate õigusaktidega*”, kuid õppekavas siiski puuduvad täienduskoolituse standardist (§ 2 lõige 1) tulenevad kohustuslikud andmed: õppekavarühm (vastavalt ISCED õppekavarühmade klassifikatsioonile), õppe kogumaht (sh iseseisva töö osakaal), info tõendi väljastamise tingimuste kohta, kuna see on üks lõpetamisel väljastatav dokument. Samuti puudub koolitusmaterjali koostaja kvalifikatsiooni, õpi- ja töökogemuse kirjeldus. Seega läheb koolitusasutus vastuollu endale seatud nõudega pakkuda koolitust, mis on kooskõlas täiskasvanute koolitust reguleerivate õigusaktidega.

Ilmneb ka mõningane erinevus õppekava nimetuse kirjaõppes, kuna veebilehtedel pakutakse koolitust kui “*Toiduhügieeni koolitus toidukäitlejatele*”, “*Toiduhügieeni koolitus*”, “*Toiduhügieenikoolitus*”, tunnistusel aga “*Toiduhügieen*”. Ühelt poolt tagab nimetuse ühtlustamine koolitusasutuse veebilehtede stiilipuhtuse. Teisalt, vajadus koolituse nimetuse ühtlustamise järele erinevates allikates tuleneb täienduskoolituse standardist (§ 2-3), kuna väljastataval tunnistusel peab kattuma koolituse nimetus läbitud koolituse nimetusega.

Veebilehel avalikustatud õppekavaga tutvumisel on potentsiaalsel õppijal keeruline hinnata ka koolituse läbimiseks (sh õpiväljundites kirjeldatu saavutamiseks) kuluvat aega, kuna õppekavas puudub õppe kogumaht (s.t iseseisva töö osakaal veebikursusel), mille esitamine on nõutud täienduskoolituse standardiga (§ 2 lõige 3). Koolituse läbimise võimalik aeg (eelteadmiste olemasolul ca 20-30 minutit) on esitatud rubriigis “*Korduma Kippuvad Küsimused*”, kuid õppekava maht tuleb määrata ka õppekavas ja tunnistusel akadeemilistes tundides (Täiskasvanute koolituse seadus § 9). Veebivestluse käigus selgus, et “*20-30 minuti*” all on silmas peetud testide sooritamiseks kuluvat aega, sest testi sooritamiseks ei ole kohustuslik õppematerjale eelnevalt läbi töötada. Lisaks täpsustas veebivestlusel koolitusasutuse juht, et koolituse läbimiseks kulub õppijal keskmiselt kaks tundi, mida aga õppekavas fikseeritud ei ole.

Hinnatavas õppekavas on sõnastatud neli õpiväljundit (“*oskab arvestada*”, “*teab, kuidas*”; “*oskab täita*” ja “*teab*”), mis on kooskõlas täienduskoolituse standardi nõudega (§

2 lõige 2) koostada õppekava õpiväljundipõhiselt. Õpiväljundite analüüsimisel jõudis komisjon aga arusaamisele, et õppekavas esitatud õpiväljundid ei kata veebikoolitusel kõiki käsitletavaid teemasid. Näiteks kaks esimest õpiväljundit (*“oskab arvestada toidukäitlemises esinevate ohtudega”* ja *“teab, kuidas minimeerida toidukäitlemises esinevaid ohte”*) on eeskätt seotud toidu füüsilise, keemilise ja bioloogilise saastumise temaatikaga. Kolmas õpiväljund (*“oskab täita õigeid isikliku hügieeni nõudeid”*) katab õppekavas isikliku hügieeni (sh koroonaviirusega seonduvat) temaatikat ning neljas (*“teab enesekontrolli põhimõtteid”*) enesekontrolli põhimõtete peatükki. Siiski on õppekavas mitmeid teisi teemasid (nt *“mikroorganismid ning nende kasvu ja paljunemist mõjutavad tegurid”* või *“kahjurid”* või *“puhastamine ja desinfitseerimine”*), mis eeldaksid täiendavaid õpiväljundeid õppekavas.

Eneseanalüüsi aruandes selgub, et koolitusmaterjal sisaldab ka *“väljavõtteid seadustest ja eraldi linkidena viiteid vajalikele seadustele”*. Seda kinnitab koolitusasutuse poolt väljastatav tunnistus, kus kirjas *“...Toiduhügieen”, mis vastab EV Toiduseaduse § 29 ja Euroopa Parlamendi ning nõukogu määrusele nr 852/2004 sätestatud nõuetele*. Eeltoodust tulenevalt näeb komisjon vajadust lisada õppekavasse nii õpiväljundi kui teemana toiduhügieenialaste õigusaktide tundmise, mille teadmine on toidukäitlejatele vajalik toiduvaldkonnas tegutsemiseks (Toiduseaduse § 26).

Õppekavas on koolituse sihtrühmaks kõik toidu käitlemisega kokku puutuvad töötajad, veebikoolitus on mõeldud nii esma- kui ka täienduskoolituseks. Lähtudes toiduseadusest (§ 29 lõige 2) vajavad tõepoolest kõik toidukäitlejad tööülesannetele vastavat toiduhügieenikoolitust ja see on kooskõlas koolitusasutuse poolt määratud sihtrühmaga pakkuda kõigile sobivat koolitust.

Siiski on komisjoni hinnangul keeruline ühetaolise veebikoolitusega katta kogu sihtrühma vajadust saada tööülesannetele vastavat toiduhügieenikoolitust. Näiteks esineb vastuolu veebikoolituse eesmärgiks seatud toiduhügieenialaste baasteadmiste omandamise, õppe sisu (nt toiduhügieeni ja enesekontrolli põhimõtted jne) ja sihtrühmaks seatud *“kõik toidukäitlejad”* vahel. Nimelt, õppekava eesmärk, eeskätt teadmisi näitavad õpiväljundid ja õppe sisu viitavad pigem baas- ehk algtaseme koolitusele, mille sihtrühmaks on alustavad toidukäitlejad, või töötajad, kes vahetult toitu ei käitle. Sellisel juhul oleks sobilikum *“Toiduhügieeni baaskoolitus”*, kuna õppekava nimetus peab väljendama võimalikult täpselt täienduskoolituse sisu (täienduskoolituse standard, § 2 lõige 3). Praeguse õppekava nimetus *“Toiduhügieeni koolitus”* viitab pigem süvendatud õppele, mis kattub õppekava sihtrühmaga (*“kõik toidu käitlemisega kokku puutuvad töötajad”*), oskusi näitavate õpiväljunditega nagu *“oskab arvestada toidukäitlemises esinevate ohtudega”* ja *“oskab täita õigeid isikliku hügieeni nõudeid”*, ning oleks sobilik toidukäitlejatele täienduskoolituseks. Eeltoodu ei ühti aga hästi õppekava eesmärgiga anda valdkonnas baasteadmisi ning sobilikum oleks siinkohal kasutada eesmärgina *“süvendatud teadmised ja oskused”*.

