



**HAKA**

Eesti Hariduse  
Kvaliteediagentuur

**Kutseõppe õppekavarühma  
kordushindamine**

**Haapsalu  
Kutsehariduskeskuse  
toiduainete töötlemise  
õppekavarühma  
hindamisaruanne**

2023



## Sisukord

1.	Hindamisprotsessi kirjeldus.....	3
2.	Hinnatava kooli üldandmed .....	6
3.	Toiduainete töötlemise õppekavarühma analüüs standardite lõikes.....	9
3.1.	Õppekavas sätestatud õpiväljundid on saavutatavad ja vastavad kutseharidusstandardi nõuetele .....	10
3.2.	Õppekaval on vajaliku kvalifikatsiooniga õpetajad, sh praktikud ja pädevad praktikajuhendajad .....	21
3.3.	Õppekavarühmas õppe läbiviimiseks vajalikud ressursid on piisavad .....	25
3.4.	Õpe on tõenduspõhine, otstarbekas ja jätkusuutlik .....	27
4.	Hindamiskomisjoni peamised järeldused ja osahinnangud .....	29
	Kokkuvõttev tabel: hindamiskomisjoni osahinnangud standardite lõikes.....	30

## 1. Hindamisprotsessi kirjeldus

Eesti Hariduse Kvaliteediagentuur (edaspidi HAKA) viib kutseõpet pakkuva õppeasutuse (edaspidi *kooli*) tähtajalise õppeõigusega õppekavarühmas läbi korduva ekspertiisi (edaspidi kordushindamise).

Vastavalt kutseõppeasutuse seaduse § 11 lõikele 1 analüüsib hindamiskomisjon läbiviidava õppe nõuetele vastavust HAKA 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 tõenduspõhine, otstarbekas ja jätkusuutlik**
  - (10) õpe lähtub kooli arengukavalistest eesmärkidest;
  - (11) õpe lähtub tööturu vajadustest ja õppijate sihtrühma prognoosist ning on jätkusuutlik.

Hindamiskomisjon esitab hindamisaruandes standardite ja nende kriteeriumide lõikes kokkuvõtliku analüüsi õppekavarühma õppekavade kohta. Komisjon toob iga standardi analüüsi tulemusena välja **järeldused**: 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 soovitusel viitavad mittevastavustele või vajakajäämistele standardi nõuete täitmisel. Parendusvaldkonnad mõjutavad hindamisotsuse kujunemist.
- **Arenguvõimalused** on komisjoni soovitusel arendustegevusteks, mis ei sisalda mittevastavust nõuete täitmisel ning mille arvestamine või mitteamarvestamine on kooli otsustada. Soovitusel arendusteks ei mõjuta osahinnangu ega lõppotsuse kujunemist.

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.**

HAKA kutsehariduse hindamisnõukogu (edaspidi hindamisnõukogu) võtab otsustamisel aluseks hindamisaruande, eneseanalüüsi aruande, kooli tähtajaliselt laekunud kommentaarid ja komisjoni osahinnangud ning vajadusel hindamisnõukogu taotlusel esitatud muud materjalid.

Lõpphinnangu ja selle alusel haridus- ja teadusministrile ettepaneku tegemisel lähtub hindamisnõukogu järgmistest põhimõtetest:

- kui kõik neli hindamiskomisjoni osahinnangut on „*vastab nõutavale tasemele*”, võtab hindamisnõukogu vastu otsuse „*õpe vastab nõutavale tasemele*” ja teeb haridus- ja teadusministrile ettepaneku anda koolile õppekavarühmas tähtajatu õppeõigus;
- kui vähemalt üks hindamiskomisjoni osahinnang on „*ei vasta nõutavale tasemele*”, võtab hindamisnõukogu vastu otsuse „*õpe ei vasta nõutavale tasemele*” ja teeb haridus- ja teadusministrile ettepaneku mitte anda koolile õppekavarühmas õppeõigust;
- kui kõik neli hindamiskomisjoni osahinnangut on „*vastab osaliselt nõutavale tasemele*”, kaalub hindamisnõukogu õppekavarühma tugevusi ja parendusvaldkondi ning võtab vastu otsuse „*õpe vastab osaliselt nõutavale tasemele*” ja teeb haridus- ja teadusministrile ettepaneku anda koolile õppekavarühmas õppeõigus kolmeks (3) aastaks või võtab vastu otsuse „*õpe ei vasta nõutavale tasemele*” ja teeb haridus- ja teadusministrile ettepaneku mitte anda koolile õppekavarühmas õppeõigust;
- kui üks kuni kolm hindamiskomisjoni osahinnangut on „*vastab osaliselt nõutavale tasemele*” ja ülejäänud osahinnangud on „*vastab nõutavale tasemele*”, võtab hindamisnõukogu vastu otsuse „*õpe vastab osaliselt nõutavale tasemele*” ja teeb haridus- ja teadusministrile ettepaneku anda koolile õppekavarühmas õppeõigus kolmeks (3) aastaks.

Haapsalu Kutsehariduskeskus esitas 03.02.2023 Haridus- ja Teadusministeeriumile ning HAKAle taotluse ja eneseanalüüsi aruande kordushindamise läbiviimiseks toiduainete töötlemise õppekavarühmas.

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

HAKA kooskõlastas hindamiskomisjoni koosseisu kooliga 16.02.2023. HAKA juhataja 13.03.2023 korraldusega nr 1.1-10/23/18 kinnitati hindamiskomisjon koosseisus:

<b>Sirje Rekkor</b>	komisjoni esimees, kutseõppe ekspert, Tallinna Ülikooli kutsepedagoogika lektor; õppekavaarenduse ekspert, riiklike õppekavade töörühma juht ja liige;
<b>Maret Õunpuu</b>	komisjoni sekretär, kutseõppe ekspert, OÜ Õunpuu koolitused koolitaja, konsultant; lektor, toitlustus- ja teenindusvaldkonna kutsestandardite ja kutseksamite töörühma liige; kutsevõistluste hindaja;
<b>Kaire Kase</b>	tööandjate esindaja, OÜ Gurmeeklubi (parim väikeettevõttest praktikakoht 2016) tootmisjuht, praktikantide juhendaja; 1998-2007 OÜ Alla Tenter tootmisjuht, sh 5 aastat Eesti Vabariigi presidendi vastuvõtu magusala tegemine koostöös Carmen Cateringi ja Imre Kosega; Eesti Pagarite Seltsi liige, Tallinna Teeninduskooli nõunike kogu liige.

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

### Lühike tagasiside kooli eneseanalüüsile

Haapsalu Kutsehariduskeskuse toiduainete töötlemise õppekavarühma eneseanalüüs (2020-2023) annab komisjoni hinnangul mitmetahulise ülevaate aruandeperioodil tehtust. Eneseanalüüsis on ülevaade õppekavarühma õppekavade, õpetajate ja ressursside arendamisest ja esmahindamise põhjal tehtud parendustegevustest. Komisjoni hinnangul on positiivne, et iga standardi lõpus on selgelt välja toodud parendusvaldkonnad ja -tegevused ning aruande lõpus ka kokkuvõtte õppekavarühma peamistest tugevustest ja parendusvaldkondadest.

### Hindamise protsess ja koolikülastus

Hindamiskülastus toimus Haapsalu Kutsehariduskeskuses 04.04.2023. Komisjon viis läbi kõik ajakavas kokku lepitud vestlused ja tutvus kooli esitatud dokumentidega. Komisjon tutvus kooli õppekavarühma õpikeskkonnaga, sh õppetöös kasutatavate seadmete ja vahenditega ning külastas praktilise õppetöö tegevusi.

Koolikülastusele eelnevalt viis komisjon 29.03.2023 läbi veebivestluse ühe kutseõpetajaga, kes koolikülastuse ajal oli välislähetuses ja 03.04.2023 veebivestlused toiduainete töötlemise õppekavarühma vilistlaste ja praktikakohapoolsete juhendajatega.

Külastus kulges lodusalt, sest oli kooli poolt hästi ette valmistatud, intervjuueeritavad tundsid oma vastutusvaldkonda ja olid kohtumiseks ette valmistunud. Probleeme ei esinenud.

Komisjoni koosolekul lepiti 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 soovitud arendustegevusteks. Analüüsi põhjal hindas komisjon õppe vastavust standardite nõuetele ja andis vastavad osahinnangud.

HAKA esitas esmase aruande koolile 26.04.2023.

Kool esitas täpsustused esmasele aruandele 9.05.2023. Lõpliku hindamisaruande koostamisel võttis komisjon arvesse kooli täpsustusi.

Komisjon esitas lõpparuande HAKAle 11.05.2023.

## 2. Hinnatava kooli üldandmed

### Kontaktandmed:

Kooli nimi: Haapsalu Kutsehariduskeskus

koolijuhi nimi: Riinu Raasuke

kooli aadress: Ehitajate tee 3, Uuemõisa, Haapsalu, 90401

telefon: +372 666 1740

e-post: [kool@hkhk.edu.ee](mailto:kool@hkhk.edu.ee) <mailto:info@rak.ee>

koduleht <http://www.hkhk.edu.ee/>

kooli kontaktisik: Enna Kallasvee, turismi-, toitlustus- ja majutusteeninduse osakonna juhataja  
+372 510 7062

[enna.kallasvee@hkhk.edu.ee](mailto:enna.kallasvee@hkhk.edu.ee)

### Kooli lühitutvustus

Haapsalu Kutsehariduskeskus (HKHK) on riiklik kutseõppeasutus, mis tegutseb 2005. aastast alates Läänemaal Haapsalus. Kooli toimepiirkond, mida kooli tegevus erineval viisil mõjutab, on Läänemaa, Hiiumaa, Lääne-Harjumaa ja Raplamaa ning Põhja-Pärnumaa (endine Lõuna-Läänemaa). See on piirkond, kust tuleb Haapsalu Kutsehariduskeskusesse õppima põhiosa õppijaid.

HKHK pakub kutsehariduse omandamise võimalusi õppijatele kaheksas õppekavarühmas: turismi- toitlustus- ja majutusteeninduse õppevaldkond; info- ja kommunikatsioonitehnoloogia; puitmaterjalide töötamise ja ehituse; äriteenuste; tervishoiu ja sotsiaalteenuste; disaini ja käsitöö ning toiduainete töötlemise õppekavarühmades. Kokku õpib 2022/23 õppeaastal koolis ligi 800 õppijat, kellest ligikaudu kaks kolmandikku on täiskasvanud õppijad.

HKHK 2022-2025.aastate arengukava põhjal:

Haapsalu Kutsehariduskeskuse **MISSIOON** on koolitada erialaste ja õpioskustega töötajaid regiooni ettevõtetele ning pakkuda koolitusi igas eas õppijatele.

**VISIOON 2030.** Haapsalu Kutsehariduskeskus on tulevikutöö tegijate kasvulava ja regiooni elanike esimene valik oskuste omandamisel.

Kool on:

- saavutanud tuntuse ja tunnustuse Eesti ettevõtete seas kui kutseõppeasutus, kelle lõpetajad on alati kindla kvaliteedimärgiga;
- parim tööandja oma töötajatele;
- hinnatud koostööpartner regiooni ettevõtetele ja kogukonnale.

**Kooli põhiväärtused**, millest koolipere oma tegevustes lähtub, on hoolivus, koostöö, meisterlikkus ja avatus.

- Hoolivus - me hoolime oma õpilastest ja me hoolime oma töötajatest. Märkamine, toetamine, julgustamine ja tunnustamine on meile omane.
- Koostöö - koos tegutsemine ja koos õppimine aitab meil paremini kohaneda muutustega, loob partnerlust õppija ja õpetaja vahel ning toob kaasa rõõmu ühisest tegutsemisest.
- Meisterlikkus - kõike, mida me teeme, teeme me hästi. Me oleme uuendusmeelsed ja tulevikku vaatavad. Pakume parimat õpet, sest õpetaja teab, oskab ja tahab teadmisi edasi anda.
- Avatus - jagame oma ideid ning räägime meie plaanidest ja tulemustest, oleme vastuvõtlikud uutele mõtetele ja erinevatele arvamustele.

