



EESTI KÕRG- JA KUTSEHARIDUSE KVALITEEDIAGENTUUR

Kutseõppe õppekavarühma  
kordushindamine

Vana-Vigala Tehnika- ja  
Teeninduskooli toiduainete  
töötlemise õppekavarühma  
hindamisaruanne



„Kutsehariduse kvaliteedi hindamine ja kindlustamine“

Aasta 2021

## Sisukord

1.	Hindamisprotsessi kirjeldus .....	3
3.	Toiduainete töötlemise õppekavarühma analüüs standardite lõikes .....	11
3.1	Õppekavas sätestatud õpiväljundid on saavutatavad ja vastavad kutseharidusstandardi nõuetele .....	11
3.2	Õppekaval on vajaliku kvalifikatsiooniga õpetajad, sh praktikud ja pädevad praktikajuhendajad .....	20
3.3	Õppekavarühmas õppe läbiviimiseks vajalikud ressursid on piisavad.....	22
3.4	Õpe on tõenduspõhine, otstarbekas ja jätkusuutlik .....	23
4.	Hindamiskomisjoni osahinnangud .....	26
	Kokkuvõttev tabel: hindamiskomisjoni osahinnangud standardite lõikes .....	26

# 1. Hindamisprotsessi kirjeldus

Eesti Kõrg- ja Kutsehariduse Kvaliteediagentuur (edaspidi EKKA) viib kutseõpet pakkuva õppeasutuse (edaspidi kooli) tähtjalise õppeõigusega õppekavarühmas läbi korduva ekspertiisi (edaspidi kordushindamise).

Vastavalt kutseõppeasutuse seaduse § 11 lõikele 1 analüüsib hindamiskomisjon läbiviidava õppe nõuetele vastavust EKKA dokumendis [Kutseõppe õppekavarühma esmahindamise ja kordushindamise juhend](#) punktides 14 – 17 kehtestatud standardite ja kriteeriumide lõikes:

## 1. Õppekavas sätestatud õpiväljundid on saavutatavad ja vastavad kutseharidusstandardi nõuetele

- (1) õppekava on kooskõlas kutseharidusstandardi ning (nende olemasolul) teiste kutseala reguleerivate riiklike ja/või rahvusvaheliste õigusaktide nõuetega;
- (2) õppekava õpiväljundid on vastavuses tööturul vajatavate kompetentsidega ning (selle olemasolul) vastava kvalifikatsioonitaseme kutsestandardiga;
- (3) õppekava maht, põhi- ja valikõpingute moodulite osakaal, praktilise töö ja praktika ning iseseisva töö osakaal ning õppevormid on asjakohased ja toetavad õpiväljundite saavutamist;
- (4) õppekorraldus, sh praktilise töö ja praktika korraldus lähtub õppijate ja õppevormide eripärast ja toetab õppijat õpiväljundite saavutamisel;
- (5) õppesisu ja -meetodid ning hindamiskriteeriumid ja -meetodid on sidusad ja toetavad õppijat õpiväljundite saavutamisel.

## 2. Õppekaval on vajaliku kvalifikatsiooniga õpetajad, sh praktikud ja pädevad praktikajuhendajad

- (6) õppekasvatusala töötajate, sh praktikute ja praktikajuhendajate kvalifikatsioon vastab nõuetele; õpetajatöö maht ja ametikohad on planeeritud;
- (7) õpetajate kutse-, eri- ja ametialane areng lähtub õppekavast, õppijate vajadustest ja osapoolte tagasisidest ning eneseanalüüsist.

## 3. Õppekavarühmas õppe läbiviimiseks vajalikud ressursid on piisavad

- (8) õpikeskkond, sh materjalid, vahendid ja tehnika on piisav ning toetab õppijat õpiväljundite saavutamisel;
- (9) õppeprotsessis on tagatud turvalisus ja tervise kaitse.

## 4. Õpe on tõendus põhine, otstarbekas ja jätkusuutlik

- (10) õpe lähtub kooli arengukavalistest eesmärkidest;
- (11) õpe lähtub tööturu vajadustest ja õppijate sihtrühma prognoosist ning on jätkusuutlik.

Hindamiskomisjon annab analüüsi põhjal iga standardi nõuete täitmise kohta hinnangu (edaspidi osahinnang):

- 1) vastab nõutavale tasemele;
- 2) vastab osaliselt nõutavale tasemele;
- 3) ei vasta nõutavale tasemele.

**Vana-Vigala Tehnika- ja Teeninduskool** esitas EKKAle taotluse ja eneseanalüüsi aruande kordushindamise läbiviimiseks toiduainete töötlemise õppekavarühmas 30.04.2021.

Kordushindamise läbiviimiseks moodustas EKKA hindamiskomisjoni, kuhu kuuluvad õppekavarühmale vastava valdkonna tööandjate esindajad ning kutseõppe eksperdid.

EKKA kooskõlastas hindamiskomisjoni koosseisu kooliga 04.05.2021. EKKA juhataja korraldusega kinnitati hindamiskomisjon koosseisus:

<b>Ants Aedmaa</b>	komisjoni esimees, tööandjate esindaja, AS Balt-Hellin; koolitaja, al. 1998 pagar-kondiitermeister, konsultant ja kvaliteedijuht kutsekoolideksamikomisjonide liige;
<b>Maret Õunpuu</b>	komisjoni sekretär, kutseõppe ekspert; 2010 OÜ Õunpuu koolitused omanik, koolitaja; kuni 2018 Tallinna Tehnikaülikooli Kuressaare Kolledž konsultant, toitlustus- ja teenindusainete lektor; kuni 2009 Kuressaare Ametikooli osakonnajuhataja, kutseõpetaja;
<b>Janno Semidor</b>	tööandjate esindaja; Metrosert AS juhtimissüsteemide, toiduohutuse audiitor, kuni 2016 Hagar AS tootmisjuht, valdkonna kutseeksamite hindamiskomisjoni ja riiklike õppekavade koostamise töörühma liige, omab pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia kutseõpetaja kogemust
<b>Merle Truupõld</b>	kutseõppe ekspert; Tartu KHK toiduainete tehnoloogia osakonna juhataja, valdkonna kutsestandardite koostamise töörühma liige, toiduainetöötamise erialade riikliku õppekava koostamise töörühma liige, pagari ja kondiitri kutsete kutsekomisjoni aseesimees ja valdkonna kutseeksami hindamiskomisjonide esimees.

Hindamiskomisjoni liikmed läbisid EKKA korraldatud kutseõppe kordushindamise koolituse. Komisjoni liikmed töötasid läbi kooli eneseanalüüsi aruande. Hindamiskülastust ettevalmistava koosoleku käigus koostas komisjon esialgse külastuskava, mis kooskõlastati kooli ja EKKAgaga. Komisjoni liikmed leppisid õppekavarühma eneseanalüüsi aruande põhjal kokku täpsustamist vajavad teemad ning sellekohased küsimused iga intervjuu jaoks. Komisjonis lepidi kokku tööjaotus ja ülesanded hindamiskülastuse ajaks.

Hindamiskülastus toimus 26. ja 28. mail veebi teel ning 31. mail 2021.a koolis ja veebi teel. Komisjon viis läbi kõik ajakavas kokku lepitud vestlused ja tutvus kooli esitatud dokumentidega. Üks komisjoni liige tutvus kooli õppekavarühma õpikeskkonnaga, sh õppetöös kasutatavate seadmete ja vahenditega.

Seoses vabariigis kehtivate piirangutega ei toimunud praktikaettevõtete külastusi. Komisjon vestles 28. mail veebi teel praktikaettevõtete Koogikratt OÜ kohvik UKAS esindajaga, Raplast Marju kohviku esindajaga, Haapsalu COOPi esindajatega ja Pärnust Erlandia OÜ esindajaga.

Vestlused kulgesid lodusalt, sest olid kooli esindaja poolt kokku lepitud. Intervjueeritavad tundsid oma vastutusvaldkonda ja olid vestlusteks ette valmistunud.

Komisjoni koosolekul lepidi kokku ülesanded aruande struktuuri osas ja komisjoni arvamuste põhjal koostati aruande esmane variant. Komisjon arutas liikmete seisukohti ja jõudis koostöös ühistele järeldustele, mis väljenduvad aruandes. Hindamiskomisjon analüüsis standardite lõikes õppekavarühmas õppe nõuetele vastavust ning andis soovitusel parendustegevusteks. Analüüsi põhjal hindas komisjon õppe vastavust standardite nõuetele ja andis vastavad osahinnangud.

EKKA esitas esmase aruande koolile 22. juunil 2021. Kool esitas täpsustused ja kommentaarid esmasele aruandele 30. juunil 2021. Aruande lõpliku variandi koostamisel võttis komisjon arvesse kooli kommentaare.

Komisjon esitas lõpparuande EKKAle 3.07.2021.

## 2. Hinnatava kooli üldandmed

### Kontaktandmed:

Kooli nimi: Vana-Vigala Tehnika- ja Teeninduskool

koolijuhi nimi: Enn Roosi

kooli aadress: Hariduse tn 2, Vana-Vigala, Märjamaa vald, Rapla maakond

telefon: +372 4824 545

e-post: kool@vigalattk.ee

koduleht: <https://vigalattk.ee/>

kooli kontaktisik: Katrin Rand

Toitlustuse ja kodumajanduse erialade osakonna juhtivõpetaja

telefon +372 56939 081; e-post katrin@vigalattk.ee

### Kooli lühitutvustus

Vana-Vigala Tehnika- ja Teeninduskooli 2016-2021 arengukavast leiame järgmise info kooli kohta.

Vana-Vigala Tehnika- ja Teeninduskool on Haridus- ja Teadusministeeriumi hallatav kool. Kool asub Lääne-Eestis, Rapla maakonnas, Vigala (Märjamaa) vallas. Vallal on ühine piir Pärnu maakonna Halinga ja Koonga valla ning Lääne maakonna Kullamaa ja Lihula vallaga.

