

OÜ Bezant hindamisaruanne

Majutuse ja toitlustuse õppekavarühma kvaliteedihindamine

Täienduskoolitusasutuse nimi (jur)	Oü Bezant
Veebilehe aadress	http://www.bezant.webbyt.com/
Kontaktisik koolitusasutuses, telefon	Larissa Iljina, 53 444 578
Hindamiskomisjon	Rene Uusmees, Monika Karu
Hindamisperiood	oktoober 2022 - detsember 2023
Valimi õppekavad	1) Koka koolitus 2) Klienditeenindaja koolitus 3) Töökorraldus köögis. Peakokale. Vanem kokale.

HINDAMISVALDKONDADE HINNANGUTE KOONDTABEL

Hindamisvaldkonnad	Koondhinnang hindamisvaldkonnale
1. Õppekavaarendus ja õppekava	<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>

Tõendid

- 1) Õppekava "Koka koolitus" (kuvatõmmis asutuse veebilehelt seisuga
- 2) Õppekava "Klienditeenindaja koolitus" (kuvatõmmis asutuse veebilehelt seisuga
- 3) Õppekava "Töökorraldus köögis. Peakokale. Vanemkokale." (kuvatõmmis asutuse veebilehelt seisuga
- 4) OÜ Bezant eneseanalüüs
- 5) OÜ Bezant õppekorralduse alused
- 6) Tõend 1 - foto õppeklassist
- 7) Tõend 2 - üldine tagasiside ankeet
- 8) Tõend 3 - "Koka koolitus" tagasiside ankeet
- 9) Tõend 4 - "Töökorraldus köögis" tagasiside ankeet
- 10) Tõend 5 - "Klienditeenindaja koolitus" tagasiside ankeet
- 11) Tõend 6 - Larissa Iljina CV

I ÕPPEKAVAARENDUS JA ÕPPEKAVA

1.1. Õppekava on tõendus põhine ja ajakohane.

SUUNISED: Asutusel on olemas õppekavade väljatöötamise ja arendamise põhimõtted, protsess ja neid rakendatakse praktikas. Asutuses vaadatakse regulaarselt üle õppekavad, selgitatakse välja nende arenguvajadused kasutades õppijate, koolitajate jt osapoolte (nt tööandjad) tagasisidet ning uuendatakse õppekavasid, püüeldes parima kvaliteedi poole. Õppekavade väljatöötamiseks on selge alus ning kus võimalik, toetatakse valdkondlikele uuringutele. Õppekava arendamise alusmaterjalid on asjakohased.

ANALÜÜS

Eneseanalüüsis on märgitud, et õppekavade arendamisel ja väljatöötamisel lähtutakse valdkonna arengutrendidest, asutuse toitlustuse- ja kaubanduse valdkonna partnerite tagasisidest, valdkondlikust seadusandlusest, täiskasvanute koolituse seadusest, täienduskoolituse standardist, koolitaja eetikakoodeksist ja asjakohastest kutsestandarditest. Vestluse kohaselt ollakse kursis nii valdkondlike arengute, trendide ja vajadustega kui ka õppijate soovidega. Selle tagab see, et asutuse juhil on pikaajaline kogemus toitlustuse ja kaubanduse alal ning uut infot saadakse erinevaid lähipiirkonna messe, näitusi ja võistlusi külastades ning oma koostööpartneritega suheldes. Samuti pakub asutuse juht vestluse põhjal ise erinevatele toitlustusasutustele toitlustuse alast nõustamisteenust.

Õppekavade koostamisel lähtutakse eelkõige valdkondlikest kutsestandarditest ning jälgitakse neis tehtavaid uuendusi. Vestlusel kinnitas asutuse esindaja, et kord aastas vaadatakse õppekavad üle ning tehakse neisse vajalikke muudatusi. Selleks tehakse igal aastal nõ infoaudit selle kohta, mis peaks olema õppekavade juures täiendavalt, et õpilased näeksid, mis neis uuendanud on. Uuenduste all pidas asutuse juht silmas nii uuemate trendide (nt tasakaalustatud toitumine) kui tehnoloogiate sisse lülitamist õppekavadesse kui ka õppemetoodika ja õppematerjalide muutmist. Sisend nendeks saadakse koostööpartneritega omavahel vesteldes. Ühtegi konkreetset näidet hiljuti tehtud muudatuste kohta asutuse esindaja vestlusel ega eneseanalüüsis välja ei toonud. Koolitaja mainis küll, et tahab oma õppekavadesse lisada sisse ka ekskursiooni toitlustusasutusse, et õppijad õpiksid uusi tehnoloogiaid, näeksid uusi seadmeid jne, samas toimub kogu praktiline õpe niikuinii ainult praktikakohtades. Veebilehelt alla laetud õppekavades ei ole märget selle kohta, millal on konkreetne dokument viimati kinnitatud. Õppekavade aluseks olevate kutsestandardite tähised viitavad küll hetkel kehtivatele standardi versioonidele, kuid „Klienditeenindaja koolituse“ õppekavas on standardi nimeks ekslikult kirjutatud „Klienditeenindaja“ (korrektne oleks „Klienditeenindaja kaubanduses, tase 4“) ning õppekavas „Töökorraldus köögis“ on kehtivale kutsestandardile lisaks viide vanemkoka kutsestandardi kehtetule versioonile. Kõigi kolme hinnatud õppekava õppematerjalide seas oli kõige uuemateks õppematerjalideks koka õppekavas 2016.a avaldatud venekeelne retseptikogumik. Samas kinnitas koolitaja, et neil on väga uued õppematerjalid (nt erinevad raamatud) ja edaspidi on kavas panna need materjalid juba ka kohe õppekavasse sisse.

Kaasaegsemate tehnoloogiate, kokandustrendide või teenindusvõtete kohta komisjon õppe sisust viiteid ei leidnud. Õppekavadega tegeleb asutuses ainult üks isik (ettevõtte juht ja omanik), kes on ka peamine koolitaja. Rohkem osapooli ei kaasata.

„Koka“ õppekavas toodud teemad on vastavuses kehtiva kokk, tase 4 kutsestandardi sisuga, kuid õpiväljundid ei kata mitmete oluliste teemade sisu (nt teenindamine, puhastamine ja koristamine, kaupade käitlemine).

„Klienditeenindaja“ õppekava teemad on samuti vastavuses klienditeenindaja kaubanduses, tase 4 kutsestandardiga, kuid ka siin on õpiväljunditest puudu mitmed kompetentsid, mida teemadena käsitletakse (nt toiduhügieen, tööohutus, kauba käitlemine ja kaubatundmine, arvuti kasutamine kokatöös, majanduse alused ja toidu valmistamist/käitlemist käsitlevate õigusaktide tundmine). Klienditeenindaja õppekava üheks alusdokumendiks on märgitud ka kelneri kutsestandard. Vestlusel selgitas asutuse juht, et mainitud dokument sisaldab mitmeid kompetentse, mida klienditeenindaja kutsestandardis ei ole ning mis seetõttu kelneri standardist õppekavasse üle võeti. Konkreetsetest teemadest mainis asutuse juht enesekontrolli, cateringi- ja teenindusoskust ning toiduekspertiisi. Mainitud teemasid ega nendega seotud õpiväljundeid klienditeenindaja õppekavast komisjon siiski ei tuvastanud.

„Töökorraldus köögis“ õppekava keskendub menüüde, tehnoloogiliste kaartide ja hinnakalkulatsioonide tegemisele. Tegemist on õppekavaga, mis mõeldud juba neile õppijatele, kellel eelnev köögis töötamise kogemus on olemas ning kes vajavad täiendavaid oskusi, et oma ametis edasi jõuda ja peakokana või toitlustusasutuse juhina tööle asuda. Õppekava alusdokumendina on märgitud vanemkokk, tase 5 kutsestandard. Osaliselt on standardis kirjeldatud kompetentse õppekavas ka kajastatud.

Kokkuvõttes märgib komisjon, et õppekavade koostamisel on näha, et nende juures on võetud aluseks mainitud kutsestandardites (v.a. kelner, tase 4) sisalduvaid kompetentse, kuid mitmed kutsestandardites mainitud olulised teemad ei leia kajastamist ei teemades ega õpiväljundites.

Õppekavasid vaadatakse küll asutuse esindaja sõnul regulaarselt üle, kuid tõenduspõhist kinnitust sellele, kas ja milliseid uuendusi neisse kaasaegsemate trendide, metoodika või õppematerjalide osas tehtud on, komisjonil hindamise käigus välja selgitada ei õnnestunud. Samuti ei saanud komisjon kinnitust sellele, kas ja kuidas on õppekava arendamisse kaasatud teised koolitajad või koolitatavad.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

- 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).

Arenguvõimalused

- 1) Kuna klienditeenindaja õppekavas ei leidu kelner, tase 4 kutsestandardis käsitletavaid kompetentse, soovime viite sellele kutsestandardile õppekava alusdokumentide loetelust välja võtta.
- 2) Õppekavas „Töökorraldus köögis“ on viide ka kehtetule vanemkokk, tase 5 kutsestandardile. Soovitame selle sealt eemaldada ning jätta alles ainult viite kehtivale kutsestandardile.

1.2. Õppekavade arendamine arvestab koolituse sihtrühma vajadusi.

SUUNISED: Õppekava sihtrühm on selgelt defineeritud ja koolitusasutus selgitab, kuidas on tagatud, et õppekava vastab sihtrühma vajadustele. Õppekava on välja töötatud sihtrühma vajadustest lähtuvalt (nt jätkukoolituse puhul on selgelt välja toodud koolitusel osalemise eeldused). Näiteks on koostöös sidusrühmadega sihtrühma vajadusi kaardistatud ja selle pinnalt õppekava kokku pandud.