Veebivestlusel ilmnes, et koolitusel osalevad enamasti hotellide, toitlustusettevõtete (nt kohvikud, baarid), lasteaedade, koolide, kaupluste ja bensiinijaamade töötajad, välja arvatud tootmisettevõtted (nt liha- ja piimatööstused jt). Eeltoodu võiks leida komisjoni hinnangul kajastust ka õppekavas sihtrühma selgema piiritlemise eesmärgil.

Veebikoolitust reklaamitakse veebilehel toidukäitlejatele ka täiendkoolitusena. Lähtudes Codex Alimentarius'e standardist (2020) tuleb õppekava koostamisel arvestada koolitatavate töötajate teadmiste ja oskuste taset. Järelikult peab täienduskoolituseks sobilik õppekava käsitlema teemasid piisava põhjalikkusega, et olla valmis "olukordades, kus heade toiduhügieenitavade järgimine toiduohutuse tagamiseks ei pruugi olla piisav kas toidukäitlemisprotsessi keerukuse ja/või toote või protsessi eripäradest tingitud spetsiifiliste ohtude, tehnoloogia arengu (nt säilivusaja pikendamine modifitseeritud atmosfääri pakendamisega) või toote kasutusala (nt eritoidud) tõttu" (Codex Alimentarius, 2020). Hinnatava õppekava teemad (nt "toiduhügieeni põhimõtted" või "toidumürgistused") on aga liialt pealiskaudsed arvestamaks koolitatavate teadmiste ja oskuste taset ja andmaks süvendatud teadmisi toiduvaldkonnas tegutsevatele töötajatele (nt kokkadele). Näitena süvendatud teadmisi näitaks õppekavas toidu kaudu levivate haiguste (nii toiduinfektsioonide, toidumürgistuste kui helmintooside) temaatika põhjalikum käsitlemine ainult "toidumürgistused" asemel.

Kuna õppekava sihtrühm on väga lai ja õppe alustamise tingimused puuduvad, siis ei piira see nii algajate kui ka kogunud töötajate osalemist samal õppekaval. Lai sihtrühm aga ei võimalda koolitusel katta kõigi õppijate tegelikke vajadusi, omandamiseks tööülesannete täitmiseks ja toiduohutuse tagamiseks vajalik kompetents. Sihtrühma selgemaks piiritlemiseks oleks abiks õppe alustamise tingimuse (nt algajad või korduvkoolitatavad) kehtestamine. Samuti oleks veebikoolituse puhul oluline lisada õppekavasse ka vajalike tehnoloogiliste vahendite (nt arvuti, internetiühendus) olemasolu.

Toetudes tõendusmaterjalidele (koolitusasutuse veebilehed, eneseanalüüs) pakub koolitusasutus ainult veebipõhist koolitust, kus õppemeetodiks on iseseisev töö ehk individuaalne tekstimaterjali läbitöötamine ja testide sooritamine. Koolitusasutus on testide hindamise ja tagasisidestamise veebikeskkonnas automatiseerinud, mistõttu on õppekavasse valitud hindamismeetodiga võimalik kontrollida veebikoolitusel omandatud baasteadmisi ja saada tagasisidet vastuste kohta. Kui veebikoolitus on mõeldud ka täiendkoolituseks, nagu viidatud koolitusasutuse veebilehel, siis vajaks hindamismeetod ka teadmiste rakendamist võimaldavaid ja oskusi näitavaid küsimusi. See eeldaks testiküsimuste ülevaatamist ja kohandamist, lisades testi avatud küsimusi (nt "Palun põhjendage..."). Sellisel juhul oleks õppijal võimalus demonstreerida põhjuslikke seoseid õpitust, nt kuidas osatakse arvestada toidukäitlemises esinevate ohtudega.

Kuna õppekavas ei ole esitatud õppe kogumahtu, siis komisjonil ei olnud võimalik hinnata, kas koolituse sihtrühmal on ettenähtud ajaga võimalik õppe sisu läbida ja ette

antud õpiväljundid ka saavutada. Ometigi oleks õppemahu teadmine sihtrühmale oluline, et hinnata õppe sisu ja iseseisva töö mahukust õpiväljundite saavutamiseks.

Õppekava erinevate osade kooskõla hindamisel jõudis komisjon arusaamisele, et õppekavas ei pruugi õppekava nimetus, eesmärk, õpiväljundid ja õppe sisu vastata laia sihtrühma ootustele ja vajadustele. Pelgalt baasteadmised ei pruugi olla piisavad, et tuvastada toiduhügieeni kõrvalekaldeid ja osata võtta kasutusele vajalikke meetmeid vastavalt oma tööülesannetele. Veebivestluse käigus ilmnis, et asutuse juht ei pea ka vajalikuks olemasolevat veebikoolitust kohandada erinevate toidukäitlejate valdkondadele vastavaks (nt kohandada koolituse sisu lähtudes toidukülastajate töö spetsiifikast). Õppekava sidusa terviku moodustamist limiteerib ka õppemahu puudumine, kuna ei ole võimalik hinnata, kas õppe- ja hindamismeetod on efektiivsed, et ettenähtud ajaga kõiki õpiväljundeid saavutada.

