

Taani õppereis

Septembri alguses võtsime ette õppereisi Taani, et õppida, märgata ja mõista, kuidas toimib kutseharidussüsteem, missuguseid õpetamise meetodeid tundides kasutatakse, kuidas õpilasi toetatakse ning kuidas on korraldatud EuroSkills 2025 võistlus Herningis. Meie reisiseltskonda kuulusid: Pille Pajula-Palmiste, Krista Kalmus, Lea Tann ja Anne Mäe. Reis kestis 6 päeva, 07.09-12.09.2025.



Reisi jooksul külastasime nelja Taani linna: Kopenhaagen (jõudsime lennukiga sinna), Kolding, Herning ja Billund (lahkusime sealt lennukiga).

Taani õpetajad ja õpetamine

Reisi esimeses osas külastasime [Hansenbergi](#) kutsehariduskeskust, mis asub Koldingi linna lähedal.

Tänu Torben Stolten Thomsenile ja tema kolleegidele, saime külastada kokkade ja restoraniteenindajate tunde ning kohtuda kooli õpilasrestorani köögimeeskonnaga.

Taani koolikultuuri iseloomustab õppimist väärtustav ja õpilase-õpetaja suhtlemises

üksteisest lugupidav suhtumine. Nägime tundides, et õpetajad olid pigem suunaja-juhendaja rollis, kui käskijad-sundijad.

Kooli suhtumine nutimaailma on alates selle aasta algusest (2025) selgete reeglitega. Koolis puudub juurdepääs nendele võrkudele, mis on õpilastele keelatud (hasartmängud, mängud, porno jms). Tundides ei tohi õpilased nutitelefone kasutada, vaid tunni alguses panevad need klassiruumi sisenedes mobiilikastidesse.

Meie küsimusele, et mis juhtub kui õpilane tunnis ikkagi nutitelefoni kasutab, vastas Torben, et siis vesteldakse õpilasega eraldi, antakse juhtumist teada lapsevanematele ning ka koolist kõrgemal asuvale organile antakse teada (täpselt ei saanud aru kas see on haridusministeerium või kohaliku omavalitsus).

Kas ja kui palju seda null-tolerantsi nutiseadmete osas õpetajad tundides järgivad, sõltub ikkagi iga õpetaja suhtumisest tunni andmisest.

Õppimine ja õpetamine Hansenbergis

Koolipäev algab kell 8.10, üks akadeemiline tund on pikk 60 minutit. 1.-2. tund on järjest, siis 10 minutit vahetundi ja 3. tund. Söömiseks on pikem vahetund ~ 1 tund. Praktiliste tundide vahele vahetunde ei tehta. Õpilastel on ühel koolipäeval 6 tundi.

Õpperühmad on erineva suurusega, baaskursuse rühmad on suuremad (~25 õpilast rühmas) ja erialakursuste rühmad väiksemad (nägime 7-10 õpilasega tunde).

Praktilise tunni läbi viimiseks on koolis 2 kööki - üks vanema sisustusega, teine moodne ja suur. Ühes köögis võib korraga töötada kaks õpperühma ja kaks õpetajat.

Edasijõudnud kokad õpivad uuemas köögis ja nemad enda toiduvalmistamise käigus tekkinud musti nõusid ise ei pese, vaid seda teeb assistent. Õpilased panevad tekkinud mustad nõud töölaua otsas olevale kärule ja assistent käib ja korjab järjest mustad nõud ära. Kui kärule on pandud sellised töövahendid, mis nõudepesumasinasse ei sobi, sorteerib assistent need välja õpilase töölaua kraanikaussi (näiteks pannid, taignarullid jms).

Kokaõpetaja-õpilaste töökorraldus praktilises tunnis.

Algajate õpilaste tunnis kasutas õpetaja demonstratsiooni ja selgitas tööetappide kaupa tööülesanded lahti, demonstreeris *Julienne* tükeldamist kõigi nende köögiviljade puhul, mida ka õpilased pidid tegema.



Kuigi õpilasi oli tunnis rohkem kui 20, leidis iga õpilane endale koha, kust sai jälgida õpetaja tegevust ja selgitusi.

