



Erasmus+

## Projekt „Õppides loon ennast“

Käesoleva projekti eesmärk on koolis antavakutseõppe ja õppetöö sisu kvaliteedi kindlustamine, et selle läbi tagada kooli jätkusuutlikkust. Kvaliteedi kaudu soovib kool kindlustada ka lõpetajate EL tööturul toimetulekut.

Käesoleva projekti raames on toimunud järgmised õpiränded:

- 1) 1 klaasipuhuja assistent, tase 4 õppekava lõpetanu osales õpirändel Rootsis ettevõttes klaasistudios Big Pink (<https://www.glasstudionbigpink.se/>). Õpirändel osaleja eesmärk oli kinnistada koolist saadud praktilisi oskusi ning saada juurde uusi. Õpiränne toimus 26.09.2019 – 07.02.2020
- 2) 1 klaasipuhuja assistent, tase 4 õppekava lõpetanu osales õpirändel Portugalis. Tema vastuvõtjaks oli Portugali Ülikooli klaasitöötlemise osakond. Õpirände eesmärk oli kinnistada koolist saadud praktilisi oskusi ning saada juurde uusi. Õpiränne toimus 23.09.2019 – 05.02.2020
- 3) 2 mesinik, tase 4 õppekaval õppijat viibis õpirändel Taanis ettevõttes Himmerlandske Bier. Tegemist oli suurmesilaga. Õpirände eesmärk oli erialaste oskuste täiendamine. Õpiränne toimus 18.05 – 31.05.2022.
- 4) 1 jookide tehnoloogia, tase 4 õppekaval õppija viibis õpirändel Portugalis ettevõttes ANSELMO MENDES VINHOS ([www.anselmomendes.pt/](http://www.anselmomendes.pt/)). Tegemist on veini väiketootjaga. Eesmärk lisaks erialaste oskuste praktiseerimisele oli saada ülevaade väikeettevõtte töökorraldusest ning toimimisest. Õpiränne toimus 20.03 – 03.04.2022.
- 5) 1 jookide tehnoloogia, tase 4 õppekaval õppija viibis õpirändel Itaalias ettevõttes Cantine Ramarro Società agricola ([www.cantineramarro.com/homepage/azienda-agricola/](http://www.cantineramarro.com/homepage/azienda-agricola/)). Tegemist on veini väiketootjaga. Eesmärk lisaks erialaste oskuste praktiseerimisele oli saada ülevaade väikeettevõtte töökorraldusest ning toimimisest. Õpiränne toimus 11.04 – 24.04.2022.
- 6) 1 kondiitritoodete tehnoloogia, tase 4 õppekaval õppija (tököhapõhine õpe) viibis õpirändel Saksamaal ettevõttes FREA Bakery GmbH (<https://freabakery.de/author/admin/>). Eesmärk oli õppida valmistama tootmisprotsessis vegan kondiitritooteid. Õpiränne toimus 11.-31.05.2022.
- 7) 2 keraamika, tase 4 õppekaval õppijat olid õpirändel Itaalias ettevõttes Ceramiche Mirta Morigi (<https://www.mirtamorigi.it/>). Eesmärk oli õppida kasutama majoolika tehnikat, valmistama glasuure. Õpiränne toimus 18.04 – 02.05.2022.
- 8) 1 mesinik, tase 4 õppekaval õppijat viibis õpirändel Saksamaal Münsteri mesindusinstituudis. Eesmärk oli täiendada mesindusalaseid teadmisi. Õpiränne toimus 01.05.-15.05.2022.

9) 3 kokk, tase 4 kutsekeskharidus õppekaval õppijat viibis õpirändel erakutsekoolis AIFA/CIFA Jean Lameloise. Eesmärk oli õppida valmistama prantsuse toite, sobitada veini ja toitu ning tutvuda prantsuse veini kultuuriga. Õpiränne toimus 03.-17.04.2022.

10) 2 toitlustuskorraldus, tase 5 õppijat viibis õpirändel erakutsekoolis AIFA/CIFA Jean Lameloise. Eesmärk oli õppida valmistama prantsuse toite, sobitada veini ja toitu ning tutvuda prantsuse veini kultuuriga. Õpiränne toimus 03.-17.04.2022.

11) Klaasieriala õpetaja õpiränne Prantsusmaale. Tema vastuvõtjaks oli Association pour le Patrimoine, les Arts et la Culture (APAC). Nimetatud ettevõtte on ka üks nendest, kes organiseerib maailmakuulsat rahvusvahelist klaasifestivali. Õpirände eesmärk oli klaasi kuum- ja külmtötluse tehnikate täiendamine erinevate klaasimeistrite juhendamisel. Samal ajal toimus Prantsusmaal ka 26-s Rahvusvaheline Klaasifestival, kus õpetaja sai võimaluse tutvustada ka Olustvere kooli ning kooli hallata olevat Olustvere mõisa klaasikoda. Õpiränne toimus 06.-13.08.2019

12) 3 piimatoodete tehnoloogia õpetajat, praktilise õppe juhendajat osalesid õpirändel Itaalias ettevõttes MilkyLab ([www.milkylab.it](http://www.milkylab.it)) ning õppisid valmistama mozzarella juustu ning kasutama vastavaid seadmeid. Õpiränne toimus 16.01. – 21.01.2022

13) 3 koka valdkonna kutseõpetajat viibis õpirändel erakutsekoolis AIFA/CIFA Jean Lameloise. Eesmärk oli õppida valmistama prantsuse toite, sobitada veini ja toitu ning tutvuda prantsuse veini kultuuriga ning sada ideid koka õppekava arenduseks. Õpiränne toimus 03.-17.04.2022.

Projekti kestvus: 01.06.2019 –31.05.2022

Projekti kogumaksumus: 64 711 eurot