

**Isikuteeninduse õppekavagrupi rakenduskõrgharidusõppe  
esmahindamise otsus  
Nordic School of Hospitality and Innovation – Haaga-Helia,  
Tallinn**

**08/04/2019**

**Eesti Kõrg- ja Kutsehariduse Kvaliteediagentuuri  
kõrghariduse hindamisnõukogu otsustas: Nordic School of  
Hospitality and Innovation – Haaga-Helia, Tallinn  
isikuteeninduse õppekavagrupi rakenduskõrgharidusõppe  
kvaliteet vastab osaliselt nõutavale tasemele**

Lähtuvalt ülikooliseaduse § 22<sup>3</sup> lõike 4 ja § 22<sup>4</sup> lõike 3, rakenduskõrgkooli seaduse § 16<sup>1</sup> lõike 6 ja erakooliseaduse § 5<sup>1</sup> lõike 6 ning Eesti Kõrg- ja Kutsehariduse Kvaliteediagentuuri põhimääruse punkti 3.7.3 ning punktis 3.7.1 sisalduva volituse alusel vastu võetud regulatsiooni “Õppekavagrupi esmahindamise juhend” punktist 28.2 sedastab EKKA kõrghariduse hindamisnõukogu (edaspidi Nõukogu) järgmist:

1. Haridus- ja Teadusministeerium edastas **Nordic School of Hospitality and Innovation – Haaga-Helia, Tallinn** (edaspidi Kõrgkool) **isikuteeninduse õppekavagrupi rakenduskõrgharidusõppe** esmahindamiseks vajalikud andmed Eesti Kõrg- ja Kutsehariduse Kvaliteediagentuurile 11.01.2019.
2. Kõrgkool esitas isikuteeninduse õppekavagrupi rakenduskõrgharidusõppes hindamisele järgmise õppekava:  
**Rahvusvaheline külalislahkusmajandus ja tippteenindus**
3. EKKA juhataja kinnitas 15.01.2019 korraldusega Kõrgkooli isikuteeninduse õppekavagrupi rakenduskõrgharidusõppe esmahindamise komisjoni (edaspidi komisjon) koosseisus

<b>Tom Baum</b>	Komisjoni esimees, Professor, Head of the Department of Human Resource Management, University of Strathclyde, Glasgow; UK
<b>Craig Thompson</b>	CEO, International Centre of Excellence in Tourism and Hospitality Management , THE-ICE
<b>Maarika Liivamägi</b>	Tegevjuht, Eesti Hotellide ja Restoranide Liit
<b>Gerda Danieljants</b>	Üliõpilane, Eesti Ettevõtluskõrgkool Mainor

4. Hindamiskomisjoni külastus Kõrgkooli toimus 14.03.2019.
5. Komisjon saatis hindamisaruande projekti EKKA büroole 21.03.2019, mille EKKA edastas kõrgkoolile kommenteerimiseks 22.03.2019 ja millele kõrgkool esitas vastuse 26.03.2019.
6. Komisjon esitas lõpliku hindamisaruande EKKA büroole 29.03.2019. Hindamisaruanne on otsuse lahutamatu osa.
7. Lõpliku hindamisaruande edastas Nõukogu sekretär Nõukogu liikmetele 29.03.2019.
8. Hindamiskomisjoni hinnang oli järgmine:  
**õppe kvaliteet vastab osaliselt nõutavale tasemele**
9. Nõukogu arutas Kõrgkooli isikuteeninduse õppekavagrupi rakenduskõrgharidusõpet 8.04.2019 istungil 11 liikme osalusel ning võttes aluseks hindamisaruande ja kõrgkooli poolt Eesti Hariduse Infosüsteemi esitatud andmed otsustas tuua välja järgmised parendusvaldkonnad ning hindamiskomisjoni soovitused:
  - a) Õppekava ja õppekorraldus:
    - Vajalik on tihedam koostöö kohalike (sh Eesti Hotellide ja Restoranide Liidu), regionaalsete ja rahvusvaheliste ettevõtetega, et tagada nende teadlikkus Kõrgkooli kontseptsioonist ning ootustest praktikale ja lõpetajate töölerakendumisele.
    - Kavandatud rahvusvaheline üliõpilaskond ei taga veel isenesest õppekava rahvusvahelisust. Vajalik on selgelt määratleda rahvusvahelisuse olemus ja ulatus. Selgemalt on vaja määratleda ka õppekava nimetuses sisalduva tippteeninduse sisu ja olemus, kuna see on väga oluline, vastamaks kõigi osapoolte ootustele.
    - Õppeainete ja õppekava õpiväljundite vahel puudub selge seos ning õppekava kui terviku õpiväljundid on mõnevõrra ebaselged. Ei ole ka selge, milliste meetoditega õpiväljundeid hindama hakatakse. Õppeainete, moodulite ja õppekava õpiväljundid on vaja seostada ning tagada sobivad hindamismeetodid.
    - Vajalik on intensiivne koostöö valdkonna ettevõtetega, et tagada õppekava iga osa jaoks sobiv praktika. Hetkel ei ole selge, kuidas praktika korraldatakse ja kuidas seda hinnatakse. Eelkõikuleppeid praktikate korraldamiseks ettevõtetega ei ole veel sõlmitud. Õppekavas sisalduvatele erinevatele praktikatele on vaja välja töötada õpiväljundid ja nende saavutamise hindamise meetodid.
    - Õppekavas tuleks käsitleda ka valdkonna (hotellimajandus, terviseohutus, toiduhügieen jms) rahvusvahelist seadusandlust.
    - Vajalik on välja töötada põhjalik VÕTA kord.
  - b) Õppejõud:
    - Kõik õppekava õppejõud töötavad põhikohaga partnerasutustes. Senini ei ole selgust nende õppejõudude profiilis ja kogemustes, keda on kavandatud kohapeal värvata. Vajalik on värvata kõrgkooli õppejõud, kes täiendaksid välisõppejõudusid ning teeksid nendega koostööd.
    - Vajalik on välja töötada õppejõudude hindamise reeglid ja protseduurid.
  - c) Ressursid
    - Vajalik on välja töötada Kõrgkooli finantsriskianalüüs ja riskide juhtimise kava.
10. Nõukogu liikmed ei vaidlustanud hindamiskomisjoni hinnangut.

11. Kui hindamiskomisjoni hinnang on „vastab osaliselt nõutavale tasemele“, kaalub hindamisnõukogu vastavalt dokumendi „Õppekavagrupi esmahindamise juhend“ punkti 28 alapunktile 2) komisjoni poolt välja toodud parendusvaldkondi ning võtab vastu otsuse „õppe kvaliteet vastab osaliselt nõutavale tasemele“ või „õppe kvaliteet ei vasta nõutavale tasemele“.
12. Nõukogu kaalus hindamiskomisjoni poolt välja toodud parendusvaldkondi ning arvestades, et:
- Õppekavaarenduses on arvestatud kiirelt areneva majandussektori vajadustega. Õppekava kontseptsioon on uuenduslik;
  - Avatava kõrgkooli juhtkond on tugev, entusiastlik ja pühendunud;
  - Õppekava käivitamiseks on tagatud märkimisväärne rahaline toetus Soome Haaga-Helia kõrgkooli poolt;
  - Õppekava läbiviimisele on planeeritud kaasata mitme väliskõrgkooli kõrgeltkvalifitseeritud ja kogenud õppejõud;
  - Õppekava avamist toetab kohalik külalislahkusmajanduse sektor, õppekava tulevastel lõpetajatel on head tööerakendumise võimalused.

#### **OTSUSTAS**

**Nordic School of Hospitality and Innovation – Haaga-Helia, Tallinn isikuteeninduse õppekavagrupi rakenduskõrgharidusõppe kvaliteet vastab osaliselt nõutavale tasemele.**

Otsus võeti vastu 11 poolthäälega. Vastu 0.

**Eve Eisenschmidt**  
Nõukogu esimees

**Hillar Bauman**  
Nõukogu sekretär