Õpetaja oli puhastustööde plaanis ära jaganud tööülesanded (punased numbrid on õpilaste paaride tähised). Lisaks sai iga paar õpilasi ka kellaaja, mil pidid 15 minutiks minema teise kööki nõusid pesema, kus

Rengøring i køkkenet

Alle delte:
Tør port vaskes ned med sæbevand. Højre partiet vaskes: vider, front med midtergang, hylder, væg og væk. Lige
sæbevand på portet limes og vaskes. Spand med sæbe og opvaskerørtes ørenes og køres gennem opvasken

Navn:

Ordre opvaskerørte og sortere: Følges vogn med opvaskerørte: • Vasker bordet og vasker af med varmt sæbevand • Følges gulv + tøj gulvriste • Sortere og ryd op i grøntsagerne på fællevognen og stil grøntsagerne på køl	8
Ordre demokøkken: • Rydder op på alle hylder, vasker/tørre hylderne af • Lænerbordet og vasken ryddes op og vaskes af i varmt sæbevand • Ryd op i det grå skab og i væggen på hylderne i skabet, tør hylden af under skabet	1.
Ordre krydderivogn i demokøkken og sætte rent opvask på plads: • Sortere og rydder op i krydderierne • Rengør krydderihylde • Følges Gulv + tøj gulvriste	2.
Ordre arættene, panderne og rooster på gangen v. demokøkkenet • Vask hylder og front af • Ryd op og stil tingene i system • Sorter tingene på hylderne og vask hylden, med film opbevaring, af • Træk støvsuger ud og tøj gulvriste	3+5
Ordre bagerommet: • Tørre alle vægte af med sæbevand og hylden de står på • Vasker bordet og bordten af • Ryd op, fylt spande op (mel og sukker) med basisvare og ryd op på tingene pænt på hylderne • Tør der store grøntsager af hvis den er blevet brugt	4.
Ordre kaffemaskinen over for demokøkken: • Vænder jærken, sættes i orden og gamle varer kasseres efter aftale med læreren • Vask gulvet og tør hylder igen opvask, hvis de er fedtet/beskidte • Overskydende råvarer som fisk, kød m.m. vakuumers med dato, hold nr. og mængde	6.
Følges gulv i køkkenet: • Gulv fegs i hele køkkenet, bagerområdet og mellemgangen + tøj gulvriste	
Affald: • Tøm poserne i trådkurvene ved håndvaskene i køkken, demokøkken og grøntum, sæt nye poser i • Affaldskasser til grøntaffald tømmes udenfor i organisk affald, skylles og køres gennem opvaskemaskinen • Affaldsspande til restaffald, plast og drikkekartoner, glas og metal tømmes i de rette containere udenfor HUSK!!! Alle klare poser med madaffald skal lukkes tæt, køres ned og tømmes i korrekt grøn affaldspand. Nye sække sættes i alle stativer!!!!	9.
Ordre komfurer: • Gasblus sendes til vask hvis de er beskidte • Pladerne skræbes af med komfursvamp, INGEN sæbevand • Følgesider, sider og hylde neden under vaskes af med varmt sæbevand	10-11
Værter: • Alle ovne sættes til rent og vaskes af på ydre siderne og hylden under • Gørme opvask på plads	
Rengøring af 12. etage: • Oprydning og rengøring (gulvask) Husk at få læreren til at godkende	
Ønske friture område: • Væg bag friture vaskes ned • Embætte fliserne i friture køres igennem opvask • Bordet vaskes af med varmt sæbevand • Frituren vaskes af på ydersiden • Gammel olie køres ned og tømmes i grønne spande til FEDT	

Holdliste

samal ajal töötasid lõpurühma kokad.

Edasijõudnud kokarühma praktilise tunni ülesandeks oli kolmest erinevast kapsast eelroaks terriini valmistamine. Iga õpilane sai tööd alustades toidu serveerimisaja. Õpilase ülesanne oli serveerida täpselt sellel ajal enda valmistatud toit, erinevus esimesena ja viimasena serveeriva õpilase toiduvalmistamise ajas oli rohkem kui 1 tund. Õpetaja selgitas, et selline tööülesanne seab esimesena serveerivad õpilased suure surve alla, nad peavad enda toiduvalmistamise väga hästi läbi mõtlema ning kiiresti tegutsema. Järgmises tunnis saavad need õpilased, kes

seekord pidid serveerima esimestena, võimaluse serveerida enda toit lõpu poole. Sellise süsteemi kasutamine annab õpetajale võimaluse anda igale õpilasele valmistatud toidu kohta kohene tagasiside ning kuulata, kuidas õpilasel toiduvalmistamine läks.

