Õppeasutus: Tartu Kutsehariduskeskus
Õppeasutuse kood: 75024308

Õppekava kinnitatud
Direktori kk nr 728
2009-05-05

ÕPPEKAVA REGISTREERIMISLEHT

.....

Õppekava rühm: Majutamine ja toitlustamine
(ISCED 97 liigituse järgi)

Õppekava: Majutusteenindus
(nimetus eesti keeles)

Hospitality service
(nimetus inglise keeles)

Õppekeel: eesti keel

Kutseõppe liik	kutsekeskharidusõpe
Maht õppenädalates (õn)	120

Õppekava koostamise alus:
Majutusteeninduse õppekava koostamisel on aluseks majutamise ja toitlustamise erialade riiklik õppekava, mis on kinnitatud haridus- ja teadusministri 22.jaanuari 2009 määrusega nr. 14.

Õppekava eesmärgid ja ülesanded :
Majutusteeninduse õppekavaga kehtestatud kutseõppe eesmärgiks on võimaldada õppijal omandada teadmised, oskused ja hoiakud töötamiseks majutus- ja toitlustusteenuseid pakkuvates organisatsioonides ja ettevõtetes ning eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.
Kutseõppe ülesandeks on ette valmistada selline töötaja, kes:
väärtustab oma kutseala ning arendab kutseoskusi;
oskab planeerida, teostada, hinnata ja arendada oma tööd;
oskab iseseisvalt rakendada kutse- ja erialaseid teadmisi ning oskusi erinevates töösituatsioonides;
on orienteeritud kvaliteetsete õpi- ja töötulemuste saavutamisele;
vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;
töötab tervist ja keskkonda säästes;
oskab teha eetilisi ja seaduspäraseid valikuid ning on vastutusvõimeline;
oskab suhelda, analüüsida ja teavet hankida ning on valmis meeskonnatööks.

Nõuded õpingute alustamiseks:
Majutusteeninduse õppekava alusel võib õppima asuda õppija, kes on omandanud põhihariduse ja kelle tervislik seisund võimaldab õppida ning töötada majutuse ja toitlustuse erialadel.

Õppekava struktuur:

1. Üld- ja põhiõpingute moodulid (sh praktika), 72 õn

Sissejuhatus valdkonna kutseõpingutesse, 1 õn; Majanduse ja ettevõtluse alused, 4 õn; Töökeskkond, 2 õn; Klienditeenindus, 4 õn; Toitlustamine, 3 õn; Kommunikatsioon, 3 õn; Töösuhted, 1 õn; Hotellimajanduse alused, 1 õn; Töökorralduse alused majutusettevõttes, 2 õn; Vastuvõtutöö alused, 2 õn; Majapidamisosakonna töö, 5 õn; Toitlustuosakonna köögitoimingud, 4 õn; Toitlustusosakonna teenindustoimingud, 4 õn; Majutusettevõtte lisateenused, 1 õn; Kutsealane inglise keel, 4 õn; Kutsealane soome keel, 3 õn; Kutsealane vene keel, 3 õn; Praktika, 23 õn; Majutusteenindaja lõpueksam, 2 õn

2. Valikõpingute moodulid, 8 õppenädalat

Baaritöö, 1 õn*; Catering-teenindus, 2 õn*; Eneseväljendus, 1 õn*; Eritoitlustamise alused, 1 õn*; Etikett, 1 õn*; Joogiõpetus, 1 õn*; Kutsealane arvutiõpetus, 1 õn*; Kutsealane saksa keel, 3 õn*; Rahvuslikud ja regionaalsed köögid, 2 õn*; Ruumikujundus ja taimeseade, 1 õn*; Spaa teenused, 1 õn*; Õpioskuste arendamine, 1 õn*; Ürituste planeerimine ja korraldamine, 1 õn*

3. Üldharidusained, 40õppenädalat

Ajalugu, 3 õn; Bioloogia, 2 õn; Eesti keel, 6 õn; Füüsika, 3 õn; Geograafia, 2 õn; Inglise keel, 4 õn; Inimeseõpetus, 2 õn; Keemia, 2 õn; Kehaline kasvatus, 3 õn; Kirjandus, 3 õn; Kunst (kunstiajalugu), 1 õn; Matemaatika, 5 õn; Muusika, 1 õn; Vene keel, 2 õn; Ühiskonnaõpetus, 1 õn

Nõuded õpingute lõpetamiseks:
Õpingud loetakse lõpetatuks, kui majutusteeninduse õppekava on täidetud täies mahus ja saavutatud õppekavas esitatud õpitulemused ning sooritatud majutusteeninduse lõpueksam.

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:
Majutusteeninduse õppekava täies mahus täitnud õpilasele väljastatakse kooli lõputunnistus koos hinnetelehega kutsekeskhariduse omandamise kohta.

Õppekava vastab sisuliselt ja vormistuslikult esitatud nõuetele **..... 2009. a.**

.....

/ees- ja perenimi, allkiri/

Riikliku Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskuse Kutsehariduse osakonna peaspetsialist

Õppeasutus: **Tartu Kutsehariduskeskus**
Õppeasutuse kood: **75024308**

Aadress: **Kopli 1**
Telefon/Faks: **+372 7 361 866 / +372 7 361 867**
e-post: **info@khk.tartu.ee**

Õppekavarühm: Majutamine ja toitlustamine

Õppekava: **Majutusteenindus**

Hospitality service

Kutseõppe liik:	kutsekeskharidusõpe
Õppeakava maht õppenädalates:	120
Õppekeel:	eesti keel

Kinnitan direktori asetäitja direktori ülesannetes Mati Rammul /...../

käskkiri nr 728, kuupäev 05.05.2009 pitser

Kooskõlastatud

kooli õppenõukogu protokoll nr 77, kuupäev 05.05.2009

kooli nõukogu protokoll nr 76, kuupäev 05.05.2009

Kontaktisik Tiina Kivimeister /...../

majutus- ja toitlustusosakonna juhataja

+372 7 361 864, tiina.kivimeister@khk.tartu.ee, +372 7 361 867

Registreeritud Eesti Hariduse Infosüsteemis: 07.05.2009

Õppekava kood: 85233

Sisukord

I Üldosa **4**
Õppekava koostamise alus 4
Õppekava eesmärgid ja ülesanded 4
Nõuded õpingute alustamiseks 4
Õppekava struktuur 5
Praktikakorraldus 8
Valikõpingute valiku võimalused ja tingimused 8
Üldised hindamise põhimõtted 9
Nõuded õpingute lõpetamiseks 9
Lõpueksami läbiviimise juhend 9
Õppekava koostajad 10
II Moodulite kirjeldused **11**
Sissejuhatus valdkonna kutseõpingutesse 11
Majanduse ja ettevõtluse alused 12
Töökeskkond 14
Klienditeenindus 16
Toitlustamine 18
Kommunikatsioon 21
Töösuhted 23
Hotellimajanduse alused 24
Töökorralduse alused majutusettevõttes 25
Vastuvõtutöö alused 26
Majapidamisosakonna töö 28
Toitlustuosakonna köögitoimingud 31
Toitlustusosakonna teenindustoimingud 34
Majutusettevõtte lisateenused 36
Kutsealane inglise keel 37
Kutsealane soome keel 39
Kutsealane vene keel 40
Praktika 42
Majutusteenindaja lõpueksam 45
III Üldharidusained **46**
Ajalugu 46
Bioloogia 49
Eesti keel 52
Füüsika 55
Geograafia 58
Inglise keel 63
Inimeseõpetus 66
Keemia 69
Kehaline kasvatus 71
Kirjandus 73
Kunst (kunstiajalugu) 74
Matemaatika 76
Muusika 78
Vene keel 80
Ühiskonnaõpetus 81
IV Valikõpingute moodulid **82**
Baaritöö 82
Catering-teenindus 84

Eneseväljendus 85
Eritoitlustamise alused 86
Etikett 87
Joogiõpetus 88
Kutsealane arvutiõpetus 90
Kutsealane saksa keel 91
Rahvuslikud ja regionaalsed köögid 92
Ruumikujundus ja taimeseade 93
Spaa teenused 94
Õpioskuste arendamine 95
Ürituste planeerimine ja korraldamine 96
LISAD **97**
LISA 1: Õppebaasi kirjeldus 97

I Üldosa

Õppekava koostamise alus

Majutusteeninduse õppekava koostamisel on aluseks majutamise ja toitlustamise erialade riiklik õppekava, mis on kinnitatud haridus- ja teadusministri 22.jaanuari 2009 määrusega nr. 14.

Õppekava eesmärgid ja ülesanded

Majutusteeninduse õppekavaga kehtestatud kutseõppe eesmärgiks on võimaldada õppijal omandada teadmised, oskused ja hoiakud töötamiseks majutus- ja toitlustusteenuseid pakkuvates organisatsioonides ja ettevõtetes ning eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.

Kutseõppe ülesandeks on ette valmistada selline töötaja, kes:
väärtustab oma kutseala ning arendab kutseoskusi;
oskab planeerida, teostada, hinnata ja arendada oma tööd;
oskab iseseisvalt rakendada kutse- ja erialaseid teadmisi ning oskusi erinevates töösituatsioonides;
on orienteeritud kvaliteetsete õpi- ja töötulemuste saavutamisele;
vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;
töötab tervist ja keskkonda säästes;
oskab teha eetilisi ja seaduspäraseid valikuid ning on vastutusvõimeline;
oskab suhelda, analüüsida ja teavet hankida ning on valmis meeskonnatööks.

Nõuded õpingute alustamiseks

Majutusteeninduse õppekava alusel võib õppima asuda õppija, kes on omandanud põhihariduse ja kelle tervislik seisund võimaldab õppida ning töötada majutuse ja toitlustuse erialadel.

Õppekava struktuur

Jrk nr	Moodulite/üldharidusainete nimetused	Kogumaht (õn)	Maht (õn) 1. õppeaastal			Maht (õn) 2. õppeaastal			Maht (õn) 3. õppeaastal		
			Auditoorne ja praktiline töö	Praktika	Kokku	Auditoorne ja praktiline töö	Praktika	Kokku	Auditoorne ja praktiline töö	Praktika	Kokku
I	**Üld- ja põhiõpingud**	**72**	19	3	22	12	10	22	18	10	28
1	Sissejuhatus valdkonna kutseõpingutesse	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0
2	Majanduse ja ettevõtluse alused	4	0	0	0	0	0	0	4	0	4
3	Töökeskkond	2	2	0	2	0	0	0	0	0	0
4	Klienditeenindus	4	3	0	3	1	0	1	0	0	0
5	Toitlustamine	3	3	0	3	0	0	0	0	0	0
6	Kommunikatsioon	3	0	0	0	0	0	0	3	0	3
7	Töösuhted	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1
8	Hotellimajanduse alused	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0
9	Töökorralduse alused majutusettevõttes	2	0	0	0	0	0	0	2	0	2
10	Vastuvõtutöö alused	2	0	0	0	0	0	0	2	0	2
11	Majapidamisosakonna töö	5	3	0	3	2	0	2	0	0	0
12	Toitlustuosakonna köögitoimingud	4	0	0	0	4	0	4	0	0	0
13	Toitlustusosakonna teenindustoimingud	4	2	0	2	1	0	1	1	0	1
14	Majutusettevõtte lisateenused	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1
15	Kutsealane inglise keel	4	0	0	0	2	0	2	2	0	2
16	Kutsealane soome keel	3	2	0	2	1	0	1	0	0	0
17	Kutsealane vene keel	3	2	0	2	1	0	1	0	0	0
18	Praktika	23	0	3	3	0	10	10	0	10	10
19	Majutusteenindaja lõpueksam	2	0	0	0	0	0	0	2	0	2
II	**Valikõpingud**	**8**	3	0	3	3	0	3	2	0	2

Jrk nr	Moodulite/üldharidusainete nimetused	Kogumaht (õn)	Maht (õn) 1. õppeaastal			Maht (õn) 2. õppeaastal			Maht (õn) 3. õppeaastal		
			Auditoorne ja praktiline töö	Praktika	Kokku	Auditoorne ja praktiline töö	Praktika	Kokku	Auditoorne ja praktiline töö	Praktika	Kokku
1	Baaritöö	1									
2	Catering-teenindus	2									
3	Eneseväljendus	1									
4	Eritoitlustamise alused	1									
5	Etikett	1									
6	Joogiõpetus	1									
7	Kutsealane arvutiõpetus	1									
8	Kutsealane saksa keel	3									
9	Rahvuslikud ja regionaalsed köögid	2									
10	Ruumikujundus ja taimeseade	1									
11	Spaa teenused	1									
12	Õpioskuste arendamine	1									
13	Ürituste planeerimine ja korraldamine	1									
III	**Üldharidusained**	**40**	15	0	15	15	0	15	10	0	10
1	Ajalugu	3	1	0	1	1	0	1	1	0	1
2	Bioloogia	2	1	0	1	1	0	1	0	0	0
3	Eesti keel	6	2	0	2	2	0	2	2	0	2
4	Füüsika	3	1	0	1	1	0	1	1	0	1
5	Geograafia	2	0	0	0	0	0	0	2	0	2
6	Inglise keel	4	2	0	2	2	0	2	0	0	0
7	Inimeseõpetus	2	1	0	1	1	0	1	0	0	0

Jrk nr	Moodulite/üldharidusainete nimetused	Kogumaht (õn)	Maht (õn) 1. õppeaastal			Maht (õn) 2. õppeaastal			Maht (õn) 3. õppeaastal		
			Auditoorne ja praktiline töö	Praktika	Kokku	Auditoorne ja praktiline töö	Praktika	Kokku	Auditoorne ja praktiline töö	Praktika	Kokku
8	Keemia	2	1	0	1	1	0	1	0	0	0
9	Kehaline kasvatus	3	1	0	1	1	0	1	1	0	1
10	Kirjandus	3	1	0	1	1	0	1	1	0	1
11	Kunst (kunstiajalugu)	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0
12	Matemaatika	5	2	0	2	2	0	2	1	0	1
13	Muusika	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0
14	Vene keel	2	1	0	1	1	0	1	0	0	0
15	Ühiskonnaõpetus	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1

Praktikakorraldus

Praktika toimub töökeskkonnas juhendaja juhendamisel ja peab vastama tingimustele, mis võimaldavad õpieesmärkide täitmise ning õpitud teadmiste ja oskuste praktilise rakendamise töökeskkonnas. Praktika toimub kooli poolt aktsepteeritud praktikaettevõtetes.

Kool kindlustab õppijad praktikakohtadega, tagab praktika toimumise õppekavas ettenähtud mahus ja eesmärkide kohaselt, praktika koolipoolse juhendamise ja praktika tulemuslikkuse hindamise.

Kooli, õpilase ja praktikaettevõtte vahelised suhted reguleeritakse enne praktika algust sõlmitava kolmepoolse lepinguga.

Praktikat sooritatakse erinevates majutus- ja toitlustusettevõtetes, sh. kooli õpperestoranis ja -hotellis. Praktika jooksul toimub eelnevalt õpitud teoreetiliste teadmiste kinnistamine.

Majutusteeninduse erialal teostatakse praktikat kokku 23 õppenädalat ehk 920 tundi, mis jaguneb kolmeks erinevaks praktikaks:
* hotelliruumide, sh. numbritubade hoolduse ja teeninduse praktikat kokku 320 tundi, millest 120 sooritatakse 1. aastal ja 200 tundi 2. aastal erinevates majutusettevõtetes;
* toitlustusosakonna toimingute praktikat kokku 400 tundi, millest 200 tundi sooritatakse 2. aastal ja 200 tundi 3. aastal toitlustusteenindajana restoranis, eelistatud praktikakohtadeks on hotellide restoranid;
* vastuvõtutöö praktikat 200 tundi ja seda sooritatakse 3. aastal vastuvõtutöö toiminguid tehes erinevates majutusettevõtetes administraatorina kliente teenindades.

Valikõpingute valiku võimalused ja tingimused

Valikõpingud on majutusteenindaja kutseoskusi või lisaoskusi toetavad ained, mida on võimalik valida kokku 8 õppenädala ehk 320 tunni ulatuses õppekavas toodud loetelust. Esimesel õppeaastal on valikõpinguid 120 tunni, teisel aastal 120 tunni ja kolmandal aastal 80 tunni ulatuses.

Valikaine valitakse õppekavaga määratud õppeainete hulgast kas õpilase, kooli või tööandjate volitatud esindaja poolt. Valitud õppeaine tuleb õppekava täitmiseks läbida. Majutusteeninduse õppekavas moodustab valikõpingute maht 10% õppekava kutseõpingute mahust.
Õpilaste valiku puhul avatakse valikaine kursus, kui selle valib vähemalt 1/2 õpperühma õpilaste arvust, kuid mitte vähem kui 9 õpilast.

Üldised hindamise põhimõtted

Hindamise eesmärgid on:
- motiveerida õpilasi sihikindlalt õppima;
- suunata õpilase enesehinnangu kujunemist;
- suunata õpetaja tegevust õpilase õppimise ja arengu toetamisel;
- anda õpilasele, õpetajale ja tööandjale teavet õpilase õpiedukusest.

Õpilaste hindamiseks on aluseks võetud koolis kehtestatud õpilaste hindamise kord.

Hindamisel kasutatakse arvestuslikku ja kokkuvõtvat hindamist.
- Arvestusliku hindamise ülesandeks õppekavas on anda informatsiooni moodulis määratletud konkreetsete õpitulemuste saavutatuse kohta. Arvestuslik hindamine toimub teemade läbimise järel. Mooduli jooksul hinnatakse õpilasi iga 40 tunni möödudes vahehindega. Kui mooduli maht on 40 tundi, vahehindeid ei panda.
- Kokkuvõtva hindamise ülesandeks õppekavas on anda informatsiooni mooduli eesmärkide saavutatuse kohta. Kokkuvõttev hindamine toimub mooduli lõpus.

Õpilase teadmiste ja oskuste omandatust hinnatakse numbriliselt viiepallisüsteemis, kus hinne "5" on "väga hea", "4"-hea, "3"-rahuldav , "2"- puudulik, "1"- nõrk. Hinded "1" ja "2" on mitterahuldavad hinded. Õpilane tõendab oma teadmiste ja oskuste omandatust kirjalike või praktiliste töödega, suuliste esituste, audio-, video- või graafiliste esitluste, õpimapi koostamisega, projektitöös osalemisega vm. alternatiivsete tõenduste esitamisega. Arvestuslik hindamine toimub teemade läbimise järel, kokkuvõttev hindamine mooduli läbimise järel.

Praktika hindamine:
Praktika hindamisel kasutatakse arvestuslikku hindamist.
Praktika sooritamist hinnatakse hindega viiepallisüsteemis.
Praktika tulemuste hindamisel arvestatakse ettevõtte poolse juhendaja hinnangut praktika sooritusele ettevõttes, ettevõttepraktikat kureeriva vastutava kutseõpetaja hinnangut praktika sooritusele ettevõttes, õpilase enesehinnangut, praktika aruandes esitatu sisukust ja vastavust püstitatud ülesandele, aruande kaitsmist (esinemist, küsimustele vastamist).

Nõuded õpingute lõpetamiseks

Õpingud loetakse lõpetatuks, kui majutusteeninduse õppekava on täidetud täies mahus ja saavutatud õppekavas esitatud õpitulemused ning sooritatud majutusteeninduse lõpueksam.

Lõpueksami läbiviimise juhend

Lõpueksamil tõendab õppija teadmiste ja oskuste terviklikkust, süsteemsust ja kasutusoskust, sotsiaalset valmisolekut tööeluks ja hoiakute vastavust õppekava eesmärkidele. Õppija demonstreerib eksamil oma suhtumist, teadmisi ja oskusi selleks, et töötada organisatsioonis, mille tegevuste hulka kuulub majutusteenuste pakkumine.

Majutusteenindaja lõpueksam on koondeksam, mis toimub kirjaliku teoreetilise ja praktilise eksami kombinatsioonina.

1. Teoreetiline osa.
Teoreetiline osa (kirjalik test) tõendab õppija poolt õppeaja jooksul omandatud erialaseid üld- ja põhiteadmisi ning -oskusi. Teooriaosas käsitletakse järgmisi teemasid: töökeskkond, klienditeenindus, majapidamistöö, vastuvõtutöö ja köögitoimingud, toitlustusteenindus, kutsealased võõrkeeled. Teoreetiline test koosneb valik- ja lühivastustega ning struktureeritud küsimustest.
2. Praktiline osa.
Praktiline osa võimaldab demonstreerida õpilasel oma kutsealaseid oskusi ja sisaldab praktilisi ülesandeid numbritubade hoolduses ja toitlustusteeninduses.
Praktilise eksamiülesande täitmiseks teostab õppija järgmised praktilised ülesanded etteantud aja vältel ja annab asjakohaseid selgitusi:
- numbritubade hooldust (vahe- või lõplik koristus);

- toitlustusteenindust etteantud menüü põhjal.
Täpne eksamiülesanne on määratud eksamipiletitega.
Praktilise osa ülesanded teostatakse hotellitubades ja restoranis.

Õppekava koostajad

Tiina Kivimeister
Maire Merits
Karin Novožilova
Sirje Padrik
Piret Tamm

II Moodulite kirjeldused

Mooduli nimetus:	**Sissejuhatus valdkonna kutseõpingutesse**
Maht õppenädalates :	1
Eesmärk:	Sissejuhatus majutamise ja toitlustamise valdkonna kutseõpingutesse mooduliga taotletakse, et õppija omandab eeldused majutamise ja toitlustamise alaste oskuste ja teadmiste arendamiseks ning edasisteks õpinguteks.
Nõuded mooduli alustamiseks:	Puuduvad.
Õppesisu:	<u>Õppimine Tartu Kutsehariduskeskuses.</u> Õpperühmaga tutvumine. Kooli erinevad teenindusüksused. Kes on koolis kes? Kelle poole, millise probleemiga pöörduda? Asjaajamise kord. <u>Kooli infosüsteem.</u> Õpilase portaal, selle kasutamine. Tunniplaan. <u>Kooli kodukord.</u> Õppekorralduseeskiri, õpilaste sisekorra eeskirjad. <u>Õpilast puudutav dokumentatsioon.</u> Asjaajamine koolis. <u>Õpilane ja õppematerjalid, nende paljundamine.</u> Õppematerjalidele juurdepääs infossteemi kaudu. Õppematerjalid, nende paljundamine. <u>Õppemeetodid.</u> Erinevad õppemeetodid (loengud, seminarid, harjutustunnid, iseseisev teoreetiline ja praktiline töö, projektitöö; rühmatöö jne). Kirjalike tööde (raportite, uurimistööde jne) jt kodutööde üldised koostamise, esitamise ja hindamise põhimõtted. <u>Majutamise ja toitlustamise valdkonna olemus.</u> Majutamise ja toitlustamise valdkonna üldine olemus ja omavahelised seosed. Valdkonna elukutsete kuvandid ja väärtustamine. Valdkonda kuulvate ettevõtete iseloomustused. Kutsestandard. <u>Kutseala.</u> Kutseala infokanalid. Kutsealal töötajale esitatavad nõuded - isiksuse omadused, sotsiaalsed oskused ja omadused; erialased oskused, hoiakud ning suhtumised; töötaja välimus, riietus ning jalanõud. <u>Õppekava.</u> Õpingute struktuur, õppekava sisu ja ülesehitus; eriala omandamine ning lõpueksamid; hindamise alused.
Hinnatavad õpitulemused:	Õppija teab ja tunneb: -erinevaid õppemeetodeid; -kutseala ja ettevõtete toimimis- ja tegutsemisvaldkondi. Õppija oskab: -orienteeruda kutseõppeasutuse õppekeskkonnas; -valida sobivaid õpimeetodeid iseseisvalt õppimiseks; -koostada kirjalikke töid ja aruandeid; -hankida ja töödelda kutsealast informatsiooni.
Hindamine:	Hinnatakse: - Kirjalikud teadmiste testid (20%) - kooli teenindusüksuste tundmist, kooli infosüsteemi tundmist, kooli kodukorra tundmist, õpilaste õiguste ja kohustuste tundmist, õpilast puudutava dokumentatsiooni tundmist. - Õppekäik (60 %) - aktiivset osalemist õppekäigul, kirjaliku raporti esitamise koostamist, raporti suulist esitlust. - Esitlus rühmatööna (20%) - kutsealase info hankimist ja töötlemist.