### Arengukava peamised eesmärgid

- Õpetatavad oskused vastavad töömaailma ja kogukonna arenguvajadusele
- Õpe on uuenduslik ja õppijakeskne
- Koolipere õpib ja tegutseb koostöös
- Kooli sõnal on kaalu regiooni arengus

Arengukava elluviimiseks koostatakse igaks õppeaastaks kooli tegevuskava, milles on kavandatud eesmärkide saavutamiseks vajalikud tegevused, tähtajad ja vastutajad.

### Ülevaade toiduainete töötlemise õppekavarühma tasemeõppe õppekavadest

Toiduainete töötlemise õppekavarühma (edaspidi TT ÕKR) erialadel õpetamist alustati pagar, tase 4 õppekava alusel 2020. a septembris ja kondiitri, tase 4 õppekava alusel 2022. a veebruaris. Esmalt rakendati pagar, tase 4 õppekava mahuga 60 EKAP, järgmisel õppeaastal kondiiter, tase 4 õppekava mahuga 60 EKAP. Üldine informatsioon õppekavade kohta on toodud tabelis 1. TT ÕKR õppekavade koostamise aluseks on vastavad kutsestandardid pagar, tase 4 ja kondiiter, tase 4 ning kutseharidusstandard. Õppekavade eesmärk on võimaldada õppijal omandada teadmised, oskused ja hoiakud töötamiseks pagari- või kondiitritooteid tootvates ettevõtetes ning luua eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks. Õpingute alustamise tingimuseks on põhihariduse olemasolu ja õpe kestab ühe aasta. Õppe lõppedes on õppijatel kohustus läbida pagar, tase 4 või kondiiter, tase 4 kutseksam tõestamaks oma oskusi kohustuslike kompetentside osas. Õpe toimub lähtuvalt tööandjate ja tasemeõppe õppekavade avamisele eelnenud täienduskoolitustel osalenute sisendi põhjal mittestatsionaarses õppevormis. Õppijad on peamiselt töötavad täiskasvanud.

Tabel 1. TT ÕKR õppekavad

Õppekava-rühm	Õppekava nimetus	Õppevorm	Kood EHISes	Rakenduska va	Käivitamise aasta	Õppekava juht
Toiduainete töötlemine	<a href="#">Pagar, tase 4 esmaõpe, 60 EKAP</a>	mitte-statsionaarne	214801	<a href="#">Rakenduska vad</a>	2020	Enna Kallasvee, turismi-, toitlustus- ja majutus-osakonna juhataja

## Kutseõppe õppekavarühma kordushindamise hindamisaruanne

Toiduainete töötlemine	<a href="#">Kondiiter, tase 4 esmaõpe, 60 EKAP</a>	mitte-statsionaarne	214802	<a href="#">Rakenduskaavad</a>	2022	Enna Kallasvee, turismi-, toitlustus- ja majutusosakonna juhataja
------------------------	--	---------------------	--------	--------------------------------	------	---

Käesoleval 2022/23 õppeaastal rakendatakse õppekavarühmas kahte õppekava: pagar, tase 4 ja kondiiter, tase 4. Seega rakendatakse 2020. aastal loodud pagari eriala õppekava neljandat aastat ja 2021. aastal loodud kondiitri eriala õppekava teist aastat.

Õppekavade arenduse eest vastutab ÕKR eneseanalüüsi põhjal turismi-, toitlustus- ja majutusosakonna juhataja. Pagari ja kondiitri erialade õppekavad ja moodulite rakenduskavad koostati õpetajate ja osakonnajuhataja koostöös. Samuti kaasati õppekavade välja töötamise Eesti Leivaliit ja Tartu Rakendusliku Kolledži õpetajad. Moodulite rakenduskavade koostamiseks jaotati moodulite väljundid ja teemad kutseõpetajate vahel, kes moodulitega seotud ja kes vastutasid rakenduskava koostamise eest.

Õppekavaarendus on ÕKR eneseanalüüsi põhjal pidev protsess ja moodulite rakenduskavades on muudatusi sisse viidud peale igat rakendamist lähtudes õpetajate ja õppijate tagasisidest ning õpetajate ja osakonna juhataja koostöös. Õppekava rakendamist analüüsitakse regulaarselt, muuhulgas analüüsitakse ka õppekavade rakendamisega seonduvaid probleeme, huvigruppide tagasisidet ja rühmajuhendaja infot. HKHK õpetajad teevad õppekavaarenduses koostööd teiste koolide õpetajatega, näiteks toimus 2021.aastal koolide koostööpäev Rakvere Ametikoolis, pidev kogemuste jagamine ja koostöö õppekavaarenduses toimub Kuressaare Ametikooliga nii õpetajate kui valdkonna juhtide tasandil. Komisjoni arvates oleks võimalik kaasata rakenduskava analüüsi ja ÕKRi õppekavaarendusse ka tööandjaid, viies läbi paindlikus sobivas vormis regulaarseid veebiarutelusid praktikajuhendajate ja tööandjatega.

**Ülevaade õppekavadel õppijate arvudest** (sh alustanud, lõpetanud ja nende osakaal) on tabelis 2.

Toiduainete töötlemise õppekavarühma õppekavadele on nende rakendamise algusest õppima asunud 64 täiskasvanud õppijat, õppekava läbinuid on kahel erialal kokku 22 ja hindamise ajal õpinguid jätkab 26 õppijat (vt tabel 2). Õpingud on katkestanud 15 õppijat ja üks õppija on hindamise ajal akadeemilisel puhkusel.

Tabel 2. TT ÕKR õppijate jagunemine, õppijate katkestamine, kutseksamite sooritamine, tööhõive ja õppe jätkamine

	Õpinguid alustas	Lõpetanute arv	Väljalangevuse protsent	Kutseksamite läbimise protsent	Rakendumine pärast lõpetamist
Pagar 2020/2021	13	9	33%	100%	89%
Pagar 2021/2022	12	9	25%	100%	78%
Pagar 2022/2023	13	Õpe kestab			



Kondiiter 2021/2022	13	4	69%	100%	Lõpetasid 2023. a veebruaries
Kondiiter 2022/2023	13	Õpe algas märtsis 2023			

**Ülevaade õppekavarühmaga seotud täiendusõppe kursustest:**

Vaatluse all oleval perioodil on õppekavarühmas rakendatud 4 väikesemahulist täienduskoolituse õppekava, neist üht õppekava (sefiiri valmistamise töötuba) on rakendatud kolmel korral (vt tabel 3). Hinnataval perioodil toimunud kuuel täienduskoolitusel osales kokku 64 õppijat.

Tabel 3. Toimunud täienduskoolitused

Täienduskoolituse nimetus	Maht tundides	Õppijate arv	Läbiviimise aeg
Kondiitrikoolitus- šokolaadi ja vahustatud munavalge tordid ja koogid	20	10	2020
Pärmi-lehttaignast toodete valmistamine	26	11	2020
Peolaua suupisted. Soolane rullbiskviit ja numbritort	4	10	2020
Sefiiri valmistamise töötuba	5	12; 11; 10	Kolm täienduskoolitust 2020. aastal

**Ülevaade eelmise hindamise põhjal sisse viidud muudatustest.**

Pagar, tase 4 ja kondiiter, tase 4 õppekavade moodulite rakenduskavad on viidud vastavusse kehtivate kutsestandarditega.

Pagar, tase 4, õppekava praktiliste kontakttundide maht on tõstetud 186 tunnile.

Õppetöö aluseks on võetud Eesti Leivaliidu tehnoloogilised juhendid ja kasutusele on võetud Moodle kursused: digitaalne õppevara pagar-kondiitrite tooraineõpetuseks ja digiõppematerjal kondiitritele.

Haridustehnoloogi toetust kutseõpetajatele on tõhustatud. Õpetajad on asunud kasutama e-õppe materjale ja meetodeid.

Pagari eriala põhiõpetaja on omandanud erialal 4. taseme kutse.

### 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 tõendus põhine, otstarbekas ja jätkusuutlik.

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

#### Hindamiskriteeriumid:

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

##### Hindamiskriteerium 3.1.1. „Õppekava on kooskõlas kutseharidusstandardi ning (nende olemasolul) teiste kutseala reguleerivate riiklike ja/või rahvusvaheliste õigusaktide nõuetega“

Toiduainete töötlemise õppekavarühma õppekavad on kooskõlas kutseharidusstandardi nõuetega. ÕKR eneseanalüüsi aruande põhjal saavutavad õppijad neljanda taseme kutseõppe õpiväljundid erinevates moodulites, mis kajastub õppekavade lisas „Õppekava moodulite ja kutseharidusstandardis kirjeldatud õpiväljundite sidusus“ toodud võrdlustabelis. Komisjon analüüsis ÕKR eneseanalüüsis viidatud ja kooli veebilehel kättesaadavat pagari, tase 4 (koodiga 214801) ja kondiiter, tase 4 (koodiga 214802) õppekavu ja moodulite rakenduskavu. Õppekavade moodulite õpiväljundid vastavad valdavalt kutseharidusstandardis toodud 4. taseme kutseõppe õpiväljunditele. Analüüsist selgub, et õppekavade õpiväljundites väljendub selgelt nende kirjeldamine kutse- ja erialaste teadmiste, oskuste, iseseisvuse ja vastutuse ulatuse, suhtluspädevuse, enesemääratluspädevuse, tegevuspädevuse kaudu. Samas ei ilmne nii selgelt, et need oleksid kirjeldatud ka õpipädevuse, infotehnoloogilise pädevuse ning algatusvõime ja ettevõtlikkuspädevuse kaudu. Põhiõpingute moodulite õpiväljundid on kirjeldatud lisaks veel ka algatusvõime ja ettevõtlikkuspädevuse kaudu, kuid ka nendes ei leitud õpipädevuse, suhtluspädevuse, infotehnoloogilise pädevuse arengut toetavaid õpiväljundeid. Nende pädevuste arengu toetamine toimub õppemeetodite ja -ülesannete tasandil. Valikõpingutes on ühe mooduli õpiväljundid seotud infotehnoloogilise pädevuse arendamisega (eriala toetav arvutiõpetus, 2 EKAP).

Mõlema õppekava puhul vastab põhiõpingute maht 85% õppekava mahust (51 EKAP) ja valikõpingute maht 15% õppekava mahust (9 EKAP) nõuetele. Minimaalne valikõpingute maht on ÕKR eneseanalüüsi põhjal põhjendatud sooviga keskenduda kutsestandardist lähtuvate

kompetentside omandamisele. Osa valikõpinguid on õppekavasse lülitatud lähtuvalt regiooni eripärast. Vestlusest osakonna juhatajaga selgus, et kuna regioonis on valdav osa väikeettevõtted, siis peavad ettevõtjad konkurentsivõime saavutamiseks oskama kasutada digiturunduse töövahendeid, näiteks oskama teha ise oma toodetest fotosid, kujundada kodulehti ja reklaammaterjale, luua sisu, näiteks blogida. Seepärast on valikõpingutesse võetud näiteks toidufotograafia moodul (2 EKAP) ning eriala toetav arvutiõpetus (2 EKAP), mille käigus loovad õppijad digiportfoolio, blogi, veebilehe.

Õppekavade põhjal on mõlemal õppekaval pakutud valikõpinguid kokku mahus 14 EKAP (millest tuleb valida 9 EKAP), kusjuures valikõpingud on nii pagari kui kondiitri õppekavas samad, välja arvatud üks valikmoodul mahuga 3 EKAP (pagari õppekaval pagaritoodete kujundus- ja kaunistusõpetus 3 EKAP ja kondiitri õppekaval loovus 3 EKAP). Vestlusest osakonna juhatajaga selgus, et valikõpingute moodulid on samasugused seetõttu, et pagari eriala lõpetanud, kes soovivad õpinguid jätkata kondiitri erialal, saaksid valikõpingud varasemate õpingute ja töökogemusena (VÕTA) arvestada. Vestlusest vilistlastega selgus, et seni on mõlemal erialal rakendatud samu valikmoduleid (rahvaste küpsetised 2 EKAP, eriala toetav arvutiõpetus 2 EKAP, toidufotograafia 2 EKAP, teenindus, arendus ja müügitöö 3 EKAP), millega nad olid rahul. Seda ei saa hindamiskomisjon aga pidada asjakohaseks põhjenduseks. Õppijate vaates oleks neile kasulik, kui nad saaksid õpinguid uuel erialal jätkates just selle erialaga seotud kompetentse avardada ja süvendada. Ka õppekavade põhjal toetavad või täiendavad valikõpingud õppekava läbimisel omandatavaid kompetentse.

