

## **OLUSTVERE TEENINDUS- JA MAAMAJANDUSKOOL**

**Marika Šadeiko**

Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool

### **Kooli ajaloost, õpilastest ja erialadest**

Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool on Viljandimaal Suure-Jaani vallas Olustvere alevikus asuv Haridus- ja Teadusministeeriumi hallatav riiklik kutseõpppeasutus. Kooli eelkäijaks oli Eesti Aleksandrikool, mille ajalugu ulatub 19. sajandisse. Nimelt avati 20. augustil 1888 Põltsamaal vene õppekeelega Eesti Aleksandri Linnakool, kus õppimise kõrval harjutati ka pölli- ja aiatööd. 1905. aasta meelolud jõudsid paraku ka koolini ning õpilaste ja õpetajate revolutsionilise tegevuse töttu sulgesid tsaarivõimud 1906. aastal kooli. Pöllutööministeerium lubas siiski aastast 1907 kooli ruumides, 1909. aastast aga Kõo mõisas korraldada venekeelseid pöllutöökursusid ning 27. jaanuaril 1914 avati Põltsamaa lächedal Kõo mõisas Eesti Aleksandri Alampöllutöökool. Koolil oli õppetalu 326,6 ha maaga, 50 lehma ja 12 hobust. 22. augustil 1919 muudeti kool Eesti Aleksandri Pöllutöokeskkooliks ja toodi õppetööks paremate tingimuste loomise eesmärgil 1920. aasta detsembris Kõost üle Olustvere mõisa. Kooli ülalpidajateks said Viljandi Eesti Pöllumeeste Selts ja Viljandi Maavalitsus. Koolil oli 522,76 ha suurune õppetalu (mõis), kus kasvatati eesti punast tõugu karja ja peeti sigu. Õppetalul oli ligi 40 tööhobust ning küttega kasvuhuone. Kooli õppemaks oli 40 rubla. 1922. aastast tegutses koolis meeskoor, 1925. aastast puhkpilliorkester, 1923. aastal moodustati õpilaste spordiseksioon ning rajati spordiväljak.

1. augustil 1938 nimetati kool ümber Eesti Aleksandri Olustvere Pöllunduskeskkooliks, jaanuaris 1941 Olustvere Pöllumajandustehnikumiks, sama aasta septembris Olustvere Kõrgemaks Pöllumajanduskooliks. 1944. aasta oktoobris sai kool uesti Olustvere Pöllumajandustehnikumi nime. Sel ajal loodi ka tehnikumi õppemajand, mille suurus 1957. aastal oli 544,43 ha. 1. oktoobril 1960 eraldati tehnikum (jäi Pöllumajanduse Ministeeriumi alluvusse) ja õppemajand, milles sai Eesti Maaviljeluse Instituudile alluv sovhoos. 18. septembril 1964 liideti tehnikum ja sovhoos taas Olustvere Sovhoostehnikumiks.

Eesti taasiseseisvumise järel 6. juulil 1992 moodustati Olustvere Kõrgem Pöllumajanduskool, samal ajal jäi kuni pöllumajandusreformi lõpuni tegutsema Olustvere Sovhoostehnikum. 1999. aastal viidi kool pöllumajandusministeeriumi haldusalast haridusministeeriumi haldusalasse ning 5. jaanuaril 2000 sai kooli nimeks Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool. 2006. aastal liideti kooliga endine Õisu Toiduainete Tööstuse Kool.

Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli missiooniks on pakkuda kaasaegset ja kvaliteetset kutseõpet, erialast oskusteavet ning teenust koolis õpetatavates valdkondades. Kooli visiooniks on toimida maineka kutseõppreasutuse – kompetentsikeskusena.

Kooli põhiväärtused on:

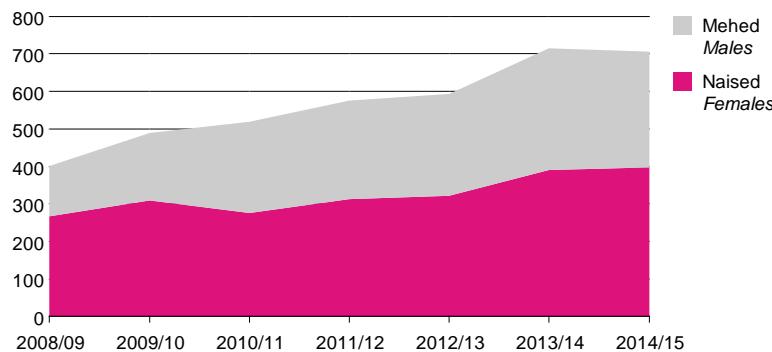
- avatus: koostöövalmidus, valmisolek suhtlemiseks, atraktiivsus, paindlikkus;
- areng: valmisolek elukestvaks õppeks, jätkusuutlikkus, innovaatilisus;
- aktiivsus: ettevõtlikkus, motiveeritus, aktiivne osavõtt kooli arengus;
- ausus: vastutustundlikkus, kohusetundlikkus, eetilisus.

2013. aastal tähistas Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool oma 100. sünniaastapäeva, ühtlasi möödus 125 aastat kooli eelkäija, Eesti Aleksandrikooli asutamisest. Traditsiooniliselt on Olustveres alati õpetatud pöllumajandust, 1995. aastal lisandus sekretäritöö, 1996. aastal turismikorralduse, 2002. aastal koka, 2007. aastal maaturismi, 2008. aastal tekstiilkäsitöö 2009. aastal rahvusliku puutöönduse, 2013. aastal keraamika ja giidide ning 2014. aastal klaasipuhuja assistendi, raamatupidaja ning kelneri eriala. Mesinduse õpperühm taasalustas 2012. aastal. Õisu Toiduainete Tööstuse Kooli Olustverega ühendamisel lisandusid toiduainete tööstuse erialad.

Kunagisest pöllumajandusliku kallakuga koolist on praeguseks saanud kutseõppreasutus, mis pakub koolitust viies õppekavarühmas: pöllumajandus (sh mesindus), turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus (maaturismiteeninduse, turismikorralduse, giidi, koka, kelneri eriala), toiduainetöötlus (piima-, liha-, pagari- ja kondiitritoodete, jookide tehnoloogia eriala), disain ja käsitöö (tekstiilkäsitöö, keraamika, klaasipuhuja assistendi, rahvusliku puutöönduse eriala), äriteenused (sekretäri, raamatupidaja, büroootöötaja eriala).

Kooli lõpetajate arv on aasta-aastalt suurenenud. Aastail 1888–1905 lõpetas Eesti Aleksandri Linnakooli 276 õppijat. Eesti Aleksandri Alampöllutöökooli Kõos lõpetas aastail 1914–1920 kokku 32 õpilast. Ajavahemikus 1921–2015 on Olustveres kooli lõpetanud 6284 õpilast. Õppetöö on toimunud ning toimub ka praegu nii päeva- kui ka kaugõppes. Õppijate arv ning nende keskmne vanus on viimastel aastatel kasvanud. Õppijate arvust ja jagunemisest õppekavarühmade kaupa annavad ülevaate joonis 1 ja tabel 2.

**Joonis 1. Õppijad soo järgi, 2008/09.–2014/15. õppeaasta**  
*Figure 1. Students by sex, academic year 2008/2009–2014/2015*



Allikas/Source: [www.haridussilm.ee](http://www.haridussilm.ee)

**Tabel 1. Õppijad maakonna järgi, 2008/09.–2014/15. õppeaasta**  
*Table 1. Students by county, academic year 2008/2009–2014/2015*

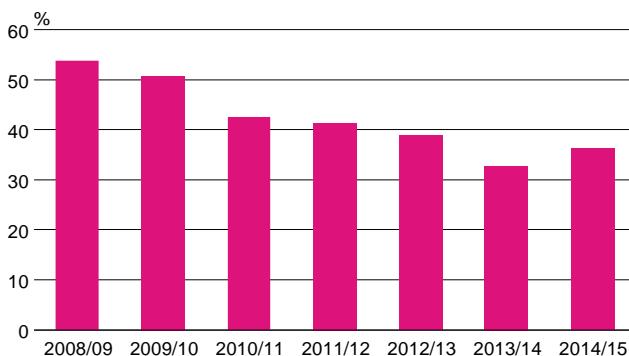
Maakond County	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15
KOKKU <b>TOTAL</b>	401	490	519	576	593	715	706
Harju	21	40	55	63	62	86	88
Hiiu	3	4	3	6	4	8	8
Ida Viru	11	15	8	7	7	11	11
Jõgeva	24	44	41	36	39	39	32
Järva	22	18	24	30	35	36	44
Lääne	1	5	10	5	4	7	10
Lääne – Viru	17	14	20	19	23	24	21
Põlva	2	3	3	11	13	28	16
Pärnu	25	27	26	46	40	64	58
Rapla	9	14	16	20	14	24	20
Saare	7	6	15	13	23	29	18
Tartu	17	24	40	43	51	70	69
Valga	21	22	28	21	26	28	33
Viljandi	216	249	221	239	231	236	256
Võru	3	5	9	16	20	24	21
Maakond teadmata County unspecified	2	-	-	1	1	1	1