ANALÜÜS

„Koka“ õppekava - eneseanalüüsi ja vestluse põhjal on selge, et koolitaja on koolituse välja töötanud selleks, et selle lõpetajad läheksid edaspidi tööle kokana. Õppekavas on sihtrühm aga kirjeldatud järgnevalt: „*Inimesed, kes soovivad omandada uusi teadmisi ja oskusi toitlustusettevõttes, inimesed, kes toiduvalmistamine tegevad, serveerivad toite. Kokal on vajakul kompetentsid iseseivaks tööks.*“ Selles ei ole mainitud, et õpe oleks suunatud inimestele, kes soovivad edaspidi toitlustusasutustes kokana töötada. Viimane lause küll mainib kokka, aga raske on aru saada, mida selle lausega praeguses sõnastuses mõeldud on. Vestluse kohaselt tulevad sellele õppekavale õppima peamiselt inimesed, kes tunnevad huvi toidutegemise vastu üldiselt. Osadel neist on juba varasemalt olemas mingisugune kogemus ja kokkupuude toiduvalmistamisega (nt on inimene kunagi töötanud kokana või kokaabina), osad on aga kodused ja lihtsalt armastavad süüa teha (nt vanaemad, väikelaste emad). Komisjoni hinnangul peaks koolitaja selle õppekava puhul selgelt läbi mõtlema, kellele koolitus tegelikult suunata ja selle ka sihtrühma kirjelduses selgelt välja tooma.

Ka õppe eesmärgis on kirjas, et koolituse lõppedes on inimesel valmisolek asuda tööle toitlustusettevõttes, kuid pole märgitud, et just kokana. On suur erinevus, kas koolitada inimesi, kes soovivad pärast õppe lõpetamist tõesti töömaailmas professionaalse kokana tööd leida või neid, kes soovivad lihtsalt oma saadud teadmisi kodus perele toidu valmistamiseks kasutada. Sellest tulenevalt peab ka õppe sisu olema erinev. Hetkel jäi komisjonile vestluse põhjal mulje, et sisu poolest on tegemist pigem viimasele grupile suunatud koolitustega, kuna õppijatel võimaldatakse õppe käigus teha just neid toite, mis neile rohkem meeldivad ning tegelikele professionaalse kokatöö jaoks vajalikele elementidele pööratakse vähem tähelepanu.

Kokkuvõttes on komisjon arvamusel, et „Koka“ õppekava sihtrühma kirjeldus ei ole kooskõlas õppekava pealkirja ja sisuga ning seetõttu tuleb koolitusasutusel analüüsida, kas tahetakse pakkuda selgelt koka kutseks ettevalmistavat koolitust (siis tuleb muuta sihtrühma ja õppe eesmärki) või soovitakse pakkuda lihtsalt üldist toituvalmistamise koolitust kõigile huvilistele (siis tuleb muuta õppekava pealkirja ja sisuteemasid).

Klienditeenindaja õppekavas on sihtrühmaks: „*Inimesed, kes soovivad omandada uusi teadmisi ja oskusi kaubandusettevõttes, toitlustusettevõttes ja tema tööks klientide teenindamine, kaupade käitlemine, müümine, toidu serveerimine ja arveldamine. Koolitus on neile, kes soovivad asuda tööle klienditeenindajana.*“ Selles kirjelduses sisaldub ka klienditeenindaja töö kirjeldus, mis ei ole sihtrühma kirjelduse juures asjakohane. Samuti viitab sihtrühma kirjelduses olev lause „*soovivad omandada uusi teadmisi ja oskusi...*“ sellele, et õppijal peaksid justkui mingid eelnevad teadmised olemas olema. Samas õpingute alustamise tingimused puuduvad. Vestluse põhjal ongi sellele õppekavale tulevateks õppijaks peamiselt vanemaegelised inimesed, kes soovivad töötada kaubanduskeskustes (nt kassapidajana, kaupluses müüjana või kauba väljapanijana) või toitlustusasutustes klienditeenindajana. Koolitaja sõnul

keskendub õppekava eelkõige toitlustusasutustes töötada soovivatele õppijatele, kuid õppekavast seda välja ei loe.

Töökorraldus köögis õppekava on mõeldud järgmisele sihtrühmale: „*Juhid, kokad, pagarid, kondiitrid, peakokad; inimesed, kes soovivad täiendkoolitusel omandada uusi teadmisi ja oskuse efektiivse toitlustuse alal. Koolituse osaleja koostab dokumente sellel alal/tehnoloogiline kaart, kalkulatsiooni kaart, aruanne, plaan-menüü jt/, organiseerib efektiivset ja kvaliteetset tööd toitlustuse köögis.*“ Siin on eksitav lause „*Koolituse osaleja koostab dokumente sellel alal/tehnoloogiline kaart, kalkulatsiooni kaart, aruanne, plaan-menüü jt/, organiseerib efektiivset ja kvaliteetset tööd toitlustuse köögis.*“, mis tekitab segadust, kuna pole aru saada, kas see on eeldus õppima asumiseks või koolituse tulemus. Vestluse põhjal tulevad sellele koolitusele peamiselt kas kokana või toitlustajana töötavad inimesed, kes soovivad omandada peakoka või toitlustusasutuse juhi tööks vajalikke digioskusi (hinnakalkulatsioonide, tehnoloogiliste kaartide tegemiseks), samuti meeskonnatöö ja planeerimise oskusi. Samas on õpiväljundites mainitud menüüde koostamine, tehnoloogiliste kaartide ja hinnakalkulatsioonide tegemine ehk sellised oskused, mida eelnevalt koka või kondiitrina töötavad inimesed niikuinii teadma ja oskama peavad, mistõttu tõusetub ka küsimus, mis on sellest õppekavast saadav uus teadmine või oskus nende õppijate jaoks.

Komisjoni hinnangul vajab selle õppekava sihtrühm ümbersõnastamist, kuna ühest küljest seab praegune kirjeldus osalejatele piirangud eelneva kogemuse näol (õpingute alustamise tingimused), aga avab samas koolituse kõigile soovijatele, kes tahavad saada lihtsalt täiendavaid teadmisi. Õpingute alustamise tingimused jätavad välja sihtrühmas mainitud toitlustusasutuste juhid, pagarid või lihtsalt huvilised. Selle õppekava juures on ka eraldi reklaamina välja toodud märksõnad (roheline ja lilla tekst veebilehel kuvatud õppekavas) „peakokale“ ja „vanemkokale“, mis annab potentsiaalsele õppijale selge sõnumi, et koolitus on mõeldud just nende ametipositsioonide esindajatele. Vestlusel selgus, et tegelikult on koolitus mõeldud neile, kes tahavad edaspidi, tulevikus, töötada peakokkade, või vanemkokkadena, mitte neile, kes sellel positsioonil juba töötavad.

Kokkuvõttes võib öelda, et kõikide õppekavade puhul esineb sihtrühma määratlemisel puudujäike, mis vajavad läbimõtlemist, korrigeerimist ja parandamist/täpsustamist.

Eneseanalüüsist ega vestluselt ei selgunud, kuidas täpselt on konkreetse õppe sihtrühma vajadusi kaardistatud ning keda on kaasatud nende vajaduste väljaselgitamiseks. Vestlusel mainiti küll, et suheldakse tihedalt praktikabaasideks olevate ettevõtetega, kuid seda pigem reaktiivselt ehk kohandatakse praktika osa vastavalt praktikabaasi eripärale ja võimekusele.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

- 1) 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.
- 2) 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.

- 3) 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.
- 4) 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 soovitab 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.
- 5) 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.
- 6) 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 soovitab kõikide õppekavade puhul asutusel põhjalikult järele mõelda, kellele täpselt õppekava mõeldud on ka sellest tulenevalt viia sihtrühm ja õppe sisu omavahel vastavusse.

1.3. Õppekavarühma õppekavade erinevad osad (pealkiri, eesmärk, õpiväljundid, teemad, meetodid, hindamine, iseseisev töö) moodustavad sidusa terviku ja toetavad õppekava eesmärkide ja õpiväljundite saavutamist.

SUUNISED: Õppekava pealkiri ja eesmärk on omavahel kooskõlas. Kõik õppekavas välja toodud õpiväljundid on kaetud õpetatavate teemadega. Planeeritud õppemeetodid on sobivad õpiväljundite saavutamiseks.

ANALÜÜS

„Koka“ õppekava pealkirja kohaselt peaks õppija selle õppekava läbides olema omandanud koka tööks vajalikud oskused ja teadmised. Kui vaadata õppekava sisuteemasid, siis need toetavad pealkirjas lubatud. Õppekava eesmärgina on aga välja toodud „õppija omandab teadmised ja oskused, mis võimaldab pärast koolituse edukat läbimist suunduda tööturule ja leida rakendust toitlustusettevõttes. Tema ettevalmistatud töötada toitlustusettevõttes. Koolituse läbinud oskab teha toidu valmistamist ja toidu serveerimist/külmroad, kuumroad, pagaritooted./ menüü alusel toitlustusettevõttes. Õppija koostab menüü, arvestab toiduaineid menüü alusel.“ Selles ei ole mainitud, et õppija peaks pärast koolituse lõppu olema valmis tööturul just nimelt kokana töötama, millest järeldub, et õppekava eesmärk tegelikult pealkirjas lubatud ei toeta.

Õppekava sisuteemad ja õpiväljundid ei lähe samuti omavahel kokku, kuna mitmed olulised sisuteemad on õpiväljunditest puudu. Nii ei ole õpiväljundites midagi (teema I) töö planeerimise, kaupade käitlemise (sh toiduhügieen), laovarude haldamise, (teema III) puhastus- ja koristustööde, (teema IV) suurköögitöö ja sellega seonduv, (teema V) peoteenindus ja catering, arvutikasutus köögis. Samuti pole selge, mida täpselt sisaldavad sisuteemad juriidika ja majandus selles õppekavas. Õpiväljundid käsitlevad sisuliselt ainult sisuteemat nr II ja selle alateemasid – toitude valmistamine ja menüü koostamine.

Õppemeetoditena on koka õppekavas välja toodud järgmine loetelu: „*loeng, rühmatöö, praktilised ülesanded ja harjutused, koolitusel osalejate spetsiifilistele küsimustele vastamine, enaseanalüüs töökohal; praktika toitlustusettevõttes toidu valmistamine, toidu serveerimine. Iseseisev töö: tehnoloogilised kaardid koostamine. Õppija koostab menüü, arvestab toiduaineid menüü alusel, arvestab roa omahind ja müüguhind.*“ Komisjoni hinnangul on sellest õppemeetoditena arvestatavad ainult loeng, rühmatöö, praktilised ülesanded ja praktika toitlustusettevõttes, mida iseenesest saab lugeda ka sobivateks, et õppija õppekavas märgitud õpiväljundid saavutaks. Kõik ülejäänud on lihtsalt kirjeldus selle kohta, mida õppija koolituse raames teeb.