Vestlusest osakonnajuhatajaga selgus, et erialase inglise keele valikmoodulit (2 EKAP) pole rakendatud seetõttu, et keeleõpe on lõimitud põhiõpingute moodulitesse.

Nii pagari kui kondiitri õppekavas on toodud, et õppijatel on õigus valida valikõpingute mooduleid 9 EKAP mahus, sh kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest. Samas on toodud, et koolil on õigus otsustada valikõpingute valikud arvestades kooli võimalusi ja õppija soove. Siin näeb hindamiskomisjon vastuolu: nimelt on ühelt poolt õppijal õigus valida ja teisalt on koolil õigus otsustada. Samuti selgus nii vestlusest vilistlaste kui praeguste õppijatega, et nad ei olnud teadlikud valikõpingute valimise võimalustest.

Praktika maht vastab kutseharidusstandardi nõuetele (pagar tase 4 õppekavas 25% ehk 15 EKAP; kondiiter, tase 4 õppekavas 25% ehk 15 EKAP). Õppekavade põhjal vastab praktika ja praktilise töö maht kutseharidusstandardi nõuetele, moodustades poole õppe mahust (30 EKAP) ning on jaotatud omakorda võrdses osas praktiliseks tööks (15 EKAP) ja praktikaks (15 EKAP). Praktiline töö sisaldab auditoorset ja juhendatud iseseisvat praktilist tööd. Praktilise töö tegelikku mahtu ei ole moodulite rakenduskavade põhjal võimalik määratleda. Näiteks pagar, tase 4 õppekava moodulite rakenduskavades on põhiõpingute moodulites toodud ära kontaktõppe ja iseseisva töö sealhulgas praktilise töö maht. Moodulite iseseisva töö mahus pole aga praktilist tööd eraldi välja toodud. Praktiline töö on eraldi välja toodud moodulites nr 4 pagaritoodete valmistamise alused, nr 5 lihtpagaritoodete valmistamine, nr 6 valikpagaritoodete valmistamine ja nr 7 pagaritoodete külmutamine ja pakendamine, kokku mahus 190 tundi ehk 7,3 EKAP. Nii eelnimetatud moodulites, kui moodulites nr 1 toiduainetööstuse valdkonna alused, nr 2 õpitee ja töö muutuv keskkonnas ja nr 3 toiduohutus, on praktiline töö iseseisva töö mahu sees. Seetõttu pole võimalik aru saada, kui suur on praktilise töö tegelik maht, kuigi õppekavarühma eneseanalüüsi aruandes toodud andmete põhjal (tabel 5 lk 19) on mahud nõuetekohased.

Õppekavarühma eneseanalüüsi aruande põhjal moodustab iseseisev töö kondiiter, tase 4 õppekavas 50% ja pagar, tase 4 õppekavas 59% õppekava mahust, mis on kooskõlas

kutseharidusstandardiga. Pagari eriala iseseisva töö maht on eneseanalüüsi põhjal suurem seetõttu, et neil on võimalik rohkem praktilisi iseseisvaid töid sooritada kodustes tingimustes.

Hindamine vastab õppekavade ja moodulite rakenduskavade põhjal kutseharidusstandardi nõuetele. Õppekava moodulite väljundite saavutamist hinnatakse õppekavas läbivalt mitmeeristavalt ning õpingud lõppevad kutseeksami sooritamisega. Kui õppija teadmised ja oskused kutseeksamil ei vasta kutsestandardi nõuetele, sooritab õppija kooli eriala lõpueksami.

### **Täienduskoolituse õppekavad**

Täienduskoolituse õppekavade koostamise eest vastutavad osakonnajuhataja ja koolitusjuht. Kokku on vaatluse all oleval perioodil koostatud ja rakendatud neli õppekava (vt tabel 3). Täienduskoolituse õppekavade tagasihoidlik rakendamine on osakonnajuhataja sõnul seotud ühelt poolt pandeemiaperioodiga, teisalt aga õppebaasi ja õpetajate suure koormusega. Olulise mõjurina tõi osakonnajuhataja välja ka sihtrühma hinnatundlikkuse. Ükski õppekavarühma täienduskoolitus pole seni saanud riiklikku koolitustellimust ega rahastust Eesti Töötukassa poolt.

### **Hindamiskriteerium 3.1.2. „Õppekava õpiväljundid on vastavuses tööturul vajatavate kompetentsidega ning vastava kvalifikatsioonitaseme kutsestandardiga“**

Õppekava õpiväljundid on vastavuses tööturul vajatavate kompetentsidega. Haapsalu KHK arengukavas on seatud eesmärgiks, et omandatavad kompetentsid vastavad töömaailma ja kogukonna arengu vajadusele. Ka toiduainete töötlemise õppekavarühma õppekavade koostamisel ja arendamisel on eneseanalüüsi aruande põhjal arvestatud nii töömaailma trende ja vajadusi (nt OSKA raportid, sh COVID-19 eriuuringu 2020 tulemusi, tagasiside ettevõtetelt, kutsestandard) kui ka regiooni tööandjate ja sihtgrupi vajadusi.

TT ÕKR vajadusanalüüsist on selgunud, et piirkonnas on suur puudus pagari ja kondiitri valdkonna töötajatest ning olemasolevad töötajad on paljud juba pensioniealised. Vajadusanalüüsist selgus ka, et osa koka eriala lõpetanutest soovib jätkata õpinguid kondiitri või pagari erialal, et toitlustuskohtades enda valmistatud pagari- ja kondiitritooteid pakkuda.

ÕKR poolt kogutud tööandjate tagasisidest selgus, et vajadus pagarite ja kondiitrite osas on suur nii suuremates kui ka väiksemates pagari- ja kondiitritooteid tootvates ettevõtetes ning samuti toitlustusasutustes. Läänemaale ja Haapsalule kui hajaasustusega piirkonnale on iseloomulikud väikesed kohvikud ja pagariärid ning neisse oodatakse tööle ettevõtlikke ja omanäoliste toodete valmistamisega hakkama saavaid spetsialiste. Samu aspekte kinnitasid vestluses ka tööandjad.

TT ÕKR õppekavade sihtrühm on põhiharidusega täiskasvanud õppija.

Toiduainete töötlemise õppekavarühma õppekavad on valdavalt vastavuses asjakohaste kutsestandarditega: õppekava pagar, tase kutsestandardiga pagar, tase 4 ja õppekava kondiiter, tase 4 kutsestandardiga kondiiter, tase 4. Mõlemad kutsestandardid kehtivad kuni 13.11.2024. Võrdlusanalüüsid ÕKR õppekavade moodulite ja kutsestandardi kompetentside tegevusnäitajate vahel on toodud õppekavade lisades. Õppekavade analüüsi tulemusel selgus mõningaid mittevastavusi. Näiteks on mõlemas kutsestandardis üldoskustena toodud nõuded, et kvalifikatsiooninõuetele vastamiseks peab tundma väikeettevõtluse põhimõtteid; kasutama oma töös vähemalt ühte võõrkeelt tasemel A2; kasutama arvutit vastavalt digipädevuste

enesehindamise skaala tasemele - algtasemel kasutaja. Loetletud üldoskuste arengu toetamine ei väljendu rakendatavate õppekavade põhiõpingute moodulite õpiväljundites. Võõrkeeleõpe ja digipädevuste õpe on valikõpingutes, mida aga õppija ei pruugi valida. Digipädevuste arengut toetava mooduli eriala toetav arvutiõpetus, maht 2 EKAP, õpiväljundid tuleks vastavusse viia digipädevuste enesehindamise skaala tasemega algtasemel kasutaja. Näiteks on mõlemas kutsestandardis valitava kompetentsina toodud teenindus- ja müügitöö. Nii pagari kui kondiitri õppekavasse on see lülitatud valikõpingute moodulina, mis annab õppijatele võimaluse see valitav kompetents omandada. See on väga positiivne. Samas tuleks selle valikmooduli õpiväljundid ja hindamiskriteeriumid viia vastavusse kutsestandardis toodud tegevusnäitajatega, sest õpiväljundid, mis on kirjeldatud praegu kehtivas õppekavas, toetavad pigem tootearenduse kompetentsi arengut.

Eeltoodu põhjal võib järeldada, et õppekavarühma õppekavade õpiväljundid on valdavalt vastavuses nende aluseks olevate kutsestandardite kompetentsusnõuetega, kuid on ka ükskuid parendusvõimalusi.

**Hindamiskriteerium 3.1.3. „Õppekavade maht, põhi- ja valikõpingute moodulite osakaal, praktilise töö ja praktika ning iseseisva töö osakaal ning õppevormid on asjakohased ja toetavad õpiväljundite saavutamist“**

Mittestatsionaarne õppevorm on pagari ja kondiitri erialade õppekavade läbimisel asjakohane, kuna õppijad on täiskasvanud ja töötavad inimesed.

Pagari ja kondiitri erialade õppekavade maht, põhi- ja valikõpingute moodulite osakaal, praktilise töö ja praktika ning iseseisva töö osakaal on asjakohane, toetab õpilasi õppeväljundite saavutamisel. Pagari ja kondiitri õppekavade mahud on 60 EKAPit, millest põhimoodulid on 36 EKAP, valikained 9 EKAP ja praktika 15 EKAP. Õppekavad on planeeritud nii, et seatud eesmärgid saavutatakse ühe aasta jooksul.

Õpingud lõpevad kutseeksami sooritamisega. Pagarite ja kondiitrite kutse andjaks on MTÜ Eesti Leivaliit. Kutseeksami sooritamise võimalustest teavitab kool õppijaid sisseastumisel ja edaspidi selgitatakse õpingute käigus detailsemalt kutseeksami sooritamise nõudeid ja sisu. Kogu vastav info on õppijatele kättesaadav Leivaliidu kodulehelt (<https://leivaliit.ee/kutseandmine/>). Seda kinnitasid vestlustel nii vilistlased kui ka õppijad. Kutseeksam viiakse läbi kutsekomisjoni antud ülesannete põhjal. Eneseanalüüsist selgub, et kõik pagari eriala lõpetajad on sooritanud kutseeksami.

Kooli eneseanalüüsi aruande põhjal on tundide jaotus õppekavadel toodud tabelis 4.

Tabel 4. Tundide jaotus õppekavadel

Rakenduskava	ÕK tunnid kokku 60 EKAP	Praktika 15 EKAP/ tundides	Praktiline töö kontakttundidest	Kontakt-tunnid kokku	Iseseisva töö maht tundides kokku	Iseseisva praktilise töö maht tundides
PG-22	1560	390	192	254	916	200
KND-22	1560	390	318	416	754	100

Iseseisv töö moodustab kondiitri erialal 50% ja pagari erialal 59% õppekava mahust, mis on asjakohane ning toetab õpiväljundite saavutamist. Pagari erialal on praktilist iseseisvat tööd

lihtsam koduste vahenditega ja tingimustes teha kui kondiitri erialal, mistõttu on pagari õppekavasse planeeritud praktilise iseseisva töö tunde rohkem (200 tundi ja kondiitri õppekavas 100 tundi).

### **Hindamiskriteerium 3.1.4. „Õppekorraldus, sh praktilise töö ja praktika korraldus lähtub õppijate ja õppevormide eripärasest ja toetab õppijat õpiväljundite saavutamisel“**

ÕKR erialade õppekorraldus, sh praktilise töö ja praktika korraldus lähtub täiskasvanud õppijatest ja mittestatsionaarsest õppevormist ja toetab õppijaid õpiväljundite saavutamisel.