Allikas/Source: [www.haridussilm.ee](http://www.haridussilm.ee)

Suurem osa Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskoolis õppijatest – viimasel seitsmel aastal stabiilselt üle kahesaja õpilase – on pärit Viljandi maakonnast. Arvukuselt järgnevad Harju, Tartu ja Pärnu maakonna õppijad. Vähe on koolis käijaid Lääne ja Hiiu maakonnast (tabel 1). Arvestades õppijate koguarvu pidevat kasvu, on Viljandi maakonnast pärit õppijate osatähtsus siiski hakanud vähenema. Selle põhjuseks on asjaolu, et koolis on mitmed õppekavad, mida pakuvad Eestis vaid üksikud kutsekoolid või ainult Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool (mesinik, pöllumajandustöötaja, pöllumajandustootja, lihatoodete tehnoloogia, piimatoodete tehnoloogia, jookide tehnoloogia, keraamika, klaasipuhuja assistent, tekstiilkäsitöö) ning seetõttu lisandub õppijaid väljastpoolt maakonda. Viljandi maakonnast pärit õppijate osatähtsusest viimase seitsme aasta jooksul annab ülevaate joonis 2.

**Joonis 2. Viljandi maakonnast pärit õppijate osatähtsus kõigi õppijate seas,  
2008/09.–2014/15. õppeaasta**

*Figure 2. Share of students from Viljandi county among all students, academic year 2008/2009–2014/2015*



Allikas/Source: [www.haridussilm.ee](http://www.haridussilm.ee)

**Tabel 2. Õppijad õppekavarühma järgi, 2008/09.–2014/15. õppeaasta**

*Table 2. Students by group of curricula, academic year 2008/2009–2014/2015*

Õppekava	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	Group of curricula
Pöllundus ja loomakasvatus	76	88	167	191	227	312	-	Crop and livestock farming
Toiduainetetöötlus ja -tootmine	76	80	74	102	115	96	-	Food processing and production
Majutamine ja toitlustamine	93	95	93	81	74	76	-	Accommodation and catering
Reisimine, turism ja vaba aja veetmine	54	101	89	86	65	99	-	Travel, tourism and recreation
Tarbekunst ja oskuskäsitöö	13	40	37	70	67	89	-	Applied art and skilled crafts
Pöllumajandus	-	-	-	-	-	-	283	Agriculture
Sekretäri- ja ametnikutöö	34	48	34	38	45	43	-	Secretarial and office work
Pöllumajandus, metsandus ja kalandus (üldine)	55	38	25	8	-	-	-	Agriculture, forestry and fishing (general)
Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus	-	-	-	-	-	-	171	Tourism, catering and accommodation services
Toiduainetöötlus	-	-	-	-	-	-	105	Food processing
Disain ja käsitöö	-	-	-	-	-	-	86	Design and handicraft
Äriteenused	-	-	-	-	-	-	61	Business services

Allikas/Source: [www.haridussilm.ee](http://www.haridussilm.ee)



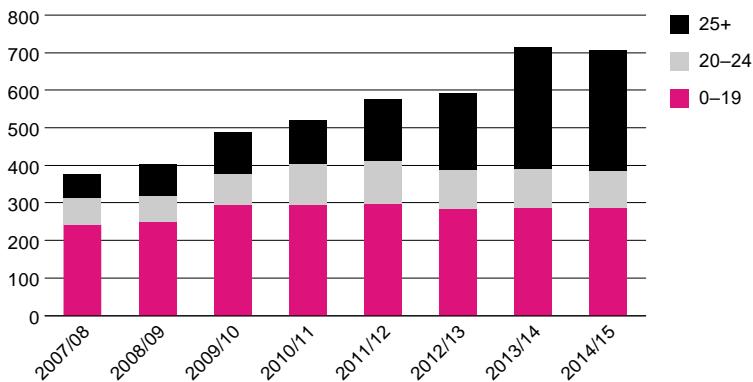
2008/2009. õppeaastal ei võetud enam vastu pöllumajanduse, metsanduse ja kalanduse õppekavarühma õpilasi. Selle asemel alustas tööd pöllunduse ja loomakasvatuse õppekavarühm. 2013. aastal muudeti mitme õppekavarühma nimetust ning 2014/2015. õppeaastast alates on pöllunduse ja loomakasvatuse õppekavarühma asemel pöllumajanduse õppekavarühm, tarbekunsti ja oskuskäsitöö õppekavarühma asemel disaini ja käsitöö ning sekretäri- ja ametnikutöö õppekavarühma asemel äriteenuste õppekavarühm. Toiduainetetöötlus ja -tootmine kannab nüüd nimetust toiduainetöötlus. Samal ajal ühendati endised reisimise, turismi ja vaba aja veetmise ning majutamise ja toitlustamise õppekavarühmad ühtseks turismi-, toitlustus- ja majutusteeninduse õppekavarühmaks.

Pöllumajanduse, toiduainetöötluse ning disaini ja käsitöö õppekavarühmade puhul on sihtrühmaks köikjalt Eestist pärit õppijad, äriteenuste ning turismi-, toitlustus- ja majutusteeninduse erialadel aga Viljandi maakonna ja selle lähimaakondade huvilised.

Koolis on järjest suurenenud täiskasvanud õppijate osatähtsus, mistõttu on kasvanud ka õppijate keskmne vanus, mis oli 2015. aasta 1. jaanuari seisuga 27,5 aastat (joonised 3 ja 4). 2015. aastal oli 706 õpilastest 106 kõrgharidusega.

### **Joonis 3. Õppijate vanusjaotus, 2008/09.–2014/15. õppeaasta**

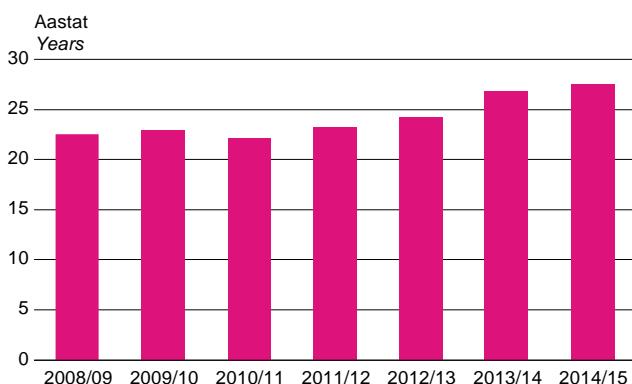
*Figure 3. Age distribution of students, academic year 2008/2009–2014/2015*



Allikas/Source: [www.haridussilm.ee](http://www.haridussilm.ee)

### **Joonis 4. Õppijate keskmne vanus, 2008/09.–2014/15. õppeaasta**

*Figure 4. Average age of students, academic year 2008/2009–2014/2015*



Allikas: Eesti Hariduse Infosüsteem  
Source: Estonian Education Information System

Võrreldes teiste Eesti kutseõpperasutustega on Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskoolis täiskasvanute osatähtsus õppijate hulgas üsna suur. Näiteks eelmisel, 2014/2015. õppeaastal oli see 45,5%. Kutseõpperasutuste seas jäab kool selle näitaja poolest viendale kohale (tabel 3). Täiskasvanud õppijate arvukus tuleneb koolis õpetatavatest erialadest. Pöllumajanduse õppekavarühmas on palju täiskasvanud õppijaid näiteks seetõttu, et PRIA-lt taotletava noortaluniku toetuse saamise eelduseks on pöllumajandusliku hariduse olemasolu. Mesinduse õppekavale asuvad reeglina õppima juba kogemusega mesinikud. Põhjuseks on kindlasti ka see, et pöllumajandust saab õppida Eestis peale Olustvere veel vaid Järvamaa Kutsehariduskeskuses. Ka toiduainete töötlemise õppekavarühmas on jookide, liha ja piima tehnoloogia valdkonnad, mida saab Eestis õppida vaid Olustveres. Disaini ja käsitöö ning äriteenuste õppekavarühmas õpivad vaid täiskasvanud, kes omandavad eriala töö kõrvalt kaugõppes õppides.

**Tabel 3. Eesti kutseõpperasutustes õppijad vanuserühma järgi, 2014/15. õppeaasta**

*Table 3. Students of vocational educational institutions in Estonia by age group, academic year 2014/2015*

Kool	Õppijate arv Number of students				Osatähtsus, % Share, %			School
	0–19	20–24	25+	Kokku Total	0–19	20–24	25+	
Haapsalu Kutsehariduskeskus	324	115	289	728	44,5	15,8	39,7	Haapsalu Vocational Education Centre
Hiiumaa Ametikool	9	26	136	171	5,3	15,2	79,5	Hiiumaa Vocational School
Ida-Virumaa Kutsehariduskeskus	610	172	368	1150	53,0	15,0	32,0	Ida-Virumaa Vocational Education Centre
Järvamaa Kutsehariduskeskus	418	148	211	777	53,8	19,0	27,2	Järvamaa Vocational Education Centre
Kehtna Majandus- ja Tehnoloogiakool	253	62	140	455	55,6	13,6	30,8	Kehtna School of Economics and Technology
Kuressaare Ametikool	378	184	296	858	44,1	21,4	34,5	Kuressaare Regional Training Centre
Luua Metsanduskool	107	79	230	416	25,7	19,0	55,3	Luua Forestry School
Narva Kutseõppakeskus	564	183	252	999	56,5	18,3	25,2	Narva Vocational Training Centre
<b>Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool</b>	<b>288</b>	<b>97</b>	<b>321</b>	<b>706</b>	<b>40,8</b>	<b>13,7</b>	<b>45,5</b>	<b>Olustvere School of Rural Economics and Service Industry Studies</b>
Pärnumaa Kutsehariduskeskus	858	252	209	1319	65,0	19,1	15,8	Pärnumaa Vocational Education Centre
Rakvere Ametikool	577	86	63	726	79,5	11,8	8,7	Rakvere Vocational School
Räpina Aianduskool	98	122	555	775	12,6	15,7	71,6	Räpina School of Horticulture
Sillamääe Kutsekool	376	102	304	782	48,1	13,0	38,9	Sillamääe Vocational School
Tallinna Ehituskool	279	89	150	518	53,9	17,2	29,0	Tallinn Construction School
Tallinna Lasnamäe Mehaanikakool	412	149	189	750	54,9	19,9	25,2	Tallinn Lasnamäe School of Mechanics

Järg — Cont.

Kool	Õppijate arv Number of students				Osatähtsus, % Share, %			School
	0–19	20–24	25+	Kokku Total	0–19	20–24	25+	
Tallinna Majanduskool	149	391	546	1086	13,7	36,0	50,3	Tallinn School of Economics
Tallinna Polütehnikum	805	220	246	1271	63,3	17,3	19,4	Tallinn Polytechnic School
Tallinna Teeninduskool	623	240	151	1014	61,4	23,7	14,9	Tallinn School of Service
Tallinna Transpordikool	349	179	196	724	48,2	24,7	27,1	Tallinn School of Transportation
Tallinna Tööstushariduskeskus	894	452	345	1691	52,9	26,7	20,4	Tallinn Industrial Education Centre
Tartu Kutsehariduskeskus	1851	1035	444	3330	55,6	31,1	13,3	Tartu Vocational Education Centre
Valgamaa Kutseõppakeskus	293	39	74	406	72,2	9,6	18,2	Valga County Vocational Training Centre
Vana-Vigala Tehnika- ja Teeninduskool	147	66	128	341	43,1	19,4	37,5	Vana-Vigala School of Technology and Service Industry Studies
Viljandi Kutseõppakeskus	442	107	249	798	55,4	13,4	31,2	Viljandi Vocational Training Centre
Võrumaa Kutsehariduskeskus	274	137	64	475	57,7	28,8	13,5	Võru County Vocational Education Centre

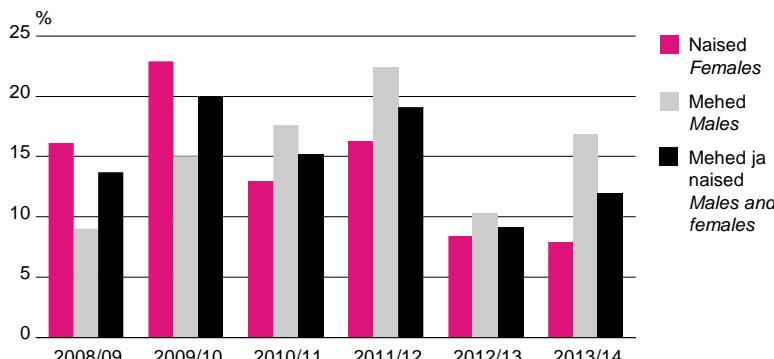
Allikas: Eesti Hariduse Infosüsteem  
 Source: Estonian Education Information System

Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli õpilased on edukalt esinenuud vabariiklikest künnavõistlustel, saanud auhinnalisi kohti teenindajatele korraldatud võistlustel. Mitmed õpilased on saanud nimelisi stipendiume (nt Evald Rooma stipendium toiduainete töötajatele, MES-i stipendium põllumajandusõpilastele), edukalt on osaletud Eesti Rahva Muuseumi korraldatud konkursil „Minu lemmik Eesti Rahva Muuseumi kogudest“. Kool korraldab igal aastal ülevaatenäituseid õpilaste õppe- ja lõputödest. Näitusi on olnud Olustvere Viinaköögis, Viljandis Eesti Pärimusmuusika Keskuses, Palamuse O. Lutsu Kihelkonnakoolimuuseumis, Harju Maakonnaraamatukogus, Eesti Rahvakunsti ja Käsitöö Liidu galeriis Tallinnas. 2015. aastal saavutas kolmanda kursuse kokaeriala õpilane Taavi Tali rahvusvahelisel veinikoolide võistlusel Pariisis kolmanda koha.

Koolist väljalangevuse andmed on esitatud joonisel 5. Väljalangevust arvutatakse õppeaasta põhiselt. Erinevatel põhjustel (majanduslik põhjas, õppevõlgnevus, tööle asumine jms) kooli pooleli jätnud õppijate arv jagatakse õpilaste üldarvuga ning korrutatakse 100-ga. Viimastel aastatel on suurem väljalangevus olnud meeste seas. Põhjuseks on ilmselt töö ja pereelu ühitamise keerukus kaugõppes õppides.

### Joonis 5. Õppijate koolist väljalangevus, 2008/09.– 2013/14. õppeaasta

Figure 5. Dropout rates, academic year 2008/2009–2013/2014



Allikas/Source: [www.haridussilm.ee](http://www.haridussilm.ee)

### Kool kui kutseeksami- ja täienduskoolituskeskus

Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool tegutseb kutseeksamikeskusena järgmistes õppekavarühmades:

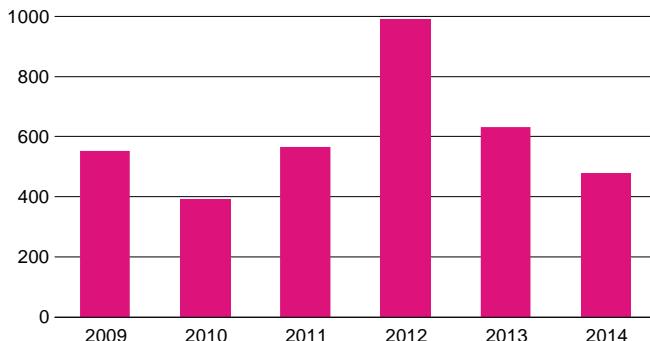
- turismi-, toitlustus- ja majutuseenindus – kokk, kelner;
- põllumajandus – põllumajandustootja;
- disain ja käsitöö – keraamika, tekstiilitöö, rahvuslik puutööndus;
- toiduainetöötlus – pagar;

Kutseeksamikeskusena tegutsemine tähendab, et kool on saanud kutset omistavalt organisatsioonilt õiguse korraldada oma praktikabaasides kutseeksamit. Eksamineeriva komisjoni liikmed on sel juhul väljastpoolt kooli, et tagada õppijate teadmiste ja oskuste õiglane hindamine. Peale selle töötab kool autokoolina, õpetades B- ja T-kategooria saamiseks vajalikke teadmisi. Põllumajanduse õppekava õppijad saavad B-kategooria autojuhi ja T-kategooria juhiloa õppetöö käigus, kuid teised õppijad ning soovijad ümbruskonnast saavad osaleda autojuhikoolitustel kooli juures.

Koolis korraldatakse ka täienduskoolituskursusi, nt tasulised koolitused ettevõtete või Eesti Töötukassa tellimisel, erinevate toetusfondide (nt PRIA, Euroopa Liidu Sotsiaalfond, Leader-programm jms) vahenditest rahastatavad tasuta koolitused. Samuti pakutakse erineva pikkusega tasulisi koolitusi avalikkusele. 2008. aastast alates on koolituskursustel osalejate arvu suuresti mõjutanud Haridus- ja Teadusministeeriumi tellimusel Euroopa Liidu Sotsiaalfondi vahenditest rahastatav koolitustellimus, mis võimaldab koolitusel osaleda tasuta. Koolituskursustel õppijatest ning koolituste mahust annavad ülevaate joonised 6 ja 7.

**Joonis 6. Täienduskoolituskursustel osalejad, 2009–2014**

*Figure 6. Participants in continuing vocational training courses, 2009–2014*



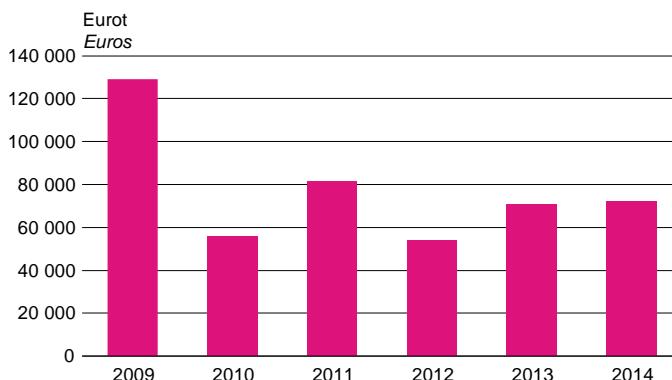
Allikas: Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool

Source: Olustvere School of Rural Economics and Service Industry Studies

Täienduskoolituskursusele osalejaid oli kõige rohkem 2012. aastal. Tulenevalt Eesti seadustest tuleb taimekaitse koolitus läbida asjaosalistel kindla ajavahemiku järgi ning koolis korraldati siis kohustuslik koolitus ligi 400 osalejale.

**Joonis 7. Täienduskoolituskursustele tehtud kulutused, 2009–2014**

*Figure 7. Expenditure on continuing vocational training courses, 2009–2014*



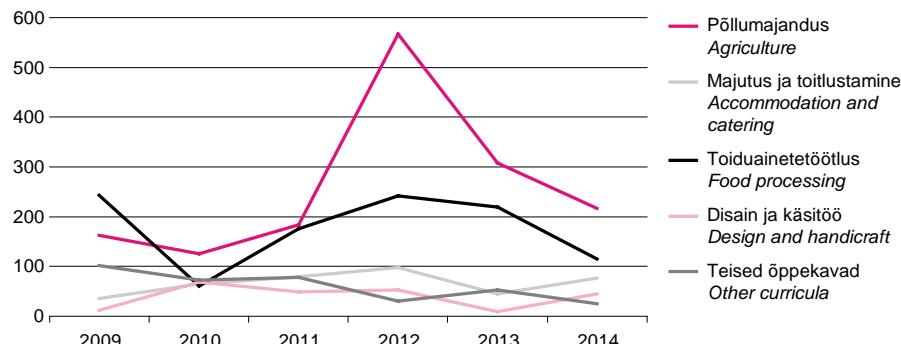
Allikas: Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool

Source: Olustvere School of Rural Economics and Service Industry Studies

Koolituste rahalist mahtu mõjutasid 2009. aastal MTÜ Eesti Piimaliidu tellitud väljaspool Eestit toimunud kaks ühenädalast koolitust Eesti piimandusettevõtete töötajatele. Koolitustele kulutatud raha hulk sõltub suurel määral ka sellest, kui palju on Haridus- ja Teadusministeeriumil olnud võimalik toetada kutsekoolides toimuvaid koolitusi Euroopa Liidu Sotsiaalfondi toel, nii et koolitused oleksid osalejale tasuta. Reeglinära toetati koolitusi kaks korda aastas, kuid 2013. aastal oli toetus vaid ühekordne ning see mõjutas nii koolituste rahalist mahtu kui ka osalejate arvu.

Enim täienduskoolitusi toimub põllumajanduse õppekavarühmas. Järgnevad toiduainete töötlemine ning majutamine ja toitlustamine (joonis 8).

**Joonis 8. Täiskasvanute täienduskoolitusel osalejad õppekavarühma järgi, 2009–2014**  
*Figure 8. Participants in continuing vocational training courses for adults by group of curricula, 2009–2014*



Allikas: Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool  
Source: Olustvere School of Rural Economics and Service Industry Studies

## Omanäoline kool

Olustvere üheks tugevuseks on eristumine teistest Eesti kutsekoolidest. Koolil on ca 500 ha maaga õppetalu, on Olustvere mõisakompleks, oma õpetööstus-söökla, mis annavad võimaluse saada ehtsas töokeskkonnas esmane praktilise väljaõppe kogemus: nt harida maad ja müüa teravilja, teenindada giidina mõisas turiste või valmistada õpetööstuses juustu kohalikule kogukonnale müügiks. Koolikeskkond annab väga palju võimalusi, kuid Olustvere suurim tugevus on pühendunud inimesed. Siin on väga palju neid, kes on koolis töötanud üle 25 aasta. Ühest küljest on püsiv personal plussiks: üksteist tuntakse läbi ja lõhki, ollakse seotud sõprus-sidemetega ning pikki erialane staaž on andnud kogemuse ning kindlustanud õppijate kõrge hinnangu. Teisest küljest teeb see vahel raskeks mõnda traditsiooni muuta.

Koolis oli 2015. aasta 1. jaanuari seisuga 74 töötajat. Praegusest personalist 29 on otseselt seotud pedagoogilise tegevusega (õpetajad, kutseõpetajad, erialakoordinaatorid, õppeosakonna juhataja, direktor), 18 inimest on põhitöö kõrvalt seotud õppijate juhendamise või tunniandmisega ning 27 töötab õppetalus ja muudes üksustes (raamatukogu, söökla, õpilaskodu, mõis). Praktlist tegevust juhendades on kõik töötajad seotud praktikaga õpikeskkonnas. Põhikohaga õpetajate kõrval õpetavad ka külalissekretärid-praktikud ning koolis põhikohaga muul ametikohal töötajad (nt direktor, raamatupidaja, projekt- ja arendusjuht, majandusjuhataja, õppeosakonna juhataja, keraamikakoja meister jne). Kooli töötajad on välja andnud mitmeid õpikuid ja raamatuid või on olnud nende kaasautorid.

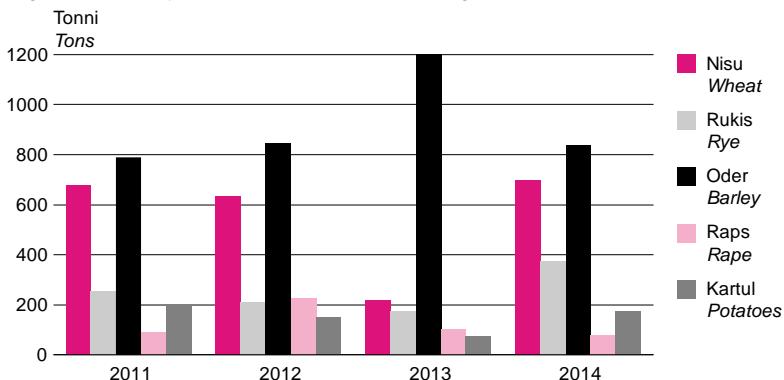
Veebruaris 1994 loodi 503 ha suurune kooli õppetalu, milles oli tol ajal 340 ha põldu ja 68,1 ha metsa. Põhitegevuseks said taime- ja seakasvatus. Praegu on õppetalul maad üle 500 ha ning haritavat maad renditakse ka juurde. Õppetalu peaesmärgiks on tegutseda kaasaegsete tehnoloogiate ja seadmetega varustatud ning kõrge tootmiskultuuriga praktilise väljaõppe keskusena. Eesmärgist tulenevad ka õppetalu ülesanded:

- õpilaste praktiline väljaõpe;
- erialaõpetajate enesetäiendamine;
- põllumajandustootjate täiendkoolitus;
- maamajandusliku huvihariduse võimaldamine;
- kõrge tootmistaseme saavutamine;
- koostöö teadusasutustega, koolidega, ettevõtetega jne;
- uute tehnoloogiate katsetamine, põdkatsete tegemine.