Komisjoni arvates on oluline esitada sihtrühmale terviklik teave õppekava kohustuslike komponentide kohta ning kaaluda võimalust pakkuda sihtrühmale eraldi baas- ja edasijõudnute toiduhügieenikoolitust. Abiks oleks täpsem sihtrühma määratlus, lisades õppe alustamise tingimused, fikseerides õppemahu tagamaks pakutava õppekava vastavus sihtrühma ootustele ja vajadustele.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

- 1) Õppekavas puudub terviklik teave õppekavale esitatud kohustuslike andmete kohta. Lähtudes Täienduskoolituse standardist (§ 2 lõige 1) soovime õppekavasse lisada järgmised andmed: õppekavarühm, õppe kogumaht, lõpetamisel väljastatavad dokumendid ning koolitusmaterjali koostaja kvalifikatsiooni, õpi- ja töökogemuse kirjeldus. Eeltoodud andmete esitamine tagab koolituse vastavuse täiskasvanute koolitust reguleerivate õigusaktidega.
- 2) Esineb mõningane erinevus õppekava nimetuse kirja pildis, kuna veebilehel on kirjas "Toiduhügieeni koolitus toidukäitlejatele", "Toiduhügieeni koolitus", "Toiduhügieenikoolitus", tunnistusel aga "Toiduhügieen". Koolituse nimetuse ühtlustamine erinevates allikates tagab õppekava nimetuse kattuvuse tunnistusel esitatud nimetusega, mis on kooskõlas täienduskoolituse standardiga (§ 2-3).
- 3) Õppekavas sõnastatud õpiväljundid ei kata kõiki teemasid, mida õppesisu käsitleb. Soovime õpiväljundite loendit täiendada, nt lisada õpiväljundeid mikroorganismide ja puhastamis-desinfitseerimist puudutavate teemade kohta.
- 4) Õppekava teemade loetelus ja õpiväljundites puudub toidukäitlejatele toiduvaldkonnas tegutsemiseks vajalik seadusandluse teema, kuigi koolitusmaterjal sisaldab väljavõtteid seadustest ja tunnistusel on viited koolituse vastavusest õigusaktidele. Soovime õppekavasse lisada seadusandlus nii teemana kui õpiväljundina.

- 5) Õppekavas puudub õppemaht, et hinnata, kas õpiväljundites kirjeldatu on saavutatav koolitusel kasutatava õppe- ja hindamismeetodiga ettenähtud aja jooksul. Siin minnakse vastuollu täienduskoolituse standardiga (§ 2 lõige 1 ja 3), mis sätestab, et esitada tuleb õppe kogumaht (akadeemilistes tundides), mille raames on õppekavas esitatud õpiväljundid saavutatavad. Komisjon soovib lisada õppekavasse õppemahu, et õppijal oleks võimalik arvestada koolituse läbimiseks kuluvat aega.
- 6) Õppekava nimetus „Toiduhügieeni koolitus“ ei haaku hästi koolituse eesmärgi “omandatud baasteadmised” ja laia sihtrühmaga “kõik toidukäitlejad”, kuna baasteadmiste omandamine ja õppesisu viitavad baaskoolitusele ja hindamismeetodiga kontrollitakse baasteadmisi. Soovitame kaaluda eraldi baas- ja täienduskoolituse pakkumist ning sihtrühma selgemat määratlemist (nt “alustavad toidukäitlejad” või “korduvkoolitatavad”).

Arenguvõimalused

- 1) Praegusel kujul vormistatud valikvastustega test hindamismeetodina ei pruugi katta vajadust hinnata õppijate oskust luua teadmiste põhjal põhjuslikke seoseid õpitust. Ühe võimaliku lahendusena soovitame testi ülevaatamist ja kohendamist, et testi küsimused võimaldaksid hinnata ka oskust seostada õpitut, mis vajalik eeskätt täienduskoolituse pakkumisel.

KOONDHINNANG HINDAMISVALDKONNALE ÕPPEKAVA JA ÕPPEKAVAARENDUS

Õppekava on loodud aastal 2010 vastavalt valdkonda reguleerivale seadusandlusele ja sihtrühma vajadusele. Siiski ei kajasta hinnatav õppekava toiduhügieeni valdkonnas viimastel aastatel toimunud arenguid (nt eeltingimuste programme, allergeeniohjet, toiduohutuskultuuri vms), mis tõendaksid õppekava ajakohasust ja mille suunised aitavad toidukäitlejatel rahvatervise seisukohalt olulisel määral tagada toidu ohutust. Õppekava arendusprotsess on juhuslikku laadi ja see ei ole kooskõlas teaduspõhise toidustandardi *Codex Alimentarius*'e toiduhügieeni üldpõhimõtetega korrapäraselt üle vaadata ja uuendada õppekava. Veelgi enam, koolitusasutus ei kaasa õppekava arendusprotsessi ka erinevaid osapooli, et püüelda aja- ja asjakohase oskusteabe edastamise poole.

Õppekava osad ei moodusta omavahel sidusat tervikut, kuna eesmärk “omandatud baasteadmised” ei ühti laia sihtrühmaga. Nii baas- kui täiendkoolituseks mõeldud ühetaolise veebikoolitusega on keeruline katta kogu sihtrühma tegelikke vajadusi, kuna õppeteemadelt jääb e-koolituse sisu liialt pealiskaudseks ega täida eesmärki anda toidukäitlejatele tööülesannetele vastavat toiduhügieenikoolitust, nagu seda eeldab toiduseadus (§ 29 lõige 2).

Lisaks läheb koolitusasutus vastuollu täiskasvanute koolituse seadusest (§ 9) ja täienduskoolituse standardist (§ 2) tuleneva nõudega avalikustada asutuse veebilehel potentsiaalsele sihtrühmale õppekava kõik kohustuslikud komponendid (õppekavarühm, õpingute alustamise tingimused, õppe kogumaht, lõpetamisel väljastatavad dokumendid

ning koolitusmaterjali koostaja kvalifikatsiooni, õpi- ja töökogemuse kirjeldus). Nõuetekohane teave võimaldaks sihtrühmal hinnata õppekava sobivust ja kvaliteeti. Kuna õppekavas puudub õppemaht, mis nõutud täienduskoolituse standardiga (§ 2 lõige 1 ja 3), ei ole õppijal võimalik ka hinnata õpiväljundites kirjeldatu saavutamiseks kuluvat aega.

Eeltoodust tulenevalt leiab komisjon, et hindamisvaldkonna "Õppekava ja õppekavaarendus" 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

Koolitusasutuse veebilehel on leitav potentsiaalsele õppijale teave sellest, millisele sihtrühmale on e-koolitus loodud, kuidas toimub õppimine ja hindamine ning kuidas antakse tagasisidet.

