



Euroopa Liit  
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti  
tuleviku heaks

„Tööturukoolituse kvaliteedi parendamine“

## Eesti Hariduse Kvaliteediagentuuri täienduskoolituse hindamisnõukogu otsus

### KVALITEEDI HINDAMINE

#### OÜ BEZANT

#### MAJUTAMISE JA TOITLUSTAMISE ÕPPEKAVARÜHM

12.12.2023

Eesti Hariduse Kvaliteediagentuuri täienduskoolituse hindamisnõukogu otsustas, et OÜ Bezant ei ole positiivselt läbinud täienduskoolituse kvaliteedihindamist majutamise ja toitlustamise õppekavarühmas.

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

1. OÜ Bezant kooskõlastas HAKAga kvaliteedi hindamise majutamise ja toitlustamise õppekavarühmas 19.10.2022
2. OÜ Bezant esitas majutamise ja toitlustamise õppekavarühma eneseanalüüsi aruande HAKAle 07.11.2022
3. HAKA kooskõlastas OÜ-ga Bezant hindamiskomisjoni koosseisus:
  - 1) Monika Karu – komisjoni esimees
  - 2) Rene Uusmees – komisjoni liige
4. Komisjon viis läbi hindamisvestluse virtuaalselt 22.11.2022
5. HAKA edastas hindamisaruande OÜ-le Bezant kommenteerimiseks 30.11.2023. OÜ Bezant teatas, et neil ei ole esmasele aruandele kommentaare ega täpsustusi.
6. HAKA edastas lõpliku hindamisaruande asutusele 02.12.2023. Hindamisaruanne on otsuse lahutamatu osa.
7. Lõpliku hindamisaruande ja eneseanalüüsi aruande edastas nõukogu sekretär nõukogu liikmetele.



8. Nõukogu arutas saadud dokumente 12.12.2023 istungil 8 liikme osalusel ning otsustas tuua hindamisaruandest välja järgmised **OÜ Bezant majutamise ja toitlustuse õppekavarühma** koondhinnangud, tugevused ning parendusvaldkonnad ja soovitusel.

<b>HINDAMISVALDKONDADE HINNANGUTE KOONDTABEL</b>	
<b>Hindamisvaldkonnad</b>	<b>Koondhinnang hindamisvaldkonnale</b>
1. Õppekava ja õppekavaarendus	<i>Nõuded ei ole täidetud</i>
2. Õppimine ja õpetamine	<i>Nõuded ei ole täidetud</i>
3. Koolitajad	<i>Nõuded ei ole täidetud</i>
4. Ressursid	<i>Nõuded on põhiosas täidetud</i>

### Õppekava ja õppekavaarendus

#### Parendusvaldkonnad ja soovitusel

- 1) Õppekavade koostamise ja arendamisega tegeleb asutuses ainuisikuliselt üks inimene. Soovitame kaasata õppekavade arendusse kindlasti ka teisi osapooli, nt koolitajaid, tööandjaid, õppijaid.
- 2) Vestlusel selgus, et õppekavadesse tehakse uuendusi nii õppemeetodite ja õppematerjalide osas, aga õppekavadest neid ei nähtu. Komisjon soovib need uuendused selgemini õppekavades välja tuua (nt. märkida kasutatava kirjanduse loetelus olevatele materjalidele juurde nende väljalaskeaasta, lisada õppekavasse uuemaid trende nii toiduvalmistamise või tehnoloogia osas jne).
- 3) Kõigi kolme õppekava sihtrühma kirjeldused sisaldavad lauseid, mis kirjeldavad töö sisu, mitte koolitusele oodatud sihtrühma. Soovitame need laused eemaldada ning piirduda ainult koolitusele oodatud inimeste kirjeldusega.
- 4) Õppekava „Kokk“ puhul ei ole selge, kellele tegelikult õpe on mõeldud. Sihtrühm ega õppe eesmärk ei sisalda sõna „kokk“ ning ei toeta seega ei õppekava pealkirjas ega õppekava sisus kirjapandut. Professionaalse koka ettevalmistusest erineb ka vestluse käigus ilmnunud kirjeldus selle kohta kuidas õpe tegelikult toimub. Pigem on tegemist toiduvalmistamise koolitusega kõikidele huvilistele. Seega soovib komisjon asutusel põhjalikult analüüsida, kellele see õppekava on üldse mõeldud ja sellele vastavalt ka kas muuta õppekava sihtrühma kirjeldust (suunitlusega neile, kes soovivad kokaks saada) või teha õppekava (pealkiri, sisu) ümber selliselt, et see vastaks praegu tegelikult toimuvale õppele ja sihtrühmale.
- 5) Õppekava „Töökorraldus köögis“ sihtrühma kirjelduses loetletus potentsiaalsed õppijad ja õpingute alustamise tingimused on omavahel vastuolus. Soovitame sihtrühma ja/või õpingute alustamise tingimused ümber sõnastada nii, et need oleks omavahel kooskõlas ning üldises plaanis üldse läbi mõelda, kellele koolitus täpselt suunatud on.
- 6) Õppekava „Töökorraldus köögis“ puhul tekib sihtrühma, õpingute alustamise tingimusi ja õppe sisu vaadates küsimus, kas tegemist on üldse sihtrühmale kohase tasemega õppega, kuna enamik õpiväljundtest on sellised, mida õppima asuvad inimesed oma tööst tulenevalt juba enne teadma ja oskama peavad. Seetõttu soovib komisjon asutusel selle õppekava osas läbi mõelda, mis on see uus teadmine ja oskused, mida õppija selle õppe läbides peaks saavutama, ning sisustada õppekava vastavalt sellele.

