



Euroopa Liit  
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti  
tuleviku heaks

„Tööturukoolituse kvaliteedi parendamine“

## Eesti Hariduse Kvaliteediagentuuri täienduskoolituse hindamisnõukogu otsus

### KVALITEEDI HINDAMINE

### OÜ AVIVA CONSULT

### TOIDUAINETE TÖÖTLEMISE ÕPPEKAVARÜHM

23.08.2023

Eesti Hariduse Kvaliteediagentuuri täienduskoolituse hindamisnõukogu otsustas, et OÜ Aviva Consult ei ole positiivselt läbinud täienduskoolituse kvaliteedihindamist toiduainete töötlemise õppekavarühmas.

Lähtuvalt Haridus- ja Noorteameti põhimääruse § 24 lõikest 7 ning võttes aluseks Eesti Hariduse Kvaliteediagentuuri (edaspidi HAKA) täienduskoolituse hindamisnõukogu (edaspidi nõukogu) 08.12.2022 kinnitatud dokumendi „Täienduskoolitusasutuse õppekavarühma kvaliteedi hindamise juhend“ (edaspidi juhend) sedastab HAKA nõukogu järgmist:

1. OÜ Aviva Consult kooskõlastas HAKAga kvaliteedi hindamise toiduainete töötlemise õppekavarühmas 30.01.2023.
2. OÜ Aviva Consult esitas toiduainete töötlemise õppekavarühma eneseanalüüsi aruande HAKAle 21.02.2023.
3. HAKA kooskõlastas OÜ-ga Aviva Consult hindamiskomisjoni koosseisus:
  - 1) **Kadrin Meremäe** – komisjoni esimees
  - 2) **Jaana Oona** – hindamise ekspert
4. Komisjon viis läbi hindamisvestluse virtuaalselt 09.03.2023 ning esitas esialgse hindamisaruande HAKAle 14.04.2023.
5. HAKA edastas hindamisaruande OÜ-le Aviva Consult kommenteerimiseks 14.04.2023. OÜ Aviva Consult teatas, et neil ei ole esmasele aruandele kommentaare ega täpsustusi.



6. Komisjon esitas lõpliku hindamisaruande HAKAle 26.04.2023. Hindamisaruanne on otsuse lahutamatu osa.
7. Lõpliku hindamisaruande ja eneseanalüüsi aruande edastas nõukogu sekretär nõukogu liikmetele. 13.06.2023 toimunud nõukogu istungil otsustas nõukogu aruande komisjonile tagasi saata täpsustuste tegemiseks. Komisjon esitas täpsustatud aruande 27.06.2023
8. Nõukogu arutas saadud dokumente 23.08.2023 istungil 6 liikme osalusel ning otsustas tuua hindamisaruandest välja järgmised **OÜ Aviva Consult toiduainete töötlemise õppekavarühma** koondhinnangud, tugevused ning parendusvaldkonnad ja soovitused.

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>

## Õppekavaarendus ja õppekava

### 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, allergeenihjet, 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.
- 7) 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“.
- 8) Õppekava pealkiri „*Toiduhügieeni koolitus*“ ei ühti hästi koolituse eesmärgi “*omandatud baasteadmised*” ja laia sihtrühmaga “*toidu valmistamise või töötlemisega tööalaselt seotud inimesed*”, kuna baasteadmiste omandamine viitab baaskoolitusele. Soovitame kajastada baaskoolitust ka õppekava pealkirjas (nt “Toiduhügieeni baaskoolitus”) ja sihtrühmas (“algajad või alustavad toidukäitlejad”).
- 9) 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.
- 10) Õppekava õpiväljundid sisaldavad oluliselt rohkem pädevusi (nt „oskab hinnata“, „rakendab abinõusid“), kui on baasteadmisteks vajalik. Nii ei pruugi olla kõigi õpiväljundite saavutamise algajate sihtrühmale tänaste õppemeetodite ning õppeaja juures jõukohane ning võib pädida pinnapealsete teadmistega. Soovitame õppekava kohandada sihtrühma vajadustele ja võimetele vastavaks (nt keskenduses baasteadmistele ja -oskustele).

- 11) 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*”.
- 12) 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.
- 13) 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 baastadmistele ja -oskustele.
- 14) 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 ÕPPEKAVAARENDEUS JA ÕPPEKAVA**

Koolitusasutuse veebilehel on esitatud potentsiaalsele sihtrühmale koolituse kohta nõuetekohane teave, kuid koolituse nimetus ja maht varieerub koolitusasutuse veebilehtedel: sama õppekava all pakutakse nii toitlustusele suunatud toitlustusalast 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 asjakohane. Õppekavas juhindutakse kehtetu toiduhügieeni üldeeskirja temadest 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 areendusprotsessis 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 allergeeniohjega.

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 baasteadmisi. 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 asjakohane hindamiseks 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 päädides õpiväljundite valikulise hindamisega), mistõttu ei saa komisjon antud valdkonna nõuetele vastavuse osas positiivset hinnangut anda ning koondhinnanguks on "**nõuded ei ole täidetud**".

## Õppimine ja õpetamine

### 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.

- 3) 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.
- 4) 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.
- 5) 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.

### 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.

### Koolitajad

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 värskeima teadmuse jõudmine õppekavasse õppekava auditi käigus.

### 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**.

### Ressursid

### 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 ligipääsetavad 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, mikrofoni ja veebikaamera olemasolu. Hea näide õppija toetamisest veebikeskkonnaga liitumisel ja veebikoolitusel osalemiseks on koolitaja poolt loodud juhendid, mis sisaldavad ka tegutsemisjuhust tõrgete korral. Tuginedes eeltoodule on komisjon seisukohal, et **nõuded** ressursside hindamisvaldkonnale **on täidetud**.

9. Nõukogu kaalus 23.08.2023 istungil punktis 8 toodud hindamisaruandes esitatud koondhinnanguid, soovitusi ja tugevusi,

### OTSUSTAS:

**OÜ Aviva Consult ei ole positiivselt läbinud täienduskoolituse toiduainete töötlemise õppekavarühma kvaliteedihindamist.**

Otsus võeti vastu 6 poolthäälega.

10. Isikul, kes leiab, et HAKA poolt läbi viidavate hindamistoimingutega või hindamisnõukogu otsusega on rikutud tema õigusi või piiratud tema vabadusi, on võimalik esitada vaie haldusmenetluse seaduses sätestatud korras. Vaie esitatakse

hindamisnõukogule 30 päeva jooksul pärast seda, kui vaide esitaja vaidlustatavast toimingust teada sai või oleks pidanud teada saama.

Hindamisnõukogu saadab vaide hindamisnõukogu vaidekomisjonile, kes esitab viie päeva jooksul vaide saamisest nõukogule kirjaliku erapooletu arvamuse vaide põhjendatuse osas. Hindamisnõukogu lahendab vaide kümne päeva jooksul selle saamisest, võttes arvesse vaidekomisjoni põhjendatud seisukohta. Kui vaiet on vaja täiendavalt uurida, võib hindamisnõukogu vaide läbivaatamise tähtaega pikendada kuni kolmekümne päeva võrra.

**Jüri Jõema**

hindamisnõukogu esimees

*/allkirjastatud digitaalselt/*

**Kaie Eha**

hindamisnõukogu sekretär

*/allkirjastatud digitaalselt/*