Mooduli nimetus:	**Majanduse ja ettevõtluse alused**
Maht õppenädalates :	4
Eesmärk:	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab majandusliku mõtlemise ja turumajanduse toimimise alused. Õppija teab ettevõtluse, turunduse ja turismimajandusega seonduvat terminoloogiat. Mõistab kliendikeskse turunduse põhimõtteid. Omab ülevaadet turismimajanduse olemusest. Omandab teadmised ja oskuse koostada majutusettevõtte lihtsustatud äriplaani ja omab ülevaadet FIE-na töötamisest. Toetada õppija ühistööoskuse, probleemide lahendamise, analüüsi- ja suhtlemisoskuste arengut. Omandab eeldused majutuse ja toitlustuse alaste oskuste ja teadmiste arendamiseks ning edasisteks kutsealaõpinguteks.
Nõuded mooduli alustamiseks:	Puuduvad.
Õppesisu:	**Majanduse ja ettevõtluse alused (1.5 õn)** : <u>Majanduskeskkond.</u> Turg. Tööhõive. Kulud. Tulud. Kasum. Nõudlus. Pakkumine. Käive. Amortisatsioon. Konkurents. Deflatsioon. Inflatsioon. Raha. Majanduse põhiküsimused, meetodid.Ressursid majanduses. Tööpuudus. Turu olemus ja tasakaal. <u>Ettevõtluse alused.</u> Ettevõtluse alused Eestis. Ettevõtluse vormid. Äriseadustik. <u>Ettevõtlus.</u> Ideest ettevõtjaks. FIE mõiste ja erinevus äriühingust. Ettevõtte rahastamine. Tootmine ja tootlikkus. Äriplaan. <u>Riigi osa majanduses.</u> Riiklikud maksud. Riigieelarve. Finantsasutused. Majandusarvestuse alused. **Turunduse alused (1 õn)** : <u>Turundus.</u> Turundustegevuse keskkond. Turg. <u>Toode ja teenus.</u> Toote ja teenuse kvaliteet. Tootearendus. Hind. Kulu-, nõudlus-ja turukeskne hinnakujundus. <u>Turunduskommunikatsioon.</u> Turustus. Isiklik müük. Reklaam. Avalikud suhted. Müügisoodustus. <u>Turundus liigid.</u> Üritusturundus. Otseturundus. Andmebaasiturundus. Internetiturundus. Siseturundus. Kliendikeskne turundus. Turundusuuringud. <u>Turu segmenteerimine.</u> Tarbijate ostukäitumise protsess ja seda mõjutavad tegurid. Turu segmentimine. Segmentimise alused. **Turismimajanduse alused (1.5 õn)** : <u>Turismi olemus.</u> Turismi olemus, ajalugu, areng ja roll tänapäeva ühiskonnas. Turismimajanduse mõisted, süsteem ja keskkond. Turismivormid. Turistide liigitamine. <u>Turismiettevõtted.</u> Peamised turismiettevõtted. Ametid turismis. Külastuseesmärgid, põhivajadused. Maslow ja Plogi jt teooriad üldises ja turismialases tõlgenduses. <u>Turismitoode.</u> Eesti turismitoode (Tallinn, Lõuna- Eesti, Põhja- Eesti, Lääne-Eesti ja saared). Turismiturundus. Turismitoodete levitamiskanalid. Reisitranspordi osa turismis. Turismisihtkohtade iseloomustused. <u>Turismi seos majutuse, toitlustuse ja meelelehutusega.Turism tulevikus</u> Majutuse, toitlustuse ja meelelahutuse seos turismiga. Globaalprobleemid. Turismipoliitika mõju. Turism tulevikus.

Hinnatavad õpitulemused:	Õppija teab ja tunneb: -teab ettevõtluse vorme, ettevõtluse alustamiseks vajalikke vahendeid: -teab riiklikke makse, maksumäärasid ja oskab kirjeldada nende arvestamist; -teab pangateenuseid; -teab ja kirjeldab turundusuuringute meetodeid; oskab: -defineerida majanduse põhimõisteid; -analüüsida rühmas tööhõive olukorda Eestis; -kirjeldada turumajanduse toimimise põhimõtteid, turunduse olemust; -kirjeldada konkurentsi olemust ja analüüsida konkurentsi erinevaid vorme; -koostada rühmatööna lihtsustatud äriplaani (ettevõttele või selle allüksusele); -analüüsida rühmas kaasaegset majanduskeskkonda; -kirjeldada raamatupidamise vajalikkust; -kirjeldada kassapõhise ja tekkepõhise raamatupidamise olemust; -defineerida turunduse põhimõisteid; -kirjeldada turunduse kohta ja tähtsust ettevõtte äriidees; -kirjeldada kliendikeskse turunduse põhimõtteid; -analüüsida rühmas ettevõtte turundustegevuse keskkonda; -planeerida ja läbi viia rühmas, kasutades juhendaja abi, lihtsa väikesemahulise -turundusuuringu, analüüsida selle tulemusi; -loetleda turu segmentimise aluseid; määratleda rühmas, kasutades juhendaja abi, ettevõtte sihtrühmad; -kirjeldada siseturunduse tähtsust, loetleb selle meetmeid; -analüüsida ja planeerida rühmas ettevõtte turundusmeetmeid; -kirjeldada interneti kasutamise võimalusi ettevõtte turundustegevuses; -kirjeldada turismi olemust; -kirjeldada turismi ajalugu, arengut ja rolli tänapäeva ühiskonnas; -defineerida turismi peamisi mõisteid; -kirjeldada turismi süsteemi ja keskkonda; -loetleda ja kirjeldada turismi vorme, turistide liike, peamisi turismiettevõtteid, ameteid turismis; -kirjeldada ja analüüsida külastuseesmärke ja turistide ootusi, põhivajadusi; -kirjeldada Maslow ja Plogi jt vajadusteooriaid; -loetleda ja kirjeldada Eesti turismitooteid, turismi turundust, turismitoodete levitamiskanaleid; -kirjeldada reisitranspordi osa turismis; -loetleda ja kirjeldada turismikohtade tüüpe, majutuse, toitlustuse ja meelelahutuse seoseid turismiga; -loetleda globaalprobleeme turismis, -kirjeldada turismipoliitika mõju; -kirjeldada ja analüüsida tulevikusuundumusi ja arenguid turismis.
Hindamine:	Hinnatakse: -kirjalikud teadmiste testid (40%); -õpimapp - rühmatööna koostatud lihtsustatud äriplaan; iseseisvad kirjalikud tööd, rühmatööde kokkuvõtted, raportid; õppija poolt vajalikuks peetud õpimaterjalid; enesehinnang - (60%).

Mooduli nimetus:	**Töökeskkond**
Maht õppenädalates :	2
Eesmärk:	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised tööohutuse ja töötervishoiu korraldusest, töökeskkonna olemusest ja ohuteguritest. Oskab käituda ja tegutseda ohuolukorras ja kasutada lihtsamaid esmaabivõtteid. Tunneb isikliku hügieeni nõudeid, toiduohutuse ja toidu kvaliteedi tagamise põhimõtteid, toidumürgituse tekkimise põhjusi ning nende vältimise võimalusi. Õppija teab säästva arengu ja jäätmekäitluse põhimõtteid. Õppija omab ülevaadet Eesti tööseadusandlusest. Omandab eeldused majutuse ja toitlustuse alaste oskuste ja teadmiste arendamiseks ning edasisteks kutsealaõpinguteks.
Nõuded mooduli alustamiseks:	Puuduvad.
Õppesisu:	<u>Tööohutus ja töötervishoid.</u> Tööohutuse ja töötervishoiu seadus; töökorraldus riigi- ja ettevõtte tasandil. Töökeskkond: töökoht, töövahend. Tööolme. Ergonoomia. Tööandja ja töövõtja kohustused ja õigused. Töötervishoiu ja tööohutuse korraldus ettevõttes. Töökeskkonnaspetsialist. Tervisekontroll. Haigekassa. Töötaja juhendamine ja väljaõpe töökohal. Tööõnnetus. Riskianalüüs. Tööõnnetuse registreerimine, teatamine, uurimise kord. Kannatanu tervisliku seisundi kindlakstegemine. Teatamine õnnetusjuhtumistest hädaabinumbrile. Esmaabi vahendid töökohal. Esmaabikapp. Põhilised esmaabivõtted: põletushaavad; lõikehaavad; põrutused; kukkumine; nihestumised, valud ja palavik. Kutsehaigestumine; töövõimlemine. <u>Ohuõpetus.</u> Töökeskkonna ohutegurid ja ohutusjuhendid. Elektri- ja kütteseadmed. Kuvariga töötamine. Eririietus. Isikukaitsevahendid, valimine ja kasutamise kord. Õnnetusoht. Käitumine ohuolukorras. Ohuolukordade vältimine. Eriolukorrad. Ohutust tagavad vahendid. Tuleohutus. Tulekustutusvahendid. Terrorism. Pommiähvardus. Turvasüsteemid. Teatamine eriolukordadest ja tulekahjudest <u>Keskkond ja jäätmemajandus.</u> Keskkonnastrateegia ja säästva arengu põhimõtted. Keskkonnasõbraliku tarbimise põhimõtted majutusasutustes. Ökomärgised. „Roheline võti“. Jäätmete teke, liigitus. Keskkonnareostus; nende ennetamine ja vältimine. Ohtlikud jäätmed. Jäätmehooldus. <u>Hügieen.</u> Toiduohutus. Mikroorganismid ja nende paljunemist mõjutavad tegurid. Toidumürgitused, nende põhjused ja vältimine. Isiklik hügieen. Toiduainete ja valmistoodete säilitustingimused ja realiseerimisajad. Toidu kvaliteedi tagamine. Enesekontroll.
Hinnatavad õpitulemused:	Õppija teab ja tunneb: -tööohutuse ja töötervishoiu korraldust riigis ja ettevõttes, õiguslikke aluseid, üldnõudeid; -töökeskkonna põhimõisteid, ohutegureid ja ohutusjuhendeid, -kuidas vältida ohuolukordadesse sattumist; -töötajate tervisekontrolli nõudeid, kutsehaigusi ja tööga seotud haigestumisi, esmaabi korraldust ettevõttes; -eririietuse kandmise reegleid; -säästva arengu ja jäätmekäitluse põhimõtteid, -toiduohutuse ja toidu kvaliteedi tagamise aluseid; -toidumürgituse tekkimise võimalikke põhjusi ning nende vältimise võimalusi; -isikliku hügieeni nõudeid; -keskkonna reostuse ennetamise ja vältimise võimalusi töökeskkonnas; -töösuhteid reguleerivaid õigusakte;

-töölepingu sõlmimise, muutmise, peatamise ja lõpetamisega seonduvaid aspekte;
-töötaja ja tööandja vastutust reguleerivaid õigusnorme ja töösuhetest tekkinud vaidluste lahendamist;
oskab:
-osutada esmaabi põletus- ja lõikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste korral;
-käituda õnnetusjuhtumite ja ohuolukordadesse sattumise korral;
-valida ja kasutada ohutust tagavaid isikukaitsevahendeid.
-järgida kutsealal vajalikke seadusakte;
-hankida, süstematiseerida ja analüüsida kutsealal vajalikku informatsiooni.

Hindamine:

Hinnatakse:
-kirjalik teadmiste test (40%) - tööohutuse, töötervishoiu, isikliku hügieeni ning keskkonna ja jäätmemajanduse, tööseadusandluse põhimõistete ja nõuete tundmist;
-praktiliste oskuste test (60%) - ergonoomia tundmist ja kasutamist, sobivate isikukaitsevahendite valik, esmaabivõtete kasutamise oskust, tegutsemisvalmidust
ohuolukordades, toiduohutuse järgimine õppekeskkonnas, juhtumipõhiste ülesannete lahendamist.

Mooduli nimetus: **Klienditeenindus**

Maht õppenädalates : 4

Eesmärk: Klienditeeninduse aluste õpetusega taotletakse, et õppija omandab klienditeenindusliku mõtteviisi ja põhilised suhtlemistehnikaid. Õppija mõistab teenindamiseks vajaliku mõttekultuuri, klienditeenindaja rolli ja saab baasteadmised majutusettevõtte klientide teenindamiseks. Omandab teadmised erinevate kultuuride (sh Eesti) kommetest, tavadest ja väärtushinnangutest ja saab ülevaate maailma erinevate regioonide ja religioonide toitumistavadest. Õppija avardab terviklikku maailmapilti, arendab sallivust ja tolerantsust ning rahvusvahelise suhtlemise oskust ja meeskonnatöö oskust. Omandab eeldused majutuse ja toitlustuse alaste oskuste ja teadmiste arendamiseks ning edasisteks kutsealaõpinguteks.

Nõuded mooduli alustamiseks: Puuduvad.

Õppesisu:

Suhtlemispsühholoogia (2 õn) :

Suhtlemisoskuse tähtsus ja olemus.
Selle arendamise võimalused. Suhtlemisvajadused ja - ülesanded. Suhtlemisahela komponendid. Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine. Suhtlemise alustamine ja lõpetamine. Positiivse esmamulje loomine. Suhtlemine telefoni teel, läbirääkimised, koosolekud. Kuulamisoskused. Küsitlemisoskused. Vahetu- ja vahendatud suhtlemine. Ametlik ja mitteametlik suhtlemine. Suhtlemise erinevad vormid. Suhtlemisbarjäär ja hirm. Isikutaju eripära ja seda mõjutavad tegurid.

Positiivne minapilt.
Enesekehtestamine. Mina-tasandid ja eneseanalüüs. Tõepärane enesehinnang.

Erinevad käitumisviisid.
Agressiivne, alistuv ja eirav käitumine. Kehtestav käitumine. Rollid ja rollikäitumine. Suhtlustõkked.

Veaolukorrad ja nende tekkepõhjused.
Käitumine ja toimetulek veaolukordades.

Meeskonnatöö.
Pinge ja stress. Stressi tekkepõhjused. Tööstress ja läbipõlemine. Toimetulek pingete ja stressiga.

Klienditeenindus (1 õn) :

Klient, teenindaja, klienditeenindus.
Teeninduse mõiste ja olemus. Teenindusühiskonna mõiste. Erinevad teenindustüübid. Toode ja teenus. Teeninduse kvaliteet. Teenindusstandard.

Isiksuse austamine.
Valikuvabadus ja vastutus. Elu kvaliteedi tõstmine teeninduse kaudu. Kliendikeskne teenindus. Klientide vajadused ja ootused. Klienditeenindaja roll, pädevused, isikuomadused. Klientide turvalisus ja hügieen.

Klientide rühmitamine.
Klientide rühmitamine vajaduste, nõudmiste, võimaluste järgi. Spetsiifiliste ja erivajadustega kliendid. Puuetega inimesed, lastega pered, seeniorid. Erineva kultuuritaustaga kliendid.

Kiitused ja kaebused.
Kiituste käsitlemine. Kaebuste ja probleemide kliendikeskne käsitlemine.

Teenuste müük.
Teeninduse korraldamine. Teeninduspakett, teeninduskett. Sisemine klient ja tema teenindamine. Meeskonnatöö teenindamisel.

Kultuurilugu (1 õn) :

Kaasaegne Eesti toit ja selle koht eestlaste kultuuris.
Eesti rahvuslik toidupärand. Eesti rahvusköögi omapära. Eesti rahvustoidud. Eesti rahvusköögi kultuurilooline kujunemine.

Tähtpäevade ja rahvakalendri toitumiskombed.

Tänapäevane rahvuslik toidukultuur, rahvusliku toidukultuuri tulevikusuundumused.
Globaliseerumise mõiste.
Kultuurierinevuste tundmaõppimise tähtsus, kultuur hoiakute kujundajana.
Rahvuslikud stereotüübid.
Empaatia, erinevate rahvaste kombed ja maneerid. Rahvuste ja riikide kultuuride erinevused, religioonide mõju toitumistavadele. Tseremooniad ja rahvuspühad. Käitumine kui etikett ja tavasuhtlemine. Ärietikett, sh netikett.
Vastuvõtu etikett.
Visiitkaardid, kutse, riietus, käitumine, külaliste paigutamine lauda, lauakombed, joogietikett.

Hinnatavad õpitulemused:

Õppija teab ja tunneb:
- teeninduslikku mõtteviisi;
- kehtestava käitumisviisi olemust;
- teenindaja kui ettevõtte esindaja rolli;
- teenindaja tööks vajalikke isikuomadusi;
- erinevaid suhtlemis- ja müügitehnikaid;
- klientidelt tagasiside hankimise ja edastamise põhimõtteid;
- teenindaja vastutust klientide ohutuse ja turvalisuse tagamisel;
- ohutu ja turvalise teenindamise põhinõudeid;
- rahvuslikku toidupärandit tänapäeva kontekstis;
- eesti rahvusköögi omapära ja rahvustoite;
- rahvusköögi kultuuriloolist kujunemist, tähtpäevade ja rahvakalendri toidukombeid;
- tänapäevast rahvuslikku toitumiskultuuri ja selle tulevikusuundumusi;
- erinevate kultuuride kombeid, tavasid ja väärtushinnanguid;
- erinevate rahvaste ja usunditega seotud toitumistavasid ning -harjumusi;
- vastuvõtuetiketti;
- meeskonnatöö tähtsust teeninduses;

oskab:
- analüüsida oma suhtlemisoskusi;
- luua endast positiivset mulje;
- käituda tavapärastes suhtlemissituatsioonides;
- kasutada erinevaid suhtlemistehnikaid;
- liigitada klientide vajadusi ja soove;
- toime tulla teeninduse tavasituatsioonides;
- käsitleda klientide kiitusi, probleeme ja kaebusi;
- hinnata teeninduse kvaliteeti kliendi seisukohalt.

Hindamine:

Hinnatakse
- kirjalikud teadmiste testid (40%) - suhtlemispsühholoogia, klienditeeninduse ja kultuuriloo põhimõistete, terminite ja põhialuste tundmist,
- praktilised oskused (60%) - erinevate teenindussituatsioonide praktilise lahendamise oskuseid, suhtlemisoskuste hinnangut, ettevõtte teeninduskvaliteedi hindamist, uurimustööd rahvusköögist, vastuvõtuetiketi kasutamine teenindusülesande lahendamisel.

Mooduli nimetus:	**Toitlustamine**
Maht õppenädalates :	3
Eesmärk:	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab ülevaate toiduainete ja jookidesortimendist, kvaliteedist ja kasutamise võimalustest, teadmised toiduainete säilitamisnõuetest, realiseerimisaegadest toiduainete töötlemisel. Omandab toiduvalmistamise põhialused, roogade väljapaneku põhialused, terminid ja õppija oskab neid praktiliselt rakendada. Õpib korraldama õppeköögis oma töökohta. Õpib tervisliku toitumise vajadust, tähtsust ja põhimõtteid. Õpib tundma inimorganismi toitumisvajadusi. Mooduli eesmärk on luua baas ja eeldused majutamise ja toitlustamise alaste oskuste ja teadmiste arendamiseks ning edasisteks õpinguteks.
Nõuded mooduli alustamiseks:	Puuduvad.
Õppesisu:	**Toiduainete õpetus (0.5 õn)** : <u>Toiduainete säilitamine ja hankimine.</u> Toidukaupade hoiunõudeid, realiseerimisajad. <u>Toiduseadus.</u> Toiduseadusest tulenevad toiduainete käitlemise nõuded. <u>Pakendid.</u> Pakendid ja nende märgistused. <u>Erinevate toiduainegruppide omadused ja kasutamine.</u> Teravili ja teraviljatooted; köögiviljad ja seened; puuviljad ja marjad; piim ja piimatooted; toidurasvad ja õlid; kalad ja meresaadused; lihad ja lihatooted; munad; suhkrud ja suhkruasendajad; maitseained ja sool; kohvi, tee, kakao ja šokolaad; alkohoolsed ja karastusjoogid **Toiduvalmistamise alused (1.5 õn)** : <u>Toiduainete käsitlemise põhiviisid ja meetodid.</u> Toiduainete külmtöötlemisvõtted. Toiduainete kuumtöötlemisviisid. Kaonormid toiduainete töötlemisel. Toiduainete ja roogade säilitamisviisid. Maitsestamise põhialused. Põhilised töövõtted toiduvalmistamisel. <u>Eelroad, pearoad, järelroad.</u> Koht menüüs, serveerimise põhimõtted. <u>Puljongid ja supid.</u> Koht menüüs, liigitus, väärtus, põhitoorained, põhivalmistusviisid, kasutusvõimalused, serveerimine. <u>Kastmed.</u> Kastmete tähtsus ja vajalikkus, kastmete liigitus, valmistamise põhitõed. <u>Salatid ja võileivad.</u> Koht menüüs, liigitus, erinevate võileibade valmistamine, võileivakatted, serveerimise põhimõtted. <u>Tangainetest toidud, riisi- ja pastaroad.</u> Koht menüüs, valmistamise ja serveerimise põhialused. <u>Kalatoidud.</u> Kalade klassifikatsioon, koht menüüs, eel- ja kuumtöötlemisvõtted. <u>Lihatoidud.</u> Erinevad lihaliigid, koht menüüs, lihakeha erinevate jaotustükkide kulinaarne töötlemine. <u>Köögiviljatoidud.</u> Enamlevinud köögiviljade liigitus, koht menüüs, köögiviljatoitude ja lisandite valmistamise põhialused, serveerimine. <u>Magustoidud.</u> Koht menüüs, liigitus, põhitoorained, valmistamise põhialused, serveerimine. <u>Joogid.</u> Kuumad ja külmad joogid, liigitus, koht menüüs, jookide valmistamine ja serveerimine.

Toitlustusettevõtte töö planeerimise ja korraldamise alused (0.5 õn) :
Õppeköögi tööga tutvumine.
Köögi sisekorra eeskirjad, tuleohutusnõuded,
elektriohutusnõuded, hügieeninõuded, töökorraldus.
Toitumisõpetuse alused (0.5 õn) :
Tervisliku toitumise vajadus, tähtsus ja põhimõtted.
Toidupüramiid, tervislik toitumine.
Toidu tähtsus.
Esmavajalikud toiduained ja nende mõju meie organismile.
Toitained, nende ülesanded, tähtsus, vajadus.
Valgud, süsivesikud, lipiidid, mineraalained, vitamiinid, vesi.
Toiduenergia.
Üle- ja alakaal. Toiduenergia vajadus.Toidu energeetiline väärtus.
Eritoitumine.
Laktoositalumatus, tsöliaakia, diabeet. Toiduallergiad. Taimetoitlus. Sportlaste toitumine.
Toitumissoovitused.
Tervislik ja mitmekesine toitumine.