- 7) Asutuse veebilehel on õppekava „Töökorraldus köögis“ juures rõhutatult (teist värvi tekstiga) esile toodud kaks märksõna: „peakokale“ ja „vanemkokale“, mis annavad mõista, et koolitus on mõeldud nendel ametipositsioonidel töötavatele inimestele. Tegemist on eksitava infoga, mille soovitame koolitusasutusel õppekava juurest eemaldada.
- 8) Hindamise käigus ei selgunud, kuidas on õppijate vajadused kaardistatud ja selle tõestuseks on, et nt koka õppekavale tulevad õppima muuhulgas inimesed, kes tegelikult ei ole huvitatud pärast koolituse lõpetamist kokana tööle asumast. Komisjon soovib kõikide õppekavade puhul asutusel põhjalikult järele mõelda, kellele täpselt õppekava mõeldud on ka sellest tulenevalt viia sihtrühm ja õppe sisu omavahel vastavusse.
- 9) „Koka“ õppekava osas tuvastas komisjon hinnatava kriteeriumi lõikes mitmeid puudujääke, millest tulenevalt teeb komisjon asutusele järgmised soovitusel:
- a) Viia õppe eesmärgi sõnastus vastavusse õppe pealkirjaga. Antud koolituse eesmärgiks peaks olema pealkirja ja sisu põhjal see, et koolitusel osaleja on omandanud teadmised ja oskused, mis võimaldavad tal koolituse lõppedes asuda tööle toitlustusettevõttes koka ametikohal. Hetkel seda eesmärgi kirjeldusest välja ei tule.
  - b) Viia õppekava sisuteemad ja õpiväljundid omavahel vastavusse ning tagada, et kõik käsitletud teemad oleksid õpiväljunditega kaetud.
  - c) Korrigeerida õppemeetodite loetelu ning võtta sellest välja laused, mis kirjeldavad seda, mida õppija õppe käigus teeb.
- 10) „Klienditeenindaja“ õppekavas tuvastatud puuduste osas teeb komisjon asutusele järgmised parandusettepanekud:
- a) Täpsustada õppekava pealkirja ning märkida sellesse, et tegelikult on see suunatud nendele inimestele, kes soovivad töötada klienditeenindajatena toitlustusasutustes.
  - b) Viia õppekava sisuteemad ja õpiväljundid omavahel vastavusse ning tagada, et kõik käsitletud teemad oleksid õpiväljunditega kaetud.
  - c) Lisada võimalusel koolitusele juurde ka praktika osa, mis võimaldaks õppijatel oma teooriateadmisi rakendada reaalses klienditeenindussituatsioonis.
- 11) „Töökorraldus köögis“ õppekavasse soovib komisjon tuvastatud puudujääkide parandamiseks teha järgmised muudatused:
- a) Täpsustada õppekava pealkirja, et oleks selge, mida koolitus endas sisaldab ja mida õppija sealt saab.
  - b) Lisada õppekavasse ka koolituse eesmärk.
  - c) Viia õppekava sisuteemad ja õpiväljundid omavahel vastavusse ning tagada, et kõik käsitletud teemad oleksid õpiväljunditega kaetud.
  - d) Korrigeerida õppemeetodite loetelu, võttes sellest välja need, osad, mis ei ole õppemeetodid.