Õppimine ja õpetamine Koolitusveeb OÜ vahendusel on isejuhtiv, paindlik õppijale ja ilma vahetu õpetajata, võimaldades õppijal õppeprotsessi täies ulatuses ise kontrollida. Veebivestlusel selgus, et koolituskeskkond on kulude kokkuhoiu mõttes ja sihtrühma vajadustele mõeldes täielikult automatiseeritud, võimaldades (minimaalse tööjõuga) õppijal endale sobival ajal ja sobivas kohas registreeruda koolituskeskkonna kasutajaks, vormistada tellimus, teha makse, tutvuda õppekavaga (sh õpiväljunditega), läbida õppematerjal, sooritada teste ja saada automatiseeritud tagasiside õigete ja valede vastuste kohta ning printida tunnistus. Veebivestlusel ilmnas, et koolituskeskkond on olnud kasutusel rohkem kui kümme aastat, õppijate vajadustega püütakse arvestada, kuid see sõltub kulude-tulude vastavusest.

Õppemeetod toetab turunõudlust, kuid veebikeskkond, mis on peamine info edastamise meedium, ei too välja õppija ootuste juhtimist. Formuleeritult ei väljendu koolituse käivitamisel ja alustamisel, mida koolitus tagab või kuidas on e-koolitusel arvestatud õppijate ootustega. Veebivestlusel ilmnas, et koolitusasutus hoiab siiski kvaliteeti, olles

ehitanud tehniliselt koolituskeskkonna üles selliselt, et võimaldada õppijal saada e-koolitusel tunnistus ainult sel juhul, kui tunnistuse saamiseks nõutud tingimused veebikeskkonnas on täidetud.

Tugevused

- 1) Veebikoolituse õppeprotsess on isejuhtiv, mis võimaldab õppijale paindlikkust.

Arenguvõimalused

- 1) Veebikeskkond, mis on peamine info edastamise meedium, ei too välja õppija ootuste juhtimist (sh teavet, kuidas on e-koolitusel arvestatud õppijate ootustega). Soovitame veebikeskkonnas koolitavatele välja tuua ootuste juhtimine (kohe esimeste seas koolitusele peale klikkides).

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

Lähtudes koolitusasutuse eneseanalüüsist ja veebivestlusel saadud teabest on koolitusasutus panustanud veebipõhisele 24/7 kättesaadavale e-koolitusele, mida õppija läbib iseseisvalt. Koolituskeskkond toetab õppematerjali kättesaadavuse ja testide sooritamisega õppijat tööalaselt vajaliku teabe omandamisel. Siiski võib õppimine jääda ühekülgselt, kuna teste saab sooritada ka ilma õppematerjali läbi lugemata küsimusvastus versioonis, ja näidisküsimused veebilehte tutvustavas videos näivad liialt lihtsad, mis soodustab kergekäeliselt tunnistuse kättesaamist.

Nii õppekavas kui koolitusasutuse veebilehtedel puudub tehniline informatsioon selle kohta, mis formaadis ja platvormil koolitust läbi viiakse, nt kas koolituskeskkond on ühtviisi tõrgeteta avatav igas seadmes. Lähtudes täienduskoolituse standardist (§ 2 lõige 1 punk 4) esitada õpingute alustamise tingimused (juhul kui need on eeltingimuseks õpiväljundite saavutamisel), jääb siiski potentsiaalsele sihtrühmale arusaamatuks, mis seadme pealt oleks parim veebikoolitusel osaleda, võimalik et täpsustamist vajaks ka brauseri valik.

Ometi oleks see teave oluline, arvestades seda, et eeltoodust sõltub sihtrühma ligipääs koolituskeskkonnale, koolituse läbimine ja õpiväljundite saavutamine.

Koolituskeskkonnas rakendatav õppemeetod on asjakohane, kuna on sobilik kiirel ja lihtsal viisil osaleda koolitusel, ilma et peaks koolituse järgi sättima oma ajakava, kuid jääb liialt ühekülgseks. Ka eneseanalüüsis on koolitusasutus toonud esile, et *“ei saa kindlalt väita, et olemasolev süsteem toetab parimal võimalikul viisil õpiväljundite omandamist”*. Koolituskeskkonnas on õppematerjal teksti ja pildimaterjali kujul, mis võimaldab omandada baasteadmisi - ja see ühtib hästi koolituse eesmärgiga - ning saavutada e-koolitusel eeskätt õpiväljundeid, mis eeldavad faktiteadmiste olemasolu. Siiski puudub e-koolitusel varieeruvus ja õppija (eeskätt korduvkoolititava) proovile panek. Abiks oleks e-koolitusele videofailide (nt videoloengute või õppevideote) lisamisest praktiliste näidete kirjeldamise näol kas koolitaja enda peale loetud salvestiste või mõne kohttegevuse näol. Näiteks videofailide olemasolu veebikoolitusel toetaks neid õppijaid, kes eelistavad materjalide lugemise kõrval muid vaheldusrikkaid õppimisviise õpiväljundite saavutamiseks. Veebivestlusel leidis kinnitust, et veebipõhine koolitus saab olema lähiajal kuulatav ka audiona, et võimaldada õppijale paindlikku osalemist e-koolitusel.

E-koolitusel läbib koolitav materjali järjest, kuid pole üheselt selge, kuidas süsteem toetab õppijat õppeprotsessis, nt mil määral on võimalik õppematerjali sirvida testide sooritamise ajal. Abiks oleks selgitus koolitusasutuse veebilehel, kas õppematerjali juurde ligipääs on alati avatud, isegi kui on alustatud juba testi sooritamisega.

Vaadates peale kodulehel olevale videole, mis edastab põgusalt testi läbiviimist, leidub testi küsimuse valikvastustes sisulist kaheldavust. Näiteks on veebikeskkonda tutvustavas videos esitatud testis õppijale järgmine küsimus: “Heaks toidukeskkonnaks mikroobidele on.. ” ja valikvastusteks “a. piimaga valmistatud toidud; b. valgulised toidud”, kusjuures õppija peab valima ühe õige, kuigi mõlemad vastusevariandid oleksid õiged. Igal juhul ilma kohustusliku materjali läbimiseta võib tekkida olukord, kui ongi mitu korda eksamit vaja läbida ning seetõttu lisakulutusi teha. Seetõttu soovitame eksamitesti lõppu lisada ka tarkvara põhise tagasiside vormi, mõistmaks sisuliselt eksamites läbipõrumist.