Kõik õppetalu tööd tehakse õpilaste esmase praktilise väljaõppe käigus. Kasvatatakse teravilja (talinisu ja -rukis, oder, suvinisu, kaer), rapsi, kartulit ja muid kultuure. Õppetalu hooldada on ka 7 ha suurune Olustvere mõisa park ja kooli kollektsioonaed. Koolil on hobused, kitsed, lambad, muud väikeloomad ning mesilaspered. Õppetalu toodangut turustatakse nii Eestis kui ka väljaspool. Õppetalu toodangust annab ülevaate joonis 9.

### **Joonis 9. Õppetalu pöllukultuuride kogusaak, 2011–2014**

*Figure 9. Total yield of field crops at training farm, 2011–2014*



Allikas: Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool

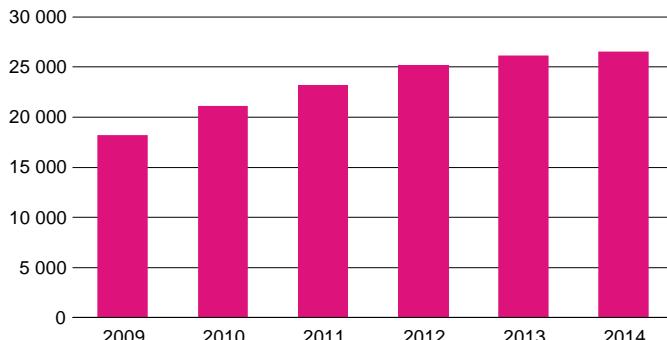
Source: Olustvere School of Rural Economics and Service Industry Studies

Kooli hallata on Olustvere mõisakompleks, mis on üks täiuslikumalt säilinuid Baltikumis. Mõis on Lääne-Euroopas unikaalne oma inglise maamaja tüüpi mõisasüdame ning ligi kolmekümnest hoonest ja rajatisest koosneva kompleksina. Mõisaansambl lahendus on terviklik ja väga kunstipärase. Hooned on ehitatud ajavahemikus 1850–1915. Tegemist on stiilsete, enamasti maakividest ja punastest tellistest tehtud kõrvalhoonetega. Arhitektuurialooliselt on Olustvere mõisa näol tegemist tiptasemel tehtud puidu- ja müürítöödega, millest suur osa on säilinud tänini. Väärtus omaette on ka peahoone glasuuriitud kividest katus, missugust leidub vaid üksikutel Eesti mõisatel. Mõisakompleksi ümbritseb kunagise Riia linnaaedniku G. Kuphaldti projekteeritud ning möödunud sajandi keskpaiku rajatud kaunis mõisapark. Pargi tagaosas on viis allikaveest toituvat tiiki, mille kaldad on maakividega kindlustatud. Pargi eheteks on mitmed väikevormid: ratsakaev, Krahvi allikas, raudkettidega sillad tiigil.

Mõisakompleks ning seda ümbritsev park on muinsuskaitse all. Seda kooli üht struktuuriüksust hakati praktilise väljaõppe baasisks turismi, toitlustus- ja majutuseeninduse valdkonnas välja arendama 1995. aastal. Mõisakompleksis pakutakse mitmesuguseid teenuseid – tegutseb turismiinfopunkt ja muuseum, on toitlustamine, majutamine, peo-, sündmus- ja seminariteenindus. Kool on püüdnud mõisa taastada teemakodadena, milles igaühes saab küllastaja ise midagi praktilist teha ning püsivõi vahetatavaid ekspositsioone vaadata. Töötavad sepi-, lapi-, keraamika-, klaasi-, tekstili-, leiva- ja meekoda. Mõisa peahoones asub ka L. M. Vene antiikmõöbli kollektsoon, korraldatakse seminare, konverentse, avalikke üritusi ning hoonet saab kasutada perekondlike sündmuste tähistamiseks. Ka teemakojad on õppijatele praktilise väljaõppe kohaks. Mõisakompleksi küllastuste arv on aasta-aastalt kasvanud (joonis 10).

### Joonis 10. Kooli mõisakompleksi külastused, 2009–2014

*Figure 10. Visits to manor complex of school, 2009–2014*



Allikas: Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool

Source: Olustvere School of Rural Economics and Service Industry Studies

Kooli õppetööstus rajati 2010. aastal ning selles on neli erinevat üksust: pagari-, piima- ja lihatoodete ning jookide valmistamise osakond. Peale selle labor mikrobioloogiliste ja keemiliste analüüside tegemiseks. Samal ajal uue hoone ehitamisega korrastati ka olemasolev söökla. Nii tekkis koolile mugav ja kaasaegne praktilise väljaöppe koht, kuid ühtlasi paik, kus piirkonna elanikud ja kaugemalt tulijad saavad soovi korral lõunaks maitsva köhutäle ning kust võib kaasa osta toiduainetötötlémise eriala õppijate valmistatud pagari-, liha- või piimatooteid. Kool võimaldab ettevõtjatel kasutada hoone ruume ning seadmeid tootearenduseks. Samuti on populaarsed toiduainete töötlemise valdkonna korraldatavad täienduskoolitused nii tegutsevatele kui ka alles alustavatele ettevõtjatele ning koduperenaitsele. Koolitusi korraldades tehakse koostööd mitmete ettevõtetega. Väga hea koostööpartner on koolile Soome Hämeenlinna Ametikõrgkool.

Kogu tegevusaja jooksul on koolis püütud alal hoida, korrastada ning arendada kooli hallata olevaid hooneid ja infrastrukturi, samuti on panustatud inimeste arendamisse. Rahaliselt on selleks palju võimalusi tekinud just pärast Eesti astumist Euroopa Liitu 2004. aastal ning mitmete toetusfondide võimalustele avanemisel pärast seda. Intensiivselt on kool neid kasutanud alates 2006. aastast, mil saadi miljon eurot Haridus- ja Teadusministeeriumi arengurahadest põllumajandusseadmete soetamiseks.

2008. aasta alguses sai kool rahastuse Norrast, mis võimaldas korrastada mõisakompleksi kuuluvad endised viinavabriku ja talli hooned. Esimene neist sisustati keraamika- ja klaasikojana. See andis võimaluse alustada 2012. aastal tasemeõppes keraamikute ning 2014. aastal klaasipuhuja assistentide ettevalmistust. Keraamika- ja klaasikoda kui mõnus vaba aja veetmise ja teadmiste saamise koht on nüüdseks muutunud populaarseks ka piirkonna elanike seas. Mölema hoone korrastamine suurendas mõisakompleksis asuvaid ekspositsioonipindu: tallis leidsid koha Ilmar Tilga topistekogu ning Voldemar Luha puuhobused, viinavabrikusse aga väljapanek Lorupi ja Meleski tehaste klaasitoodangust ning Jaan Vali fotokogu põhjal koostatud ekspositsioon Eesti mõisate viinavabrikutest.

Üheks kooli jaoks olulisemaks investeeringuks tuleb pidada 2009. aastal valminud uut 190-kohalist õpilaskodu. Enamik selle tubadest on kahekohalised, igas toas tualett ning dušinurk. Keldrikorrusele jäävad sauna ning mugavad vaba aja veetmise ruumid. Mölemal korrusel on kaasaegne köök. Kooli esitatud projekttaotluste põhjal ning Euroopa Regionaalarengu Fondi ning haridusministeeriumi toetusel valmis 2010. aastal uus toiduainetötötluse õppetööstus ning 2013. aastal kooli peahoone.

Kooli eesmärk mõisahoonete taastamisel on olnud mõisakompleksi kui arhitektuuriväärtuse ja kultuuripärandi säilitamine ning selle kasutusvõimaluste laiendamine. Nii valmis 2010. aastal EAS-i toetusel mõisakompleksi kuuluv endine magasiait, mis hakkas toimima leivakojana. Samal aastal toetas Ettevõtluse Arendamise Sihtasutus kooli võimla põranda vahetust.

Muinsuskaitseameti ning kooli majandustegevusest laekuvate vahendite eest vahetati 2012. aastal ära aida katus. Samal aastal toetas Haridus- ja Teadusministeerium Rataskaevu 3 asuva õpilaskodu ja võimla hoone remonti. Korrastati fassaadi ning tehti mõningaid sisetöid. Aasta varem vahetati haridusministeeriumi toetusel möisa teenijatemajas asuva jõusaali katus. 2015. aastal valmis endises möisa meiereis meekoda. Selle renoveerimine sai teoks Euroopa Majanduspiirkonna toetusfondi abil. Mitmeid ettevalmistusi möisakompleksi hoonete renoveerimiseks on tehtud ka Kultuuriministeeriumi möisakoolide programmi võimalusि kasutades. Nii on koostatud muinsuskaitse eritingimused möisakompleksis asuvate vana härrastemaja, valitsejamaja ja aida jaoks, valminud on möisa peahoone (lossi) renoveerimisprojekt. Möisakoolide programmi, Muinsuskaitseameti ning kooli majandustegevusest laekuvate rahaliste vahendite toetusel taastati ja korrastati 2013. aasta suvel möisapargis asuv avarililine jäälkelder, uuendatud on vana ait-kuivati katus.

Kool on esitanud ka mitmed projektitaotlused Keskkonnainvesteeringute Keskusele. 2009. aastal puhastati Olustvere möisa pargis asuvad neli tiiki ning nende kaldapealsed kindlustati maakividega. Aasta hiljem korrastati möisapargi teed ja parki ümbritsev kiviaed. 2013. aasta talvel läbisid uuenduskuuri pargipuud: lõigati kuivanud oksi, võeti maha vanad ja haiged puud.

Kokku on kool aastatel 2006–2015 investeerinud hoonetesesse, tehnoloogiasse, õppevalhenditesse ning pargi hooldusesse 15 166 178 eurot mitmete toetusfondide, Eesti riigi ning kooli majandustegevusest laekunud vahendeid.

Erinevate toetusfondide (Leonardo da Vinci, Erasmus+, Euroopa Liidu Sotsiaalfond, Välismajandusministeeriumi arengukoostöö programm) vahendite eest on kooli töötajatel ning õpilastel olnud võimalus ennast väljaspool Eestit täiendada, regulaarselt osaletakse koolituskursustel Eestis. On loodud digitaalseid õppematerjale, õpikuid. 2013. aastal tunnustas Hariduse Infotehnoloogia Sihtasutus (HITSA) kooli kui head koostööpartnerit digiõppematerjalide loojana.

Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool on Eesti Kutseõppeasutuste Kvaliteediauhinna konkursi võitja 2007. ning 2013. aastal. Sama saavutuseni pole seni jõudnud ükski teine kutseõppeasutus Eestis. Õppekavade akrediteerimisel on seni saadud täisakrediteeringud. Kooli edukuse kaugemas tulevikus kindlustab just see, kui kvaliteetset ning tööandjale vajalikku õpet koolis pakutakse ning sellega tegeleb kool järjekindalt edasi. Kui aastail 2008–2015 investeeriti hoonetesesse, siis järgmistel aastatel on kavas pöörata senisest veelgi suuremat tähelepanu õppetöö sisule ja kvaliteedile.

## **Mida öelda kokkuvõtteks?**

Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool on oma õppetalu, möisakompleksi ja minioopetööstusega üks eripalgelisemaid kutseõppeasutusi Eestis. See on nn toiduketi kool, kus on ühendatud tootmine (põllumajandus), töötlemine (toiduainete töötlemine) ning teenindus (kokad, turism, käsitöö). Kooli tunnuslause „Pööllult lauale“ või „Olustvere katab laua“ on tuntud nii maakonnas kui ka väljaspool. Siin saab õppida nii tasemeõppes kui ka täienduskoolituskursustel, seda saavad teha nii täiskasvanud kui ka noored. Siin on koostöövõimalused ettevõtjatele ja teistele partneritele, kasutades ära kooli praktilise väljaõpppe baasi. Siin on kogukonnal võimalused huvitegevuseks ja vaba aja veetmiseks. Olustvere oma kauni keskkonna, mitmekülgsete võimalustega ja külalislahkusega on tuntud nii kolleegide kui ka kaugemalt tulijate seas.

Tere tulemast Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli!

# **OLUSTVERE SCHOOL OF RURAL ECONOMICS AND SERVICE INDUSTRY STUDIES**

**Marika Šadeiko**

*Olustvere School of Rural Economics and Service Industry Studies*

## **History, students and specialties of the school**

Olustvere School of Rural Economics and Service Industry is a state vocational education institution located in Olustvere small town in the rural municipality of Suure-Jaani in Viljandi county and administered by the Ministry of Education and Research. Eesti Aleksandrikool was the forerunner of the school. On 20 August 1888, Eesti Aleksandri Linnakool (Estonian Aleksander City School) with instruction in Russian was opened in Põltsamaa. In the school, besides other subjects, field works and gardening were practised as well. Unfortunately, the sentiments of 1905 reached the school also and in 1906 tsarist authorities closed the school due to the revolutionary activities of the teachers and students. However, from 1907, the Ministry of Agriculture allowed the organisation of Russian-language training courses on field work in the premises of the school and from 1909, at Kõo manor. On 27 January 1914, Eesti Aleksandri Alampõllutöökool (Estonian Aleksander Lower Agricultural School) was opened at Kõo manor, near Põltsamaa. The school had a training farm with 326.6 ha of land, 50 cows and 12 horses. On 22 August 1919, the school was renamed Eesti Aleksandri Põllutöökeskkool (Estonian Aleksander Middle Agricultural School) and in December 1920 the school were transferred from Kõo to Olustvere Manor in order to create better learning conditions. The school started to be funded by the Viljandi branch of the Estonian Farmers' Society and by Viljandi County Government. The school had a 522.76-hectare training farm (manor), where the Estonian Red herd was bred and pigs were kept. The training farm featured nearly 40 work horses and a heated greenhouse. The tuition fee of the school was 40 roubles. From 1922, the school had a male choir; from 1925, a brass band. In 1923, a sports section for students was created and a sports ground was built.

On 1 August 1938, the school was renamed Eesti Aleksandri Olustvere Põllunduskeskkool (Estonian Aleksander Olustvere Agricultural Secondary School); in January 1941, Olustvere Põllumajandustehnikum (Olustvere Agricultural Technical School). In September 1941, the school was renamed Olustvere Kõrgem Põllumajanduskool (Olustvere Higher Agricultural School); in October 1944, again Olustvere Põllumajandustehnikum (Olustvere Agricultural Technical School). The same period saw the creation of the school's training farm, which stretched across 544.43 ha in 1957. 1 October 1960 saw the separation of the technical school (which remained under the jurisdiction of the Ministry of Agriculture) and the training farm, which became an independent state farm within the Estonian Research Institute of Agriculture. On 18 September 1964, the technical school and the state farm were joined once again to form Olustvere Sovhoostehnikum (Olustvere State Farm Technical School).

After the restoration of independence, on 6 July 1992, Olustvere Kõrgem Põllumajanduskool (Olustvere Higher Agricultural School) was created; at the same time, Olustvere Sovhoostehnikum (Olustvere State Farm Technical School) operated until the end of the reform in agriculture,. In 1999, the school was transferred from the administrative area of the Ministry of Agriculture to that of the Ministry of Education and Research, and on 5 January 2000, the school was named Olustvere School of Rural Economics and Service Industry Studies (Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool). In 2006, the former Õisu Toiduainete Tööstuse Kool (Õisu School of Food Industry) was merged with the school.

The mission of Olustvere School of Rural Economics and Service Industry Studies is to provide modern and high-quality vocational training, professional know-how and service in areas taught

at the school. The vision of the school is to operate as a prestigious vocational educational institution – as a competence centre.

The basic values of the school include:

- Openness: co-operativeness, willingness to communicate, attractiveness, flexibility
- Development: readiness for lifelong learning, sustainability, innovation
- Activity: entrepreneurship, motivation, active participation in the development of the school
- Honesty: responsibility, dutifulness, ethics

In 2013, Olustvere School of Rural Economics and Service Industry Studies celebrated its 100th anniversary; the same year, 125 years passed from the founding of Eesti Aleksandrikool (Estonian Aleksander School), the forerunner of the present school. Traditionally, agriculture has always been taught in Olustvere, secretarial training was added as a field of study in 1995, tourism management in 1996, chef training in 2002, rural tourism in 2007, textile crafts in 2008, national woodworking in 2009, ceramics and guide training in 2013, and the training of a glassblower's assistant, accountant and waiter in 2014. Beekeeping training was reinstated as a field of study in 2012. When Õisu School of Food Industry was incorporated into Olustvere School of Rural Economics and Service Industry Studies, various food industry specialties were added to the list of study programmes.

By now, the formerly agriculture-oriented school has become a vocational educational institution which provides education under five groups of curricula: agriculture (incl. beekeeping), tourism, catering and accommodation services (rural tourism services, tourism management; guide, chef and waiter training), food processing (technology of milk and meat products, pastry, beverages), design and handicraft (textile crafts, ceramics, glassblower's assistant's training, national woodworking), business services (secretary, accountant and office assistant training).

The number of graduates from the school has increased year by year. In 1888–1905, 276 students graduated from Eesti Aleksandri Linnakool (Estonian Aleksander City School). In 1914–1920, a total of 32 students graduated from Eesti Aleksandri Alampõllutöökool (Estonian Aleksander Lower Agricultural School) in Kõo. In 1921–2015, 6,284 students have graduated from the school in Olustvere. Studies have been carried out and are carried out now both in the form of full-time study and distance learning. In recent years, the number of students and their average age has been increasing. Figure 1 and Table 2 (p. 57) provide an overview on the number of students and their distribution by group of curricula.

At Olustvere School of Rural Economics and Service Industry Studies, most of the students – in the last seven years more than 200 students – come from Viljandi county, followed by Harju, Tartu and Pärnu counties. The number of students originating from Lääne and Hiiu counties is small (Table 1, p. 58). However, considering the steady increase in the total number of students, the share of students from Viljandi county has started to decrease. This is due to the fact that the school offers several curricula which are provided by very few vocational schools in Estonia and some curricula which are available only in Olustvere School of Rural Economics and Service Industry Studies (beekeeping, farm worker, farmer, technology of meat products, technology of milk products, technology of beverages, ceramics, glassblower's assistant, textile crafts). Therefore, the number of students originating from outside the county is on the rise. The share of students coming from Viljandi county in the last seven years is shown in Figure 2 (p. 58).

In the academic year 2008/2009, students were no longer admitted to the curriculum group of agriculture, forestry and fishery. The curriculum group was replaced by a new curriculum group of crop and livestock farming. In 2013, several curriculum groups were renamed and since the academic year 2014/2015, the former curriculum group of crop and livestock farming has been replaced by the curriculum group of agriculture, the curriculum group of applied art and crafts by the curriculum group of design and handicraft, and the curriculum group of secretarial and office work by the curriculum group of business services. Food processing and production is now called food processing. At the same time, the former curriculum group of travel, tourism and recreation

and that of accommodation and catering were merged into a single curriculum group of tourism, catering and accommodation services.

The target group for the curriculum groups of agriculture, food processing, and design and handicraft includes students from all over Estonia, while the target group for the curriculum groups of business services and tourism, catering and accommodation services includes learners from Viljandi county and its neighbouring counties.

The share of adult learners in the school has been increasing steadily, resulting in a rise in the average age of the students, which stood at 27.5 years as at 01.01.2015 (Figures 3 and 4). In 2015, 106 students out of 706 had higher education.

Compared to other vocational educational institutions in Estonia, the share of adult learners is rather large in Olustvere School of Rural Economics and Service Industry Studies. For example, in the previous academic year of 2014/2015, the share stood at 45.5% of the total number of learners. In terms of this indicator, the school ranks fifth among vocational educational institutions (Table 3). The great number of adult learners is due to the specialties taught at the school. There is a large share of adults in the curriculum group of agriculture because agricultural education is a prerequisite for receiving young farmer payments through the Estonian Agricultural Registers and Information Board (ARIB). It is mostly practicing beekeepers that start pursuing studies under the curriculum of beekeeping. No doubt, the high number of adult learners is also due to the fact that, besides Olustvere School of Rural Economics and Service Industry Studies, agricultural education is provided only at Järvamaa Vocational Education Centre. In Estonia, the technology of beverages, meat products and milk products under the curriculum group of food processing can also be studied only in Olustvere. All students enrolled in the curriculum groups of design and handicraft and business services are adults who pursue their education via distant learning whilst working.

The students of Olustvere School of Rural Economics and Service Industry Studies have successfully participated in national ploughing competitions and won prizes in competitions for service personnel. Several students have also been granted scholarships (e.g. Evald Rooma scholarship for students of food processing, the scholarship awarded by the Estonian Rural Development Foundation to students of agriculture), and they have successfully participated in the competition "My favourite from among the collections of the Estonian National Museum", organised by the Estonian National Museum. Every year, the school organises exhibitions of the course and diploma works of the students. Exhibitions have been held at Olustvere Distillery, at the Estonian Traditional Music Centre in Viljandi, at the Palamuse O. Luts' Parish School Museum, at the Harju County Library, at the gallery of the Estonian Folk Art and Craft Union in Tallinn. In 2015, Taavi Tali, a third-year student of chef training, achieved the third place in an international competition for wine schools held in Paris.

The dropout data of the school are presented in Figure 5. The dropout rates are calculated on a calendar year basis. The number of persons who have decided to interrupt their studies for different reasons (economic reasons, failure to fulfil the curriculum, commencement of employment, etc.) is divided by the total number of students and multiplied by 100. In recent years, a higher drop-out rate has been recorded among men. This probably results from difficulties in combining work and family life whilst pursuing studies via distance learning.

### **The school as centre for professional examinations and continuing vocational training courses**

Olustvere School of Rural Economics and Service Industry Studies operates as a centre for professional examinations for the following groups of curricula:

- tourism, catering and accommodation services – chef, waiter;
- agriculture – farmer;
- design and handicraft – ceramics, textile crafts, national woodworking;

- food processing – baker.

*Operating as a professional examinations centre means that the body that awards professions has granted the school the right to organise professional examinations in its practical training bases. In that case, the members of the assessment committee come from outside the school to ensure the fair assessment of the knowledge and skills of the students. In addition to that, the school operates as a driving school, teaching what is required to obtain a category B or T driving licence. The students pursuing studies under the curriculum of agriculture are granted a category B and category T driving licence of in the course of their studies but other students and locals interested can attend driving classes held at the school.*

*The school also organises continuing vocational training courses, for example, paid trainings commissioned by enterprises or the Estonian Unemployment Insurance Fund, free trainings financed from various support funds (e.g. ARIB, European Social Fund, LEADER Programme, etc.). Paid courses of various lengths are also offered to the public. Since 2008, the number of participants in the trainings has been strongly affected by training which is commissioned by the Ministry of Education and Research and funded from the European Social Fund, and hence free for the participants. Figures 6 and 7 provide an overview of the students participating in the training courses and the volume of the trainings.*

*In 2012, the number of participants in continuing vocational training courses was the greatest. According to the legislation of Estonia, persons wishing to obtain a plant protection certificate are required to participate in a plant protection training programme after a certain period, and in 2012 the school organised an obligatory plant protection training for approximately 400 participants.*

*In 2009, the budget of the training courses was largely affected by the two one-week training courses for the employees of Estonian dairy enterprises. The training was commissioned by the Estonian Dairy Association and carried out abroad. The amount of money spent on training courses is highly dependent on the extent to which the Ministry of Education and Research has been able to support the trainings carried out in vocational schools through the European Social Fund, so that the courses can be offered to the participants free of charge. As a rule, the provision of training courses was supported twice a year, but in 2013 only once a year, and that had a direct effect both on the budget of the trainings and the number of participants.*

*Most of the trainings are carried out in the curriculum group of agriculture, followed by food processing and accommodation and catering (Figure 8).*

### **A school with character**

*One of the strengths of the school at Olustvere is the fact that it stands out from other vocational educational institutions in Estonia. The school has a training farm with approximately 500 ha of land; there is the Olustvere manor complex; the school has its own training canteen – these give the students an opportunity to gain some initial practical experience in an authentic work environment: e.g. to cultivate land and sell crops, work as a guide for tourists visiting the manor, or prepare cheese in the training facilities for the local community. The environment of the school offers a great number of opportunities but the biggest strength of the school is dedicated people. The school boasts many people who have been working there for more than 25 years. On the one hand, a steady staff can be seen as a strength: people know each other very well, they are bound by friendship, and the long years of working have given them sound professional experience and respect from the students. On the other hand, it sometimes makes it difficult to change a tradition.*

*As at 1 January 2015, the school employed 74 people. Out of the current staff, 29 people are directly involved in pedagogical activities (teachers, vocational teachers, specialty coordinators, the head of the department of academic affairs, the head of the school), 18 people are involved in supervising the students or giving lessons whilst working full-time, and 27 people work in the training farm and other units (library, canteen, boarding school, manor). While supervising practical activities, the entire staff is involved in practical training in the learning environment. Besides full-time teachers, courses are also taught by visiting teachers or practitioners and*

people holding some other full-time position at the school (e.g. the head of the school, accountant, project and development managers, the head of the financial department, the head of the department of academic affairs, the master craftsman in the ceramics workshop, etc.). The employees of the school have written or co-authored several textbooks and books.

February 1994 saw the creation of the school's training farm on 503 hectares, 340 ha of which was field and 68.1 ha forest land. Crop production and pig farming became the main activities of the farm. Today the farm stretches across more 500 ha of land, and some of the cultivated land is also rented. The main aim of the training farm is to operate as a practical training centre with modern technologies and equipment and a high-level production culture. Due to this aim, the training farm has the following tasks:

- provision of practical training for students;
- professional development of specialty teachers;
- continuing vocational training for farmers;
- provision of hobby education in the field of agriculture;
- achievement of a high level of production;
- co-operation with research institutions, schools, enterprises, etc;
- testing new technologies, performing field tests.

All works in the training farm are performed in the course of the practical training of the students. Students grow cereals (winter wheat, winter rye, barley, spring wheat, oats), rape, potatoes and other cultures. The training farm is also responsible for the maintenance of the 7-hectare Olustvere manor park and that of the school's collection garden. The school has horses, goats, sheep and various small animals and bee colonies. The production of the training farm is marketed both in Estonia and abroad. Figure 9 gives an overview of the production of the training farm.

The school manages the Olustvere manor complex, which is one of the most fully preserved manors in the Baltics. The manor is unique in Western Europe for its main building, built in the style of an English country house, and the complex of nearly thirty buildings and facilities. The layout and design of the manor complex are very artistic. The buildings were built in 1850–1915. The outbuildings are stylish; most of them have been made of fieldstones and red brick. In terms of architectural history, Olustvere Manor is an example of high-quality carpentry and masonry, most of which have been endured to the present day. The main building has a roof of glazed tiles, which can be found only in very few manors in Estonia and could be considered a value in itself. The manor complex is surrounded by a beautiful park designed by the former city gardener of Riga, G. Kuphaldt, and created in the middle of the previous century. At the back of the park, there are five spring-fed ponds, the shores of which are fortified with fieldstones. The jewels of the park include several small formations: the wheel well, the Count's spring, the bridges with iron chains on the pond.

The manor complex and the surrounding park are protected under heritage conservation. The manor as one of the structural units of the school, started to be developed into a practical training base in the areas of tourism, catering and accommodation in 1995. Several services are provided there: there is a tourist information point and a museum there, and catering, accommodation, party, event and seminar services are also provided. The school has tried to restore the manor through thematic workshops where every visitor can practise some activity or visit permanent or temporary exhibitions. There is a blacksmith's shop, patchwork, ceramics, glass blowing, textile, bread making and honey workshops in the complex. The main building of the manor also boasts the antique furniture collection of L. M. Vene; the rooms are available for seminars, conferences, public events; the building can also be booked for celebrating family events. Thematic workshops also provide practical training for the students. The number of visits to the manor complex has increased by year (Figure 10).

In 2010, the training facilities of the school were built in four different units: facilities for preparing bakery, milk and meat products and beverages. Additionally, there is a laboratory for performing

*microbiological and chemical analyses. In parallel with putting up the new building, the existing canteen was refurbished. Thus, the school gained convenient and modern premises for providing practical training but also a place where everybody from the neighbourhood as well as those coming from further away can have a delicious lunch or buy bakery, meat or milk products prepared by the students of the food processing department. The school allows entrepreneurs to use its premises and equipment for product development. Continuing vocational training courses in food processing are also very popular among both active entrepreneurs and those only starting up and among housewives. The trainings are carried out in co-operation with several enterprises. For example, Häme Vocational Institute in Finland has been a very good partner for the school.*

*Throughout its existence, the school has tried to preserve, maintain and develop the buildings and infrastructure managed by the school but also to invest in the development of the people. Financing these activities has become easier after Estonia's accession to the European Union in 2004, after which several support funds became available for Estonia. The school has extensively taken advantage of these opportunities since 2006, when one million euros were received from the development support of the Ministry of Education and Research for the acquisition of agricultural equipment.*

*At the beginning of 2008, the school received funding from Norway, which allowed the school to refurbish the buildings of the former distillery and stable belonging to the manor complex. The former was equipped with fittings for a ceramics and glass blowing workshop. This created the opportunity to start providing formal education in ceramics in 2012 and glass blower's assistant training in 2014. By now, the ceramics and glass blowing workshop have also become popular among locals as pleasant places for spending one's free time or obtaining knowledge. The refurbishment of both buildings also increased the exposition area in the manor: the stable accommodates Ilmar Tilga's taxidermy collection and Voldemar Luha's wooden horses, while the distillery features an exposition of the glass production of the glass factories of Lorup and Meleski and photos of the distilleries of Estonian manors taken by Jaan Vali.*

*One of the most important investments of the school is undoubtedly the new boarding school, which was built in 2009 and can house 190 students. Most of the rooms in the building are twin rooms; every room has a toilet and a shower. In the basement, there are a sauna and comfortable recreation rooms. There is a modern kitchen on both floors. With the support from the European Regional Development Fund and the Ministry of Education and Research allocated on the basis of the project applications submitted by the school, in 2010 a new food processing training facility, and in 2013 the main building of the school were built.*

*In restoring the manor, the school's aim has been to preserve the manor complex as an architectural object with a cultural value and as a cultural heritage site and to find more ways to use the complex. Thus, in 2010, a former storehouse in the manor complex was restored with the help of Enterprise Estonia and became a bread-making workshop. The same year, Enterprise Estonia also funded the replacement of the floor of the school gym. With the help of funding from the National Heritage Board of Estonia and the finances obtained from the economic activities of the school, the roof of the storehouse was replaced in 2012. The same year, the Ministry of Education and Research supported repairs to the boarding school at Rataskaevu 3 and to the gym building. The facade was renovated and some interior works were performed. A year before, in 2011, the roof of the fitness room located in the servants' house of the manor was replaced with the help of funding from the Ministry of Education and Research. In 2015, the former dairy of the manor was turned into a honey workshop. The renovation of the dairy was financed from a support fund of the European Economic Area. Several preparations for the renovation of the manor complex have also been made within the framework of the Manor Schools programme with support from the Ministry of Culture. Thus, with the funds obtained through project applications, the special requirements of the National Heritage Board of Estonia have been drawn up for the old mansion, the governor's house and the storehouse. A renovation draft for the main building of the manor (the castle) was prepared. With support from the Manor Schools*

*Programme, the National Heritage Board of Estonia and the financial resources from the economic activities of the school, in the summer of 2013, the unusable ice house in the manor park was restored and renovated. The roof of the old storehouse and drying house was also renovated.*

*The school has also submitted several project applications to the Environmental Investment Centre. In 2009, four ponds in the Olustvere manor park were cleaned and the shores were reinforced with fieldstones. A year later, the paths in the park and the stone wall around the park were tidied up. In winter 2013, the park was spruced up: dry branches were removed; old and diseased trees were cut down.*

*In 2006–2015, a total of 15,166,178 euros of funding from various support funds, the state of Estonia, and economic activities of the school was invested in buildings, technology, learning materials and park maintenance.*

*With the help of resources from various support funds (Leonardo da Vinci, Erasmus+, European Social Fund, the development co-operation programme of the Ministry of Foreign Affairs), the employees and students of the school have had the opportunity to study abroad and to regularly participate in training courses held in Estonia. Digital learning materials, textbooks have also been developed. In 2013, the Information Technology Foundation for Education recognised the school as a good co-operating party in creating digital learning materials.*

*Olustvere School of Rural Economics and Service Industry Studies was the winner of the Quality Award for Estonian Vocational Educational Institutions in 2007 and 2013. So far, no other vocational educational institution in Estonia has accomplished the same. As for the accreditation of curricula, all curricula of the school have been granted full accreditation. The long-term sustainability and popularity of the school depends on the quality and relevance of the training offered at the school; these are aspects which the school will continue focusing on. While in 2008–2015, investments were targeted at buildings, in the upcoming years, even more attention will be paid to the content and quality of training.*

### **What to say in conclusion?**

*Olustvere School of Rural Economics and Service Industry Studies is one of the most versatile vocational educational institutions in Estonia with its training farm, manor complex and training facilities. It is a so-called food-chain school, which connects manufacturing (agriculture) with processing (food processing) and services (chefs, tourism, handicraft). The slogans of the school, "From the field to the table" or "Olustvere lays the table", are known both in and outside the county. The school provides both formal education and continuing vocational training and welcomes both adults and young people. The school provides co-operation opportunities to entrepreneurs and other partners through the use of the practical training facilities. The school also provides the community with the possibility to engage in hobby and leisure activities. Olustvere is known for its beautiful environment, diverse possibilities and hospitality among both colleagues and those coming from further away.*

*Welcome to Olustvere School of Rural Economics and Service Industry Studies!*