Vana-Vigala Tehnika- ja Teeninduskooli eelkäija Vigala Põllutöökool loodi 01.05.1920. a. Lääne Maavalitsuse poolt Vana-Vigalas. 1998. aastast on kooli nimeks Vana-Vigala Tehnika- ja Teeninduskool. 1999 a. sügisest lõpetati koolis põllumajanduslike erialade õpetamine ja asuti kooli ümber profileerima. Õpetatavad erialad leiab lingilt: <http://www.vigalattk.ee/erialad/>

### Kooli eripära

- kool asub rahulikus ja looduslikult kaunis kohas, mis toetab keskendumisvõimet ning loob turvalise õpikeskkonna;
- kool on vabariigis üks suurema hariduslike erivajadustega (HEV) õpilaste arvuga kool;
- käitumisprobleemidega õpilaste (8. ja 9. klass) õpetamine ja kasvatamine (11 õpilast).

Vana-Vigala Tehnika- ja Teeninduskool annab kutseõpet nii taseme-, ümber- kui ka täiendusõppijaile ja hariduslike erivajadustega õpilastele, tagab kvaliteetse õpikeskkonna ja loob kooli õppevaldkondades õppijaile elukestva õppe võimalused. Jätkusuutliku õppe alustalaks on pidevas arengus õppemetoodika ning -korraldus, õpitaristu, kvalifitseeritud ja motiveeritud õppe- ning tugipersonal.

### **Kooli missioon**

Vana-Vigala Tehnika- ja Teeninduskooli missioon on kindlustada õppija areng kvaliteetses kutseõppes ning kujundada temas valmisolek elus ja tööturul toimetulekuks vastavalt igaühe eeldustele ja võimetele.

### **Kooli visioon**

Vana-Vigala Tehnika- ja Teeninduskool on innovaatiliste õppesuundadega, kaasaegsete õppetingsimustega ja kvalifitseeritud õpetajaskonnaga konkurentsivõimeline kutseõppeasutus.

### **Põhiväärtused**

Kvaliteet - õppetöö protsessi juhitakse kvaliteetjuhtimisel läbi uuenduslike meetodite ja pideva arendustöö, mis võimaldab kutseõppe läbinutel töötada kõrget kvalifikatsiooni nõudvatel töökohtadel.

Kättesaadavus - õppimisvõimaluste tagamine kõigile soovijatele materiaaltehnilise baasi, olme ja majutusvõimaluste olemasolu tagamisega erinevate vajaduste ja eeldustega õppijatele vastavalt kooli tunnuslausele.

Efektivsus - õppeprotsessis ja kooli tegevuses on sisse viidud efektiivse majandamise ja ressursikasutuse printsiipi, mis võimaldab oluliselt tõsta õppetöö kvaliteeti.

Konkurentsivõimelisus - kooli tegevus on suunatud läbi arendustöö, suhete koostööpartneritega, tööturuvajadustele orienteerituse ja kvaliteetse õppeprotsessi konkurentsivõime tõstmiseks nii kutseharidust pakkuvate koolide kui ka üldhariduskoolide hulgas.

Eesmärgistatus - läbi arengukavas püstitatud lühiajaliste ja pikaajaliste eesmärkide saavutamise ja planeeritud tegevuse kaudu tagada visiooni täitmise ettenähtud perioodil ja ajaks.

Koostöö - toimivad partnerlussuhted tööandjate, üldhariduskoolide, teiste kutsekoolide, kõrgkoolide ja muude kutseharidusega seotud organisatsioonidega nii Eestis kui välismaal.

(allikas: <https://vigalattk.ee/et/pohivaartused> )

31.03.2021 seisuga oli koolis 319 (+ 11 eelkutse) õpilast. Õppetöö toimub kolmes hoones ja õpilaste kasutuses on kaks õpilaskodu. Õppe- ja majutus baas on renoveeritud Euroopa Liidu Regionaalfondi (ERF) ja Eesti Vabariigi investeeringute toel.

- **Prioriteetsed arendused arengukavaperioodil 2016-21** erivajadustega ja/või vähemvõimekatele õpilastele tööellu siirdumise ja sotsiaalse toimetuleku toetamine peale kooli lõpetamist läbi loodava spetsiaalse struktuuriüksuse - Tööhõive- ja Järelõppekeskuse;
- võimekus õpetada teiste riikide kodanikke;

- väljundipõhiste õppekavade süsteemi rakendamine, läbi õppe paindlikumaks muutmise ja uute tugisüsteemide rakendamise õpetamise laiendamine uutele sihtgruppidele ning õppe metoodika täiustamine lähtuvalt sihtgruppide erinevatest vajadustest;
- õppe läbiviimiseks vajalike taristu osade renoveerimine ja korrastamine, peahoone õppeklasside korpuse ruumikasutuse optimeerimine ja täielik renoveerimine, õppehoonete ümbruse ja rajatiste (parklad, platsid) korrastamine ning koolile mittevajalike taristu osade võõrandamine.

**2016-2021 arengukava perioodi üldeesmärk**

- Kvaliteetne, mitmekesine ja arenev õpikeskkond erinevatele sihtrühmadele ja õppijatele.
- Õppe- ja kasvatusprotsessi tõhusus ning kvaliteet vastavalt kehtivatele normidele, põhimõtetele ja heale tavale.

(allikas: Vana-Vigala Tehnika- ja Teeninduskooli 2016-2021 arengukava)

**Tabel 1. Ülevaade õppekavarühma õppekavadest**

Õppekava nimetus	Kvalifikat-siooni-tase	Õppekava kood EHISes	maht (EKAP )	rakendamise aasta	Õppevormid	link õppekavale ja moodulite rakenduskaardele	õppekava juht
Kondiiter	4.tase, esmaõpe	134077	90	alates 01.09.2013	Statsionaarne koolipõhine õpe	<a href="https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/765">https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/765</a>	
Kondiiter	4.tase, esmaõpe	215402	60	Alates 2020	statsionaarne koolipõhine, mittestatsionaarne õpe Kool rakendab statsionaarset koolipõhist õpet	<a href="https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/118">https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/118</a> <u>1</u>	Katrin Rand
Kondiiter	412 kutseõpe keskhariduse baasil	120259		alates 01.01.2006	Õpe lõpetatud		
Kondiiter	kutseõpe põhihariduse baasil	120260		alates 01.01.2006	Õpe lõpetatud		

(allikas: Õppekavarühma eneseanalüüsi aruanne; EHIS)

Kondiitri erialal on õpet läbi viidud alates 2006. a.

**Tabel 2. Ülevaade õppekavadel õppijate arvudest**

Õppekava nimetus	alustamise aasta	alustas (arv)	lõpetamise aasta	lõpetas (arv)	õpib seisuga 31.03.21	lõpetanute osakaal %
Kondiiter 90 EKAP	2017	8	2019	4		50
Kondiiter 90 EKAP	2018	9	2020	3		33
Kondiiter 90 EKAP	2019	9	2021	4	1	44
Kondiiter 60 EKAP	2020	11	2021	11		

(allikas: Õppekavarühma eneseanalüüsi aruanne)

Õppekavarühmas õpivad väga erineva vanuse (19-64 a), õpivõime, erialase kogemuse ja sotsiaalse taustaga inimesed.

**Tabel 3. Ülevaade õppekavarühmaga seotud täiendusõppe kursustest.**

Aasta	Koolituse nimi	Sihtrühm (kõik on HTM täienduskoolituse riikliku koolitustellimuse tasuta tööalased koolitused)	Koolituse maht tundides	Alustajate arv	Lõpetajate arv
2018	Pagari-ja kondiitritoodete valmistamise algkursus	Toitlustusettevõttes töötavad aegunud oskustega täiskasvanud või täiskasvanud, kes soovivad enda väärtus tööturul tõsta uute oskuste omandamisega, et tööturul olla konkurentsivõimelisemad.	80	10	10
2019	Tortide kaunistamine	sama	24	10	10
2019	Toitude ja küpsetiste valmistamine ja serveerimine temaatilisele lauale	sama	24	10	10
2020	Pagari-ja kondiitritoodete valmistamise algkursus	sama	80	11	11

(allikas: Õppekavarühma eneseanalüüsi aruanne, vestlused ja kooli esitatud täiendavad andmed.)

Täienduskoolituse õppekavad koostavad juhtivõpetaja ja eriala põhiõpetaja.