Hinnatavad õpitulemused:

Õppija teab ja tunneb:
-toiduainete ja jookide sortimenti, kvaliteeti ja kasutamise võimalusi; nende hoiunõudeid, realiseerimisaegu, nende käsitlemise viise ja - meetodeid;
-suurköögis kasutatavaid toiduainete eeltöötlemis-, külm- ja kuumtöötlemise võtteid, säilitusvõtteid lähtudes toiduainest ja tervisliku toitumise põhimõtetest;
-põhipuljongite liigitust, toorainet, valmistuspõhimõtteid, kasutamist ja serveerimist;
-kastmete otstarvet, oskab nimetada külmi ja kuumi põhikastmeid ning kirjeldada nende valmistamist;
-lihtsamate salatite ja võileibade liigitusi, aluseid ja erinevaid katteid, teab valmistamise põhimõtteid, kasutamise võimalusi ja serveerimist;
-lihtsamaid toite ja lisandeid tangainetest, riisist ja pastatoodetest, teab nende valmistamise põhimõtteid, kasutamise võimalusi ja serveerimist;
-suppide liigitust, teab lihtsamate suppide valmistamise põhimõtteid, kasutamise võimalusi ja serveerimist;
-kalade liigitust, eel- ja kuumtöötlemise põhimõtteid, kasutamise võimalusi ja serveerimist;
-erinevaid lihaliike, erinevaid jaotustükke ja nende kasutusvaldkondi, eel- ja kuumtöötlemise põhimõtteid;
-enamlevinud köögivilju ja maitsetaimi, oskab neid õigesti toiduvalmistamisel kasutada ja serveerida iseseisva roa ja lisandina;
-jookide liigitust, lihtsamate külmade ja kuumade jookide valmistamise printsiipe,
kasutamise võimalusi ja serveerimist;
-köögi sisekorra eeskirju, tuleohutusnõudeid, elektriohutusnõudeid, hügieeninõudeid, köögitöö korraldust
-teab tervisliku toitumise tähtsust ja selle põhimõtteid, tervisliku toitumise põhimõtteid toidupüramiidile või - ringile toetudes;
-toitaineid ning kirjeldab nende tähtsust ja ülesandeid organismis;
-erinevate toitumisvajadustega kliente (gluteenik, diabeetik, laktoosik, taimetoitlane);
oskab:
-valida lihtsamate toorainete käsitlemiseks õigeid töövõtteid ja töövahendeid;
-tööjuhendi ja juhendaja abil valmistada lihtsamaid roogi ja jooke;
-korraldada oma töökohta praktilistes tundides
-oskab arvutada toidu energeetilist väärtust
-analüüsida einekorda.

Hindamine:

Hinnatakse
-kirjalikud teadmiste testid (40 %);

-praktilised oskused (60 %) - toiduvalmistamise praktilistes harjutustundides lihtsamate roogade ja jookide valmistamist tööjuhendi ja juhendaja abil; tööülesande planeerimist, ajastamist ja selle analüüsi; eine analüüsi toitumisaluste põhitõdede alusel.

Mooduli nimetus: **Kommunikatsioon**

Maht õppenädalates : 3

Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija suudab informatsiooni hankida, valida, vastu võtta, hinnata, kasutada ja edastada. Õppija oskab kasutada arvutit õppetöös ja informatsiooni hankimiseks. Õppija teab igapäevase asjaajamise korraldamise aluseid, omab ülevaadet elektroonilisest asjaajamisest ja oskab koostada ametikirju. Õppija arendab eesti keeles nii suulist kui kirjalikku eneseväljendusoskust. Õpilane oskab anda objektiivseid hinnanguid iseenda, tehtud töö ja tegevuse kohta. Omandab eeldused majutuse ja toitlustuse alaste oskuste ja teadmiste arendamiseks ning edasisteks kutsealaõpinguteks.

Nõuded mooduli alustamiseks: Puuduvad.

Õppesisu:

Arvutiõpetus ja asjaajamise alused (2 õn) :

Arvutiõpetuse põhitõed.

Põhimõisted, riistvara ja tarkvara, töölaud, failihaldus, kopeerimine, teisaldamine, kustutamine, otsingute tegemine, failide lihtne redigeerimine, prindihaldus.

Tekstitöötlus.

Tekstitöötluse alustamine, põhioperatsioonid, dokumendi muutmine, andmete sisestamine, andmete märgistamine, kopeerimine, teisaldamine ja kustutamine, kujundamine, teksti ja lehekülje kujundamise põhivõtted, dokumendi viimistlemine, päised ja jalused, printimine, tabelid, pildid, objektide lisamine dokumendile.

Tabelitöötlus.

Dokumendi loomine ja muutmine, põhioperatsioonid, andmete märgistamine, kopeerimine, teisaldamine, kustutamine, read ja veerud, valemid ja funktsioonid, kujundamine, diagrammid ja objektid, printimine.

Veebi kasutamine.

Veebis navigeerimine, otsing, elektronposti kasutamine, kirjavahetus, adresseerimine, postkasti haldamine, listid ja uudisgrupid.

Esitlus.

Esitluse loomine, graafika ja diagrammid, pildid ja teised objektid, printimine ja levitamine, slaidiseansi efektid, slaidiseansi vaatamine ja esitlemine.

Asjaajamise alused ja -kord.

Dokumendi mõiste. Dokumendi koostamis- ja vorminõuded. Dokumendisüsteem, plangid, rekvisiidid, vormistamine. Avalduse, elulookirjelduse (CV),iseloomustuse, seletuskirja koostamise ja vormistamise nõuded arvutil ja paberkandjal.

Ametikirjade (algatuskiri, vastuskiri, tellimiskiri, kaaskiri, volikiri ja vabanduskiri) koostamise ja vormistamise nõuded arvutil ja paberkandjal. Netietikett. Kontoritehnika ja sidepidamisvahendid.

Kutsealane eesti keel (1 õn) :

Suhtluskeel ja kirjakeel.

Suulise ja kirjaliku väljenduslaadi eripära. Probleemide sõnastamine ja põhjendamine.Numbrid ja lühendid. Teksti korrigeerimine.

Kutsealane sõnavara ja õigekeel.

Kutsealase informatsiooni hankimine ja analüüsimine. Üldjooni kaubamärgi ja isikunime seadustest. Hindade vormistamine ja lühendite õige kasutamine. Reklaamtekstid. Pakkumiste koostamine ja esitlemine. Kutsealaste ametikirjade olemus ja eripära.

Meedia avaliku arvamuse kujundajana.

Samateemaliste kutsealaste ajalehetekstide võrdlemine ja analüüsimine. Uudise ja pressiteate kirjutamine. Kutsealaste telesaadete vaatamine ja analüüsimine. Kommunikatsioon professionaalse teenindaja mõjutajana. Empaatia kasutamine.

Avalik esinemine.
Publiku ees esinemine. Hea suhtlustava põhimõtete omandamine ja kasutamine elektroonilises keskkonnas.
Üldoskused.
Eesti keele muutuste, tendentside tundmine. Keeleabi leidmine erinevates ametialastes situatsioonides.

Hinnatavad õpitulemused:

Õppija teab ja tunneb:
- arvuti seadmeid ja ohutusnõudeid kuvariga töötamisel;
- arvutivõrkude üldiseid toimimispõhimõtteid;
- hea suhtlustava põhimõtteid, sh elektroonilises keskkonnas;
- dokumendiplangile ja dokumentide rekvisiitidele esitatavaid nõudeid;
- erinevate ametikirjade koostamise nõudeid;
- suulise ja kirjaliku eneseväljenduse olemust ning eripära;
oskab:
- kasutada infotehnoloogiavahendeid;
- kasutada arvutit õppimis- ja töövahendina;
- koostada ja vormistada avaldust, elulookirjeldust (CV), iseloomustust arvutil ja paberkandjal;
- koostada ja vormistada arvutil ametikirju ja valida sobiv ametikirja edastamise viis.
- esitleda majutus- ja toitlustusteenuseid ja tooteid;
- kasutada majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat sõnas ja kirjas.

Hindamine:

Hinnatakse:
- kirjalikud teadmiste testid (20 %);
- iseseisvad tööd - referaat või uurimus - (20 %) - arvuti kasutamise oskust, kutsealaste tekstide ja materjalide otsimist ning refereerimist;
- praktilised ülesanded (60%) - oskust koostada ja vormistada erinevaid dokumente ja kirju käsitsi ning arvutil, oskust valida nende edastamiseks sobivaim viis; elulookirjelduse, CV koostamist.

Mooduli nimetus:	**Töösuhted**
Maht õppenädalates :	1
Eesmärk:	Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaade peamistest Eesti Vabariigis kehtivatest õigusaktidest. Õppida tundma majutamist ja toitlustamist reguleerivad õigusakte. Õppida mõistma töösuhete korraldust reguleerivaid õigusakte. Omandada eeldused majutuse ja toitlustuse alaste oskuste ja teadmiste arendamiseks ning edasisteks kutsealaõpinguteks.
Nõuded mooduli alustamiseks:	Puuduvad.
Õppesisu:	Tsiviilseadustiku üldosa seadus. Õigussuhte subjektid, füüsilised ja juriidilised isikud. Õigussuhte objektid. Tehingute osa. Esindus. Tähtaeg ja tähtpäev. Aegumine. Võlaõigusseadus. Erinevad lepingud. Äriseadustik. Äritegevust reguleerivad õigusaktid. Majutust ja toitlustust reguleerivad õigusaktid. Toiduseadus, alkoholiseadus, tubakaseadus, kaubandustegevuse seadus, turismiseadus, tarbijakaitseseadus. Kaubandustegevuse seadus. Majandustegevuse registri seadus.
Hinnatavad õpitulemused:	Õppija teab ja tunneb: -Eesti Vabariigi õigussüsteemi; -majutus- ja toitlustustegevust reguleerivaid õigusakte; -äriühingute asutamist ja tegevust reguleerivaid õiguslikke aluseid; oskab: -järgida kutsealal vajalikke seadusakte; -hankida, süstematiseerida ja analüüsida kutsealal vajalikku informatsiooni.
Hindamine:	Hinnatakse: -kirjalikud teadmiste testid (40%); -praktilised oskused (60%) - juhtumipõhiste ülesannete lahendamist.

Mooduli nimetus:	**Hotellimajanduse alused**
Maht õppenädalates :	1
Eesmärk:	Hotellimajanduse aluste õpetusega taotletakse, et õppija mõistab hotellimajanduse olemust, terminoloogiat, teab majutusettevõtete klassifitseerimise põhimõtteid, omab ülevaadet majutusettevõtete tüüpidest ja erineva tasemega majutusettevõttele esitatavatest nõuetest, tunneb hotellimajanduse arengut ja omab ülevaadet tulevikutrendidest. Omandab eeldused majutus-toitlustusteenindusalaste oskuste ja teadmiste arendamiseks ja on loonud baasi edasisteks õpinguteks.
Nõuded mooduli alustamiseks:	Puuduvad.
Õppesisu:	<u>Hotellimajandus turismisektori osana.</u> Hotellimajanduse põhimõisted, nende omavaheline seos. Hotellimajanduse areng Euroopas, ajalugu Eestis. Hotellide liigitamine erinevate kriteeriumite alusel ja järgusüsteem. Tulevikutrendid hotellimajanduses. <u>Majutusettevõtlus Eestis.</u> Eesti majutusturg, majutusettevõtete liigid, tunnustamine. Erineva tasemega majutusettevõtetele esitatavad kohustuslikud nõuded. Hotellimajanduse tähtsus Eesti majanduses. <u>Hotellide juhtimis- ja omandivormid.</u> Hotelliketid, ketihotellide eelised ja puudused. Eesti Hotellide ja Restoranide Liit. Rahvusvahelised hotelle ühendavad organisatsioonid. <u>Erinevate majutusettevõtete äriideed.</u> Hotelli struktuur, osakonnad, juhtimine. Hotelliteenuse olemus, liigitus ja sellega seonduv terminoloogia. Hotelliteenused: põhiteenused ja lisateenused. Hotellikülastajad: külastajate põhiliigid, külalislahkuse olemus. Kvaliteedimärgised-ja programmid turismiettevõttes.
Hinnatavad õpitulemused:	Õppija teab ja tunneb: - hotellimajanduse põhimõisteid, nende omavahelisi seoseid; - hotellimajanduse arengut Euroopas ja Eestis; - tulevikutrende hotellimajanduses; - hotelliteenuseid ja sellega seotud terminoloogiat; - Eesti majutusettevõtete liigitust ja hotellide järke; - Eesti majutusettevõtete registreerimise korda; - majutusettevõtte organisatsiooni struktuure; - erinevate majutusettevõtete äriideid; - majutusettevõtete juhtimis- ja omandivorme; - külalislahkuse olemust.
Hindamine:	Hinnatakse: Teoreetilised testid (30%) - hotellimajanduse põhimõistete tundmine; Praktilised ülesanded (70%): - esitlus (PowerPoint): samaväärsete majutusettevõtete võrdlusanalüüs; - analüüs õppekäigust ja kahe kaasõpilase analüüsile tagasiside andmine; - iseseisev töö külastajate vajaduste ja soovide kindlakstegemiseks; - rühmatöö: Eesti majutusturu ülevaade - majutusettevõtete statistiline arvukus ja liigid.

Mooduli nimetus:	**Töökorralduse alused majutusettevõttes**
Maht õppenädalates :	2
Eesmärk:	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised majutusettevõtte organisatsioonistruktuurist, osakondade ülesannetest ja nende omavahelistest seostest. Õppija saab ülevaate majutusettevõtte strateegia olemusest, sellest lähtuvalt mõistab turundustegevuse olulisust ja teab turundusmeetmestiku erinevaid komponente. Õppija mõistab meeskonnatöö olulisust majutusettevõtte töö efektiivsuse tagamisel.
Nõuded mooduli alustamiseks:	Hotellimajanduse aluste moodul. Omandatud majapidamisosakonna töö, vastuvõtutöö, hotelliteenuste turunduse ja lisateenuste moodulid.
Õppesisu:	<u>Majutusettevõtte tegevuseesmärgid ja huvipooled.</u> Kliendi teekond ja hotelli teenindusahel. <u>Hotelli organisatsioonistruktuur sõltuvalt ettevõtte suurusest.</u> Hotelli osakondade vaheline seotus, tööjaotus ja infoliikumine. <u>Hotelli juhtimisstruktuur.</u> Ametikohad majutusettevõttes (näiteks juht/direktor, administraator, toateenija, aednik jne.) ja nende peamised tööülesanded. <u>Ametijuhendid.</u> Teenindus- ja töökorralduse standardid. Töösisekorraeeskirjad. Töögraafikud. Kutseeetika hotellitöös. <u>Hotelli personalipoliitika.</u> Teenindaja ABC ja teeninduse kvaliteedinõuded. Kliendilt tagasiside hankimise viisid, selle töötlemine ja hindamine. <u>Teeninduse kvaliteet ja kontrollimise kriteeriumid.</u> Eesti turismiettevõtete kvaliteediprogramm. Majutuskorruse töö juhtimine erinevat tüüpi majutusasutustes. Majutuskorruse piirkondade kvaliteedi kontrolli protsessid. Klientide turvalisuse tagamine. <u>Majutusettevõtte statistilised põhinäitajad.</u> Keskmine hind, täituvus, tubaööpäev, voodiööpäev, saabunud külaliste arv jne. <u>Aruandlus. Laotoimingute korraldamise põhimõtted.</u> Laoruumide paigutused: (viimistlus-) materjalide tüübid, varustus ja mööbel. Kaubavarud: haldamine ja hindamine. Ülejäänud kaubavarude kontrollimise meetodid, inventuurid, hindamise kriteeriumid standardse arvepidamise põhimõtetel. Varustustoimingute korraldamise põhimõtted. Taaramajandus ja jäätmemajandus. Meeskonnatöö roll efektiivses töökorralduses.
Hinnatavad õpitulemused:	Õpilane teab ja tunneb: -majutusettevõtte organisatsioonilist ülesehitust; -majutusettevõtte osakondi ja nende vastutusala; -majutusettevõtte osakondade vahelist seotust; -kutse-eetika ja töösisekorraeeskirjade tähtsust hotellitöö korraldamisel -personalipoliitika olulisust teenindusasutuses; -laomajanduse põhimõtteid oskab: -koostada hotelli organisatsioonistruktuuri skeemi; -koostada tööjuhendit ja ametijuhendit.
Hindamine:	Hinnatakse: -kirjalikud teadmiste testid (20%); -õpimapp praktilistest kirjalikest töödest (70%): hotelli struktuuriskeem; ametijuhendid vastavalt etteantud ametikohale hotellis.

Mooduli nimetus:	**Vastuvõtutöö alused**
Maht õppenädalates :	2
Eesmärk:	Vastuvõtutöö aluste õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised vastuvõtuteenuse olemusest. Õppija mõistab vastuvõtuteeninduse olulisust majutusettevõttes, teab vastuvõtu töö ülesandeid ja kasutatavat terminoloogiat ning omab ülevaadet terviklikust klienditeenindusprotsessist hotelli vastuvõtus. Õppija tunneb vastuvõtutöös vajalikke klienditeeninduse- ja meeskonnatööoskusi.
Nõuded mooduli alustamiseks:	Läbitud põhioskuste moodul hotellimajandus.
Õppesisu:	<u>Vastuvõtutöö roll majutusettevõttes.</u> Vastuvõtutöö seos ja koostoime teiste teenustega ja teenuste vahendus. Vastuvõtuosakonna roll ettevõttesisese ja -välise info vahendajana. Vastuvõtuosakonna peamised tööülesanded. Töögraafik. Teenindusstandardid. Vastuvõtus kasutatavad ettevõttesisesed infosüsteemid (kliendihaldus-, tellimus- ja võtmesüsteemid). <u>Vastuvõtudokumentide tundmine ja käsitlemine.</u> Töös kasutatavate tehniliste seadmete tundmine ja kasutamine. Ressursisäästlik tegevus. <u>Vastuvõtuosakonna klienditeekond.</u> Külastajatsükli erinevad etapid. <u>Tellimused.</u> Tellimuse viisid, tüübid, andmestik, kinnitamine, ületellimus, ooteleht. Individuaal- ja rühmatellimuse vastuvõtmine, kinnitamine, muutmine, tühistamine, ootelehele lisamine. Tellimusgraafik. Juhukülastaja (walk-in). <u>Sisseregistreerimine. Külastajate tubadesse jaotamine. Külastajasuhete korraldamine.</u> Äratamine, tellimuse muutmine, toateenindus, väärtesemete ja dokumentide hoidmine, kaebuste ja kiituste käsitlemine, saabuvate teadete edastamine jm. Rahvusvaheline reisibüroode ja hotellide vahelise suhtlemise reeglistik. <u>Külastajate tagasiside.</u> Väljaregistreerimine. Jätkumüük. <u>Lisateenuste müük ja vahendamine - concierge.</u> Portjeetöö. Tähelepanuteenused (complimentary) püsikliendile. Lobbybaar. Meenete müük. Infoteenus. Konverentsiteenused. Ärikeskuse teenused. Kullerteenus. Valuutavahetus. <u>Parkimiskorraldus.</u> Autode, jalgrataste ja muu vabaaja veetmise varustuse rent. Kliendi turvalisuse tagamine ja kliendiinfo konfidentsiaalsus.
Hinnatavad õpitulemused:	Õppija teab ja tunneb: - vastuvõtutöö rolli majutusettevõttes - vastuvõtuteenindaja rolli müügitöös - teenindusstandardi tähtsust ettevõttes - külastajasuhete korraldamise põhimõtteid (CRM) - kliendiinfo konfidentsiaalsuse olulisust ja tagamise põhimõtteid - vastuvõtuteenuse seoseid ja koostoimet teiste teenustega - vastuvõtuosakonna tööülesandeid - erinevaid vastuvõtutöös kasutatavaid dokumente ja aruandeid; - külastajate sisseregistreerimisprotsessi ja väljaregistreerimisprotsessi; - arveldamise põhimõtteid; - protseduurireegleid eriteenindussituatsioonide lahendamiseks; - majutusettevõtte turvalisuse põhimõtteid; - säästva tegevuse põhimõtteid - vastuvõtutöös kasutatavaid põhimõisteid vähemalt ühes võõrkeeles

Õppija oskab:
- töötada teenindusstandardite järgi
- tutvustada põhi- ja lisateenuseid;
- käsitleda töös kasutatavaid tehnilisi seadmed
- vastata suulistele päringutele
- vastu võtta ja edastada külaliste teateid;
- edastada ettevõttesisest informatsiooni;
- koguda ja edastada kliendilt saadud tagasisidet;
- väärtustada ennast meeskonnaliikmena kui kvaliteetse vastuvõtuteenuse osutaja

Hindamine:

Hinnatakse:
-kirjalikud teadmiste testid (20%) - vastuvõtutöö põhimõistete tundmine;
-õpimapp praktilistest kirjalikest töödest (50%): Rühmatööna kaardistatud vastuvõtuosakonna klienditeekonna analüüs. Vormistatud näidised vastuvõtutöö dokumentidest: tellimusgraafik, tellimusandmestik, registreerimiskaart, võtmekaart, arved, aruanded jne; vastused infopäringule, individuaaltellimuse vastuvõtu näidisdialoog, kinnituskiri, õppekäigu aruanne;
- praktilised oskused (30%):
rollimängud vastuvõtuletitöös - info edastamine kliendile, tehniliste seadmete ja infosüsteemide kasutamine, olemasolevate hinnakirjade ja infomaterjalide kasutamine (alus rollimängudeks).

Mooduli nimetus: **Majapidamisosakonna töö**

Maht õppenädalates : 5

Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab majapidamistöö olulisust, saab teadmised osakonna ülesehitusest, töökorraldusest ja peamistest majapidamistoimingutest. Omandab oskuse teostada majutus- ja üldkasutatavate ruumide korrastust, lao ja pesumaja tööd. Arendab valmidust töötada toateenijana, perenaisena. Oskab hinnata majapidamistööde kvaliteeti. Mõistab turvalisuse ja aususe olulisust majapidamisosakonna töös. Oskab töötada meeskonnas, enda tervist säästvalt ja toime tulla stressirohke tööga.

Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud põhioskuste moodul hotellimajandus.

Õppesisu:

Majapidamistöö korraldus (2 õn) :

Majapidamistöö olemus.
Majapidamistöö olulisus, eesmärgid, ülesehitus, tööjaotus, koostöö teiste osakondadega.
Majapidamisosakonna tööülesanded.
Ametinimetused, personali omavahelised suhted, meeskonnatöö.
Majapidamisplaan.
Majapidamisplaan, majapidamistoimingute sujuvus, töö planeerimine, töökoha ettevalmistamine, korrastamine.
Majapidamisosakonna tehniline baas.
Seadmed ja töövahendid, töökoha ja töövahendite korrashoid. Erinevad tehnikad majapidamistööde teostamisel. Hügieeninõuded. Käitumine tehniliste veaolukordade korral.
Majapidamisteenused.
Pesupesemine, triikimine, keemiline puhastus, rõivaste parandus jne.
Majapidamisosakonna logistika.
Laomajandus. Vahelaod. Pesu- ja väikevahendite ladustamine. Kaubavarud, nende kontrollimise meetodid, kauba tellimise ja vastuvõtmise protseduurid, inventuurid, dokumentatsioon.

