

Academic Food Labor OÜ koolituste kvaliteedi tagamise alused

1. Üldsätted

1.1. Academic Food Labor OÜ lähtub täienduskoolituse kvaliteedi tagamisel täiskasvanute koolituse seadusest, täiskasvanute täienduskoolituse kvaliteeditagamise juhendmaterjalist, täiskasvanute täienduskoolitusasutustele, koolitaja käsiraamatust (Andras) ning ettevõtte ärietikast, põhikirjast, õppekorralduse alustest ning teistest seonduvatest õigusaktidest ja dokumentidest.

1.2. Academic Food Labor OÜ pakub Kastmekoolitus nime all täienduskoolitust, täpsemalt teoreetilist sissejuhatust kastmetesse ja elementaarsesse toiduhügieeni ning praktilist kastmete valmistamise koolitust.

1.3. Koolituste läbiviimisel ja suhtlemisel klientidega tuleb igal koolitajal juhendada väärtuspõhisest suhtest, avatusest, aususest ja abivalmidusest.

2. Sihtrühmad ja nende koolitusvajadused

2.1. Academic Food Labor OÜ koolituste sihtrühmad jagunevad kolmeks: hobikokad, professionaalsed tegutsevad kokad ja täiendõpet või ümberõpet soovivad koolitatavad.

3. Õppekeskkonna kvaliteedi tagamise tingimused ja kord

3.1. Academic Food Labor OÜ viib läbi koolitusi klassis, mis vastab tervisekaitse nõuetele. Koolitusklassi on tagatud ligipääs ka liikumispuudega inimestele.

3.2. Igal osalejal on võimalus kasutada koolituse kestel toimiv väga professionaalne köögi töökeskond koos professionaalsete ja koduste väikevahenditega

3.4. Igal koolitusel on tagatud koolitusjärgne abi 3 kuud . Küsimustele vastatakse e-kirja, telefoni, Skype, kaudu. Personaalsed konsultatsioonid toimuvad tavaliselt Tallinnas Rävälä 10 ja kestavad reeglina kuni 2 tundi.

3.5. Koolitusgrupi suurus on reeglina kuni 12 osalejat, sest siis jõuavad koolitajad tegeleda iga õppijaga ka individuaalselt.

3.6. Academic Food Labor OÜ tagab igale koolitusest osalejale lõunasöögi.

4. Õppekavade kvaliteedi tagamise tingimused ja kord

4.1. Õppekavade koostamisel lähtutakse täiskasvanute koolituse seadusest, täienduskoolituse õppekava koostamise juhendmaterjalist ja täienduskoolituse standardist.

4.2. Academic Food Labor OÜ õppekavas sätestatakse vähemalt järgmised andmed:

- 1) õppekava nimetus;
- 2) õppekavarühm;
- 3) õppekava eesmärk ja õpiväljundid;
- 4) õpingute alustamise tingimused, juhul kui need on eeltingimuseks õpiväljundite saavutamisel;
- 5) õppe kogumaht ja struktuur, sealhulgas auditoorse, praktilise ja iseseisva töö osakaal;
- 6) õppe sisu;
- 7) õppekeskkonna kirjeldus;
- 8) õppematerjalide loend, juhul kui õppekava läbimiseks on ette nähtud õppematerjalid;
- 9) lõpetamise tingimused ja väljastatavad dokumendid;
- 10) koolituse läbiviimiseks vajaliku kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemuse kirjeldus.

4.3. Õppekava koostamisel lähtutatakse sihtgruppide vajadustest ning iga koolitus peab olema praktilise suunitlusega ja aitama sihtgrupil saavutada paremaid ning mõõdetavaid tulemusi.

4.4. Õppekavade kaasajastamine toimub vähemalt üks kord aastas jooksva aasta juulis või vastavalt vajadusele.

4.5. Õppekava luuakse koostööna, meeskonnas on koolitajad ja koostöö partnerid. Õppekava kinnitavad Academic Food Labor OÜ peakokad

4.6. Iga koolituse juures on viide kehtivale õppekavale.

5. Koolitajate kvaliteedi tagamise tingimused ja kord

5.1. Koolitajad peavad omama erialast haridust või olema aktiivselt tegutsenud õpetatavas valdkonnas ning omama vastavasisulist kogemust, mida nad on võimelised tõestama.