- 12) Kuna õppekavades esineb ohtralt kirjavigu ning ka vormistus jätab soovida, siis soovitab komisjon lasta õppekavad enne veebilehele üles panemist üle vaadata keeletespialistil või vähemalt eesti keelt emakeelena rääkival inimesel ning jälgida, et läbivalt kasutataks tekstis sama suuruse ja fondiga teksti ning õppekavade komponendid ei korduks.
- 13) Kõikide õppekavade õpiväljundite sõnastuses on läbiv probleem, et need ei ole sõnastatud väljundipõhistena. Osaliselt kirjeldavad need õppija tegevust koolituse käigus, osaliselt ei ole aru saada, millist teadmist või oskust konkreetne õpiväljund üldse sisaldab või kuidas seda mõõta/hinnata. Komisjoni soovitus asutusele on, et kõikide õppekavade õpiväljundid tuleb üle vaadata ja sõnastada väljundipõhiselt ehk selliselt, et nendest ilmneks, milliseid oskusi, teadmisi ja hoiakuid inimene koolituse lõpuks peab olema saavutanud.
- 14) Kõikide õppekavade puhul oli näha, et õpiväljundid ei kata ära suurt osa õppe sisuteemadest. Siit ka soovitus, et õppekava sidususe saavutamiseks tuleb õpiväljundite sõnastamisel võtta ette ka sisuteemade loetelu ning tagada, et olulisemad teemad leiaksid kajastamist ka õpiväljundites.
- 15) Õppekavas „Töökorraldus köögis“ ei ole praktilist õpet ette nähtud, kuna õppekavas märgitud „prakтика õppekeskkonnas“ on tegelikult koolitusklassis läbi viidav auditoorne õpe ja selle käigus täidetavad ülesanded, mitte iseseisva töö käigus tehtavad kodutööd. Komisjoni soovitus on praktikumi osa õppekava õppemahust üldse välja jätta.

#### **KOONDHINNANG HINDAMISVALDKONNALE ÕPPEKAVA JA ÕPPEKAVAARENDUS**

Eneseanalüüsi põhjal lähtutakse õppekavade arenduses lähtutakse eelkõige valdkondlikest kutsestandarditest, aga ka valdkondlikest arengutrendidest, asutuse partnerite tagasisidest, valdkondlikust seadusandlusest, täiskasvanute koolituse seadusest ja koolitaja eetikakoodeksist. Asutuse esindaja sõnul vaadatakse olemasolevad õppekavad kord aastas üle ja tehakse neisse parandusi, sh uuemate tehnoloogiate, õppematerjalide ja õppekirjanduse osas. Ühtegi näidet nende uuenduste kohta, mis viimasel ajal oleks õppekavadesse tehtud, asutus hindamise käigus välja ei toonud. Õppekavadest neid uuendusi samuti ei ilmnenu. Nendest on küll näha, et need sisaldavad kutsestandardites kirjas olevaid kompetentse, kuid seda ainult osaliselt ja mitmed olulised teemad on õppekavadest puudu. Samuti oli eksimusi kasutatud kutsestandardite nimetustes.

Õppekavade koostamise ja arendamisega tegeleb asutuse juht ja põhikoolitaja ainuisikuliselt, teiste osapoolte (nt õppijate) kaasamist sellesse protsessi hindamise käigus ei ilmnenu.

Hinnatud õppekavade sihtrühmade kirjelduste ja määraltamise osas leidis komisjon probleeme kõikides õppekavades. Komisjon tegi asutusele mitmeid soovitusi, sh üldise soovitusena kaardistada õppijate vajadused ning mõelda läbi, kellele ja milleks konkreetsed koolitused välja töötatud on. Teise üldise soovitusena tehti ettepanek kõikide sihtrühmade sõnastused üle vaadata selles mõttes, et need sisaldasid praegu muuhulgas ka kutsekirjeldusi ja muud mitte asjakohast infot.

Õppekavas „Töökorraldus köögis“ oli vastuolu sihtrühma ja õpingute alustamise tingimuste vahel, kuna esimene avas koolituse kõigile soovijatele, teine piiras tulevaste õppijate ringi väga kitsa segmendiga. Selle õppekava osas on komisjon arvamusel, et sihtrühm tervikuna on ebaõigest määratletud, kuna koolituse sisu ei ole sihtrühmale ja koolituse eesmärgile vastaval tasemel, vaid madalam. Eksitav on ka veebilehel reklaamitud õppekava juures olev teave, et õppima oodatakse

peakokkasid ja vanemkokkasid, kuigi tegelikult ei ole nendel ametipositsioonidel töötamine mitte õppima asumise eelduseks. „Koka“ koolituse osas leitu vastuolu sihtrühma ja õppe eesmärgi vahel.

Ka õppekavade teiste komponentide (pealkiri, eesmärk, teemade ja õpiväljundite omavaheline seos, õppemetoodika) sidususe analüüsimisel leidis komisjon ebakõlasid kõikides õppekavades. Nii näiteks vajavad täpsustamist õppekavade „Klienditeenindaja“ ja „Töökorraldus köögis“ pealkirjad, kuna esimene on liialt üldine (koolitus ise keskendub ainult ühe valdkonna – toitlustusasutuste – klienditeenindamisele) ning teise puhul ei ole aru saada, mida see koolitus üldse õppijale pakub ja mis on selle sisu. Kõikides hinnatud õppekavades oli selgelt näha probleem, et õpiväljundid ja õppe sisuteemad ei lähe omavahel kokku ning mitmed olulised teemad ei ole õpiväljundites kajastatud. Hindamise osa käsitletakse käesoleva aruande kriteeriumi 1.6 all lähemalt, kuid õppekavades välja toodud hindamismeetodite loetelus leiti samuti ebatäpsusi. Ka õppemetoodika osas tegi komisjon asutusele soovitusi nende ülevaatamiseks, kuna õppemeetodite alla oli sageli kirjeldatud seda, mida õppija koolitusel teeb. Klienditeenindaja õppekava puhul pakkus komisjon välja, et see koolitus peaks selleks, et õppija saaks omandada kõik vajalikud oskused ja teadmised, sisaldama ka praktilist õpet ning õppekavas „Töökorraldus köögis“ oli ühe meetodina nimetatud ka praktilist õpet, ehkki tegelikkuses õpe seda ei sisalda.

Õppekavade õpiväljundid ei ole valdavalt sõnastatud väljundipõhistena, katavad ära ainult väga kitsa osa kogu õppekavas käsitletavast materjalist ning mitmel puhul ka dubleerisid üksteist või ei olnud aru saada, mida täpselt konkreetne õpiväljund endas sisaldab.

Kõikidel õppekavade läbivaks probleemiks oli ja rohke kirjavigade hulk nendes ning vormistusvead (eri suurusega ja stiiliga tekstid läbivalt ühes dokumendis), mis tegid dokumentide lugemise väga keeruliseks ning kohati ole olnud võimalik aru saada, mis mingi sõna või lausega on mõeldud. Komisjon mõistab, et eesti keele ei ole õppekavade koostaja emakeel, mistõttu soovitati õppekavad enne veebilehel avalikustamist lasta keeleteimetaja või eesti keelt emakeelena kõneleval inimesel üle vaadata. Vormistuse ühtlustamine peaks jääma koolitusasutuse enda vastutusele.

Arvestades sihtrühmade kirjeldusi, õpiväljundeid ja kriteeriumi 1.6 all analüüsitud hindamist leidis komisjon, et kõikide õppekavade õppemaht on piisav, et praegu kirjas olevad õpiväljundid saavutada. Õppekava „Töökorraldus köögis“ puhul võiks sihtrühma arvestades hakkama saada isegi vähema ajaga.

Kõike eelnevat kokku võttes on komisjon seisukohal, et kuna õppekavades on läbivalt suured probleemid alates sihtrühma määratlemisest kuni õppe sisu ja õpiväljunditeni ja need puudused mõjutavad tugevalt kogu õppe kvaliteeti, siis loetakse hindamisvaldkonna „Õppekavaarendus ja õppekava“ **nõuded mitte täidetuks**.

## Õppimine ja õpetamine

Parendusvaldkonnad ja soovitused

- 1) „Koka“ õppekavas täheldas komisjon kahte puudust:
  - a) Hindamise käigus ei selgunud, kuidas hinnatakse õpiväljundi „koostab iseseisvalt menüü“ saavutatust. Komisjon soovib leida võimaluse, et ka selle õpiväljundi saavutamine hinnatud saaks.
  - b) Olemasolevad hindamiskriteeriumid on subjektiivsed ning komisjon soovib need asendada selgemate ja õppija jaoks arusaadavamate kriteeriumitega (nt retsepti või muu

dokumentatsiooni järgimine, õiged töövõtted, tooraine käitlemise / hügieeninõuete reeglite järgimine vms).