Hotelliruumide sh. numbritubade hooldus ja teenindus (3 õn) :

Korrastustööde tähtsus ja teostamine hotellis.
Kliendiruumide korrastamine ja hubasuse loomine. Toateenija töö majutusettevõttes.
Mustus.
Mustuse tekkimine, liigid ja ärahoidmine.
Koristusained.
Vesi. Koristusained. Puhastus-, hooldus- ja kaitseained, pH, ainete valik ja doseerimine. Puhastusainete lahused ja desinfitseerivad lahused, nende valmistamine. Esmaabi puhastusainete vääral kasutamisel.
Koristustöövahendid.
Koristustöövahendite valik, kasutamine, tööjärgne hooldus. Koristuskäru komplekteerimine.
Koristusmasinad.
Koristusmasinate liigid. Tolmuimejad ja põrandahooldusmasinad, tööpõhimõtted, tarvikud. Masinate hooldus tööjärgselt.
Tööohutus koristus- ja puhastustöödel.
Ohud koristusainete vääral kasutamisel. Ohud koristusmasinatega töötamisel. Koristutööde turvalisus.
Ergonoomia koristustegevuses.
Töövõtted, tööasendid. Taastusharjutused.
Koristusmeetodid.
Pindade puhastus- ja töötlemisprotsessid, meetodid. Koristamise üldtehnoloogia.

Pinnakattematerjalid ja nende hooldamine.
Pinnakattematerjalid (puit, looduslik kivi, kork, PVC, linoleum, keraamilised plaadid, betoon, vaipkatted jm). Erinevatest materjalist pindade hooldamine, põhjalik puhastamine ja kaitsmine.
Koristustööde planeerimine.
Tegevuste järekord. Koristusaeg. Aja kasutus koristuses. Efektiivne koristamine.
Numbritubade koristusviisid.
Numbritubadele kehtivad nõuded. Tööohutusnõuded. Tuleohutusnõuded, kliendi turvalisus ja ootused numbritoale.Toateenija tööriietus, isikukaitsevahendite kasutamise vajadus ja reeglid. Numbritubade üldkoristus, päevakoristus. Hotellitoa koristusskeemi ja ülesannete järjekorra koostamine. Alusplaan mööbli ja varustuse hoolduseks, põhinemine turvalisuse ja hügieeni standarditele.
Üldkasutatavate ruumide koristusviisid.
Püstpindade puhastamine. Põrandate puhastamine.
Treppide puhastamine. WC, sauna, duširuumi, spaa puhastamine. Akende, uste, seinte, vaipade puhastamine erinevate meetoditega. Kõigil juhtudel meetodi, töövahendite, puhastusainete valik.
Lisatoimingud. Minibaar. Tehnilised rikked.
Minibaari sisu ja minibaari täitmise reeglid, arvestus ja kontroll- lehtede täitmine. Kliendist mahajäänud esemete käitlemise kord. Kliendile infomapi ja kirjatarvete komplekteerimine. Tehniliste rikete kõrvaldamise korraldamine numbritubades. Meeskonna poolt pakutavate teenuste kontrollimine/analüüsimine. Kontrollimise kriteeriumid. Raportite vormistamine erinevate tegevuste kohta.
Tekstiilide, tööriiete hooldus.
Mustus tekstiilidel. Pesuained, leotusained, viimistlusained. Pesumasinad. Pesupesemine. Kuivatamine. Triikimine. Plekid ja nende eemaldamine.

Hinnatavad õpitulemused:

Õppija teab ja tunneb:
-majapidamistöö olulisusust, eesmärke, ülesehitust, tööjaotust;
-koostöö vajadust teiste osakondadega;
-majapidamisosakonna teenindusstandardit;
-majapidamisosakonna tööülesandeid, ametinimetusi, personali omavahelisi suhteid, meeskonnatööd;
-hügieeninõudeid;
-seadmeid ja töövahendeid, nende korrashoidu;
-logistikat, laomajandust;
-majapidamistööd puudutavaid dokumente;
-mustuse tekkimist, liike ja ennetamist;
-koristamise üldtehnoloogiat;
-koristusmaterjale ja -varustust;
-koristamise tööpõhimõtteid, -tarvikuid;
-ergonoomilisi töövõtteid;
-numbritubadele kehtivad nõuded;
-tööohutusnõudeid, tuleohutusnõudeid;
-korrastustööde tähtsust ja teostamise olulisust hotellis;
-pindade puhastus- ja töötlemisprotsesse, meetodeid;
-pinnakattematerjale.
oskab:
-erinevate majapidamistööde teostamise tehnikaid;
-kasutada tööriietust ja isikukaitsevahendeid;
-töökohta ette valmistada;
-varustust korras hoida ja hooldada;
-koristusmeetodeid;
-kasutada puhastusvahendeid;
-valida ja käsitleda koristusmasinaid ja -varustust;
-töötada üldkasutatavates ruumides püstpindu, põrandaid, treppe, WC-d, sauna,

duširuume, spaad, aknaid, uksi, seinu, vaipu puhastada;
-spetsiaalkoristusi teostada;
-tekstiile ja tööriideid hooldada;
-eemaldada plekke erinevatelt pindadelt ja materjalidelt
-pindu vahatada ja õlitada;
-pinnakattematerjale põhjalikult puhastada ja kaitsta;
-koristada numbritubade;
-komplekteerida minibaari, infomappi, kirjatarbeid;
-teostada majapidamisteenuseid ? pesupesemist, triikimist, keemilist puhastust, rõivaste parandust jne.;
-tagada kliendile turvalisuse;
-kontrollida kaubavarusid, kaupa tellida ja vastu võtta;
-planeerida ja ajastada koristustöid;
-tegutseda tehniliste rikete korral;
-kontrollida ja analüüsida meeskonna poolt pakutavaid;
teenuseid vormistada raporteid erinevate tegevuste kohta.

Hindamine:

Hinnatakse:
-teoreetilised testid 20%
-praktilised ülesanded 80%
Praktilised ülesanded:
1) Puhastusainete lahused ja desinfitseerivad lahused, nende valmistamine
2) Erinevate pindade puhastamine (plekkide eemaldamine, vahatamine ja õlitamine)
3) Hotellitoa koristusskeemi ja ülesannete järjekorra koostamine
4) Koristuskäru komplekteerimine
5) Üldruumide koristus
6) Numbritubade lõpukoristus
7) Numbritubade päevakoristus
8) Majapidamisteenuste osutamine- pesupesemine, triikimine, keemiline puhastus, rõivaste parandus jne.
9) Erinevate koristusseadmete kasutamine, tööpõhimõtted, tarvikud
10) Kliendi kasutuses olevate erinevate seadmete töökorrashoiu tagamine
11) Minibaari sisu ja täitmise reeglid, arvestus ja kontroll-lehtede täitmine
12) Kliendile infomapi ja kirjatarvete komplekteerimine.

Mooduli nimetus: **Toitlustuosakonna köögitoimingud**

Maht õppenädalates : 4

Eesmärk: Toitlustuosakonna köögitoimingute mooduliga taotletakse, et õppija omandab teadmised majutusettevõtte toitlustusosakonna tööst, selle töö planeerimisest, ettevalmistamisest, teostamisest, analüüsimisest. Mõistab ettevõtte töökorraldust kui ühtset tervikut. Omandab teadmised ja oskused toiduainete eeltöötlemis-, valmistamis-ja säilitamisviiside kasutamisest. Õpilane omandab teadmised ja oskused serveerida etteantud juhendi järgi hommikusööki ja lihtsamaid eesti rahvustoite ning jooke, teab aktuaalseid toitumistrende. Õpilane omandab oskused hankida ja süstematiseerida toiduvalmistamise alast informatsiooni, töötlema seda kasutatavaks tootearenduses.
Õppija oskab korrastada tootmis- ja teenindusruume, töötada ergonoomiliselt ja järgida tööohutusnõudeid. Õppija oskab valida ja kasutada ohutult ja säästvalt argieinete ja hommikusöögilaua toitude valmistamiseks sobilikke meetodeid, seadmeid, vahendeid, neid hooldada, puhastada ning tunneb nõudepesu aluseid. Oskab tööd ajastada ja teha meeskonnatööd. Õppija teab menüü koostamise aluseid ja tootearenduse põhimõtteid. Õppija tunneb toiduainete arvestuse, toitude ja einete hinnakujunduse põhimõtteid, oskab kalkuleerida tooraineid erinevatele hommikusöögi roogadele. Tunneb säästliku ja kuluteadliku töö põhimõtteid. Õpib majanduslikult ja säästlikult töötama.

Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud üldoskuste moodulid Toitlustamise alused ja Töökeskkond.

Õppesisu:

Toitlustuse korraldus (2 õn) :

Toitlustusettevõtte töö planeerimise ja korraldamise alused.
Erinevat tüüpi toitlustusettevõtete töökorralduse põhimõtted. Ruumide jaotus ja üldnõuded nendele. Meeskonnatöö toitlustusosakonnas. Töö planeerimise põhimõtted. Köögitöö planeerimine. Ettevalmistustööd. Töökoha korraldamine, tööde järjekord ja ajastatus. Tööplaan. Igapäevase töö planeerimine. Väljastusleti töökorraldus. Buffet-laua teeninduse korraldamine. Laomajandus, toiduainete tellimine, kvaliteedi kontroll, dokumentatsioon. Inventuur. Taara- ja jäätmemajandus. Söögikorra planeerimine: menüüde koostamise üldised alused, menüü koostamist mõjutavad tegurid, toiduportsjoni koostamine.
Seadmeõpetus.
Ettevalmistusseadmed. Ahjud. Pliidid ja praepannid. Grillseadmed. Baariseadmed. Kohvivalmistamisseadmed ja veekeetjad. Väljastusseadmed. Külmsäilitusseadmed. Nõudepesuseadmed. GN-nõud. Väiketöövahendid. Seadmete ja töövahendite valik vastavalt sooritatavale tööle. Seadmete ja töövahendite hooldamisel kasutatavad puhastusained ja töövahendid. Puhastusainete omadused, puhastusainete kasutamine (ohumärgid, enesekaitsevahendid, kasutuslahuste valmistamine).
Kalkulatsiooni alused.
Hinnakujunduse alused majutusettevõtte toitlustusosakonnas. Ettevõtte püsi- ja muutuvkulud. Toote hinna ja kvaliteedi suhe. Toiduainete kadude ja juurdetuleku arvutamine. Toiduainete kaalu- ja mahuühikud, nende teisendamine, toiduainete bruto- ja netokogused, väljatulek, kaonormide arvutamine. Toiduainete kulu arvestus. Kalkulatsiooni koostamine. Omahinna arvutamine. Aruandlus toitlustusettevõttes. Tellimus-nõudelehe koostamine.

Toiduvalmistamine (2 õn) :

Hommikusöök.
Hommikusöökide liigid. Hommikusöögi menüüs kasutatavad külmad ja soojad eelroad, suupisted, salatid ja võileivad, tangainetest, munast ja kohupiimast toidud, magustoidud, külmad ja kuumad joogid. Pagaritooted. Serveerimisvõimalused, roogade esteetiline tähendus. Hommikusöökide serveerimine. Rahvusvahelised toidu- ja joogitrendid. Hommikusöögilauale sobilike külmade ja kuumade toitude ning jookide valmistamine ja

serveerimine.
Argieined.
Argieineteks sobilike külmade ja kuumade toitude valmistamine ja serveerimisvõimalused.
Rahvustoidud, nende valmistamine ja serveerimine.
Rahvustoidud, nende valmistamine ja serveerimine. Eesti rahvustoitude valmistamine ja serveerimine. Toitude kohandamine erivajadustega klientidele.

Hinnatavad õpitulemused:

Õppija teab ja tunneb:
- toiduvalmistamise ja teenindamise korraldamise põhimõtteid toitlustusettevõttes;
- toitlustusettevõtete ruumidejaotamise põhimõtteid ja ruumidele esitatavaid põhinõudeid;
- töö ajastamise tähtsust ja meeskonnatöö osa tootmisprotsessis toitlustusettevõttes;
- menüü koostamisel kasutatavaid põhimõisteid ja põhimõtteid;
- töökorralduse põhimõtteid väljastusletis, iseteenindusliinis, buffet-lauas;
- erinevateks tööoperatsioonideks vajalikke ning sobilikke seadmeid ja töövahendeid;
- üldjoontes suurköögis hommikusöögi valmistamiseks kasutatavate seadmete ehitust, kasutamise võimalusi ja tööpõhimõtteid;
- tööpõhimõtteid nõudepesuosakonnas;
- puhastusainete lahuste ja desinfitseerivate lahuste valmistamise põhimõtteid;
- töökoha korrastamise põhimõtteid;
- kalkulatsiooni põhimõisteid;
- köögiaruannete koostamise põhimõtteid;
- laomajanduse põhimõtteid;
- hommikusöökide liike;
- argieinete võimalikke variante;
- eestlaste toitumistavasid;
- aktuaalseid toitumistrende;
- tervisliku toitumise põhimõtteid toetavaid toiduainete valiku põhialuseid ning tervislikke roogade valmistamisviise;

Õppija oskab:
- täita suurköögi tootmise ja teeninduse tööülesandeid juhendamisel;
- planeerida, järjestada ja ajastada oma tööpäeva töörühma liikmena;
- korraldada oma töökohta;
- teha meeskonnatööd köögis ja teeninduses;
- kasutada oma töö korraldamisel säästliku ja kuluteadliku töö põhimõtteid;
- teha lihtsamaid köögiarvutusi;
- kasutada menüüde (toidukaartide) terminoloogiat;
- koostada töörühma liikmena lihtsamaid einekorra ja hommikusöögi menüüsid;
- hooldada ja puhastada suurköögi seadmeid ja töövahendeid (valida sobivaid töövahendeid, - meetodeid ja -võtteid) juhendi järgi;
- kalkuleerida toiduainete kulu, arvestades toiduainete massi muutusi töötlemisel;
- lugeda lihtsamaid standardretseptuure ja neid vastavalt juhendile kohandada; kasutada õigeid töövõtteid;
- kirjeldada ja valmistada suurköögis argieineteks ja hommikusöögiks valmistatavaid roogasid ja jooke (eelroad lisanditega, suupisted, salatid, võileivad, tangainetest, munast ja kohupiimast toidud lisanditega, pudrud, puuvilja- ja marjasalatid, kompotid ja kissellid, lihtsad külmad ja kuumad joogid) etteantud juhendi järgi;
- valmistada eesti rahvuslikke suppe, teravilja- ja köögiviljatoite, magustoite ja jooke etteantud juhendi järgi;
- kohandada menüüd erinevate vajadustega klientidele;
- töötada majanduslikult ja säästlikult ning hügieeninõudeid ja toiduohutuse nõudeid järgides;

- töötada meeskonnas;
- hankida, süstematiseerida ja töödelda toiduvalmistamise alast informatsiooni.

Hindamine:

Hinnatakse
- kirjalikud teadmiste testid (30 %);
- õpimapp praktilistest töödest (30%) - argieine/hommikusöök/hommikueine planeerimise kirjalik aruanne(tervisliku toitumise aspektist), praktilise töö õppeköögis käigus teostatud roogade tehnoloogilised kaardid omapoolsete täiendustega, enesehinnang, juhtumipõhised harjutusülesanded köögiarvutustest, tööde planeerimisest, järjestamisest, ja ajastamisest, hommikusöögi menüüde koostamisest meeskonna tööna; uurimustöö suurköögi väiketöövahenditest rühmatööna; puhastusainete praktiline valik juhendi järgi; erineva mahuga kalkulatsiooni praktilised ülesanded individuaalse tööna;
- praktilised oskused (40 %) - praktilise töö õppeköögis käigus tööjuhendite alusel täidetud õppeülesandeid, meeskonna tööna hommikusöögi planeerimist ja teostamist lähtudes toidukorvist ja klientide vajadustest, töötamine meeskonna liikmena hommikusöögi või argieine valmistamisel.

Mooduli nimetus:	**Toitlustusosakonna teenindustoimingud**
Maht õppenädalates :	4
Eesmärk:	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised ja oskused kliendi rahulolu saavutamiseks teenindussituatsioonis, oskab tulla toime erinevate äriideedega toitlustusettevõtetes teenindus- ja müügitoimingutega. Õpib paindlikult kasutama müügi- ja teenindamise põhitehnikaid. Arendab meeskonnatööoskust toitlustustoimingutes.
Nõuded mooduli alustamiseks:	Läbitud üldoskuste moodulid.
Õppesisu:	<u>Nõuded söögiruumidele.</u> Söögiruumide planeerimine. Lauad, lauapesu. Laua- ja serveerimisnõud, söögiriistad ja serveerimisvahendid; ettevalmistustööd söögisaalis. Laudade eelkatted. Teenindusprotsess. Laudade paigutamine ruumi. Laudade lauapesuga katmise ja linade ärakorjamise tehnilised võtted. Erineva kuju ja suurusega laudade katmine. Salvrättide voltimine. Kelneriräti voltimine ja kasutamine. Lauapesu hooldamine. Lauanõud ja söögiriistad, klaasid, serveerimisnõud ja vahendid - äratundmine, sobivate vahendite valik, pesemine, poleerimine, ladustamine, transportimine. <u>Lauakatmine.</u> Lauakatmine hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, pidulikud einete, banketilaudade, selvelaudade eelkatted, käigukatted vastavalt menüüle. Toodete ja teenuste esitlemine - toitude, jookide ja menüüde esitlemine. <u>Nõude kandmise võtted.</u> Nõude kandmise võtted tühjade toidunõude, kuumade nõude kandmine, portsjonite kandmine, serveerimisnõude kandmine, kasutatud nõude kandmine, kandiku kasutamine. <u>Serveerimine.</u> Serveerimine - eelroogade, pearoogade, järelroogade, lihtsamate külmade ja kuumade jookide serveerimise töövahendid, tehnika, tööde järjekord. Eelroogade, pearoogade, järelroogade serveerimise töövahendid, tehnika, tööde järjekord. Toitude serveerimine vaagnalt. Toitude serveerimine tava- ja banketiteeninduse puhul. Lihtsamate kuumade ja külmade jookide serveerimine. Veinide serveerimise töövahendid, tehnika, tööde järjekord. Roogade serveerimisviisid, roogade väljapanek, roogade serveerimine. Standardsed söögikorrad ja nende teenindamine: hommikusöögid, lõunasöögid, õhtueine, õhtusöögid. <u>Teenindus- ja müügitoimingud.</u> Teenindus- ja müügitoimingute tähtsus, tähendus. Müügisituatsiooni etapid. Müügitehnikad. Tagasiside hankimise võimalused, analüüs, edastamine. Teenindus ja müük - osaline, täielik teenindus söögilauas, selveteenindus, peoteenindus. Klientide vastuvõtmine, lauda juhatamine, menüü esitlemine, nõustamine, tagasiside hankimine. Teenindus hotellituppa. Arvlemine. Kassatoimingud. Kliendi probleemide lahendamine vastavalt teenindusstandardile. Teenindava personali töökorraldus, teeninduse- ja müügisüsteemid.
Hinnatavad õpitulemused:	Õppija teab ja tunneb: -kuidas välja selgitada kliendi vajadusi ja ootusi; -kliendi nõustamise põhimõtteid; -müügi- ja teenindamise põhitehnikaid, -erinevaid eelkatteid; -veinide serveerimise põhimõtteid; -kehtivaid maksevahendeid, isikut tõendavaid dokumente; -tagasiside vastu võtmise ja edastamise põhimõtteid;

oskab:
-kasutada müügi- ja teenindamise põhitehnikaid tavapärastes teenindussituatsioonides;
-paigutada ruumis söögilaudu ja selvelaudu, arvutada laudade vajadust;
-katta erinevaid laudu, voltida salvrätte ja kelnerirätte;
-valida vastavalt menüüle nõud, söögiriistad, klaasid, serveerimisnõud ja -vahendid, arvutada nõude vajadust vastavalt menüüle ja külaliste arvule;
-teha eelkatteid vastavalt menüüle;
-nõude kandmise võtteid käes ja kandikul;
-serveerida eelroogi, pearoogi, järelroogi;
-serveerida lihtsamaid külmi ja kuumi jooke;
-juhendaja abil planeerida ja teostada serveerimist selvelaudades, teemalaudades meeskonnas;
-esitleda tooteid ja teenuseid suuliselt ja kirjalikult söögisaalis, telefoni, telefaksi, posti, elektroposti teel;
-toimida teenindus- ja müügitoimingutes säästlikult ja efektiivselt.

Hindamine:

Hinnatakse:
-kirjalikud teadmiste testid (20 %);
-õpimapp - teenindusprotseduuri kirjeldus tavateeninduses menüü alusel; laua eelkatte planeerimine vastavalt etteantud menüüle; selvelaua planeerimine vastavalt etteantud
ülesandele; õppekeskkonnas toimunud praktilise töö raporti vormistamine võõrkeeles, võõrkeelsetest infoallikatest hangitud, tõlgitud ja refereeritud kutsealased tekstid - (20 %);
-praktilised oskused (60 %) - hommikusöögi teeninduse, lõuna- ja õhtusöögi, grupitoitlustamise ja vastuvõttude planeerimist, teostamist ja analüüsi, menüü vormistamine
arvutil nii eesti kui võõrkeeles, enesehinnangu andmist; õppekeskkonnas praktiliste tööülesannete täitmist meeskonnas.

Mooduli nimetus:	**Majutusettevõtte lisateenused**
Maht õppenädalates :	1
Eesmärk:	Majutusettevõtte poolt pakutavate lisateenuste mooduli õpetusega taotletakse, et õppija mõistab erinevat liiki ürituste korraldamise põhimõtteid, saab teadmised konverentsipaketi koostamise alustest. Mõistab planeerimise olulisust, oskab teenindada erinevat liiki üritusi ning konverentse ning töötada meeskonnas.
Nõuded mooduli alustamiseks:	Puuduvad.
Õppesisu:	<u>Mõisted.</u> Nõupidamine, konverents, koosolek, pressikonverents, konventsioon jms. <u>Lisateenuste korraldus.</u> Tellimuste vastuvõtmine. Teenindusstandardid. Konverentsiteenindus, konverentsiruumide korraldamine. Konverentsitehnika. <u>Erinevate teenuste müük.</u> Erinevate teenuste müük: arvutiteenused, kullerteenused, sekretäriteenused, tõlketeenused. Infovahetus erinevate osakondade vahel. <u>Ürituste planeerimine.</u> Meelelahutusürituste korraldamine. Ürituse planeerimine ja teostamine lähtuvalt kliendi vajadustest ja soovidest (kohvipausid jmt kaasa arvatud).
Hinnatavad õpitulemused:	Õppija teab ja tunneb: -majutuskohas pakutavaid lisateenuseid; -ürituste liike; -ürituste planeerimise aluseid; -konverentsipaketi koostamise aluseid; Õppija oskab: -juhendaja abil ette valmistada ruume erinevates stiilides ürituste ja konverentsideks korraldamiseks; -käsitseda ja tööks ette valmistada erinevat konverentsitehnikat.
Hindamine:	Hinnatakse: -kirjalike teadmiste test (20 %); -praktilise projektitöö ülesande lahendamine (80 %).