#### Ülevaade 2018. aasta akrediteerimise põhjal sisse viidud muudatustest.

2018. a hindamiskomisjoni ettepanek muudatuseks:	Sisse viidud muudatus:
Õppijate väljalangevus on suur, lõpetanute hulk on protsentuaalselt vähenenud (62%-50%). Katkestajate	2018.a sügisel korraldati kooli täiskasvanud õppijatelt ideede ja soovide kogumise mõttekohvik. Õppekavarühmas õpivad ainult täiskasvanud õppijad. Õppija tagasisidest lähtuvalt viidi praktikatunni

<p>arvu vähendamiseks soovib komisjon põhjalikumalt analüüsida õppijate tagasisidet õppeprotsessile ja kavandada tagasiside põhjal parendustegevusi, nt õppevormide mitmekesistamist.</p>	<p>arvestus akadeemilisele tunnile. Eelnevalt arvestati 1 EKAP'i juures õpilastel 26 astronoomilist tundi. Nüüd 1 EKAPi juures 26 akadeemilist tundi. Selle tulemusena muutus praktika lühemaks, mis muudab praktika sooritamise täiskasvanud õppijale mugavamaks. Muudeti pikemaks praktika sooritamise perioodi, mis on võimalik, sest õppekaval toimub õpe statsionaarse koolipõhise sessioonõppena. Varem oli praktika sooritamiseks ettenähtud ainult praktikaperioodiga ühepikkune aeg. Alates 2019. aastast on praktika sooritamiseks antud praktikaajast pikem ajavahemik. See annab praktikandile võimaluse sobitada praktikat paindlikumalt töö- ja pereeluga. Sellel õppeaastal ei ole kondiitri õppekaval väljalangenuid veel olnud.</p> <p>Uus õppekava sai loodud seoses kondiitri kutsestandardi muutumisega ja riikliku õppekava uuendamisega. Eelmine õppekava oli 90 EKAP, uus õppekava on 60 EKAP.</p>
<p>Riikliku koolitustellimuse täitmiseks ja potentsiaalsete õppijate leidmiseks soovib komisjon koostööd erinevate noortekeskustega, nt Noorte Tugila teenus, pakkudes kuni 26-aastastele õppimise ja töötamisega hõivamata noortel, samuti lapsega kodus olevatele emadele tuge haridustee jätkamisel</p>	<p>2018.a. , 2019.a. ning 2020.a. toimunud täiendkoolitusi kasutatakse eriala tutvustamiseks ja osalejate tasemeõppesse kutsumiseks ning mitmed koolitustel osalejad on asunud õppima kondiitri tasemeõppesse. Nt käesoleval õppeaastal on 4 õppijat. Koostöö töötukassaga potentsiaalsete õppijate leidmiseks, eriala reklaamimiseks, infomaterjalide jagamiseks, infopäevadel.</p> <p>Osaleti alates 2018.a. (siis toimus esimene mess) regulaarselt Eesti Töötukassa korraldatud Raplamaa töö- ja karjäärimesseidel ning endiselt Pärnu, Haapsalu, Viljandi töö- ja karjäärimesseidel. Õppijatel on võimalus õppepäevade jooksul kasutada lapsehoiu teenust kooli juures.</p>
<p>Avalikustada tunnustatud praktikaettevõtted kooli kodulehel, nii oleks õpilastel võimalus teha praktikakoha valik kooli partnerettevõtete seast. Samas oleks see võimalus tunnustatud praktikaettevõtete esiletõstmiseks.</p>	<p>Mindi üle uuele õppeinfosüsteemile TAHVEL, kus süsteemis sisse loginud õppijal on võimalik näha tunnustatud praktikaettevõtete baasi. TAHVLI üheks lubatud arenduseks on üle-eestiline avalik tunnustatud ettevõtete andmebaas. Selle uuenduse rakendumisel oleks õppijal võimalus valida ka teiste koolide poolt tunnustatud ettevõtete seast. Samuti on ettevõtted andnud tagasisidet, et ei näe vajadust saada mitme kooli poolt tunnustatud kui üks kehtiv tunnustus on juba olemas. Kool on tunnustanud 2019. aastal ettevõtteid Pagari poisid OÜ Pärnus ja OÜ Marju kohvik Raplas. Tunnustatud ettevõttega võrdseks loeb kool ka praktikaettevõtet, mille taust ja vastavus on kontrollitud ning kuhu on õpilane praktikale lubatud, kuigi tunnustamise tunnistust ei ole veel väljastatud.</p>
<p>Ettevõttepoolsed praktikajuhendajad ei ole kooli poolt ettenähtud koolitust saanud, kuigi kool on neid kutsunud. Komisjon soovib leida tööandjatele</p>	<p>Lähtuvalt sellest, et ettevõtete praktikajuhendajaid on väga keeruline saada kontaktkoolitusele, viiakse käesolevast õppeaastast praktikajuhendajate koolitus läbi virtuaalselt. See võimaldab nõustada-koolitada juhendajaid väga paindlikult neile sobival ajal.</p>

<p>sobivamad ajad, meetodid ja motivatsioon koostöös selles valdkonnas</p>	<p>Virtuaalset tööandjate koolitust on plaanis rakendada tulevikus koolis tervikuna.</p>
<p>Koolipoolne suhtlus ettevõtte ja õppijaga toimub praktika ajal telefoni ja e-kirja teel. Koolipoolne juhendaja õppijaid praktiliselt ei külasta. Komisjon soovib koolipoolset juhendajat õppijaid praktiliselt ka külastada, et saada põhjalikum ülevaade, kuidas praktikant reaalses töökeskkonnas koolis õpitut rakendab ja mis tuge võib õppija ja ettevõtte praktikajuhendaja konkreetses töösituatsioonis vajada.</p>	<p>Viidi sisse süsteemi, kus kooli esindaja külastab praktikaettevõtteid ja vestleb praktikandi ning praktikakoha esindajatega ning vajadusel nõustab praktikakoha praktikajuhendajaid kohapeal. Lisaks sellele teeb eriala kutseõpetaja vajadusel külastusi ettevõtetesse. Jätkuvalt toimub jooksev suhtlus telefoni- ja e-kirja teel.</p>
<p>Komisjon soovib õppekavarühma erialade õppevõimalusi laiemalt reklaamida, et teadvustada üldsusele Vana-Vigala TTK tugevaid külgi, nt õppetöö paindlikkus, individuaalne lähenemine</p>	<p>Lisaks käesoleva tabeli esimeses reas kirjeldatud kasutusele võetud meetmetele on valminud 2020. aastal õpilaste ja õpetajate ühise tööna kooli reklaamauto, millega tehakse liikuvat reklaami. Teostamisel on filmiklippide valmistamine kõikidest erialadest kodulehel ja sotsiaalmeedias kooli tutvustamiseks. Töö on plaanitud lõpetada käimasoleval õppeaastal. Lisaks reklaamitakse kondiitri eriala, pakkudes õppijate valmistatud toodangut reklaamiüritustel (messid, koolitused, kooli tutvustused) ning teeme üritustel kondiitriteemalisi töötubasid.</p>
<p>Õpetajate eneseanalüüsi vormid on napisõnaliselt täidetud. Soovitati pöörata tähelepanu õpetajate enesehindamise sisukusele ja tulemuste analüüsile, taas rakendada arenguvestlused õpetajatega, et sisulise eneseanalüüsi põhjal selgitada välja õpetajate koolitusvajadused. Soovitav on analüüsida läbitud koolituste mõju õppeprotsessi juhtimisele.</p>	<p>Õpetajate eneseanalüüsi vormi täitmine on viidud õppeinfosüsteemi TAHVEL ning küsimustikku on täiustatud ja esitatud sellises vormis, et vastus on analüüsiv. Eneseanalüüsi täiendatakse ning analüüsitakse veel arenguvestluse käigus. Koolitusvajaduse järgneva õppeaastaks kirjeldab õpetaja eneseanalüüsis. Lisaks sellele korraldatakse ülekoolilisi õpetajate koolitusi, tuginedes haridustehnoloogi (HT) koolitusvajaduse seirele. Läbitud koolituste mõju analüüs algab õpetaja koolitusele antud tagasisidest, mille ta esitab õppeinfosüsteemis TAHVEL.</p>
<p>Koostöö tööandjatega on keskendunud praktikate läbiviimisele, komisjon soovib õppetöö ja täiendkoolituse mitmekesistamiseks kaasata senisest enam praktikutest koolitajaid. Soovitati kaasata tööandjate ja praktika ettevõtete</p>	<p>Praktikutest koolitajaid on püütud järjepidevalt õppeprotsessi rakendada. Planeeritud oli tihedam koostöö praktikute ja vilistlastega, aga eriolukorra rakendumisest on olnud võimalused suhteliselt piiratud. Vaatamata sellele on õnnestunud kaasata kahte erialal töötavat vilistlast erinevate teemade õpetamisele (mandlitainas-makroonid, valikpagaritooted ja täidised)</p>

<p>esindajaid ning kooli vilistlasi õppekavarühmas toimuvate ürituste info levitamisel ja õppimisvõimaluste tutvustamisel.</p>	
<p>Õppekavarühma aruandes on kõikide parendustegevuste tähtjaks plaanitud 2020. Eesmärkide saavutamiseks soovitati tegevused plaanida konkreetsemate vahetähtaegadega, mis aitab ellu viidudparendustegevusi nähtavaks teha.</p>	<p>Õppekavarühma aruandes on kirjeldatud tegevused, mis kooli arenguvajadusi arvestades on järjepidevad ning mille puhul ei ole võimalik määrata hetke, millal tegevus on lõpetatud. Sellepärast on teostamise tähtjaks märgitud kogu arengukava periood. Ettepanekuga arvestatakse uue arengukava koostamisel, kus määratakse tegevustele konkreetsemad tähtjad.</p>

2021.a kordushindamise komisjoni hinnangul on parendustegevused asjakohased ja piisavad. Komisjoni hinnangul on tegevused edasiviivad ja järjepidevad.

### 3. Toiduainete töötlemise õppekavarühma analüüs standardite lõikes

Hindamise aluseks olevad standardid:

1. õppekavas sätestatud õpiväljundid on saavutatavad ja vastavad kutseharidusstandardi nõuetele;
2. õppekaval on vajaliku kvalifikatsiooniga õpetajad, sh praktikud ja pädevad praktikajuhendajad;
3. õppekavarühmas õppe läbiviimiseks vajalikud ressursid on piisavad;
4. õpe on tõenduspõhine, otstarbekas ja jätkusuutlik.

#### 3.1 Õppekavas sätestatud õpiväljundid on saavutatavad ja vastavad kutseharidusstandardi nõuetele

1. õppekava on kooskõlas kutseharidusstandardi ning (nende olemasolul) teiste kutseala reguleerivate riiklike ja/või rahvusvaheliste õigusaktide nõuetega;
2. õppekava õpiväljundid on vastavuses tööturul vajatavate kompetentsidega ning (selle olemasolul) vastava kvalifikatsioonitaseme kutsestandardiga;
3. õppekava maht, põhi- ja valikõpingute moodulite osakaal, praktilise töö ja praktika ning iseseisva töö osakaal ning õppevormid on asjakohased ja toetavad õpiväljundite saavutamist;
4. õppekorraldus, sh praktilise töö ja praktika korraldus lähtub õppijate ja õppevormide eripärast ja toetab õppijat õpiväljundite saavutamisel;
5. õppesisu ja -meetodid ning hindamiskriteeriumid ja -meetodid on sidusad ja toetavad õppijat õpiväljundite saavutamisel.