Õppe- ja kasvatustöö juhtimine toimub õppedirektori ja osakonnajuhataja eestvedamisel ning selle korraldus on määratletud õppekorralduseeskirjaga (ÕKE), mida kaasajastatakse direktori ja õppedirektori eestvedamisel igal aastal. Õppetööd puudutav dokumentatsioon on kättesaadav HKHK kodulehelt ja kõik õppetööga seonduv informatsioon on õppesüsteemis Tahvel. Õppetöökorralduse arendamiseks on kool liitunud õppeinfosüsteemiga Tahvel. Hindamise ajaks ei ole praktika osaga veel Tahvlisse üle mindud, samuti ei näe Tahvli avalikus vaates õppekavasid. Praktika korraldus on reguleeritud nii kooli õppekorralduseeskirjas kui ka praktikakorralduse juhendis.

#### **Õppekorraldus**

Pagari ja kondiitri õppekaval alustati mittestatsionaarses õppes koolitamisega 2020.a. Ressursside (õpperuumid ja õpetajad) ühtlasema jaotumise tagamiseks alustab pagari eriala õpinguid septembris ja kondiitri eriala veebruaris, õppetöö toimub tsüklitena. Osakonnajuhataja planeerib koostöös õpetajatega õppetsüklite ajad ja teeb tsüklite päevadeks tunnijaotuskava, mille alusel sisestab hiljem Tahvel süsteemi nädalate tunnid. Tunniplaani koostab tunniplaani koostaja tunnijaotuskava alusel ja avalikustab selle kaks nädalat enne õppetöö nädalat Tahvlis.

Õppetöö toimub kolmepäevaste tsüklitena tööpäeviti pealelõunasel ajal, sest nii on võimalik pagari või kondiitriina töötavatel õppijatel peale tööd koolis käia. Kolmepäevaseid tsükleid on õppeaasta jooksul kondiitri erialal 18 ja pagari erialal 13. Tsüklite vahepealsel ajal õpivad õppijad iseseisvalt, tehes nii praktilisi iseseisvaid töid kui ka õpivad e-õpet kasutades. Sellel ajal on õppijatel võimalik kirjalikke töid teha kokkuleppel õpetajatega arvutiklassis või teistes õppeklassides.

#### **Praktilise töö korraldus**

Kontaktperioodide ajal toimub auditoorne õpe, sealhulgas lõimituna teooria ja praktiline õpe. Õppebaasi vaatluse ajal veendus komisjon, et praktiline õpe viiakse läbi erialaõpetaja poolt juhendatuna hästi varustatud õppeköögis. Praktiline töö toimub vastavalt tunniplaanile õppeköögis ja praktika eelnevalt kokku lepitud praktikabaasides.

Õppekavarühma eneseanalüüsist ja vestlustest õpilaste, vilistlaste ja õpetajatega selgub, et praktiline töö on korraldatud kontakttundidena ja osaliselt juhendatud iseseisva tööna. Iseseisva õppetöö läbimiseks on õpetajate poolt koostatud vastavad juhised ja tekkinud küsimuste korral suheldakse videokõnede abil, meilivahendusel, telefoniteel, *Google Drives* ja Facebooki grupis. Vestlustest õpilaste, vilistlaste ja õpetajatega selgus, et nad valmistavad iseseisvalt kodustes tingimustes retseptide järgi tooteid, tõendavad fotode abil töökäiku ja tulemusi. Iseseisvat tööd hinnatakse kujundavalt, näiteks individuaalse või grupitagasisidena seda nii protsessi käigus kui järgmisel kontaktperioodil. Näiteks vaatab õpetaja õpilaste iseseisva töö tulemused läbi kontaktperioodil ning annab tagasisidet iseseisvale praktilisele tööle. Komisjoni hinnangul ei ole

selline praktilise töö korraldus täiel määral asjakohane, kuna ei saa tagada õige toorainega varustamist, töövahendite ning seadmete olemasolu, tehnoloogiast kinni pidamist ning toiduohutuse järgimist. Praktilise töö juhendamine erinevates etappides, näiteks asjakohaste tövõtete ja tehnoloogiate kasutamine, ei ole alati jälgitav. Komisjoni arvates jääb selline iseseisev praktilises töös õppimine ilma otsese tagasisideta sellele, kuidas on planeeritud tööprotsessid ja omandatud tehnoloogilised võtted või mida oleks vaja muuta.

### **Praktikakorraldus**

Praktikakorraldus on reguleeritud õppekorralduseeskirjas ja süsteem on kooli kodulehel hästi jälgitav. Praktikakorralduse eest vastutab osakonnajuhataja. Praktikakorralduse juurde kuuluvad dokumendid on praktikakorralduse eeskiri, praktikaettevõtete tunnustamise kord, praktikagraafik, praktikaleping, praktikajuhend ja praktikapäevik. Hästi on ülesehitatud kooli kodulehel link Praktika. Lingi alt leiab juurdepääsu nii praktikadokumentidele kui ka nt ettevõtte praktikajuhendajale antavatele nõuannetele. Samuti on toodud valdkonna koolipoolse juhendaja andmed.

Praktikakorraldus on õppija jaoks paindlik, toimub avatud graafiku alusel vastavalt õppeaasta praktikagraafikule. Praktika maht mõlemal ÕKR erialal on 15EKAPit, mille õppijad sooritavad kogu õppeaja vältel, nendele ja praktikaettevõttele sobiva graafiku alusel. Praktika koolipoolne juhendaja ja koordinaator osalevad praktika ettevalmistusprotsessis. Vestlustes vilistlastega selgus, et õppijad vajavad suuremat tuge ja toetamist praktika ettevalmistuses. Vilistlaste väitel ei olnud nende informeeritus praktikaga seonduvast piisav. Osakonnajuhataja peab oluliseks, et õpilane leiaks ise praktikakoha. Praktikakoha valib õpilane, vajadusel koostöös kooli esindajaga, mida intervjuude käigus õpilaste ja vilistlastega ka kinnitati ning väideti, et praktikabaaside leidmine on väga raske. Õppijad ootavad praktikakohtade leidmisel suuremat koolipoolset toetust.

Praktika kavandamisel kaasa rääkides suureneb õppija vastutus, areneb ettevõtlikkus ja motivatsioon erialal tegutsemiseks. Vestlustest vilistlaste, õpilaste ja praktikaettevõtete esindajatega selgub, et koolipoolsed juhendajad võiksid jälgida praktika ajal õppijate praktika edenemist, et vajadusel tuge pakkuda. Koolipoolsed praktikajuhendajad juhendavad õppijaid praktikapäevikute ning aruannete kirjutamisel.

Intervjuudest ettevõtete praktikajuhendajatega selgus, et nendele olid ebaselged õpiväljundite saavutamise hindamisega seotud ülesanded. Praktikajuhendajate koolitusi koos teiste koolitustega plaanitakse teha kord aastas. Intervjuude põhjal selgus, et Hiiumaa Köök ja Pagar OÜ ning Haapsalu Tarbijate Ühistu on väga uued praktikaettevõtted ning nende ettevõtete juhendajad ei ole veel koolitusel osalenud. Intervjuudest praktikabaaside esindajatega selgus, et suhtlemine kooli esindajaga toimub individuaalselt ning enamus infot vahetatakse siiski telefonitsi või veebivestlusel.

Koolil on olemas täiendatav praktikabaaside register, mis on kättesaadav nii õppeinfokeskkonnas Tahvel kui kooli failisüsteemis Google Drive'is. Osakonnajuhataja sõnul otsitakse koostöökse erinevaid praktikabaase nii piirkondlike ettevõtete seast, kui ka Tallinnast. Praktikabaasile annab hinnangu eriala koolipoolne praktikajuhendaja. Uue praktikaettevõtte sobivust hindab kool vastava ankeedi alusel, mis antakse õppijaga kaasa, kui ta praktikale läheb. Praktikabaasi sisulist sobivust hindab kool ka õpilaste tagasiside kaudu (hinnangulehed), õppijate praktikaaruannetes. Intervjuude käigus praktika koolipoolse juhendaja ja praktikakoordinaatoriga selgus, et nad ei ole sobivuse hindamiseks kõiki praktikabaase siiski külastatud. Koolil on olemas praktikaettevõtete

tunnustamissüsteem, mida ka järgitakse. Osasid antud õppekavarühma praktikabaase on selle kohaselt ka tunnustatud (nt Haapsalu Tarbijate Ühistu; Aliide).

Vilistlaste sõnul on nad jäänud üldjoontes praktikaga ettevõtetes rahule, ent praktikakohtade leidmine on mõnel korral olnud keeruline ja alati polegi see õnnestunud. Vestlustest õppijate ja vilistlastega selgus ka, nende arvates vajab täendamist praktika korralduslik pool: õppijate teavitamine, õppijate nõustamine, dokumentide täitmine, välisriigis ja Eestis toimuva praktika ajaline ühildamine, õppijate nõustamine praktikabaaside leidmisel. Komisjoni hinnangul on kogu praktika läbimiseks vajalik ammendav informatsioon olemas kooli kodulehel oleva lingi Praktika all. Sealhulgas dokument „Õppija praktika sooritamiseks vajalikud sammud“.

Komisjon näeb vajadust senisest suuremas mahus laiendada praktikavõrgustikku koos praktikaettevõtete tunnustamisega.

### **Praktika hindamine**

Õppijad õpivad praktika ajal tootmises toodete valmistamiseks olulised oskused ja eripärad. Vestlusest praktikaettevõtete esindajatega selgus, et praktikaettevõtte töötajad juhendavad meelsasti praktikante ning annavad praktika käigus suulise hinnangu õpilaste oskustele ja hoiakutele. Praktikaettevõtete juhendajate jaoks on lisaks oskuste omandamisele väga olulised õpilaste võtmepädevused, millele annavad ka hinnangu (nt töökorralduste täitmise korrektsust, suhtlemisostkust, probleemide nägemise oskust, töökust, usaldusväarsust, kohusetundlikkust, aja planeerimist, meeskonnatöö oskust). Praktika ajal õppijate õpiväljundite saavutamist hindab praktikajuhendaja.

Õppija vastutus praktika käigus on praktikaülesannete õigeaegne sooritamine ja praktikadokumentide täitmine ning esitamine. Vestlustest õpetajate ja vilistlastega selgus, et õppijad vormistavad praktikapäeviku *Google* dokumendina, millest teevad koopia ja täidavad ning praktika lõpus kinnitab selle praktikajuhendaja. Selles failis toimub ka hinnangu andmine. Juhendaja annab koondhinnangu õppija praktikasooritusele ning allkirjastab selle. Suhtlus toimub meiliteel. Õppija praktika hindamisel arvestab kool praktikakoha hinnet, mille aluseks on praktikakohalt saadud juhendaja hinnetega praktikapäevik, praktikaaruanne, õppija suuline esitlus. Praktika tulemuste esitlemine toimub kogu grupiga, mis on komisjoni hinnangul hea õppimisvõimalus. Koolis toimub praktikaesitlus saadud kogemuste jagamiseks ja enesehindamiseks.

**Praktika välisriigis** toimub vastavalt HKHK välispraktika korraldusele läbi Erasmus+ programmi. 2022.aasta kevadel käisid esimesed kaks pagarieriala õpilast praktikal Austrias ja Islandil. Praktikakoha võib õpilane ise otsida või leiab selle kool. Välisriigis toimuva praktika juhendamisega tegeleb projektijuht, erialaõpetajad ning õpperühmade juhendajad. Praktika läbimine teistes riikides on õppijate vaates väärtuslik, kuna nad õpivad õpirände ajal teiste rahvaste kultuuri, valmistama erinevate maade pagari- ja kondiitritooteid, õpivad tundma tehnoloogiaid. Praktika käigus saavad õppijad arendada oma ettevõtlikkust, iseseisvust.

Komisjoni hinnangul on praktika ette valmistatud, lähtub täiskasvanud õppijatest ja mittestatsionaarsest õppest ning toetab õppijaid õpiväljundite saavutamisel.