Mooduli nimetus:	**Kutsealane inglise keel**
Maht õppenädalates :	4
Eesmärk:	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised enese väljendamiseks võõrkeeles erialase terminoloogia piires. Õppija mõistab erialast infot selges tavakõnes ja saab aru tekstidest, mis koosnevad tööga seotud sõnadest. Oskab ettevalmistuseta vestelda tuttaval tööga seotud teemal ja koostada lihtsat seostatud teksti ja ametikirju. Tähtsustada korrektse keelekasutuse vajalikkust ametialases suhtlemises. Lõpetamisel saavutab võõrkeele taseme B1.
Nõuded mooduli alustamiseks:	Võõrkeeleoskus vastavalt A2 tasemele
Õppesisu:	<u>Kutsealane suhtluskeel.</u> Korrektse suulise ja kirjaliku suhtlemisoskuse arendamine ja täiendamine. Kutsealase terminoloogia tundmine, kasutamine. Kutsealase suhtluskeele arendamine, tavalised keelekasutusolukorrad, suhtlemine erinevates teenindussituatsioonides, sh pingelistes ja ohuolukordades. <u>Kutsealane kirjakeel.</u> Erialase teksti lugemine, refereerimine ja tõlkimine. Tööalaase informatsiooni hankimine ajakirjandusest, erialasest kirjandusest, internetist. <u>Inglise keel toitlustuses.</u> Toitlustusettevõtete tüübid. Toidukorrad ja ajad. Hommikusöögilaua komponendid. Põhilised roa grupid ja joogid. Laua- ja serveerimisnõud. Eritoitumisvajadused. Käitumine restoranis: menüü tutvustamine, toitude ja jookide soovitamine, tellimuse vastuvõtt, arveldamine, tagasiside küsimine kliendikontakti lõpetamine. Vabandamine kliendi ees. Kiituse käsitlemine. <u>Inglise keel majutuses.</u> Majutusettevõtete tüübid. Hotelli teenused. Erinevad toatüübid ja nende sisustus.Toateenindus. Toateenindaja sõnavara. Telefonisuhtlus. Infopäringule vastamine.Tellimuse kinnitamine, muutmine, tühistamine. Hotelli sisseregistreerimine. Lisateenuste tutvustamine ja müük. Tee juhatamine. Informatsiooni jagamine. Arveldamine. Hotellist väljaregistreerimine. Probleemide/kaebuste käsitlemine. Käitumine õnnetusjuhtumite ja kliendi haigestumise korral. Oma riigi ja kodulinna tutvustus, vaatamisväärsused. Kultuuride ristumine. Konverentsiteenus.
Hinnatavad õpitulemused:	Õppija teab ja tunneb: -majutuse ja toitlustuse sõnavara; -konverentsiteenindusega seotud sõnavara; -kultuuridevahelisi erinevusi. oskab: -toimida erinevates teenindussituatsioonides, sh pingelistes ja ohuolukordades võõrkeeles; -hankida erialast infot erialasest kirjandusest ja internetist inglise keeles; -suhelda lihtsamatel olme-, eriala- ja päevateemadel inglise keeles; -suhelda viisakalt klientidega inglise keeles; -telefoniga suhelda inglise keeles; -tutvustada majutus- ja toitlustusettevõtete tüüpe ja teenuseid; -restoranis teenindusprotsessi erinevates etappides suhelda; -vastuvõtus teenindusprotsessi erinevates etappides suhelda; -koostada lihtsamaid ametialaseid kirju erialase sõnavara piires; -teed juhatada; -lühidalt anda informatsiooni Eesti ja kodukoha vaatamisväärsuste kohta.
Hindamine:	Hinnatakse: Kirjalikud teadmiste testid (30%)- erialane terminoloogia; Praktilised oskused (70%): kuulamisülesanded: ajutustingimused ja pakutavad

teenused, lisateenuste müük; rollimängud: teenindamine restoranis, eritoitumisvajadused, kliendi infopäring,tellimuse kinnitamine, sisse- ja väljaregistreerimine kliendi kaebuse käsitlemine, tee juhatamine; rühmatöö: kultuuride ristumine; e-post: kliendi infopäring; rollimäng-tööintervjuu.

Mooduli nimetus:	**Kutsealane soome keel**
Maht õppenädalates :	3
Eesmärk:	Soome keele õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised enese väljendamiseks võõrkeeles erialase terminoloogia piires. Õppija mõistab erialast infot selges tavakõnes ja saab aru lihtsamatest tekstidest, mis koosnevad tööga seotud sõnadest. Oskab ettevalmistuseta vestelda tuttaval tööga seotud teemal ja koostada lihtsat seostatud teksti. Tähtsustada korrektse keelekasutuse vajalikkust ametialases suhtlemises. Lõpetamisel saavutab võõrkeele taseme A2.
Nõuded mooduli alustamiseks:	Puuduvad.
Õppesisu:	<u>Kutsealane suhtlus- ja kirjakeel.</u> Korrektse suulise ja kirjaliku suhtlemisoskuse arendamine. Kutsealase terminoloogia tundmine, kasutamine. Kutsealase suhtluskeele arendamine, tavalised keelekasutusolukorrad, suhtlemine erinevates teenindussituatsioonides, sh pingelistes ja ohuolukordades.Erialase teksti lugemine, refereerimine ja tõlkimine. Tööalase informatsiooni hankimineajakirjandusest, erialasest kirjandusest, internetist. <u>Soome keel toitlustuses.</u> Toitlustusettevõtete tüübid. Toidukorrad ja ajad. Hommikusöögilaua komponendid. Põhilised roagrupid ja joogid. Laua- ja serveerimisnõud. Eritoitumisvajadused. Käitumine restoranis: menüü tutvustamine, toitude ja jookide soovitamine, tellimuse vastuvõtt, arveldamine, tagasiside küsimine, kliendikontakti lõpetamine. Vabandamine kliendi ees. Kiituse käsitlemine. Toateenindus (Room service). <u>Soome keel majutuses.</u> Majutusettevõtete tüübid. Hotelli teenused. Erinevad toatüübid ja nende sisustus. Telefonisuhtlus. Infopäringule vastamine. Tellimuse kinnitamine, muutmine, tühistamine. Hotelli sisseregistreerimine. Lisateenuste tutvustamine ja müük. Tee juhatamine. Informatsiooni jagamine. Arveldamine. Hotellist väljaregistreerimine. Probleemide/kaebuste käsitlemine. Käitumine õnnetusjuhtumite ja kliendi haigestumise korral.
Hinnatavad õpitulemused:	Õppija teab ja tunneb: -majutuse ja toitlustuse sõnavara Õppija oskab: -toimida erinevates teenindussituatsioonides võõrkeeles; -hankida erialast infot erialasest kirjandusest ja internetist soome keeles; -suhelda lihtsamatel olme-, eriala- ja päevateemadel soome keeles; -suhelda viisakalt klientidega soome keeles; -telefoniga suhelda soome keeles; -tutvustada majutus- ja toitlustusettevõtete tüüpe ja teenuseid; -restoranis teenindusprotsessi erinevates etappides suhelda; -vastuvõtus teenindusprotsessi erinevates etappides suhelda; -koostada lihtsamaid tekste erialase sõnavara piires; -teed juhatada.
Hindamine:	Hinnatakse: Kirjalikud teadmiste testid (30%) -erialane terminoloogia; Praktilised oskused (70%): kuulamisülesanded: majutustingimused ja pakutavad teenused, lisateenuste müük; rollimängud: teenindamine restoranis, eritoitumisvajadused, kliendi infopäring, tellimuse kinnitamine, sisse- ja väljaregistreerimine sh arveldamine, kliendi kaebuse käsitlemine, tee juhatamine; e-post: kliendi infopäring.

Mooduli nimetus:	**Kutsealane vene keel**
Maht õppenädalates :	3
Eesmärk:	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised enese väljendamiseks võõrkeeles erialase terminoloogia piires. Õppija mõistab erialast infot selges tavakõnes ja saab aru lihtsamatest tekstidest, mis koosnevad tööga seotud sõnadest. Oskab ettevalmistuseta vestelda tuttaval tööga seotud teemal ja koostada lihtsat seostatud teksti. Tähtsustada korrektse keelekasutuse vajalikkust ametialases suhtlemises. Lõpetamisel saavutab võõrkeele taseme B1-B2.
Nõuded mooduli alustamiseks:	Võõrkeeleoskus vastavalt A1 tasemele.
Õppesisu:	<u>Kutsealane suhtluskeel.</u> Korrektse suulise ja kirjaliku suhtlemisoskuse arendamine. Suulise ja kirjaliku suhtlemisoskuse täiendamine. Kutsealase terminoloogia tundmine, kasutamine. Kutsealase suhtluskeele arendamine, tavalised keelekasutusolukorrad, suhtlemine erinevates teenindussituatsioonides, sh pingelistes ja ohuolukordades. <u>Kutsealane kirjakeel.</u> Erialase teksti lugemine, refereerimine ja tõlkimine. Tööalase informatsiooni hankimine ajakirjandusest, erialasest kirjandusest, internetist. <u>Vene keel toitlustuses.</u> Toitlustusettevõtete tüübid. Toidukorrad ja ajad. Hommikusöögilaua komponendid. Põhilised roagrupid ja joogid. Laua- ja serveerimisnõud. Eritoitumisvajadused. Käitumine restoranis: menüü tutvustamine, toitude ja jookide soovitamine, tellimuse vastuvõtt, arveldamine, tagasiside küsimine, kliendikontakti lõpetamine. Vabandamine kliendi ees. Kiituse käsitlemine. <u>Vene keel majutuses.</u> Majutusettevõtete tüübid. Hotelli teenused. Erinevad toatüübid ja nende sisustus. Telefonisuhtlus. Infopäringule vastamine. Tellimuse kinnitamine, muutmine, tühistamine. Hotelli sisseregistreerimine. Lisateenuste tutvustamine ja müük. Tee juhatamine. Informatsiooni jagamine. Arveldamine. Hotellist väljaregistreerimine. Probleemide/kaebuste käsitlemine. Käitumine õnnetusjuhtumite ja kliendi haigestumise korral.
Hinnatavad õpitulemused:	Õppija teab ja tunneb: -majutuse ja toitlustuse sõnavara. oskab: -toimida erinevates teenindussituatsioonides, sh pingelistes ja ohuolukordades võõrkeeles; -hankida erialast infot erialasest kirjandusest ja internetist vene keeles; -suhelda lihtsamatel olme-, eriala- ja päevateemadel vene keeles; -suhelda viisakalt klientidega vene keeles; -telefoniga suhelda vene keeles; -tutvustada majutus- ja toitlustusettevõtete tüüpe ja teenuseid restoranis teenindusprotsessi erinevates etappides suhelda; -vastuvõtus teenindusprotsessi erinevates etappides suhelda; -koostada lihtsamaid tekste erialase sõnavara piires; -teed juhatada; -lühidalt anda informatsiooni Eesti ja kodukoha vaatamisväärsuste kohta.
Hindamine:	Kirjalikud teadmiste testid (30%) - erialane terminoloogia; Praktilised oskused (70%):kuulamisülesanded: majutustingimused ja pakutavad teenused, lisateenuste müük Rollimängud: teenindamine restoranis, eritoitumisvajadused, kliendi infopäring, tellimuse kinnitamine, sisse- ja

väljaregistreerimine, kliendi kaebuse käsitlemine, tee juhatamine. E-post: kliendi infopäring.

Mooduli nimetus: **Praktika**

Maht õppenädalates : 23

Eesmärk: Praktika käigus on õppija saanud ülevaate praktikaettevõttest kui organisatsioonist ning mõistab majapidamisosakonna töö planeerimist ja korraldamist. Õppija on harjunud hotelli töökeskkonnaga, saanud motivatsiooni kutsealaseks tööks. On rakendanud teadmisi ja oskusi konkreetsetes töösituatsioonides ning süvendanud teadmisi ja oskusi töötamiseks kutsealal.

On saanud ülevaate majapidamisosakonna, toitlustusosakonna ja vastuvõtutöö toimingutest. Oskab kasutada tööriietust ja isikukaitsevahendeid, töökohta ette valmistada, planeerida ja ajastada koristustöid, korras hoida ja hooldada varustust. Õppija on saanud kogemusi erinevatest majapidamistöödest, koristusmeetodite ja puhastusvahendite kasutamisest, numbritubade, köögi ning teenindussaali ja muude üldkasutatavate ruumide koristamisest. Oskab komplekteerida minibaari, infomappi, kirjatarbeid, tegutseda tehniliste rikete korral. Oskab vormistada majapidamisosakonna aruandeid erinevate tegevuste kohta.

On saanud kogemusi töötamisest erinevate toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega. Oskab valmistada hommikusöögilaua toite ja jooke ning neid serveerida hommikusöögilauas. On saanud oskusi katta laudu vastavalt etteantud menüüle, teenindada kliente, kasutada nõude kandmise võtteid, serveerida roogi ja mittealkohoolseid jooke. Oskab korrastada söögilaudu ja pesta nõusid nii masinaga kui käsitsi. Teab maksevahendeid ja oskab klientidega arveldada. Praktika käigus õpib õppija töötama vastavalt teenindusstandarditele, tutvustama ettevõtte põhi- ja lisateenuseid, käsitsema töös kasutatavaid tehnilisi seadmed, vastama suulistele päringutele, vastu võtma ja edastama külaliste teateid, edastama ettevõttesisest informatsiooni, koguma ja edastama kliendilt saadud tagasisidet. Õppija on omandanud iseseisva töö ja meeskonnatöö kogemusi. Pöörab süvendatult tähelepanu igapäevasele tööhügieenile ja tööohutusele, nende nõuete täitmisele. Õppija rakendab praktikal saadud tööoskusi kutsealaste õpingute tõhustamiseks. Õpetus toetab õppija ühis- ja meeskonnatöö oskuste, probleemide lahendamise ja suhtlemisoskuse arendamist.

Nõuded mooduli alustamiseks: Enne hotelliruumide sh numbritubade hoolduse ja teeninduse praktikaperioodi on õpilane läbinud majapidamiseosakonna töö mooduli.

Enne toitlustusosakonna toimingute praktikaperioodi on õpilane läbinud toitlustamise alused, toiduvalmistamise teoreetilise õppe koos praktilise tööga õppeköögis ning toitlustusteeninduse mooduli.

Enne hotellitöö praktikaperioodi on õpilane läbinud kõik põhiõpingud.

Õppesisu: **Hotelliruumide sh. numbritubade hooldus (8 õn)** :
<u>Hotelliruumide sh numbritubade hooldus.</u>
Korrastustööde teostamine majutuskohas/hotellis. Töötamine üldkasutatavates ruumides. Numbritubade koristamine. Kliendiruumide korrastamine ja hubasuse loomine. Toateenija töö
teostamine. Tööriietuse, isikukaitsevahendite kasutamine. Koristuskäru komplekteerimine.
Numbritubade üldkoristus, päevakoristus. Hotellitoa koristusskeemi ja ülesannete järjekorra koostamine. Alusplaan mööbli ja varustuse hoolduseks, põhinemine turvalisuse ja hügieeni standarditele. Erinevatest materjalist pindade hooldamine, põhjalik puhastamine ja kaitsmine. Erinevateks

koristustöödeks sobilike koristusmeetodite kasutamine. Tähtsamate töövahendite kasutamine. Koristamise üldtehnoloogia omandamine. Koristustööde planeerimine, järgnevuse põhimõtted. Varustuse igapäevane korrashoid ja hooldamine. Tööohutusnõuete ja tuleohutusnõuete ning kliendi turvalisuse tagamine igapäevatöös. Minibaari sisu ja minibaari täitmise reeglid, arvestus ja kontroll- lehtede täitmine. Kliendist mahajäänud esemete käitlemise kord. Kliendile infomapi ja kirjatarvete komplekteerimine. Tehniliste rikete kõrvaldamise korraldamine numbritubades. Meeskonna poolt pakutavate teenuste analüüsimine. Kontrollimise kriteeriumid. Raportite vormistamine erinevate tegevuste kohta.

Toitlustusosakonna toimingud (10 õn) :

Praktiline kogemus majutus- või toitlustusettevõttes.

Töökeskkonna, tööturvalisuse, tööohutuse, hügieeni reeglite järgmine. Isikuomaduste ja kutseoskuste arendamine. Motivatsioon kutsealaseks tööks. Teoreetiliste teadmiste rakendamine praktikas. Koostöö töökaaslaste ja juhendajaga. Praktilise kogemuse teel võimaldatud õppimisvõimalused. Praktikapäevik. Analüüs ja hinnang. Aruanne.

Köögitöö praktika.

Toitlustuse töö planeerimine ja korraldamine. Köögiseadmed ja töövahendid. Toidukauba tundmine, selle kvaliteedi hindamine ja tagamine. Lihtsamate einete ning hommikusöögilaua toitude valmistamine ja serveerimine.

Teeninduse praktika.

Praktiline kogemus hommikusöögilaua ettevalmistamisel. Teeninduse planeerimine, korraldamine ja teostamine. Kliendikeskne teenindamine. Toateeninduse teostamine.

Vastuvõtutöö (5 õn) :

Planeerimisetapp

Eneseanalüüs, isiklikud reaalsed eesmärgid kutsealase praktilise kogemuse saamiseks. Vajaliku materjali koostamine praktikale minekuks - CV, avaldus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik
tutvustuskiri tööandjale. Tööturvalisus ja tööohutus töökohal.

Hotellitöö sh vastuvõtutöö

Majutusosakonna töö. Vastuvõtutöö. Vastuvõtutöö seos ja koostoime teiste teenustega ja teenuste vahendus. Vastuvõtuosakonna peamised tööülesanded. Töögraafik. Teenindusstandardid. Töötamine vastuvõtus kasutatavate ettevõttesiseste infosüsteemidega. Vastuvõtudokumentide tundmine ja käsitlemine. Tehniliste seadmete tundma õppimine ja kasutamine. Individuaal- ja rühmatellimustega tegelemine. Külastajate sisseregistreerimine, tubadesse jaotamine. Külastajasuhete korraldamine: äratamine, tellimuse muutmine, toateenindus, väärtesemete ja dokumentide hoidmine, kaebuste ja kiituste käsitlemine, saabuvate teadete edastamine jm. Külastajate tagasiside. Väljaregistreerimine. Jätkumüügi harjutamine. Konverentsiteenindus. Lisateenuste müügivõimaluste tundma õppimine.

Hinnatavad õpitulemused:

Õppija teab ja tunneb:
-kutseala arengut mõjuvaid faktoreid.
oskab:
-püstitada praktikaks isiklikke eesmärke;
-koostada materjale praktikale minekuks - CV, avaldus, leping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale;
-kasutada erinevaid kommunikatsioonivahendeid;
-kinni pidada kokkulepetest, osaleb aktiivselt töös, järgib tööaegu, täidab korraldusi;
-kinni pidada eririietuse kandmise nõuetest, hügieeni- ja ohutuse nõuetest;
-rakendada teoreetilisi teadmisi erinevate majapidamistööde teostamisel, koristusmeetodite, puhastusvahendite kasutamisel, numbritubade koristamisel, üldkasutatavates ruumides töötamisel;
-rakendada teoreetilisi teadmisi toitlustuse seadmetest ja töövahenditest,

toidukaubatundmisest, hommikusöögilaua toitude ja jookide valmistamisest ning serveerimisest, hommikusöögilaua teeninduse planeerimisest ja töö korraldamisest, kliendi teenindamisest;
-rakendada teoreetilisi teadmisi hotellitöös ning vastuvõtuleti töös - töötada teenindusstandardite järgi, tutvustada põhi- ja lisateenuseid, käsitleda töös kasutatavaid tehnilisi seadmed, vastata suulistele päringutele, vastu võtta ja edastada külaliste teateid, edastada ettevõttesisest informatsiooni, koguda ja edastada kliendilt saadud tagasisidet;
-kasutada tööriietust ja isikukaitsevahendeid, töökohta ette valmistada, planeerida ja ajastada koristustöid, varustust korras hoida ja hooldada, komplekteerida minibaari, infomappi, kirjatarbeid, tegutseda tehniliste rikete korral;
-vormistada raporteid erinevate tegevuste kohta
-analüüsida meeskonna poolt pakutavaid teenuseid
-pidada praktikapäevikut, mis sisaldab seletusi ja analüüse;
-hinnata kriitiliselt oma praktikakogemusi arvestades enesele püstitatud eesmärke ja karjääritaotlusi;
-määratleda eelnevate moodulite läbimise mõju praktikale;
-hinnata oma toimetulekut probleemsituatsioonides (konfliktid, kriitika, uued inimesed);
-suhelda efektiivselt juhendajaga, tunneb end meeskonnaliikmena;
-anda hinnangut oma koostöövõimele juhendaja, kaastöötajatega, klientidega;
-püstitada eesmärke järgnevaks praktikaks;
-hinnata tööle asumise võimalusi, arvestades praktikakogemust;
-vestelda ettevõtte organisatsioonist, selle töötajatest, klientidest;
-kirjeldada praktikaettevõtte organisatsiooni,
-analüüsida oma kutsealaseid oskusi;
-hinnata ja analüüsida oma praktilisi oskusi.

Hindamine:

Hinnatakse:
-õpimappi praktikaperioodi kohta
-ettevõte tagasisidet praktikakohast, praktika raportit (koostatud vastavalt juhendile) 60%
-õppija praktikapäevikut, eneseanalüüsi 20 %
- kool raportit praktika planeerimise kohta (isiklikud eesmärgid, CV, avaldus, motivatsioonikiri, leping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale), praktika aruannete kaitsmine komisjoni ees - 20%

Mooduli nimetus:	**Majutusteenindaja lõpueksam**
Maht õppenädalates :	2
Eesmärk:	Lõpueksamil tõendab õppija teadmiste ja oskuste terviklikkust, süsteemsust ja kasutusoskust, sotsiaalset valmisolekut tööeluks ja hoiakute vastavust õppekava eesmärkidele. Õppija demonstreerib eksamil oma suhtumist, teadmisi ja oskusi selleks, et töötada organisatsioonis, mille tegevuste hulka kuulub majutusteenuste pakkumine. Lõpueksami moodul võimaldab õppijal: -kutsealaste teadmiste ja oskuste rakendamist tööelu enamlevinud situatsioonidesse; -kestva õpivalmiduse arendamist (informatsiooni hankimine, süstematiseerimine, kriitiline hindamine, töötlemine, kasutamine töö arendamiseks, kirjaliku väljendusoskuse, esitlemisoskuse, koostööoskuse arendamisel) -sideme tugevdamist tööeluga (praktikatel saadud kogemuste kasutamine lõpueksami planeerimisel ja teostamisel).
Nõuded mooduli alustamiseks:	Läbitud eelnevad majutusteeninduse õpingute moodulid vähemalt rahuldavale tulemusele.
Õppesisu:	<u>Teoreetiline osa.</u> Majutusteenindaja lõpueksam koosneb kahest osast: teooriaosast ja komplekssest praktilisest ülesandest numbritubade hooldus ja toitlustusteenindus. Teoreetiline osa (test) tõendab õppija poolt õppeaja jooksul omandatud erialaseid üld- ja põhiteadmisi ning -oskusi. Teooriaosas käsitletakse järgmisi teemasid: tööohutus ja töötervishoid, ohuõpetus, hügieen, klienditeenindus, majapidamistöö, vastuvõtutöö ja köögitoimingud, toitlustusteenindus, kutsealane võõrkeel. <u>Praktiline osa.</u> Praktiline osa võimaldab demonstreerida õpilasel oma kutsealaseid oskusi. Majutusteeninduse eriala õppekava praktiline lõpueksam on praktiline kompleksülesanne. Praktilise eksamiülesande täitmiseks teostab õppija järgmised praktilised ülesanded (eksamipiletid) etteantud aja vältel ja annab asjakohaseid selgitusi: Kompleksne praktiline osa hõlmab: - numbritubade hooldust (vahe- või lõplik koristus); - toitlustusteenindust etteantud menüü põhjal.
Hinnatavad õpitulemused:	Lõpueksami sooritaja lähtub oma töös klientide vajadustest ja soovidest ning tegutseb ja käitub vastavalt eetilistele, esteetilistele ja muudele sotsiaalselt heakskiidetud normidele. Õppija tunneb teenindust majutusettevõttes. Eriala lõpetaja on valmis tööks kutsealal, sh vahetustega töö. Lõpetaja teab, et klientide teenindamine eeldab teenindus- ja suhtlemisvalmidust, meeskonnatööoskust, pingetaluvust, oskust oma tööd ratsionaalselt korraldada ning kiirelt ja sujuvalt siirduda ühelt tegevuselt teisele.
Hindamine:	Eksamit hindab eksamikomisjon Hinnatakse: 1.Teoreetiline osa - valikvastustega test (20%) 2.Kompleksne praktiline osa: numbritubade hooldus 40 % ja toitlustusteenindus etteantud menüü põhjal 40 %

III Üldharidusained

Mooduli nimetus: **Ajalugu**

Maht õppenädalates : 3

Eesmärk:

Ajaloo õpetusega taotletakse, et õpilane
suhestab ennast kodukoha, isamaa, Euroopa ja maailmaga;
oskab tõlgendada, hinnata, talletada ja edastada ajalooalast teavet;
mõistab ja hindab kaasaja sündmusi maailmas ajaloolises taustsüsteemis;
mõistab tänapäeva Eesti ühiskonna probleeme, tunneb end vastutavana nende lahendamisel;
oskab analüüsida ja hinnata ajaloosündmusi ja -protsesse;
oskab leida tõendusmaterjali ajalooallikast ja otsustada selle usaldusväärsuse üle.

