

KORDUSHINDAMINE

KÕRGKOOL: Eesti Ettevõtluskõrgkool Mainor

ÕPPEKAVAGRUPP	Isikuteenindus	
ÕPE	x	rakenduskõrgharidusõpe
		bakalaureuseõpe
		magistriõpe
		integreeritud õpe
		doktoriõpe

ÕPPEKAVAD	Turismi- ja restoraniettevõtlus

HINDAMISKOMISJONI KOOSSEIS:

1. **Heli Tooman** – komisjoni esimees, Tartu Ülikooli Pärnu kolledž, turismimajanduse dotsent;
2. **Sirje Rekkor** – komisjoni liige, Tallinna Ülikooli Kasvatusteaduste Instituut, kutsepedagoogika lektor;
3. **Feliks Mägi** – komisjoni liige, Nordic Hotels OÜ tegevjuht;
4. **Anneli Haabu** – komisjoni liige üliõpilasena, Tartu Ülikooli Pärnu kolledži turismi- ja hotelliettevõtluse üliõpilane

HINDAMISE LÄBIVIIMISE AEG: veebruar – aprill 2018, hindamiskülastus 28. veebruar 2018.

HINDAMISKOMISJONI OTSUS:

OSAHINNANG JA VASTAVUS NÕUTAVALE TASEMELE:	VASTAB	VASTAB OSALISELT	EI VASTA
ÕPPE LÄBIVIIMISE KVALITEET		+	
RESSURSID	+		
JÄTKUSUUTLIKKUS	+		

KORDUSHINDAMINE

Kommentaariid:

Õppe läbiviimise kvaliteet. Isikuteeninduse õppekavagrupi õppekava turismi- ja restoraniettevõtlus on kooskõlas Eesti Ettevõtluskõrgkool Mainor (edaspidi EEK Mainor) tegevussuundadega, mis tulenevad õppeasutuse arengukavast ja aitab kaasa arengukava eesmärkide saavutamisele. Õppekava turismi- ja restoraniettevõtlus nimetus ja sisu on kooskõlas. Praktikakorraldus on selgelt reguleeritud, olemas on praktika juhendmaterjalid, tagatud on üliõpilaste juhendamine töökeskkonnas ning määratletud on nõuded praktika sooritamiseks.

Õppekaval õpetavad suurte kogemustega ja kõrge kvalifikatsiooniga üldainete õppejõud (turundus, juhtimine, organisatsioonikäitumine, psühholoogia jt), kes on õpetatavaid õppeaineid seostanud isikuteeninduse valdkonna õppekavade eesmärkide ja õpiväljunditega. Erialainete õppejõududena on kaasatud suurte kogemustega praktikuid ja spetsialiste, kellel on olemas erialased teoreetilised ja praktilised, samuti õppetöö läbiviimise kogemused. Esmahindamisel tehtud soovitude põhjal on õppeasutuse poolt esitatud dokument: Parendustegevused vastavalt 2015. aasta isikuteeninduse õppekavagrupi esmahindamise tulemustele. Tehtud soovitusi on arvestatud ja kavandatud parendustegevused on valdavalt ellu viidud.

Turismi- ja restoraniettevõtluse õppekava sobitub hästi Eesti Ettevõtluskõrgkool Mainor seniste õppesuundade ja -kavadega. EEK Mainor õppejõud on motiveeritud, entusiastlikud, huvitatud oma kooli, turismi- ja restoraniettevõtluse õppekava ja enda pädevuste arendamisest.

Õppetöö- ja karjäärialane nõustamine, samuti varasemate õpingute ja töökogemuse arvestamise nõustamine toimib ja on üliõpilastele kättesaadav.

Üliõpilaste nõustamissüsteem on selgelt kirjeldatud. Üliõpilaste mobiilsust on võimalik toetada programmide Erasmus+ ja DoRa Pluss vahenditest, õppekava üliõpilased neid võimalusi kasutanud pole. Üliõpilasi kaasatakse nii õppekava kui ka õppekorraldusega seonduvate küsimuste aruteludesse.

Soovitused:

- Kaaluda majutusteeninduse õppe viimist restoraniettevõtluse kõrvaleriala moodulisse, kuna majutamine ja toitlustamine on töömaailma vaates enam seotud.
- Leida võimalusi õppematerjalide ja seonduva teabe e-keskkonnas kättesaadavuse parendamiseks.
- Mõne mooduli puhul on vajalik vaadata üle mooduli eesmärgi ja õpiväljundite sidusus, samuti õpiväljundite sõnastus. Moodulite õpiväljundid peavad väljendama hinnatavat tulemust, mitte protsessi.
- Leida võimalusi praktikate ja töökohapõhise õppe töökohapoolsete juhendajate rohkemaks kaasamiseks ning nende sobivuse ja ootustele vastavuse kontrollimiseks, tõhustada juhendamise nõuetest teavitamist ja arendada praktikajuhendajate pädevusi.
- Pöörata veelgi suuremat tähelepanu õppejõudude motiveerimisele enesetäiendamiseks ja õppetöö läbiviimiseks väliskõrgkoolides.
- Tõhustada õppekavasse kaasatud õppejõudude, sh külalisõppejõudude toetamist oma aine arendamisel, EEK Mainor nõuete järgimisel, üliõpilaste hindamise ja tagasiside sujuvuse tagamisel.
- Kaasata õppetöösse ka välisõppejõude.
- Õppejõud peaksid leidma võimalusi osaleda turismi- ja restoranivaldkonnaga seonduvas teadus- ja arendustegevuses ja projektides, praegu on see minimaalne.
- Leida võimalusi turismi- ja restoraniettevõtluse õppekava üliõpilaste mobiilsuse edendamiseks.
- Julgustada turismi- ja restoraniettevõtluse õppekava üliõpilasi osalema kõrgkooli üliõpilasesinduse ja otsustuskogude tegevustes.

Õppe läbiviimiseks vajalikud ressursid. Kõrgkoolil on õppe läbiviimiseks, sh õppe läbiviimiseks turismi- ja restoraniettevõtluse õppekaval, vajalikud ressursid olemas.

KORDUSHINDAMINE

Õppejõudude akadeemilist taset võib hinnata heaks, mitmed õppejõud on doktorikraadiga ja ülejäänud valdavalt magistrikraadiga. Erialaaineid õpetavaid korralisi õppejõude on vähe.

Kõrgkooli finantsmajanduslikud näitajad on aasta-aastalt paremaks läinud, seda nii tulude kasvu kui ka puhaskasumi mõttes. 2017. a. lõpuks jõudis kool jooksvasse kasumisse. Laenud on refinantseeritud ja tänu sellele on lühiajalised kohustused oluliselt väiksemad kui varasematel aastatel. Kooli rahalised vahendid on piisavad, et õppe- ja teadustööd läbi viia. Kooli arenguks on otsustatud investeerida lähiaastatel märkimisväärsed vahendid, et parandada õppe- ja teadustöö tingimusi. Mainor AS on emaettevõttena tugev ettevõtte ja on võimeline ka likviidsusabi andma, kuid kui senised trendid jätkuvad, on EEK Mainor jätkusuutlik ka ilma emaettevõtte finantstoeta.

Kõrgkooli õppekeskkond on kaasaegne ja heas korras. Koolil on muljetavaldav ajaloolise väärtusega, samas hästi renoveeritud, nägus ja mugav koolihoone, modernse tehnikaga varustatud õpperuumid, raamatukogu, hästi välja arendatud õppeinfosüsteem ja IT- tugisüsteemid. Üliõpilaste käsutuses on puhkeruum, ühiselamu ja kohvik. Töötajate käsutuses on mugavad ja asjakohaste tehniliste vahenditega tööruumid. Õppekeskkonda, samuti IT-süsteeme arendatakse pidevalt.

Soovitused:

Kaaluda võimalusi erialaaineid õpetavate korraliste õppejõudude arvu suurendamiseks, sh osakoormusega.

Õppe läbiviimise jätkusuutlikkus. Kõrgkooli tegevust kirjeldavad finantsnäitajad on aastatel 2014–2018 järjepidevalt kasvanud. Üliõpilaste arv kokku on mõnevõrra langenud. Eesti Hotelli- ja Turismikõrgkoolilt (EHTE) üle võetud õppekavadel õppinud üliõpilased on valdavalt õpingud lõpetanud või lõpetamas. Uuele õppekavale turismi- ja restoraniettevõtlusele on vastuvõtt toimunud kaks aastat, seega pole lõpetajate arvu veel võimalik esile tuua. Küll on aga kasvanud huvi sellel erialal õppimise vastu. Kui 2016/2017 õppeaastal oli kandideerijaid 49 ja vastu võeti 17 üliõpilast, siis 2017/2018 oli õppekavale kandideerijaid 85 ning vastu võeti 32 üliõpilast.

EEK Mainor arengukava 2016–2021 järgi nähakse ette kõrgkooli sisseastujate arvu iga-aastast kasvu. Arengukava ettevalmistamisel ja eesmärkide seadmisel tuginedi kogutud teabele majandus- ja demograafiliste trendide kohta, samuti õpetatavate erialade arenguprognoside ja spetsialistide vajaduste osas, et kõrgkooli arendamine toimuks jätkusuutlikult ning võimalikke riske arvesse võttes ning hajutades.

Turismi- ja restoraniettevõtluse õppekaval nähakse kooli arengus olulist kohta, seda nii kogu valdkonna (Eesti turismi- ja restoraniettevõtluse) kui ka Ülemiste linnaku vajadusi silmas pidades. Esitatud lisaandmetest nähtub, et iga-aastaselt on kasvanud kooli poolt tehtavad investeeringud õppehoonete remondiks, info- ja kommunikatsioonitehnoloogia (IKT) taristu uuendamiseks, kvaliteedisüsteemi, õppeinfosüsteemi (ÕIS), e-õppevahendite ja teadus-, arendus- ja loometegevuse (TAL) arendamiseks.

Uue arengukava ettevalmistamise käigus analüüsiti põhjalikult eelmise arengukava täitmist, samuti viidi läbi mitmesuguseid taustauuringuid ja analüüsiti üliõpilaste, töötajate ja tööandjate tagasisidet. Analüüsides tulemusi võeti arvesse järgmise arenguperioodi, EEK Mainor arengukava 2016–2021 koostamisel. Kõrgkooli omanikega kohtumisel anti asjakohane ülevaade arenguplaanidest, sh ka kooli arendusse edasisel investeerimisel ning väljendati veendumust ja usku kõrgkooli jätkusuutlikkuse osas.

Soovitused:

Kaaluda võimalusi turismi- ja restoraniettevõtluse õppekava üle viimiseks äriduse ja halduse õppekavagruppi. Õppekava sobiks oma sisu, samuti EEK Mainori eesmärkide ja tegevussuundade poolest sellesse õppekavagruppi märksa paremini ning võimaldaks paremini koondada jõude õppekava

KORDUSHINDAMINE

jätkusuutlikkuse tagamiseks.

SAADETUD HINNATAVALE KOOLILE: 29.03.2018

HINNATAVA KOOLI KOMMENTAARID KÄTTE SAADUD: 4.aprill 2018

HINDAMISKOMISJON KOOSSEISUS:

1. **Heli Tooman** – komisjoni esimees, Tartu Ülikooli Pärnu kolledž, turismimajanduse dotsent;
2. **Sirje Rekkor** – Tallinna Ülikool, Kasvatusteaduste Instituut, kutsepedagoogika lektor;
3. **Feliks Mägi** – kõrgkooliväline liige, Nordic Hotels OÜ tegevjuht;
4. **Anneli Haabu** – Tartu Ülikooli Pärnu kolledži turismi- ja hotelliettevõtluse üliõpilane

KINNITAS HÄÄLTEGA 4 POOLT JA 0 VASTU OSAHINNANGUTE LÕPPVERSIOONID:

SAADETUD HINDAMISNÕUKOGULE: 6. aprill 2018

KORDUSHINDAMINE

1. ÕPPE LÄBIVIIMISE KVALITEET

1.1. Õppekava ja õpiväljundid

HINNATAV VALDKOND	KOGUTUD TÕENDID	KOMMENTAARID
1.1.1. Õppekava on kooskõlas õppeasutuse tegevussuundadega, mis tulenevad õppeasutuse arengukavast, põhikirjast või põhimäärusest. Õppekava aitab kaasa õppeasutuse missiooni täitmisele ja eesmärkide saavutamisele.	Õppekava Turismi- ja restoraniettevõtlus; Kaaskiri EEK Mainor rakenduskõrghariduse õppekavale „Turismi- ja restoraniettevõtlus” 27.01.2017; Isikuteeninduse õppekavagrupi kordushindamise lisaandmed EEK Mainor arengukava 2016–2021. Turunduse ja turismi eriala nõukogu koosoleku protokoll 19.01.2016. Õppekavanõukogu koosolek 29.09.2017. protokoll. Kaaskiri EEK Mainor rakenduskõrghariduse õppekavale Turismi- ja restoraniettevõtlus 15.02.2016; Parendustegevused vastavalt 2015.a. isikuteeninduse õppekavagrupi esmahindamise	Õppeasutuse eesmärk vastavalt Eesti Ettevõtluskõrgkool Mainor arengukavale 2016–2021 on pakkuda parimat elulähedast, praktilist, õppijale mugava õppekorralduse ja läbimõeldud metoodikaga kõrgharidust. Strateegiliste eesmärkide täitmiseks osaleb kõrgkool erialaorganisatsioonide töös, et tagada õppekavade elulähedus ja hoida värskena partnerettevõtete võrgustikku. Vestlusest Eesti Ettevõtluskõrgkool Mainor juhtkonna liikmetega ja omanikega selgus, et isikuteeninduse valdkonna õppekavade rakendamine ja arendus, sh uue õppekava turismi- ja restoraniettevõtlus avamine 2016/17 akadeemilisel aastal on nende poolt positiivse hinnangu saanud. Nii omanikud kui juhtkonna liikmed väljendasid selgelt, et õppekava sobib kõrgkooli strateegiliste eesmärkidega. Omanikud rõhutasid Ülemiste City ja teiste tööandjate jätkuvat vajadust ja koostööhuvi õppekavade arendamisel ja rakendamisel.