„Klienditeenindaja koolituse“ õppekava pealkiri viitab sellele, et õppija on pärast koolituse lõppu valmis töötama mistahes ettevõttes klienditeenindajana. Seda toetab ka õppekava eesmärk, mis on sõnastatud järgmiselt: „*õppija omandab teadmised ja oskused, mis võimaldab pärast koolituse edukat läbimist suunduda tööturule ja leida rakendust kaubandus- ja toitlustusettevõtetes ja töötada klienditeenindajana teeninduse alal.*“ Samas on klienditeeninduse teema väga lai, aga vestluselt selgus, et hinnatav koolitus on keskendunud siiski eelkõige toitlustusasutustes klientide teenindamisele. Seetõttu oleks komisjoni arvates korrektne koolituse pealkirjas seda ka ära mainida.

Õppekava sisuteemad ja õpiväljundid ei lähe ka selles õppekavas omavahel kokku. Sisuteemasid on õppekavas välja toodud 8, millest kaks viimast (7. „tööõigus“ ja 8. „kaubandusvaldkonna õigusaktid, tarbijakaitseseadus“) on klienditeenindaja töö sisu arvestades väga kitsad võrreldes näiteks selliste teemadega nagu 1. „kauba käitlemine ja kaubatundmine“ või 2. „teenindamine ja müümine“. Teema nr 3 „kassatöö“ peaks tegelikult sisalduma teemas 2 „teenindamine ja müümine“. Eraldi teemana on välja toodud 4. „müügitöö korraldamine“. Komisjonile jäi arusaamatuks, mida see teema klienditeenindaja töö seisukohast endas sisaldab, kuna müügitööde korraldamisega töösituatsioonis klienditeenindaja ise reeglina ei tegele. Õppekava õpiväljundid katavad selles õppekavas ära ainult teemade 2 „teenindamine ja müümine“, 3 „kassatöö“ ja 8 „kaubandusvaldkonna õigusaktid, tarbijakaitseseadus“.

Õppemeetoditena on selles õppekavas mainitud järgmised: loengud, paaritööd, esitlused, rollmängud. Kuna see koolitus ei näe ette praktikat ega praktilist õpet reaalses klienditeenindussituatsioonis, siis on komisjonil keeruline hinnata, kuidas ainult teooria õppe ja paaritööde ning rollimängude abil on võimalik klienditeenindaja oskusi omandada. Õppekavas on küll märgitud, et osade teemade läbimine toimub praktikatööna õppekeskkonnas, kuid vestlusel selgus, et selle all mõeldaksegi õppijate omavahelisi rollimänge ja dialooge õppeklassis. Komisjon on seisukohal, et kuna klienditeenindaja töö tähendab reaalsete klientidega suhtlemist, siis peaks see õppekava kindlasti sisaldama mitte ainult teooriateadmiste omandamist, vaid kindlasti ka praktilist osa, kus õppija oma teadmisi ka tegelikult teenindussituatsioonis rakendada saaks. Praegu toetavad õppekavas loetletud õppemeetodid õppijat õpiväljundite saavutamisel ainult osaliselt.

„Töökorraldus köögis“ õppekava pealkirjast on keeruline aru saada, mida see koolitus oma sisult üldse pakub. Õppekavas puudub ka õppe eesmärgi kirjeldus, millest võiks selle kohta rohkem aimu saada. Vestlusel selgus, et sellele koolitusele on oodatud inimesed, kes töötavad täna juba toitlustuse valdkonnas, kuid soovivad saada juurde köögitöö planeerimise ja organiseerimise, meeskonnatöö ja vajalike arvutioskuste alaseid teadmisi ehk siis kompetentse, mida on vaja, et töötada peakokana. Õpiväljundite juures on märgitud, et „koolituse osaleja teab ja oskab, mida ja kuidas teha, et olla professionaalne vanem kokk, peakokk ja toitlustusettevõtte juhataja.“ Mida võiks käsitleda kui õppe eesmärki.

Õppekava on mahukas (111 ak.h), selles on 11 teemat. Õpiväljundeid on 6, mis katavad otseselt ära ainult kolm teemat (5 „hinnakujundamine toitlustusettevõttes – erinevad meetodid“, 7 „menüü koostamine, tootekirjeldused, tehnoloogilised kaardid“ ja 9 „meeskonnatöö“) ja kaudselt võib eeldada, et need puudutavad ka teemasid 1 „toidutehnoloogia“, 2 „kaubatundmine“, 3 „toiduhügieen ja HACCP, enesekontroll“. Teemad 4 „töökeskonnaohutus, seadmed ja masinad“, 6 „köögikorraldus ja tehnoloogilised küsimused“, 8. „tööõigus“, 10 „klienditeenindus“ ja 11 „majanduslik seis toitlustusettevõttes“ on õpiväljunditega katmata.

Õppemeetoditena on selles õppekavas toodud ära pikk loetelu erinevatest meetoditest: loeng, praktikum ja koolitusel osalejate spetsiifilistele küsimustele vastamine, miniuuring, situatsioonianalüüs, eneseanalüüs töökohal, rollmäng, rühmatöö. Iseseisva töö käigus tuleb õppijal koostada menüü, tehnoloogilised kaardid ja kalkulatsiooni kaardid. Eneseanalüüsist ega õppekavast ei ilmne, et see õpe eeldaks õppijalt praktilist õpet reaalses toitlustusasutuses, kogu õpe toimub ainult õppeklassis. Seetõttu on arusaamatu, mida on mõeldud õppemeetodi „praktikum“ all. Ka ei saa antud õppekavas lugeda õppemeetodiks koolitusel osalejate spetsiifilistele küsimustele vastamist.

Kõikides hinnatud õppekavades on näha, et koolituse õpiväljundite ja õppekava teemade vahel valitseb vastuolu ning suur osa sisuteemadest on õpiväljundites kajastamata. Õppekavade „Klienditeenindaja“ ja „Töökorraldus köögis“ pealkirjad vajavad täpsustamist, et õppija jaoks oleks arusaadavam, mida need koolitused oma sisult tegelikult pakuvad. Kõikides õppekavades tuleb üle vaadata õppemeetodite loetelud, võttes sealt siis kas välja mitte asjakohase teksti või täiendada neid selliste meetoditega, mis õppijat õpiväljundite ja koolituse eesmärgi saavutamisel toetaksid.

Lisaks eelnevale pani komisjon tähele, et kõikides õppekavades on vajalik teha keeleline korrektuur, kuna väga palju on kirjavigu, mis teevad tekstist arusaamise keeruliseks ja kohati isegi võimatuks. Samuti tuleb kõikide õppekavade vormistus üle vaadata, kuna tekst on läbivalt erineva suuruse ja šriftiga. Õppekavas „Klienditeenindaja“ on koolituse eesmärk ja sihtrühma kirjeldus toodud ära kaks korda – üks kord õppekava alguses ja teist korda pärast õppe kogumahu kirjeldust.

Samuti võiks õppekava komponentide järjestus olla loogilisem. Viide siinkohal nt „Töökorraldus köögis“ õppekavale, kus õppemaht ja õpingute alustamise tingimused kui üldine info võiksid olla mainitud õppekava alguses, mitte olla paigutatud õpiväljundite ja õppe sisuteemade kirjelduse vahele.

Kolmandana soovitame kasutada täienduskoolituse valdkonnas käibel olevat terminoloogiat, mille kohaselt nt koolitajat nimetatakse „koolitajaks“, mitte „lektoriks“ ja õppijat nimetatakse läbivalt „õppijaks“, mitte „koolitusel osalejaks“.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

- 1) „Koka“ õppekava osas tuvastas komisjon hinnatava kriteeriumi lõikes mitmeid puudujäike, millest tulenevalt teeb komisjon asutusele järgmised soovitused:
 - 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.
- 2) „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.
- 3) „Töökorraldus köögis“ õppekavasse soovitab 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.
- 4) Kuna õppekavades esineb ohtralt kirjavigu ning ka vormistus jätab soovida, siis soovitab komisjon lasta õppekavad enne veebilehele üles panemist üle vaadata keeletespetsialistil või vähemalt eesti keelt emakeelena rääkival inimesel ning jälgida, et läbivalt kasutataks tekstis sama suuruse ja fondiga teksti ning õppekavade komponendid ei korduks.

Arenguvõimalused

Õppekavast parema ja terviklikuma ülevaate saamiseks soovitab komisjon panna õppekava komponendid loogilisse järjestusse, liikudes üldisest (õppekavarühm, õppemaht, eesmärk, sihtrühm, õpingute alustamise tingimused) sisuteemadele (õpiväljundid, õppesisu, õppemeetodid, hindamine) ning lõpetada taas üldiste komponentidega (väljastatavad dokumendid, õppekirjandus, õppekeskkond, koolitajate kvalifikatsioon).

1.4. Hinnatavatel õppekavadel on selgelt sõnastatud õpiväljundid (täienduskoolituse standard § 2 lg 3).

SUUNISED: Õpiväljundid kirjeldavad koolituse lõpuks omandatavaid teadmisi, oskusi ja hoiakuid ning on arusaadavad. Kus asjakohane, vastavad õpiväljundid valdkonna kutsestandardi ja/või regulatsiooni nõuetele (täienduskoolituse standard § 2 lg 2). Õpiväljundid on hinnatavad ja mõõdetavad.

ANALÜÜS

Kõigi kolme hinnatud õppekava õpiväljundite sõnastustes esineb keelelisi ebakorrektsusi, mis teeb nendest arusaamise kohati keeruliseks. Samuti on mitmed õpiväljundid sõnastatud liiga üldsõnalistena ja pole aru saada, milliseid oskusi või teadmisi selle all täpsemalt silmas on peetud.

„Koka“ õppekavas on 6 õpiväljundit, milles kõigis esineb keelelisi puudusi nii kasutatud terminoloogias kui ka õigekirjas. Komisjon mõistab, et siin on ilmselgelt põhjuseks see, et õppekava koostaja emakeeleks ei ole eesti keel ning osaliselt on sõnad (nt „*ingridieendid*“) üle võetud otse vene keelest. Viis õpiväljundit kirjeldavad tegelikult seda, mida õppija koolituse käigus teeb, kuna algavad kõik sõnadega „*Koolitusel osaleja valmistab/teeb/koostab ...*“. Väljundipõhiselt sõnastatud õpiväljund peaks aga kirjeldama seda, milline on õppe tulemus, mitte seda, mis toimub õppe käigus.. Õpiväljundid tuleb sõnastada nii, et oleks aru saada, mida täpselt ja mis tasemel õppija koolituse lõpuks oskab ja teab. Näiteks õpiväljundist „*Koolituse osaleja valmistab: road, pagaritooteid menüü alusel*“ ei ole aru saada, milliseid roogasid on silmas peetud ja mis tasemel koolituse lõpetaja neid valmistada peaks oskama.