Õppesisu:

MUINASAEG
Muinasaja periodiseerimine.
Suhted naaberrahvastega.
Muinasusund ja ristiusu levik.
Ühiskondlik-poliitiline ja majanduslik olukord
Läänemeremaades 13. sajandi algul.
Muistne vabadusvõitlus

VANA-LIIVIMAA
Vana-Liivimaa riigid.
Jüriöö ülestõus.
Eesti rahvastik ja majandusolud 14.? 16. sajandil. Katoliku kirik Eestis.
Reformatsioon Liivimaal.
Liivi sõda ja selle tagajärjed.

ROOTSI AEG
Eesti Rootsi ajal.
Kirik ja vaimuelu.
Põhjasõda.

VENE AEG
Eesti pärast Põhjasõda.
Balti erikord.
Pärisorjuse kaotamine.
Majanduslik areng.
Elu-olu ja kultuur.

RAHVUSLIK LIIKUMINE
Ärkamisaeg Eestis, selle tähtsus.
Venestusaja reformid.
Majanduslik ja poliitiline areng 19. ja 20. sajandi vahetusel.
Kultuur 19. sajandi II poolel ja 20. sajandi algul.

EESTI VABARIIK 1918-1940
I maailmasõda
Iseseisvumise eeldused
Revolutsioonid Venemaal
Vabadussõda.
Eesti Vabariigi majandus, sise- ja välispoliitika. Kultuur.

EESTI RIIK JA RAHVAS II MAAILMASÕJAS
Baaside leping

Juunipööre
Saksa okupatsioon
1944 aasta
Repressioonid

EESTI NSV
Ühiskondlikud muutused
Pagulus
Vastupanu võõrvõimule
Kultuurielu
Majanduselu

TAASISESEISVUMINE
Fosforiidikampaania
Laulev revolutsioon
Suveräänsusdeklaratsioon
Iseseisvuse taastamine

MAAILM XX SAJANDI ALGUL JA ESIMENE MAAILMASÕDA
Rahvusvahelised suhted XX sajandi algul.
Euroopa suurriigid.
Maailmamajandus.
Elu-olu ja kultuur.
Esimene maailmasõda.
Pariisis rahukonverents.

MAAILM SÕDADEVAHELISEL AJAJÄRGUL
Rahvusvahelised suhted.
Majandus.
Elu-olu ja kultuur.
Demokraatia ja diktatuurid.

TEINE MAAILMASÕDA
Maailm Teise maailmasõja eelõhtul.
Sõjategevus Teise maailmasõja ajal.
Teise maailmasõja tagajärjed.

MAAILM PÄRAST TEIST MAAILMASÕDA.
Külm sõda.
Lääne tööstusriigid.
Kommunistlikud riigid.
Kolmas maailm.

MAAILM XX SAJANDI LÕPUL
Kommunistliku süsteemi lagunemine.
Elu-olu ja kultuur.

Hinnatavad õpitulemused:

Õpilane:
oskab rekonstrueerida minevikus elanud inimeste elu, vaadelda maailma nende pilgu läbi;
oskab analüüsida lähiajaloo probleeme;
oskab leida, selekteerida, refereerida, analüüsida ja hinnata erinevaid ajalooallikaid ja seisukohti;
oskab analüüsida massimeedia informatsiooni;
oskab esitada informatsiooni läbitöötamise tulemused suuliselt, visuaalselt, kirjalikult; koostada teese ja uurimusi, kirjutada ajalooteemalisi arutlusi, osaleda ajalooalastes diskussioonides, töötada kaardiga;
tunneb Eesti ajalugu ja selle seoseid Euroopa ja maailma ajalooga;
mõistab ühiskonnas toimunud muutusi, arengu järjepidevust ajaloo vältel.

Hindamine:	Hinnatakse analüüsimise ning seoste leidmise ja loomise oskust; kronoloogia tundmist, muutustele ja järjepidevusele hinnangu andmist; allikatele hinnangu andmise, võrdlemise ja kokkuvõtvate järelduste tegemise ning iseseisvale põhjendatud järeldusele jõudmise oskust; loogilise ülesehitusega, analüüsiva, konkreetsetele näidetele tugineva, isiklikku hinnangut sisaldava arutluse kirjutamise oskust.

Mooduli nimetus: **Bioloogia**

Maht õppenädalates : 2

Eesmärk:

Bioloogiaõpetusega taotletakse, et õpilane:
1) omandab tervikliku loodusteadusliku maailmapildi;
2) saab aru bioloogia osast loodusteadustes, selle üldisest ja erilisest tähendusest;
3) omandab positiivse hoiaku bioloogia kui loodusteaduse ja kultuurinähtuse suhtes;
4) oskab hinnata elusloodusega seonduvaid eetilisi, moraalseid ja esteetilisi aspekte;
5) saab aru elusloodusest mitmekesisuse vormidest ja nende säilitamise tähtsusest;
6) teab loodus- ja keskkonnakaitse põhimõtteid ja probleeme;
7) tunneb austust elusloodusest vastu ja suhtub vastutustundlikult looduskeskkonda;
8) väärtustab bioloogilist mitmekesisust;
9) kasutab bioloogiaalase info hankimiseks ja võrdlemiseks erinevaid teabeallikaid ning oskab hinnata nende tõepärasust;
10) mõistab seoseid looduslike ja ühiskondlike protsesside vahel;
11) süvendab teadmisi bioloogia põhiteooriatest ja üldistest seaduspärasustest ning saab aru nende rakenduslikest väärtustest;
12) seostab bioloogias omandatud teadmisi ja oskusi igapäevaeluga ning erialaga;
13) orienteerub bioloogiaalaseid teadmisi ja oskusi nõudvates elukutsetes.

Õppesisu:

ELU OLEMUS
Elu tunnused.
Elu organiseerituse tasemed.
Loodusteaduslik uurimismeetod.

ORGANISMIDE KEEMILINE KOOSTIS
Keemilised elemendid ja anorgaanilised ained.
Orgaanilised ained: sahhariidid, lipiidid, valgud ja nukleiinhapped.

RAKK
Rakuteooria ja rakkude mitmekesisus.
Loomaraku ehitus ja talitlus.
Taime-, seene- ja bakteriraku eripära.

ORGANISMIDE AINE- JA ENERGIAVAHETUS
Aine- ja energiavahetuse põhijooned.
Fotosüntees.
Organismide varustamine energiaga.

ORGANISMIDE PALJUNEMINE JA ARENG
Rakkude jagunemine.
Organismide suguline ja mittesuguline paljunemine.
Loomade ning taimede paljunemine ja areng. Inimese paljunemine ja areng.

PÄRILIKKUS
Geneetika põhimõisted ja Mendeli seadused.
Geneetika ülesanded.
Sugukromosoomid ja suguliitelised puued.
Molekulaarbioloogilised põhiprotsessid.
Pärilik ja mittepärilik muutlikkus.

RAKENDUSBIOLOOGIA
Bioloogia seos teiste teadustega.
Viirused, bakterid ja seened.
Biotehnoloogia.
Geenitehnoloogia.
Bioloogia osa meditsiinis.

INIMENE
Inimorganismi üldiseloomustus.
Inimese põhilised elutalitlused.

ORGANISMIDE KOOSEKSISTEERIMINE
Ökoloogilised tegurid.
Organismidevahelised suhted.
Populatsioon.
Ökosüsteem.
Bioloogiline mitmekesisus.
Keskkonnakaitse ja säästev areng.
Keskkonnaprobleemid.
Looduskaitse ja keskkonnapoliitika.

EVOLUTSIOON
Elu päritolu ja esialgne areng.
Elu areng Maal.
Evolutsiooni tõendid.
Evolutsiooni geneetilised alused.
Looduslik valik.
Mikro- ja makroevolutsioonilised protsessid.
Inimese evolutsioon.

Hinnatavad õpitulemused:

Õpilane teab:
1) organismide peamisi elu tunnuseid;
2) elusloodusе organiseerituse tasemeid;
3) organismides enamlevinud keemilisi elemente, anorgaanilisi ja orgaanilisi aineid ning nende tähtsusi;
4) looma-, taime-, seene- ja bakteriraku ehitust ning nende talitluslikke iseärasusi;
5) fotosünteesi toimumise tingimusi, tulemust ja tähtsust looduses;
6) raku metabolismi põhilisi etappe ja nende vahelisi seoseid;
7) rakus toimuva glükoosi lagundamise tulemust ja ATP molekuli tähtsust;
8) mitoosi ja meioosi eesmärki, tulemust ja tähtsust;
9) organismide paljunemise ja arengu viise;
10) geneetika põhimõisteid;
11) pärilikkuse avaldumise molekulaarseid mehhanisme;
12) Mendeli seadusi ja nende rakendusvõimalusi;
13) pärilikkuse ja keskkonna osa inimese tunnuste kujunemisel;
14) rakendusbioloogia osatähtsust tööstuses, põllumajanduses ja meditsiinis;
15) biotehnoloogia ja geenitehnoloogia rakendusvõimalusi;
16) olulisemaid pärilikke, päriliku eelsoodumusega ja nakkushaigusi;
17) inimese elundkondi ning nende ehitust ja talitlust;
18) inimorganismi talitluse neuraalset ja humoraalset regulatsiooni;
19) ökosüsteemide struktuuri ja neis valitsevaid suhteid;
20) olulisemaid keskkonnaprobleeme;
21) majanduse, tarbimise ja keskonnaseisundi seoseid;
22) Eesti keskkonnapoliitika põhiseisuhohti;
23) evolutsiooni vorme;
24) evolutsiooni toimumise tõendeid ja evolutsiooni toimumise mehhanisme;
25) inimese evolutsiooni eripära.

Õpilane oskab:
1) kirjeldada erinevate organismide elu tunnuseid;
2) selgitada olulisemate keemiliste elementide, anorgaaniliste ja orgaaniliste ainete ülesandeid organismides;
3) selgitada erinevate rakustruktuuride ehitust ja talitlust;
4) eristada joonisel bakteri-, seene-, looma- ja taimerakku ning tähistada rakustruktuure;
5) võrrelda bakteri-, seene- ja taimerakku loomarakuga;
6) selgitada organismi aine- ja energiavahetuse omavahelisi seoseid;
7) kirjeldada inimese aine- ja energiavahetust;
8) selgitada fotosünteesi tulemust ja tähtsust;
9) kirjeldada mitoosi ja meioosi ning välja tuua nende bioloogiline tähtsus;
10) selgitada organismide paljunemise ja arengu viise ning tuua näiteid taime- ja loomariigist;
11) kirjeldada inimese sugurakkude arengut, menstruaaltsüklit, viljastumist ja raseduse vältimise meetodeid ning arengut;
12) selgitada geno- ja fenotüübi omavahelisi seoseid;
13) kirjeldada pärilikkuse molekulaarseid mehhanisme;
14) lahendada geneetika ülesandeid;
15) selgitada pärilikku ja mittepärilikku muutlikkust ning nende osa elusloodusses;
16) iseloomustada viiruste, bakterite ja seente osa looduses ja inimese elus;
17) tuua näiteid biotehnoloogia rakendusvõimalustest;
18) kirjeldada geenitehnoloogia rakendusvõimalusi;
19) selgitada inimese erinevate elundkondade ülesandeid;
20) eristada erinevaid ökoloogilisi tegureid ning tuua vastavaid näiteid;
21) kirjeldada ökosüsteemi struktuuri ning selles valitsevaid suhteid;
22) nimetada ja põhjendada säästva arengu seisukohti;
23) esitada ja selgitada keskkonnaprobleeme;
24) kirjeldada elu arengut Maal;
25) kirjeldada inimese evolutsiooni etappe ja selgitada erinevate tegurite osa inimese evolutsioonis.

Hindamine:

Mooduli hinne kujuneb järgmiselt: 1) Kirjalikud tööd ja suulised esitused, millega hinnatakse õpilase teadmisi ja oskusi kõikide teemade kohta. 2) Õppeprotsess (individuaalsed tunnitööd, rühmatööd, tunni aruteludes osalemine). 3) Iseseisvad tööd. Täpsemalt määrab õpetaja hinnatavad tööülesanded moodulkavas.

Mooduli nimetus: **Eesti keel**

Maht õppenädalates : 6

Eesmärk: Arendada korrektset keelekasutust nii kõnes kui kirjas. Arendada suutlikkust vastu võtta, hinnata, kasutada ja edastada teavet. Arendada tekstiga töötamise oskusi. Väärtustada eesti keelt ja rahvuskultuuri.

Õppesisu:

Keel kui märgisüsteem
Keel kui märgisüsteem
Kõne ja kiri
Kirja ajalugu
Keele sõnavara, selle rikastamise võimalusi
Antonüüm, sünonüüm, homonüüm
Eesti keel soome-ugri keelena, eesti keele sugulaskeeled
Indo-euroopa keeled

Ortograafia põhireeglid
Eesti sõnade ortograafia
Kaashäälikuühendi põhireegel ja selle erandid
I ja J õigekiri
H õigekiri
f ja hv sõnades
Võõrsõnade tähendus ja nende ortograafia erijooni

Algustäheortograafia
Nimi ja nimetus
Suure ja väikese algustähe ortograafia
Suure ja väikese algustähe kasutamine erinevates tekstides

Lühendamine
Lühendamise põhimõtted
Lühendite kasutamine
Numbrid tekstis
Lühendite käänamine

Morfoloogia üldisi põhimõtteid
Sõnaliigid
Käänamine ja käänete süsteem
Käändsõnavormide moodustamine õigekeelsusallikate toel
Nimede käänamine
Ase-, arvsõnade käänamine, nende erijooni
Tegusõna, tegusõna vormistik, pöördsõnavormide moodustamine õigekeelsusallikate toel
Muutumatud sõnad
Kriitilisi vorme käänamisel ja pööramisel
Omadussõna võrdlusastmed

Kokku- ja lahkukirjutamine, sõnatuletused
Kokku- ja lahkukirjutamise põhimõtted
Liitsõna mõiste, liitsõnamoodustus
Kokku- ja lahkukirjutamise reeglistik
Nimisõnade kokku- ja lahkukirjutamine
Arvsõnade kokku- ja lahkukirjutamine
Tegusõnade kokku- ja lahkukirjutamine
Muutumatute sõnade kokku-ja lahkukirjutamine
Sõnatuletus, sagedasemate tuletuste ortograafia
Kriitilisi vorme.

Lauseõpetus. Kirjavahemärgid. Sõna tekstis
Lause mõiste, Lausetüübid
Lihtlause ja liitlause.
Koondlause, kirjavahemärgid.
Rindlause, põimlause
Lauseliikmed.
Üte ja selle kirjavahemärgid
Lauselühendid. Otsekõne ja selle kirjavahemärgid. Kaudkõne
Kirjavahemärgid lauses
Sõnastus- ja lausestusvigadest

Sõnavara
Sõnavara mõiste ja koostamine
Sõnavara rikastamise võimalusi, allikad ja viisid
Murdesõnad, tehissõnad, laensõnad
Kirjakeel ja argikeel
Tekst. Ilukirjandustekst, teabetekst,
Meediatekst
Släng

Teksti koostamine
Teksti koostamise põhimõtted
Teksti vormistamine
teksti analüüs
Teksti sõnastus ja stiil
Stiilivigu
Kõige kriitilisemate sõnade tähendus ja kasutamine
Eesti keele sõnajärg
Kirjaliku info edastamine ja selle korrigeerimine
Korrektne eesti keel

Tarbetekstid
Standardikohane avaldus ja CV (kaaskirja koostamine)
Erinevate tarbetekstide koostamine

Kirjandiõpetus
Kirjandi ülesehitus. Kavandamine
Töö teksti lõiguga
Moto, tsitaat
Sissejuhatus, lõppsõna
Kirjandite tüüpvigu
Kirjandite stiil ja stiilivigadest
Kirjutamiskramp
Ettevalmistus lõpukirjandiks

Hinnatavad õpitulemused:

Õpilane teab: 1. Eesti keele ortograafiareegleid 2. Keele kui märgisüsteemi olemust 3. Keele sõnavara rikastamise põhivõimalusi 4. Üldjoontes keele struktuuri ja eesti keele erijooni. 5.Keeleõpetuse põhimõisteid, sõnade põhiliigitust ja muutesüsteemi. 6. Eesti keele lauseehituse põhimõtteid 7. Hea sõnastuse ja stiili põhimõtteid 8. Suulise ja kirjaliku kõne erinevusi. 9. Eri tekstitüüpe, tunneb ära kujundliku keelekasutuse. Õpilane oskab: 1. Arutleda keeleküsimuste üle 2. Kasutada eesti kirjakeelt põhijoontes õigesti 3. Oskab kasutada keelekäsiraamatuid ja muid keeleabi võimalusi 4. Näha seoseid keele struktuuri ja õigekeelsuse vahel 5. Rakendada õpitut praktilises keelekasutuses 6. Näha ühist ja erinevat emakeele ja õpitava võõrkeele ehituses. 7. Kasutada oma töödes võimalikult mitmekülgset sõnavara. 8. Koostada erinevaid tekste korrektses stiilis, sõnastuses ja vigadeta 9. Loetut ja kuulatut kokkuvõtlikult refereerida, väljendada selle kohta oma arvamust; saadud ainestikku uue teksti

loomisel kasutada. 10. Väljendada oma mõtteid, arvamusi ning seisukohti nii kõnes kui kirjas.

Hindamine: Õpilane on hindamisprotsessis aktiivne osapool. Mooduli hinne kujuneb alljärgnevalt: protsessihinded (kirjalik ja/või suuline idividuaalne töö, rühmatööd), vähemalt 3 arvestuslikku tööd, iseseisev töö (kuni 1/5 koondhindest). Aine lõpeb eksamiga.

Mooduli nimetus: **Füüsika**

Maht õppenädalates : 3

Eesmärk:

Füüsikaõpetusega taotletakse, et õpilane:
* omandab alused nüüdisaegse füüsikalise maailmapildi kujunemiseks;
*tuleb toime kaasaegses tehnika- ja infoühiskonnas;
*omandab füüsika keele ja kasutab seda füüsikaliste nähtuste ja objektide kirjeldamiseks, seletamiseks ning prognoosimiseks;
*tutvub füüsikaseaduste universaalsusega;
*mõistab füüsika seost tehnika, infosüsteemide ja nüüdisaegse tehnoloogia ning teiste teadustega;
*teadvustab vajadust käsitseda tehnilisi ja tehnoloogilisi seadmeid ennast ja seadmeid säästes;
* kujundab füüsikateadmiste alusel elukeskkonna säilimiseks vajalikud väärtushinnangud, tegutseb loodust säästvalt.

Õppesisu:

Mehaanika
*.MEHAANILINE LIIKUMINE. Ühtlane sirgjooneline liikumine, ühtlaselt muutuv liikumine, taustsüsteem, liikumise suhtelisus, nihe, kiirus, kiirendus. Kehade
vastastikmõju: mass, jõud, jõu liigid, liikumishulk-impulss, Newtoni esimene seadus, Newtoni teine seadus, Newtoni kolmas seadus, ravitatsiooniseadus, impulsi jäävuse seadus, reaktiivliikumine. Mehaaniline töö, mehaaniline energia, mehaanilise energia jäävuse seadus. Mehaanilise energia miinimumprintsiip.
*PERIOODILISED LIIKUMISED. Ringliikumine: tiirlemis- ja pöörlemisperiood, joonkiirus, nurkkiirus, kesktõmbejõud, kesktõmbekiirendus. Võnkumine: periood, sagedus, hälve, amplituud. Laine: ristlaine, pikilaine, lainepikkus, laine levimise kiirus, lainete levimisel esinevad nähtused.

Elektromagnetism
*.ELEKTRILINE VASTASTIKMÕJU. Elektrilaeng, elektrilaengu jäävuse seadus, Coulomb`i seadus, elektriväli: elektrivälja tugevus, potentsiaal, pinge.
*ELEKTRIVOOL. Voolutugevus, elektritakistus, takistid, vooluallikad. Vooluring: Ohmi seadus vooluringi osa ja koguvooluringi kohta, jada- ja rööpühenduse seadused. Elektrivoolu töö ja võimsus.
*.MAGNETVÄLI. Magnetväli, magnetinduktsioon, Ampere'i seadus Lorentzi jõud. Elektromagnetiline induktsioon. Vahelduvvool. Eneseinduktsioon.
* ELEKTROMAGNETVÕNKUMINE. Elektromagnetlainete skaala: lainete liigid, energia ja levimise kiirus.
* VALGUS. Valgus kui elektromagnetlaine: lainepikkus, sagedus. Valguse peegeldumine. Valguslainete koherentsus, interferents ja difraktsioon. Valguse murdumine, murdumisnäitaja. Valguse dispersioon, spekter. Valguse energia: footoni
energia ja sageduse seos. Fotoefekt.