KORDUSHINDAMINE

	tulemustele; õppeasutuselt külastuse käigus saadud informatsioon.	
1.1.2. Õppekava arvestab tööturu ja sihtgrupi vajadusi.	Õppekava Turismi- ja restoraniettevõtlus; Kaaskiri EEK Mainor rakenduskõrghariduse õppekavale Turismi- ja restoraniettevõtlus 15.02.2016; Isikuteeninduse õppekavagrupi kordushindamise lisaandmed; Turunduse ja turismi eriala nõukogu koosoleku protokoll 19.01.2016. Õppekavanõukogu koosolek 29.09.2017. protokoll. Parendustegevused vastavalt 2015. a. isikuteeninduse õppekavagrupi esmahindamise tulemustele; õppeasutuselt külastuse käigus saadud informatsioon	Õppekava on koostatud arvestades tööturu ja sihtgrupi vajadusi. 2015. aastal Eesti Hotelli- ja Turismikõrgkoolilt (EHTE) üle võetud kolme õppekava baasil on arendatud üks õppekava, mille läbimisel on võimalik omandada peeriala turismijuhtimine mahuga 125 EAP ja kas restoraniettevõtluse või turismiettevõtluse kõrvaleriala mahuga 55 EAP. Õppekava eesmärgiks on seatud kujundada isiksus, kellel on mitmekülgsed pädevused alustamaks tegevust väikeettevõtjana, samuti töötamiseks kompetentse, konkurentsivõimelise ja ettevõtliku spetsialistina või keskastme juhina erinevates turismi- ja toitlustusvaldkonnaga seotud ettevõtetes (turismi sihtkohaturunduse, reisikorralduse, majutus-, toitlustus-, ürituskorraldus- või meelelahutusettevõtetes) nii Eesti tööturul kui ka mujal maailmas. Õppekavade arendamisel on lähtutud teadusuuringutest (nt Roosipõld, 2015), teiste kõrgkoolide õppekavadest (nt Haaga-Helia Rakenduskõrgkool, Soome), mitmetest kutsestandarditest (teenindusjuht, tase 6; hotelliteeninduse spetsialist, tase 5; meisterkokk, tase 5; turismikorraldaja, tase 5); Euroopa komisjoni soovitustest (<i>European Skills/Competences, qualifications and Occupation, Restaurant Manager, Tourism Product Manager</i>); tööandjate liitude (Eesti Sommeljeede Assotsiatsioon, Eesti Hotellide ja Restoranide Liit) turismikorralduse, majutuse ja toitlustusvaldkonna ettevõtete vajadustest, samuti vilistlaste ja üliõpilaste tagasisidest. Vestlusel tööandjatega selgus, et rakendatav õppekava vastab valdkonna tööturu vajadustele, samuti nende valmisolek panustada õppekava ajakohastamisse tööturu muutuvate vajadustega ka edaspidi. Vestlusel osalenud üliõpilased väljendasid rahulolu seni läbitud õpingutega. Samas tegid üliõpilased ettepaneku luua võimalus omandada kõrvaleriala, valides aineid nii restoraniettevõtluse kui turismiettevõtluse kõrvaleriala moodulist või omandada mõlemad kõrvalerialad. Kool on kõrvaleriala valikmoodulite toimumisajad planeerinud erinevatele õppesessioonidele, mis võimaldab läbida õppeaasta jooksul nii restoraniettevõtluse kui ka turismiettevõtluse valimooduli õppeained, kuid õppijad ei ole neist võimalustest piisavalt teadlikud.

KORDUSHINDAMINE

		Hindamiskomisjon soovib kaaluda majutusteeninduse õppe viimist restoraniettevtluse kõrvaleriala moodulisse, kuna majutamine ja toitlustamine on töömaailma vaates enam seotud.
1.1.3. Õppekava nimetus ja sisu on kooskõlas.	Õppekava Turismi- ja restoraniettevtlus.	Õppekava turismi- ja restoraniettevtlus nimetus ja sisu on kooskõlas.
1.1.4. Kasutatavad õppemeetodid ja õppetöö läbiviimine, sealhulgas iseseisva töö ja praktika maht, toetavad õppekava eesmärkide saavutamist.	Õppekava Turismi- ja restoraniettevtlus; Isikuteeninduse õppekavagrupi kordushindamise lisaandmed; Aineprogrammid (Teenuste ja organisatsiooni turundus 3 EAP; Teenusedisain 5 EAP; Toiduõpetus ja toidukultuurid 4 EAP; Turismiishtkoha ja -toote turundus 3 EAP); e-kursus Moodle keskkonnas: Teenuste ja organisatsiooni turundus 3 EAP; õppeasutuselt külastuse käigus saadud informatsioon.	Dokumendis Töökohapõhine õpe turismi- ja restoraniettevtluse erialal on detailselt kirjeldatud uue, kõrghariduses seni veel rakendamata õppevormi – töökohapõhise õppe põhimõtteid ja rakendamist Eesti Ettevõtluskõrgkoolis Mainor. Töökohapõhise õppe piloteerimist alustati turismi- ja restoraniettevtluse erialal 2017/18 akadeemilisel aastal, riigi poolt toetatava pilootprojekti “Töökohapõhine õpe rakenduskõrgkoolides” raames, mille eesmärgiks oli välja töötada tööturu vajadustele vastava õppe põhimõtted. Projekt suurendas oluliselt huvi eriala vastu, kuid seadis ka tingimused õppima asumiseks. Vähemalt keskharidusega üliõpilaskandidaadid pidid kas omama töösuhet valdkonna ettevõttega või tõendama pikaajalist töökogemust juhina, spetsialistina või teenindajana toitlustus- või majutusettevõttes. Ka koostööpartnerid pidid vastama õppekava rakendamiseks vajalikele tingimustele ning sõlmima kõrgkooliga asjakohase koostöölepingu. Nii dokumentide kui vestluste põhjal juhtkonnaga, õppejõudude, üliõpilaste ja koostööpartnerite sh töökohapõhise õppe ettevõttejuhendajaga selgus, et senine kogemus on kõigi osapoolte vaates positiivne. Õpe turismi- ja restoraniettevtluse õppekaval toimub ainult kaugõppe vormis, kontaktperioodid on kord kuus neljapäevast pühapäevani. Õppe läbiviimisel on kõrgkool ühelt poolt paindlik, võimaldades näiteks Lõuna-Eestist pärit üliõpilastel läbida ettevõtlusõppe mooduli aineid Tallinna õppekeskuse kõrval ka Tartu õppekeskuse, pakkudes iga aine toetuseks elektroonilist õppekeskkonda (reeglina Moodle). Esitatud näidete põhjal (nt e-kursus Moodle keskkonnas: teenuste ja organisatsiooni turundus 3 EAP) on elektroonne õppekeskkond aine läbimist toetav ja informatiivne. Teisalt aga selgus vestluses üliõpilastega, et mitmetes ainetes tuleb tingimata loengutes viibida, sest materjale ja olulist informatsiooni pole e-keskkonnas võimalik kätte saada. Isikuteeninduse õppekavagrupi kordushindamise lisaandmetes on detailselt esitatud õppemeetodite valiku põhimõtted, sh õppijaid aktiveerivate ja loovust arendavate meetodite kasutamine õppeprotsessis. Esitatud aineprogrammide

KORDUSHINDAMINE

		põhjal (teenuste ja organisatsiooni turundus 3 EAP; teenusedisain 5 EAP; toiduõpetus ja toidukultuurid 4 EAP; turismisihtkoha ja -toote turundus 3 EAP) võib öelda, et enamasti õppemeetodite valik vastab kirjeldatud põhimõtetele, kuid mõnedes aineprogrammides on valik üsna väike, piirdudes peamiselt loengu ja aruteluga.
1.1.5. Õppekava eesmärgid ja õpiväljundid on võrdväärsed ja võrreldavad KHS lisas 1 kirjeldatud kõrgharidustaseme astme õpiväljunditega.	Õppekava Turismi- ja restoraniettevõtlus; KHS lisa 1; Õppekava õppeainete õpiväljundite võrdlus Kõrgharidusstandardi rakenduskõrghariduse taseme õpiväljunditega.	Kõrgkool on analüüsinud õppekava turismi- ja restoraniettevõtlus õpiväljundite vastavust Kõrgharidusstandardi lisas 1 toodud rakenduskõrghariduse taseme õpiväljunditele. Õppekavade eesmärgid ja õpiväljundid nii õppekava kui ka moodulite tasandil on võrdväärsed ja võrreldavad kõrgharidusstandardis sätestatud rakenduskõrghariduse õppekavade õpiväljunditega.
1.1.6. Õppekava eesmärgid ja õpiväljundid on sõnastatud nii, et nende alusel on võimalik hinnata õppekava lõpetaja teadmisi ja oskusi	Õppekava Turismi- ja restoraniettevõtlus – eesmärgid, õpiväljundid; Õppekava Turismi- ja restoraniettevõtlus kompetentsimaatriks.	Õppekava eesmärgiks on seatud, et selle lõpetaja on omandanud kompetentsid nii tegutsemiseks väikeettevõtjana kui ka töötamiseks turismi- ja toitlustusvaldkonna teenuseid pakkuva ettevõtte spetsialistina või keskastme juhina. Valdkonna tööandjad tõid vestluses esile, et ootavad valdkonda ettevõtlikke, iseseisvaid ja vastutustundlikke ning heade suhtlusoskustega töötajaid. Õppekava õpiväljundid on nende vajadustega hästi kooskõlas. Moodulite eesmärgid on õppekava eesmärgiga enamjaolt sidusad. Näiteks turismiettevõtluse valikmooduli (maht 15 EAP) eesmärk ja õpiväljundid toetavad peamiselt oskuste omandamist. Samas on mõne mooduli puhul vajalik vaadata üle mooduli eesmärgi ja õpiväljundite sidusus. Näiteks restoraniettevõtluse valikmooduli (maht 15 EAP) õpiväljundid on suunatud valdavalt teadmiste omandamisele, eesmärk aga viitab ka oskustele töötada restoranipidajana või ettevõtte juhtiva töötajana. Üksikud moodulite õpiväljundid on sõnastatud raskesti hinnatavalt, näiteks väljendavad protsessi, mitte hinnatavat tulemust (uurimistöö metoodika moodul, õpiväljund: on arendanud kriitilise mõtlemise ning analüüsi oskust).
1.1.7. Õppekava eesmärgid ja õpiväljundid vastavad kutseala reguleerivate rahvusvaheliste õigusaktide nõuetele ja suundumustele. Kutsestandardi olemasolul	Õppekava Turismi- ja restoraniettevõtlus; Isikuteeninduse õppekavagrupi kordushindamise lisaandmed;	Õppekava eesmärgid ja õpiväljundid arvestavad kutsestandardites Teenindusjuht, tase 5; Meisterkook, tase 5; turismikorraldaja, tase 5; Hotelliteeninduse spetsialist, tase 5 kirjeldatud teadmiste ja oskuste omandamist ja rakendamist.