Peale vaadates lühimaterjalile, mis on kodulehel näitlikult välja toodud, näeb see kvaliteetne ja lihtsalt haaratav välja, kuid välja pole toodud kasutatud kirjandusallikaid, kust sisu pärit on. Koduleht viitab koolitaja nimele. Materjalide allikatele viitamine tagaks kvaliteedi ja annaks õppijale tugevamat otsustuskindlust koolitust läbida, isegi kui kodulehel on välja toodud, et *“veebipõhine koolitus on [...] tunnustatud EESTI HARIDUSE KVALITEEDIAGENTUURI poolt”*. Hindamiskomisjon juhib tähelepanu, et kuigi aastal 2021 on koolitusasutus läbinud veebilehe hindamise, ei ole koolitusasutuse ükski õppekava varasemalt läbinud lävendipõhist kvaliteedihindamist. Seega on eksitav esitada veebilehel teavet HAKA tunnustuse olemasolu kohta.

Koolitusasutus pakub veebipõhisel e-koolitusel võimalust läbida õppeprotsess iseseisvalt ja endale sobival ajal. Koolituskeskkond toetab õppematerjali kättesaadavuse ja testide sooritamisega õppijat tööalaselt vajaliku teabe omandamisel, kuid õppeprotsessis võib õppimine jääda liialt ühekülgseks, kui ainult testide sooritamise on võimalik tunnistus saada. Lisaks jääb ka tehniline informatsioon potentsiaalsele sihtrühmale vajaka, kuna ei selgu, millist seadet jms eelistada e-koolituse tõrgeteta läbimiseks veebi teel.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

- 1) Koolitusasutus pakub e-koolitust, kuid õppekavas puuduvad õpingute alustamise tingimused (nt kas koolituskeskkond avaneb tõrgeteta igas seadmes ja iga brauseriga), mis teevad võimalikuks - arvestades täienduskoolituse standardi (§ 2 lõige 1 punkt 4) nõuet - koolitusel osalemise ja õpiväljundite saavutamise. Soovitame lisada tehniline informatsioon koolituse sissejuhatusse, mis kirjeldab seadme, tarkvara, operatsioonisüsteemi valikut.

Arenguvõimalused

- 1) Soovitame lisada koolitusasutuse veebilehele selgituse, kas õppematerjali juurde ligipääs on alati, isegi siis, kui on alustatud juba testi sooritamise, kui süsteem seda võimaldab.
 - 2) Õppematerjal on teksti ja pildimaterjali kujul. Videofailide lisamine praktiliste näidete kirjeldamise näol kas koolitaja enda peale loetud salvestiste või mõne kohttegevuse näol annaks koolitusele juurde interaktiivsemat lähenemist mitmekesisema stiimulina toetamaks neid õppijaid, kes eelistavad materjalide lugemise kõrval muid õppimisviise õpiväljundite saavutamiseks.
 - 3) Praeguse koolituskeskkonna mudeli järgi on õppijale rakendatud liiga vähene kohustus läbida õppeprotsessi täielikult ja kvaliteetselt. Soovitame õppematerjalide läbimine muuta enne testide sooritamist kohustuslikuks.
 - 4) Soovitame eksamitesti lõppu lisada ka tarkvara põhise tagasiside vormi, mõistmaks sisuliselt eksamites läbipõrumist.
 - 5) Õppematerjali 1. osas, mis avalikustatud koolitusasutuse veebilehel, puuduvad viited kasutatud kirjandusele. Soovitame lisada materjalidele viited mõistmaks ja kinnitamaks materjalide vastavust.
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

Koolitusasutuse veebilehel on sihtrühmale esitatud teave tunnistuse väljastamise tingimuste kohta. Kinnitust leiab tunnistuse saamiseks õppijate hindamine nii õppeprotsessi käigus (iga osa lõpus vahetest) kui lõpus (eksam). Vahetestid koosnevad 15 küsimusest ning eksam 24-25 küsimusest (koolitusasutuse veebileht; eneseanalüüs 2). Igal küsimusel on 4 vastusevarianti, milledest tuleb välja valida 1 õige. Vaheteste on võimalik ebaõnnestumisel uuesti teha, eksami mittesooritamisel tuleb tellida uus koolitus. Veebivestlusel koolitusasutus täpsustas, et testide küsimused pärinevad küsimustepangast, mis välistab ühete ja samade küsimuste kordumise testide korduvsooritamisel.

Komisjoni hinnangul aitavad testis valikvastustega küsimused katta hästi neid õpiväljundeid (nt “teab...”), mis kontrollivad omandatud faktiteadmisi, ja see on kooskõlas toiduseadusega (§ 27 lõige 2-3), mis ütleb, et töötaja peab tundma toiduhügieeninõudeid toidu ohutuse tagamiseks.

Info testide hindamiskriteeriumite kohta varieerub erinevates allikates: “nii testid kui eksam loetakse sooritatuks, kui õigeid küsimusi on vähemalt 75% 100-st” (eneseanalüüs, asutuse veebileht), “eksam loetakse sooritatuks, kui õigesti on vastatud vähemalt 25% küsimustele” (eneseanalüüs 2). Siiski ei toimu komisjoni hinnangul õpiväljundite hindamist väljundipõhiselt, kuna 75% õigeid vastuseid ei pruugi tagada, et kõik õpiväljundid oleksid e-koolituse käigus 100% saavutatud.

Koolitusasutuse veebilehel selgub, et “peale testi sooritamist koolituskeskkonnast väljudes salvestatakse testi tulemused, mis on saadaval uuesti koolitusele sisenedes”. Veebilehel leitavas hügieenikoolitust tutvustavas videos leiab kinnitust ka õppijale testide tulemuse avalikustamine.

Õppija saab veebilehe andmetel tunnistuse, kui on “koolituse edukalt läbinud”. Kui koolituse käigus ei saa kõik õpiväljundid omandatud, tuleb koolitusel osalemise või läbimise kohta väljastada tõend (täienduskoolituse standard, § 3 lõige 1). Info tõendi väljastamise kohta veebilehel puudub. Seega on sihtrühmale esitatud teave lõpetamise dokumentide väljastamise kohta mõnevõrra puudulik ega ole kooskõlas täienduskoolituse standardi (§ 3 lõige 1-2) nõudega esitada õppekavas informatsioon

tõendi ja tunnistuse väljastamise tingimuste kohta. Kui tõendit koolitusel osalemise kohta ei väljastata, tuleb ka see õppekavasse kirja panna.