Mateeria vormid: aine ja väli
*AINE OLEKUD. Aine makroparameetrid ja nende mõõtmine. Aine agregaatolek ja selle muutumine, soojushulk. Gaas, aine mikroparameetrid, ideaalse
gaasi olekuvõrrand. Isoprotsessid. Gaasi töö. Soojusmasin, soojusmasina kasutegur. Vedelik: pindpinevus, märgamine. Tahkis: liigid, omadused. Ülekandenähtused aines.
* AINE STRUKTUUR. Aatomifüüsika: Bohri aatomimudel: energianivoo, Bohri postulaadid. Valguse kiirgumine ja neeldumine: spektrid. Kaasaegne aatomimudel. Tuumafüüsika: prooton, neutron, laenguarv, massiarv, keemiline element, isotoop, radioaktiivsus, poolestusaeg. Tuumajõud. Tuumaprotsessid:

tuumade lõhustumine, tuumade süntees, tuumaenergeetika, tuumapomm, kiirguskaitse.
*AINE UNIVERSUMIS. Päikesesüsteem: planeet, planeedi kaaslane, asteroid, komeet, meteoor. Tähed, galaktikad ja nende süsteemid. Universumi teke ja evolutsioon.

Hinnatavad õpitulemused:

Õppija teab ja tunneb:
* liikumisi kirjeldavaid suurusi ja nendevahelisi seoseid;
* Newtoni seadusi ja gravitatsiooniseadust;
* impulsi jäävuse seadust ja mehaanilise energia muundumisi;
* ringjoonelist liikumist ja võnkumist iseloomustavaid parameetreid;
* leida liikumist iseloomustavaid parameetreid (l, s, v, a, t);
* lugeda ja koostada nihke, kiiruse ja kiirenduse ajast sõltuvuse graafikuid;
* teisendada ühikuid SI süsteemi;
* iseloomustada kehale mõjuvaid jõude;
* lahendada lihtsamaid ülesandeid töö ja võimsuse leidmiseks;
* kasutada energia jäävuse seadust ülesannete lahendamisel;
* leida perioodi ja sagedust ringliikumisel ning võnkumistel;
* Coulomb’i seadust;
* elektriliste parameetrite vahelisi seoseid ja ühikuid;
* elektrivoolu toimete rakendusi;
* magnetvälja suuna määramise reegleid;
* vahelduvvoolu saamise ja kasutamise võimalusi;
* elektromagnetlainete skaalat (sageduse, energia ja lainepikkuse järgi);
* valguse levimise kiirust, sagedust ja lainepikkust;
* valguse levimisel esinevaid nähtusi;
* aine makroparameetreid ja nende mõõtmise ühikuid;
* aine agregaatolekute iseloomustusi;
* olekumuutusi ja selleks vajalikke tingimusi;
* Bohri aatomimudelit;
* radioaktiivsete kiirguste liike ja nende eest kaitsvaid materjale;
* planeetide, asteroidide, komeetide ja meteooride vahelisi erinevusi;
* aine esinemise vorme ja vastastikmõjusid Universumis;
* füüsikaliste nähtuste iseloomulikke tunnuseid, nähtuste ilmnemise põhjusitingimusi,
* seost teiste nähtustega, nähtuste kasutamist praktikas;
* füüsikalisi suurusi; suuruste seoseid teiste füüsikaliste suurustega; mõõtühikuid;
* seaduste või seaduspärasuste sõnastust, seadust väljendavat valemit, graafikut ja
* seaduse rakendatavust;
* füüsikateooria põhilisi järeldusi, nende universaalsust ja rakendatavust;
* mõõteriistade, mehhanismide otstarvet, töötamispõhimõtet ja ohutusnõudeid;
* keskkonna- ja energiasäästu vajalikkust;

Õppija oskab:
* leida liikumist iseloomustavaid parameetreid (l, s, v, a, t);
* lugeda ja koostada nihke, kiiruse ja kiirenduse ajast sõltuvuse graafikuid;
* teisendada ühikuid SI süsteemi;
* iseloomustada kehale mõjuvaid jõude;
* lahendada lihtsamaid ülesandeid töö ja võimsuse leidmiseks;
* kasutada energia jäävuse seadust ülesannete lahendamisel;
* leida perioodi ja sagedust ringliikumisel ning võnkumistel;
* koostada lihtsamat vooluringi;
* mõõta voolutugevust ja pinget;
* lahendada ülesandeid vooluringi ja tema osade kohta;
* määrata püsimagneti ja vooluga juhtme magnetvälja suunda;
* määrata vooluga juhtmele magnetväljas mõjuva jõu suunda;
* määrata induktsioonvoolu suunda;
* tuua näiteid elektromagnetkiirgustest, -lainetest;

* konstrueerida langevale kiirele vastavat peegeldunud ja murdunud kiirt kahe
* keskkonna piiril;
* selgitada valge valguse dispersiooni klaasprismas;
* väljendada temperatuuri erinevates skaalades;
* leida isoprotsesside ülesannetes rõhku, ruumala või temperatuuri;
* lahendada lihtsamaid ülesandeid soojusliku tasakaalu võrrandi kohta;
* kirjeldada aatomi ehitust;
* kirjutada lihtsamaid tuumareaktsioone;
* kirjeldada ainet Universumis;
* kirjeldada Päikesesüsteemi ja planeetide liikumisi;
* vaadelda nähtusi füüsika seisukohalt;
* kasutada mõisteid, seadusi ja teooriaid loodus- ja tehnikanähtuste seletamisel;
* lahendada arvutus- ja graafilisi ülesandeid, kasutades õpitud seadusi ja valemeid;
* leida infot teatmeteostest ja füüsikaliste suuruste tabelitest-graafikutelt;
* kasutada mõõteriistu; teisendada mõõtmistulemusi SI süsteemi;
* töödelda mõõtmistulemusi ja teha nende põhjal järeldusi;
* lahendada probleemülesandeid ainekava mahus;
* rakendada füüsikateadmisi erialas ja igapäevaelus.

Hindamine:

Mooduli lõpphinne kujuneb järgmiselt:

1) kõigi protsessihinnete põhjal pannakse üks koondprotsessihinne;
2) kontrolltööde hinded;
3) arvestustöö õpilastele, kes on puudunud 50% tundidest
4) Iseseisva töö hinne moodustab 25% koondhinnest

Kui õpilane on korralikult tunnis kohal käinud, sooritanud kõik kontrolltööd vähemalt rahuldavale hindele, siis ta ei ole kohustatud tegema arvestustööd.

Mooduli nimetus: **Geograafia**

Maht õppenädalates : 2

Eesmärk:

*Geograafiaõpetusega rõhutada inimese ja looduse vahelist seost ning süvendada õpilase keskkonnaalaseid teadmisi kohalikul, regionaalsel ja globaalsel tasandil, mis loob aluse jätkusuutliku arengu idee omaksvõtmisele.
*Õpilane saab aru olulisematest looduses ja ühiskonnas toimuvatest nähtustest ja protsessidest ning nendevahelistest seostest.
*Maailma rahvastiku teemade käsitlemine on aluseks mõistvale ja tolerantsele suhtumisele teiste maade ja rahvaste kultuuri ja traditsioonidesse.
* Õpilane saab aru maailmamajanduse kui süsteemi talitlemisest ja teab Eesti kohta selles
*Õpilane oskab leida geograafia-alast informatsiooni, hinnata seda kriitiliselt ning oma seisukohti põhjendada.
*Informatsiooni leidmiseks oskab kasutada kaarte, pilte, diagramme ning kasutades kaasaegseid infotehnoloogia võimalusi

Õppesisu:

Kaasaegsed uurimismeetodid geograafias
-Vaatlusmeetodid N: kaugseire.
-Andmete graafilised esitusviisid N: arvutikaardid, paberkaardid.
-Koha määramise meetodid ja nende rakendused - GPS, kaart, koordinaatide määramine.
-Kaart - jagunemine, kaardielemendid.
-GIS ja tema rakendusi

Maa kui süsteem. Süsteemide vahelised seosed
-Maa sfäärid kui süsteemid: litosfäär, pedosfäär, hüdrosfäär, atmosfäär, biosfäär
-Inimtegevuse ja Maa süsteemide vastasmõju
-Aine- ja energiaringed Maa süsteemides

Litosfäär
-Laamtektoonika
-Maa siseehitus - maakoore jagunemine
-Pinnavormid
-Kivimite ringe - tard-, sette- ja moondekivimid
-Kivimite, mineraalide ja maakide kasutusvaldkonnad
-Maavarada kaevandamise mõju keskkonnale ning sellega kaasnevad sotsiaalsed probleemid
-Vulkanism - vulkaanide jagunemine tegevuse ja ehituse järgi; vulkanismi positiivsed ja negatiivsed küljed
-Maavärinad - nende mõõtmine; tagajärjed (maalihked, tsunami)

Pedosfäär
-Mulla teke - keemiline ja füüsikaline murenemine
-Mullakoostis
-Mullaprofiil, mullahorisondid
-Mulla hävimine vee ja tuule erosiooni tõttu, füüsikaline ja keemiline degradatsioon.
-Kõrbestumine.
-Muldade kaitse

Hüdrosfäär
-Veeringe Maal.
-Vooluveekogud - põhjavesi; jõgede veerežiim ja äravool
-Maailmameri - hoovused; üleujutused ja nende kahjustused; meretaseme kõikumised; tormikahjustused

-Rannikute erosioon
-Ookeanide reostumine ja kaitse

Atmosfäär
-Atmosfääri koostis ja ehitus
-Ilm ja kliima - kujunemine; astroloogilised ja geograafilised tegurid
-Päikesekiirgus - otse- ja hajuskiirgus; neeldumine ja peegeldumine; kiirgusbilanss
-Õhutsirkulatsioon - tuuled; tsüklonid ja antitsüklonid; huvitavad ilmastikunähtused
-Ilmaelemendid - õhuniiskus, õhurõhk, pilvisus, sademed. Inimmõju atmosfäärile ning selle tagajärjed -
sudu, happevihmad, osooniaugud, kasvuhooneefekt.
-Õhu saastumine, seire ja rahvusvahelised lepped

Kaasaegse maailma poliitiline kaart
-Riikide jagunemine
-Riikide arengutaseme näitajad
-Kõrgelt arenenud Põhja riigid
-Arengumaad ehk Lõuna riigid
-Vaesus/rikkus

Maailma rahvastik ja rahvastikuprotsessid
-Maailma rahvaarv, selle muutumine ning paiknemine
-Rahvastikuprotsessid - sündimus ja suremus;
demograafiline üleminek; rände põhjused; rände liigitamine
-Rahvastikupoliitika
-Linnastumine ja selle kulg maailmas
-Suurlinnade keskkonnaprobleemid

Kaasaegsed muutused maailmamajanduses
-Majanduse üldine struktuur
-Majanduse areng erinevates etappides
-Majanduse globaliseerumine
-Rahvusvahelised firmad ja majandusorganisatsioonid

Energiamajandus
-Energiamajanduse areng
-Kaasaegse energiamajanduse struktuur
-Enim kasutatavad energiaallikad: nafta, maagaas, tahked kütused, hüdro- ja tuumaenergia (tootmine,
transport, töötlemine)
-Fossiilsete kütuste kasutamisega kaasnevad keskkonnaprobleemid

Põllumajandus
-Põllumajanduse looduslikud ja majanduslikud arengueeldused
-Põllumajandusliku tootmise vormid ja nende levik maailmas.
-Peamiste põllumajandussaaduste tootmise, töötlemise ja kaubanduse geograafia
-Põllumajandusega kaasnevad keskkonnaprobleemid
-Maailma rahvastiku toitlustamise probleemid

Metsandus (või kergetööstus)
-Milliseid metsi levib
-Inimmõju metsadele
-Puidu kasutusalad
-Metsamajanduse probleemid

-Kergetööstuse areng ja paiknemine

-Kauplemine
-Moeäri

Masinatööstus
-Masinatööstuse jagunemine vanadeks, uuteks ja uusimateks harudeks
-Vanade masinaehituse harude paigutuse põhijooned Fordistlik tootmiskorraldus uutes harudes ja selle mõju masinatööstuse globaliseerumisele
-Uute ja uusimate harude paigutuse põhijooned

Transport ja side
-Transpordiliigid ja vedude järgud
-Logistika
-Regioonide veondus
-Rahvusvahelised veoteenused
-Side ja infosüsteemid

Teenustemajandus
-Teenuste osatähtsuse kasv
-Teenuste struktuur: äri-, sotsiaal- ja turismiteenused
-Turism ja selle geograafia

Iseseisev töö
-Materjali otsimine, analüüsimine ning referaadi koostamine
-Õppida olulisimad pinnavormid, veekogud, saared, mäestikud jne ning osata näidata neid ka kaardil
-Iseseisvalt õppida maailma riike ja nende pealinnu ning osata neid näidata kaardil

Hinnatavad õpitulemused:

Õpilane teab:
*Erinevaid asukoha määramise meetodeid;
*Maa sfääre;
*Litosfääri koostist;
*Erineva tekkega kivimeid ja nende kasutamisvõimalusi;
*Vulkaanide ning maavärinate tekkepõhjusi;
*Maavärinate tugevuse hindamise meetodeid;
*Mulla hävimist mõjutavaid tegureid;
*Merede ja ookeanide reostusallikaid;
*Atmosfääri koostist ja ehitust;
*Erinevaid sademete tekkepõhjusi ja tingimusi;
*Riikide arengutaseme näitajaid ning riikide liigitust nende alusel
*Maailma rahvaarvu kiire kasvu põhjusi;
*Rahvusvaheliste rännete põhjusi ja peamisi suundasid;
*Rahvastiku paiknemist mõjutavaid tegureid;
*Linnastumisprotsessi kulgu arenenud ja arengumaades;
*Rahvusvahelisi firmasid ning majandusorganisatsioone;
*Kaasaegse maailmamajanduse arengutendentse;
*Erinevaid energiavarasid, nende liigitamis- ja kasutamisvõimalusi;
*Erinevate energiaressursside kasutamise eelisi ja puudusi;
*Masinatööstuse jagunemist vanadeks, uuteks ja uusimateks harudeks ja harude paigutuse põhijooni ja masinatööstuse struktuuri ja paigutuspõhimõtteid;
*Põllumajanduse arengut mõjutavaid looduslikke ja majanduslikke tegureid kõrgelt arenenud riikides ja arengumaades;
*Peamisi põllumajandusliku tootmise vorme;
*Põllumajandusega seotud keskkonnaprobleeme;
*Metallurgia osatähtsuse ja paiknemise muutusi tänapäeva tootmises;
*Erinevaid transpordiliike;
*Peamisi kaubanduslikke veosuundi ja veoteenuseid;

*Äri, sotsiaal- ja turismiteenuseid.
*Metsatööstuse ja kergetööstuse areng ja paiknemine;

Õpilane oskab:
*Kasutada tava- ja arvutikaarte informatsiooni otsimiseks, seoste analüüsiks ja üldistuste tegemiseks;
*Tuua näiteid geoinfosüsteemide rakendusvõimalustest;
*Analüüsida kaevandustegevusega kaasnevaid sotsiaalseid- ja keskkonnaprobleeme;
*Analüüsida mulla hävimise võimalikkust maailma erinevates piirkondades;
*Hinnata mulla kaitse vajalikkust ja tuua näiteid mulla kaitsmise võimalustest;
*Analüüsida sudu, happevihmade, osooniaukude ja kasvuhooneefekti mõju inimesele, majandustegevusele ja keskkonnale;
*Analüüsida kliima mõju äravoolule, veedefitsiidi ja üleujutuste võimalikku mõju ja majanduslikke kahjusid;
*Hinnata vee ja veekogude tähtsust inimese elus ja majanduslikus tegevuses;
*Analüüsida maailmamere reostumise mõju inimesele, majandustegevusele ja keskkonnale.
*Hinnata maailmamere kaitse vajalikkust;
*Tuua näiteid Maa süsteemide vahelistest seostest;
*Hinnata keskkonnamuutuste mõju inimtegevusele ja keskkonnaseire vajalikkust;
*Näidata kaardil kõiki Euroopa riike ja maailma suuremaid riike;
*Iseloomustada kaartide ja statistiliste andmete abil riike ja võrrelda neid arengutaseme alusel;
*Võrrelda temaatiliste kaartide ja statistiliste andmete abil rahvaarvu muutusi erinevates regioonides ja analüüsida muutuste põhjusi;
*Iseloomustada kaardi abil rahvastiku paiknemist mõnes etteantud piirkonnas ja selgitada taolise paiknemise põhjusi;
*Analüüsida suuremate rännetega kaasnevaid probleeme nii lähte- kui siirdemaale;
*Näidata kaardil maailma suuremaid linnu ja linnastuid;
*Tuua näiteid ülelinnastumisega kaasnevatest sotsiaalsetest- ja keskkonnaprobleemidest;
*Tuua näiteid globaliseerumise mõjust arenenud ja arengumaadele;
*Analüüsida muutusi maailma energiamajanduses;
näidata kaardil maailma suuremaid energiavarade leiukohti ja töötlemispiirkondi;
*Analüüsida ja hinnata alternatiivenergia kasutamisvõimalusi maailma erinevates regioonides;
*Hinnata energia kokkuhoiu vajadust ja võimalusi;
*Iseloomustada temaatiliste kaartide abil põllumajanduse looduslikke arengueeldusi
*Maailma erinevates piirkondades ja võrrelda erinevate piirkondade põllumajandust;
*Analüüsida muutusi metallurgia ja masinatööstuse paigutuspõhimõtetes;
*Analüüsida erinevate veondusliikide eeliseid ja puudusi;
*Võrrelda temaatiliste kaartide abil erinevate regioonide veondust;
*Hinnata metsade looduslikku ja majanduslikku tähtsust;
*Selgitada kergetööstuse arengu ja paiknemise iseärasusi ja kauplemist;
*Kasutada kaarte ja kaasaegseid infotehnoloogia võimalusi (arvutikaardid, internet, CD jne) teabe hankimiseks, korrastamiseks ja esitamiseks;
*Analüüsida tabeleid, graafikuid ja diagramme ning teha järeldusi neil esitatud nähtuste arengusuundadest;
*Rakendada geograafiaalaseid teadmisi ökoloogia- ja demograafiaalastes ning poliitilistes diskussioonides;
*Kasutada geograafiaalaseid teadmisi igapäevaelus ja tulevikukavade tegemisel

Hindamine: *Aine lõppeb hindega, mis moodustub iseseisvatest töödest, tunni- ning kontrolltöödest
*Kontrolltöö võtab kokku olulisemad teemad, mida perioodi jooksul käsitleti
*Esimeses moodulis tuleb teha kontrolltööd uurimismeetodite, litosfääri, pedosfääri, atmosfääri ja hüdrosfääri kohta
*Teises moodulis tuleb teha kontrolltööd rahvastiku, maailmamajanduse, maailma poliitilise kaardi ning erinevate majandusharude kohta
*Iseseisva töö ülesanded varieeruvad - uurimustööd, referaadid, kaardidtööd, plakatid, õpimapid, ristsõnad

Mooduli nimetus: **Inglise keel**

Maht õppenädalates : 4

Eesmärk:

Õppe-eesmärgid
Võõrkeele õpetusega taotletakse, et õpilane:
* tunnetab võõrkeelte õppimise vajadust;
* saab aru inimeste igapäevasest ja erialaga seotud võõrkeelsest kõnest ja vestlusest;
* kasutab, täiendab ja arendab omandatud õpiviise- ja võtteid;
* omandab lugemisvilumuse, mõistab lihtsamaid erialaseid tekste;
* oskab kasutada seletavat sõnaraamatut;
* julgeb ja oskab suhelda õpitavates võõrkeeltes;
* oskab ennast kirjalikult väljendada õpitud temaatika piires;
* teab õpitavate keelte maade kultuurile iseloomulikke käitumis- ja suhtlusnorme,
nende kasutamist kõnes ja kirjas;
* oskab omandatud keeleoskust iseseisvalt arendada ja teisi võõrkeeli juurde õppida.

Õppesisu:

Kõnearendus-, lugemis-, kuulamis- ja kirjutamisteemad
1.PEREKOND JA KODU: abielu ja perekond, rollid ja suhted perekonnas, majapidamistööd, kodu ja kasvatus, unistuste kodu, perekonna eelarve, majapidamisraha, taskuraha.
2. INIMENE JA ÜHISKOND: mina isiksusena teiste seas, iseloom, võimed, eelistused, nõrkused, suhted teistega.
3. LOODUS KUI ELUKESKKOND: loodus ja tema kaitse, looduskaitsealad, kliima ja loodusrikkused, puhkus, reisimine ja matkamine, maa ja
linn.
4. HARIDUS JA TÖÖ: haridussüsteem ja õppimisvõimalused Eestis ja õpitava keele maades, töö ja tööpuudus, ametid ja elukutsed: kutsevalik, karjäär ja
prestiiž.
5. INIMENE JA TEHNIKA: olmetehnika, arvutitehnika ja sellega seotud probleemid, tehnika areng.
6. IGAPÄEVANE ELU: tervislik eluviis, toitumine, sportimine ja spordialad, tervise- ja tippsport, suitsetamine, alkohol, narkootikumid, suhtlemine
teeninduses.
7. KULTUUR JA LOOMING: teater, kino, muusika, ilukirjandus, kunst.
8. MEEDIA: televisioon, raadio ja kirjutav press, reklaam ja tema roll.
9. EESTI: riigikord, kultuuri-, majandus- ja poliitilised kontaktid, kultuuritavad, olulisemad pühad, nendega seotud kombed, söögitraditsioonid ja rahvustoidud.
10. ÕPITAVAT KEELT KÕNELEVAD MAAD: riigikord, kultuuri-, majandus- ja poliitilised kontaktid, kultuuritavad, olulisemad pühad, nendega seotud
kombed, söögitraditsioonid ja rahvustoidud.
4.2

Keeleteadmised
? nimisõna: üld- ja pärisnimede kasutamine, loendatavad ja loendamatud nimisõnad, nimisõnalised fraasid ja nende kasutamine; abstraktsed nimisõnad; omastav kääne, kahekordne omastav kääne a friend of theirs; ainsuse ja mitmuse kasutamise erijuhud all, every, whole, none of jt;
? artikkel: artikli kasutamine üld- ja pärisnimedega, ainenimedega, abstraktsete nimisõnadega; artikli asendajad; artikli puudumine; väljendid

umbmäärase artikliga, määrava artikliga, ilma artiklita;
? omadussõna: -ing, -ed-lõpulised (kesksõnalised) omadussõnad; liitomadussõnad; so ja such, enough ja too kasutamine; sõnajärg mitme täiendsõna puhul; võrdlusvormid (not) as...as, not enough to..., too...to; the + omadussõna the elderly; eritüvelised võrdlusastmed; little + loendatav/loendamatu nimisõna; omadussõna + to-infinitiiv/that osalause : I'm happy to see them again/He was happy that they were coming to the party;
? arvsõna: lihtmurrud, kümnendmurrud, aritmeetilised põhitehted, erinevad mõõtühikud;
? asesõna: umbmäärased asesõnad some, any, no, many, much, a few, a lot of, one, every, each, all, both, another, (the) other(s)either, neither; umbisikulised asesõnad it, there;
? tegusõna: kõneviisid; aktiiv ja passiiv: aktiivi ajavormid Present Perfect Progressive, passiivi ajavormid Present Progressive, Present Perfect, Future Simple;
? tegusõna põhivormid; modaalverbid can, could, may, might, must /have to, mustn't, ought to, should, will, would, need, needn't, used to + infinitiiv ja nende kasutus; tingimuslaused (Conditional I, II); ajamääruslaused;
? määrsõna: määrsõna koht lauses; mitmetähenduslikud määrsõnad badly, rather, right, shortly, so, still; kahe erineva vormiga määrsõnad loud/loudly, quick/quickly, cheap/cheaply jt;
? eessõna: ajamäärustes esinevad eessõnad after, before, between, in, on, for, until, till since, from...to/till, by; kohamäärustes esinevad eessõnad in, at, on, up, near, under, above, behind, in front of, between, to, into, towards, up to, over, from, out of, off, down, through, opposite, round, next to/beside; viisimäärustes esinevad eessõnad by, on, in with, without; eessõnalised fraasid at the beginning of jt; nimi- ja omadussõnad, mis nõuavad enda ees teatud eessõna by car, for sale, at last jt; nimi-, omadusja tegusõnad, mis nõuavad enda järel teatud eessõna advice on, afraid of, belong to jt;
? lauseõpetus: fraaside ja lausete ühendamine; it ja there lause algul; teksti seostamine tervikuks (cohesion); idioomid keeles;
? sidesõna: siduvad sidesõnad as well as, besides, not only...but also; vastandavad sidesõnad however, only, still, yet; põhjuslik sidesõna for; järelduslikud sidesõnad then, therefore; alus-, sihitis- ja öeldistäitelauseid alustavad sidesõnad that, if, whether, who, whose, what, which, whoever, whatever, whichever, how, when, where, why, however, whenever, wherever; ajamääruslauseid alustavad sidesõnad as, when, after, before, since, until/till, whenever, while, as long as, all the time, by the time; viisimäärust alustavad sidesõnad how, however, the way; võrdlusmääruslauseid alustavad sidesõnad as if, like; kordav sidesõna the...the; otstarbemääruslauseid alustavad sidesõnad in order + to + infinitiiv; põhjusmääruslauseid alustavad sidesõnad since; tagajärjemääruslauseid alustav sidesõna so; tingimusmääruslauseid alustavad sidesõnad even if, in case, supposing; mööndusmääruslauseid alustavad sidesõnad although, even if;
? sõnatuletus: sõnade liitmine; ees- ja järelliited; tähtsamad nimisõnu tuletavad järelliited
-er/-or, -ist, -ics,- ism, -ion/-ation, -ing, -ness, -let, -ment, -ee, -dom, -ence/-ance, -ess, -hood, -ity, -ship, -th; enamesinevad omadussõnu tuletavad järelliited -able, -al, -ed, -en, -ent/-ant, -ful, -ic, -ish, -ive, -less, -ous, -ly, -y; enamesinevad omadussõnu tuletavad eesliited anti-, non-, post-, pre-, un-, in- (im-, il-, ir-); enamesinevad tegusõnu tuletavad järelliited -ate, -en, -fy/-ify; enamesinevad tegusõnu tuletavad eesliited co-, de-, dis-, ex-, inter-, mis-, over-, out-, pre-, re-, un-, under-.