**Hindamiskriteerium 3.1.5. „Õppesisu ja -meetodid ning hindamiskriteeriumid ja -meetodid on sidusad ja toetavad õppijat õpiväljundite saavutamisel“**



Õppekavade moodulite rakenduskavades on õpe kavandatud arvestades täiskasvanud õppijate eripäraga, õppesisu ja -meetodid ning hindamiskriteeriumid ja -meetodid toetavad õppijat õpiväljundite saavutamisel ja võtmepädevuste arendamisel ja on valdavalt sidusad.

Pagari ja kondiitri õppekavade moodulite rakenduskavas on sõnastatud teemad, õppemeetodid, hindamismeetodid, -ülesanded, iseseisev ja praktiline töö. Läbivalt on moodulites kasutatud nii kutseoskuste kui võtmepädevuste arengut toetavat iseseisvat õpet. Detailsemalt selgitab õppijatele metoodikat ja hindamisepõhimõtteid õpetaja tunnis ja infosüsteemi Tahvel päevikutes.

Rakenduskavade põhjal saab öelda, et moodulites toodud õppesisu on enamasti asjakohane ja õpiväljunditega sidus. Õppekava moodulites on küll nimetatud õpiväljundid, kuid mõnes moodulis puudub sinna juurde õppesisu või on see liiga üldsõnaline ja ei ole sidus õpiväljunditega, nt moodulid Pagaritoodete külmutamine ja pakendamine ja Rahvaste küpsetised.

Õppija arengut hinnatakse õpetajate sõnul kogu õppetöö jooksul, kus omavahel on lõimunud nii teooriaõpe, kui ka praktiline õpe. Hindamismeetodiks on analüüs tehtud töödele ja oluline on tagasiside õpetajalt (nt kondiitri-pagaritoodete valmistamine). Tagasisidestamine toimub arutelude käigus. Õppijate tagasiside õpetajale annab sisendi oma tööd paremini planeerida (nt õpetaja töö tempo, töövahendite kasutamine jm).

Hindamine on mitmeeristav, mis on õppijate sihtrühma arvestades täiskasvanute mittetatsionaarses õppes sobiv. Rakenduskavadest ei loe välja, millal ja kuidas toimub kujundav hindamine. Hindamismeetoditest on rakenduskavades nt iseseisva tööna erinevate kirjalike tööde koostamine, sh pagari kutsestandardi põhjal kirjaliku enesehinnangu koostamine ja õppeeesmärkide seadmine; toitumissoovituste koostamine, mõistekaardi ja esitluse koostamine. Arvestatud saamise tingimusena on kirjas, et õpilane osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd. Hinne on "arvestatud", kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel.

Komisjoni hinnangul on mõnede moodulite hindamine liiga mahukas ning ei ole sidus õpiväljunditega.

Hindamiseks on välja toodud, et õppija peab sooritama iga õpiväljundi hindamiseks eraldi hindamisülesanded, mis komisjoni hinnangul läheb vastuollu väljundipõhisuse põhimõtetega. Näiteks toiduohutuse mooduli hindamiseks ja kokkuvõtva hinde saamiseks tuleb õppijal lahendada viis suuremahulist hindamisülesannet, mis nõuavad enam kui õpiväljundites kirjas.

Pagari õppekava moodulis lihtpagaritoodete valmistamine on üheks hindamisülesandeks e-portfoolios praktiliste tööde kohta kokkuvõtete koostamine koos illustreeriva materjali esitamisega. Komisjon leiab rakenduskava põhjal, et digimapis nõutud kokkuvõtete koostamist selles moodulis ei õpita.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine on kirjeldatud erinevalt. Näiteks kokkuvõtva hinde saamiseks tuleb õppijal sooritada hinnatavad praktilised arvestustööd. Tööd on nimetatud, kuid need ei ole mõnikord sidusad õpiväljundite, õppemeetodite või hindamiskriteeriumidega (nt moodulis Pagaritoodete külmutamine ja pakendamine ei leia nimetatud toodete valmistamist).

Moodulite juures on välja toodud hulganisti erinevat õppekirjandust ja -materjali, mis on väga positiivne. Mõned nendest ei ole aga 4.taseme õppijate jaoks sobivad. Näiteks Tatar, V. (2018). Toiduainete tehnoloogia õpik. (Tartu, Eesti Maaülikool) on õpik, mis on mõeldud eelkõige toiduainete tehnoloogia alaste baasteadmiste omandamiseks bakalaureuseõppes.

Õpetamisel kasutavad õpetajad kõiki rakenduskavades nimetatud õppemeetodeid, nt loeng, praktiline töö, degustatsioon, iseseisev töö, uurimistöo, video. Õppekõrgis kasutavad õpetajad teooria ja praktilise töö lõimimisel nt nutitahvli. Komisjoni hinnangul on väga positiivne digitaalsete õpimappide kasutusele võtmine pagari ja kondiitriõppes. Viiakse läbi lõimitud erialaõpet, mille käigus õpitakse digitaalseid oskusi mitme õpetaja juhendamisel. Digitaalse õpimapi koostamine toimub toidufotograafia ja eriala toetava arvutiõpetuse moodulites ning on lõimitud eriala praktilise õppega. Vestlusest kutseõpetajaga, vilistlastega ja õppijatega selgus, et õpimappi pannakse oma tooteid tutvustavad materjalid. Õpimappidesse on koondatud ka iseseisvad tööd, tehnoloogilised juhendid ja fotod.

ÕKR eneseanalüüsi põhjal kasutavad õpetajad pagaritoodete valmistamise tehnoloogia õpetamiseks uudsete ja nn vanakooli toodete võrdlemist. Nad selgitavad seoseid sarnaste koostisosade, tehnoloogia ja tekstuuri analüüsimise põhjal. Sellisel moel harjutavad õppijad tooteid, tehnoloogiaid ja ettevõtete pakkumist analüüsima, mis on komisjoni arvates väga positiivne. Esiletõstmist väärib ka projektides õppimine, nt projekt valikmooduli raames (müügistöo), mille eesmärgiks oli õpilasi rääkima saada ja uhke olema oma toodete üle. Samas ei kajastu projektid moodulite rakenduskavades. Õpetajad rääkisid, et projekti kuulus nii teooria õppimine, tootearendus ning toodete valmistamine ja müük. Projekte juhendasid õpetajad koostöös, nt kondiitrite ja keraamikute ühisnäituse projektis olid juhendajatena erialaõpetajad ja koolipoolne praktikajuhendaja.

Vestlustest õpetajatega selgus, et nad on vähe tähelepanu pööranud hinna arvutusele, tööjõu kulude arvutamise, hinna kalkuleerimisele praktilise tunni toodetele.

Õpetajatega vestlusest selgus, et kondiitri eriala õppekava sisu toetab õpiväljundite saavutamist, aga tekitas siiski kondiitriõpilastes rahulolematust, õppijad ei saanud aru, mida nad kooli õppima tulid. Õppekava järgi saavad nad baasoskused ja teadmised. Vilistlaste vestluste põhjal olid nendel teised ootused kui vaid põhitehnoloogiate õppimine. Nad soovisid midagi innovatiivset ja põnevat, näiteks valmistada keerukamaid kondiitritooteid. Komisjon soovib teha diferentseeritud õpet, vastavalt õppijate algteadmistele ja oskustele.

### **Toiduainete töötlemise õppekavarühma VÕTA statistika 2020-2023 (HKHK andmetel)**

ÕKR eneseanalüüsist selgub, et nii pagari kui ka kondiitri eriala õppijad kasutavad VÕTAt. Suures mahus on seda teinud kondiitri eriala õppijad, kellest paljud on eelnevalt läbinud kas pagari või koka õppekava.

Tabel 5. VÕTA, taotluste esitanute arvud rühmade lõikes

Kondiitri eriala õpperühm	Mitu õppijat on esitanud taotluse	Pagari eriala õpperühm	Mitu õppijat on esitanud taotluse
KND-21	1 õpilane	PG-20	2 õpilast
KND-22	7 õpilast	PG-21	0 õpilast
		PG-22	7 õpilast

### **Tööturul rakendumine, sh edasiõppijate osakaalu trendid ÕKR õppekavadel**

ÕKR lõpetajate keskmine tööhõive määr ületab kooli vastavat näitajat 2021.a (75%) ja arengukavas 2025.a seatud sihti (80%) (vt tabel 2).

Õpingute katkestamine ÕKRs on erialati erinev. Pagari õppekaval katkestas õpingud esimesel rakendamise aastal neli õppijat, neist kaks läksid akadeemilisele puhkusele ega naasnud sealt õppetööle. Üks õppija loobus tööga seotud põhjustel ja teine muudel põhjustel. Teisel aastal katkestas kolm õppijat, neist üks tervislikel põhjustel ja kaks muudel põhjustel. Kondiitrite õpe alustas veebruaris 2022, neist katkestas õpingud 9 inimest ja üks õpilane läks akadeemilisele puhkusele. Kool põhjendab katkestamise suurt määra sellega, et tegemist on mittestatsionaarse õppega, milles osalevad peamiselt töötavad täiskasvanud. Vestlustest vilistlaste ja õpetajatega selgus, et üheks oluliseks katkestamise põhjuseks olid probleemid praktika sooritamisel.

ÕKR on seadnud eesmärgiks vähendada õpingute katkestamist ja tõsta rahulolu õppetöö korraldusega. Selleks on sisse seatud rühmajuhendajate süsteem. Kooli arengukavas on seatud siht, et 2025.aastal on 1. õppeaastal katkestanuid vähem kui 12%.

Õpinguid üld-, kutse- või kõrghariduses jätkavate lõpetajate osakaal, % siht 2025 on 15%.

### Õppijate rahulolu

Kuna õppekavasid on rakendatud lühikese aja vältel, pole õppijate rahulolu trende võimalik välja tuua.

Kooli andmetel oli eelnevalt õppijate rahuloluküsimustikule vastamine vabatahtlik ning õppekavarühmast ei vastanud piisavalt õppijaid, et valim oleks esinduslik. Ka riikliku rahulolu küsitluse tulemused ei ole seni koolini jõudnud.

2022/2023 õppeaastal muudeti õppijate rahulolu küsimustiku täitmine Tahvel keskkonnas kohustuslikuks. 2022. aasta sügisel (25.10) viidi läbi pagari erialal õppijate ümarlaud tagasiside saamiseks ning 2023. aasta talvel viidi läbi kondiitri erialal õppijate ümarlaud tagasiside saamiseks, kuid kokkuvõtteid pole veel tehtud. Kooli arengukavas on seatud sihiks, et õppijate rahulolu erialaõppega on 2025.a. kõrgem kui 4,4 palli (viie palli süsteemis), rahulolu õppetöös kasutatavate digilahendustega on suurem kui 4,3 palli ja üldine rahulolu kooliga kõrgem kui 4,5palli.

### Kutseeksami/lõpueksami sooritamine

Kutseeksami sooritamise näitaja on õppekavarühmas kõrge. ÕKR õppekavade läbinutest on sooritanud kutseeksami positiivsele tulemusele 100 %. ÕKR on ületanud kooli poolt seatud sihi 2025.a. (80%).

## Järeldused

### Tugevused

- Õppekavarühmas on palju õppida soovijaid, mistõttu õppima asunud õppijad on väga motiveeritud, vilistlased ja õppijad on rahul nii õppebaasi, õppe ja õpetajatega, toetamisega, omavaheliste suhete ja suhetega koolis.

**Parendusvaldkonnad ja komisjoni soovitud** komisjoni hinnangul puuduvad

### Arenguvõimalused

- Kuna toiduainete töötlemise õppekavarühmas on õpingud katkestanute osakaal suur, soovib komisjon leida võimalusi vastuvõtuprotsessi arendamiseks, näiteks kaasata võimalusel vastuvõtuprotsessi tööandjaid või praktikabaaside esindajaid, et anda õpilaskandidaatidele juba sisseastumisel põhjalikum ülevaade ees ootavatest õpingutest, muuhulgas erialade spetsiifikast, ootustest õppijale, praktikast ning seeläbi ennetada õpingute katkestamist.

- Komisjoni hinnangul ei ole iseseisva praktilise töö korraldus ja hindamine täiel määral asjakohane, kuna pole võimalik tagada konkreetse toorainega varustamist, töövahendite ning seadmete olemasolu, tehnoloogiast kinni pidamist ning toiduohutuse järgimist. Iseseisva praktilise töö käigus juhendamisel soovitame enam tähelepanu pöörata töö planeerimisele, tööprotsessile ja omandatud tehnoloogilistele võtetele ning tagasisidestamisele.
- Ettevõtte ja õppija vahelise suhtlemise tõhustamiseks soovitame praktikakohtade kokku leppimiseks esmalt saata kooli poolt ettevõttesse tutvustav kiri informeerimaks, milliseid õpilasi ning millal on praktikale tulemas. Seejärel saab õpilane teha omapoolse pöördumise. Samuti soovitame välja töötada ühtse kaaskirja vormi praktikakoha kokku leppimiseks.
- ÕKR on olemas täiendatav praktikaettevõtete andmebaas. Komisjon näeb vajadust senisest suuremas mahus laiendada praktikavõrgustikku. Soovitame tähelepanu pöörata ettevõttepoolse praktikajuhendaja ülesannetele ja praktika läbiviimise sisulisele poolele ettevõttes, et toetada õppijaid ja juhendajaid õppekavas kirjeldatud õpiväljundite saavutamisel ja hindamisel.
- Komisjoni hinnangul on praktika läbimiseks vajalik informatsioon olemas kooli kodulehel oleva lingi Praktika all, sealhulgas dokument „Õppija praktika sooritamiseks vajalikud sammud“, samas pole vilistlased olnud nende sõnul piisavalt informeeritud. Soovitame enam toetada õpilasi kodulehel toodud väga sisukaid ja hästi struktureeritud materjale kasutama.
- Süsteemse koostöö arendamiseks kooli, tööandjate ja koostööpartnerite vahel, soovitame kaasata tööandjaid moodulite rakenduskava analüüsi ja ÕKRi õppekavaarendusse, näiteks viia läbi paindlikus sobivas vormis regulaarseid veebiarutelusid praktikajuhendajate ja tööandjatega.
- Komisjoni hinnangul on osade moodulite hindamisülesanded õppemahtu arvestades liiga mahukad ning ei ole täiel määral sidusad õpiväljunditega. Samuti on osades moodulites õppesisu õpiväljunditega pigem osaliselt sidus. Soovitame moodulite rakenduskavade arenduse käigus tähelepanu pöörata õppesisu ja hindamismeetodite ja -ülesannete sidususele õpiväljunditega ja õppemahuga.
- Seni on mõlemas õppekavarühma õppekavas rakendatud samu valikmooduleid põhjendusega et sel moel on pagari õppekava läbinutel lihtsam läbida kondiitri eriala õppekava. Seda ei saa lugeda põhjendatuks. Soovitame kaaluda erialaspetsiifiliste valikõpingute lisamist kondiitri eriala õppekavasse.
- Toiduainete töötlemise õppekavarühma õppijad on väga erineva varasema kogemuse ja oskustega, seetõttu soovitame kaaluda diferentseeritud õppe võimalusi, vastavalt õppijate eelnevatele teadmistele ja oskustele. See võimaldaks motivatsiooni hoida ja oskusi süvendada ning avardada ka neil, kellel on varasemad erialased teadmised ja oskused või töötavad juba erialal.

### Osahinnang standardi nõuete täitmisele

Lähtudes standardi *“Õppekavas sätestatud õpiväljundid on saavutatavad ja vastavad kutseharidusstandardi nõuetele”* analüüsist ning arvestades eeltoodud arenguvõimalusi, on komisjon seisukohal, et toiduainete töötlemise õppekavarühmas **vastab standardi nõuete täitmine nõutavale** tasemele. Õppekavade 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 eripärast 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

#### Hindamiskriteeriumid:

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

##### 3.2.1. Hindamiskriteerium „Õppekasvatusala töötajate, sh praktikute ja praktikajuhendajate kvalifikatsioon vastab nõuetele; õpetajatöö maht ja ametikohad on planeeritud“

Õppekavarühma eneseanalüüsi aruande, kooli esitatud lisamaterjalide ja läbiviidud vestluste põhjal saab komisjon järeldada, et toiduainete töötlemise õppekavarühmas hindamisperioodil rakendatud õppekavad on kvalifitseeritud õpetajatega kaetud.

Õppekavarühma eneseanalüüsi aruande põhjal õpetab õppekavarühmas kummalgi õppekaval kümme õpetajat, kellest kaks on eriala põhiõpetajad. Kõigi õpetajate kvalifikatsioon vastab nõuetele. Seitse õppekavarühma õpetajat (78% õpetajatest) on kõrgharidusega, neljal õpetajal on MA kraad ja kolmel BA kraad, sh ühel õpetajal on kraad kutsepedagoogikast ja kahel andragoogikast. Neljal õpetajal on nii kõrgharidus kui erialane kutse. Seitsmel ÕKR õpetajal on erialane kutse, tase 4 või tase 5, kolmel õpetajal kutseõpetaja kutse sh ühel õpetajal nii erialane kui kutseõpetaja kutse. Ühel ÕKR õpetajal on täiskasvanukoolitaja kutse (vt tabel 7).

Pagarieriala põhiõpingute kutseõpetajal on erialane kutseharidus, pagar, tase 4 kutse, samuti pikaajaline erialase praktilise töö kogemus pagarina ja praktikantide juhendamise kogemus ning kuueaastane koolitaja ja õpetaja kogemus.

Kondiitrieriala põhiõpetajal on erialane kutseharidus, kondiiter, tase 4 kutse ning pikaajaline kogemus valdkonna töötaja ja ettevõtjana. Tal on viieaastane õpetamiskogemus pagari ja kondiitri erialal Haapsalu KHKs ja Kuressaare Ametikoolis.

Mitmel õpetajal on kas erialane kutse, kutseõpetaja või täiskasvanukoolitaja kutse. Näiteks ühel ÕKR õpetajal on kutseõpetaja, tase 5 ja ühel tase 6 kutseõpetaja kutse ning ühel õpetajal on täiskasvanute koolitaja, tase 7 kutse. Ühel õpetajal on vanemkokk, tase 5, ühel puhastusteenindaja-juhendaja, tase 4 ja ühel raamatupidaja assistent I kutse. TT ÕKR õpetajate keskmine vanus on 50 aastat ja HKHKs õpetajana töötamise aeg keskmiselt 12 aastat.

Toiduainete töötlemise õppekavarühma mõlema eriala põhiõpetajad on ühtlasi praktikud. Õppe läbiviimisse on kaasatud ka teiste õppeasutuste õpetajaid, näiteks on Tartu Rakendusliku Kolledži õpetaja pagari erialal läbi viinud õpet erijahude ja nendest valmistatud toodete teemal, firma Dahlen esindaja seadmete õpetust.

Koolipoolsete praktikajuhendajate kvalifikatsioon on väga kõrge. Praktikajuhendaja omab andragoogika-alast kõrgharidust ja kutseõpetaja, tase 6 kutset. Koolipoolsel praktikakoordinaatoril ja praktikajuhendajate koolitajal on bürootöötaja, tase 4 kutse ning omandamisel andragoogika valdkonna magistrakraad.

Vestlusest osakonna juhatajaga selgus, et ettevõttepoolsete praktikajuhendajate kvalifikatsioon on eriala põhiõpetajate poolt kaardistatud, kuid konkreetseid kvalifikatsiooninõudeid kooli poolt kehtestatud ei ole. Vestlusest praktikaettevõtte esindajaga (ettevõttes on 60 töötajat) selgus, et ettevõtte on kõik oma töötajad ise välja koolitanud ning erialase tasemeõppe läbinud või kutsega töötajaid, samuti praktikajuhendaja koolitust läbinud töötajaid ettevõttes ei ole.

Õpetajate töö mahu planeerimise aluseks on kontakttundide arv. Kuna iseseisva töö maht on suur, lisandub ka õpetajate töökoormusele iseseisvate tööde kavandamise, juhendamise ja tagasisidestamise maht ning kontakttundide maht korrutatakse töömahu määratlemiseks koefitsiendiga 1,25. Õppekavarühma õpetajatel on ka muid ülesandeid, näiteks arendustegevustega sh õppekavaarendusega seotud ülesanded. Kahe eriala põhiõpetaja töökoormus moodustab hetkel kokku 0,9 ametikohta, sh pagarieriala põhiõpetaja koormus on 0,6 ja kondiitrieriala põhiõpetaja koormus 0,3 ametikohta. Ülejäänud kutseõpetajad on seotud ühtlasi ka teiste õppekavarühmade õppega.

Toiduainete töötlemise õppekavarühma õppekasvatusala töötajate kvalifikatsioon vastab nõuetele ning õpetajatöö maht ja ametikohad on asjakohaselt planeeritud.

Tabel 7. Ülevaade õppekavarühma õpetajatest

Õpetaja	Kutse, tase	Kutseõpetaja, tase	Vanus	staaž HKHKs	Erialane BA või MA kraad
1.	Kondiiter, tase 4		50	3	
2.	Vanemkokk, tase 5,		50	10	MA
3.	Puhastusteenindaja-juhendaja, tase 4		42	18	BA
4.	Pagar-kondiiter		59	3	
5.	Müüja	Kutseõpetaja, tase 5	52	17	
6.	Kutsepedagoogika	Kutseõpetaja, tase 6	40	11	BA
7.	Majandusarvestus, Raamatupidaja assistent I		56	12	BA
8.	Kodumajandus, andragoogika	Kutseõpetaja, tase 6	50	21	MA
9.	Bürootöötaja, tase 4		39	4	MA
10.	Täiskasvanute koolitaja, tase 7	Täiskasvanute koolitaja, tase 7	59	21	MA

### 3.2.2. Hindamiskriteerium „Õpetajate kutse-, eri- ja ametialane areng lähtub õppekavast, õppijate vajadustest ja osapoolte tagasisidest ning eneseanalüüsist“

Õppekavarühma töötajate kutse-eri- ja ametialane areng on kooli arengukavas ning õpevaldkonna strateegias selgelt eesmärgistatud. Kool on arengukavas 2022-2025 püstitanud tulemusmõõdikutena, et aastaks 2025 on koolis 25 kutseõpetaja kutsega õpetajat ning vähemalt 8 õpetajat omavad õpetataval erialal kõrgemat kui viiendat kvalifikatsioonitaset. Ka on kool ühe tulemusmõõdikuna määratlenud digipädevate KKH lõpetajate osakaalu vähemalt 75%ni, mis eeldab ka õpetajate digipädevuste arengut. Õpevaldkonna strateegias 2022-2025 on kavandatud kahe eriala põhiõpetaja ja ühe eriala vilistlase (tulevase õpetaja) osalemine kohanemisaasta kutsepedagoogilisel koolitusel Tallinna Ülikoolis. Samuti on kavandatud ühe eriala põhiõpetaja pagar, tase 4 kutse ja ühe kondiiter, tase 5 kutse omandamine. Samuti on kavandatud kahe erialaõpetaja stažeerimine Eestis ja teistes riikides.

Õpetajate kutse-, eri- ja ametialane areng selgitatakse iga-aastaselt õppeaasta lõpus eneseanalüüsi põhjal toimuvate koostöövestluste tulemusel. Koostöövestlusi viib läbi osakonnajuhataja. Samas toimuvad osakonnajuhataja sõnul vestlused ka jooksvalt. Haridustehnoloogi eestvedamisel on õpetajad analüüsinud ka enda digipädevusi. Komisjoniga vestelnud õpetajate sõnul võib enesearendamise vajadus tuleneda nii õppekavast, nt kui on mingit uut teemat vaja õpetama hakata, kui ka õpetaja enese professionaalse arengu vajadustest. Arenguvajadus ja -võimalused räägitakse läbi osakonnajuhatajaga, stažeerimise osas ka välisuhete koordinaatoritega, kes nende realiseerumist ka toetavad. Vestlusel osalenud õpetajad väärtustasid koostöövestlusi, mille käigus valmib nende personaalse professionaalse arengu plaan.

Toiduainete töötlemise õppekavarühma mõlema eriala põhiõpetajate, kes on küll pikaajalise kogemusega valdkonna praktikud, kuid ei oma kutsepedagoogilist või andragoogilist ettevalmistust, õpetama kutsumise eelduseks oli nende soov areneda õpetajana. Mõlemad põhiõpetajad on valmis õpetaja tööks vajalikke erialaseid, pedagoogilisi ja digipädevusi arendama ja stažeerima teistes ettevõtetes. ÕKR õppekavade rakendamisest alates on põhiõpetajad osalenud mitmel valdkonna võrgustiku koolitusel, näiteks valdkonna ühiskoolitustel Tartu Rakenduslikus Kolledžis, kutseeksami ettevalmistaval, uute toodete praktilistel koolitusel 2021/2022.õa ja 2022/2023.õa. Õpetajad hindavad võrgustiku koolitusi kõrgelt nii enda pedagoogiliste pädevuste arengu seisukohast kui võimaluse tõttu jagada kogemusi teiste koolide õpetajatega. Üks põhiõpetaja osales vaatlejana 2020.aastal Kuressaare Ametikooli pagari eriala kutseeksamil vahetult enne esimese kutseeksami ettevalmistamist Haapsalu KHKs.

Vestlusel osalenud õpetajad kinnitasid, et saavad täiskasvanud õppijatelt oma tööle pidevat tagasisidet iga õppepäeva või õppetsükli lõpus. Kuna õppijad on väga motiveeritud, on nad ka nõudlikud ning väljendavad julgelt oma seisukohti ja soove. Nendega on õpetajad arvestanud nii moodulite rakenduskavade kohandamisel kui enda erialasel täiendamisel.

Erialaõpetajad täiendavad ennast pidevalt ka erialastel koolitustel. Õpetajad külastavad koos õppijatega tuntumaid ja uudsemaid tooteid pakkuvaid pagari ja kondiitri töökodasid Haapsalus ja Tallinnas. Nad hindavad kõiki neid külastusi kõrgelt enda erialase arengu seisukohalt. Kavas on stažeerida suurtootmises Eestis, kus valmistatakse ka leivatootesid ning õpirändega minna Austria ja Prantsusmaa pagareid ja kondiitreid koolitavatesse koolidesse.

Pagarieriala õpetaja on läbinud mitmeid täienduskoolitusi (näiteks koolitused struudlid ja nende serveerimine; lahtised pirukad; soolased rullbiskviidid; keeksid ja rullbiskviidid; kohupiimatooted, pirukad ja plaadikoogid; pirukad, pitsad ja täidisega saiad) ning töötab jätkuvalt valdkonna ettevõttes. Õpetaja osales 2022.aastal erijahudest valmistatud toodete koolitusel, mille viis läbi teemale spetsialiseerunud koolitaja.

Vestlusest kondiitri eriala õpetajaga selgus, et erialase töö ja õpetamise kõrval täiendab ta end kaks korda aastas Prantsusmaal, tutvudes eriala uusimate trendidega. Samuti hoiab ta end kursuses Eesti Leivaliidu uute toodetega.

Õpetajate digipädevuste arengut toetavad regulaarselt toimuvad HKHK digiklubi koolitused, kus saavad osaleda kõik õpetajad kas kohapeal või veebis. Komisjoniga vestelnud haridustehnoloogi sõnul ei ole ÕKR põhiõpetajad selles aktiivselt osalenud. Vestlusest vilistastega selgus, et ühel eriala põhiõpetajal on õpetamiseks vajalikud digioskused nende hinnangul väga head, kuid teise õpetaja digioskustega nad rahul ei olnud.

Komisjoni hinnangul on õpetajate arenguvõimalused piisavad ja mitmekülgsed.

### Õpetajate toetamine

Toiduainete töötlemise õppekavarühma õpetajad on igakülselt toetatud nii osakonnajuhataja kui kaaskollegide ja haridustehnoloogi poolt, kes on neid individuaalselt juhendanud. Juhendamise käigus on õpitud tundma näiteks infosüsteemi Tahvel, *Google* ühistöö vahendeid, nutitahvli kasutamise võimalusi, e-õppekeskkonda Moodle, samuti veebitundide läbiviimist *Google Meetis* ja *Google* kalendri kasutamist.

### Koostöö

Õpetajate arengut toetab koostöö kolleegidega ja teiste koolide õpetajatega. Näiteks külastas üks eriala põhiõpetaja Rakvere Ametikooli eesmärgiga tutvuda sealse õppekorralduse ja –keskkonnaga, mille tulemusel soetati tema ettepanekul ÕKRle toodete külmutamise õpetamiseks seade, mis võimaldab nii kiiret jahutust, kuivatust ja külmutamist. Samuti täiendati õppebaasi töövahenditega (näiteks soetati praktiliseks tööks individuaalsete segajad). Õpetajad on külastanud ka Tartu Rakendusliku Kolledži õppebaasi ja tutvunud sealse õppekorralduse ja õppevaraga. Koostööd on tehtud ka õppekavade arenduses. Näiteks on valdkonna eksperdiga Tartu Rakendusliku Kolledžist tehtud koostööd kutsestandardi alusel õppekava koostamisel, õpikute ja õppematerjalide valiku osas ja õppijate kutseeksami ettevalmistamisel.

ÕKR õpetajad teevad tihedalt koostööd ka omavahel. Näiteks arutavad vestlusel osalenud eriala põhiõpetaja sõnul nad teise põhiõpetajaga õppijate tagasiside üle ja reflekteerivad oma õpetust. Selle tulemusel on sündinud mitmeid muudatusi moodulite rakenduskavades, näiteks praktilise õppe mahu suurendamine, projektõppe sisseviimine, õppekäikude sisseviimine õppeaja algul jne. Vestlusel osalenud õpetajad on väga rahul õppekavaga, õppijate motivatsiooniga, õppe korralduse, õppebaasi ja õppevaraga ning professionaalse arengu võimaluste ja toetuse, samuti suhetega kolleegidega. Vestlusel osalenud õppijad ja vilistlased on väga rahul õpetajatega, tuues välja nende erialase kompetentsuse ja kogemused ning pühendumuse.

## Järeldused

### Tugevused

- Õppekavarühmas on kvalifitseeritud õpetajad, keda iseloomustab kõrgetasemeline kompetentsus täiskasvanud töötavate õppijatele individuaalsuse ja eripärade arvestamisel õppetöös, mis väljendub sihtrühma eripära arvestavate õppemeetodite kasutamises ja turvalise õpikeskkonna loomises, millega on rahulolevad nii õppijad kui vilistlased.
- Õppekavarühma õpetajad on motiveeritud end arendama ja nende professionaalne areng on igati toetatud. Õpetajatel on väga head võimalused kutse- ja ametialaseks arenguks, neile võimaldatakse erinevaid pedagoogilisi, erialaseid kui ka digipädevuste arendamist võimaldavaid koolitusi ja täiendõppe võimalusi, nt stažeerimine, kursused, õpiränded rahvusvaheliste projektide raames. Enamik õppekavarühma õpetajaid on osalenud rahvusvahelises õpirändes.
- Õpetajad on kooli juhtimisega ning töötingimuste ja väga rahul, tunnetavad piisavat autonoomiat oma õpetuse arendamisel ja kolleegide ning juhtkonna toetust.

### Parendusvaldkonnad ja komisjoni soovitusel puuduvad

### Arenguvõimalused



- Praktika tulemuslikuks toimimiseks ja õpiväljundite saavutamiseks soovib komisjon määratleda pagari ja kondiitri praktika ettevõttepoolsete juhendajate kvalifikatsiooninõuded ja toetada nende kutsealaste ja juhendamiskompetentside arengut.
- Seni ei ole toiduainete töötlemise õppekavarühmas korraldatud õppekavarühma praktikajuhendajate koolitusi. Koolipoolsete praktikajuhendajate kvalifikatsioon on väga kõrge ning mõlemal on ka täiskasvanukoolitaja kompetentsus. Võiks otsida võimalusi pakkuda praktikajuhendajatele vajaduspõhiseid, paindlikke koolitusi. Nt individuaalset, distantsilt lühiajalist või õpiampsudena või praktikajuhendajate õpiringi ellu kutsumist.
- Kuna mitmed õpetajad on kõrge kutsepedagoogilise ja andragoogilise kvalifikatsiooniga, võiks otsida võimalusi kolleegidele oma teadmiste ja oskuste jagamiseks, diferentseeritud õppe läbiviimiseks. Näiteks võiks kaaluda mentorluse, õpiringide, sisekoolituste kavandamist jms.

### 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

### Hindamiskriteeriumid:

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

## Analüüs

### 3.3.1. Hindamiskriteerium „Õppekavarühma õpikeskkond on piisav õppekava õpiväljundite saavutamiseks“

Õpikeskkonna arendamisele seatud eesmärgid tulenevad õppekavarühma vajadustest ning kooli üldisest eesmärgist, mis on kajastatud kooli arengukavas. ÕKR eneseanalüüsi ja õppebaasi vaatluse põhjal on õpikeskkond ja õppevara erialaõppeks on piisav, sh materjalid, vahendid ja seadmed materiaaltehniline baas (mobiilne nutitahvel), on kaasaegne ning toetavad õpilasi õppekavade õpiväljundite saavutamisel.

Kooli külastusel ja vestlusel kooli esindajatega, õppijate ning vilistlastega sai komisjon kinnitust, et praktilise õppe läbiviimiseks on ruumi vähe, seetõttu kasutatakse pagar- ja kondiitrieriala õppeklassi kõrval ka õppekööki. Vestluse käigus osakonnajuhatajaga selgus, et koolil on plaan õppebaasi laiendada ning muuhulgas sisse seada uus õppeklass kondiitri ja pagari eriala praktiliseks õppeks. Teoreetiline ja praktiline õpe toimub samas õppebaasis. Õpiväljundite saavutamist toetavad õppematerjalid on olemas raamatute, õppefilmide ja –videote ning e-kursuste ja muude e-õppe materjalide näol. Vestluste põhjal on nii õpetajad, õppijad kui ka

vilistlased kooli õppebaasi ja õppevaraga rahul. Vestluses põhiõpetajatega selgus, et nad kasutavad teiste koolide poolt tehtud e-kursusi Moodle keskkonnas.

Õppetöö korraldusega seonduv informatsioon on õppijatele kättesaadav õppeinfosüsteemis Tahvel. Vestlusel osalenud õppijate sõnul on info jagajaks õppijatele rühmajuhendajad, samuti saavad nad infot erialaõpetajatelt ja osakonnajuhatajalt. Vestlusest vilistlastega selgus, et nad ei olnud õppetööd puudutava info kättesaadavusega päris rahul, kuna õpetajad edastavad õppematerjale ja juhiseid erinevates kanalites (Tahvli, e-kirjades, *Google Drives*, *Moodles*), mis teeb neis orienteerumise keerukaks. Vilistlaste jaoks muutus info saamine keerulisemaks, kui kasutusele võeti Moodle keskkond. Samuti tõid vilistlased välja, et õppematerjalide osas oli neil suur probleem, õpetajad ei oska õpilasi suunata õigesse kohta, õppija peab ise leidma selle õige koha kust midagi leida. Samuti tõid vilistlased vestluses esile erialaõpetajate digipädevuse arendamise vajaduse. Samas tõid nad positiivsena välja, et kui abi küsida, siis alati toetavad nii õpetajad kui ka osakonnajuhataja.

### **Õppijate toetamine**

Vestlustest vilistlaste ja õppijatega selgus, et nad hindavad väga õpetajaid ning tunnevad end individuaalselt toetatuna. Samuti märkisid nad vestlustes ära rahuliku, toetava ja meeldiva õpikeskkonna. Vestlustel kiideti õpetajate ja õppijate vastastikust toetust, kõik suhtlevad kõigiga ja üksteist teatakse ning toetatakse. Positiivne on koolipoolne individuaalne lähenemine õppijatele, mida võimaldab paindlik õppekorraldus, see omakorda võimaldab rakendada õppijakeskset lähenemist ning toetada õppijaid vastavalt nende individuaalsetele vajadustele. Koolis on olemas tugitalitus õppijate toetamiseks õppetöös ning väljalangevuse ennetamiseks. Osakonnajuhataja sõnul pakuvad tugispetsialistid vajadusel oma abi täiskasvanud õppijatele. Õppijad suhtlevad omavahel ja ka õpetajatega sotsiaalmeedia vahendusel. Loodud on nii Facebooki grupp kui ka Messengeri grupp. Õppijad peavad oluliseks, et nii saab kõige kiiremini vajaliku informatsiooni edastatud ja kätte.

### **3.3.2. Hindamiskriteerium „Õppeprotsessis on tagatud turvalisus ja tervisekaitse“**

Õppijate ohutusala juhendamine toimub vastavalt õppekorralduseeskirjas kehtestatud korrale. Vestlusest õpetajatega selgus, et õppijad ei kinnita ohutusala juhendamise läbimist allkirjaga. Samas kodustes tingimustes iseseisva praktilise töö tegemisel ei pruugi tööohutus olla tagatud. Töötervishoiu alane õpe toimub esimestel õppetundidel. Koolis on läbi viidud töökeskkonna riskianalüüs ja koostatud tegevuskava, töökeskkonna spetsialist hindab töökohtadel tööohutusala olukorda ja vaatab üle riskianalüüsi tegevuskava. Seadmete kasutusjuhendid on kättesaadavad õppeköögis. Toiduhügieenikoolituse lõppedes saavad õppijad tunnistuse, millega nad saavad minna ettevõtetesse praktikale.

Õppeprotsessis on tagatud õpilaste turvalisus ja tervise kaitse. Praktilisteks tundideks on õppijatel soovitatud osta spetsiaalsed tööriided ja jalatsid (turvajalanõud). Kooli külastuse ajal nägi komisjon, et pagari eriala praktilise tunni ajal tegid köögis tööd õppijad, kellel puudus ühtne tööriietus ja asjakohased jalatsid.

Õppekook on varustatud esmaabivahenditega. Vestlusest õppekavarühma juhiga selgus, et on olemas ka koolitatud esmaabiandja.

Keskkonnahoiu ja säästva arengu põhimõtteid selgitatakse õppijatele nii puhastuse kui toodete valmistamise tundides ja õppeköögis järgivad õppijad ja õpetaja jäätmete sorteerimise ning

käitlemise nõudeid. Lisaks on koolil toimunud ka jätmete käitlemise süsteemi uuendamine ja rakendamine.

## Järeldused

### Arenguvõimalused

- Tööohutuse tagamiseks ning ka eriala kuvandi saavutamiseks ja kutseidentiteedi arendamiseks soovib komisjon leida koolil võimalus ühtse toiduainete töötlemiseks sobiva tööriietuse ja -jalatsite hankimiseks õppijatele.
- Praktilises töös on tööohutus küll tagatud ja järgitud, kuid õppijate teadlikkus nõuetest ei ole dokumenteeritud. Komisjon teeb ettepaneku sisse seada praktilise õppe klassis tööohutuse kaust, kus õppijad allkirjastavad dokumendi, et nad on tutvunud tööohutuse juhenditega.

### 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

### Hindamiskriteeriumid:

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

## Analüüs

### 3.4.1. Hindamiskriteerium „Õppekavade arendamine on kooskõlas kooli arengukavaga“

On olemas küll piisav hulk õppida soovijaid, kuid õpilaste arv ÕKRis on pigem tagasihoidlik, kuna õppebaas seab õppekohtadele piirangud. Eneseanalüüsi põhjal on õppekavarühma õppekavadel õpinguid alustanud 64 õpilast, samas on õpingute katkestanute osakaal olnud pagari erialal kuni 33%, kondiitri erialal kuni 69%. Katkestamise põhjuseks on pereelu ja töötamine ning oma ajaressursi ülehindamine. Kuna rakendatakse mittestatsionaarset õppevormi, pole õppijatel võimalik nt õppepuhkust saada, ega ka mitte õppetuetust. Komisjoni hinnangul võiks ÕKR kaaluda mittestatsionaarse asemel statsionaarse õppevormi kasutamist, et paremini toetada õppijate hakkama saamist õppimisel.

Haapsalu Kutsehariduskeskuse heal tasemel materiaaltehniline õppebaas ja suure töökogemusega õpetajad on õppijatele oluliseks motivaatoriks erialal õppima asumisel ja eriala kinnistamiseks ning teeb koolist arvestatava koolitaja tööandjate jaoks, sest nõudlus kaasaegse tehnoloogiaga õpetamiseks ja valdkonna täienduskoolitusteks on olemas.

Kooli arengukava eesmärgi, õppijate üld- ja erialase digipädevuse arendamine, elluviimine saab toimuda läbi asjakohaste õppemeetodite. Õpetajate koostöös saab toimuda õppijate õpioskuste arendamine, praktilise õppe edasiarendamine ning probleem- ja projektõppe muutmine õppeprotsessi tavapäraseks osaks. Õppes rakendatakse lõimitult nii teooriaõpet, kui ka praktilist õpet ja õpe on õppijakeskne.

TT ÕKR on seni kasutusel vastavate õppekavade valikõpingute moodulid. Õppija arengu toetamiseks on kooli arengukavasse kirjutatud valdkondade üleste valikõppe moodulite loomist e-kursustena. Õppijate kutse- ja erialaste teadmiste ning oskuste arendamiseks soovib kool osakonnajuhataja sõnul õppekavadesse lisada laiemat vaadet, maailma toodete valmistamise oskuste õppimist. Seda toetaks ka õpirände ajal toimuv praktika. Samuti soovitakse toetada kohalikku kohvikukultuuri oma õppega. Haapsalu korraldatakse igal kevadel šokolaadifestivali, millest kavatseb kool 2024.aastal ka osa võtta.

Õpe pagari ja kondiitri erialadel lähtub kooli arengukavalistest eesmärkidest. Planeeritakse pagari ja kondiitri valdkonna 3.taseme esmaõppe õppekavade koostamist ja rakendamist koostöös ettevõtetega. ÕKR kavandab tulevikus pagari eriala, tase 4 ja kondiitri eriala, tase 4 töökohapõhise õppevormi rakendamist ja ka muukeelsetes rühmades õppe avamist. Eneseanalüüsi aruandes on kirjas, et erialakindluse tagamiseks on samuti hea, kui õppijad saavad enne tasemeõppesse tulekut täiendusõppes lühikursusel nõ õpiampsuna eriala proovida. Seda kinnitasid ka õppijad ja vilistlased. Arengukavas on toodud mikrokvalifikatsioonide ellu kutsumine ning tööalaste täienduskoolituste laialdasem korraldamine, mis ühtib ka TT ÕKR plaanidega 2023/2024 õppeaastaks.

### **3.4.2. Hindamiskriteerium „Õpe lähtub tööturu vajadustest ja õppijate sihtrühma prognoosist ning on jätkusuutlik“**

Toiduainete töötlemise õppekavarühma õppekavade sihtrühm on põhiharidusega täiskasvanud õppija, kuid õppijate profiil võib olla väga erinev. Reeglina on tegu erinevatel erialadel töötavate eri vanuses inimestega, kes õpivad põhitöö ja pere kõrvalt. HKHK pagari ja kondiitri erialadel on pakutavad õppekohad kiiresti täitunud ja toimub konkurss, mille käigus vastuvõtukomisjon selekteerib välja potentsiaalsed õppijad. Lisaks on suur huvi lühiajaliste erialaste täienduskoolituste osas. Komisjon näeb arenguvõimalusi koostöökse Töötukassaga, sest seni on koostöö Töötukassaga olnud tagasihoidlik.

Vestlustest pagari- ja kondiitritooteid tootvate ettevõtete esindajatega selgus, et jätkuvalt on nõudlus koolitatud kondiitrite ja pagarite järele suur. Kool kavatseb jätkata mittestatsionaarses õppevormis koolitamisega, sest see on nende sõnul jätkusuutlik. Kooli arengukavas on üheks eesmärgiks uute, sh 5.kutsetaseme õppekavade arendamine ja rakendamine koostöös ettevõtetega nii esma- kui jätkuõppena. Viienda taseme õppe avamine võimaldaks toiduainete töötlemise valdkonnas saada koolitust ka tehnoloogidel ning tootearendajatel. Tootearenduste oskust ja erinäoliste toodete valmistamise oskust ootavad pea kõik ettevõtjad koolilõpetajatelt, kes nende juurde tööle on asunud või praktiliselt käinud. Kool kavatseb avada tulevikus ka abipagar, tase 3, vanempagar tase 5, vanemkondiiter tase 5 õppekavad.

Vestlusel Haapsalu Tarbijateühistu ja Hiiumaa köök ja pagar esindajatega ilmnes, et väga raske on õppijate hulgast praktikante ja töötajaid leida. Vilistlastega vestledes ilmnes, et nad ei lähe alati tööle tootmisettevõttesse, vaid rajavad oma väikeettevõtte ning valmistavad pagari- ja kondiitritooteid teistele ettevõtetele.

Õppekavarühma õppe planeerimisel lähtub kool arengukavalistest eesmärkidest, tööturu vajadustest ja õppijate sihtrühma prognoosist ning jätkusuutlikkusest.

## **Järeldused**

**Parendusvaldkonnad** ja komisjoni **soovitused** komisjoni **hinnangul puuduvad**  
**Arenguvõimalused**

- Õpingute katkestamise osakaal on suur. Soovitame kaaluda mittestatsionaarse õppe asemel statsionaarset õppevormi kasutamist, mis võimaldaks täiskasvanud õppijatel võtta õppepuhkust praktika sooritamiseks.
- Seni on koostöö Töötukassaga olnud tagasihoidlik. Komisjon soovib luua valmisolek aastaringsetel lühiajaliste kursuste sh nn õpiampsude pakkumiseks koostöös ettevõtjate ja Töötukassa Karjäärikeskusega.

#### **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 peamised järeldused ja osahinnangud**

### **Peamised järeldused**

#### **Tugevused**

- Õppekavarühmas on palju õppida soovijaid, mistõttu õppima asunud õppijad on väga motiveeritud, vilistlased ja õppijad on rahul nii õppebaasi, õppe ja õpetajatega, toetamisega, omavaheliste suhete ja suhetega koolis.
- Õppekavarühmas on kvalifitseeritud õpetajad, keda iseloomustab kõrgetasemeline kompetentsus täiskasvanud töötavate õppijatele individuaalsuse ja eripärade arvestamisel õppetöös, mis väljendub sihtrühma eripära arvestavate õppemeetodite kasutamises ja turvalise õpikeskkonna loomises, millega on rahulolevad nii õppijad kui vilistlased.
- Õppekavarühma õpetajad on motiveeritud end arendama ja nende professionaalne areng on igati toetatud. Õpetajatel on väga head võimalused kutse- ja ametialaseks arenguks, neile võimaldatakse erinevaid pedagoogilisi, erialaseid kui ka digipädevuste arendamist võimaldavaid koolitusi ja täiendõppe võimalusi, nt stažeerimine, kursused, õpiränded rahvusvaheliste projektide raames. Enamik õppekavarühma õpetajaid on osalenud rahvusvahelises õpirändes.
- Õpetajad on kooli juhtimisega ning töötingimuste ja väga rahul, tunnetavad piisavat autonoomiat oma õpetuse arendamisel ja kolleegide ning juhtkonna toetust.

#### **Parendusvaldkonnad ja hindamiskomisjoni soovitused**

- Komisjoni hinnangul puuduvad

**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 tõenduspõhine, otstarbekas ja jätkusuutlik	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**HINDAMISKOMISJON KOOSSEISUS:**

1. Sirje Rekkor
2. Maret Õunpuu
3. Kaire Kase

**KINNITAS OSAHINNANGUD HÄÄLTEGA KOLM (3) POOLT: 11.05.2023.a**

Hindamiskomisjoni esimees: Sirje Rekkor

*(allkirjastatud digitaalselt)*