KORDUSHINDAMINE

arvestavad õppekava eesmärgid ja õpiväljundid selles kirjeldatud teadmiste ja oskuste omandamist ja rakendamist.	Kutsestandardid (Teenindusjuht, tase 6; Meisterkokk, tase 5; turismikorraldaja, tase 5; Hotelliteeninduse spetsialist, tase 5); http://www.kutsekoda.ee ; Parendustegevused vastavalt 2015. a. esmahindamise tulemustele.	
1.1.8. Rakenduskõrghariduses on õppekavagrupi õppekavad seotud konkreetse kutsealaga.	Õppekava Turismi- ja restoraniettevõtlus esitatud andmed; Isikuteeninduse õppekavagrupi kordushindamise lisaandmed	Õppekavagrupi õppekava on seotud turismivaldkonnas turismikorraldaja, hotelliteenindaja ning restoranivaldkonnas meisterkoka kutsealadega.
1.1.9. Õppekava õpiväljundite saavutamiseks vajalik praktika suunab üliõpilasi efektiivseid töömeetodeid omandama ja rakendama.	Õppekava Turismi- ja restoraniettevõtlus; Isikuteeninduse õppekavagrupi kordushindamise lisaandmed; Õppekava Turismi- ja restoraniettevõtlus jaotusplaan; Ettevõttepraktika juhend 2016 ja lisad 1–3; Töökohapõhine õpe turismi- ja restoraniettevõtluse erialal; Parendustegevused vastavalt 2015. a.	Rakenduskõrghariduse omandamisel on praktilisel õppekava õpiväljundite saavutamiseks suur tähtsus. Praktika suunab üliõpilasi efektiivseid töömeetodeid omandama ja rakendama. Turismi- ja restoraniettevõtluse õppekavas on praktika maht 30 EAP, praktika on jaotatud kaheks: ettevõttepraktika mahuga 15 EAP ja erialapraktika mahuga 15 EAP ning koondatud ühte moodulisse kirjalike töödega (kirjalikud tööd ja praktikad, maht 45 EAP). Ettevõttepraktika ajal töötab üliõpilane ettevõttes, kuid ametikoha valik ei ole piiratud. Erialapraktika raames töötab üliõpilane ettevõttes erialaga seotud ametikohal kasutades oma õpingute käigus omandatud kompetentse erialaste tööülesannete täitmiseks.

KORDUSHINDAMINE

	esmahindamise tulemustele; külastuse käigus saadud informatsioon.	
1.1.10. Praktikakorraldus on selgelt reguleeritud. On olemas praktika juhendmaterjalid, tagatud üliõpilaste juhendamine töökeskkonnas ning määratletud nõuded praktika sooritamiseks.	Õppekavagrupi lisaandmed; Õppekava Turismi- ja restoraniettevõtlus jaotusplaan; Ettevõttepraktika juhend 2016 ja lisad 1–3; Töökohapõhine õpe turismi- ja restoraniettevõtluse erialal; Isikuteeninduse õppekavagrupi kordushindamise lisaandmed; Parendustegevused vastavalt 2015. a. isikuteeninduse õppekavagrupi esmahindamise tulemustele; õppeasutuse külastuse käigus saadud informatsioon.	Õppekava turismi- ja restoraniettevõtlus praktikakorraldus on reguleeritud. Nõuded praktikale on määratletud õppekorralduseeskirjaga ja praktikajuhendis, olemas on ettevõttepraktika juhend koos lisadega (infoleht praktika asutusele, praktikaaruande struktuur, praktikandi hinnanguleht praktika juhendajale). Praktikajuhend sätestab praktikandi eesmärgid, praktika õpiväljundid ja dokumentatsiooni, praktika juhendamise töökeskkonnas, praktikandi õigused, kohustused ja vastutuse ning praktika hindamise. Praktika hindamine on elektroonne ja toimub kõrgkooli ŌISis. Praktika tulemuste esitlemine on avalik ja toimub posterettekandena elava raamatukogu meetodil. Vestluses üliõpilastega selgus, et nad on praktika juhendmaterjalidega rahul. Juhendamisega on üliõpilased valdavalt rahul, välja arvatud üksikjuhud, kus töökoha juhendaja ei toetanud praktikanti piisavalt. Lähtuvalt sihtrühma eripärast (enamus üliõpilasi on valdkonna töökogemusega ja mõned väga pikaajalise kogemusega juhid) on juhtumeid, kus praktikant on pigem kolleegide juhendaja rollis. 2017/2018. õppeaastast käivitus turismi- ja restoraniettevõtluse õppekavas pilootprojekt “Töökohapõhine õpe rakenduskõrgkoolides”, mille raames turismi- ja restoraniettevõtluse üliõpilane läbib 50% ehk 90 EAP mahus õppes ettevõttes. Töökohapõhiste juhendajate ülesandeks on lisaks praktika juhendamisele juhendada üliõpilasi erinevate õppeülesannete täitmisel, anda tagasisidet ja osaleda hindamisprotsessis. Praktikajuhendajaid on kavas kaasata ka lõputööde hindamisse. Hetkel ei saa veel anda ühest vastust juhendajate vastavusest ootustele, tegemist on pilootprojektiga, mille tulemusi tuleb põhjalikult analüüsida projekti lõpufaasis. Tööandjate suhtumine üliõpilastele praktika ja töökohapõhise õppe võimaluste pakkumisse oli positiivne. Vestlusel osalenud tööandjad olid kursis õppekava eesmärkide ja juhendamisega kaasnevate nõuetega. Nad märkisid, et praktikant vajab väga palju tähelepanu ja juhendaja vastutus on väga suur. Koostöö partneritega, sh varasemate õppekavade praktikate korraldamisel on olnud pikaajaline, mitmekülgne ja sujuv ning vestlusel osalenud koostööpartnerid

KORDUSHINDAMINE

		ja tööandjad on huvitatud ja valmis koostööd jätkama. Külastuse käigus toimunud vestluste käigus avaldasid üliõpilased ja tööandjad arvamust, et praktikate ja töökohapõhise õppe töökohapoolsete juhendajate kaasamist, juhendamise nõuetest teavitamist ja pädevuste arendamist oleks vajalik tõhustada.
--	--	---

1.1. Õppekava ja õpiväljundid - Koondhinnang	Vastab +	Vastab osaliselt	Ei vasta
Põhjendus: Isikuteeninduse õppekavagrupi õppekava turismi- ja restoraniettevõtlus on kooskõlas EEK Mainor tegevussuundadega, mis tulenevad õppeasutuse arengukavast ja aitavad kaasa arengukava eesmärkide saavutamisele. Õppekava nimetus ja sisu on kooskõlas. Praktikakorraldus on selgelt reguleeritud, olemas on praktika juhendmaterjalid, tagatud on üliõpilaste juhendamine töökeskkonnas ning määratletud on nõuded praktika sooritamiseks. Soovitused: - Kaaluda majutusteeninduse õppe viimist restoraniettevõtluse kõrvaleriala moodulisse, kuna majutamine ja toitlustamine on töömaailma vaates enam seotud. - Mõne mooduli puhul on vajalik vaadata üle mooduli eesmärgi ja õpiväljundite sidusus, samuti õpiväljundite sõnastus. Moodulite õpiväljundid peavad väljendama hinnatavat tulemust, mitte protsessi. - Teha õppematerjalid ja seonduv teave e-keskkonnas paremini kättesaadavaks. - Kaasata rohkem praktikate ja töökohapõhise õppe töökohapoolseid juhendajaid, teavitada neid paremini juhendamise nõuetest ja arendada praktikajuhendajate pädevusi. Kontrollida nende sobivust ja nõuetele vastavust.			

KORDUSHINDAMINE

1.2. Õppekavaarendus ja õppejõud

HINNATAV VALDKOND	KOGUTUD TÕENDID	KOMMENTAARID
1.2.1. Õppekavaarendus on pidev.	Õppekavagrupi lisaandmed; EEK Mainor arengukava 2016–2021; Turunduse ja turismi eriala nõukogu koosoleku protokoll 19.01.2016; Õppekavanõukogu koosolek 29.09.2017. protokoll; Kaaskiri EEK Mainor rakenduskõrghariduse õppekavale Turismi- ja restoraniettevõtlus 15.02.2016; Õppeasutuse külastuse käigus saadud informatsioon.	Õppekava turismi- ja restoraniettevõtlus ellu kutsumise eesmärgiks oli aidata kaasa Eesti turismisektori muutumisele teenusedisaini- ja teadmismahukamaks, pakkuda sellest huvitatuile võimalust omandada uute ja uuenduslike turismi- ja toitlustusettevõtete rajamiseks vajalikud oskused, samuti oskused välja töötada ja turundada lisandväärtusega teenuseid. Õppekavaarendus on alates õppekava väljatöötamisest kuni siiani toimunud järjepidevalt ning arendustegevustesse on kaasatud õppejõud, spetsialistid, tööandjad, üliõpilased ja vilistlased. Õppekavagrupi lisaandmed annavad põhjaliku ülevaate õppekorralduse ja õppekavaarendusega seonduvatest järjepidevatest tegevustest kõrgkoolis. Kooli arengukavas 2016–2021 on sätestatud tähtsamad arendustegevused, sh õppekavaarendusega seonduvad tegevused, nt kooli õppe-, teadus- ja arendustegevuste seose tugevdamine praktikaga, samuti õppemetoodilise kvaliteedi tagamiseks vajalike mõõdikute ja standardite arendamine.
1.2.2. Tähtajalise õppe läbiviimise õiguse saanud õppekavagrupis on puuduste kõrvaldamiseks koostatud tegevuskava ja seda viiakse ellu.	Õppekavagrupi lisaandmed; Õppeasutuse poolt esitatud dokument: Parendustegevused vastavalt 2015. aasta isikuteeninduse õppekavagrupi enesehindamise tulemustele; Õppeasutuse külastuse käigus saadud informatsioon kooli juhtkonnalt ja	Õppekavagrupi esmahindamise tulemustele ning tehtud soovitustele tuginedes koostati õppeasutuse poolt parendustegevuste kava ja see esitati hindamiskomisjonile. Parendustegevused on valdavalt ellu viidud. Eelmise hindamise aluseks olid EHTE-lt üle võetud õppekavad hotellimajandus, toitlustusteeninduse korraldus ja reisikorraldus. Nende õppekavade asemel on välja arendatud uus, tänapäevane ja tööturu vajadustele paremini vastav õppekava turismi- ja restoraniettevõtlus. Õppekava välja töötamisel osalesid õppejõud, valdkonnas tunnustatud tööandjad ja spetsialistid, üliõpilased ja vilistlased. Õppekava arendamisel peeti silmas rahvusvahelisi ja riigisiseseid valdkonna vajadusi ja nõudeid kirjeldavaid dokumente ja üldised nõudeid. Kuna hetkel puuduvad erialaga seonduvad 6. taseme kutsestandardid, siis on õppekavade arenduse aluseks võetud järgmised kutsestandardid: teenindusjuht, tase 6; meisterkokk tase 5; hotelliteeninduse spetsialist, tase 5; turismikorraldaja, tase 5. Vastavalt esmahindamisel tehtud soovitustele praktika-alase koostöö

KORDUSHINDAMINE

	õppejõududel.	arendamisel, piloteeritakse uuel õppekaval töökohapõhist õpet ning kõikide tööandjatega on sõlmitud kirjalikud kokkulepped kogu õppeperioodiks, kolmeks aastaks. Õppejõudude osas tehtud soovitude osas on nüüdseks kõikide õppejõududega sõlmitud kirjalikud lepingud üldjuhul ette üheks aastaks ning pool aastat enne õppetöö algust tutvustatakse õppejõule õppekava, selgitatakse aine eesmärgid ja EEK Mainor nõudeid. Õppejõud saavad haridustehnoloogi ja õppekorraldus-spetsialisti tuge õppetöö ettevalmistamisel ja loenguplaani koostamisel. Igal sügisel toimub õppejõudude koolitus, kus käiakse läbi kogu õppeprotsess. Esmahindamisel ressursside osas tehtud soovitusel praktikabaaside arendamise osas leidsid kooli juhtkond ja turismi- ja restoraniettevõtluse õppekava nõukogu, et uue õppekava eesmärkide saavutamiseks puudub vajadus lisapraktikabaaside järele. Praktikabaasidena kasutatakse tööandjate töökohti, samuti ka teiste suuremate tööandjate ressursse konkreetsete tööosade õpetamiseks.
1.2.3. Õppekavaarendusse on kaasatud üliõpilased ja tööandjad.	Õppekavagrupi lisaandmed; Turunduse ja turismi eriala nõukogu koosoleku protokoll 19.01.2016; Õppekavanõukogu koosolek 29.09.2017. protokoll; Kaaskiri EEK Mainor rakenduskõrghariduse õppekavale Turismi- ja restoraniettevõtlus 15.02.2016; Õppeasutuse külastuse käigus üliõpilastelt, vilistlastelt ja tööandjatelt saadud informatsioon.	Õppekava koostamisel tugineb lisaks asjakohastele dokumentidele ja kutsestandarditele ka vilistlaste, üliõpilaste, õppejõudude, tööandjate ja spetsialistide tagasisidele. Õppekava koostamises osalesid valdkonnas tuntud ja tunnustatud turismi- ja restoraniettevõtluse tööandjad, kaasatud olid nii hotellide ja restoranide juhid kui ka reisi-ettevõtete juhid. Õppekavagrupi lisaandmete (lisa 3) põhjal toimib koostöö erialaliitidega, ettevõtetega, teiste kõrgkoolidega ja teiste partneritega eesmärgiga muuta õpe praktilisemaks, atraktiivsemaks ning õppija ja tööandja vajadustele vastavamaks. Vestlusel osalenud tööandjad kinnitasid oma kaasatust uue õppekava arendusse. Samuti kinnitasid seda EHTE-lt üle võetud õppekavade hotellimajandus, toitlustusteeninduse korraldus ja reisikorraldus vilistlased. Uuel õppekaval õppivatel üliõpilastel on suhteliselt lühikest aega olnud võimalus sõna sekka öelda, kuid üliõpilased kinnitasid, et nende arvamust küsitakse ja neil on mitmesuguseid võimalusi tagasiside andmiseks ja ettepanekute esitamiseks. Kuigi vestlusel osalenud üliõpilased kõrgkooli üliõpilasesindusse ei kuulu, märkisid nad, et kooli üliõpilasesindus tegutseb aktiivselt, jagab üliõpilastele teavet ja vahendab nende ettepanekuid, sh õppekavaga seonduvaid.
1.2.4. Tagasisidesüsteem (üliõpilased, vilistlased, tööandjad, õppejõud) toimib ja selle tulemusi rakendatakse.	Õppekavagrupi lisaandmed; Näidismaterjal: Tagasiside toimunud õppele;	EEK Mainor uurib regulaarselt üliõpilaste ja vilistlaste rahulolu õppe kvaliteediga. Koolil on olemas tagasisideuuringute plaan, vastavas tabelis on esitatud andmed regulaarselt läbiviidavate uuringute kohta üliõpilaste, vilistlaste, akadeemilise personali, töötajate ja teiste huvigruppide lõikes.

KORDUSHINDAMINE

	EEK Mainor arengukava 2016–2021; Õppeasutuse külastuse käigus saadud informatsioon.	Tagasisidet kogutakse ja kasutatakse õppeinfosüsteemi (ÕIS) kaudu. Tagasisidega saab tutvuda õppejõud ise, tema otsene juht, prorektorid ja atesteerimise perioodil atesteerimiskomisjoni liikmed. Lisaks sellele on igal õppejõul võimalik ÕISi kaudu lisada täiendav tagasiside vorm saamaks põhjalikumalt tagasisidet õpetatava aine kohta. Üliõpilased kinnitasid vestluse käigus, et neil on olemas mitmesuguseid võimalusi tagasiside andmiseks ja ettepanekute esitamiseks. Üliõpilaste sooviks oli, et mõnede ainete õppejõud annaksid sujuvamalt ja kiiremini tagasisidet üliõpilaste kodutööde ja tulemuste kohta. Õppejõud kinnitasid külastuse käigus, et nemad saavad jooksvalt tagasisidet anda koosolekutel, kus samuti kajastatakse seda, kuidas õppeasutusel läheb, millised on esile kerkinud probleemid ja milline on olnud üliõpilaste tagasiside. Üheskoos on arutatud ka tagasisidest tulenevaid parendusvajadusi ja -võimalusi, sh kuidas parendada nõrgemaid tulemusi saanud õppeainete õpetamist ja õppetulemustele tagasiside andmist. Külastusel toimunud vestluse käigus tööandjatega selgus, et nad on hästi kursis õppeasutuses toimuvaga, suhtlevad kooliga regulaarselt ja on huvitatud koostööst, praktikavõimaluste pakkumisest, töökohapõhise õppe võimalustest, lõputööde teemade pakkumisest jms. EEK Mainor arengukavas 2016–2021 on eraldi teemana esile toodud töötajate ja tudengite rahulolu ning sätestatud, et pidevalt kogutakse nii uuringutena kui ka mitteformaalset infot ka n-ö väikeste murede kohta, mille lahendamine ei pruugi olla keeruline, ent võib anda tuntava paranemise töö- või õpikogemustes.
1.2.5. Õppejõud on teadlikud õppekava eesmärkidest ja oma rollist nende eesmärkide saavutamisel.	Õppeasutuse külastuse käigus saadud informatsioon.	Õppejõud on teadlikud õppekava eesmärkidest ja oma rollist nende eesmärkide saavutamisel. Mitmed tööandjad ja vilistlased tegutsevad koolis külalisõppejõududena ning ka nemad olid hästi kursis õppekava eesmärkide ja oma rolliga nende saavutamisel.
1.2.6. Õppekavagrupi õppejõudude (formaalne ja sisuline) kvalifikatsioon vastab õigusaktides kehtestatud ja <u>õppekavagrupi spetsiifikast</u> tulenevatele nõuetele.	KHS nõuded; EEK Mainor õppejõudude kvalifikatsiooni andmed õppekaval Turismi- ja restoraniettevõtlus; Õppekava Turismi- ja hotelliettevõtlus; EEK Mainor arengukava	Õppejõudude haridustase vastab nõuetele. Õppeasutusel on välja töötatud akadeemilise personali valiku kriteeriumid. Õppejõudude kvalifikatsiooni andmeid ja nende poolt õpetatavaid aineid võrreldes võib öelda, et õppejõudude kvalifikatsioon on vastavuses õpetatava aine spetsiifikaga. Suurte kogemustega ja kõrge kvalifikatsiooniga on kõiki kooli õppekavu läbivate õppeainete nagu turundus, juhtimine, organisatsioonikäitumine, psühholoogia õppejõud, samuti turismi- ja toitlustusvaldkonna õppejõud. Õppekavagrupi erialaspetsiifikaga seotud kõrge kvalifikatsioon, PhD, on EEK Mainor korraldajatest õppejõududest ühel

KORDUSHINDAMINE

	2016–2021; Õppeasutuse külastuse käigus saadud informatsioon.	õppejõul. Õppejõud seovad õpetatavaid aineid turismi- ja restoraniettevõtluse õppekava eesmärkide, õpiväljundite, temaatika ja ülesannetega ning tehakse tihedat koostööd erialaõppejõududega. EEK Mainor arengukavas 2016–2021 pööratakse suurt tähelepanu õppejõudude kvalifikatsiooni tõstmisele, õppejõudude atesteerimisele ja kollektiivi kujundamisele, kes tegutsevad igas olukorras kooli põhiväärtuste – vastutustundlik, hooliv, teaduspõhine, ettevõtlik, uuendusmeelne ja avatud – järgi.
1.2.7. Õppejõududel on piisav õpetamispädevus.	EEK Mainor õppejõudude kvalifikatsiooni andmed õppekaval Turismi- ja restoraniettevõtlus; EEK Mainor Töötajate teadus- ja arendustegevus õppekaval Turismi- ja restoraniettevõtlus; Õppeasutuse külastuse käigus saadud informatsioon.	Õppejõududel on piisav õpetamispädevus kõrgharidustaseme õppes õppetöö läbiviimiseks ja teadustöö juhendamiseks. Õppejõud osalevad õpetamispädevuste arengut toetavatel täienduskoolitustel ja konverentsidel. Külastuse käigus andsid nii üliõpilased kui ka vilistlased õppejõudude õpetamisoskustele positiivse hinnangu ning tõid esile, et paljudel õppejõududel on olemas õpetatavas valdkonnas praktilised töökogemused.
1.2.8. Õppejõud osalevad teadus- ja arendustegevuses (sh rakendusuringutes).	Õppekavagrupi lisaandmed; ETIS-es leiduvad andmed; EEK Mainor Töötajate teadus- ja arendustegevus õppekaval Turismi- ja restoraniettevõtlus; Õppeasutuse külastuse käigus saadud informatsioon.	EEK Mainori teadus- ja arendustegevus on fokusseeritud kolmele arendussuunale – 1) rakendusuringud; 2) laiemad uurimisteemad, millega haakuvad kõik EEK Mainor erialad ja õpetamisvaldkonnad; 3) õppe sisu ja metoodikat toetavad projektid. Kooli teadus- ja arendustegevuse projektid lähtuvad ettevõtete vajadustest, neid töötatakse välja ja viiakse ellu koos ettevõtetega. Kooli poolt esitatud materjal turismi- ja restoraniettevõtluse eriala õppejõudude teaduspublikatsioonide ja väitekirjade kohta ilmestab, kuidas on õppejõud neid fookusi järginud oma teadus- ja arendustöös. Õppekaval õpetavate õppejõudude poolt on aastatel 2015–2017 publitseeritud 28 teadusartiklit ja avaldatud muid publikatsioone. Teaduspublikatsioonidest on vähesed otseselt seotud turismi- või restoranivaldkonnaga, küll aga teemadega, mis eriala õpetamise seisukohast on olulised, sh õpetamine ja õppimine, töö- ja ettevõtlusoskuste arendamine. Õppekaval õpetavad õppejõud on osalenud ettekandega üle kahekümnel teaduskonverentsil. Ettekanded on valdavalt seotud õpetamise, õppimise ja

KORDUSHINDAMINE

		õppekorralduse temaatikaga, sh üks neist restoraniettevõtlusõppega. Lisaks on osaletud muudel konverentsidel, koolitustel ja koolituste läbiviimisel, projektides, töögruppides ja komisjonides. Enamjaolt on nende sisuks müügikoolitused, töötute koolitused, üliõpilaste küsitlused, kliendinõustajate koolitused, raamatupidamise õppekava arendus jms. Turismi- ja restoraniettevõtlusega otseselt seondub neist üks.
1.2.9. Õppejõud teevad koostööd õppekavagrupi sidusrühmadega (tööandjad, eriala- ja kutseliidud, samas õppekavagrupis tegutsevad kõrgkoolid jt teadus- ja arendusasutused jms) väljaspool õppeasutust.	Õppekavagrupi lisaandmed; EEK Mainor arengukava 2016–2021; Õppeasutuse külastuse käigus saadud informatsioon.	EEK Mainor arengukava 2016–2021 toob esile vajadust osaleda erialaorganisatsioonide töös, et tagada õppekavade elulähedus ja hoida värskena praktikaettevõtete võrgustikku. Õppekavagrupi lisaandmete (lisa 3) põhjal teeb EEK Mainor lisaks ettevõtetele koostööd erinevate väliste partneritega: Turismi- ja restoraniettevõtluse õppekaval valdkonna erialaliitudega, nt Eesti Hotellide ja Restoranide Liiduga (EHRL), Eesti Turismihariduse Liiduga (ETHL), riiklike algatuste ja programmidega, riigiasutustega, teiste kõrgkoolidega, Kutsekoja Hariduse Kutsenõukoguga, Eesti kõrghariduse ja teaduse rahvusvahelistumise nõukojaga jne eesmärgiga muuta õpe praktilisemaks, atraktiivsemaks ning õppija ja tööandja vajadustele vastavamaks. Õppekavagrupi lisaandmetes on esitatud tabel peamiste partnerite kohta, kellega tehakse koostööd. Tabel sisaldab 44 koostööpartnerit. Vestlusel kinnitasid tööandjad oma kaasatust ja koostööd kooliga. Samuti kinnitasid seda vestlusel osalenud vilistlased.
1.2.10. Toimib personaliarendussüsteem: õppejõududele on loodud võimalused enesetäiendamiseks ja enesearenguks, nendega viiakse regulaarselt läbi arenguvestlusi ja/või rakendatakse muid personaliarendusmeetodeid.	Õppekavagrupi lisaandmed; Õppeasutuse külastuse käigus saadud informatsioon.	EEK Mainor pöörab suurt tähelepanu õppejõudude arendusele ja nende pädevuste hindamisele. Töötulemustele ja ametikohtadele esitatavatele nõuetele vastavuse hindamine koolis toimub läbi arenguvestluste ja atesteerimise. Korraliste õppejõudude atesteerimine toimub üldjuhul kord kolme aasta jooksul. Atesteerimise süsteem on kirjeldatud õppejõudude atesteerimiskorras. Turismi- ja restoraniettevõtluse õppekava õppejõude veel atesteeritud ei ole. Iga-aastaselt toimuvad arenguvestlused nii akadeemilisele kui ka administratiivsele personalile. Töötajatel on mitmesuguseid võimalusi enesetäiendamiseks – sisekoolitused, osalemine koostööprojektides ja programmides, rakendusuuringutes, uurimisgruppide töös, rahvusvahelise mobiilsuse programmides, koolitamisel täienduskoolitustel jne. Kooli külastusel toimunud vestluse käigus kinnitasid turismi- ja restoraniettevõtluse õppekava õppejõud selliste võimaluste olemasolu ja

KORDUSHINDAMINE

		vajalikkust, samas mainisid ka, et võimalusi on kindlasti rohkem, kui nad on siiani kasutada suutnud.
1.2.11. Õppekavagrupis toimuva õppetöö läbiviimisel osalevad külalisõppejõud (tööandjad, praktikud, kõrgkoolide õppejõud) ja väliskülalisõppejõud.	Õppejõudude kvalifikatsiooni andmed; Õppekavagrupi lisaandmed; Õppeasutuse külastamisel saadud informatsioon.	Külalisõppejõudude on õppetöösse kaasatud kaksikümne, sh teiste kõrgkoolide õppejõude ja tööandjaid, ka EEK Mainor vilistlasi. Väliskülalisõppejõude siiani veel kaasatud pole. Nii kooli juhtide, õppejõudude, üliõpilaste kui ka vilistlaste arvamustest tuli välja, et külalisõppejõudude kaasamine on väga vajalik ning kool on suutnud õppetöösse kaasata tugevaid spetsialiste, kellel on asjakohased pädevused.
1.2.12. Õppeasutuses töötavad (vastava õppekavagrupi eriala) õppejõud täiendavad ennast regulaarselt väliskõrgkoolide juures, esinevad rahvusvahelistel konverentsidel ja osalevad rahvusvahelistes koostöövõrgustikes.	Õppekavagrupi lisaandmed; Töötajate ja üliõpilaste mobiilsus (välislähetused) 2016–2018; EEK Mainor Töötajate teadus- ja arendustegevus õppekaval Turismi- ja restoraniettevõtlus; Õppeasutuse külastamisel saadud informatsioon.	Õppekava õppejõud on üle kahekümne korra esinenud ettekannetega rahvusvahelistel konverentsidel, viibinud välislähetustes mitmesugustel projektidega ja õppekavaarendusega seonduvatel töökoosolekutel, samuti õppejõudude pädevuste arendamisele suunatud väliskoolitustel. Kooli külastusel toimunud vestluse käigus avaldasid õppejõud lootust, et suudavad edaspidi võimalusi osalemiseks rahvusvahelistel konverentsidel ja projektides rohkem ära kasutada.

1.2. Õppekavaarendus ja nõuded õppejõududele – Koondhinnang	Vastab	Vastab osaliselt +	Ei vasta
Põhjendus: Õppekavagrupi õppejõudude kvalifikatsioon vastab õigusaktides kehtestatud ja õppekavagrupi spetsiifikast tulenevatele nõuetele, mida kinnitavad EEK Mainor dokumendid õppejõudude ja õppejõududega seonduvate küsimuste kohta. Tugevuseks võib pidada kogemustega ja kõrge kvalifikatsiooniga üldainete õppejõudude olemasolu (turundus, juhtimine, organisatsioonikäitumine, psühholoogia jt). Tuginedes esitatud materjalidele on erialaainete õppejõududena kaasatud suurte kogemustega praktikuid ja spetsialiste, kellel on olemas erialased teoreetilised ja praktilised, samuti õppetöö läbiviimise kogemused. Esmahindamisel tehtud soovitude põhjal on õppeasutuse poolt esitatud dokument Parendustegevused vastavalt 2015. aasta isikuteeninduse õppekavagrupi enesehindamise tulemustele. Komisjoni arvamusel on tehtud soovitusi arvestatud ja kavandatud parendustegevused on ellu viidud.			

KORDUSHINDAMINE

Kohtumisel kinnitasid õppejõud, et üheks nende tööülesandeks on osalemine teadus- ja arendustegevustes. Teadus- ja arendustegevuse olulisust tõid esile õppejõud, õppekavade juhid, kooli juhtkond ja omanikud. Teadus- ja arendustegevustes osalevad kõik EEK Mainoris põhikohaga või lepinguliselt töötavad õppejõud. Turismi- ja restoraniettevõtluse õppekava õppejõudude poolt on aastatel 2015–2017 publitseeritud 28 teadusartiklit. Teaduspublikatsioonidest on vähesed otseselt seotud turismi- või restoranivaldkonnaga. Lisaks on osaletud muudel konverentsidel, koolitustel ja koolituste läbiviimisel, projektides, töögruppides ja komisjonides. Enamjaolt on nende sisuks müügikoolitused, töötute koolitused, üliõpilaste küsitlused, kliendinõustajate koolitused, raamatupidamise õppekava arendus jms. Turismi- ja restoraniettevõtlusega otseselt seondub neist üks.

EEK Mainor õppejõud on motiveeritud, entusiastlikud, huvitatud oma kooli, turismi- ja restoraniettevõtluse õppekava ja enda pädevuste arendamisest.

Soovitused:

Motiveerida õppejõude tegelema enesetäiendamise ja osalema õppetöö läbiviimisel väliskõrgkoolides.

Toetada õppejõude, sh külalisõppejõude oma aine arendamisel, EEK Mainor nõuete järgimisel, üliõpilaste hindamisel ja tagasiside andmisel.

Kaasata õppetöösse ka välisõppejõude.

Õppejõud peaksid leidma võimalusi osaleda turismi- ja restoranivaldkonnaga seonduvas teadus- ja arendustegevuses ja projektides, praegu on see minimaalne.

1.3. Üliõpilased

HINNATAV VALDKOND	KOGUTUD TÕENDID	KOMMENTAARID
1.3.1. Sisseastumisel kandidaatidele esitatavad nõuded on sätestatud lähtuvalt vastava õppekava õpiväljundite saavutamiseks vajalikest eeldustest.	Turismi- ja reisieetvõtluse õppekava; Õppekavagrupi kordushindamise lisaandmed; EEK Mainor koduleht www.eek.ee vastuvõtutingimused; Külastuse käigus saadud informatsioon;	Õppe alustamise tingimuseks on keskharidus või sellele vastav kvalifikatsioon. Töökohapõhise õppevormi piloteerimisel tuli 2017/2018 õppeaastal õppida soovijatel esitada lisaks tööandja kinnituskiri valdkonnas töötamise kohta ja motivatsioonikirjas põhjendada, miks nad soovivad just töökohapõhises õppes osaleda. Kõrgkooli kodulehel on välja toodud õppekava turismi- ja restoraniettevõtlus kirjeldus, vastuvõtukriteeriumid, ainetes loetelu ja informatsioon õppemaksu kohta. Kandidateerijatel on vajalik esitada lühiessee tööalastest ambitsioonidest, karjääriplaanidest ja tulevase hariduse rollist nendes ja nendega viiakse läbi vastuvõtuvestlus. Vestluse ja essee põhieesmärk on aru saada kandidateerija motivatsioonist ja ettevõtlikkusest. Vastuvõtutingimustele vastavuse hindamiseks on välja töötatud kriteeriumid.

KORDUSHINDAMINE

		Vestlusel osalenud üliõpilaste sõnul on informatsioon hästi kättesaadav, selge ja arusaadav. Positiivsena toodi välja sisseastumisprotseduuri paindlikkus, sh võimalust sisseastumise vestlus teha Skype teel. Vajalike eelduste osas tõid vestlusel osalenud vilistlased välja varasema töökogemuse omandanud ja vahetult pärast keskhariduse omandamist õppima asunud üliõpilaste erinevat võimekust õpiväljundite saavutamisel. Selle ühtlustamiseks tuleks töökogemusest üliõpilastele tutvustada erialal vajalikke praktilisi tööoskusi.
1.3.2. Üliõpilaste nõustamissüsteem (õppetööalane, karjääri-, psühholoogiline nõustamine) on kirjeldatud ja toimib.	Õppekavagrupi lisaandmed; Külastuse käigus saadud informatsioon: vestlused õppekavade juhtide, üliõpilaste, õppejõududega.	Õppetöö- ja karjäärialane nõustamine, samuti varasemate õpingute ja töökogemuse arvestamise nõustamine toimib ja on üliõpilastele kättesaadav. Üliõpilaste nõustamissüsteem on selgelt kirjeldatud. Üliõpilase esmane nõustaja on erialajuht, lisaks nõustavad ka õppekeskuste töötajad, VÕTA koordinaator, haridustehnoloog, IT spetsialist, vajadusel õppejõud ja teised töötajad, planeerimisel on karjäärinõustamine koostöös Töötukassaga. Üliõpilased hindasid kohtumisel kõrgelt kogu kooli personali abivalmidust ja nõustamist probleemide korral. Vestlusel osalenud üliõpilased mainisid, et erialajuht on nende jaoks alati olemas ja valmis nõustama.
1.3.3. Üliõpilaste õpitulemuste hindamine sisaldab nende arengut toetavat tagasisidet.	Näidismaterjal: Tagasiside toimunud õppele; Kõrgkooli külastuse käigus saadud informatsioon:	Õpitulemuste hindamine ja sellega seotud tagasiside edastatakse õppeinfosüsteemi kaudu, seal olemas kirjalike tööde esitamise ja tagasiside keskkond, samuti antakse tagasisidet meili teel. Külastuse käigus saadud informatsioonile tuginedes saavad üliõpilased üldiselt nende arengut toetava konstruktiivse tagasiside õigeaegselt. Esimese kursuse üliõpilaste sõnul võtab siis, kui õppegrupid on suured, tagasiside saamine mõnevõrra kauem aega ja on liialt üldine. Üliõpilased sooviksid saada rohkem tagasisidet töö tugevuste kohta.
1.3.4. Üliõpilased osalevad rahvusvahelistes mobiilsusprogrammides, trend on kasvav.	Õppekavagrupi lisaandmed, Lisa 3; Töötajate ja üliõpilaste mobiilsus (välislähetused) 2016–2018. Õppeasutuse külastamisel saadud informatsioon.	Hinnatavalt õppekavalt ei ole lühi- ega pikemaajalises mobiilsusprogrammis veel ühtegi üliõpilast osalenud. Toimunud on üks rahvusvahelisi õppereis, mida ei saa käsitleda üliõpilaste mobiilsusprogrammides osalemisena. Vestlusel osalenud üliõpilaste sõnul on paljudel üliõpilastel lisaks koolile ja tööle ka pere ja seetõttu on rahvusvahelises mobiilsusprogrammides osalemine väga keerukas. Esile toodi ka seda, et neil on mobiilsuse võimaluste kohta vähe informatsiooni.

KORDUSHINDAMINE

1.3.5. Õppeasutuses rakendatakse varasemate õpingute ja töökogemuse arvestamist.	VÕTA kord; Kokkuvõtte Turismi- ja restoraniettevõtluse õppekava üliõpilaste VÕTA andmetest 2016/2017 ja 2017/2018 õppeaastatel; Kõrgkooli koduleht; Õppekavagrupi lisaandmed, Lisa 3; Õppeasutuse külastuse käigus saadud informatsioon.	Õppimist toetava tugiprotsessina rakendatakse VÕTA süsteemi. Õppijatest paljud on töötavad inimesed, neil on läbitud varasemaid õpinguid ja on olemas ka töökogemus. VÕTA taotluste esitamine toimub elektroonselt läbi õppeinfo süsteemi. Üliõpilasi toetavad VÕTA nõustajad, taotlusi hindavad VÕTA komisjonid. VÕTA vormid ja abimaterjalid on leitavad õppeinfosüsteemis ja vastav teave on olemas kodulehel. VÕTA taotluse on perioodil 2016–2018 esitanud turismi- ja restoraniettevõtluse õppekaval kokku kaheksa üliõpilast, kellest ühe taotlust ei ole rahuldatud. Kokku on VÕTA korras turismi- ja restoraniettevõtluse õppekaval arvestatud 2016–2018 õppeaastal 19 õppeainet, kogumahu 144 EAP.
1.3.6. Üliõpilased on kaasatud eri tasandi otsuste vastuvõtmisse õppeasutuses (õppeasutuse ja selle struktuuriüksuste otsustuskogud, õppekavanõukogud jm arenduskogud)	Õppekavagrupi lisaandmed, Lisa 3; Õppeasutuse külastuse käigus saadud informatsioon.	Õppekava grupi üliõpilastel on õigus ja võimalus olla kaasatud üliõpilasesindusse ja õppeasutuse otsustuskogudesse, sh õppekavanõukogusse. Toimuvad kohtumised nii juhtkonna kui erialajuhtidega, nad saavad esitada ettepanekuid nii õppekava kui õppekorraldusega seonduvalt. Vestlusel osalenud üliõpilased ei kuulunud üliõpilasesindusse ega õppeasutuse ja selle struktuuriüksuste otsustuskogudesse. Nad on kursis ja võimalusel osalevad üliõpilasesinduse ettevõtmistes, kuid ajanappus (õpingud, töö ja pere) ei võimalda neil rohkem panustada.

1.3. Üliõpilased – Koondhinnang	Vastab	Vastab osaliselt +	Ei vasta
Põhjendus: Sisseastumisel kandidaatidele esitatavad nõuded on sätestatud lähtuvalt vastava õppekava õpiväljundite saavutamiseks vajalikest eeldustest. Õppetöö- ja karjäärialane nõustamine, samuti varasemate õpingute ja töökogemuse arvestamise nõustamine toimib ja on üliõpilastele kättesaadav. Üliõpilaste nõustamissüsteem on selgelt kirjeldatud. Üliõpilaste õpitulemuste hindamine sisaldab nende arengut toetavat tagasisidet. Selles õppekavagrupis ei ole veel üliõpilaste mobiilsust toimunud. Kuna turismi- ja restoraniettevõtluse õppekava on rakendatud lühikest aega ja lõpetajaid ei ole, siis kõiki üliõpilastega seotud tegevusi pole suudetud veel täielikult ellu viia. Samas on positiivset märkimist väärt õppekava arendamine, õppekava kvaliteediga seonduvad miinimumnõuded on täidetud.			

KORDUSHINDAMINE

Soovitused:

- Leida võimalusi üliõpilaste mobiilsuse, sh lühiajalise mobiilsuse edendamiseks ja selles osalemise motivatsiooni suurendamiseks. Vastav kogemus oleks väga vajalik üldise silmaringi avardamisel, erialaseks tööks vajalike hoiakute ja suhtumise kujundamisel ja oskuste arendamisel.
- Ühtlustamaks üliõpilaste võimekust õpiväljundite saavutamisel, tutvustada vahetult pärast keskhariduse omandamist sisse astunud üliõpilastele erialal vajalike praktilisi tööoskusi.
- Julgustada turismi- ja restoraniettevõtluse õppekava üliõpilasi osa võtma üliõpilasesinduse ning õppeasutuse ja selle struktuuriüksuste otsustuskogude tegevustest.
- Parandada tagasiside andmist ka suuremates õppegruppides nii, et tagasiside oleks kiirem, konkreetsem ja tooks välja ka tugevusi.

1. ÕPPE LÄBIVIIMISE KVALITEET – Osahinnang	VASTAB	VASTAB OSALISELT +	EI VASTA
Põhjendus: Õppekava turismi- ja restoraniettevõtlus on kooskõlas Eesti Ettevõtluskõrgkool Mainor tegevussuundadega, mis tulenevad õppeasutuse arengukavast ja aitavad kaasa arengukava eesmärkide saavutamisele. Õppekava Turismi- ja restoraniettevõtlus nimetus ja sisu on kooskõlas. Praktikakorraldus on selgelt reguleeritud, olemas on praktika juhendmaterjalid, tagatud on üliõpilaste juhendamine töökeskkonnas ning määratletud on nõuded praktika sooritamiseks. Õppekaval õpetavad kogemustega ja asjakohase kvalifikatsiooniga üldainete õppejõud, kes on õpetatavaid õppeaineid seostanud turismi- ja restoraniettevõtluse õppekava eesmärkide ja õpiväljunditega. Erialaainete õppejõududena on kaasatud suurte kogemustega praktikuid ja spetsialiste, kellel on olemas erialased teoreetilised ja praktilised, samuti õppetöö läbiviimise kogemused. Esmahindamisel tehtud soovituste põhjal on õppeasutuse poolt esitatud dokument Parendustegevused vastavalt 2015. aasta isikuteeninduse õppekavagrupi enesehindamise tulemustele. Tehtud soovitusi on arvestatud ja kavandatud parendustegevused on valdavalt ellu viidud. Turismi- ja restoraniettevõtluse õppekava sobitub hästi EEK Mainor seniste õppesuundade ja -kavadega. EEK Mainor õppejõud on motiveeritud, entusiastlikud, huvitatud oma kooli, turismi- ja restoraniettevõtluse õppekava ja enda pädevuste arendamisest. Kõrgkooli sisseastumisel kandidaatidele esitatavad nõuded on sätestatud lähtuvalt vastava õppekava õpiväljundite saavutamiseks vajalikest eeldustest. Õppetöö- ja karjäärialane nõustamine, samuti varasemate õpingute ja töökogemuse arvestamine toimib ja on üliõpilastele kättesaadav. Üliõpilaste nõustamissüsteem on selgelt kirjeldatud. Üliõpilaste õpitulemuste hindamine sisaldab nende arengut toetavat tagasisidet. Turismi- ja restoraniettevõtluse õppekava üliõpilased pole mobiilsusvõimalusi siiani kasutanud. Üliõpilasi kaasatakse nii õppekava kui ka õppekorraldusega seonduvate küsimuste aruteludesse. Turismi- ja restoraniettevõtluse õppekava üliõpilasi üliõpilasesindusse ja kõrgkooli otsustuskogudesse kaasatud ei ole.			

KORDUSHINDAMINE

Soovitused:

- Kaaluda majutusteeninduse õppe viimist restoraniettevtluse kõrvaleriala moodulisse, kuna majutamine ja toitlustamine on töömaailma vaates enam seotud.
- Teha õppematerjalid ja seonduv teave e-keskkonnas paremini kättesaadavaks, parendada õppekorraldust nii, et õppepäevad kontaktperioodil poleks üliõpilastele liialt pikad.
- Kaasata rohkem praktikate ja töökohapõhise õppe töökohapoolseid juhendajaid, teavitada neid paremini juhendamise nõuetest ja arendada praktikajuhendajate pädevusi. Kontrollida nende sobivust ja nõuetele vastavust.
- Motiveerida õppejõude tegelema enesetäiendamiseega väliskõrgkoolide juures ja osalema õppetöö läbiviimisel väliskõrgkoolides.
- Toetada õppejõude, sh külalisõppejõude oma aine arendamisel, EEK Mainor nõuete järgimisel, üliõpilaste hindamisel ja tagasiside andmisel.
- Õppejõud peaksid leidma võimalusi osaleda turismi- ja restoranivaldkonnaga seonduvas teadus- ja arendustegevuses ja projektides.
- Leida võimalusi turismi- ja restoraniettevtluse õppekava üliõpilaste mobiilsuse edendamiseks.
- Julgustada turismi- ja restoraniettevtluse õppekava üliõpilasi osalema kõrgkooli üliõpilasesinduse ja otsustuskogude tegevustes.

2. ÕPPE LÄBIVIIMISEKS VAJALIKUD RESSURSID

2.1. Nõuded õppejõududele

HINNATAV VALDKOND	KOGUTUD TÕENDID	KOMMENTAARID
2.1.1. Õigusaktides kehtestatud ja õppekavagrupi spetsiifikast tulenevatele nõuetele vastavate korraliste õppejõudude ja teadustöötajate arv on nende ülesannetest, läbiviidava õppetöö mahust ning juhendatavate üliõpilaste arvust tulenevalt piisav , et täita vastava õppekavagrupi õppekavade eesmärgi ja saavutada õpiväljundeid.	KHS; Õppekava Turismi- ja hotelliettevtlus; Õppekavagrupi lisaandmed; EEK Mainor arengukava 2016–2021; EEK Mainor õppejõudude kvalifikatsiooni andmed Õppekaval Turismi- ja restoraniettevtlus; EEK Mainor Töötajate teadus- ja arendustegevus Õppekaval Turismi- ja restoraniettevtlus;	Õppekava õppejõudude kvalifikatsiooni võib lugeda asjakohaseks ja õppejõudude arvu piisavaks, et täita õppekava eesmärgi ja saavutada soovitud õpiväljundeid. Õppejõudude akadeemilist taset võib hinnata heaks, mitmed õppejõud on doktorikraadiga ja ülejäänud valdavalt magistrikraadiga. Korralised õppejõud õpetavad selliseid erialaaineid nagu turismisihtkoha ja -toote turundus; jätkusuutlik turism, joogiõpetus, teenindusjuhtimine, teenusedisain. Korraliste õppejõudude kõrval on õppetöösse kaasatud valdkonnas tunnustatud praktikuid, kel on lisaks praktilistele oskustele ka head teoreetilised teadmised ja õpetamispädevused. Nende kanda on sellised erialaained nagu sissejuhatus turismi- ja toitlustusvaldkonda; maailma kultuurilugu; ürituskorraldus ja -turundus; maailma turismigeograafia; turismisihtkoha ja -toote arendusmajutuskorraldus, toitlustusettevõtte töökorraldus; toitlustusettevõtte turundus; toiduturism ja menüüdisain jt. Erialaainete õpetamisse välisõppejõude siiani kaasatud pole. Turismi ja toitlustuse valdkonna korralisi õppejõude on vähe. Kaaluda tuleks võimalusi erialaaineid õpetavate korraliste õppejõudude arvu suurendamiseks.

KORDUSHINDAMINE

	Õppeasutuse külastuse käigus saadud informatsioon.	Õppekava rakendatakse alles teist aastat ning erialaaineid õpetavate korraliste õppejõudude arv võiks olla suurem, sh ka osakoormusega. Samas on kaasatud suurte teadmiste, praktiliste oskuste ja õpetamiskogemustega külalisõppejõud, mis on igati positiivne.
2.1.2. Õppejõudude vanuseline struktuur, sh noorte õppejõudude osakaal, tagab õppetöö jätkusuutlikkuse õppeasutuse õppekavagrupis.	Õppekavagrupi lisaandmed. EEK Mainor õppejõudude kvalifikatsiooni andmed õppekaval Turismi- ja restoraniettevõtlus. Õppeasutuse külastuse käigus saadud informatsioon.	Õppejõudude vanusestruktuuri võib pidada õpetamise jätkusuutlikkust tagavaks. Korraliste õppejõudude järelkasv näitab ka tabel õppejõudude kvalifikatsiooni andmetega, mille kohaselt on viis õppekaval õpetavat õppejõudu lõpetanud oma magistri- või doktoriõpingud aastatel 2014–2016. Mitmed kooli vilistlased on külalisõppejõuna kaasatud turismi- ja restoraniettevõtluse õppekava õppetöö läbiviimisse. Vilistlased pidasid väga oluliseks koostööd kõrgkooliga, sh oma teadmiste ja kogemuste jagamist õppejõuna.

2.1. Nõuded õppejõududele – Koondhinnang	Vastab	Vastab osaliselt +	Ei vasta
Põhjendus: Õppekavagrupi õppejõudude kvalifikatsioon vastab õigusaktides kehtestatud ja õppekavagrupi spetsiifikast tulenevatele nõuetele, Õppejõudude akadeemiline taset võib hinnata heaks, mitmed õppejõud on doktorikraadiga ja ülejäänud valdavalt magistrikraadiga. Korraliste õppejõudude kõrval on õppetöösse kaasatud valdkonnas tunnustatud praktikuid, kel on lisaks praktilistele oskustele ka head teoreetilised teadmised ja õpetamispädevused. Õppejõudude vanusestruktuuri võib pidada õpetamise jätkusuutlikkust tagavaks. Parendusettepanekud: Korralisi erialaõppejõude on vähe. Kaaluda tuleks võimalusi erialaaineid õpetavate korraliste õppejõudude arvu suurendamiseks, sh ka osakoormusega. Kaasata õppetöösse ka välisõppejõude.			

2.2. Õppeasutuse rahalised vahendid

KORDUSHINDAMINE

HINNATAV VALDKOND	KOGUTUD TÕENDID	KOMMENTAARID
2.2.1. Õppeasutusel on piisavad rahalised vahendid õppetöö läbiviimiseks.	EEK Mainor majandusaasta aruanne 2016; Õppekavagrupi kordushindamine. Lisaandmed; Kõrgkooli õppemateriaalne baas ja finantsandmed; Õppeasutuse külastuse käigus saadud informatsioon.	Kooli finantsmajanduslikud näitajad on aasta-aastalt paremaks läinud, tulud on kasvanud ja puhaskahjum on vähenenud. 2017. a. lõpuks jõudis kool jooksvasse kasumisse. Senise kahjumis olemise põhjuseks on olnud eelkõige ebapiisavad tulud. Laenud on refinantseeritud ja tänu sellele on lühiajalised kohustused oluliselt väiksemad varasematest aastatest. Kooli rahalised vahendid on piisavad, et õppetööd ja teadustööd läbi viia. Emaettevõtte Mainor AS juhatuse kinnitas, et kooli arenguks on otsustatud investeerida lähiaastatel märkimisväärsed vahendid, et parandada õppe- ja teadustöö tingimusi ning üliõpilaste elamistingimusi (ühiselu laiendus). Mainor AS on emaettevõtte tugev ettevõtte ja on võimeline ka likviidsusabi andma, kuid kui senised trendid jätkuvad, on EEK Mainor jätkusuutlik ka ilma emaettevõtte finantstoeta. Mainor AS juhatuse ja EEK Mainor juhtkonna sõnul on ettevõtte riske teadlikult hajutatud mitmete tegevussuundade arendamise toel. EEK Mainor moodustab ühe olulise üksuse, õppekavadel on üpris suur ühisosa, kuid oluliseks peetakse kõigi õppekavade vajaduste arvesse võtmist. Turismi- ja restoraniettevõtluse eriala ja õppekava arendamises nähakse suurt perspektiivi seoses turunõudluse kasvuga vastava eriala spetsialistide ja ettevõtjate järele, samuti aga seoses oluliste arengutega Ülemiste kvartalis tervikuna, sh hotellide, restoranide ja konverentsikeskuse kerkimise, Rail-Baltica arendustega jms. Eriala õppijatel üha avarduvad ka praktika ja töövõimalused kooli lähiümbruskonnas.
2.2.2. Õppeasutusel on piisavad rahalised vahendid õppejõudude arengu toetamiseks ja õppetöö alaseks arendustegevuseks.	EEK Mainor majandusaasta aruanne 2016; Õppekavagrupi kordushindamine. Lisaandmed; Kõrgkooli õppemateriaalne baas ja finantsandmed; Õppeasutuse külastuse käigus saadud informatsioon.	Tuginedes esitatud dokumentidele ja külastuse käigus Mainor AS juhatuselt saadud lisateabele, võib kinnitada, et koolil on olemas piisavad rahalised vahendid õppejõudude arengu toetamiseks ja õppetöö alaseks arendustegevusteks. Vastavalt omanikfirma otsusele investeeritakse aastatel 2018–2022 EEK teadus- ja arendustegevusse 1 miljon eurot. Kõrgkooli arengusse, sh eriti ka teadus-arendustegevustesse on lähiaastatel plaanis investeerida arvestatavaid vahendeid kooli kvaliteedi ja jätkusuutlikkuse tagamiseks. Arvestades Mainor AS terviklikku finantsolukorda ja EEK Mainori finantsilist toimetulekut ning positiivseid arenguid viimastel aastatel, sh huvi kasvu Turismi- ja restoraniettevõtluse õppekaval õpingute vastu, ei näe komisjon takistusi Turismi- ja restoraniettevõtluse õppekavagrupi finantsilisele toimetulekule

KORDUSHINDAMINE

2.2.3. Õppeasutuse või selle pidaja majandusaasta aruanded on auditeeritud, kui seaduses ei sätestata teisiti.	EEK Mainor majandusaasta aruanne 2016; Õppekavagrupi kordushindamine. Lisaandmed; Kõrgkooli õppemateriaalne baas ja finantsandmed; külastuse käigus saadud informatsioon.	EEK Mainor 2016. a. majandusaasta aruanne on korrektselt vormistatud, auditeeritud ja esitatud äriregistrile. 2017.a. aastaaruande esitamise tähtaeg pole veel saabunud, kuid 2017. a. esialgsed finantstulemused näitavad, et tegelik tulemus on positiivne ja vastab planeeritule.
2.2.4. Majanduslikku jätkusuutlikkust kirjeldavad finantsnäitajad (majandusaasta aruanne vm jätkusuutlikkust kirjeldavad finantsnäitajad) on õppeasutuse kodulehel avalikkusele kättesaadavad.	Õppeasutuse koduleheküljel; EEK Mainor majandusaasta aruanne 2016; Õppeasutuselt külastuse käigus saadud informatsioon.	Majandusaasta aruannet kooli koduleheküljel pole, kuid see on avalik dokument ja kõik soovijad saavad aastaaruannetega äriregistris tutvuda. Külastuse käidus kooli juhtkonnalt ja juhatusest saadud teabe alusel tutvustatakse kooli finantstulemusi ja -prognoose töötajate koosolekutel.

2.2. Rahalised vahendid – Koondhinnang	Vastab +	Vastab osaliselt	Ei vasta
Põhjendus: Tuginedes Eesti Ettevõtluskõrgkooli Mainor majandusaasta aruandele 2016, esitatud dokumendile kõrgkooli õppemateriaalse baasi ja finantsandmete kohta ning külastuse käigus saadud lisateabele kooli omanikelt ja juhtkonnalt, saab kinnitada, et kooli finantsmajanduslikud näitajad on aasta-aastalt paremaks läinud, tulud on kasvanud ja puhaskahjum on vähenenud. 2017. a. lõpuks jõudis kool jooksvasse kasumisse. Senise kahjumis olemise põhjuseks on olnud eelkõige ebapiisavad tulud. Laenud on refinantseeritud ja tänu sellele on lühiajalised kohustused oluliselt väiksemad varasematest aastatest. Kooli rahalised vahendid on piisavad, et õppe- ja teadustööd läbi viia. Kooli arenguks on otsustatud investeerida lähiaastatel märkimisväärsed vahendid, et parandada õppe- ja teadustöö tingimusi.			

KORDUSHINDAMINE

Mainor AS on emaettevõttena tugev ettevõtte ja on võimeline ka likviidsusabi andma, kuid kui senised trendid jätkuvad, on EEK Mainor on jätkusuutlik ka ilma emaettevõtte finantstoeta.

Mainor AS on emaettevõttena majanduslikult väga tugev ja ka sotsiaalselt väga vastutustundlik ning on garandiks EEK Mainor tegevusele. EEK Mainor moodustab ühe olulise üksuse, õppekavadel on üpris suur ühisosa, kuid oluliseks peetakse kõigi õppekavade vajaduste arvesse võtmist. Turismi- ja restoraniettevtluse eriala ja õppekava arendamises nähakse suurt perspektiivi seoses turunõudluse kasvuga vastava eriala spetsialistide ja ettevõtjate järele, samuti aga seoses oluliste arengutega Ülemiste kvartalis tervikuna.

2.3. Õppeasutuse õppekeskkond

HINNATAV VALDKOND	KOGUTUD TÕENDID	KOMMENTAARID
2.3.1. Õppekeskkond sisaldab õppetöö läbiviimiseks vajalikke ruume (auditooriumid, seminariruumid, laborid, ruumid üliõpilaste iseseisvaks tööks ja puhkuseks jms) ning on üliõpilaste arvust lähtudes optimaalse mahutavusega.	Kõrgkooli õppemateriaalne baas ja finantsandmed; Õppekavagrupiga seotud õppeinfrastruktuuri andmed; Õppeasutuse külastuse käigus saadud informatsioon.	Õppetöö korraldamiseks on olemas vajalik materiaaltehniline baas nii õpilastele kui ka õppejõududele. Koolil on muljetavaldav ajaloolise väärtusega, samas aga väga hästi kaasajastatud, nägus ja mugav koolihoone, modernse tehnikaga varustatud õpperuumid, korralik raamatukogu, puhkeruum, ühiselamu ja kohvik. Praegu asuvad koolihoone ühes tiivas kuni oma ruumide valmimiseni rentnikud, kuhu nende ruumide vabanemisel laieneb ühiselamu. Kuna koolil, sh eriti turismi- ja restoraniettevtluse õppekaval, on arvukalt partnereid, kelle ruume saab kasutada praktilise õppe korraldamisel, siis ei ole koolil kavas eraldi praktikaklasse välja ehitada. Ülemiste kvartali arengut ja arengupotentsiaali silmas pidades kavandatakse tihedamat koostööd lähikonnas asuvate majutusasutuste, restoranide ja rajatava konverentsikeskusega.
2.3.2. Õppekeskkond on sisustatud tänapäevastele nõuetele vastavalt (videoprojektorid, internetivõimalus jms).	Kõrgkooli õppemateriaalne baas ja finantsandmed; Õppekavagrupiga seotud õppeinfrastruktuuri andmed; Õppeasutuse külastuse käigus saadud informatsioon.	Õppekeskkond on sisustatud tänapäevastele nõuetele vastavalt. Kõik õpperuumid on varustatud õppetööks vajaliku tehnikaga ja internetiühendusega. Muljet avaldav on kooli kõige modernsem, Ülo Pärnitsa nimeline õpperuum. Kooli juhtkonna ja juhatusega toimunud vestluste käigus toodi esile ka plaane õppekeskkonna edasise parendamise osas.

KORDUSHINDAMINE

2.3.3. Õppetöö läbiviimist ja õppeasutuse tegevust toetavad tänapäevased infotehnoloogilised lahendused, sh õppeinfosüsteem, e-õppe võimalused, üliõpilaste ja õppejõudude suhtlusportaalid.	Kõrgkooli õppemateriaalne baas ja finantsandmed; Õppekavagrupiga seotud õppeinfrastruktuuri andmed; EEK Mainor koduleht; Õppeasutuse külastuse käigus saadud informatsioon.	Õppetöö läbiviimist ja õppeasutuse tegevust toetavad tänapäevased lahendused, sh kooli enda poolt renditud õppeinfosüsteem (ÕIS), mida komisjoni liikmetele ka demonstreeriti. Külastuse käigus kiitsid ÕISi nii üliõpilased kui ka õppejõud. ÕIS tagab lisaks õppekorraldusliku info kättesaadavusele ka nõustamisalaste teadete ja info edastamise õppemaksu, üliõpilaste akadeemiliste liikumiste, VÕTA-taotluste jms kohta. Lisaks kasutavad õppejõud ja üliõpilased ka ühiseid sotsiaalmeedia gruppe. Koolil on kolm IT-spetsialisti, kes tegelevad pidevalt IT-lahenduste arendamisega. Esitatud dokumentidest nähtub, et aastatel 2013–2017 on EEK Mainor investeerinud näiteks ainult IKT taristu uuendamisse 220 000 eurot, ÕIS-i arendamisse 137000 eurot.
2.3.4. Tugiteenistused tagavad vajaliku dokumendihalduse.	Kõrgkooli õppemateriaalne baas ja finantsandmed; Õppekavagrupiga seotud õppeinfrastruktuuri andmed; EEK Mainor koduleht ja ÕIS; Õppeasutuse külastuse käigus saadud informatsioon.	Tugiteenistused tagavad vajaliku dokumendihalduse. Üliõpilastele ja töötajatele vajalikud tugiteenused ja -süsteemid on olemas ja hästi toimivad. Samas tegeletakse järjepidevalt nende arendamise ja kaasajastamisega.
2.3.5. Raamatukogu kindlustab kaasaegsete infoallikate kättesaadavuse ning pakub üliõpilastele võimalusi iseseisvaks tööks.	Õppekavagrupi kordushindamine. Lisaandmed; Õppeasutuse külastuse käigus saadud informatsioon.	Raamatukogu kindlustab kaasaegsete infoallikate kättesaadavuse ning pakub üliõpilastele võimalusi iseseisvaks tööks. Koolil on kavas ka raamatukogu laiendamine. Raamatukogu ruumides asuvad ka õppespetsialistid, mis tähendab, et üliõpilastel on neilt võimalik saada teavet raamatukogu, teiste raamatukogude andmebaaside, e-raamatute ja muude teabeallikate kasutusvõimaluste kohta.

2.3. Õppekeskkond – Koondhinnang	Vastab +	Vastab osaliselt	Ei vasta
----------------------------------	----------	------------------	----------

KORDUSHINDAMINE

Põhjendus:

Õppetöö korraldamiseks on olemas vajalik materiaaltehniline baas nii õpilastele kui ka õppejõududele.

Kõrgkooli õppekeskkond on kaasaegne ja heas korras. Koolil on muljetavaldav ajaloolise väärtusega, samas hästi renoveeritud, nägus ja mugav koolihoone, modernse tehnikaga varustatud õpperuumid, korralik raamatukogu, hästi välja arendatud ÕIS ja IT- tugisüsteemid. Üliõpilaste käsutuses on puhkeruum, ühiselamu ja kohvik. Töötajate käsutuses on mugavad ja asjakohaste tehniliste vahenditega tööruumid. Õppekeskkonda, samuti IT-süsteeme arendatakse pidevalt edasi.

Soovitused:

Õppekava ei näe ette praktilist õpet koolis ja seetõttu ei ole koolil praktilise õppe baasi. Soovitame kaaluda selle loomist. Praktiline õpe koolis oleks kõige vajalikum neile, kes on äsja koolipingist tulnud ja ei õpi töökohapõhises õppes.

2. ÕPPE LÄBIVIIMISEKS VAJALIKUD RESSURSID – Osahinnang	VASTAB +	VASTAB OSALISELT	EI VASTA
Põhjendus: Kõrgkoolil on olemas õppe läbiviimiseks turismi- ja restoraniettevõtluse õppekaval vajalikud ressursid. Õppekavagrupi õppejõudude kvalifikatsioon vastab õigusaktides kehtestatud ja õppekavagrupi spetsiifikast tulenevatele nõuetele, Õppejõudude akadeemiline taset võib hinnata heaks, mitmed õppejõud on doktorikraadiga ja ülejäänud valdavalt magistrikraadiga. Kõrgkooli finantsmajanduslikud näitajad on aasta-aastalt paremaks läinud, tulud on kasvanud ja puhaskahjum on vähenenud. 2017. a. lõpuks jõudis kool jooksvasse kasumisse. Senise kahjumis olemise põhjuseks on olnud eelkõige ebapiisavad tulud. Laenud on refinantseeritud ja tänu sellele on lühiajalised kohustused oluliselt väiksemad varasematest aastatest. Kooli rahalised vahendid on piisavad, et õppetööd ja teadustööd läbi viia. Kooli arenguks on otsustatud investeerida lähiaastatel märkimisväärsed vahendid, et parandada õppe- ja teadustöö tingimusi. Mainor AS on emaettevõttena tugev ettevõtte ja on võimeline ka likviidsusabi andma, kuid kui senised trendid jätkuvad, on EEK Mainor on jätkusuutlik ka ilma emaettevõtte finantstoeta. Kõrgkooli õppekeskkond on kaasaegne ja heas korras. Koolil on muljetavaldav ajaloolise väärtusega, samas hästi renoveeritud, nägus ja mugav koolihoone, modernse tehnikaga varustatud õpperuumid, korralik raamatukogu, hästi välja arendatud ÕIS ja IT- tugisüsteemid. Üliõpilaste käsutuses on puhkeruum, ühiselamu ja kohvik. Töötajate käsutuses on mugavad ja asjakohaste tehniliste vahenditega tööruumid. Õppekeskkonda, samuti IT-süsteeme arendatakse pidevalt edasi. Soovitused: Kaaluda võimalusi erialaaineid õpetavate korraliste õppejõudude arvu suurendamiseks, sh osakoormusega.			

KORDUSHINDAMINE

3. ÕPPE LÄBIVIIMISE JÄTKUSUUTLIKKUS

1. JA 2. HINDAMISVALDKONNA OSAHINNANGUD	VASTAB	VASTAB OSALISELT	EI VASTA
3.1. ÕPPE LÄBIVIIMISE KVALITEET		+	
3.2. ÕPPE LÄBIVIIMISEKS VAJALIKUD RESSURSID	+		
Kommentaariid: Õppekava turismi- ja restoraniettevõtlus on kooskõlas Eesti Ettevõtluskõrgkool Mainor tegevussuundadega, mis tulenevad õppeasutuse arengukavast ja aitavad kaasa arengukava eesmärkide saavutamisele ja kõrgkoolil on õppe läbiviimiseks vajalikud ressursid olemas. Õppejõudude kvalifikatsioon vastab õigusaktides kehtestatud ja õppekava spetsiifikast tulenevatele nõuetele. Kõrgkoolil on olemas õppe läbiviimiseks, sh õppe läbiviimiseks turismi- ja restoraniettevõtluse õppekaval, vajalikud ressursid olemas. Kõrgkooli finantsmajanduslikud näitajad on aasta-aastalt paremaks läinud, seda nii tulude kasvu kui ka puhaskasumi mõttes. 2017. a. lõpuks jõudis kool jooksvasse kasumisse. Laenu on refinantseeritud ja tänu sellele on lühiajalised kohustused oluliselt väiksemad varasematest aastatest. Kooli rahalised vahendid on piisavad, et õppetööd ja teadustööd läbi viia. Kooli arenguks on otsustatud investeerida lähiaastatel märkimisväärsed vahendid, et parandada õppe- ja teadustöö tingimusi. Mainor AS on emaettevõttena tugev ettevõtte ja on võimeline ka likviidsusabi andma, kuid kui senised trendid jätkuvad, on EEK Mainor on jätkusuutlik ka ilma emaettevõtte finantstoeta. Kõrgkooli õppekeskkond on kaasaegne ja heas korras. Koolil on muljetavaldav ajaloolise väärtusega, samas hästi renoveeritud, nägus ja mugav koolihoone, modernse tehnikaga varustatud õpperuumid, korralik raamatukogu, hästi välja arendatud ÕIS ja IT-tugisüsteemid. Üliõpilaste käsutuses on puhkeruum, ühiselamu ja kohvik. Töötajate käsutuses on mugavad ja asjakohaste tehniliste vahenditega tööruumid. Õppekeskkonda, samuti IT-süsteeme arendatakse pidevalt.			

3.3. Jätkusuutlikkuse kriteeriumid lisaks kvaliteedile ja ressurssidele

HINNATAV VALDKOND	KOGUTUD TÕENDID	KOMMENTAARID
-------------------	-----------------	--------------

KORDUSHINDAMINE

3.3.1. Õppeasutuse viimase 5 aasta arengutrendid üliõpilaste, vastuvõtu ja lõpetajate arvu ja eelarve mahu osas osutavad jätkusuutlikkusele.	Õppekavagrupi kordushindamine. Lisaandmed; Kõrgkooli õppemateriaalne baas ja finantsandmed: Õppeasutuse külastuse käigus saadud informatsioon; õppeasutuse .	Esitatud dokumendid kinnitavad, et kõrgkooli tegevust kirjeldavad finantsnäitajad on aastatel 2014–2018 järjepidevalt paranenud. Üliõpilaste arv kokku on mõnevõrra langenud. EHTE-lt üle võetud õppekavadel õppinud üliõpilased on valdavalt õpingud lõpetanud või lõpetamas. Uuele õppekavale turismi- ja restoraniettevõtlus on vastuvõtt toimunud kaks aastat, seega pole lõpetajate arvu veel võimalik esile tuua. Küll on aga kasvanud huvi sellel erialal õppimise vastu. Kui 2016/2017 õppeaastal oli kandideerijaid 49 ja vastu võeti 17 üliõpilast, siis 2017/2018 oli õppekavale kandideerijaid 85 ning vastu võeti 32 üliõpilast.
3.3.2. Õppekavagrupi vastava õppe viimase 5 aasta arengutrendid üliõpilaste, vastuvõtu ja lõpetajate arvu osas osutavad jätkusuutlikkusele.	Õppekavagrupi kordushindamine. Lisaandmed; Kõrgkooli õppemateriaalne baas ja finantsandmed: Õppeasutuse külastuse käigus saadud informatsioon; õppeasutuse .	EHTE-lt üle võetud õppekavadel asus õppeaastal 2015/16 õppima reisikorralduse erialal 21 üliõpilast, neist on lõpetanud 12. Hotellimajanduse erialal asus õppima 42 üliõpilast, lõpetajaid on 20. Toitlustusteenuste korraldust asus õppima 18 üliõpilast, õpingud on lõpetanud 11. Turismi- ja restoraniettevõtluse õppekavale on vastuvõtt toimunud kaks aastat, seega lõpetajate arvu veel võimalik esile tuua pole. Küll on aga kasvanud huvi sellel erialal õppimise vastu. Kui 2016/2017 õppeaastal oli kandideerijaid 49 ja vastu võeti 17 üliõpilast, siis 2017/2018 oli õppekavale kandideerijaid 85 ning vastu võeti 32 üliõpilast. Nii tööandjad kui AS Mainor juhatuse esindajad tõid esile suurt vajadust kõrgharidusega erialaspetsialistide ja ettevõtjate järele ning ei kahtle õppekava jätkusuutlikkuses üliõpilaste vastuvõtu ja lõpetajate arvu osas.
3.3.3. Asutusel on arengukava ja finantsprojektsioon arengukavas kirjeldatud eesmärkide täitmiseks ning võimalike (sh demograafilistest trendidest tulenevate) riskide maandamiseks.	EEK Mainor arengukava 2016–2021; Õppekavagrupi kordushindamine. Lisaandmed; Kõrgkooli õppemateriaalne baas ja finantsandmed: Õppeasutuse külastuse käigus saadud informatsioon; õppeasutuse .	EEK Mainor arengukava 2016–2021 järgi nähakse ette kõrgkooli sisseastujate arvu iga aastast kasvu. Arengukava ettevalmistamisel ja eesmärkide seadmisel tugineti kogutud teabele majandus- ja demograafiliste trendide kohta, samuti õpetatavate erialade arenguprognosidele ja spetsialistide vajadusele, et kõrgkooli arendamine toimuks jätkusuutlikult ning võimalikke riske arvesse võttes ning hajutades. Turismi- ja restoraniettevõtluse õppekaval nähakse kooli arengus olulist kohta, seda nii kogu valdkonna (Eesti turismi- ja restoraniettevõtlus) kui ka Ülemiste linnaku vajadusi silmas pidades. Esitatud lisaandmetest nähtub, et iga-aastaselt on kasvanud kooli poolt tehtavad investeeringud õppehoonete remondiks, IKT taristu uuendamiseks, kvaliteedisüsteemi, ÕIS-i, e-õppevahendite ja TAL arendamiseks. Kõrgkooli omanikega kohtumisel anti asjakohane ülevaade arenguplaanidest, sh ka kooli arendusse edasisel investeerimisel ning väljendati veendumust ja usku

KORDUSHINDAMINE

		kõrgkooli jätkusuutlikkuse osas.
3.3.4. Arengukava täitmist analüüsitakse ning analüüs on aluseks järgmise arenguperioodi kavandamisele.	EEK Mainor arengukava 2016–2021; Õppeasutuse külastuse käigus saadud informatsioon.	EEK Mainori eelmine arengukava oli koostatud aastateks 2013–2018. Kuna kogu ühiskonnas, hariduses tervikuna ja ka kooli arengutes on toimunud olulisi muutusi, peeti vajalikuks uue ajakohastatud arengukava väljatöötamist. Uue arengukava ettevalmistamise käigus analüüsiti põhjalikult eelmise arengukava täitmist, samuti viidi läbi mitmesuguseid taustauuringuid ja analüüsiti üliõpilaste, töötajate ja tööandjate tagasisidet. Analüüsides tulemusi võeti arvesse järgmise arenguperioodi, EEK Mainor arengukava 2016–2021 koostamisel.

3. ÕPPE LÄBIVIIMISE JÄTKUSUUTLIKKUS – Osahinnang	VASTAB +	VASTAB OSALISELT	EI VASTA
Põhjendus: Esitatud dokumendid kinnitavad, et kõrgkooli tegevust kirjeldavad finantsnäitajad on aastatel 2014–2018 järjepidevalt kasvanud. Üliõpilaste arv kokku on mõnevõrra langenud. EHTE-lt üle võetud õppekavadel õppinud üliõpilased on valdavalt õpingud lõpetanud või lõpetamas. Uuele õppekavale turismi- ja restoraniettevõtlus on vastuvõtt toimunud kaks aastat, seega lõpetajate arvu veel võimalik esile tuua pole. Küll on aga kasvanud huvi sellel erialal õppimise vastu. Kui 2016/2017 õppeaastal oli kandideerijaid 49 ja vastu võeti 17 üliõpilast, siis 2017/2018 oli õppekavale kandideerijaid 85 ning vastu võeti 32 üliõpilast. EEK Mainor arengukava 2016–2021 järgi nähakse ette kõrgkooli sisseastujate arvu iga-aastasest kasvu. Arengukava ettevalmistamisel ja eesmärkide seadmisel tuginedi kogutud teabele majandus- ja demograafiliste trendide kohta, samuti õpetatavate erialade arenguprognostide ja spetsialistide vajaduste osas, et kõrgkooli arendamine toimuks jätkusuutlikult ning võimalikke riske arvesse võttes ning hajutades. Turismi- ja restoraniettevõtluse õppekaval nähakse kooli arengus olulist kohta, seda nii kogu valdkonna (Eesti turismi- ja restoraniettevõtlus) kui ka Ülemiste linnaku vajadusi silmas pidades. Esitatud lisaandmetest nähtub, et iga-aastaselt on kasvanud kooli poolt tehtavad investeeringud õppehoonete remondiks, IKT taristu uuendamiseks, kvaliteedisüsteemi, ÕIS-i, e-õppevahendite ja TAL arendamiseks. Uue arengukava ettevalmistamise käigus analüüsiti põhjalikult eelmise arengukava täitmist, samuti viidi läbi mitmesuguseid taustauuringuid ja analüüsiti üliõpilaste, töötajate ja tööandjate tagasisidet. Analüüsides tulemusi võeti arvesse järgmise arenguperioodi, EEK Mainor arengukava 2016–2021 koostamisel. Soovitused: Kaaluda võimalusi turismi- ja restoraniettevõtluse õppekava üle viimiseks äriduse ja halduse õppekavagruppi. Õppekava sobiks oma sisu poolest sellesse õppekavagruppi märksa paremini ning võimaldaks koondada jõude õppekava jätkusuutlikkuse tagamiseks.			