Hinnatavad õpitulemused:

Kuulamisel õpilane:
1. oskab jälgida raadio- ja TV-uudiseid ning -teateid, et saada vajalikku infot;

2. oskab tuletada tundmatute sõnade tähendust konteksti abil temale tuntud elementide kaudu;
3. oskab eristada kuulatu detaile ja järjestada sündmusi;

Kõnelemisel õpilane:
1. oskab kasutada vastavale võõrkeelele omast intonatsiooni, rütmi ja rõhku;
2. oskab vestelda põhitemaatika ulatuses ning esitada ja põhjendada oma vaateid
ja seisukohti;
3. oskab suhelda võõrkeeles nii vahetult kui ka telefoni teel;
4. oskab vestluses vajadusel kasutada kompensatsioonistrateegiaid.

Lugemisel õpilane:
1. oskab leida tekstist talle vajalikku või teda huvitavat informatsiooni;
2. oskab teksti mõistmiseks kasutada pealkirju, illustratsioone, jooniseid, skeeme,
kirjapilte;
3. oskab tuletada tundmatute sõnade tähendust konteksti abil temale tuntud elementide kaudu;
4. oskab leida ja kasutada õpitava võõrkeele vahendusel infot eri allikatest;
5. oskab kasutada sõnaraamatuid ja teatmeteoseid.

Kirjutamisel õpilane:
1. oskab kirjutada teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju;
2. oskab teha märkmeid loetu ja kuulatu põhjal;
3. oskab täita ankeete ja vastata küsimustikele;
4. oskab kirjutada elulookirjeldust (CV);
5. oskab kirja panna olulist infot kuulates telefonikõnet;
6. oskab kirjutada kirjeldavaid tekste, referaate;

Hindamine: Õpiprotsessi hinnatakse jooksvalt ja õppetulemusi analüüsitakse õpilase oskuste põhjal praktiliselt rakendada õpitut situatiivsetes dialoogides ja testides. Kasutatakse nii suulist kui ka kirjalikku oskuste kontrolli. Moodul lõpeb hindelise arvestusega. Kokkuvõttev hinne kujuneb arvestuslikest hinnetest.

Mooduli nimetus: **Inimeseõpetus**

Maht õppenädalates : 2

Eesmärk:

I TERVISEÕPETUS
Terviseõpetusega taotletakse, et õpilane:
-õpib tundma ja teadvustama oma mina, oskab anda hinnangut oma tegevusele
-õpib tundma oma keha ja oskab selle eest hoolitseda
-teadvustab ennastkahjustava käitumise kahjulikku mõju organismile ja oskab langetada
otsuseid uimastitega seotud olukordades
-mõistab seksuaalsuse olemust ja sellega kaasnevat vastutust

II PEREKONNAÕPETUS
Perekonnaõpetuse õpetamisega taotletakse, et õpilane:
-väärtustab perekonda inimeste kooselu vormina ja laste kasvukeskkonnana,
-tunnetab lähedastest inimsuhetest tulenevat vastutust;
-tunnetab sõpruse, armastuse ja koostöö osa inimsuhetes, suudab analüüsida, aktsepteerida ja valitseda oma tundeid;
-oskab väärtustada vanemlusest tulenevat individuaalset ja ühiskondlikku vastutust.
-tunneb lapse arengu põhilisi seaduspärasusi, on valmis omandama kasvatamiseks vajalikke
teadmisi ja oskusi;
-tunnetab iseennast ja oma rolli nii kasvuperekonna kui ka tulevase perekonna liikmena.

Õppesisu:

TERVISEÕPETUS 30+10
TERVISE OLEMUS JA KOMPONENDID
Vaimne, füüsiline ja sotsiaalne tervis
TERVISLIK TOITUMINE
Tervisliku toitumise põhimõtted
SÕLTUVUSAINED JA ENNAST KAHJUSTAV KÄITUMINE
Uimastite liigitus, üldiseloomustus ja mõju organismile. Tubakas. Alkohol. Käitumine
uimastitega seotud olukordades
SEKSUAALTERVIS
Seksuaalsus. Rasestumisvastased vahendid. Vastustus. Inimkaubandus ja prostitutsioon
HAIGUSED JA NENDE ENNETAMINE
Enamlevinud haigused ja nende ennetamine. Sugulisel teel levivad haigused. AIDS ja HIV.
Abisaamine ja abi andmine

PEREKONNAÕPETUS 30+10
PEREKONNAÕPETUSSE/PEREKONNA OLEMUS
Perekonna mõiste. Perekonna ja kooselu ajalugu. Tänapäeva perekond ja perekonnavormid.Perekonna funktsioonid. Perekonna tähtsus inimese jaoks erinevatel
eluperioodidel. Perekonna püsimist mõjutavad tegurid.
NOORTE SUHTED
Kiindumussuhete teke ja areng. Armumine. Armastus, armastuse liigid ja komponendid. Suhte
hoidmine ja säilitamine. Püsisuhete kujunemine ja areng. Seksuaalsus. Seksuaalsuhted.
Sotsiaalne küpsus ja abieluküpsus.
ABIELU
Sotsiaalne küpsus ja abieluküpsus. Abielu sõlmimine. Pulmad. Abielust

tulenevad õigused ja
kohustused.
Naise ja mehe rolli kujunemine, abieluline kohanemine. Naise ja mehe tarbed abielus ning
müüdid abielu kohta.
Seksuaalelu ja seda mõjutavad tegurid. Abieluväline seksuaalelu.
PEREKONNAELU
Perekonna arenguperioodid. Avatud ja suletud perekond. Pereliikmete vaheline kommunikatsioon. Konfliktid perekonnas. Perekonna majanduselu. Rahaprobleemid, laenud ja
võlad
VANEMLUS
Perekonna planeerimine. Rasedus. Lapse sünd. Peresünnitus.Lapsele nime panek. Vanemaks
kasvamine. Emadus ja isadus. Lastetus. Adopteerimine.
LAPSED JA NENDE KASVAMINE PEREKONNAS
Lapse areng ja arenguperioodid. Laste arv ja vanusevahe, laste omavahelised suhted. Vanemate
kasvatuspõhimõtted ja hoiakud, nende mõju laste kasvamisele. Üksikvanema ja kaugvanema
roll ning võimalused.
LAHUTUS JA KAOTUS PEREKONNAS
Lahutuse põhjused ja etapid. Lahutust soodustavad ja takistavad tegurid. Elu peale lahutust.
Üksindus ja üksildus. Uuspere, laste probleemid seoses kasuvanematega. Lapse lein. Toimetulek.
ÕNNESTUNUD PEREKONNAELU KUI VÄÄRTUS
Rahulolu ja õnnelikkuse saavutamine ja hoidmine

Hinnatavad õpitulemused:

I TERVISEÕPETUS
Õpilane teab:
-tervise erinevaid aspekte
-kuidas toituda tervislikult
-uimastite liike, üldiseloomustust ja mõju organismile
-seksuaalsuhetes kaasnava vastustuse osa
-enamlevivaid haigusi ja kuidas neid ennetada
-kuidas anda abi ja ise abisaada
Õpilane oskab:
-enda tervise eest hoolitseda
-tervislikult toituda
-toime tulla uimastitega seotud olukordades
-elada turvalist seksuaalelu ja vastutada
-pakkuda abi ja abi saada

III PEREKONNAÕPETUS
Õpilane:
-teab abielu ja perekonna eri vormide osa üksikisiku ja ühiskonna elus;
-oskab näha perekonnaelu psühholoogilisi, eetilisi ja praktilisi probleeme, ennustada ja
lahendada konflikte perekonnaelus;
-oskab planeerida perekonna majanduselu;
-teab lapse arengu põhilisi seaduspärasusi;
-tunneb lapse arengu põhiküsimusi ja lapsevanema (eestkostja, hooldaja) rolli lapse
kasvatamisel;
-teadvustab soostereotüübid ning meeste ja naiste vahelised erinevused;
-mõistab oma vastustust iseenda, partneri ja tulevaste laste ees.

Hindamine:

I TERVISEÕPETUS
1 kontrolltöö „Tervise olemus ja komponendid, tervislik toitumine, sõltuvusained ja ennast kahjustav käitumine, seksuaaltervis, haigused ja nende ennetamine“
Protsessihinded (tunnitööd, paaris- ja grupitööd)
Iseseisvad tööd
Kokkuvõttev hinne kujuneb tehtud tööde põhjal. Kõikidel tehtud tööde hinnetel on võrdne osakaal.

II PEREKONNAÕPETUS
1 kontrolltöö „perekonna olemus, noorte suhted, abielu, perekonnaelu, vanemlus, lapsed ja nende kasvamine peres, lahutus, õnnestunud pereelu“
Protsessihinded (tunnitööd, paaris- ja grupitööd)
Iseseisvad tööd
Kokkuvõttev hinne kujuneb tehtud tööde põhjal. Kõikidel tehtud tööde hinnetel on võrdne osakaal.

Mooduli nimetus: **Keemia**

Maht õppenädalates : 2

Eesmärk:

Õpilane:
1) omandab alused nüüdisaegse tervikliku loodusteadusliku maailmapildi kujundamiseks;
2) laiendab ja süvendab varem omandatud teadmisi ja arusaamu keemia põhilistest mõistetest ja seaduspärasustest;
3) mõistab sügavamalt keemiliste protsesside olemust ning nende tähtsust looduses ja argielus;
4) õpib rakendama omandatud teadmisi ja arusaamu probleemide lahendamisel töökeskkonnas ja argielus;
5) õpib kasutama erinevaid teabeallikaid keemiateabe hankimiseks;
6) arendab oma loogilise mõtlemise võimet, analüüsi- ning järelduste tegemise oskust;
7) õpib arusaamise ja vastutustundega suhtuma oma tegevuse võimalikesse tagajärgedesse;
8) mõistab keemia seost nüüdisaegse tehnoloogiaga ja keskkonnaprobleemidega ning keemia integratsiooni teiste loodusteadustega;
9) oskab näha ja väärtustada protsessidevahelist tasakaalu looduses ja ühiskonnas, mõista selle säilitamise vajalikkust.

Õppesisu:

Anorgaaniline keemia
ANORGAANILISTE ÜHENDITE PÕHIKLASSID. Oksiidid, happed, alused ja soolad, nende nomenklatuur, keemilised omadused.
ARVUTUSED REAKTSIOONIVÕRRANDITE ALUSEL. Arvutused reaktsioonivõrrandite järgi, lahuse koostise arvutused.
KEEMILISE REAKTSIOONI KIIRUS JA TASAKAAL.
ELEKTROLÜÜTIDE LAHUSED. Keemilise reaktsiooni kiirus, pöörduv ja pöördumatu reaktsioon, keemiline tasakaal. Elektrolüüdid ja mitteelektrolüüdid. Elektrolüütiline dissotsiatsioon, tugevad ja nõrgad elektrolüüdid. Lahuse pH.
METALLID, NENDE TÄHTSAMAD OMADUSED. Metallide üldised füüsikalised omadused, metallide keemilised omadused (reageerimine mittemetallidega, veega, lahjendatud hapetega, soolalahustega).
Metalliühendid, nende levik looduses. Metallide korrosioon ja korrosioonitõrje. Keskkonna saastumine raskmetalliühenditega, selle ohtlikkus.
MITTEMETALLID JA NENDE TÄHTSAMAD ÜHENDID.
Mittemetallide võrdlev iseloomustus (aatomi ehitus, füüsikalised omadused). Allotroopia. Lühiülevaade tähtsamatest mittemetallidest ja nende ühenditest (halogeenid, väävel, lämmastik, fosfor, räni). Mittemetallilised elemendid looduses.
Mittemetallide ühenditega seotud keskkonnaprobleemid.

Orgaaniline keemia
SISSEJUHATUS. ALKAANID. Süsiniku aatomi ehitus ja valentsmudelid. Süsinikuahel, isomeeria, struktuurivalemid, nomenklatuur. Alkaanide keemilised omadused (asendusreaktsioonid, oksüdeerumine). Alkaanid olmes ja tehnikas.
Halogeenoalkaanid. Alküülamiinide struktuur ja omadused. Amiin kui alus.
POLAARSE ÜKSIKSIDEMEGA SÜSINIKÜHENDID (ALKOHOLID). Alkoholide struktuur ja omadused. Funktsionaalrühm. Struktuuri- ja asendiisomeeria. Alkohol kui hape. Eetrite määratlemine.
MITTEPOLAARSE KORDSE SIDEMEGA SÜSINIKÜHENDID (ALKEENID, ALKÜÜNID, AREENID). Küllastumatuse mõiste. Alkeenid, alküünid, areenid. Aromaatsus. Areenide asendusreaktsioonid. Fenoolid. Aromaatsete ühendite keskkonnaohtlikkus. Polümeerid.
KARBONÜÜLÜHENDID JA KARBOKSÜÜLÜHENDID.

Aldehüüdide struktuur. Aldehüüdide redoksomadused. Sahhariidide mõiste ja liigitus,
bioloogiline tähtsus. Karboksüülhapete struktuur, omadused ja liigid. Funktsionaalderivaadid, estrid ja amiidid. Estrite hüdrolüüs. Rasvad, nende bioloogiline tähtsus. Aminohapped.

Hinnatavad õpitulemused:

Kutseõppeasutuse keemiaõppe kursused läbinud õpilane:
1. oskab iseloomustada lihtainete ja keemiliste ühendite omadusi, lähtudes vastavate
keemiliste elementide asukohast perioodilisustabelis ning koostada tüüpühendite
(oksiidid, vesinikuühendid, happed, hüdroksiidid) valemeid;
2. teab keemilise reaktsiooni olulisi tunnuseid ja oskab neid seletada;
3. mõistab, et keemilised reaktsioonid ei tarvitse alati kulgeda lõpuni, vaid võib kujuneda tasakaal vastassuunaliste reaktsioonide vahel, oskab iseloomustada välistegurite mõju keemilisele tasakaalule;
4. tunneb põhilisi reaktsiooni kiirust mõjutavaid tegureid ja keemilise reaktsiooni
kiirendamise võimalusi;
5. oskab koostada võrrandeid anorgaaniliste ainete põhiklasside keemiliste omaduste
kohta, otsustada reaktsiooni toimumise üle;
6. oskab eristada elektrolüüte ja mitteelektrolüüte, iseloomustada nende tugevust;
7. oskab hinnata lahuse keskkonda (happe, aluse, oksiidi või soola korral);
8. oskab lahendada arvutusülesandeid: massiprotsendi arvutused (ka lahuste lahjendamisel ja segamisel), moolarvutused, arvutused reaktsioonivõrrandite alusel (arvestades saagist, kadu);
9. oskab kujutada molekuli struktuuri (klassikaline ja lihtsustatud struktuurvalem);
10. tunneb orgaaniliste ainete funktsionaalseid rühmi ning struktuuriühikuid (alkaanid, halogeeniühendid, alkoholid, eetrid, amiinid, alkeenid, alküünid, aldehüüdid, karboksüülhapped, estrid);
11. oskab õpitud aineklasside raamides anda nimetusi IUPACi nomenklatuuri järgi
ning konstrueerida nimetuste alusel ainete struktuurivalemeid;
12. mõistab ja oskab selgitada orgaaniliste ainete osa elusloodusses, tööstuses ja olmes;
13. oskab selgitada olmes rakendatavate koolis õpitud ainete keemilist olemust, võimalikku keskkonnaohtlikkust ja toksilisust;
14. oskab leida informatsiooni ainete ja materjalide omaduste, saamise ja kasutamise
kohta;
15. on tuttav Eesti maavarade, keemiatööstuse ja keskkonnaprobleemidega.

Hindamine:

Aine lõpeb hindega.
Mooduli hinne kujuneb järgmiselt:
1) kõigi protsessihinnete põhjal pannakse üks koondprotsessihinne;
2) kontrolltööde hinded;
3) iseseisva töö hinne
4) arvestustöö õpilastele, kes on puudunud ainetsüklist 10 tundi.
Kui õpilane on osalenud tundides, sooritanud kõik kontrolltööd vähemalt rahuldavale hindele, siis ta ei ole kohustatud tegema arvestustööd. Iseseisev töö moodustab kuni 25% hindest. Hindamisel arvestatakse õpilase arengut.

Mooduli nimetus: **Kehaline kasvatus**

Maht õppenädalates : 3

Eesmärk: Kehalise kasvatuse mooduliga taotletakse, et õpilane omandab aktiivse eluhoiaku ja tervisliku eluviisi ning on kehaliselt arenenud. Õppija omandab teadmised, oskused ja harjumuse iseseisvaks tervistavaks sportimisharrastuseks.

Õppesisu:

KEHALISTE HARJUTUSTEGA TEGELEMISE MÕJU ORGANISMILE
Iseseisvaks sportimiseks vajalikud teadmised (isikliku hügieeni ja ohutustehnika nõuete tundmine) tegelemiseks erinevatel spordialadel. Taastumine. Enesekontroll (pulsi- ja vererõhu näitajad puhkeseisundis, harjutamisel ja taastumisel; oskus hinnata oma kehalist vormisolekut ja tervislikku. Tervisesportlase toitumine ja joogirežiim. Kehalist võimekust määravad tegurid. Kehaliste harjutuste kasutamine preventiivsel ja ravival eesmärgil.

SPORTMÄNGUD
Korvpall, võrkpall, jalgpall, saalihoki jne. Sportmängija eelsoojendus. Põhiliste mänguelementide tehnika. Mäng.

ÜLDKEHALINE ETTEVALMISTUS
Kehaliste võimete (vastupidavus, jõud, painduvus, osavus, kiirus) arendamine. Kehaliste võimete iseseisva arendamise metoodika: harjutuste valik, treeningute sagedus ja koormus. Jõu- ja venitusharjutused (stretching, võimlemine).

AEROOBIKA
Tasakaalu- ja koordinatsiooniharjutused.

Hinnatavad õpitulemused:

Õpilane teab:
- kehaliste harjutustega tegelemise (tervisespordi) mõju organismile;
- õpitud spordialade tehnika põhialuseid;
- soojendus- ja lõdvestusharjutuste tähtsust vigastuste vältimisel;
- enesekontrollivõtteid ja õpitud spordialade ohutusnõudeid;
- sagedamini esinevaid spordivigastusi, nende põhjusi ja esmaabi;
- iseseisva harjutamise põhimõtteid ja õpitud spordialade harjutamise metoodikat;
- põhiliste füsioloogiliste näitajate parameetreid puhkeolukorras, treeningul ja taastumisel.

Õpilane oskab:
- tegeleda iseseisvalt õpitud spordialadega;
- arendada oma kehalisi võimeid;
- joosta erinevas tempos;
- harjutada jõusaalis;
- kasutada enesekontrollivõtteid treeningul, puhkeolukorras ja taastumisel;
- kasutada kehalisi harjutusi stressi maandamiseks ja ravi-profülaktilisel eesmärgil;
- valida harjutuspaiku, aega ja varustust sõltuvalt väliskeskkonna tingimustest ja spordiala ning treeningu iseärasustest;
- abistada ja julgestada kaaslasi harjutuste sooritamisel;
- anda esmaabi spordivigastuste puhul.

Hindamine:

Mooduli hinne kujuneb järgmiselt:
- hindeharjutused (protsessihinded)
- osalemine vähemalt 75 % tundides.
(Kokkuleppel õpetajaga on võimalik protsessihindeid panna ka juhendatud

treeningtundide eest väljaspool tunde).
Moodulite hinnetest kujuneb aastahinne, aastahinnetest kokkuvõttev hinne.

Mooduli nimetus:	**Kirjandus**
Maht õppenädalates :	3
Eesmärk:	Õpilane saab ülevaate eesti ja maailmakirjanduse olulisematest esindajatest ning teostest. Õpilane rikastab oma lugemiskogemust, arendab lugemiskultuuri. Väärtustab ilukirjandust Mõistab ilukirjanduse tähtsust rahvus- ja maailmakultuuri osana.
Õppesisu:	**Ilukirjanduse mõiste, ülesanded. Põhiliigid ja alaliigid.** 1.Maailmakirjanduse mõiste. Lugemise olulisus 2. Ilukirjandusliku teksti eripära 3. Kirjanduse põhiliigid ja alaliigid **Antiik-, kesk, ja renessansiaeg. Valgustus** 1. Kreeka müüdid. Antiikeeposed. Antiikteater. 2. Keskaja kirjandus 3. Renessanss. Boccaccio "Dekameron". Shakespeare 4. Valgustuskirjanduse ülevaade **Romantism. Rahvusromantism Eestis** 1. Romantilise kirjanduse tunnused ja olulisemad autorid. Luule ja ajalooline romaan 2. Romantism ja folkloor. Kunstmuinasjutud 3. E.A. Poe romantiline novell 4. Rahvusromantism Eestis **Realism, modernism ja postmodernism Eesti ja maailmakirjanduses** 1. