



HAKA

Eesti Hariduse
Kvaliteediagentuur

Täienduskoolitusasutuse õppekavarühma kvaliteedi hindamine

Kuressaare Ametikool
Õppekavarühm Majutamine ja toitlustamine

HINDAMISARUANNE



Euroopa Liit
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti
tuleviku heaks

„Tööturuteenuste osutamine tagamaks paremaid võimalusi hõives osalemiseks“

2023



Täienduskoolitusasutuse nimi (jur)	Kuussaare Ametikool
Veebilehe aadress	https://www.ametikool.ee/et
Kontaktisik koolitusasutuses	Astra Mõistlik, Astra.moistlik@ametikool.ee Ade Sepp, Ade.Sepp@ametikool.ee
Hindamiskomisjon	<p>Tiina Viin - Tiina on aastaid töötanud TÜ Pärnu kolledži turismi osakonnas nii programmijuhina kui lektorina. Täna on ta Pärnu kolledži õppejuht. Lisaks on ta olnud SA Kutsekoda juures tegutseva teeninduse kutsenõukogu liige ja esimees. Aastatel 2007-2021 osales ta Eesti Hotellide ja Restoranide Liidu kutsekomisjonis ning valdkondlike kutseksamite väljatöötamisel. Tiina kuulus OSKA majutuse, toitlustuse ja turismi valdkonna tööjõu- ja oskuste vajaduse uuringu ekspertkogusse.</p> <p>Rudolf Visnapuu - Rudolf on lõpetanud Eesti Hotelli- ja Turismikõrgkool EHTE toitlustusteenuste korralduse erialal. Ta on viimase 20 aasta jooksul omandanud töökogemusi mitmetes Eesti tuntud restoranides. Täna juhib Rudolf peakokana ESTONIA Resort Hotel & Spa a la carte restorani Noot. Lisaks peakokana töötamisele on Rudolf ka Eesti Peakokkade Ühenduse juhatuse liige.</p>
Hindamiskoordinaator	Kaie Eha
Hindamisperiood	September-november 2023
Valimi õppekavad	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abikoka koolitus 220 t 2. Abikoka koolitus 120 t

HINDAMISVALDKONDADE HINNANGUTE KOONDTABEL

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

Sisukord

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

Sissejuhatus

Täienduskoolitusasutuse õppekavarühma kvaliteedi hindamine on täienduskoolitusasutuse õppekavade ning nende alusel toimuva õppe ja õppealase arendustegevuse hindamine õppekavarühmas. Hindamist teostab Eesti hariduse Kvaliteediagentuur (edaspidi HAKA). Hinnatakse, kas kvaliteet vastab [täiskasvanute koolituse seaduses](#) (TäKS) ja [täienduskoolituse standardis](#) määratletud täienduskoolituse kvaliteedi nõuetele ning [HAKA juhendis](#) sätestatud kvaliteedikriteeriumitele.

Hindamise eesmärgiks on anda täienduskoolitusasutusele soovitusi õppe kvaliteedi parendamiseks õppekavarühmas ja tunnustada parimat kvaliteeti.

Hinnatavate õppekavade valiku on teinud HAKA asutuse veebilehel olevate koolituspakkumiste seast. Hindamiskomisjoni eesmärk on analüüsida õppe kvaliteeti õppekavarühmas ning anda analüüsi põhjal soovitusid õppe kvaliteedi parendamiseks. Komisjoni töö aluseks on täienduskoolitusasutuse esitatud õppekavarühma eneseanalüüs ja selle lisad, asutuse veebilehel olev teave ning vestlustel kogutud informatsioon.

Õppekavade ja õppe kvaliteeti analüüsitakse **4 hindamisvaldkonna** alla kuuluva **8 kriteeriumi** lõikes. Kriteerium on nõue, mille täitmist hinnatakse. Kriteeriumite all on toodud **suunised**, mis sisaldavad näiteid selle kohta, mida kriteeriumi hindamisel arvesse võetakse.

Hindamisvaldkonnad on:

- õppekavad ja õppekavaarendus,
- õppimine ja õpetamine,
- koolitajad,
- ressursid.

Hindamiskomisjon toob oma aruandes iga hindamisvaldkonna lõikes välja tugevused, parendusvaldkonnad koos soovitustega õppe kvaliteedi parendamiseks ning arenguvõimalused:

- **Tugevustena** on välja toodud head tavad, uuenduslikud lahendused jne, mis on andnud soovitud tulemusi ja seeläbi õppele lisaväärtust. Tugevused on enamasti kui nõuetele vastavus.

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

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

ÜLEVAADE HINDAMISPROTSESSIST

Asutus kooskõlastas HAKAga kvaliteedihindamise aja ja hindamiskomisjoni koosseisu 11.09.2023

Hindamiskomisjon sai asutuse õppekavarühma eneseanalüüsi koos lisadega 25.09.2023

Tagasiside asutuse eneseanalüüsi aruandele: Eneseanalüüsi aruanne sisaldas infot kõikide punktide kohta, kuid kohati toodi välja deklaratiivset infot, mille põhjal ei olnud komisjonil võimalik anda hinnangut. Aruanne sisaldas ka veidi teistsugust terminoloogiat, mida koolitajad oma töös kasutavad. Vestlustel aga selgitati väga hästi kõiki õppekava arendamise ja õppetöö läbiviimisega seotud protsesse. Komisjon soovib edaspidi eneseanalüüsi koostamisse kaasata rohkem koolitajaid, et kasutatav terminoloogia oleks ühtne ja aruanne veelgi sisulisem.

Vestlus asutuse esindajatega toimus 11.10.2023

HAKA saatis esmase hindamisaruande asutusele 23.11.2023

Asutus saatis oma kommentaarid HAKAle 30.11.2023

HAKA edastas lõpliku hindamisaruande asutusele 01.12.2023

TÕENDID

Komisjoni hindamisaruanne põhineb järgmistel tõenditel:

- Abikoka koolituse õppekava 120 tundi (alla laetud asutuse veebilehelt 25.09.2023)
- Abikoka koolituse õppekava 220 tundi (alla laetud asutuse veebilehelt 25.09.2023)
- Veebivestluse protokoll
- Eneseanalüüs ja lisad (esitatud 24.09.2023)
 - Abikoka koolituse eksam
 - Esmaabi test
 - Hinnangu kokkuvõtte abikoka koolitusele
 - Toiduhügieeni test
 - Tunnistused

Õppekavarühma majutamine ja toitlustamine analüüs hindamisvaldkondade lõikes

I ÕPPEKAVA JA ÕPPEKAVAARENDUS

1. Õppekavad on ajakohased ja nende arendusprotsess on tõenduspõhine.

Suunised: Asutusel on olemas õppekavade väljatöötamise ja arendamise põhimõtted ja neid rakendatakse praktikas. Õppekava on välja töötatud sihtrühma ja/või tööturu vajadustest lähtuvalt. Kus võimalik, toetatakse valdkondlikele uuringutele (nt OSKA), ja kus asjakohane, lähtutakse valdkondlikest regulatsioonidest (nt määrused, rahvusvahelised standardid) või kutsestandarditest. Asutuses vaadatakse regulaarselt üle õppekavad, selgitatakse välja nende arenguvajadused, kasutades õppijate, koolitajate jt osapoolte (nt tööandjad) tagasisidet, ning uuendatakse õppekavasid, püüeldes parima kvaliteedi poole. Potentsiaalsele õppijale kättesaadav informatsioon veebilehel või muul avalikkusele kättesaadaval meediaplatformil õppekava kohta on asjakohane.

ANALÜÜS

Õppekavasid oli hindamisel vaatluse all kaks: abikoka koolitused mahus 220 tundi ja 120 tundi. Abikoka õppekava väljatöötamine on eneseanalüüsi alusel toimunud lähtuvalt Eesti Töötukassa vajadustest. Õppekavade eesmärk on identne, samuti sihtrühm ja käsitletavad moodulid koos alateemadega. 220-tunnise õppekava koostamise alusena tuuakse välja kutsestandard abikokk, tase 3 ja Kuressaare Ametikooli abikoka õppekava, 120 tunnise õppekava puhul aga ainult kooli abikoka õppekava. Täienduskoolituse õppekavasid rakendati viimati 2019. aastal. Vestluses kinnitati, et ainus erisus õppekavades on praktiliste tööde maht. 120-tunnise koolituse õppekavas on vähendatud kooli esindajate sõnul moodulite „Kaupade haldamine“ ja „Toiduvalmistamine“ tundide mahtu. Lühem koolitus korraldati Töötukassa ja tööandjate palvel, kuna tööturule oli kiiresti vaja uusi töötajaid. Tööandjate sisend saadakse ühelt poolt läbi Töötukassa, kes suhtleb tööandjatega ning kaardistab nende vajadusi. Teiselt poolt on õpetajate sõnul nemad ise tihedalt tööandjatega suhtluses ka tänu tasemeõppekavadele. Koolitustel osalejaks on ainult läbi Töötukassa hanke või koolituskaardiga tulev õppija, koolitusasutuse roll on kiiresti Töötukassa vajadustele reageerida.

Õppekavade koostamisel lähtutakse TÄKSist, täienduskoolituste standardist, valdkonna OSKA raportist, kutsestandardist ja kehtestatud õppekorralduse alustest. Abikoka õppekava koostamisel on lähtutud sihtgrupi vajadustest ehk koolituse käigus tehtavad road ja retseptid valitakse vastavalt õppijate oskustele, huvidele ja soovidele. Täiendus- ja ümberõppe õppekavad koostab koolitusjuht koostöös juhtivõpetajatega. Õppekava ajakohasus tagatakse kutsestandardis või riiklikus õppekavas tehtud muudatuste sisseviimisega ning õppekavade ülevaatamine toimub ka vahetult enne koolituse toimumist kui on vastavasisuline tellimus Töötukassalt saadud - enne iga koolituse algust luuakse uus õppekava. Koolitajad on õppekava arendamise protsessi otseselt kaasatud, sest nemad teavad eelkõige erialast sisu ja tööandjate

vajadusi. Koolitajad vaatavad üle õppekavas kasutatava terminoloogia ja sõnastavad täpsemad teemad ning nemad hindavad enda kogemuse baasil, milliste õppemeetoditega teemasid käsitleda.

Eneseanalüüsi kohaselt tagab kool täienduskoolituse õppekavade arenduse, korraldab tagasiside küsimise osalejatelt ning tagasiside analüüsist tulenevalt toimub õppe sisu arendamine ja õppetöö korraldamine. Näiteks saadi lühema abikoka koolituse käigus õppijatelt tagasiside, et 120 tundi on liiga lühike aeg õppekava kõikide õpiväljundite saavutamiseks ja selle tagasiside põhjal ei plaani koolitusasutus sellise mahuga koolitust rohkem pakkuda.

Komisjoni hinnangul lähtutakse õppekavade koostamisel valdkonna ja tööandjate vajadustest, õppekavade loomiseks ja uuendamiseks on välja kujunenud kord ning tuginetakse ajakohastele alusdokumentidele, võetakse arvesse osalejate antud tagasisidet.

Arenguvõimalused

1) Komisjon soovib asutuse veebilehelt eemaldada 120-tunnise abikoka koolituse õppekava, kui asutus ei kavatseda seda edaspidi enam pakkuda.

2. **Õppekava erinevad osad moodustavad sidusa terviku. Õpiväljundid vastavad õppekava eesmärgile ja sisule ning on õppekavas planeeritud õppeaja ja meetoditega saavutatavad.**

Suunised: Õpiväljundid kirjeldavad koolituse lõpuks omandatavaid teadmisi, oskusi ja hoiakuid ning nende saavutamist õppija poolt on võimalik kas koolituse käigus ja või selle lõpus hinnata. Kus asjakohane, vastavad õpiväljundid valdkonna kutsestandardi ja/või regulatsiooni nõuetele ([täienduskoolituse standard § 2 lg 2](#)).

Õppekava erinevad osad – pealkiri, eesmärk, õpiväljundid, õpingute alustamise tingimused (sh digiõppes osalemiseks vajalikud nõuded), õppesisu, õppemeetodid, hindamine, õppemaht – on omavahel kooskõlas ja moodustavad sidusa terviku ning võimaldavad koolituse sihtrühmal ettenähtud ajaga saavutada õpiväljundid. Koolituse kirjelduses on nimetatud, milliseid tehnoloogilisi vahendeid õppijal on vaja, et veebiõppes osaleda.