## Analüüs

### Õppekava vastavus kutseharidusstandardiga

Kondiitri 4. taseme kutseõppe esmaõppe õppekava 215402 on kooskõlas kutseharidusstandardiga (KHS). Komisjon analüüsis kondiitri 4. taseme esmaõppe õppekava 60 EKAPit. Õppekavas on nimetatata sihtrühm. Õppekavas (215402) on nimetatud põhiõpinguid 51 EKAP, sh praktikat 15 EKAP ning 11 EKAP valikõpinguid, millest õpilased valivad 9 EKAP. Üldandmetes ei ole välja toodud praktilise töö mahtu. Kondiitri õppekava õpiväljundid on kooskõlas KHS toodud 4.taseme kutseõppe õpiväljunditega. Samuti on õppekava põhiõpingute moodulite õpiväljundid vastavuses kutseharidusstandardis toodud 4. taseme kutseõppe õpiväljunditega (õpipädevus, suhtluspädevus, enesemääratluspädevus, tegevuspädevus, infotehnoloogiline pädevus, algatusvõime ja ettevõtlikkuspädevus ning kutse- ja erialased teadmised). Näiteks õppekava õpiväljund „valmistab kvaliteetseid kondiitritooteid tehnoloogilise juhendi alusel, lähtudes toidu- ja tööhutuse nõuetest“ on vastavuses KHS õpiväljundiga kutse- ja erialased oskused ning iseseisvuse ja vastutuse ulatus 1): oskab iseseisvalt täita oma kutse- või erialal keerukaid ja mitmekesiseid, uudeid lahendusi eeldavaid tööülesandeid; 2) vastutab oma tööülesannete täitmise eest.

### Õppekava õpiväljundite vastavus kutsestandardiga

Kondiitri 4. taseme kutseõppe esmaõppe õppekava 215402 vastab kutsestandardile Kondiiter, tase 4, mis on kinnitatud Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega 14/ 14.11.2019.

2020. a koostas kool uue kondiitri õppekava, 60 EKAP.

Kutsestandardis on toodud järgmised kohustuslikud kompetentsid: kondiitritoote valmistamine; kaunistuste valmistamine; külmutatud toodete valmistamine; toodete pakendamine ja ladustamine ja valitavad kompetentsid teenindus- ja müügitöö ning väikeettevõtte majandamine. Kooli õppekavas on järgmised moodulid: toiduainete töötamise valdkonna alused 2 EKAP, toiduohutus 3 EKAP, õpitee ja töö muutuv keskkonnas 5 EKAP, kondiitritoote tehnoloogia 8 EKAP, kookide ja tortide valmistamine 13 EKAP, maiustustuste valmistamine 3 EKAP, kondiitritoote külmutamine ja pakendamine 2 EKAP ja kondiitri praktika 15 EKAP. Komisjoni hinnangul on õppekava moodulite õpiväljundid kooskõlas kutsestandardi kompetentsidega. Kompetentsid on õppekava lõpetamisel saavutatavad.

Kutsestandardi ja õppekava moodulite vahelised seosed on välja toodud ÕKRI eneseanalüüsis lisa 1. Näiteks kaunistuste valmistamise kompetentsi saavutamiseks läbitakse õppekava moodulid kondiitritoote tehnoloogia, kookide ja tortide valmistamine, maiustuste valmistamine, toiduohutus ja kondiitripraktika.

### Õppekava maht, põhi- ja valikõpingute moodulite osakaal, praktilise töö ja praktika ning iseseisva töö osakaal ning õppevormid

Ajavahemikul 2014-2019 oli kondiitri õppekava maht 90 EKAP. Alates 2020. a. sügisest on eriala võrgustikus kokku lepitud, et kõik kondiitri eriala tase 4 õpetavad koolid koostavad kutseõppe õppekava mahuga 60 EKAPit. Õppekava mahu vähenemine oli tingitud kondiitri kutsestandardi muutmisest ja valikpagaritoodete valmistamise kompetentsi eemaldamisest kutsestandardist. ÕKRI juhtivõpetaja sõnul soovisid kool ja õpilased samuti õppekava lühendamist, kuna nägid selles võimalust väljalangevuse vähendamiseks. Samuti olid nii õpilased kui ka vilistlased seda meelt, et

täiskasvanud õppijale sobivad paremini lühemad õppekavad. Paljud tänastest kondiitri eriala õpilastest töötavad ja õpivad oma põhitöö kõrvalt uut eriala.

Õppekava struktuur vastab nõuetele: põhiõpingud on 51 EKAP sh praktikat 15 EKAP ja praktilist tööd u 15 EKAP ning valikõpingud 11 EKAP. Õppekavas on iseseisvat tööd u 23% kogu õppe mahust. Kutseharidusstandard sätestab, et iseseisva töö osakaal moodustab statsionaarse õppevormi puhul vähemalt 15% õppe mahust. Seega kondiitri õppekava iseseisva töö osakaal vastab KHSi nõudele, on asjakohane ja toetab õpiväljundite saavutamist.

Õppeinfosüsteemis on välja toodud õppekava õppetöö liigid ja mahud.

**Tabel 5. Õppekava õppetöö liigid ja mahud.**

Õppetöö liik	Maht tundides	Maht EKAP	Osa õppekavast (%)
Auditoorne õpe	73	2.81	4.68
E-õpe	348	13.38	22.3
Iseseisev õpe	363	13.96	23.27
Praktika	380	14.62	24.37
Praktiline töö	396	15.23	25.38
KOKKU	1560	60	100

Õppekavas on toodud 11 EKAP mahus valikõpinguid, millest õppijal tuleb valida 9 EKAP. Komisjoni ja õpilaste arvates on valikuvõimalus väike, sest õppija saab valida vaid ühe 2 EKAP mooduli osas. Kutseharidusstandardi põhjal moodustuvad valikmoodulid üldjuhul 15–30% õppekava mahust. Seega on kondiitri õppekava 15% valikõpinguid kooskõlas KHSga.

Õpilased on valikõpingute moodulitega rahul. Vestluse käigus selgus siiski, et nad soovivad oma teadmisi ja oskusi arendada toodete pildistamisel ja turundamisel. Valikõpinguks pakuti „Toodete pildistamise“ moodul, kus õpitakse tooteid pildistama, kujundamist ja kompositsiooni. Komisjoni hinnangul oleks see hea valik, kuna moodul toetaks valikkompetentsi teenindus- ja müügitöö omandamist.

Rakenduskavas on mooduli “Kookide ja tortide valmistamine” (13 EKAP) teemas “Värvus- ja kompositsiooniõpetus, kondiitritoodete kaunistamine” ette nähtud praktilised tööd. Näiteks dekoormassi valmistamine, dekoormassidest kaunistuselementide valmistamine ning toodete kujundamine ja kompositsiooni loomine, šokolaadist ja glasuurist kaunistuselementide valmistamine ning toodete kujundamine ja kompositsiooni loomine. Rakenduskavas puuduvad aga praktiliseks tööks ettenähtud tunnid. Komisjon soovib vaadata üle mooduli kirjeldus ja muuta selle teema raames dekoormasside ja šokolaaditöö algoskuste õppimine praktilisteks tundideks.

TAHVLI esitatud kondiitri õppekavas on 0 EKAP mahuga moodul "Lõpueksam". Selle õpiväljundid ei ühti teistes dokumentides (õppekava lühikokkuvõtte, rakenduskavad) kirja panduga ja ei ole sidusad õppekava õpiväljunditega, kuna mooduli „lõpueksam“ õpiväljund on valikpargaritoote valmistamine, mis ei ole kondiitri kohustuslik kompetents. Õppekavas on kirjas nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud kondiitri eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksami. Õpilasel on õigus sooritada õpingute lõpetamiseks lõpueksam ka juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub. Erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseeksami.

Õppekavas on ka lõpueksami lühikirjeldus: Õpilane saab eksamikomisjonilt ülesande, mis koosneb kahest praktilisest tööst: tordi valmistamine, külmutatud toote valmistamine ja pakendamine.

1. Õpilane valib ja valmistab praktiliseks tööks ette vajalikud vahendid.
2. Õpilane sooritab etteantud aja jooksul ülesanded praktilises vormis
3. Vajadusel vastab taotleja eksamikomisjoni küsimustele tööprotsesside, tööohutuse, tööga seotud teadmiste kohta.

Kool selgitas, et õppeinfosüsteemis pidi õppekava sisestamisel looma mooduli „Lõpueksam“ mahuga 0 EKAP. Seoses Leivaliidu kodulehe uuendamisega ei olnud TAHVLIse sisestamise ajal neil veel uue kutseeksami kirjeldust ja lähtuti sisestamisel eelmisest kutseeksamist. Kui tuleb uue, kondiitri tase 4, kutseeksami kirjeldus, viiakse uueks õppeaastaks parandused sisse.

Komisjon soovib koolil õppekavast välja jätta 0 EKAP mahuga moodul "Lõpueksam". Kondiitri õppekavas on kirjas, et õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksami. Juhuks, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, soovib komisjon koostada kutseeksami juhendile analoogse kooli lõpueksami juhendi.

Kool rakendab statsionaarset koolipõhist õpet.

Kondiitri õppekava moodulite rakenduskavas on õpe kavandatud arvestades täiskasvanud õppijate eripärana, õppesisu ja -meetodid ning hindamiskriteeriumid ja -meetodid toetavad õppijat õpiväljundite saavutamisel ja võtmepädevuste arendamisel. Nt on kondiitrite õpetamiseks viidud teoreetiliste tundide arv miinimumini ja antud iseseisvaks tööks õppematerjalide läbi töötamine. Praktilistes tundides toimub nt toodete valmistamine ning seejärel meeskonnatööna toode hindamine koos analüüsiga.