Ka selles tunnis märkasime, et kokaõpetaja ei käi õpilaste vahel õpetamas, vaid pigem jälgib distantsilt ning sekkub ainult siis, kui õpilane abi küsib või kui asi hakkab ikka päris rappa minema.

Jätkusuutlikkuse ja roheline mõtteviisiga tegelevad kokaõpilased teooriatundides ja nägime kuidas see praktilistes tundides toimub. Teooriatundides sh ka teooriaosa hindamisel on jätkusuutlikkuse teemaga seotud menüü koostamise või retsepti kohandamisega.



Praktilises tunnis on igal õpilasel kaks plastkarpi (üks suurem, teine väiksem). Suuremasse karpi kogub õpilane toiduvalmistamise käigus tekkiva bioprügi, väiksemasse karpi kogunesid need toorained, mida tulevikus saab veel kasutada (köögiviljajäägid, ürdid jms). Tunni lõpus sorteeriti väikeste karpide sisu liigiti.

Restoraniteenindajate tunnis valmistusid õpilased samal nädalal toimuva õhtusöögi teeninduseks.

Tunni esimeses osas selgitas teeninduse õpetaja Tina põhjalikult, mida kokad pakuvad õhtusöögi menüüs: mis on menüüs kirjas, mida tähendavad toitude nimetused, kuidas vastavad toidud on valmistatud ning osade käikude puhul ka kuidas toit taldrikul välja hakkab nägema, samuti info allergeenide kohta.



Kogu selle põhjaliku ettevalmistuse eesmärk oli, et õpilased oskaksid tulevikus ka külaliste küsimustele professionaalselt vastata.

Järgnevas tunniosas lepitati kokku teenindusmeeskonnas olevate õpilaste ülesanded, milline saab olema laua eelkate ning iga käigu puhul teenindus. Pearoa serveerimisel kasutati vaagnateenindust ning kahvli-lusika näpitsvõtet. Iga teenindaja harjutas nii vaagnalt pakkumist kui ka näpitsvõtte kasutamist (toitu asendasid suhkrutükid).

Üldharidusained ja kutseõpe

Kutseõppes õppivatel õpilastel üldharidusaineid ei ole, vähesel määral on need lõimitud erialaõpingutesse. Nägime kuidas loodusainete õpetamine oli kokkade-restoraniteenindajate tunnis seotud õlle valmistamisega. Tundi andis loodusainete õpetaja Morten. Päev algas teooriaosaga õlle valmistamise kohta ja siis asusid õpilased

tiimidena ise õlut valmistama. Iga tiim pani käärima 2 erinevat õlut ning sellega kogu ülejäänud koolipäev õpilased tegutsesidki.

Õpilased, kes soovivad lisaks kutseõppele omandada ka gümnaasiumi hariduse, saavad seda teha, kui läbivad nn EUX-programmi (meie mõistes kutseõpe ja gümnaasium paralleelselt). Kutseõppe õpingute kõrvalt käivad need õpilased gümnaasiumis õppimas vastavalt programmile (1-2 päeva nädalas) ja nii ka siis, kui õpilased on tööperioodil ettevõttes. EUX-programmi valivaid õpilasi on väga vähe. 2024 lõpetasid Hansenbergis 3 kokaõpilast EUX-programmi ja nemad olid esimesed kokad, kes Hansenbergis on selleni jõudnud.

Kuidas Taanis kokaks õpitakse?

Kutseõpe on väga tihedalt seotud päris tööeluga. Pärast põhikooli lõpetamist saab noor valida erinevate baaskursuste vahel, mis on seotud laiema erialavaldkonnaga. Näiteks kokade, restoraniteeninduse ja fitness-treeneri erialade baaskursus on koos ning õpilased õpivad kõik koos ühel samal kursusel.

Baaskursus 1 algab alati augustis ja kestab 20 nädalat koolis ning lõpeb eksamiga. Baaskursuse sees on 1 nädal praktikat ettevõttes.

Pärast baaskursus 1 läbimist on õpilasel koka eriala omandamisel liikuda sammude kaupa.

Koka abiline (*gastronomy assistant*) - õppeaeg 1 aasta, millest 10 nädalat koolis ja ülejäänud õppimine töökohal. Ettevõtte sõlmib õpilasega töölepingu ja maksab töö eest palka.