- 2) „Klienditeenindaja“ õppekava osas ei ole tagatud, et praeguse hindamismetoodika puhul saaks õppija ära tõendada kõikide õpiväljundite saavutatuse. Hindamine ei ole läbipaistev, kuna puuduvad selged kriteeriumid, mille alusel õppija oskusi hinnata. Komisjon soovib hindamise läbipaistvuse tagamiseks sätestada konkreetsed hindamiskriteeriumid, mis tagaksid, et kõik õpiväljundid oleksid hindamisega kaetud ning õppija saaks aru, milliste kriteeriumite vastu tema oskusi hinnatakse.
- 3) „Töökorraldus köögis“ hindamine ei sisalda tegelikkuses praktilist tööd, mistõttu soovib komisjon selle õppekavast eemaldada.
- 4) Kuna kõikide õppekavade õpiväljundid katavad ära ainult väikese osa õppekavades käsitletavatest teemadest, siis pole kindel, kas ja kuidas on õppija omandanud ka need olulised teemad, mida õpiväljundid ei kata. Seetõttu soovib komisjon asutusel kogu olemasolev hindamissüsteem üle vaadata. Selleks on vajalik kõikidesse õppekavadesse lisada täiendavad õpiväljundid ka nende teemade osas, mis täna katmata ning töötada välja hindamismetoodika ka nende teemade omandatuse hindamiseks.
- 5) Õppekavades on õppe lõpetamise tingimused sõnastatud väga erineva stiili ja tasemega, mistõttu komisjon teeb soovitusi ühtlustada lõpetamise tingimuste kirjeldused kõikides õppekavades nii, et need oleksid sarnases mahus ja stiilis ning õppija jaoks selgelt ja arusaadavalt kirjas.
- 6) Asutus on esitanud komisjonile tõendusmaterjalina erinevaid tagasiside ankeetide vorme, kuid üheski neist ei ole võimalik anda selgitavaid kommentaare ning õppekava-põhised ankeedid sisaldavad suures osas küsimusi, millel pole õppe kvaliteediga mingit pistmist. Komisjon soovib asutusel välja töötada ühe universaalse tagasiside ankeedi, milles olevad küsimused puudutaksin koolituse sisulist kvaliteeti ning mille vastuste juurde oleks võimalik õppijal märkida ka täiendavaid kommentaare. Praegusel juhul oleks asutusel lihtsam võtta selle ankeedi aluseks üldine ankeet ning lisada olemasolevale hindamiskaalale juurde ka kommenteerimise võimalus.
- 7) Hindamisvestlusel märgiti, et asutusel on mitmeid praktikabaase, aga ei selgunud, kui palju neid tegelikult on ja kuidas sealsed praktikajuhendajad on kursis õppekavadesse tehtavate muudatustega. Komisjon soovib asutusel töötada välja ühine info jagamise süsteem ja reeglid, et lisaks põhipraktikakoha juhendajale ka teiste kohtade juhendajad samaväärselt oleksid teadlikud nii õppekavade eesmärgist, õpiväljunditest, sisust ja hindamisest.
- 8) Õppekavades on ühe õppemeetodina mainitud „osalejate esitatud spetsiifilistele küsimustele vastamine“. Komisjoni hinnangul ei ole tegemist õppemeetodiga, mistõttu soovitakse see õppekavast eemaldada.

## **KOONDHINNANG HINDAMISVALDKONNALE ÕPPIMINE JA ÕPETAMINE**

Hindamise käigus selgus, et õppekavades, eneseanalüüsis ja vestlusel saadud selgitustes on hindamist puudutav info erinev. Probleeme leidis näiteks õppekavades kirjeldatud meetodite (eneseanalüüsis oli teistsugune info ning vestlusel selgus midagi muud) osas kui ka selles, et rakendatav metoodika ei

taga kõikide õpiväljundite saavutatuse hindamist. Ühes õppekavas oli märgitud ka hindamismeetod, mida tegelikkuses ei rakendata. Üldiselt saab siiski öelda, et õppekavade õpiväljundite saavutatust hinnatakse, kuid õpiväljundid ise katavad ära ainult väga väikese osa kogu õppekavades käsitletavatest teemadest. Puuduvad selged hindamiskriteeriumid (v.a. hügteenitest) ning hindamine ei ole seetõttu õppija jaoks läbipaistev. Komisjon on teinud parandusettepanekuid nii konkreetsete õppekavade lõikes kui ka andnud üldise soovitusena kogu hindamismetoodika üle vaadata ja õppe sisuga kooskõlasse viia.

Õppe lõpetamise tingimused on erinevates õppekavades kirjeldatud eri tasemetel ning stiilis. Kahes õppekavas on lõpetamise tingimuste juurde dubleeritud osaliselt ka hindamise kirjeldusi, ühes need puudusid.

Hinnatav asutus küsib õppijatelt tagasisidet, aga suulise tagasiside saamine on pigem juhuslik ning tõendusmaterjalina esitatud ankeetid ei võimalda saada sisulist tagasisidet õppe kvaliteedi kohta. Komisjon on teinud ettepaneku koostada ühtne ja sisulist tagasisidet küsivate küsimustega ankeet.

Asutuse väitel on enamik osalejatest koolitusega rahul.

Asutus väidab eneseanalüüsis, et õppijaid teavitatakse koolituse alguses õppekava eesmärkidest, sisust ja hindamisest. Kuna õppekavade koostamisega ja ka nende läbiviimisega tegeleb põhikoolitaja ise, siis pole komisjonil kahtlust, et ta on õppekavade sisu ja eesmärgiga kursis. Selgusetuks jäi, mil määral on praktikajuhendajad kursis õppekavade ja nende eesmärkidega.

Vestlusel selgus, et viimasel ajal on koolitusgrupid väikesed (kuni 3 inimest grupis) ning koolitus on väga personaalne, kus võetakse arvesse õppija erisoove ja huvi ka õppe sisu väliste teemade vastu. Nt kui õppija soovib teha ainult kindlaid toite (magustoidud), siis seda talle ka suuremalt jaolt võimaldatakse. Samuti on koolitaja valmis grupi soovidele vastu tulles muutma planeeritud õppemetoodikat. Kuidas see täpselt välja näeb ja mida ning kui palju muudetakse, hindamise käigus ei selgunud. Sellest tulenevalt eksisteerib komisjoni hinnangul oht, et nii paindliku lähenemise juures kaldutakse õppekavas olevast sisust kõrvale ning pole tagatud kõikide teemade piisavas mahus läbimine ning õpiväljundite saavutamine.

Arvestades seda, et hindamise osas esines olulisi puudujääke ning lõpetamise tingimused ei ole õppekavati arusaadavad ning tagasiside ankeetide põhjal ei ole võimalik saada sisulist tagasisidet leiab komisjon, et hindamisvaldkonna „Õppimine ja õpetamine“ **nõuded ei ole täidetud.**

## Koolitajad

Parendusvaldkonnad ja soovitused

- 1) Lisada asutuse veebilehele, kas siis konkreetseesse õppekavasse või selleks eraldi tehtud jaotisesse (nt praegusel juhul jaotise „Meist“ alla) asjakohane ja täiskasvanute koolituse seaduse § 8 lõikest 2 tulenevatele nõuetele vastav info koolitaja(te) haridusliku ja erialase kvalifikatsiooni kohta (sh hariduslik taust, töökogemus ja täiskasvanute õpetamise alane pädevus).
- 2) Asutuse põhikoolitaja annab õppekavades muuhulgas ka selliseid õppeaineid nagu majandus, juriidika, klienditeenindus, puhastus- ja koristustööd, catering, meeskonnatöö jne., tehes seda eelkõige oma tööalase praktikaga (ettevõtte juhtimine) seotud kogemuse pinnalt, mitte sellealaseid spetsiifilisi (haridus, täienduskoolitused vms) teadmisi omades.

Kuna komisjoni hinnangul ei ole tegemist piisava kvalifikatsiooniga, et selle põhjal teisi koolitada, siis on soovitus kas:

- a) Vaadata olemasolevad õppekavad üle ja pakkuda edaspidi õppijatele ainult selle sisuga koolitusi, mille läbiviimiseks koolitajal vajalik kvalifikatsioon olemas on või
  - b) Leida asutusse täiendavaid koolitajaid, kellel on nende teemade õpetamiseks vajalik erialane kvalifikatsioon olemas.
- 3) Vestluse põhjal pakub koolitusasutus oma õppekavades muude teemade hulgas ka esmaabiõpet, ehkki õigus sellist koolitust ise läbi viia koolitusasutuse koolitajatel ei ole. Seega soovitab komisjon teha koostööd vastavat litsentsi omavate esmaabikoolitajatega, kes vajadusel selle osa õppekavast enda poolt ära kataksid.
  - 4) Hindamisel ei selgunud, et asutusel oleks olemas selge ülevaade kõikide koolitajate enesetäiendamise vajadustest ega sellest, kas ka teised koolitajad peale põhikoolitaja ennast erialaselt mingil moel täiendaksid. Komisjoni soovitus on kaardistada asutuse kõikide koolitajate enesetäiendamise vajadused ning lähtudes sellest tagada, et ka teised koolitajad ennast regulaarselt täiendaksid.

#### **KOONDHINNANG HINDAMISVALDKONNALE KOOLITAJAD**

Asutuse veebilehel puudub täiskasvanute koolituse seaduse nõuetele vastav info koolitajate kvalifikatsiooni kohta. Õppekavades on mainitud kolme koolitajat, kellest ühe kvalifikatsioonina on märgitud insener-tehnoloog, teisel insener ning kolmandal meisterkokk. Koka õppekavas on viide sellele (koolitajate loetelu lõpus märges „jne“), et lisaks eelnimetatutele on koolitajaid veelgi, kuid nende kohta puudub info nii eneseanalüüsis, õppekavas kui ka asutuse veebilehel. Samuti ei selgunud nende kohta midagi vestlusel. Komisjon on teinud soovitusseadusega ettenähtud info asutuse veebilehel avalikustada.

Asutuses töötab eneseanalüüsi põhjal kolm koolitajat. Kaks neist töötavad hinnatavas asutuses (asutuse juht/põhikoolitaja ja tema abikaasa), kolmas koolitaja on asutuseväline ning tegeleb ainult praktika juhendamisega. Komisjonile on esitatud tõendusmaterjalina ainult põhikoolitaja CV, samuti on eneseanalüüsis koolitajate enesetäiendamise kohta olemas info ainult põhikoolitaja kohta. Selle põhjal võib öelda, et asutuse põhikoolitaja tegeleb aktiivselt enesetäiendamisega ning on regulaarselt läbinud asjakohaseid täienduskoolitusi ja osalenud valdkondlikel seminaridel ning muudel üritustel. Esitatud CV-st on näha, et tal on olemas osaliselt ka erialane kompetentsus hinnatavate õppekavade alusel koolitusi läbi viia. Küll aga ei leidnud komisjon tõendeid selle kohta, et koolitajal oleks olemas vajalikud teadmised nt järgmiste õppekavades märgitud teemade koolitamiseks: majandus, juriidika (tööõigus), puhastusteenused, meeskonnatöö, klienditeenindus. Pelgalt kunagine töökogemus toidlustusasutuse juhina ei ole piisav, et eelmainitud teemadel koolitada. Pakutava esmaabiõppe osas ei ilmnenud, et asutusel oleks selle teema osas pädev koolitaja, kes seda õpet läbi viia tohiks. Komisjon on teinud ettepaneku asutusel leida vajaliku kvalifikatsiooniga koolitajad või jätta need teemad koolituse õppekavadest välja.

Teiste koolitajate kvalifikatsiooni kohta komisjonil täiendavalt midagi välja selgitada ei õnnestunud, v.a see, et põhikoolitaja teine asutuse koolitaja on tervislikel põhjustel koolitajatööst pikalt eemal olnud, kuid tema vastutas koolitustel selliste teemade eest nagu masinad ja seadmed, tehnikad, tööohutus, esmaabi. Kuna tema hetkel ei koolita, siis ei ole teada, kes tema asemel neid teemasid praegu õppekavades katab. Praktikajuhendajana märgitud kolmanda koolitaja osas on komisjon



vaatamata tõendite puudumisele seisukohal, et tal on vajalikud kompetentsid õppe praktika osa läbiviimiseks kuna ta töötab toitlustusasutuses kokana.

Hindamisvestlusel asutusega ei selgunud, kas asutus läheneb koolitajate arendamisele läbimõeldult ja süsteemselt ning komisjoni hinnangul puudub asutusel plaan, kuidas koolitajaid enesetäienduses toetada.

Kuna asutuse veebilehel puudub täiskasvanute koolituse seaduses sätestatud info koolitajate kvalifikatsiooni kohta, asutuse koolitaja(te)l on olemas ainult osaliselt koolitus(t)e läbiviimiseks vajalik kompetentsus ning kasutatav õppemetoodika ei anna kindlust, et õppijad koolituse läbides omandaksid kõik selles ettenähtud õpiväljundid hindab komisjon hindamisvaldkonna „Koolitajad“ **nõuded mitte täidetuks.**

### Ressursid

Parendusvaldkonnad ja soovitused

- 1) Hindamise tulemusel selgunud asjaolude põhjal on komisjon seisukohal, et koolitusasutusel on piiratud ressursid koolituste läbiviimiseks. Komisjon ei tuvastanud hindamise käigus teooria õppe klassis õppevahendeid (tööriistad, nõud jne), millele olemasolule õppekavades on viidatud. Samuti ei võimalda õppeklassi sisustus õppijatel omandada arvutioskustega seotud kompetentse. Seega soovib komisjon asutusel tagada, et õppeklassis oleks olemas vajalikud õppevahendid ka kohapeal praktiliste ülesannete täitmiseks.
- 2) „Koka“ õppekava puhul toimub suur osa õppest koolitusasutuse välistes praktikakohtades, mis on kirjelduse põhjal oma olemuselt väga erinevad, ulatudes restoranide suurröökidest kuni kohvikute ja lasteaedade köökideni ega taga oma eripärade tõttu komisjoni hinnangul kõikidele õppijatele võrdseid võimalusi praktikaosa läbimiseks. Seetõttu soovib komisjon asutusel selgelt sätestada nõuded praktikakohtade võimalustele.
- 3) Hindamise käigus ei selgunud, et asutusel oleks olemas üldised praktikakohtadele sätestatud nõuded. Komisjon soovib asutusel sätestada praktikakohtadele ühtsed kriteeriumid, millele need peavad vastama, et tagada kõikidele õppijatele praktikaosa läbimiseks võrdsed võimalused.

### KOONDHINNANG HINDAMISVALDKONNALE RESSURSID

Kõikides õppekavades on õppekeskkonna kirjeldus olemas. Asutusel on statsionaarsed ruumid teooriaõppe läbiviimiseks, praktiline õpe toimub ainult praktikabaasides. Veebiõppe läbiviimiseks on komisjoni hinnangul asutusel võimalused olemas.

Teoriaõppe ruumides on õppekavade põhjal olemas lisaks tavapärasele tehnilisele varustusele ka õppekavaspetsiifilised õppevahendid nagu nõud jms, kuid neid esitatud tõendusmaterjalidest ei nähtunud. Samuti on õppeklassis ainult üks arvuti, millest näidatakse õppevideosid, kassasüsteemi töötamist ja dokumentivorme. Õppijad ise kassasüsteemi õppetöö käigus praktiliselt läbi proovida ei saa, nende teadmised sellest piirduvad ainult teooriaga. Kõik dokumendid tuleb õppijal koostada iseseisva töö käigus oma koduse IT-tehnilise varustuse abil. Siin on oht, et kõik koolitusel osalejad ei pruugi olla piisavalt digipädevad, et neid dokumente koostada.

Praktilise õppe osas (koka koolitus) on komisjon seisukohal, et kuna praktika toimub toitlustusasutustes, siis seal on vajalikud õppevahendid olemas, küll aga ei saa komisjon olla kindel, et erinevatesse praktikakohtadesse sattuvate õppijate puhul võimalused võrdsed oleksid. Mõned õppijatest võivad sattuda praktikale restorani suurkööki, teised aga hoopis väiksesse kohvikusse või lasteaia kööki.

Eelnevast tulenevalt on komisjon seisukohal, et kuna asutusel on endal olemas ainult osalised võimalused õppekavade sisus oleva materjali edasiandmiseks ja praktikabaasides on praktikaõppe jaoks küll vajalik keskkond olemas, aga need ei pruugi kõikidele õppijatele võrdsed olla, siis loetakse hindamisvaldkonna „Ressursid“ **nõuded põhiosas täidetuks.**

9. Nõukogu kaalus 12.12.2023 istungil punktis 8 toodud hindamisaruandes esitatud koondhinnanguid, soovitusi ja tugevusi,

**OTSUSTAS:**

**OÜ Bezant ei ole positiivselt läbinud täienduskoolituse toitlustamise ja majutamise õppekavarühma kvaliteedihindamist.**

Otsus võeti vastu 8 poolthäälega. Vastu 0.

10. Isikul, kes leiab, et HAKA poolt läbi viidavate hindamistoimingutega või hindamisnõukogu otsusega on rikutud tema õigusi või piiratud tema vabadusi, on võimalik esitada vaie haldusmenetluse seaduses sätestatud korras. Vaie esitatakse hindamisnõukogule 30 päeva jooksul pärast seda, kui vaide esitaja vaidlustatavast toimingust teada sai või oleks pidanud teada saada.

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

**Hillar Bauman**

hindamisnõukogu sekretär