Koolitusasutuse poolt väljastataval tunnistusel on kirjas täienduskoolituse läbinud isiku nimi ja isikukood; koolitusasutuse nimi ja registrikood; õppekava nimetus, toimumise aeg, tunnistuse number ja koolitusveebi tegevjuhi nimi. Siiski, lähtudes täienduskoolituse standardist (§ 3 lõige 3-6) puuduvad tunnistusel järgmised andmed: täienduskoolituse maht, omandatud õpiväljundid ja õpiväljundite saavutatuse hindamise viisid. Eeltoodu lisamine tunnistusele on siiski oluline, et väljastada sihtrühmale täiskasvanute koolitust reguleerivate õigusaktide nõuetele vastav tunnistus.

Seega on õppekavas küll sätestatud lõpetamise tingimused, kuid lõpudokumendina puudub tunnistuse väljastamise kõrval info tõendi väljastamise võimaluse kohta. Õppija saab vahetestides ja eksamitestis küll automatiseeritud tagasisidet omandatud teadmiste ja eduka soorituse korral ka tunnistuse, kuid tunnistusel esitatud andmed ei ole piisavad, et tagada kooskõla täienduskoolituse standardist (§ 3 lõige 3-6) tuleneva nõudega.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

- 1) Õppekavas on esitatud teave tunnistuse väljastamise kohta vahetestide ja eksami positiivse läbimise korral. Lähtudes täienduskoolituse standardist (§ 3 lõige 1) peab õppijale olema kättesaadav ka info, kas ja millise dokumendi saab ta juhul, kui ei täida tunnistuse saamiseks vajalikke tingimusi. Tõendi väljastamise kohta õppekavas teave puudub. Soovitame õppekavasse lisada info ka selle kohta, millistel juhtudel väljastatakse õppijale tõend või kui tõendit koolitusel osalemise kohta ei väljastata.
- 2) Koolituse lõpus väljastataval tunnistusel puuduvad andmed täienduskoolituse mahu, omandatud õpiväljundite ja õpiväljundite saavutatuse hindamise viiside kohta. Siin minnakse vastuollu täienduskoolituse standardiga (§ 3 lõige 3 ja 5), mis sätestab, et tunnistusel tuleb esitada eeltoodud andmed. Komisjon soovib tunnistust vastava infoga täiendada.

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

Koolitusasutuse veebilehel on saadaval "Hügieenikoolitus - kvaliteedi tagamise alused", mis sätestab tagasiside kogumise korra, mille põhjal kogutakse *"koolitatavatelt ja hügieenikoolituse tellijatelt tagasisidet läbi digitaalse tagasisidevormi ning lisaks plaaniliselt läbi viidavate küsitluste kaudu"*. Veebivestlusel selgus, et tegelikkuses tagasisideankeeti ei eksisteeri, küll aga leidis kinnitust veebilehele loodud võimalus õppijatel anda koolitusele tagasisidet "teade" tahvli täites. Komisjoni hinnangul ei pruugi koolitusasutus õppijatel saada konstruktiivset tagasisidet läbi veebilehe tagasisidevormi, kuna veebilehel avatud "teade" tahvel ei kutsu õppijat andma koolitusele sisulist tagasisidet (nt puuduvad suunavad küsimusi tagasiside kirjutamiseks). Kirjalikke tõendeid tagasisidevormi täitmise kohta järelepärimise käigus koolitusasutus komisjonile ei esitanud. Komisjoni hinnangul võiks tagasiside andmine olla tehniliselt lahendatud võimalusena anda tagasisidet vahetult pärast eksami sooritamist.

Koolitusasutuse veebilehe andmetel *"saadud tagasisidet analüüsitakse ning viiakse vajadusel sisse muudatused veelgi kvaliteetsema hügieenikoolituse edastamiseks"*. Toetudes eneseanalüüsile ja veebivestlusele, leidis kinnitust, et koolitusasutus tagasisidet saab, ja õppijad on jäänud rahule, aga peamiselt antakse tagasisidet tehniliste küsimuste osas, mitte õppekavaga seonduvates sisulistes küsimustes. Nõnda ei ole komisjoni hinnangul koolitusasutus saanud ka sisendit õppekava arendusprotsessi tarvis. Seda toetavad komisjoni tähelepanekud õppekava kaasajastamist vajavate teemade osas, mistõttu on alust arvata, et kas koolituskeskkonnas kasutatavaid õppematerjale ei ole regulaarselt uuendatud või õppematerjalide täiendaja enesetäiendus ei ole olnud piisav.

Õppekava ajakohastamist toetaks tagasisideküsimustik, mis vajaks küsimusi õppekava sisu arendamise küsimuste poolest kui ka üldkogemuse osas ja selleks tuleks potentsiaalselt rakendada mõni lisa lähenemine. Siiski on näiteks veebikeskkonnas seadistatud loendurid, et koguda statistilisi andmeid veebilehe külastatavuse, ajakulu, testide sooritamise jms kohta. See on hea näide koguda statistilisi andmeid e-koolituse kohta. Lisaks leidis veebivestlusel kinnitust, et koolitusasutus suhtleb kaks korda aastas hügieenikoolituse tellijatega telefoni või e-maili teel, et olla inforuumis. Siiski ei pidanud koolitusasutuse juht vajalikuks tagasiside kohta teha kirjalikku analüüsi, kuna tegeleb üksi kogu süsteemi haldamisega ja hindab ise muudatuste tegemise vajadust.

Komisjoni hinnangul vajab tagasiside küsimine siiski läbimõeldud tagasiside küsitlusankeeti ja selle kirjalikku analüüsi, kuna telefonitsi või e-maili teel suhtlemine või veebikeskkonnas statistiliste andmete kogumine ei pruugi olla piisav, et selgitada välja koolitusel osalenute rahulolu õppekava ja e-koolitusega. Tagasisideankeet võiks sisaldada küsimusi nt õppijate rahulolu õpiväljundite saavutamise ja hindamise kohta (nt Kuidas veebikoolitus aitas teil omandada vajalikke teadmisi ja oskusi?) ja sisendi saamiseks õppekava arendusprotsessi (nt Milliseid muudatusi vajab õppesisu lähtuvalt teie vajadustest?). Samuti on oluline õppijaid innustada andma konstruktiivset tagasisidet, mis omakorda annab võimaluse hoida veebikoolitus ajakohasena ning selgitada välja õppijate

tegelik rahulolu. Sellisel juhul on võimalik tõsta koolituse kvaliteeti ja tagada õppe sisu vastavus sihtrühma vajadustele.

Seega, õppijal on küll võimalus soovi korral anda koolitusele tagasisidet veebilehe kaudu või koolitusasutusega otsesuhtluse teel, kuid peamiselt antakse tagasisidet tehniliste küsimuste osas, mitte sisulistes küsimustes, mistõttu tagasiside küsimine ei näi olevat piisav õppekava või õppeprotsessi arenduse tarvis.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

- 1) Komisjoni hinnangul ei saa koolitusasutus õppijatelt konstruktiivset tagasisidet, kuna koolitusasutusel ei eksisteeri tagasiside kogumiseks ankeeti. Soovitame koostada tagasiside ankeedi, mis hõlmaks küsimusi nii õpiväljundite saavutamise ja hindamise kohta (nt Kuidas veebikoolitus aitab teil omandada vajalikke teadmisi ja oskusi?) kui sisendi saamiseks õppekava arendusprotsessi tarvis (nt Milliseid muudatusi vajab õppesisu lähtuvalt teie vajadustest?). Tagasiside aitab selgitada välja õppijate rahulolu koolitusega ning teha sisulisi täiendusi koolituse ülesehitusse ja sisusse.

KOONDHINNANG HINDAMISVALDKONNALE ÕPPIMINE JA ÕPETAMINE

Koolitusasutuse veebilehel on leitav potentsiaalsele sihtrühmale teave, kuidas toimub õppimine ja hindamine ja kuidas antakse tagasisidet. Siiski ei juhita õppija ootusi ega kaasata õppijaid õppeprotsessi kujundamisse, sest sihtrühmale pakutakse ühetaolise sisu ja toimivusega veebikoolitust, arvestamata õppijate eelnevat ettevalmistust või spetsiifikat. Kuigi koolitusasutus pakub e-koolitust, puuduvad õppekavas õpingute alustamise tingimused (nt kas koolituskeskkond avaneb tõrgeteta igas seadmes ja iga brauseriga), mis tagavad koolituse läbimise ja õpiväljundite saavutamise. Ometi oleks see oluline teave arvestades täienduskoolituse standardi (§ 2 lõige 1 punkt 4) nõuet.

Koolituse õppemeetod põhineb iseseisval tööol, mis on küll asjakohane, kuid ühekülgne, kuna õppematerjal on esitatud teksti ja pildimaterjali kujul. Selline õppemeetod toetab hästi baasteadmiste omandamist ja võimaldab saavutada eeskätt faktiteadmisi näitavaid õpiväljundeid. Toetudes aga koolitusasutuse eneseanalüüsile, *“ei saa kindlalt väita, et olemasolev süsteem toetab parimal võimalikul viisil õpiväljundi omandamist”*. Seetõttu õppijate erinevaid õpistiile arvestades oleks abiks e-koolitusele erinevate õppevormide lisamisest, näiteks videofailide lisamisest. Valikvastustega testid on veebikeskkonnas automatiseeritud võimaldades hinnata õppeprotsessis omandatud teadmisi ning saada tagasisidet õigete ja valede vastuste kohta.

Nõuded tunnistuse saamiseks on õppekavas küll esitatud, kuid veebikeskkonnas väljastataval tunnistusel puuduvad andmed täienduskoolituse mahu, omandatud õpiväljundite ja õpiväljundite saavutatuse hindamise viiside kohta ja see on vastuolus täienduskoolituse standardiga (§ 3 lõige 3 ja 5). Samuti puudub õppekavas teave tõendi

väljastamise tingimuste kohta, mis nõutud täienduskoolituse standardiga (§ 3 lõige 1). Lisaks ei innusta koolituskeskkond õppijaid andma toimunud e-koolitusele konstruktiivset tagasisidet, kuna tagasisideankeeti ei eksisteeri. Ometi oleks kirjaliku tagasiside kogumine vajalik, et tagada õppekava aja- ja asjakohasus.

Eeltoodust tulenevalt, ja eeskätt seetõttu, et mitmes aspektis ei ole täienduskoolituse standardi (§ 2 ja 3) nõuded täidetud, leiab komisjon, et hindamisvaldkonna “Õppimine ja õpetamine” nõuded 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 määranud 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 õppijale kättesaadav “Hügieenikoolitus - kvaliteedi tagamise alused”, mis sätestab, et “Koolitajad peavad omama erialast kõrgharidust ning olema aktiivselt tegutsenud õpetatavas valdkonnas ning omama vastavasisulist kogemust, mida nad on võimelised tõestama”. Toetudes tõendusmaterjalile (eneseanalüüs, veebivestlus) toiduhügieenikoolitusel koolitaja siiski puudub, on õppematerjalide koostaja. Sel põhjusel ka “õppematerjal ja/või selle täiendamine ostetakse vastava valdkonna spetsialistilt / spetsialistidelt sisse”, ja koolitusmaterjali koostaja valikul on olnud määrav tema erialane kompetents ja kogemus/teadmised...”. Veebivestlusel leidis kinnitust õppematerjali koostaja erialase kvalifikatsiooni olemasolu. Õppeprotsessis tekkivate küsimuste korral pakub koolitusasutus õppijale

võimalust võtta ühendust klienditoega (mitte õppematerjalide koostajaga), kes *“omavad kompetentsi enim levinud küsimustele vastamiseks”*. Siiski ei ole eneseanalüüsi andmetel *“12 aasta jooksul [klienditoele] koolitusteemalisi küsimusi esitatud”*.

Lähtudes aga täiskasvanute koolituse seadusest (§ 11 lõige 2) ei leia koolitusasutuse veebilehtedel, õppekavas ega koolitusasutuse eneseanalüüsis kajastust koolitaja ja/või õppematerjalide koostaja ja/või klienditoe töötaja kohta tõenduspõhise erialase kvalifikatsiooni ja/või toidukäitlejana töökogemuse ja täiskasvanute koolitaja pädevuse olemasolu. Samuti puudub teave õppematerjali koostaja erialastel täienduskoolitustel osalemise kohta õppekava ajakohasuse tagamiseks. Lähtudes täiskasvanute koolituse seadusest (§ 11 lõige 1-2) on eeltoodu oluline õppe eesmärkide ja õpiväljundite saavutamiseks.

Koolitusasutuse veebilehel on lisatud vaid viide hügieenikoolituse õppematerjali koostaja nimele. Seega on koolitusasutus küll *“Kvaliteedi tagamise alustes”* määranud nõuded koolitajale, kuid sihtrühmale koolitaja/õppematerjali koostaja nõuetekohasust kinnitavaid tõendeid õppekavas ja veebilehtedel ei esitata. Eeltoodu on siiski oluline, et tõendada potentsiaalsele sihtrühmale õppekava aja- ja asjakohasust, õppematerjali pärinemist tõenduspõhisest allikast ning koolituse vastavust täiskasvanute koolitust reguleerivate õigusaktide nõuetele.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

- 1) Koolitusasutuse veebilehel ja õppekavas puudub info koolitaja kohta, märgitud on vaid õppematerjali koostaja nimi. Soovitame juhinduda Täiskasvanute koolituse seaduse (§ 11 lõige 2) nõudest tagada vajaliku kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemusega koolitaja olemasolu ning esitada vastav info ka asutuse veebilehel.
- 2) Koolitusasutuse veebilehel puudub info, mis tõendaks õppematerjalide koostaja osalemist toiduhügieenialastel täienduskoolituskursustel, et arendada ja täiendada regulaarselt toiduhügieeni õppekava. Ometigi on see oluline, et tagada õppekava ajakohasus ja õppematerjali pärinemine tõenduspõhisest allikast.

KOONDHINNANG HINDAMISVALDKONNALE KOOLITAJAD

Veebipõhisel toiduhügieenikoolitusel puudub koolitaja. Siiski on info koolitusmaterjalide koostaja nime kohta sihtrühmale kättesaadav koolitusasutuse veebilehel. Küll aga ei leia veebilehtedelt ega õppekavast õppematerjali koostaja kohta täiendavat informatsiooni, mistõttu jääb sihtrühmale selgusetuks veebikoolituse sisulooja erialane kvalifikatsioon, õpi- ja/või töökogemus. Kuigi tegemist on veebikoolitusega, kus puudub koolitaja, esineb siiski vastuolu täiskasvanute koolituse seadusega (§ 11 lõige 2) avalikustada koolitusasutuse veebilehel tõenduspõhine informatsioon koolitaja või siis õppematerjali koostaja kohta.

Komisjon loeb hindamisvaldkonna nõuetele mittevastavaks, kuna õppekavas puuduvad õppematerjali koostaja pädevust tõendavad andmed, mis kinnitaksid ühtlasi ka kvaliteetse õppematerjali pärinemist tõendus põhiseest allikast.

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.

ANALÜÜS

Koolitusasutus kasutab toiduhügieeni koolituse läbiviimiseks automatiseeritud 24/7 avatud digiõppekeskkonda, mis on välja töötatud arvestades õpikeskkonna kasutuslihtsust, turvalisust ja funktsionaalsust. Koolituskeskkonnas on sihtrühmale kättesaadavad nii vahetestid kui eksamidest, mis on eneseanalüüsi andmetel välja töötatud arvestusega, et “kui õppija ei vasta piisaval määral õigetele küsimustele, suunatakse ta tagasi õppematerjaliga tutvuma. Peale õppematerjaliga täiendavat tutvumist, on õppijal võimalus uuesti testi või eksamit sooritada. Sellisel juhul genereerib süsteem uued küsimused”. Selline digitehnoloogiline lahendus on hea näide õppija toetamisest õpiväljundite saavutamisel. Siiski kinnitavad erinevad allikad (eneseanalüüs, veebivestlus), et ressursside poolest võimaldab klienditugi lisainformatsiooni küsida vaid tööpäeviti ja tööaegadel. Komisjoni hinnangul oleks veebikeskkonnas läbiviidava õppe puhul abi online’s (Chat’i avamisel) nt erialase kompetentsiga kasutajatoe olemasolust, et õppija saaks küsida vajadusel täiendavat informatsiooni või selgitusi õppe sisu kohta ka töövälistel aegadel.

Koolitusasutuse veebilehelt on leitavad nii koolitusveebi kasutustingimused kui ka sammud veebikeskkonna kasutajaks registreerumisest kuni tunnistuse väljastamiseni. Koolitusasutuse veebikeskkonda on lisatud õppevideo, mis võimaldab mõista protsessi käiku. Lisaks ilmnes veebivestlusel, et digiõppekeskkond võimaldab koguda andmeid veebilehe küllastaja liiklusest statistika tarvis. Seega on koolitusasutus kavandanud aja- ja

asjakohased digitehnoloogilised lahendused ning reguleerinud ka keskkonna kasutustingimused e-koolituse läbiviimiseks.

Arenguvõimalused

- 1) Veebikeskkonnas läbiviidava õppe puhul saaks enam arvestada õppija vajadusega küsida vajadusel täiendavat informatsiooni või selgitusi õppe sisu kohta tagades online's (Chat'i avamisel) nt erialase kompetentsiga kasutajatoe olemasolu.
- 2) Kuna digiõppekeskkond võimaldab koguda andmeid veebilehe külastaja liiklusest statistika tarvis, siis kogutud statistika põhjal soovitame sihtrühma jaoks määratleda koolituse läbimiseks kuluv aeg.

KOONDHINNANG HINDAMISVALDKONNALE RESSURSID

Koolitusasutus pakub toiduhügieenikoolitust veebikeskkonnas e-koolitusena. Õppijate toetamiseks on veebikeskkonnas kasutatud aja- ja asjakohaseid digitehnoloogilisi lahendusi. Veebipõhist koolitust on võimalik sihtrühmal läbida mugavalt 24/7. Koolitusasutuse veebilehelt on leitavad sammud veebikeskkonna kasutajaks registreerumisest kuni tunnistuse väljastamiseni. Lisatud on ka õppevideo, mis võimaldab mõista protsessi käiku. Siiski ei leia lõpuni kinnitust digikeskkonnas läbiviidava õppe puhul õppija igakülgsete vajadustega arvestamine, kuna klienditugi on avatud tööpäeviti piiratud ajal.

Kokkuvõttes loeb komisjon siiski nõuded antud hindamisvaldkonnale täidetuks, kuna digiõppe keskkond on veebikoolituse läbiviimiseks aja- ja asjakohane, ning selles leiduvad testid on tehniliselt üles ehitatud eesmärgiga toetada õppijat õpiväljundite saavutamisel.

RESSURSID: Nõuded on täidetud