Koka kutse saamiseks õpitakse 3 aastat ja 3 kuud, millest 27 nädalat õppetööd on koolis. See tähendab, et iga 8-9 nädala tagant on jälle töötamine ettevõttes. Iga kooliperiood lõpeb eksamiga/hindamisega. Viimase koolitsükli lõpus teevad kokad 4-osalise eksami:

- teoreetiline test – 75 küsimust - positiivne tulemus 59%
- praktiline eksam 1 – etteantud retsepti tegemine
- praktiline eksam 2 – retsepti kohandamine
- suuline eksam

Need õpilased, kelle eksamitulemused on 100% saavad kuldmedali, 1 eksimus - hõbemedal, 2-3 eksimust pronksmedal.

Õpilaste toitlustamine ja kooli *canteen*

Õpilased ja töötajad saavad süüa kooli *canteenis*, mis on jaotatud erinevateks aladeks, kus sööjad saavad ise endale portsjoni komplekteerida.



Õpilased saavad süüa riigi poolt toetatud lõunasöögi soodsama hinnaga (max 600g kahest valikust). Igal koolipäeval on valikus kaks sooja toitu ja rikkalik salatilaud.

Õpilaskodus elavad õpilased saavad riigi poolt iga päev hommikusöögi ja õhtusöögi, mis on samuti soodsa hinnaga (500 krooni nädal).

Canteeni köögis töötab 3 kokka, kellest 1 vastutab hommikusöögi eest, teine lõunasöögi ja kolmas õhtusöögi eest. Lisaks on köögis tööl köögi assistendid, kes teevad ettevalmistustöid (panini jms valmistamiseks), nõudepesu ning kokaõpilaste praktilise tunni nõudepesu.

Reisimine Taanis

Kuna reisi jooksul pidime sõitma Taani ühest servast teise, siis selleks kasutasime Taani hästitoimivat transpordisüsteemi. Reisi planeerimiseks on mugav kasutada keskkonda **Rejseplanen**, mille kaudu saab osta piletid nii bussi kui rongi jaoks. Hästi toimiv transpordisüsteem üle riigi tähendab ka seda, et lennujaamast saab rongiga sõita Kopenhaageni keskraudteejaama. Linnades on bussi- ja rongijaamad kõrvuti, nii et transpordivahendi vahetamine oli väga mugav ja kiire.

Restoranid, kohvikud, baarid

Otsisime kõigis peatuskohtades ka söögikohti, et tundma õppida kohalikku toidu-joogikultuuri.

Restoran A Hereford Beefstouw (Kolding)

Huvitava kontseptsiooniga restoran, kus sööja kirjutab enda tellimuse väikesele tellimislehele. Saab valida liha-kala küpsusastme, lisandid jms. Osad toidud

serveerivad teenindajad laua kõrval kärult (näiteks terve kala) või panevad magustoidu kokku külaliste silme all. [Desserti serveerimine](#)



Laagerdatud seakarree,
küpsekartul ja bearnaise kaste.

Mida huvitavat veel toidu-joogi
kohta Taanis teada saime:

Taanlased ei söö eriti
magustoit (kooli *canteenis* ei
pakutud lõuna ajal üldse
magustoite, ainult mõned
küpsised või küpsetised) - NB!
Krista ja Pille ei olnud sellise
asjaga üldse rahul...

Söögikohtades ja hotellihommikusöögis pakutakse piima, mille rasvaprotsent on 0,4.
Leidsime poest ka 1,5% ja 3,5% piima aga tundub, et suuremas koguses tarbitakse
0,4%st piima.

Taanlased ei joo musta teed (sellega oli jälle Krista hädas), kui musta tee tellid, saad
selle asemel midagi muud natuke mustale tee sarnast ...

EUROSKILLS 2025, Herning

Sellel aastal toimus EuroSkills 2025 Herningis. Herning on väike linnake Kesk-
Jüütimaal.



Võistlus toimus suures messikeskuses, kus korraga võistles 597 noort 38 võistlusosalal. Meie otsisime üles kõik Eesti 15 võistlusosalal võistlevat 18 võistlejat ning hoidsime neile põialt.

Restoraniteenindaja võistlusel õnnestus meil lähemalt näha Modern Fine Dining võistlusülesannet. Olime külalisteks ja saime osa 4-käigulise lõuna serveerimisest koos vahuveini serveerimisega, dekanteerimisega, juustukäigu valmistamisega ning Crepez Suzette valmistamisega lauas. Juhuse tahtel oli meie teenindajaks Eestit esindav, Haapsalu KHK õpilane, Getter Juhe.

Suur osa meie tähelepanust ja kaasa elamisest möödus kokkade alas, kus Eestit

esindas Voco vilistlane Anette Raasik, keda võistlusteks treenis meie armas kolleeg Kristi Tiido.



Fotol Anete esimese päeva võistlustöö ja taga taustal Anete põlle kokku panemast pärast pingelist võistluspäeva.

Eesti võistlejatest kõige kõrgema tulemuse - hõbemedali - saavutas folklorist Jarko Ilves. Fotol Jarko töö - pruudikimp Harald Sinihamba pruudile. Harald Sinihammas taani keeles *Harald Blåtand Gormsen*, oli Taani ja Norra kuningas rohkem kui 1000 aastat tagasi (Taani kuningas 958-986, alates 970 ka Norra kuningas).



Messikeskus, kus EuroSkillsi võistlus toimus, oli lisaks võistlusaladele tihedalt erinevaid töötubasid, kus said kaasa lüüa nii noored kui vanad. Üks populaarsematest oli pulgakoogi veeretamine šokolaadiglasuuris ja siis erinevates kaunistustes – selles töötoas lookles kogu aeg pikk järjekord. Meie jäädvustasime ennast pildile ühes metallierialasid tutvustavas boksis

Kokkuvõttes oli EuroSkills 2025 Herningis hästi korraldatud (selle põhjal, mida meie Herningi messikeskuses nägime). Võistlusalade kohta oli välja pandud infotahvlid vastava võistlusalade hindamiskriteeriumitega, võistlused olid enamjaolt hästi vaadeldavad. Keha sai kinnitada erinevates söögikohtades ja erialasid tutvustavaid töötubasid oli palju ning erinevaid (Try a Skill). EuroSkillsi külastas väga palju noori, erinevas vanuses kooliõpilasi, kokku 102 934 külalist. Jätkusuutlikkus oli kogu ürituse

üks põhiteemadest ning paljude võistlusalade ja tegevustega rõhutati rohelist mõtteviisi. EuroSkills 2025 tunnuslause: *Skilled for Greener Future* ehk Oskustega Rohelisema Tuleviku nimel.

Märkamised-õppimised-tähelepanekud reisi jooksul

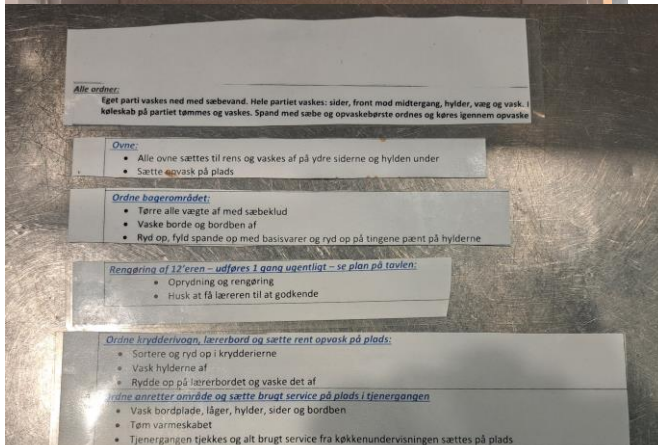
Igal õhtul tegime päevast kokkuvõtte ja panime enda jaoks kirja märksõnad, mida ägedat olime märganud, õppinud ja endaga kaasa võtnud.

Siin järjest märkamised välja toodud piltidena.



Mobiilide kast – sellised kastid olid Hansenbergis klassiruumides.

Pesulappide kogumiseks on köökides võrkkotid.



Õppeköögis on puhastus-koristustööd etappide kaupa lamineeritud ribadel. Õpetaja saab praktilise tunni lõpus lihtsalt õpilasele tööd kätte jagada.



Õppeköögis - enne pesumasinesse panekut svammiga nühkimist vajad potid jm nõud pannakse eraldi kärule.

Söögis saalis on kärudel lapid-ämbrid ja sööjad (õpilased) puhastavad ise lapiga laua pärast söömist. Eelkõige teevad seda õpilased, kes elavad õpilaskodus ja käivad söömas nii hommiku-kui õhtusööki. Tänutäheks, et õpilased hoiavad korda ja puhtust küpsetab köök õpilaskodus ööbivatele



õpilastele nädala lõpus (neljapäeviti)
õhtusöögiks midagi magusat.

Õpilaste jaoks on *canteenis* nurk, kus nad saavad kaasa võetud toitu mikrolaineahjus soojendada ning ka külmkapp kus kaasavõetud toitu külmas hoida.

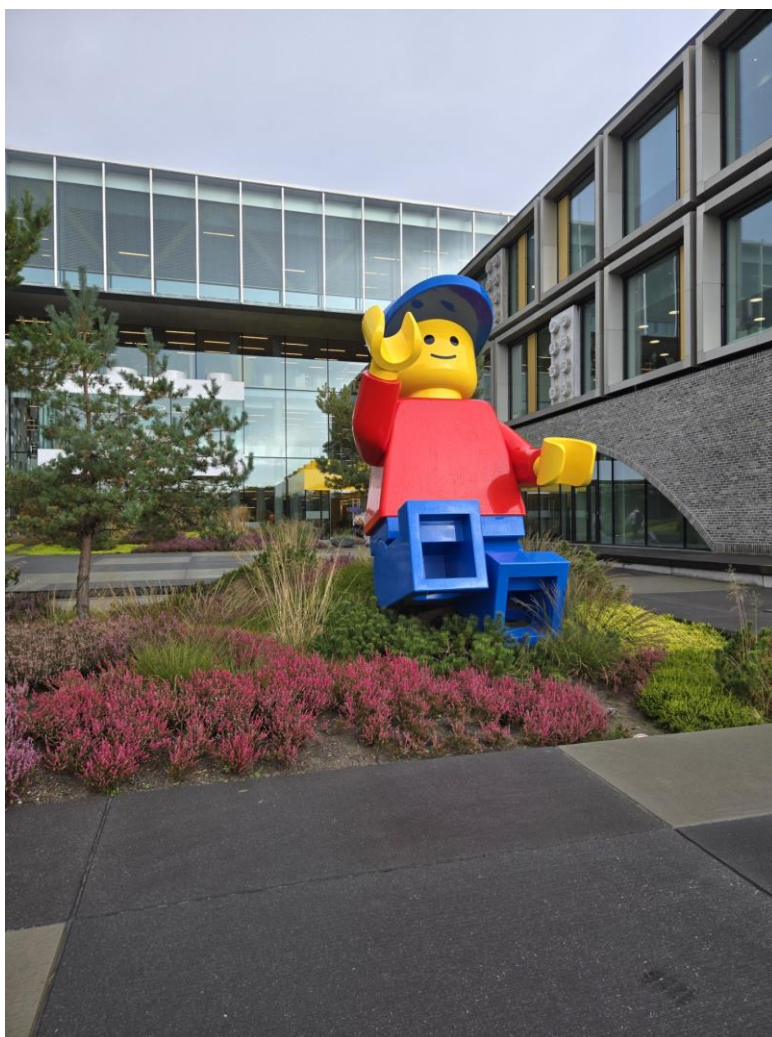
Koolipildiga pusle (~1000tk) - kohe kooli sisenemisel võisid puslet kokku panna.

Infopostid, millel on kummiribad info hoidmiseks

Prügikottide hoidjad
ventilatsioonitorude jääkidest

Kokkuvõte

Meie reisi viimasel päeval külastasime Billundi linna - see on koht, kus valmistatakse legosid. Billundi kõrval (mõne kilomeetri kaugusel) asub Legoland ja Lalandia (hotell- ja restoranid, kus Legolandi külastajad saavad ööbida ja aega veeta).



Lego on kokkupandavate plastmassist mänguasjade sari, mida toodab Taani ettevõtte The Lego Group.

Billundi kesklinnas on Lego House, kus on nii lastel kui täiskasvanutel võimalus lego-maailmas tegutseda: [Lego House tegevused](#).

Meie kasutasime poes võimalust ise endale disainida legomehike. Iga uue asja õppimine on esialgu üsna keeruline, aga saime sellega siiski edukalt hakkama!

Meie reis Taani oli huvitav ja mitmekesine täis õppimist ja avastamist!

Reisiseltskond oli sõbralik ning saime hakkama

orienteerumisega ja toetasime üksteist. Aitäh Astrid Maidlale, kes aitas meie reisi ette valmistada ja toetas meid ka reisi ajal!

Aitäh Taani kolleegidele, kes meid vastu võtsid, eriti suur tänu Torben Stolten Thomsenile!

Aitäh selle võimaluse rahastamise eest Erasmus+!