ANALÜÜS

Abikoka õppekavad tuginevad koolitusasutuse tasemeõppe õppekavale abikokk, tase 3. Õppekavade pealkirjad on sisuga kooskõlas ja annavad ülevaate, mida õpe sisaldab. Õppekavade eesmärgis tuuakse välja, et koolituse läbinu käitleb toidutooret, abistab kokka toitumise valmistamisel ja serveerimisel ning töötab koka juhendamisel.

Õppe alustamise nõudeid õppekavades kirjas ei ole. Õppekavade sihtrühmaks on Töötukassa poolt suunatud isikud, kes soovivad leida tööd abikokana.

Õppe maht on ühes kavas 220 ja teises 120 tundi, praktilise töö maht vastavalt 108 ja 42 tundi. Õpiväljundid on üldjoontes selgelt sõnastatud ning annavad ülevaate saavutatavate teadmiste ja oskuste sisust. Abikoka õppekava õpiväljundite omandamisel on õppija võimeline

koka juhendamisel oma tööd korraldama, tegema abitöid toitude valmistamisel või valmistama koka juhendamise lihtsamaid toite ning serveerima neid. Õpiväljundite ja koolituse sisu alusel võib väita, et 220-tunnise õppekava puhul on auditoorse ja praktilise töö jaotumise osakaal sobiv. 120-tunnise õppekava puhul ei ole õppekava alusel võimalik aru saada, kuidas omandatakse täpselt samad õpiväljundid ja praktilised oskused rohkem kui kaks korda väiksema praktilise töö mahuga. Asutuse esindaja selgitas veebivestlusel, et lühema koolituse juures on sätestatud lisaklausel tööpraktika läbimiseks peale koolitust. Komisjoni hinnangul ei saa seda koolituse läbimisel arvestada, kuna tööpraktika toimub peale koolituse lõppu ja lõpudokumentide väljastamist, seega pole võimalik hilisema praktika alusel õpiväljundite saavutatust hinnata koolituse lõpus.

Õpiväljundid on üldiselt sõnastatud arusaadavalt ja nende saavutamist on võimalik hinnata. Esimese õpiväljundi sisu „töötab majanduslikult ja säästlikult, ...“ tekitab veidi segadust. Vestlusel selgus, et majandusliku all mõeldakse säästlikkust, et toormest tuleb kõik kasutusse võtta kuni koorteni.

Õpiväljundites on toodud konkreetset kompetentsid, mida õppekava läbinu saavutama peab. Õpiväljundid ei kajasta menüü koostamist, samas eneseanalüüsis tuuakse välja väga spetsiifilised menüü koostamist puudutavad kompetentsid, mida hinnatakse lõpueksamil. 220-tunnise õppekava puhul peab õppija koostama meeskonnatööna lihtsa menüü lähtuvalt toitlustusettevõtte äriideest, toitumisõpetuse põhimõtetest ja kliendi soovide ja vajadustest. 120-tunnise õppekava puhul peavad õppijad koostama meeskonnatööna lastelaagri menüü arvestades sihtrühma vajadusi. Kui 220-tunnise õppekava teemade seas on menüü koostamine ja kalkulatsioon 6 tunni mahus, siis 120-tunnine õppekava ei sisaldu teemade ega praktilise töö all menüüde koostamist. Vestlusel koolitajatega selgus, et lastelaagri menüü koostamise soov tuli osalejatelt, sest rühm oli väga motiveeritud arenema ja uusi oskusi õppima. Siin tekitab arusaamatust aspekt, et hindamisvorme ja -kriteeriumeid, mis peaksid paigas olema enne koolituse algust, ei tohiks vastavalt vajadusele õppetöö käigus enam muuta. Komisjon on seisukohal, et abikoka õppekava hindamise meetodina spetsiifilise menüü koostamist rakendada ei ole sobilik, sest see on koka taseme oskuseid nõudev kompetents ehk abikokalt ei peaks nõudma menüü koostamise oskust.

Õppemeetoditena on õppekavades kirjas loeng, praktiline töö, grupitöö, teooria ja praktika käsikäes. Vestlusel õpetajatega selgus, et loeng ja teooria on samatähenduslikud mõisted, samuti praktiline töö ja praktika. Selgitati, et teooria on loengust veidi laiem mõiste, aga see on loenguvormis õppetöö slaidide esitluse ja lühikeste arutlustega. Eneseanalüüsis ja õppekavas on kirjas, et praktiline töö sooritatakse õppekookides, praktika sooritatakse Kuressaare Ametikoolis. Vestlustel kinnitasid koolitajad, et kõik praktilised tegevused viiakse läbi koolis ja terminitel praktika ja praktiline töö selles õppekavas erinevust ei ole.

Nõuded õpingute lõpetamiseks on täidetud, kui õppija on saavutanud õppekavas esitatud õpiväljundid ning sooritanud lõputöö. Moodulite hindamist ja teooria teadmiste kontrollimist õppekavades välja ei tooda, samas on öeldud, et iga teema lõppedes hinnatakse teadmisi

mitteeristavalt. Eneseanalüüsis tuuakse mõlema õppekava puhul välja erinevaid hindamisvorme: praktilise töö analüüs, toiduhügieeni test, esmaabi test, lõpueksam ja jooksev hindamine. Vestluste käigus nii koolitusjuhi ja valdkonna juhtõpetajaga kui koolitajatega, selgus et jooksev hindamine ehk praktilise töö analüüs toimub kogu õppeprotsessi jälgides ehk toorme ettevalmistamisest toidu serveerimise ja maitsmiseni. Hinnangud antakse igas praktilise töö tunnis kogu tegevusele ja õppijate arenemisele. Tegemist on vastastikhindamisega, kus õppijad hindavad üksteist ja saavad hinnangu ka koolitajatelt. Toiduhügieeni ja esmaabi testid sooritatakse peale konkreetse teema õppimist ja nende sooritamise kohta väljastatakse õppijatele ka eraldi tunnistused. Toiduhügieeni testi positiivne läbimine on eelduseks õppekõrgis töötamisele. Teoreetiliste teadmiste omandamist eraldi selle koolituse raames ei kontrollita. Teorias õpitud teadmised peavad koolitajate sõnul väljenduma praktilise töö käigus. Samas on hindamisvormide all kirjas test, mis viitab justkui koolituse lõpus toimuvale teooria teadmiste kontrollimisele. Arusaamatuste vältimiseks soovitab komisjon konkreetselt välja tuua, milliste teemade kontrollimiseks kasutatakse testi, millal need sooritatakse ja milline on lävend.

Kokkuvõtteks võib öelda, et õpiväljundid vastavad abikokk, tase 3 kutsestandardile. Õppekava õpiväljundid on enamuses arusaadavalt sõnastatud ning välja on ka toodud, millisel tasemel õpiväljundid saavutatakse.

120-tunnise õppekava erinevad osad - õpiväljundid, auditoorse ja praktilise töö osakaalud ning hindamiskriteeriumid ei ole omavahelises heas koosõlas. Õpiväljundite saavutamiseks rakendatavad hindamisvormid ja hindamiskriteeriumid vajavad täpsustamist. Komisjon on seisukohal, et abikoka õppekava hindamise meetodina menüü koostamist rakendada ei ole sobilik, sest see ei ole õppekava sisus käsitletav kompetents.

220-tunnise õppekava auditoorse ja praktilise töö osakaalud on vastavuses õpiväljundite omandamiseks vajaliku töömahuga, lühema ehk siis 120-tunnise õppekava puhul ei võimalda praktilise töö maht omandada õpiväljundeid vajalikul tasemel.

Tugevused

- 1) Õppekavades ollakse paindlikud konkreetsete ülesannete andmise osas ning lähtutakse grupi poolt antud sisendist, nt koostatavate roogade valik otsustatakse üheskoos arvestades õppijate taset ja vajadusi.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

- 1) Õppekavades kirjeldatud hindamine ei lähe kokku koolituse käigus toimuvaga ja puudub info toiduhügieeni testi positiivse soorituse nõude kohta õppekõiki pääsemiseks. Komisjon soovitab anda täpsema ülevaate õpingute lõpetamiseks vajalikest hinnatavatest tegevustest. Tuua õppekavas välja, et toiduhügieeni testi läbimine on eeldus õppekõiki pääsemiseks ja see sooritatakse teooria õpingute ajal.

- 2) Menüü koostamine ei kuulu õppekava järgi abikoka kompetentside alla, seega on spetsiifiliste menüüde koostamine (nt lastelaagri menüü) kokk, tase 4 oskuseid nõudev kompetents. 120 tunnine õppekava ei sisalda õpiväljundites ega sisuteemades menüü koostamist. Komisjon soovib üle vaadata õpiväljundite vastavuse lõputöö hindamise puhul.

Arenguvõimalused

- 2) Õppekavades kasutatakse terminoloogiat segadust tekitavalt (nt. praktiline töö ja praktika, jooksev hindamine ja mitteeristav hindamine jne). Komisjon soovib segaduse vältimiseks kasutada õppekava läbivalt ühesuguseid mõisteid.
- 3) Toiduhügieeni ja esmaabi koolituste läbimise kohta antakse eraldi tunnistust. Komisjon soovib õppekavasse info lisamist, et toiduhügieeni ja esmaabi koolituste läbimise kohta antakse eraldi tunnistus. See on oluline info tööandjale ning tõstab õppija motivatsiooni.

KOONDHINNANG HINDAMISVALDKONNALE ÕPPEKAVA JA ÕPPEKAVAARENDUS

Asutuses on olemas põhimõtted õppekavade väljatöötamiseks ja arendamiseks. Õppekavade arendamine toimub vastavalt kutsestandardi või riikliku õppekava muutumisele, samuti aga ka tellija ehk siis Töötukassa vajadustele, arvestatakse õppijatelt saadud tagasisidet. Õppekavad on oma sisult aja- ja asjakohased. Õppekava loomisesse ja arendamisse on kaasatud mitmed osapooled, nende roll protsessis on selge ning õppekavade loomise aluseks on võetud kehtivad kutsestandardid.

Õppekava õpiväljundid vastavad abikokk, tase 3 kutsestandardile. Õppekava õpiväljundid on enamuses arusaadavalt sõnastatud ning välja on ka toodud, millisel tasemel õpiväljundid saavutatakse. Õppekavades ollakse paindlikud konkreetsete ülesannete andmise osas ning lähtutakse grupi poolt antud sisendist.

Õppekava õpiväljundid ning hindamiskriteeriumid ei ole omavahelises kooskõlas. Õpiväljundite saavutamiseks rakendatavad hindamisvormid ja hindamiskriteeriumid vajavad täpsustamist ja saavutatava taseme ülevaatamist. Õppekavades kasutatavat terminoloogiat tuleb ühtlustada ja kasutada õppekava läbivalt samu termineid.

Eelnevat arvesse võttes hindab komisjon õppekava ja õppekavaarenduse hindamisvaldkonna nõuded põhiosas täidetuks.

ÕPPEKAVA JA ÕPPEKAVAARENDUS: Nõuded on põhiosas täidetud

II ÕPPIMINE JA ÕPETAMINE

3. Koolitaja suunab õppijaid õppimise eest vastutust võtma.

Suunised: Õppijad on kaasatud õppeprotsessi kujundamisse. See tähendab, et õppeprotsessi alguses on õppijatega läbi arutatud, mis on õppekava eesmärk, õpiväljundid, kuidas toimub õppimine ja hindamine ning kuidas antakse tagasisidet. Koolituse alguses on kaardistatud, milliste ootustega on õppijad koolitusele tulnud ning nende ootustega arvestatakse.

ANALÜÜS

Eneseanalüüsis on välja toodud, et Töötukassa poolt läbi hanke tellitud abikoka koolitusele korraldatakse infopäev, kus kool esitleb õppekava ja õppetöö korralduslikku ülesehitust ning tööandjad räägivad oma nõudmistest/ootustest abikoka tööle. Esimesel kohtumisel õppegrupiga räägivad koolitajad osalejatega kogu protsessi läbi ja nõ kaardistavad ka õppijate varasemad kokkupuuted, oskused ja ootused. Koolituskaardiga koolitusel osalejad saavad eelinfot koolitusjuhilt. Õppijate peamine roll koolitusele tulles on eneseanalüüsi alusel olla motiveeritud, õpihimuline, osaleda õppetöös ja anda endast maksimum. Vestlustel toodi välja, et sisemine motivatsioon on õppijatel olemas, kuid mõnele lihtsalt sellise valdkonna õppimine ei sobi näiteks meeskonnatöö vajaduse tõttu. Koostöös koolitajaga pannakse paika õpiväljunditest tulevad eesmärgid, mis omakorda seotakse õppija individuaalsete eesmärkidega. Rühmades tekib oma dünaamika ning toimub üksteise õpetamine ja arendamine (nt noorem ilma kokateadmisteta, kuid heade arvutikasutusoskustega õppija teeb koostööd vanema õppijaga, kellel on olemas erialased oskused, kuid puudulik arvutikasutusoskus).

Koolitusgruppides on eneseanalüüsi ja vestluste põhjal kooli esindajatega väga erineva tasemega õppijaid, kodukokast kuni eelneva pika töökogemuseni. Samuti on õppijate seas olnud erivajadusega õppijaid. Koolitajad arvestavad õppijate eripäradega ja toetavad väiksema kogemusega õppijaid ning pakuvad keerulisemaid ülesandeid kogunud õppijatele. Erivajadusega õppijale antakse lihtsamaid töid: koorimine, hakkimine ja ettevalmistustööd kuumtöötlemiseks. Eelneva kogemusega õppijad saavad tegeleda toidu kuumtöötlemisega, et viia protsess lõpuni. Õppijad saavad kogu õppeprotsessi vältel suulist tagasisidet, lisaks analüüsitakse toidu valmistamise tulemust jmt. Erivajadusega õppijaid ei ole koolitustel palju, pigem üksikud. Koolitajad on piisavalt kogunud ja saavad õppijate individuaalse juhendamisega hakkama, sageli rühmakaaslased abistavad samuti. Korraga tegeleb rühmaga üks koolitaja, mis tähendab üsna intensiivset koormust. Tuge saadakse vajaduse korral tasemeõppe juhtõpetajalt, kasutada on võimalik ka asutuse sotsiaalpedagoogi või psühholoogi abi. Kui abi on vaja, siis koolitajad küsivad seda üsna julgelt.

Vestlustest asutuse koolitusjuhi ja valdkonna juhtõpetajaga ja koolitajatega selgus, et täienduskoolituste õppetöö toimub intensiivselt 1-2 kuu vältel, sõltuvalt koolituse pikkusest. Õppijad on koolis korraga 6-8 tundi ja enamasti kõikidel tööpäevadel. Õppepäevad sõltuvad

eelkõige õppekõogi kasutamise võimalustest, aga ka kooli sisestest teistest tegevustest millega õppe korraldamisel arvestatakse.

Rühma suurus on tavaliselt 8-12 inimest, väiksemaid rühmi üldiselt Töötukassa ei rahasta ning suuremaid ei ole võimalik praktilise töö käigus juhendada. Õppijad on väga erineva sotsiaalse tausta ja oskustega, samuti väga erinevas vanuses. Katkestajate osakaal õppima tulnutest on pigem väike. Kutseeksami sooritajaid on samuti erinevaid, on olnud rühmi kus kõik sooritavad kutseeksami. 120-tunnise koolituse puhul oli Töötukassaga kokkulepe, et kõikidele kutseeksamit teha soovivatele õppijatele võimaldatakse eelnevalt tööpraktikat.

Kokkuvõtteks võib tõdeda, et õppijad on kaasatud õppeprotsessi kujundamisse. Koolituse alguses arutletakse ühiselt koolituse eesmärgi ja õppetöö korralduse üle, koolitajad arvestavad õppijate varasemaid kogemusi ning taset.

4. Koolitajad kasutavad õppekava elluviimisel asjakohaseid õppemeetodeid, mis toetavad õppijat õpiväljundite saavutamisel.

Suunised: Koolitaja lähtub koolituse läbiviimisel õppekavast ja toetab õppijat õppe protsessis. Kui koolitust viib läbi mitu koolitajat, on koolitajad koostöös läbi arutanud terve koolituse sisu ja tagavad, et koolitus moodustab õppija vaates terviku.

Õppemeetodid on asjakohased: nende valikul on arvestatud koolituse eesmärgi, õpiväljundite ja sihtrühmaga ning need toetavad õppijat õpiväljundite saavutamisel. Koolitaja kasutab õppekava eesmärkide saavutamiseks paindlikke ja vaheldusrikkaid ja õppijate eripärasid arvestavaid lähenemisviise, mis toetavad õppijate õppimist ning õpioskuste arengut.

ANALÜÜS

Nii eneseanalüüsis kui vestlusel toodi välja, et õppekavad on suunatud praktiliste oskuste omandamisele. See ilmneb ka õpiväljunditest ja hindamismeetoditest, sest suurem osa õppest on praktiline töö ning ka teoorias õpitud teadmisi tuleb õppijatel rakendada praktilise töö käigus. Teoreetiliste teemade omandamine on oluline ning tööandjate tagasisidele tuginevalt saavad õppijad õpingute käigus nii toiduhügieeni kui esmaabi koolituse läbimise kohta tunnistused. Toiduhügieeni ja esmaabi teemasid õpetavad ja sellekohaseid teadmisi kontrollivad vastavat õigust omavad koolitajad.

Koolitajad lähtuvad koolituste läbiviimisel õppekava eesmärkidest, aga ka õppijast ja nende eelnevate teadmiste tasemest. Koolituse läbiviimisse on kaasatud üldjuhul kaks põhikoolitajat, kellest üks on teenindustemasid käsitlev ja teine praktilist õpet köögis läbiviiv koolitaja ning lisaks üks koolitaja, kes katab toiduhügieeni ning esmaabi teemasid. Koolituse sisu arutatakse omavahel läbi, kuid läbivalt on koolitusega seotud kaks koolitajat, kes omavahel tihedat koostööd teevad. Õppemeetodid valitakse vastavalt õpieesmärkidele, kuid koolitajad on vastavalt õppijate tasemele või eripärale valmis neid ka muutma. Koolitajad tõid välja ka selle,

et sageli õpperühma liikmed ise abistavad praktiliste tööde käigus ka neid, kellel on pisut rohkem juhendamist vaja. Enamasti suudavad koolitajad erinevad situatsioonid ise lahendada, valida sobivad õppemeetodid, muuta paindlikult metoodikat või pakkuda rohkem individuaalset juhendamist.

Õppetöös kasutatakse palju praktilist tööd, samuti on hindamismeetodiks praktilise töö sooritamine. Teoreetiliste teadmiste omandamine käib üldjuhul vahetult enne praktilise töö tunde, et samu asju kohe praktikas läbi teha. Kuna koolitusperiood on intensiivne, toimudes 6-8 tunniste päevadena, siis iseseisvat tööd õppijatel ei ole üldse. Kui mõnel päeval ei saa kohal olla, siis pakutakse õppijale võimalust õppida sama teemat teise rühmaga koos, kuigi seda ei kasutata väga palju. Õppematerjalid jaotatakse osalejatele paberikandjal, arvutis tehakse üksikuid ülesandeid, nt menüü kalkulatsiooni. Vestlusel koolitajad tõid välja õppijate pigem madala arvutikasutusoskuse ning seetõttu ei anta neile iseseisvaid töid ega ka digimaterjale.

Kokkuvõtvalt võib tõdeda, et koolitajad toetavad õppijate õppimist ning lähtuvad õppijate oskustest ja vajadustest, seovad teooria ja praktika, tegelevad rühmadünaamika jälgimisega, hoiavad õpikeskkonna positiivse ja inspireerivad ning toetavad seeläbi õppijate õppimist ja edasijõudmist.

Tugevused

- 1) Õppetöö korraldamisel arvestatakse täiskasvanud õppija ootuste ja vajadustega ning koolitajad kohandavad ülesannete raskusastet õppijate eripäradele vastavalt, õppetöö sisu varieeritakse vastavalt õppija teadmiste ja kogemuste tasemele (õppijatele sobilike retseptide valimine ja tööülesannete jaotamine vastavalt oskustele).

5. Õppekavas on sätestatud lõpetamise tingimused ja väljastatavad lõpudokumendid. Õppija saab koolitajalt tagasisidet oskuste, teadmiste ja hoiakute omandamise kohta. Tunnistuse andmise korral hinnatakse kõikide õpiväljundite saavutamist.

Suunised: Lõpetamise tingimused on asjakohased ja lõpetamise dokumentide väljastamisel lähtutakse seaduse nõuetest ([täienduskoolituse standardi § 2 lõike 1 punktis 9 ja § 3 lõigetes 1 ja 2](#)). Kui koolituse lõpus antakse tunnistus, siis on alati hinnatud kõikide õpiväljundite saavutamist ja antud selle kohta õppijale tagasisidet. Hindamine on läbipaistev ja objektiivne ning toetab õpiväljundite saavutamist. Kui koolitus lõpeb tõendiga, siis annab koolitaja igale õppijale arengut toetavat tagasisidet oskuste, teadmiste ja hoiakute omandamise kohta. Hindamine ja tagasiside andmine toimub kas õppeprotsessi käigus või lõpus.

ANALÜÜS

Abikoka õppekavadel on võimalik koolituse lõppedes saada tunnistus või tõend. Kui koolitus on läbitud täies mahus, õppija on saavutanud õppekava õpiväljundid ja sooritanud praktilise lõputöö vastavalt hindamiskriteeriumitele, siis väljastatakse tunnistus. Õppekavas ei ole määratletud, millises mahus peab õppija õppetöös osalema. Tõend väljastatakse juhul, kui õppijal on õpiväljundid saavutamata, ei ole omandanud kõiki õpiväljundeid või ei ole sooritanud praktilisi töid. Tõendil näidatakse ära, millised teemad on õppija läbinud, kuid õpiväljundite omandamise taset ei kirjeldata. Vestluste põhjal koolitajate ja kooli esindajatega saavad õppijad praktilise töö käigus oma tegevusele pidevat tagasisidet.

Eneseanalüüsi alusel toimub praktiline õppetöö kooli õppe klassides ja õppeköögis. Õppekavas on välja toodud, et abikoka koolituse 220-tunnisel õppekaval kasutatakse hindamismeetoditena valikvastustega testi ning praktilist ülesannet. Valikvastustega testi puhul puuduvad selgitused milliseid teadmisi sellega kontrollitakse ja millal seda sooritatakse. Veebivestlustel selgus, et valikvastustega teste kasutatakse toiduhügieeni ja esmaabi moodulite teadmiste kontrollimiseks ning koolituse lõpus eraldi teoreetiliste teadmiste kontrollimist ei toimu. Eneseanalüüsis on toodud, et mooduli 3 hindamiseks koostavad õppijad meeskonnatööna laste laagri menüü arvestades sihtrühma vajadusi. Ükski õpiväljund ei käsitle menüü koostamist ning koolituse käigus käsitlevate teemade loetelus on menüü kalkulatsioonide tegemine mainitud vaid 220-tunnises koolituses, seega ei ole asjakohane selle oskuse hindamine, lisaks ei ole see ka abikoka pädevuses.

Abikoka 120-tunnise koolitusel tuuakse hindamismeetoditena välja, et iga teema lõppedes hinnatakse teadmisi mitmeeristava hindamisega ning tuuakse välja lõputöö praktilise töö ülesande hindamiskriteeriumid. Koolituse käigus toimub praktilistele ülesannetele pidev tagasiside andmine. Praktilise ülesande hindamiskriteeriumina on sõnastatud, et õppija koostab meeskonnatööna lihtsa menüü lähtuvalt toitlustusettevõtte äriideest, toitumisõpetuse põhimõtetest, kliendi soovidest ja vajadustest. 120 tunnise koolituse puhul ükski õpiväljund ega ka teema ei käsitle menüü koostamist ega ka toitumisõpetuse käsitlemist, seega ei ole põhjendatud selle kompetentsi hindamine.

Praktilise eksami sisu on õppekavas kirjeldatud. Õpiväljundite saavutatuse hindamine toimub praktilise eksami käigus, kus hindajad jälgivad iga hindamiskriteeriumi täitmist hindamislehe abil. Vestlusel koolitajatega selgus, et teooriatundide käigus sooritatakse toiduhügieeni test ja esmaabi test, mille läbimise kohta antakse õppijatele eraldi tunnistused vastavat õigust omavate koolitajate poolt. Hügieenikoolituse positiivne sooritamine on eelduseks õppeköögis töötamiseks. Eksami hindamisel on abiks hindamisleht kus iga hindamiskriteeriumit hinnatakse eraldi ning lisatakse selgitused ja kommentaarid. Eksami sisu on sarnane kutseeksami sisuga.

Õppekavades esitatud lõpetamise tingimustest ei selgu õppijale, milliseid teadmisi, millal ja millise hindamisvormiga koolituse käigus kontrollitakse. Samuti kajastatakse hindamiskriteeriumites selliseid komponente, mis ei kajastu õpiväljundites.

Tugevused

- 1) Toiduhügieeni ja esmaabi koolituste kohta antakse eraldi tunnistused, mis on tööandjatele oluline ja vajalik kinnitus omandatud oskuste kohta.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

- 1) Õppekavades esitatud lõpetamise tingimustest ei selgu õppijale, milliseid teadmisi, millal ja millise hindamisvormiga koolituse käigus kontrollitakse. Komisjon soovib õppekavades selgelt välja tuua, milliseid teadmisi ja kuidas kontrollitakse õppetöö käigus.

6. Õppijatelt kogutakse tagasisidet õppimisele ja õpetamisele ning tulemusi analüüsitakse ja arvestatakse õppeprotsessi parendamisel.

Suunised: Õppijaid innustatakse andma koolitajale tagasisidet õppimise ja õpetamise protsessi kohta. Tagasisidet kogutakse süsteemselt. Tagasiside küsimused kajastavad koolituse erinevaid aspekte, näiteks õppijate rahulolu õppesisu, meetodite, hindamise, õppe mahu ja koolitajaga. Tagasiside tulemusi analüüsitakse ja arvestatakse õppeprotsessi parendamisel.

ANALÜÜS

Vestluse käigus selgus, et enamus tagasisidest saadakse õppijatelt juba koolituse käigus ning selle põhjal tehakse ka jooksvalt muudatusi õppetöös. Koolitusjuht kogub ka koolitusejärgselt õppijatelt tagasisidet paber kandjal. Digitaalselt tagasisidet ei koguta, sest õppijate arvutikasutusoskused on kooli esindajate sõnul pigem madalad. Komisjonile esitati tõendina tagasiside kogumise vorm koos vastuste koondiga. Tagasiside põhjal koostab koolitusjuht analüüsi osalejate rahulolust ja lisatud ettepanekutest ning jagab seda ka koolitajatega. Koolitusjuhi sõnul on õppijad rahul nii õppetöö korralduse, õppekeskkonna kui õpetamisega.

Komisjoni hinnangul on tagasiside kogumine läbimõeldud ning eesmärgipärane, seda rakendatakse õppekavade ja õppetöö arendamisel.

KOONDHINNANG HINDAMISVALDKONNALE ÕPPIMINE JA ÕPETAMINE

Kokkuvõtteks võib tõdeda, et õppijad on kaasatud õppeprotsessi kujundamisse. Koolitajad toetavad õppijate õppimist ning lähtuvad õppijate oskustest ja vajadustest, tegelevad rühmadünaamika jälgimisega, hoiavad õpikeskkonna positiivse ja inspireerivad ning toetavad seeläbi õppijate õppimist ja edasijõudmist. Õppetöö korraldamisel arvestatakse täiskasvanud õppija ootuste ja vajadustega ning koolitajad kohandavad ülesannete raskusastet õppijate eripäradele vastavalt. Komisjoni hinnangul on tagasiside kogumine läbimõeldud ning eesmärgipärane, seda rakendatakse õppekavade ja õppetöö arendamisel. Toiduhügieeni ja esmaabi koolituste kohta antakse eraldi tunnistused, mis on tööturul oluline.

Õpingute lõpetamisel sooritatav praktiline ülesanne sisaldab menüü koostamist, mis ei põhjendatud, sest abikokk tase 3 kutsestandard ega ka õppekava ükski õpiväljund ei käsitle menüü koostamist. Teooriatundide käigus sooritatavate toiduhügieeni- ja esmaabi testide

kohtadestide kohta puudub õppekavas info nende sooritamisel väljastatavate eraldi tunnistuste kohta. Samuti puudub õppekavas info, et toiduhügieeni testi positiivne sooritamine on eelduseks õppekõrgis töötamisel, või millisel ajal ja milliseid teadmisi testidega kontrollitakse.

Eelnevale tuginedes hindab komisjon õppimise ja õpetamise valdkonna nõuded põhiosas täidetuks.

ÕPPIMINE JA ÕPETAMINE: Nõuded on põhiosas täidetud

III KOOLITAJAD

7. Koolitajatel on koolituste läbiviimiseks vajalik erialane kvalifikatsioon, õpi- ja/või töökogemus ja täiskasvanute koolitaja pädevus. Info koolitajate kompetentside kohta on kättesaadav koolitusasutuse veebilehel. Koolitaja arendab regulaarselt oma erialaseid ja täiskasvanute koolitaja pädevusi.

Suunised: Info kõigi koolitajate kompetentsust tõendava kvalifikatsioonile, õpi- ja/või töökogemuse kohta on kättesaadav koolitusasutuse veebilehel ([TäKS § 11 lõige 2](#)). Veebilehel on koolitajate kompetentside kirjelduses lisaks erialasele kvalifikatsioonile ja varasemale töökogemusele märgitud asjakohane erialane ja täiskasvanute koolitamise alane enesetäiendamine. Koolitusasutus on määratlenud nõuded koolitajatele (sh praktikajuhendajatele) ning neid rakendatakse koolitajate (sh praktikajuhendajate valikul). Asutusel on olemas praktika läbiviimise põhimõtted. Koolitaja analüüsib oma tegevust, võttes mh arvesse õppijate tagasisidet, ning hoiab end kursis uuemate suundadega nii eriala- kui täiskasvanukoolituse valdkonnas.

ANALÜÜS

Veebivestluse käigus selgus, et abikoka koolitusega on seotud 5-6 koolitajat, 2 vastutavat koolitajat ja 2-3 spetsiifiliste teemade läbiviijat. Lõpueksamit viivad läbi ja hindavad põhikoolitajad koos. Põhikoolitajad töötavad igapäevaselt koos, suhtlus on tihe ning käib praktiliselt igapäevane tagasiside andmine ja plaanide seadmine.

Eneseanalüüsis on välja toodud, et koolis on kehtestatud personalipoliitika, mis hõlmab tunnustamise korda. Töötajate tunnustamisel saavad omapoolsed ettepanekud esitada kõik kooli töötajad. Kuressaare Ametikoolis on personaalse arengu hindamiseks, motiveerimiseks ja kvalifikatsioonile taseme tõstmiseks personalipoliitikas välja toodud, et õpetajal, kes omab õpetaja või koolitaja vastavat kutsetunnistust, on töötasu alammäär kõrgem. Igal aastal koostatakse asutuses plaan, kus tuuakse välja koolitajate stažeerimisplaani. Viimastel aastatel on abikoka koolituse õppekava kutseõpetajad käinud stažeerimas kohalikes ettevõtetes ning sooritanud vastavalt oma erialale kutseeksameid (puhastusteenindus, kokk, kelner).

Eneseanalüüsis on välja toodud ka see, et koolitajad käivad Erasmus+ raames ennast koolitamas väljaspool Eestit.

Info kõigi koolitajate kompetentsust tõendava kvalifikatsiooni, õpi- ja/või töökogemuse kohta on kättesaadav 220-tunnise õppekava puhul, kus on nimeliselt koolitajad ja nende kvalifikatsioon välja toodud, 120-tunnise koolituse puhul on esitatud ainult üldised nõuded koolitajale ilma konkreetsete koolitajateta. Koolitajad analüüsivad ühiselt koolitusprotsessi ja arvestavad õppijate tagasisidet, erialaste oskuste arendamiseks soodustatakse koolitusasutuses stažeerimist.

Tugevused

- 1) Koolil on välja töötatud koolitajate tunnustamise kord ja kvalifikatsioonitasemete omandamist soodustatakse töötasu alammäära tõstmise abil.

KOONDHINNANG HINDAMISVALDKONNALE KOOLITAJAD

Asutus on läbi mõelnud koolitajate stažeerimise võimalused, tunnustamise ja kvalifikatsiooni taseme tõstmise soodustamise. Õppekavas välja toodud koolitajatel on koolituste läbiviimiseks vajalik erialane kvalifikatsioon, õpi- ja/või töökogemus ja täiskasvanute koolitamise pädevus. Info kõikide õppekavade koolitajate kompetentside kohta peab olema kättesaadav koolitusasutuse veebilehel või õppekavas.

KOOLITAJAD: Nõuded on täidetud

IV RESSURSID

8. Füüsiline ja/või digiõppe keskkond on asjakohane ja toetab õppijat õpiväljundite saavutamisel.

Suunised: Füüsiline keskkond vastab tervisekaitse, töötervishoiu ja tööohutuse nõuetele ja on õppijatele ohutu. Koolituse kirjelduse juures on olemas info ruumide ligipääsetavuse osas. Veebikeskkonnas läbiviidava õppe puhul arvestatakse õppija vajadustega. Õppija toetamiseks õpiväljundite saavutamisel on kavandatud aja- ja asjakohased digitehnoloogilised lahendused, sh vajadusel e-õppe keskkond.

ANALÜÜS

Kuressaare Ametikoolil on omad koolitusruumid, need on kaasaegsed ja nõuetele vastavad. Koolitusruumides viib koolitaja läbi kontakttunnid, jagab õppematerjale ning samades ruumides

toimub ka praktiliste tundide toitude hindamine ja degusteerimine. Praktilise õppe läbiviimiseks on koolil kasutada kaks suurrööki, kohvik ja a'la carte restoran. Õppekõõgis on toiduainete säilitamiseks ja valmistamiseks vastavad seadmed. Õppekõõgis, kus toimuvad praktilised tunnid, on saadaval kõõgiseadmete kasutus- ja ohutusjuhendid. Koolitajatele on kohustuslik õppijate töõohutuslane juhendamine, mis on erimoodulite üks osa. Eneseanalüüsist selgub, et koolis on võimalus õppida ka liikumispuudega õppijal. Abikoka koolitus viiakse läbi esimesel korrusel koolitusruumides, samal korrusel asub ka kooli raamatukogu. Kui on vajadus liikuda teistele korrustele, siis sinna pääseb kooliga ühes hoones asuva hotelli liftiga.

Menüüde ja kalkulatsiooni koostamiseks kasutavad õpilased kooli poolt võimaldatud arvuteid, mis asuvad eraldi ruumis. Lisaks saavad õppijad vajadusel kasutada arvuteid kooli raamatukogus. Kool kasutab kaasaegseid laua- ja tahvelarvuteid ning õppe klassides on suured interaktiivsed ratastel tahvlid.

Digiõpet abikoka koolitusel ei ole. Koolitus toimub ainult kohal käimisega 5 päeva nädalas 6-8 tundi. Abikoka koolitus materjalid on kõik ainult paberkandjal.

Füüsiline keskkond nii teooriaõppe klassides kui õppekõõgis vastab tervisekaitse, töõtervishoiu ja töõohutuse nõuetele ja on õppijatele ohutu. Teoreetilise õppe läbiviimiseks on asutuses ruumid ja tehniline varustus sobilik. Õppekõõgis on tehnika ja väikevahendid olemas, et vastav koolitus läbi viia.

KOONDHINNANG HINDAMISVALDKONNALE RESSURSID

Füüsiline keskkond nii teooriaõppe ruumides kui õppekõõgis vastab tervisekaitse, töõtervishoiu ja töõohutuse nõuetele ja on õppijatele ohutu. Teoreetilise õppe läbiviimiseks on koolimajas ruumid ja tehniline varustus sobilik. Õppekõõgis on tehnika ja väikevahendid olemas, et vastav koolitus läbi viia.

RESSURSID: Nõuded on täidetud