### **Õppekorraldus, sh praktilise töö ja praktika korraldus**

Statsionaarne koolipõhine õppevorm, mis toimub sessioonidena, on täiskasvanud õppijale parim viis ühendamiseks töö- ja pereelu õppimisega. Võrreldes mittestatsionaarse õppega on rohkem kontakttunde, mis praktilise õppega kondiitri eriala puhul on väga oluline. Õpilased on koolis teispäevast neljapäevani iga kolme nädala järel. Sessioonide ajal toimuvad põhiliselt praktilised tunnid ja mõned auditoorsed tunnid. Sessioonide välisel ajal õpivad õpilased iseseisvalt ja e-õpet kasutades. Õppekavas on e-õpet 21% ja iseseisvat tööd 23% kogu õppe mahust. Kool on määratlenud ka e-õppe iseseisva töö hulka (mitte kontaktõppeks).

Kooli õppeinfosüsteemis olevas rakenduskavas on kõik moodulid üles ehitatud analoogselt järgneva näitega. Moodulis „Kondiitritoodete pakendamine ja külmutamine“ (2 EKAP) on e-õpet 12 tundi, mida koolis ei loeta kontaktõppeks. Kontaktõppeks selles moodulis on loetud vaid praktiline töö 20 tunniga.

### **Joonis 1. Teema mahu jaotus**

Teema vaatamine		
Teema nimetus Kondiitritoodete külmutamine ja pakendamine		
Teema maht ja ühik	EKAP 2	tund 52
Teema osakaal moodulis	100	Õppesast 1
<b>Teema mahu jaotus</b>		
	<b>Maht (tund)</b>	<b>Kontaktõpe</b>
Auditoorne õpe		Ei
E-Õpe	12	Ei
Iseseisev õpe	20	Ei
Praktika		Ei
Praktiline töö	20	Jah

allikas: TAHVEL

Kool peaks selgemalt sõnastama õppekorralduseeskirjas e-õppe termini.

Moodulis „Kondiitritoodete tehnoloogia“, 8 EKAP on õppemeetoditeks loeng, iseseisev töö, praktiline töö, rühmatöö. Iseseisev töö ei ole aga õppemeetod, kuna iseseisva töö tegemiseks on oluline valida õppijatest lähtuvad eesmärgipärased meetodid. Õppeinfosüsteemi põhjal on selles moodulis auditoorne õpe (kontaktõpe) praktiline töö 80 t mahus. Iseseisev õpe (24 t) ja e-õpe (26 t) ei ole kontaktõppeks liigitatud. Komisjonil ei olnud võimalik tutvuda õpetajate poolt läbi viidava e-õppega.

Õppetöökorralduse arendamiseks on kool liitunud õppeinfosüsteemiga TAHVEL. Juhtivõpetaja sõnul on õppekavade sisestamine nimetatud süsteemi keeruline. Kooli arengukavas on seatud eesmärk, et praktikaga seonduv dokumentatsioon korrastada/arendada ja muuta digitaalselt hallatavaks. Hindamise perioodiks ei ole praktika osaga veel TAHVLisse üle mindud.

ÕKR eneseanalüüsis on kirjas, et kondiitri õppetöögraafikus pikendati praktikaperioodi. Pikem praktikaperiood võimaldab sessioonõppes õppijatel paindlikumalt sobituda töö- ja pereeluga ja selle tõttu on vähenenud väljalangevus.

Komisjoni hinnangul on kondiitri praktika hästi ette valmistatud. Praktikakoha valib õpilane koostöös kooli esindajaga. Praktika on juhendatud. Koolis loodi uus praktikaseiresüsteem, kus kõiki praktikaettevõtteid külastab tööhõive- ja järelõppekeskuse juhataja. Kooli esindaja külastab praktikaettevõtteid ja vestleb praktikandi ning praktikakoha esindajatega ning vajadusel nõustab praktikakoha praktikajuhendajaid kohapeal. Praktikadokumentatsioonis on tehtud märkimisväärsed muudatused. Väga hästi on ülesehitatud kooli kodulehel link Praktika.

Komisjon tutvus ka praktikadokumentidega, sh praktika hindamisega. Praktika materjalides toodud „Praktika hindamiskriteeriumid“ ei toeta väljundipõhist õpet. Hinne rahuldav ei ole lävendi kirjeldus, vaid sellest madalam tase. Näiteks kirjeldatakse hinnet rahuldav (hinne „3“): praktiline töö on teostatud rahuldavalt, esineb kõrvalekaldeid kvaliteedis ja tehnoloogilisi ebatäpsusi; töötab aeglaselt ja töösse suhtumine on ükskõikne; vajab pidevat juhendamist ja kontrolli; huvi õppida ja areneda on tagasihoidlik; ei hooli töö tulemustest kvaliteedist; esineb puudusi materjalide, töövahendite ja

töökoha kasutamises ning korrashoius; täidab töötervishoiu- ja ohutusnõudeid. Haridus- ja teadusministri määrus „Kutseõppes kasutatav ühtne hindamissüsteem, õpiväljundite saavutatuse hindamise alused, hindamismeetodid ja -kriteeriumid ning hinnete kirjeldused“ ütleb, et mitteeristava hindamise puhul on piisavaks tulemuseks õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval tasemel. Komisjon soovib dokument „Praktika hindamiskriteeriumid“ välja vahetada korrektse dokumendi vastu. Kuna õppekava põhjal hinnatakse praktikat mitteeristavalt, peaks dokument peaks dokument sellest lähtuma ning sisaldama lävendi tasemel praktika hindamiskriteeriumeid. Korrastada praktika hindamiskriteeriumid erinevates dokumentides, sh õppekavas ja rakenduskavas.

Kolme viimase õppeaasta õpilaste praktikakokkuvõtetest saab lugeda, et õpilased pidasid 2018/19 õa oma erialaseid teadmisi ja oskusi praktika sooritamiseks pigem rahuldavaks kui heaks, järgnevatel aastatel aga juba heaks. Siit võib järeldada, et õpetamise-õppimise kvaliteet on tõusnud.

Kondiitrite kutse andjaks on MTÜ Eesti Leivaliit. Eneseanalüüsist selgub, et kõik kooli lõpetajad on sooritanud kutseeksami. Kuna lõpetajate arv on olnud vahemikus 3-7, siis ei ole taotlejatel siiani olnud võimalik sooritada kutseksamit oma koolimajas. Kooli sooviavalduse alusel Eesti Leivaliidule tunnustati kooli õppekookondiitri eriala kutseksamikeskuseks kutsekomisjoni protokoll nr 5 alusel 7. juunil 2021.

Arengukavas on eesmärgina toodud rahvusvaheliste praktikavõimaluste avardamine. Aastatel 2017-2021 ei osalenud ükski kondiitri erialal õppija õpirändes. Eneseanalüüsist tuuakse põhjustena võõrkeele oskuse madalat taset ja pikka kodust eemal olekut. Kool on planeerinud õpiränneteks kuni neli nädalat. Et õpirändes osalemist soodustada, soovib komisjon õpirände aja lühendamist. Samuti soovib komisjon õpirännet lähiriikidesse.

### **Õppesisu ja -meetodid ning hindamiskriteeriumid ja -meetodid**

ÕKRI õppekavaarendust koordineerib juhtivõpetaja, kes koostab õppekava rakenduskavasid koos õpetajatega. Juhtivõpetaja sõnul pole õppekavaarendusse töödandjaid kaasatud, kuna õppekava põhineb kondiitri kutsestandardil ja abiks on toiduainetöötamise erialade riiklik õppekava ning nende põhjal on sisend õppekava koostamiseks juba olemas. Samas tõi juhtivõpetaja vestluses välja, et edukaks kujunes veebis toimunud praktikajuhendajate koolitus. Komisjon soovib viia läbi paindlikus ja juhendajatele sobivas vormis koolitusi ning regulaarseid veebiarutelusid praktikajuhendajate ja töödandjatega. Selliselt saab kaasata töödandjaid ka näiteks rakenduskava analüüsi ja ÕKRI õppekavaarendusse.

Õpetamisel kasutavad õpetajad näitlikustamist, rühmatööd, diskussiooni, teooria lõimimist praktilise tegevusega. Vestluses põhiõpetajaga selgus, et õpetajal ei ole süstematiseeritud e-õppematerjale ja vastavaid juhendeid ning hindamisülesandeid koostatud. Praktilise töö läbiviimisel kasutatakse järgmisi õppemeetodeid: interaktiivne loeng, arutelu ja probleemõpe (tehnoloogilise kaardi alusel toote valmistamine: retsepti lugemine, tooraine kaalumine, teoreetiliselt läbi arutatud toodete valmistamise tehnoloogiline protsess), videomaterjali vaatamine, demonstratsiooni töö käigus.

Seoses kondiitri õppekava e-õppe ja iseseisva töö suure mahuga soovib komisjon täiustada põhiõpingute moodulite rakenduskavades olemasolevaid hindamisülesandeid ning koostada lisaks e-õppeks sobivaid õppematerjale ja ülesandeid.