5.2. Koolitatav esitab Academic Food Labor OÜile peale koolituse lõppu tagasiside koolitustulemuste ja parandusettepanekute kohta.

5.3. Academic Food Labor OÜ koostöös koolitajatega analüüsib igat negatiivset tagasisidet eraldi ja võtab vajadusel kasutusele meetmed olukorra parendamiseks.

6. Täienduskoolituse kohta tagasiside kogumise kord

6.1. Academic Food Labor OÜ koolitaja küsib peale igat koolitust osalejatelt tagasisidet ja parandusettepanekuid. Tagasisidet kogutakse kirjalikult. Tagasiside vorm antakse enne koolitatavale enne kursuse lõppu ning vastused salvestatakse koolituste tagasiside andmebaasi.

6.2. Koolitajad ja Academic Food Labor OÜ analüüsivad saadud tagasisidet ja võtavad konstruktiivset ettepanekuid arvesse õppekava parendamisel.

7. Õppija ja koolitaja õigused ning kohustused

7.1. Õppijal on õigus:

7.1.1. valida oma võimetele ja huvidele vastav kursus;

7.1.2. nõuda kvaliteetset koolitust;

7.1.3. saada teavet Academic Food Labor OÜ õppekorralduse ja õppekava kohta;

7.1.4. nõuda õppemaksu tagastamist Academic Food Labor OÜ süül ära jäänud kursuste eest;

7.1.5. lahkuda omal soovil enne õppeperioodi lõppu, kusjuures sel juhul õppemaksu ei tagastata.

7.1.6. saada kursuse lõpus kursusel osalemist kinnitav tunnistus või tõend.

7.2. Õppija on kohustatud:

7.2.1. tegutsema hädaolukorras (tulekahju, veeavarii, pommiähvardus jms) vastavalt eeskirjadele ja koolituskeskuse töötajate korraldustele;

7.2.2. hoidma heaperemehelikult tema kasutusse antud õppevahendeid ja koolituskeskuse vara;

7.2.3. käituma vastavalt üldtunnustatud käitumisnormidele.

7.2.4. pidama kinni isikliku hügieeni ja köögihügieeni korrast.

7.2.4. haigestumise korral teavitama koheselt koolitusettevõtet.

7.3. Koolitajal on õigus:

7.3.1. kõrvaldada õppetööst õppija, kelle tervislik seisund ei võimalda õppetööst osa võtta või kes ei järgi üldtunnustatud käitumisnorme ja häid tavaid;

7.3.2. saada vajalikud õppematerjalid ja muud õppetööks vajaminevad vahendid kvaliteetse koolituse läbiviimiseks;

7.3.3. saada taustinformatsiooni osalejate ootuste ja taseme kohta. Academic Food Labor OÜ kontaktisik on eelnevalt saatnud õppijatele sissejuhatavad küsimused ja vastuste koondi saadab koolitajale.

7.4. Koolitaja on kohustatud:

7.4.1. ette valmistama ja läbi viima koolituse ning tagama, et osalejad omandaksid õppekavas esitatud õpiväljundid;

7.4.2. koguma osalejatelt allkirjad koolitusel osalemise kohta ja pidama arvestust koolitatava osalemistundide üle;

7.4.3. koguma koolituse lõpus või peale koolitust osalejatelt tagasisidet;

7.4.4. andma õppijatele koolituse lõpus tunnistuse või tõendi.

8. Isikuandmete kogumine ja töötlemine

Academic Food Labor OÜ kogub õppijate kohta järgnevat :e-post, nimi, telefon, isikukood. Viimast on vaja tunnistuse/tõendi jaoks. Isikuandmete töötlemisel järgitakse Eesti Vabariigi ja Euroopa Liidu õigusakte, s.h. Euroopa Liidu isikuandmete kaitse üldmäärust ja isikuandmete kaitse seadust.

9. Vaidluste lahendamise kord

Academic Food Labor OÜ ja Õppija/Töötaja vahel tekkinud eriarvamused ja vaidlused lahendavad pooled eelkõige läbirääkimiste teel. Kui tekkinud erimeelsusi ei õnnestu lahendada läbirääkimistega, lahendatakse vaidlus Harju maakohtus.

AcademicFood Labor OÜ koolituste kvaliteedi tagamise aluste kinnitamise aeg

14.07.2020

Academic Food Labor OÜ koolituste kvaliteedi tagamise aluste muutmise aeg

01.04.2021