Õpiväljunditega ei ole kaetud ka mitmed olulised teemad, mida õppekava sisaldab, nt töö ja töökoha planeerimine, kaupade käitlemine, puhastus- ja koristustööd, töö suurkõrgis, hügieeniteemad jne. Vestlusel selgus, et mitmete teemade kohta ei ole teadlikult õpiväljundeid sõnastatud, kuna nendest räägitakse küll koolitusel, aga ei hinnata. Komisjon leiab siiski, et tegemist on oluliste teemadega, mille omandamine edaspidi koka ametikohal töötamisel on mõõdapääsmatu, mistõttu peaks koolitaja siiski ka veenduma, kas õppija on need omandanud.

Olemasolevad õpiväljundid puudutavad ainult menüü koostamist, toidu tegemist, serveerimist (ei ole üldiselt koka ülesanne) ja tehnoloogiliste ning kalkulasioonikaartide tegemist. Õpiväljundid 4 „*Arvestab toorained/ingridieendid tehnoloogilise kaardi alusel*“ ja 5 „*Koolitusel osaleja koostab tehnoloogilised kaardid*“ sisuliselt dubleerivad üksteist.

Klienditeenindaja koolituse õppekavas on õpiväljundeid 4, kuid ka siin on teemadega võrreldes olulised kompetentsid (nt kassatöö, kauba käitlemine ja kaubatundmine, tööohutus), mis moodustavad klienditeenindaja tööst olulise osa, katmata.

Õpiväljund 1 „*Teab klienditeeninduse olemust, ostjate tüüpid*“ sisaldab endas pelgalt faktiteadmisi, aga mitte oskusi, mis nende teadmistega kaasnema peaks.

Õpiväljund 2 „*Tunneb teenindusprotsessi etappe olemust*“ – sama. Tegemist on faktiteadmise teadmistega teenindusprotsessi etappide kohta, aga läbi millise oskuse õppija seda teadmist koolituse lõpus rakendada võiks, märgitud ei ole.

Õpiväljund 3 „*Oskab kasutada müügitehnikaid*“ vajab selgemat sõnastust, milliseid tehnikaid on siin silmas peetud. Müügitehnikate kohta koolituse sisuteemadest komisjon vastet ei leidnud, seega ei ilmne ka õppe sisust, milliseid tehnikaid õppija koolituse käigus õpib.

Õpiväljund „*Teab kaubandusvaldkonna õigusakte e. oskab müügitööd*“ ei ole korrektne, sest õigusaktide tundmine ei taga veel seda, et inimene oskab teha müügitööd. Need on erinevad teemad ega ole samatähenduslikud. Lisaks leiab komisjon, et siin tuleks täpsustada, milliseid õigusakte konkreetselt on silmas peetud ja mis tasemel õppija neist teadlik peab olema.

Selle õppekava õpiväljundid on komisjoni hinnangul vaja kõik üle vaadata ja sõnastada selliselt, et need kirjeldaksid õppija klienditeenindamise alaseid oskusi, mitte kitsaid detailiteadmisi. Samuti tuleb õpiväljundid vaadata üle õppe sisuteemadega võrreldes, kuna praegu ei ole need kaks omavahel kooskõlas.

„Töökorraldus köögis“ õppekavas on üldine õpiväljund „*Koolituse osaleja teab ja oskab, mida ja kuidas teha, et olla professionaalne vanem kokk, peakokk ja toitlustusettevõtte juhataja*“ ning 6 õpiväljundit, mis keskenduvad peamiselt tehnoloogiliste kaartide ja kalkulatsioonide tegemisele. Õpiväljundid „*koostab kalkulatsiooni kaarte*“ ja „*analüüsib kalkulatsiooni kaarte*“ võiks panna kokku, kuna puudutavad mõlemad sama dokumendiga töötamist. Liiatigi ei selgu, mida on silmas peetud „analüüsimise“ all – kas sellel analüüsil on ka mingi tulem või järeldus, mida õppija peaks teadma/oskama. Ettevõtte juhatamise teema osas õpiväljundid puuduvad, seda teemat ei leidu ka õppekava sisus. Samuti ei kajasta õpiväljundid kogu õppe sisu, jättes välja nt sellised teemad nagu kaubatundmine, toiduhügieen, tööohutus jne. Küll aga on õpiväljundina toodud ära „*Juhib meeskonnaga*“, mida võiks tõlgendada kui meeskonnajuhtimise oskust, samas pole selge, mida see endast täpselt kujutab. Kokkuvõttes ei ole võimalik selle õppekava puhul aru saada, mis on need teadmised/oskused, mida õppe lõpuks saadakse. Vestluses selgitas asutuse juht, et koolitusele tulevad inimesed, kes on kokana töötanud, aga kes soovivad ennast täiendada meeskonnatöö alal, planeerimise ja organiseerimise osas. Samuti soovitakse selle õppekava raames saada teadmisi spetsiifiliste arvutiprogrammide osas, millega on võimalik koguseid arvutada, hindu kalkuleerida jne. Õppekavast ei ole selgelt aru saada, kuidas neid ootusi täidetakse. Komisjon on ka arvamusel, et menüüde koostamine ja tehnoloogiliste kaartide ning hinnakalkulatsioonide tegemine (ehk viis õpiväljundit kuuest) on sellised, mida kokana või kondiitriina töötavad inimesed juba enne sellele koolitusele tulemist peavad teadma ja oskama, mistõttu on arusaamatu, mis on see uus teadmine, mida antud koolitus nendele õppijatele pakkuda võiks.

Kokkuvõttes on komisjon seisukohal, et kõigil kolme õppekava õpiväljundid ei kajasta suures osas seda, mida koolituse sisuteemades on märgitud, need on sõnastatud keeleliselt ebakorrektselena ning neist ei ole päris täpselt võimalik aru saada, mida ja mis tasemel õppija õppe lõppedes teab ja oskab. „Töökorraldus köögis“ õppekava puhul on tõusetub ka küsimus, mis on see uus teadmine või oskus, mida sellele koolitusele tulevad õppijad saavad.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

- 1) 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.
- 2) 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.

1.5. Õpiväljundid on etteantud sisu ja õppekavas planeeritud õppeajaga saavutatavad ning õppekavas on välja toodud õppemaht ja õppe osakaalude maht.

SUUNISED: Õppekava kogumaht on asjakohane; iseseisev, praktiline ning auditoorne töö toetavad õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundid on etteantud aja ja koolituse sisuga nimetatud sihtrühmale saavutatavad.

ANALÜÜS

„Koka“ õppekava õppemaht on kokku 252 ak.t, millest teooria osa on 140 tundi, praktika 100 tundi ja iseseisev töö 12 tundi. Hindamine on arvestatud koolituse kogumahu sisse, kuna see viiakse läbi osa „Praktiline töö ettevõttes“ juures. Teemade lõikes ei ole märgitud, kui suur osa mingist teemast leiab käsitlemist teooria õppena ja kui palju selle omandamiseks kulub praktikale. Komisjonile jäi ka selgusetuks, milles täpselt koolitusasutuse väline praktika seisneb, kuna praktikaga seotud dokumente (nt praktikapäevikut, õppija-koolitusasutuse-praktikaettevõtte vahelist lepingut) ega muud komisjonile ei esitatud. Kokkuvõttes leiab komisjon, et arvestades praegust sihtrühma kirjeldust, õppekavas mainitud õpiväljundeid ja käesoleva hindamisaruande kriteeriumi nr 1.6 all kirjeldatud hindamist on õppemaht piisav, et õppijad õppekava õpiväljundid saavutavad. Kui õpiväljundid sisaldaksid kõiki õppekava teemasid, siis tõenäoliselt komisjon sama väita ei saaks.

„Klienditeenindaja“ õppekava mahuna on märgitud 90 ak.t, millest teooria osale kulub 65 ak.t, praktikale 18 ak.t ja iseseisvale tööle 7 ak.t. Iseseisvat tööd on kirjeldatud kui kodutööd vastavalt etteantud ülesannetele: iseloomustada tuleb kauba kvaliteeti ja kirjeldada müügisaali ettevalmistamist (etappide kaupa) müügiks. Praktilist õpet see koolitus tegelikult ette ei näe, mistõttu ei ole arusaadav, mida see õppe osa endas sisaldab. Lähtudes sihtrühma kirjeldusest, õppekava õpiväljunditest ja kriteeriumi 1.6 all kirjeldatud hindamisest on komisjon seisukohal, et antud õppekava puhul on selles kirjeldatud õpiväljundite saavutamine õppeaja jooksul õppijatele jõukohane.

„Töökorraldus köögis“ õppekava õppemahuks on märgitud 111 ak.t, millest auditoorne töö 70 ak.t, 28 tundi praktika ja iseseisev töö 13 tundi. Iseseisva töö käigus tuleb õppijal koostada menüü, tehnoloogilised kaardid ja kalkulatsiooni kaardid. Sihtrühma, õpingute alustamise tingimusi, õpiväljundeid ja kriteeriumi 1.6 all kirjeldatud hindamist silmas pidades on õppemaht isegi liiga suur, et õppijad neid õpiväljundeid saavutaksid. Seega tuleb siin üle vaadata, kas koolitus on sellisel kujul ja sisuga üldse sihtrühmale kohane. Selgusetuks jääb, mida sisaldab selles õppekavas praktika, kuna kogu õpe toimub teooriaõppe korras. Õppekavas on praktika osa kirjeldatud ainult hindamise juures ja seal on märgitud, et selleks on menüüde koostamine ja analüüs, tehnoloogilise ja kalkulatsioonikaardi koostamine ja hindade arvestamine, aga sama sisaldab ka iseseisev töö.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

Õppekavas „Töökorraldus köögis“ ei ole praktilist õpet ette nähtud, kuna õppekavas märgitud „praktiline 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 ÕPPEKAVAARENDUSE JA ÕPPEKAVA HINDAMISVALDKONNALE:

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 ilmnenud. 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 ilmnenud.

Hinnatud õppekavade sihtrühmade kirjelduste ja määratlemise 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 koogis“ 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.

HINNANG HINDAMISVALDKONNALE	Nõuded ei ole täidetud
-----------------------------	------------------------

II ÕPPIMINE JA ÕPETAMINE

2.1 Iga õpiväljundi (sh üldoskuste) saavutamist hinnatakse ja õppija saab tagasisidet omandatud oskuste, teadmiste ja hoiakute kohta.

SUUNISED: Iga õpiväljundi hindamiseks on kavandatud asjakohased meetodid. Hindamine on läbipaistev ja objektiivne ning toetab õppija arengut. Hindamine toimub kas õppeprotsessi käigus või lõpus. Koolitaja kasutab õppijale tagasiside andmisel soovitatavalt kujundavat hindamist. Hindamise käigus antakse õppijale tagasisidet õpiväljundite saavutatuse kohta.

ANALÜÜS

„Koka“ õppekavas on hindamist kirjeldatud järgmiselt: „1. Õppija demonstreerib toiduvalmistamist /salat, supp, praad/ ja serveerimist. 2. Suuline vestlus/ toidutehnoloogia valmistamisel/ toiduserveerimine./Õppija räägib lihtsamate lausetega kursusel läbitud teemadest. Testid/toiduhügieen/ on sooritud positiivsele tulemusele, kui koolitaja osaleja vastab vähemal 60% vastuseid“. Seega on õppekava põhjal hindamismeetodiks praktiline töö, suuline vestlus ja test. Hindamine toimub praktikaasutuses, v.a hügieenitest, mille läbimise aeg, koht ja viis (elektroniline, paber kandjal) ei ole täpsustatud.

Eneseanalüüsis on samuti ära mainitud nii praktiline toidu valmistamine kui ka toiduhügieeni testi läbimine, kuid suulist vestlust mainitud ei ole. Küll aga on eneseanalüüsis kirjas, et õppija peab koostama ka tehnoloogilise kaardi. Praktilise töö osas on eneseanalüüsis kirjas, et õppija valmistab toidud praktikajuhendaja poolt etteantud plaani alusel. See, millised road täpsemalt valmistada ja serveerida tuleb, sõltub praktikakoha spetsiifikast. Selleks võib olla bankett, lõunasöök, hommikusöök või muu. Hindamiskriteeriumid on asutuse enda välja töötatud ning nendeks on valmistatud toidu maitse, värv, lõhn, tekstuur ja väljanägemine. Serveerimise hindamiskriteeriumiks on märgitud „serveerimise reeglid ning kokatöö eetikanõuded“.

Vestlusel selgitas koolitaja, et koka koolitusel kasutatav hindamissüsteem on asutuses kasutusel olnud juba väga pikka aega ning töötatud välja juba koostöös nende koolitajatega, kes tänaseks on pensionile jäänud. Ka õpilased ise osalevad oma tööde hindamises ning kui midagi ebaõnnestub, siis antakse õppijale tagasisidet selle kohta, mida oleks pidanud tegema teisiti. Vestlusel selgus ka, et lõpuhindamises tegelikult toite ei valmistata. Seal näidatakse ja tutvustatakse hoopis tööplaani, huvitavamaid lõikeid ja kaunistusi, mida õppijad lauale panema peaksid. Õppekavas mainitud kolm kohustuslikku rooga (salat, pearoog ja magustoit) valmistatakse ja hinnatakse jooksvalt praktika käigus. Praktika viimasel nädalal tehakse ka pagaritoote hindeline ülesanne. Valik, millist küpsetist teha, on õppija enda teha, tingimuseks on ainult, et seda küpsetatakse ahjus.

Hindamiskomisjoni kuuluvad asutuse juht/koolitaja, praktikakoja juhataja ning praktikaasutuse peakokk.

Komisjon on seisukohal, et kirjeldatud hindamine katab ära kõik õpiväljundid, välja arvatud menüü iseseisev koostamine, kuna selle õpiväljundi hindamise kohta on eneseanalüüsis kirjas, et selle tõendamiseks peab õppija tegema tooraine arvestuse vastavalt tehnoloogiakaardile ning selgitama suuliselt tööde ettevalmistamist. Komisjon on siiski arvamusel, et praegused roogade kvaliteedikriteeriumid (lõhn, maitse, välimus jne) on pigem subjektiivsed ning siinkohal peaks asutus mõtlema õppija jaoks läbipaistvamate hindamiskriteeriumite (nt retsepti, tehnoloogilise kaardi vms järgimine, tooraine käsitlemise reeglid, hügieeninõuete täitmine, õiged töövõtted jms) peale.

„Klienditeenindaja“ õppekavas on hindamismeetoditena kirjas järgmine info: „*Lõpetamise tingimuseks on 70 % osalemine õppetöös. Koolitus lõpeb teadmiste kontrolliga - õppija teeb ja demonstreerib praktiliste ülesannete kaubanduse alal: müügitöö, klienditeenindamine ja testid(toiduhügieen), vajadus vastada 60 %.*“ Seega on hindamismeetoditeks suuline vestlus, praktilise ülesande täitmine ja toiduhügieeni test.

Eneseanalüüsi põhjal hinnatakse õppija õpitulemuste saavutamist läbi suulise vestluse, kus komisjon esitab õppijale teemakohaseid küsimusi ning õppija siis vastab neile või demonstreerib teatud oskusi, nt kliendisuhete hoidmine, teeninduskultuur, kliendi probleemi lahendamine või kauba soovitamine. Kassatöö oskuse demonstreerimine toimub nii, et õppija demonstreerib kliendi arvestust kassas (programm 1C, Word, Excel) või sularahas. Milliste kriteeriumite alusel kogu hindamine toimub, ei selgunud ei eneseanalüüsist ega vestlusest.

Vestlusel selgitas koolitaja selle õppekava hindamise kohta, et suuline vestlus toimub õppija ja komisjoni vahelise dialoogina, kus õppija ülesandeks on selgitada a) kuidas mingit kaupa müüa ning b) kirjeldada hindamiskomisjoni poolt ette antud toodet (nt saiakesed, hambapasta, kiirkeedukann vms) lähtudes toote kasutusjuhendist või pakendil olevast etiketist/tootetutvustusest. Müügitöö oskuse tõendamiseks piisab kui õppijad räägib suuliselt nii kassadest kui kaaludest.

Komisjoni hinnangul ei ole selle õppekava hindamise puhul arusaadav, milliste kriteeriumite alusel õppija õpiväljundite saavutatust hinnatakse. Samuti ei võimalda kirjeldatud hindamismetoodika hinnata kõikide õppekava õpiväljundite saavutatust.

„Töökorraldus köögis“ õppekavas on kirjas, et hindamine toimub järgmiselt: „1.praktiline ülesanne: menüü koostab(erinevad toitlustusettevõtte tüüpid- söökla/kool, lasteaed, haigla, holdekodu/, bistroo, kohvik, restoran), tehnoloogiline ja kalkulatsioonikaardi koostab ja arvestab hinnad, menüü analüüseerib.Testid/Toiduhügieen, vaja õige vastada üle 60 % küsimustele.. 2. Suuliline vestlus.Õppija räägib lausetega kursusel läbitud teemadest(meeskonna tööd, tööplaneerimine köögis)“. Seega – suuline vestlus, toiduhügieeni test ja praktiline ülesanne (menüü koostamine, tehnoloogilise kaardi ja hinnakalkulatsiooni koostamine).

Eneseanalüüsi kohaselt toimub kogu hindamine siiski ainult läbi testi ja suulise vestluse, kus õppija demonstreerib ja selgitab suuliselt juba valmis tehtud menüüd ja teisi dokumente. Meeskonnatöö oskuse hindamine toimub järgmiselt: „Õppija planeerib tööd meeskonnas: kes valmitab, mis valmistab ja planeerib päeva toidu arvu. Õppija juhib toiduvalmistamise tehnoloogilise protsessiga köögis toiduhügieeni eeskirjade alusel(enesekontrollisüsteemi plaan).“

Selle koolituse hindamisprotsessi kohta vestlusel täpsustavat infot ei selgunud.

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 saavutamise 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.

2.2 Õppekavas on välja toodud, mis tingimused peab õppija täitma, et õppekava lõpetada ja milline dokument õppijale koolituse lõpuks antakse (täienduskoolituse standardi § 2 lõike 1 punktis 9 ja § 3 lõigetes 1 ja 2).

SUUNISED: Lõpetamise tingimused on asjakohased ja lõpetamise dokumentide väljastamisel lähtutakse seaduse nõuetest. Kui õpiväljundite saavutatust hinnatakse, kasutatakse selleks sobivaid hindamismeetodeid ja –viise, mis on õppijatele enne õppe algust teada.

ANALÜÜS

Kõikides õppekavades on märgitud, et tunnistus väljastatakse õppijale juhul kui õpingute lõpetamise nõuded on täidetud ja õpiväljundid saavutatud. Tõend väljastatakse juhul kui õpiväljundeid ei saavutatud, kuid õppija võttis osa õppetööst. Tõend väljastatakse vastavalt osaletud õppetundide arvule.

„Koka“ õppekavas on lõpetamise tingimusteks märgitud ainult „Lõpetamise tingimuseks on 70%osaline õppetöös.“. Sellest võiks järeldada, et koolituse lõpetamiseks piisab ka õppetöös osalemisest, kuid tunnistuse saamiseks on vajalik siiski ka õpiväljundite saavutamine ehk hindamise läbimine.

„Klienditeenindaja“ õppekavas on lõpetamise tingimusteks: „Lõpetamise tingimuseks on 70 % osalemine õppetöös. Koolitus lõppeb teadmiste kontrolliga- õppija teeb ja demonstreerib praktiliste ülesannete kaubanduse alal: müügitöö, klienditeenindamine ja testid(toiduhügieen), vajadus vastada 60 %.“

„Töökorraldus köögis“ on lõpetamise tingimustena märgitud „Aktiivne osalemine koolituse päevadel; praktiline ülesanne: menüü koostada, tehnoloogiline ja kalkulatsioonikaardi koostada ja arvestada ja analüüserida. Testid/Toiduhügieen, vaja õige vastada üle 60 % küsimustele. Lõpetamise tingimuseks on 70 % osalemine õppetöös. Hindamine on mitmeeristav: arvestus/mittearvestus.“

Siit nähtub, et lõpetamise tingimuste kirjeldamisel ei jälgita õppekavades läbivalt sama loogikat ning õppija jaoks on kirjeldused segadusse ajavad, kuna osaliselt dubleeritakse lõpetamise tingimuste all hindamise kirjeldusi, osaliselt aga ei anta mingit täiendavat infot.

Vestluses kinnitas koolitusasutuse esindaja, et õppijaid teavitatakse hindamisest kohe õpingute alguses, mistõttu võib eeldada, et sealt saab õppija küll adekvaatse info selle kohta, kuidas tema saavutusi õppe lõppedes hinnatakse, kuid õppekavades valitseb selle koha peal segadus. Viidates ka eelmise kriteeriumi (kriteerium 1.6) analüüsile märgib komisjon, et õppekavades kirjas olev info ei vasta täies mahus tõele, kuna hindamise kirjeldused ei ole kõikides õppekavades korrektsed.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

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.

2.3 Õppijad on rahul omandatud oskuste, teadmiste ja/või hoiakutega.

SUUNISED: Õppijatelt kogutakse tagasisidet. Õppijate tagasisidest selgub, et nad on rahul koolituse omandatud õpiväljunditega. Koolitus toetas õppijate õppimist ja õpiväljundite saavutamist. Suur osa koolitusel osalenutest on omandanud õpiväljundid.

ANALÜÜS

Eneseanalüüsi põhjal küsitakse õppijate käest tagasisidet ja tähelepanekuid, kuid süsteemset tagasiside analüüsimist või statistikat ei tehta. Saadud tagasiside kohta ei toodud hindamise käigus ka ühtegi näidet, samuti ei selgunud, milliseid õppijate tehtud ettepanekuid oleks arvestatud õppekavade parendamisel. Seega võib väita, et suulise tagasiside saamine on pigem juhuslik.

Asutusel on olemas ka iga õppekava jaoks välja töötatud eraldi tagasiside ankeet, mille näidised komisjonile on esitatud. Kõigis neis on 5-6 küsimust, millest kolm esimest ei puuduta mitte läbitud koolitust, vaid hoopis koolitusvälist infot õppija kohta. Nii küsitakse esimeses küsimuses õppija varasemat kogemust (kas õppija on varasemalt töötanud toitlustus- või kaubandusettevõttes ja kui, siis kellenä või koka puhul, et kas õppija on üldse kunagi kõõgi toitlustust külastanud). Teine küsimus puudutab õppija varasemat tööstaaži või kirjeldust, kus täpselt ja mis ametipositsioonil ta on töötanud on ning kolmas küsimus, millist tüüpi ettevõttesse kavatseb õppija pärast õppekava raames läbitud koolitust tööle kandideerida.

Komisjoni hinnangul ei anna need küsimused koolitajale mingit sisulist infot selle kohta, kuidas koolituse kvaliteeti parandada. Viimased küsimused puudutavad küll õppekava, sest nendes küsitakse, millised teemad olid kõige huvitavamad, milliseid õpitulemusi õppija enda jaoks kõige kasulikumateks ja vajalikumateks peab. Tõendite hulgas on olemas ka üldine tagasiside ankeet, kus küsitakse sisulisemaid küsimusi (*Kuidas hindate koolituse taset; õpperuumi; õppematerjale; kas õppekava annab sulle piisavalt võimalusi arenguks ja karjääriks?; Kas see koolitus andis võimaluse saavutada soovitud teadmised ja oskused? ning Kas soovitaksite meie koolitusasutust teistele?*), kuid ei ole teada, milliste koolituste puhul seda ankeeti kasutatakse. Selles ankeedis saab anda ainult kinniseid vastuseid skaalal „ei oska öelda- mitte rahuldav-rahuldav-hea-suurepärase“ ning täiendavaid kommentaare juurde ei ole võimalik lisada.

Eneseanalüüsist ja hindamisvestluselt sai komisjon teada, et õppijad on läbitud koolitustega rahul.

Kokkuvõttes võib öelda, et tõendite põhjal kogub asutus osalejatelt tagasisidet, kuid olemasolevate tagasiside ankeetidega ei saada õppijatelt sisulist infot koolituse kvaliteedi kohta.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

Asutus on esitanud komisjonile tõendusmaterjalina erinevaid tagasiside ankeetide vorme, kuid üheski neist ei ole võimalik anda selgitavaid kommentaare ning õppekava-põhised ankeetid sisaldavad suures osas küsimusi, millel pole õppe kvaliteediga mingit pistmist. Komisjon soovib asutusel välja töötada ühe universaalse tagasiside ankeedi, milles oleval 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.

KOONDHINNANG ÕPPIMISE JA ÕPETAMISE HINDAMISVALDKONNALE

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. hügieenitest) 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 kooskõllasse 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 ankeedid 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.

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 lõpetamine“ nõuded ei ole täidetud.

HINNANG HINDAMISVALDKONNALE	Nõuded ei ole täidetud
------------------------------------	-------------------------------

III KOOLITAJAD

3.1 Koolitajate kvalifikatsioon, õpi- või töökogemus ja info selle kohta on kättesaadav koolitusasutuse veebilehel (TäKS § 11 lõige 2).

ANALÜÜS

Koolitusasutuses on kolm koolitajat, kellest ühegi koht ei ole veebilehel ammendavat teavet avalikustatud. Õppekavade juures on põhikoolitaja kompetentsi kirjelduses märgitud, et tegemist on insener-tehnoloogiga, teise koolitaja juurde on märgitud lihtsalt insener ning kolmanda juurde meisterkokk.

Täiskasvanute koolituse seaduse § 11 lõike 2 kohaselt peab täienduskoolitusasutuse pidaja õppe eesmärkide ja õpiväljundite saavutamiseks tagama vajaliku arvu õppekavas kirjeldatud kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemusega koolitajate olemasolu. Sama seaduse § 8 lõike 2 kohaselt peab asutus oma veebilehel avalikustama täienduskoolitus kursusega seotud täiskasvanute koolitajate nimed koos nende kompetentsust tõendava kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemuse kirjeldusega. Käesoleval juhul sellist infot veebilehel avalikustatud ei ole.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

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).

3.2 Koolitajatel ja praktikajuhendajatel (kus asjakohane) on koolituste läbiviimiseks vajalik erialane kvalifikatsioon, õpi- või töökogemus ja andragoogiline pädevus.

SUUNISED: Koolitajate CVs on lisaks erialasele kvalifikatsioonile ja varasemale töökogemusele märgitud asjakohased täienduskoolitused, mida koolitaja on läbinud ja/või kirjeldab koolitaja vestluse käigus, kuidas ta end oma valdkonna arengutega kursis hoiab ja oma andragoogilisi oskusi ja teadmisi täiendab. Praktikajuhendajatele esitatavad nõuded on kokku lepitud ja kirjeldatud asutuse veebilehel. Neid põhimõtteid rakendatakse praktikajuhendajate valikul.

ANALÜÜS

Õppekavade põhjal on asutuses kolm koolitajat, kellest kaks töötavad koolitusasutuses, kolmas koolitaja on väljastpoolt. Hindamisel selgus, et tegelikult on koolitusasutuses töötavaid koolitajaid ainult üks, kuna teine on juba pikka aega tervislikel põhjustel aktiivsest koolitajatööst eemal. Hindamiskomisjonile on tõendusmaterjalina esitatud põhikoolitaja/asutuse juhi CV, millest nähtub, et ta on 1978.a lõpetanud Leningradi Kaubanduse Instituudis toidlustusettevõtte insener-tehnoloogi eriala. CV sisaldab ka hulgaliselt hilisemaid täienduskoolitusi. Varasema töökogemusena on CV põhjal märgitud toidutehnoloog ja kohviku juhataja, alates 1993.a on hinnatava asutuse juhi ja koolitaja rollis. Põhikoolitaja koolitab üksi kõiki õppekavades olevaid teooria teemasid alates erialastest kompetentsidest (toidutehnoloogia, klienditeenindus, hügieen jne) kuni majanduse, raamatupidamise ja õiguse alusteni ning koos väljastpoolt. Praktika osa tehakse koos asutusevälise koolitajaga.

Teise koolitaja kohta, kes on aktiivsest koolitustegevusest eemal, on õppekavas märgitud „insener“. Vestlusel selgus täpsustus, et tegemist on insener-tehnoloogiga. Selle koolitaja valdkondadeks olid vestluse põhjal masinad ja seadmed, tehnika, tööhutus ja esmaabi. Kuna ta hetkel tegelikult ei koolita, siis leiab komisjon, et tema nime mainimine õppekavades ei ole asjakohane ning see tuleks sealt eemaldada.

Kolmanda koolitajana on õppekavadesse märgitud koolitaja-praktikajuhendaja, kelle erialaks on märgitud õppekavades meisterkokk. Eneseanalüüsis on tema kvalifikatsioonina märgitud „toidutehnoloog“.

Koolitajate nimekirja lõppu on õppekavades märgitud „jne“, millest võib arvata, et koolitajaid on veelgi, kuid nende kohta ei õnnestunud komisjonil mingit infot saada.

Komisjon on seisukohal, et kuigi põhikoolitajal on olemas kahtlemata kolme hinnatud õppekavaga haakuv erialane taust ja ka täiskasvanute koolitamiseks vajalikud teadmised, ei saa siiski öelda, et ta on

võimeline pakkuma õppijatele ajakohaseid teadmisi ka sellistes valdkondades nagu majandus või õigus (nt tööõigus), mis nõuavad teistsuguse kvalifikatsiooni olemasolu. CV-s viiteid nendele kompetentsidele ei leidunud, pelgalt ise ettevõtjana tegutsemine ei ole komisjoni hinnangul selleks piisav alus. Koka õppekavas on teemadena mainitud muuhulgas ka puhastus- ja koristustöid, cateringi, suursöögiseadmeid, õppekavas „töökorraldus köögis“ nt meeskonnatööd. Ka nende teemade koolitamiseks põhikoolitaja CV-s viited puuduvad.

Kuna vestluse põhjal ega eneseanalüüsist ei selgunud, kes annab seoses teise koolitaja eemalviibimisega neid aineid, mida muidu andnuks tema (masinad ja seadmed, tehnikad, tööohutus, esmaabi), siis ei ole komisjonil kindlust, kuidas õppijad need kompetentsid omandavad.

Eneseanalüüsist on märgitud, et koolitaja on läbinud ka Juunika Koolituses esmaabi andmise koolituse, kuid komisjon juhib tähelepanu, et esmaabiõppe andmine on tervise- ja tööministri 22.11.2018 määruse nr 50 „Töökeskkonnavoliniku, töökeskkonnanõukogu liikme ja esmaabiandja koolituse ja täienduskoolituse kord“ § 3 lõike 5 kohaselt reguleeritud koolitusvaldkond, mille õpet tohivad läbi viia ainult selleks vastavat õigust omavad koolitajad. Asutuse põhikoolitajal sellekohane litsents puudub, seega esmaabi alast koolitust ta õppekavades läbi viia ei tohi.

Kokkuvõttes võib öelda, et asutuse põhikoolitajal on olemas osaline kvalifikatsioon pakutavate koolituste läbiviimiseks, aga puudu on nt majanduse, õiguse, klienditeeninduse, esmaabi andmise alased pädevused. Ei selgunud, kes annab puuduva koolitaja asemel tema valdkonda puudutavaid loenguid. Kolmandal koolitajal on olemas erialased pädevused viimaks läbi kokka koolituse praktilist osa.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

- 1) 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.
- 2) 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.

3.3 Koolitaja arendab regulaarselt oma erialaseid ja koolitaja pädevusi.

SUUNISED: Koolitajad analüüsivad oma õppetegevust, sh kasutavad selleks õppijate tagasisidet ja hindamistulemusi. Koolitusasutus toetab koolitajate eneseanalüüsi ja arengueesmärkide seadmist, näiteks võimaldab koolitajal saada õppijate tagasisidet.

ANALÜÜS

Eneseanalüüsi põhjal täiendavad asutuse koolitajad ennast pidevalt nii täiskasvanute koolitamise kui erialases plaanis (õppekavade koostamine, täiskasvanud õppija koolitamine, töötervishoid, hügieen jne), osaledes nii valdkondlikel seminaridel, töötubades kui täienduskoolitustel. Tõsi, eneseanalüüsis räägitakse koolitajatest mitmuses, samas on asutuses ainult üks koolitaja, kuna teine koolitaja enam ei koolita. Eneseanalüüsis kirjeldatud info enesetäiendamise kohta piirdub ka ainult põhikoolitaja läbitud koolituste kirjeldamisega. Asutus on esitanud komisjonile ka põhikoolitaja CV, millest on näha, et ta on läbinud mitmeid eneseanalüüsis kirjeldatud teemadega seotud koolitusi. Seega saab öelda, et põhikoolitaja tegeleb pidevalt enesearendamisega ning kasutab saadud teadmisi oma igapäevatoos.

Kahe teise koolitaja enesearendamise ja läbitud täienduskoolituste kohta või selle kohta, kas nad üldse ennast kuidagi täiendavad, komisjonil tõendid puuduvad. Selle kohta polnud infot ei eneseanalüüsis, samuti ei selgunud selle kohta midagi vestlusel.

Ka ei selgunud eneseanalüüsis ega vestluse põhjal, et asutusel oleks olemas süsteemne ja läbimõeldud plaan teiste koolitajate enesetäiendamise või selle vajaduse kohta. Esitatud materjalide põhjal täiendab ennast ainult põhikoolitaja ise.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

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.

3.4 Koolitajad ja õppijad on teadlikud õppekava eesmärgist.

SUUNISED: Koolitaja tutvustab õppijatele õppekava eesmärki, õpiväljundeid, hindamist. Koolitaja oskab kirjeldada oma rolli koolituse läbiviimisel. Kui õppekava alusel viib koolitust läbi mitu koolitajat, on koolitajad teadlikud, mis teemasid teised koolitajad õpetavad.

ANALÜÜS

Vestlusel selgus, et koolituste vahetu läbiviimisega tegelevad asutuse põhikoolitaja ja praktikajuhendaja. Kuna õppekava on loonud asutuse juht ja põhikoolitaja ise, siis pole komisjonil kahtlust, et ta selle sisuga kursis on. Samuti on õppekava eesmärgi, sisu ja hindamismetoodikaga (koka õppekava puhul vähemalt) kursis ka põhipraktikakohas töötav praktikajuhendaja, kuna teda seob asutusega pikaajaline koostöö. Eneseanalüüsis on märgitud, et praktikajuhendajaid on kaks – koolitaja ise ja praktikakohas töötav praktikajuhendaja, samas vestlusel mainiti praktikakohti mitmuses ja toodi välja, et neid on rohkem kui üks. Seda, kas ja kuidas neis töötavad juhendajad õppekava sisu ja eesmärgiga kursis on, hindamise käigus tuvastada ei õnnestunud.

Eneseanalüüsi põhjal toimub kord kuus asutuse koosolek, kus arutatakse järgmisi õppetööga seotud teemasid: koolituse kvaliteet ja selle parandamine nt täiendavate õppematerjalide või -meetodite

rakendamine. Samuti arutatakse vahepealsel perioodil saadud tagasisidet ning otsustatakse, mida sellest arvestada järgmise õppegrupi juures. Samas on tegemist pereettevõttega, kus aktiivselt tegeleb koolituste läbiviimisega ainult üks pereliige. Seetõttu jääb arusaamatuks, kes täpsemalt eneseanalüüsis mainitud koosolekutel osaleb. Praktikajuhendajad mainitud koosolekutel ei osale.

Asutus väitel teavitatakse õppijaid juba koolituse alguses nii õppekava eesmärkidest, sisust kui hindamisest. Lisaks räägitakse õppijatele ametialasest karjäärist selles valdkonnas, kirjeldatakse kaasaageid kaubandus- ja toitlustusettevõtteid ning nende arengut.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

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.

3.5 Koolitajad kasutavad õpiväljundite saavutamiseks asjakohaseid ja õppijat motiveerivaid õppemeetodeid.

SUUNISED: Õppemeetodid, sealhulgas digiõppe meetodid, toetavad õpiväljundite saavutamist. Koolitaja on teadlik enda rollist õppija toetamisel ja õppekava eesmärkide saavutamisel ja kasutab paindlikke lähenemisi eesmärkideni jõudmiseks. Koolitaja toetab õpioskuste arengut, et õppijad jõuaksid õpiväljundite saavutamiseni.

ANALÜÜS

Eneseanalüüsi põhjal kasutatakse õpetamiseks järgmisi meetodeid: loeng, analüüs, arutelud ja grupitööd, situatsioonülesannete lahendamine, eneseanalüüs, miniuuring, dokumendi koostamine.

Õppekavades on õppemeetodid kirjeldatud järgnevalt:

Koka õppekava: loeng, rühmatöö, praktilised ülesanded ja harjutused, koolitusel osalejate spetsiifilistele küsimustele vastamine, eneseanalüüs töökohal / Praktika toitlustusettevõttes - toidu valmistamine, toidu serveerimine. / Iseseisev töö: tehnoloogilised kaardid koostamine. Õppija koostab menüü, arvestab toiduaineid menüü alusel, arvestab roa omahind ja müügihind.

Klienditeenindaja õppekava: loengud, paaritööd, esitlused, rollmängud.

Töökorraldus köögis õppekava: loeng, praktikum ja koolitusel osalejate spetsiifilistele küsimustele vastamine, miniuuring, situatsiooni analüüs, eneseanalüüs töökohal, rollmäng, rühmatöö.

Komisjoni hinnangul ei ole nt „osalejate spetsiifilistele küsimustele vastamine“ õppemeetod. Samuti pole seda eneseanalüüsis mainitud „dokumendi koostamine“.

Eneseanalüüsist ja vestlusest selgus, et praktika ja teooria õpe vahelduvad omavahel. Juhul kui grupp satuvad erinevate kogemuste ja võimetega õppijad, muudab koolitaja õppemeetodeid ja arvestab osalejate individuaalsete eripäradega. See osutub võimalikuks seetõttu, et grupid on väikesed (1-5 osalejat). Koolitaja, kes on ise ka ettevõtte omanik ja juht, on huvitatud osalejate motivatsiooni hoidmisest, pakkudes osalejatele paindlikke õppimise võimalusi. Vestluse põhjal kuulab ta esmalt,

millised on õppima asunute endi varasemad kokkupuuted õpitava teemaga ning nende ootused koolitusele. Koolitaja sõnul on olnud olukordi, kus varasemalt köögitööga kokku puutunud inimesed on sellistel juhtudel ajanud segadusse neid õppijaid, kes tulevad koduköögi baasilt ja kellele võib tunduda, et nad ei saa hakkama, sest toiduvalmistamine on liiga tehniline ja reguleeritud. Erinevate kogemuste ja õpivõimekusega inimeste puhul käitub koolitaja lähtudes oma senisest kogemusest: varasemate eelteadmistega inimestega räägitakse konkreetsemalt, kogemusteta õppijatega käsitletakse samu teemasid aeglasemalt ja leebemalt ning toetatakse, juhendatakse ja julgustatakse neid enam ka praktiliste ülesannete juures.

Lähtuvalt õppijate erisoovidest kohandab koolitaja nii õppemeetodeid kui õppesisu. Näiteks „Koka“ koolitusel püütakse vestluse põhjal lähtuda iga õppija puhul sellest, milliseid toite õppija ise enim valmistada soovib ning püütakse siis rohkem neile keskenduda. Koolituse toimumise ajast lähtuvalt tehakse ka rohkem hooajalisi või temaatilisi toite (nt konkreetne aastaaeg, jõulud). Kuna praktiline õpe toimub ainult praktikaasutustes, siis selle kohta, kuidas selline individuaalne lähenemine seal täpselt välja näeb, komisjonil selgust saada ei õnnestunud. Vestluses selgus ainult, et koolitaja ise on isiklikult kõikide praktikantidega praktikakohas kaasas, pakkudes samal ajal praktikaasutusele soovi korral toitlustusalast nõustamisteenust.

„Klienditeenindaja koolitus“ toimub ainult asutuse koolitusklassis ning siin viiakse ka praktilist õpet läbi kohapeal. Näiteks mängitakse läbi realselt aset leida võivaid töösituatsioone.

Selle kohta, kuidas täpselt toimub „Töökorraldus köögis“ õppekava põhjal läbi viidav õpe, komisjonil selgelt infot saada ei olnud võimalik.

Tuginedes eneseanalüüsis esitatule ja hindamisvestlusel räägitule on selge, et koolitaja on sobivate õppemeetodite valikul paindlik ja arvestab õppijate eripäradega, kuid samas näeb komisjon ohtu selles, et liigne paindlikkus võib tekitada olukorra, kus õppekavas kirjutatu ja reaalne õppetöö ei lähe enam omavahel kokku. Samas on õppekavades kirjas sedavõrd lai valik erinevaid õppemeetodeid, et nende seast on võimalik grupele või konkreetsele õppijale sobivaim välja valida.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

Õppekavades on ühe õppemeetodina mainitud „osalejate esitatud spetsiifilistele küsimustele vastamine“. Komisjoni hinnangul ei ole tegemist õppemeetodiga, mistõttu soovitatakse see õppekavast eemaldada.

Arenguvõimalused

Hindamisvestlusel selgus, et koolitaja on väga paindlik koolituse käigus õppijate soovidele vastu tulema ning tihtipeale tähendab see õppemeetodite muutmist ja õppija jaoks ainult teda huvitavatele teemadele keskendumist. Selleks, et õpe toimuks siiski õppekavas kohaselt, soovib komisjon asutusel jälgida seda, et grupele kohandatud meetodid jääksid siiski õppekavas loetletud meetodite raamesse ning õppija individuaalsetele soovidele vastu tulles oleks siiski tagatud see, et õppija omandab õppetöö käigus ka kõik need teemad ja materjalid, mida õppekava ette näeb.

KOONDHINNANG KOOLITAJATE HINDAMISVALDKONNALE

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 märke „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 soovitusel seadusega 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 toitlustusasutuse juhina ei ole piisav, et eelmainitud teemadel koolitada. Pakutava esmaabiõppe osas ei ilmnunud, 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.

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.

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.

HINNANG HINDAMISVALDKONNALE	Nõuded ei ole täidetud
-----------------------------	------------------------

IV RESSURSID

4.1 Füüsiline (õppevahendid, seadmed, ruumid, ligipääs jms) ja/või digiõppe keskkond on nõuetekohane, vastab koolituse eesmärkidele ning toetab õppijat.

SUUNISED: Koolitusasutuse füüsiline ja/või veebikeskkond on piisav koolituste õpiväljundite saavutamiseks. Koolituse toetamiseks on kavandatud aja- ja asjakohased digitehnoloogilised lahendused, sh vajadusel e-õppe keskkond. 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. Veebikeskkonna valik on asjakohane ja toetab koolituse eesmärgi saavutamist. Hübriidõppe puhul tagatakse, et kõik õppijad on õppesse kaasatud ja nende õpiväljundite saavutamine toetatud, sh on piisavad tehnilised vahendid ja asjakohased meetodikad, et hübriidõpet läbi viia. Asutus võimaldab õppijatele tehnoloogist tuge. Koolituse kirjelduses on nimetatud, milliseid tehnoloogilisi vahendeid õppijal on vaja, et veebiõppes osaleda.

ANALÜÜS

Eneseanalüüsis on kirjas, et koolitusasutusel on olemas ruumid teooria õppe läbiviimiseks Tallinnas, et need vastavad töötervishoiu- ja tööohutuse nõuetele ning nendele on ligipääs ka füüsilise puudega inimestel. Analüüsiga kaasa pandud tõendusmaterjalil (foto õppeklassist) on näha auditoorse õppe läbiviimiseks mõeldud õppeklassi, mis mahutab orienteeruvalt 10 õppijat. Arvestades hindamisvestluse käigus mainitud väikest koolitusel osalejate arvu (3-4 inimest) on õppeklassi suurus komisjoni hinnangul piisav. Eneseanalüüsis mainitud köögiriistu, serverimisnõusid ja köögiseadmeid jms pildil olevas ruumis näha ei ole. Vestlusel selgus, et klassis on ainult üks arvuti (koolitaja oma), milles olevaid materjale või õppefilme õppijatele ekraanil näidatakse.

Hindamisvestlusel kinnitas koolitusasutuse esindaja, et koolitajal on endal olemas ainult teooriaõppe klass, kogu õppe praktiline osa viiakse läbi praktikakohtades. Viimaste seas mainiti vestluse käigus väga erinevat liiki toitlustusasutusi alates restoranidest kuni sööklate, bistroode, kohvikute, lasteaia- ja koolisööklateni. Nimeliselt toodi välja ainult restoran „Talleke ja Pullike“ Kakumäe teel, Tallinnas. Teisi kohti nimeliselt ei mainitud.

Komisjoni hinnangul on sedavõrd laia variatsiooniga toitlustuskohtades väga keeruline kõikidele õppijatele võrdselt samal tasemel ja sisuga praktikat läbi viia, kuna praktikasutuste köökide võimalused, pakutav menüü ning profiilid (restoranist lasteaia köögini) on nii erinevad.

Koka koolituse õppekava näeb ette ka arvuti kasutamist eeldavaid oskusi, nt menüüde koostamist, toorainete arvestust ja tellimist, samuti info leidmist allergeenide, toidutehnoloogia jm kohta. Eneseanalüüsi põhjal tuleb see töö õppijal ära teha iseseiseva töö raames kuna koolitusasutuse õppeklassi varustatus ei võimalda õppijatel neid asju harjutada kohapeal.

Õppekavas „Koka koolitus“ on õppekeskkonda kirjeldatud järgmiselt: „*Õpperuumides on õppimise läbiviimiseks ette nähtud koolimööbel, inventar, tööriistad, tahvlid, arvuti, nõud, kaalud, näitlikud õppevahendid. Praktika töö toimub toitlustusettevõttes.*“ Vestlusel selgus siiski, et asutuse õppeklassis mingit praktiliste ülesannete tegemist ei toimu. Ainult loengud ja arutelud. Ka ei ole tõendusmaterjalina esitatud fotol näha õppekavas kirjeldatud inventari.

Õppekava „Klienditeenindaja koolitus“ viiakse läbi ainult asutuse auditoorse õppe klassis. Õppekavas on öeldud, et kohapeal on *olemas „koolitusvahendid: tahvel, arvuti, koolimööbel, seadmed, tööriistad, nõud jne“*. Õppeklassis olevas arvutis on koolitaja kinnitusele olemas kõik peamised kassasüsteemi programmid, mis teenindusasutuses kasutusel. Kuna arvuteid on ainult üks, siis toimub kassasüsteemide õpe läbi keskkondade näitamise ekraanil, õppijate omavaheliste dialoogide ja arutelude. Praktiliselt õppijad kassasüsteemidega töötamist harjutada ei saa.

Õppekava „Töökorraldus köögis“ õppekeskkonda on kirjeldatud õppekavas järgmiselt: „*auditoorne ja praktiline õpe toimub õpperuumides, mis korraldatud töötervishoiu ja tööohutuse nõuetele. Ruumis on koolimööbel, raamatud, retseptuurikogumikud erialal, tööriistad, arvuti, tahvlid.*“ Samas vestluse põhjal keskendub koolitus peamiselt arvutis tehtavale tööle (nt finantsandmete haldus (müügitulu köögis), tehnoloogilised ja hinnakalkulatsioonide kaardid, päevaaruande koostamine), kuid siingi tuleb õppetöö ajal kõigil ühe arvutiga hakkama saada. Konkreetseid kirjatööd ja dokumendid (menüü koostamine, tehnoloogilised kaardid ja kalkulatsiooni kaardid) tuleb õppijal õppekava kohaselt teha valmis iseseisva töö käigus kodus.

Eneseanalüüsis on kirjas, et ehkki praegu on koolitused jälle peamiselt auditoorsed, kasutati koroonapandeemia ajal ka digiõppe keskkondi nagu Zoom ja Skype. Koolitaja on maininud, et õppematerjalid on saadaval nii Wordi, Exceli kui PowerPoint materjalidena, kasutusel on ka Padlet. Töötervishoiu- ja tööohutuse teemat õpetatakse läbi <https://www.napofilm.net/et> õppevideote. Seega saab öelda, et veebikoolituste läbiviimiseks on keskkonnad sobivad.

Koolitaja kinnitusele on asutusel kõikide praktikakohtadega olemas lepingud, kuid praktikakohtades pakutavate õppekeskkondade võimaluste kohta komisjonil hindamise käigus adekvaatset ülevaadet ei õnnestunud saada. Ka ei ole komisjonil tõenduspõhist kinnitust selle kohta, et asutusel oleks välja töötatud ühtsed nõuded praktikakohtade tehnilistele võimalustele.

Kokkuvõttes on komisjon seisukohal, et teooria õppe osas on koolitusasutusel olemas õppeklass, milles loengu/arutelu/grupitööde osas saab koolitust osaliselt läbi viia. Vajalik tehnika (mööbel, tahvel, dataprojektor) selleks on olemas. Samas ei olnud õppeklassides näha õppekavaspetsiifilisi õppevahendeid, millele õppekavades on viidatud. Ka ei ole õppijal võimalik omandada õppekavades mainitud arvutikasutust eeldavaid oskusi, kuna kõik arvutiga tehtavad ülesanded tuleb õppijal endal ära teha kodus, iseseisvate tööde käigus. Veebiõppe keskkonnad on piisavad. Kokaõppe puhul moodustab suure osa õppes ka praktiline õpe, mis viiakse läbi erinevates toitlustusasutustes, millega asutusel on juba pikaajaline koostöö ja kontaktid. Komisjoni hinnangul ei ole tulenevalt praktikakohtade erinevusest tagatud see, et kõigil õppijatel oleks võrdseid võimalusi praktika läbimiseks, kuna praktikakohad varieeruvad suurtest restoranidest väikeste lasteaiaköökide ja kohvikuteni.

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 õppes koolitusasutuse välistes praktikakohtades, mis on kirjelduse põhjal oma olemuselt väga erinevad, ulatudes restoranide suurköökidest 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 RESSURSSIDE HINDAMISVALDKONNALE

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.

Teooriaõppe 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 dokumendivorme. 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 suursööki, 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.

HINNANG HINDAMISVALDKONNALE	Nõuded on põhiosas täidetud
------------------------------------	------------------------------------