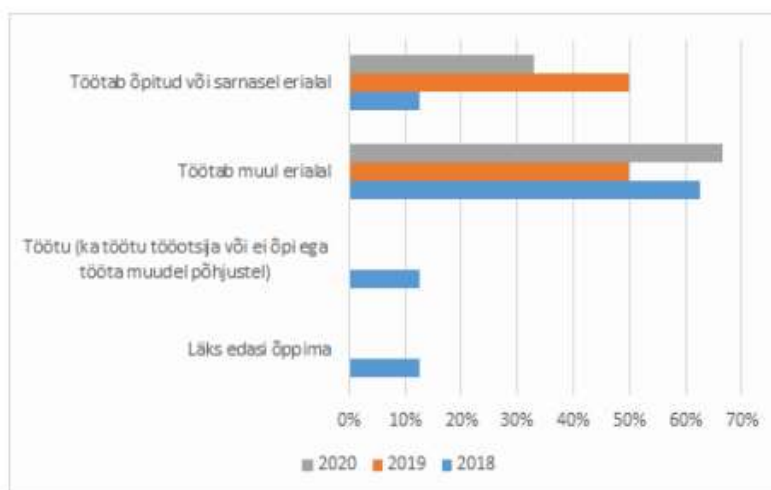
Vestlusest kutseõpetajaga, vilistlastega ja õpilastega selgus, et siiani on kasutusel paber kandjal õpilaste õpimapp. Õpimappidesse on koondatud õpilastele olulised materjalid, iseseisvad tööd, tehnoloogilised juhendid jmt. Pärast kaheaastast erialal töötamist on kondiitri eriala lõpetajatel võimalik taotleda 5. taseme vanemkondiitri või 5. taseme vanempagari kutset, kus e-portfoolio on kutseksamile saamise eeltingimuseks. Seoses sellega soovib komisjon koostada uus valikõpingute moodul “E-portfoolio koostamine” mahuga 1-2 EKAPit, mis jaotada tervele õppeaastale, et IT-alaselt nõrgemad õppijad oleksid toetatud. Komisjon soovib koostada sügiseks 2021. a ka e-portfoolio juhendi ja alustada õpilaste e-portfoolio koostamisega, sest see arendab oluliselt nii õppijate digipädevust kui ka eneseanalüüsi oskust.

KHS põhjal varasemate õpingute ja töökogemuse arvestamisel (VÕTA) tõendatakse varasemaid õpinguid diplomi, tunnistuse või muu haridust tõendava dokumendiga ning töökogemuse tõendamisel lisatakse taotlusele töökogemuse kirjeldus ning eneseanalüüs. ÖKR eneseanalüüsist selgub, et kondiitri õppekaval kasutatakse VÕTAt väga edukalt. 2020. a sügisel alustanutest taotles VÕTAt 45% õppijatest, kes tõendasid oma varasemaid õpinguid 22 teemas. Vestlusel vilistlastega selgus, et tänu VÕTA kasutamisele olid sessioonipäevad lühemad ja vähenes iseseisva töö maht. Kool koostas võimalusel tunniplaani, kus pole “auke”: need tunnid, milles kasutati VÕTAt, pandi esimesteks või viimasteks tundideks. Siiani on kasutatud dokumendipõhist VÕTAt. Komisjon soovib kasutada täiskasvanud õppijate puhul varasemate õpingute ja töökogemuse arvestamisel ka eneseanalüüsi ja portfooliot.

### Õppe tulemuslikkuse näitajate trendid:

Enesehindamise aruande põhjal on võrreldes 2018. aastaga on kondiitri eriala lõpetanute tööturul rakendunute arv suurenenud ja samuti on langenud töötute osakaal. Teisel erialal töötamise protsent on suhteliselt kõrge, sest paljud õppijad on jäänud põhikohaga töötama oma varasemal töökohal.

### Joonis 1. Andmed lõpetanute tööturul rakendumise, sh edasiõppijate osakaalu trendide kohta õppekaval



Allikas: Õppekavarühma eneseanalüüsi aruanne

**Andmed õppijate rahulolu trendide kohta, sh õpikeskkonna, -korralduse ning õppesisu, -meetodite ja hindamisega õppekaval;**

Eneseanalüüsi põhjal selgub, et õpilaste rahulolu õppetöökorraldusega 2019. ja 2021. aastal on 5 palli süsteemis üle nelja. Enim ollakse rahul info liikumise ja õppetöö praktilise iseloomuga. Samuti on jooniselt selgesti näha, et õppijate rahulolu on tõusvas trendis kõikides õppetöö korraldust puudutavates näitajates.

### **Andmed kutseeksami/lõpueksami sooritamise trendide kohta õppekaval**

Igal aastal on kutseeksami edukalt sooritanud kõik õppijad, kes ei ole õppeaja jooksul välja langenud ja nad on omandanud kondiiter, tase 4 kutsequalifikatsiooni.

2021 aasta tulemused (neli kutseeksami sooritanut) kajastavad märtsikuus toimunud kutseeksamit. 2021. aasta kevadel oli planeeritud kaheksa õpilast kondiiter, tase 4 kutseeksamile. Kõik kaheksa sooritasid ka kutseeksami.

### **Muud õppe tulemuslikkuse näitajad (kutsemeistrivõistlused, konkursid jms)**

Kooli õpilased ei ole saanud osaleda võistlustel, kus vanusepiiriks on 26 eluaastat. 2018. aastal osales kondiitri eriala õpilane kutsemeistrivõistlustel „Noor Meister“. Kuna võistlusele oodatakse võistlema kuni 26-aastaseid noori, siis igal aastal kool võistlustel ei osale. Enamasti on kondiitri eriala õppijad selle vanusepiiri ületanud või ei oma võimekust võistlustel osalemiseks. (stressitaluvus, soov osaleda). Igal õppeaastal toimub koolis sõbrapäevale pühendatud tordivõistlus, kus võistlevad kondiitri eriala õpilased ja Kivi-Vigala ja Vana-Vigala põhikoolide meeskonnad. Kondiitri eriala õpilased koos põhiõpetajaga korraldavad võistlust, teevad eeltööd ja aitavad vajadusel võistlejaid.

Seoses piirangutega toimus sel õppeaastal kondiitri eriala õpilaste võistlus koolisiselt. Sõbrapäevale pühendatud tordid valmisid õppetöö käigus ning võitjaks valiti kooli FB lehel tordi fotole enim häält saanud tort.

## **Järeldused**

### **Tugevused**

- Hästi toimiv praktikakorraldus, mis võimaldab täiskasvanud õppijatel lõimida õppimist töö- ja pereeluga. Praktikasüsteemi arendamine, sh praktikakohtade ja praktikantide külastamine praktika ajal on andnud paremat tagasisidet nii õpilastele, koolile kui ka praktikakohtadele. Tihenenud on omavaheline suhtlemine, mis toetab kolmepoolset koostööd – õpilased, praktikaettevõtte ja kool. Näiteks võimaldab koostöö ühiselt üle vaadata praktikale seatud õpieesmärgid ja vajadusel õpilaste praktikaeesmärgid korrastada, et saavutada õppekavas kirjeldatud õpiväljundeid.

### **Parendusvaldkonnad ja komisjoni soovitused**

- Rakenduskavas ei ole mooduli “Kookide ja tortide valmistamine” teemas “Värvus- ja kompositsiooniõpetus, kondiitritoode kaunistamine” praktiliseks tööks tunde ette nähtud. Komisjon soovib vaadata üle mooduli kirjeldus ja muuta selle teema raames dekoormasside ja šokolaaditöö algoskuste õppimine praktilisteks tundideks.
- Praktika materjalides toodud „Praktika hindamiskriteeriumid“ ei toeta väljundipõhist õpet. Hinne rahuldav ei ole lävendi kirjeldus, vaid sellest madalam tase. Komisjon soovib dokument „Praktika hindamiskriteeriumid“ välja vahetada korrektse dokumendi vastu. Kuna õppekava põhjal hinnatakse praktikat mitteeristavalt, peaks dokument sellest lähtuma ning sisaldama lävendi tasemel praktika hindamiskriteeriumeid. Korrastada praktika hindamiskriteeriumid erinevates dokumentides, sh õppekavas ja rakenduskavas.
- Põhiõpetajal ei ole süstematiseeritud e-õppematerjale ja vastavaid juhendeid ning hindamisülesandeid koostatud. Seoses kondiitri õppekava e-õppe ja iseseisva töö suure mahuga

soovitab komisjon täiustada põhiõpingute moodulite rakenduskavades olemasolevaid hindamisülesandeid ning koostada lisaks e-õppeks sobivaid õppematerjale ja ülesandeid.

#### **Arenguvõimalused**

- Kondiitri õppekavas on toodud 11 EKAP mahus valikõpinguid, millest õppijal tuleb valida 9 EKAP. Komisjoni ja õpilaste arvates on valikuvõimalus väike, sest õppija saab valida vaid ühe 2 EKAP mooduli osas. Komisjon soovib lisada valikõpinguid, nt õpilaste soovitud „Toodete pildistamise“ moodul. Komisjoni hinnangul oleks see hea valik, moodul toetaks valikkompetentsi teenindus- ja müügitöö omandamist.
- Õppekavas on 0 EKAP mahuga moodul „Lõpueksam“. Komisjon soovib koolil õppekavast see moodul välja jätta. Kondiitri õppekavas on kirjas, et õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseksamiga. Komisjon soovib koostada kutseksami juhendile analoogse kooli lõpueksami juhendi.
- Õppijatel on kasutusel paberkandjal õpimapid. Komisjon soovib koostada uus valikõpingute moodul „E-portfoolio koostamine“ (1-2 EKAP), mis jaotada tervele õppeastale, et IT-alaselt nõrgemad õppijad oleksid toetatud. E-portfoolio koostamine arendab oluliselt nii õppijate digipädevust kui ka eneseanalüüsi oskust.
- E-õpet ei loeta koolis kontakttundideks. Kool peaks õppekorralduseeskirjas selgemalt sõnastama e-õppe termini.
- Siiani on kasutatud dokumendipõhist VÕTAt. Komisjon soovib kasutada täiskasvanud õppijate puhul varasemate töö ja õpikogemuste arvestamisel ka õpiväljundite ja töökogemuse tõendamist eneseanalüüsi või portfoolioga.
- Komisjon soovib viia läbi paindlikus ja juhendajatele sobivas vormis koolitusi ning regulaarseid veebiarutelusid praktikajuhendajate ja tööandjatega. Selliselt saab kaasata tööandjaid näiteks rakenduskava analüüsi ja ÕKRI õppekavaarendusse.
- Õpiränneteks on planeeritud kuni neli nädalat. Kondiitri eriala õpilased ei ole aastatel 2017-2021 osalenud õpirändes. Et õpirändes osalemist soodustada, soovib komisjon õpirände aja lühendamist. Samuti soovib komisjon õpirännet lähiriikidesse.

## Osahinnang standardi nõuete täitmisele

1. Lähtudes standardi “**Õppekavas sätestatud õpiväljundid on saavutatavad ja vastavad kutseharidusstandardi nõuetele**” täitmise analüüsist ning arvestades eeltoodud tugevusi ja parendusvaldkondi, on komisjon seisukohal, et toiduainete töötlemise õppekavarühmas **vastab standardi nõuete täitmine nõutavale** tasemele. Kondiitri 4. taseme kutseõppe esmaõppe õppekava 215402 on kooskõlas kutseharidusstandardi nõuetega ning õppekava õpiväljundid on kooskõlas vastava kvalifikatsioonitaseme kutsestandardiga. Õppekava maht, põhi- ja valikõpingute moodulite osakaal, praktilise töö ja praktika ning iseseisva töö osakaal, samuti õppevorm on asjakohane ning toetab õpiväljundite saavutamist. Õppekavarühma õppekorraldus, sh praktilise töö ja praktika korraldus lähtub õppijate eripäradest ja enamasti toetavad õppijat õpiväljundite saavutamisel. Õppekava õppesisu ja -meetodid ning hindamiskriteeriumid ja -meetodid on pigem sidusad ja pigem toetavad õppijat õpiväljundite saavutamisel.

## 3.2 Õppekaval on vajaliku kvalifikatsiooniga õpetajad, sh praktikud ja pädevad praktikajuhendajad

1. **Õppekasvatusala töötajate, sh praktikute ja praktikajuhendajate kvalifikatsioon vastab nõuetele; õpetajatöö maht ja ametikohad on planeeritud;**
2. **Õpetajate kutse-, eri- ja ametialane areng lähtub õppekavast, õppijate vajadustest ja osapoolte tagasisidest ning eneseanalüüsist.**

### Analüüs

#### Õppekasvatusala töötajate, sh praktikute ja praktikajuhendajate kvalifikatsioon

Kooli info põhjal õpetas 2020/21 õppeaastal põhiõpinguid seitse õpetajat, nendest üks on täiskoormusega põhiõpetaja. Õpetajate töömahud planeerib vastavalt õppekava mahule juhtivõpetaja. Kutseõpetajad annavad tunde ka teistel erialadel oma osakonnas, samas õpetaja koormus kokku ei ületa ühte töökohta. Olles tutvunud kooli kordushindamise eneseanalüüsiga ja vestelnud õpetuskasvatusala töötajate ning kooli direktoriga, järeldab komisjon, et kõigil õppekava õpetajatel on olemas nõutud kvalifikatsioon.

**Tabel 7. Ülevaade õpetajate kvalifikatsiooni nõuetele vastavusest ja vanuselisest struktuurist**

Õpetajate vanus	30-40a	51-60a	üle 61a
Õpetajate arv	2	4	3
Kvalifikatsioonile vastavus	100%	100%	100%

Allikas: Õppekavarühma eneseanalüüsi aruanne

2020/2021 ei kaasatud praktikuid õppetöösse seoses vabariigis kehtinud piirangutega. Varasematel õppeaastatel on tehtud koostööd kahe kondiitri eriala praktikuga. 2021/2022 õppeaastaks on koolil plaan kaasata õppeprotsessi vähemalt üks eriala praktik.

2018. a akrediteerimisel tõi hindamiskomisjon välja, et ettevõttepoolsed praktikajuhendajad ei ole koolitust saanud, kuigi kool on neid kutsunud. Komisjon soovitas leida tööandjatele sobivamad ajad, meetodid ja motivatsioon koostöökss selles valdkonnas. Ka ÕKR eneseanalüüsist ja vestlustest töötajatega selgub, et praktikajuhendajate koolitus ei ole olnud järjepidev. 2021. aastaks on toimunud positiivne areng. 2020/21 õppeaastal viidi esmakordselt läbi veebipõhine koolitus praktikajuhendajatele. Praktikajuhendajate koolitusi on juhtivõpetaja sõnul plaanis korraldada ka edaspidi.

Õppijad annavad koolile tagasisidet pärast praktikaperioodi lõppu ja hindamiste ajal. Näiteks moodulite hindamistel arutatakse, kuidas õppeperiood on sujunud, mida õpiti ja mis oleks võinud teisiti olla. Tagasiside on nii kirjalik kui ka suuline. Vestlustel kinnitasid õpetajad, et nad analüüsivad saadud tagasisidet ja teevad sellest tulenevalt muudatusi nii õppetöö korralduses kui ka õppemeetodites. Kordushindamise eneseanalüüsist loeme, et õppijate rahulolu kooliga ja õpetajatega on olnud kõrge.

### **Õpetajate kutse-, eri- ja ametialane areng**

Kondiitri õppekaval on pika töökogemusega ja püsiv personal. Eriala põhiõpetaja on lõpetanud Tallinna Ülikooli kutsepedagoogika eriala bakalaureuseõppes, töökogemus õpetajana 20 aastat, töötanud kondiitrina. Vestluses õppijate ja vilistlastega selgus, et nad on väga rahul kondiitri kutseõpetaja poolt edastatud teadmiste ja oskustega.

Õpetajatega viiakse läbi arenguveestlusi. Õppedirektor koostab nende põhjal iga õppeaasta alguses nii koolituskavad kui ka stažeerimise ajakava. Kool toetab stažeerimist. Õppeaasta planeeritakse nii, et õpetajal on selle jooksul võimalik läbida ka stažeerimine. Stažeerimise ajal vabastatakse õpetaja õppetööst. 2018/2019 õppeaastast alates säilib stažeerimise ajal õpetaja ametikohajärgne töötasu ning stažeerimisel viibitud aeg arvestatakse töötaja sisse, mis on suureks motivaatoriks töötajate erialasel enesetäiendamisel.

Põhiõpetaja stažeeris 2020. aastal Raplas Marju kohvikus, süvendades oma kondiitritööoskusi. Nii õpetaja kui ka juhtivõpetaja kinnitasid, et plaanis on jätkata stažeerimist ning sooritada ka kondiitri kutseksam.

Põhiõpetajal ei ole praegu kondiitri kutset. Aruandest loeme, et koolil on plaanis õpetajate erialase kvalifikatsiooni taseme tõstmine ning selleks motivatsioonisüsteemi väljatöötamine. Eesmärk on, et erialaõpetajatel on õpilastest vähemalt üks tase kõrgem kutse. Komisjon leiab, et kutseõpetaja võiks läbida vähemalt 4.taseme kutseksami. See võimaldaks õpetajal veel paremini lõpetajaid kutseksamiks ette valmistada.

Õpetaja arengu seisukohalt on oluline pidevalt uuega kursis olla. Põhikutseõpetaja ei olnud osalenud ühelgi erialasel koolitusel ei enne covid-19 pandeemiat ega pandeemia ajal veebi teel. Vestlusest selgus, et põhiõpetajal on soov arendada oma digipädevust, et omandada oskus e-kursuste ja e-õpiobjektide loomiseks ning õpilaste juhendamiseks e-õppes. Komisjoni hinnangul võiks põhiõpetaja osaleda nii digipädevusi arendavatel kui ka erialastel koolitustel, sh veebikoolitustel, et viia ennast kurssi trendide ja uute tehnoloogiatega.

ÕKRs pakutakse erialaseid täienduskoolitusi väikeses mahus, kuna need on seni üles ehitatud ühele põhikutseõpetajale. Hindamiskomisjon soovib täienduskoolituste pakkumisel teha koostööd

tööandjate ja toodete maaletoojatega. Vestlusest vilistlaste ja õpilastega selgus, et nad oleksid sellistest koolitustest väga huvitatud.

Õppekavarühma õpetajate kutse-, eri- ja ametialane areng lähtub õppijate vajadustest ja osapoolte tagasisidest ning eneseanalüüsist.

## Järeldused

### Tugevused

- Kool toetab stažeerimist, õpetajal säilib stažeerimise ajal ametikohajärgne töötasu ning stažeerimisel viibitud aeg arvestatakse tööaja sisse.

### Arenguvõimalused

- Põhikutseõpetajal ei ole kondiitri kutset. Komisjon soovib kutseõpetajal sooritada vähemalt 4. taseme kondiitri kutseksam.
- Põhikutseõpetaja võiks osaleda erialastel koolitustel, sh veebikoolitustel, et viia ennast kurssi trendide ja uute tehnoloogiatega
- Hindamiskomisjon soovib täienduskoolituste pakkumisel teha senisest rohkem koostööd tööandjate ja toodete maaletoojatega

### Osahinnang standardi nõuete täitmisele

Komisjoni hinnangul toiduainete töötlemise õppekavarühma õppekasvatusala töötajate kvalifikatsioon **vastab** standardi "**Õppekaval on vajaliku kvalifikatsiooniga õpetajad, sh praktikud ja pädevad praktikajuhendajad**" nõuetele. Õpetajatöö maht ja ametikohad on asjakohaselt planeeritud. Õppekavarühma õpetajate kutse-, eri- ja ametialane areng lähtub õppijate vajadustest ja osapoolte tagasisidest ning eneseanalüüsist.

## 3.3 Õppekavarühmas õppe läbiviimiseks vajalikud ressursid on piisavad

1. õppekavarühma õpikeskkond on piisav õppekava õpiväljundite saavutamiseks;
2. õppeprotsessis on tagatud turvalisus ja tervise kaitse.

### Analüüs

Kooli külastuse käigus tutvustati komisjonile kondiitrite praktiliseks õppeks kasutusel olevaid korralikke õppekooke, mis on hea ventilatsiooni ja valgustusega ning piisavalt avarad ja ruumikad. Ühte õppekooki mahub korraga töötama kuni 7 õpilast, kuid vajadusel on võimalik kasutada ka teist, mis mahutab täiendavalt 11 õpilast. Praktilisteks tundideks on vajalikud seadmed olemas ja praktilist tundi on võimalik läbi viia mõlemas õppeköögis. Lisaks on olemas kolmas praktiliste tundide läbiviimise ruum, mida kasutatakse degusteerimisruumiks või kondiitrite martsipani või suhkrumassi voolimise praktilisteks tundideks.

Kondiitrite väljaõpet on koolis teostatud juba aastaid ja selle käigus on pidevalt uuendatud ja soetatud kaasaegseid seadmeid ja väikevahendeid. Lisaks on koolil vahendid martsipani, suhkrumassi ja šokolaaditööde jaoks, mida kasutatakse erikursuste korraldamisel.

Kooli õppeklassis kondiitrite praktiliste tundide läbiviimiseks on kõik vajalik olemas ja kool taotleb kondiitri kutseksamikeskuseks tunnustamist. Kuna kooli õppeklass vastab Eesti Leivaliidu kondiitrite kutseksamikeskuse nõuetele, on kool tunnustatud 7. juuni 2021 kondiitrite kutseksamikeskusena.

Õppebaasi veel paremaks muutmiseks on plaanis välja arendada toiduainete vaheladu. See suurendaks õppe kompaktsust, võimaldaks ka koka erialal kondiitrite klassi kasutamist. Komisjon kinnitab enesehindamise aruandes välja toodut, et kondiitri erialal on võimalik läbi viia õppetööd viiele sihtgrupile: täiskasvanud õppijad tasemeõppes, erivajadusega õppijad, koka eriala õppijad valikõpingute raames, täiendõpe ja -kursused ning koostöö üldhariduskoolidega.

Õppeköögi kõrval on olemas riietusruumid meestele ja naistele.

Vestlustel hindamiskomisjoniga kinnitati, et koolis on head tingimused nii õppimiseks kui ka õpetamiseks. Hea, et on kaasaegne õpilaskodu, kus saavad nii õppijad kui ka kaugemalt tulnud õpetajad soodsate hindadega ööbida.

Õppimise käigus on turvalisus tagatud: õppeköörides on olemas tööks vajalikud isikukaitsevahendid (nt kuumakindad), tagatud on tuleohutus ning olemas on esmaabivahendid. Enne praktilisele tööle asumist viiakse läbi tööohutuse-alane juhendamine.

## Järeldused

### Tugevused

- Kondiitri erialal on võimalik läbi viia õppetööd viiele sihtgrupile: täiskasvanud õppijad tasemeõppes, erivajadusega õppijad, koka eriala õppijad valikõpingute raames, täiendusõpe ja -kursused ning koostöö üldhariduskoolidega.
- Koolil on korralik ja hea sisseseadega õppeklass koos ventilatsiooni ja hea valgustusega.
- Kooli õppeklass vastab Eesti Leivaliidu kondiitrite kutseksamikeskuse nõuetele. Kool on tunnustatud 7. juuni 2021 kondiitrite kutseksamikeskus.

### Parendusvaldkonnad komisjoni hinnangul puuduvad

### Arenguvõimalused

- Kool õpetab 4. taseme kondiitriteid, koolil on olemas vahendid, et läbi viia ka kõrgema taseme õpet. Komisjon soovib hakata pakkuma martsipanitöö ja šokolaaditöö koolitusi, kuna koolil on nende teemade läbiviimiseks olemas vahendid.

### Osahinnang standardi nõuete täitmisele

Komisjoni hinnangul **vastab** õppekavarühma õpikeskkond standardi **“Õppekavarühmas õppe läbiviimiseks vajalikud ressursid on piisavad”** nõuetele. Ressursid on piisavad õpiväljundite saavutamiseks ning õppeprotsessis turvalisuse ja tervisekaitse tagamiseks.

## 3.4 Õpe on tõenduspõhine, otstarbekas ja jätkusuutlik

1. õpe lähtub kooli arengukavalistest eesmärkidest;
2. õpe lähtub tööturu vajadustest ja õppijate sihtrühma prognoosist ning on jätkusuutlik.

## Analüüs

Koolis on kondiitri eriala õpetatud 2006. aastast alates. Seega on tegemist juba pika kogemusega. Välja on arendatud asjakohane õppebaas, õpetajad on kogemustega. Kooli eneseanalüüsi aruandes on öeldud, et kondiitri eriala lähtub arengukavas toodud kättesaadavuse põhimõttest ning põhimõttest pakkuda regioonis mitmekesist kutseõpet erinevatele sihtgruppidele. ÕKR sihtrühmaks on täiskasvanud õppija. Täiskasvanud õppija on inimene, kes on esmase hariduse kätte saanud ja pöördunud hiljem õppimise juurde tagasi ning enamasti ei ole õppimine tema põhitegevus.

Õpilaste arv ÕKRis on pigem tagasihoidlik. Eneseanalüüsist loeme, et viimastel aastatel on õpinguid alustanud 8-11 õpilast, kellest on lõpetanud pooled. Jätkusuutlikuks tegevuseks tuleks kaaluda erinevaid kommunikatsioonitegevusi eriala ning õppimisvõimaluste tutvustamiseks.

ÕKR on oma tegevuses seadnud eesmärgiks kooli arengukava 2016 -2021 prioriteetsed arendused, näiteks vähemvõimekate õpilaste toimetuleku toetamine. Sessioonõpe toetab õppe paindlikumaks muutmist.

Vestlusel juhtivõpetaja ja direktoriga selgus, et koolil ei ole plaanis lähiajal teisi toiduainete töötlemise õppekavarühma kuuluvaid õppekavasid arendada.

Nii vilistlaste, õppijate kui praktikaettevõtete esindajate vestluste põhjal võib tõdeda, et ÕKR on hea mainega, õppe tulemusel omandatavad kompetentsid on kooskõlas tööturu vajadustega. Samuti tõendab seda edukas kutseksamite sooritamine. Direktor rõhutas vestluses komisjoniga, et eesmärk on kondiitri eriala elujõulisemaks muutmine ning õppe mitmekesistamine praktikute värbamise kaudu.

Koolitusvajaduse hindamiseks saab kool informatsiooni töötukassa kaudu, tagasisidest praktikaettevõtetest ja OSKA raportist. Kuigi OSKA raporti kohaselt ületab kondiitrite koolituspakkumine märkimisväärselt tööjõuvajadust, peab ÕKR siiski oluliseks juba töötavate, toidutöötlemise ja toitlustamise valdkonda sisenevate või valdkonda kõrvaltegevusena panustajate, koolitamist tasemeõppes ja täienduskoolitustel. Kool ei ole teinud lisaks tööjõu uuringuid regioonis tegutsevate kondiitriettevõtete seas. Õppekohtade planeerimisel lähtutakse Tööjõu baromeetrist (okt 2020), mille põhjal on Rapla maakonnas kondiitrite tööjõu puudujääk. Sellest lähtuvalt on koolil õppe õiguse taotlemine põhjendatud. Kondiitri erialal on õppida soovijaid lisaks oma piirkonnale ka kogu Eestist. Need on inimesed, kellele sobib hästi väike kool, rahulik keskkond ja individuaalne lähenemine. Vestlustest selgus, et erialal on head õpetajad ning õppijaid toetatakse individuaalselt. Õppijate tagasiside on positiivne. Vestlustel kiideti väikest kogukonda, kus kõik kõigiga lävivad ja üksteist teatakse ning toetatakse.

Rõhutati, et koolis on usaldus töötajate vastu ja püsiv tööjõud.

## Järeldused

### Parendusvaldkonnad komisjoni hinnangul puuduvad

### Arenguvõimalused

- Vastuvõtu tulemuslikuks korraldamiseks ja õppijate arvu suurendamise eesmärgil soovitab komisjon kavandada ja ellu viia turundus/kommunikatsioonitegevusi õppimisvõimaluste tutvustamiseks ja eriala propageerimiseks erinevatele sihtgruppidele kasutades erinevaid kanaleid.

### **Osahinnang standardi nõuete täitmisele**

Komisjoni hinnangul **vastab** standardi “**Õpe on tõenduspõhine, otstarbekas ja jätkusuutlik**“ täitmine õppekavarühmas **nõuetele**. Õpe lähtub kooli arengukavalistest eesmärkidest, tööturu vajadustest ja õppijate sihtrühma prognoosist ning on jätkusuutlik.

## 4. Hindamiskomisjoni osahinnangud

### Kokkuvõttev tabel: hindamiskomisjoni osahinnangud standardite lõikes

Standard	vastab nõutavale tasemele	vastab osaliselt nõutavale tasemele	ei vasta nõutavale tasemele
1 Õppekavas sätestatud õpiväljundid on saavutatavad ja vastavad kutseharidusstandardi nõuetele	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 Õppekaval on vajaliku kvalifikatsiooniga õpetajad, sh praktikud ja pädevad praktikajuhendajad	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 Õppekavarühmas õppe läbiviimiseks vajalikud ressursid on piisavad	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4 Õpe on tõendus põhine, otstarbekas ja jätkusuutlik	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

#### HINDAMISKOMISJON KOOSSEISUS:

1. Ants Aedmaa
2. Maret Õunpuu
3. Janno Semidor
4. Merle Truupõld

**KINNITAS OSAHINNANGUD HÄÄLTEGA 4 (neli) POOLT JA 0 (null) VASTU: „30.06.2021.“**

Hindamiskomisjoni esimees: Ants Aedmaa  
(allkirjastatud digitaalselt)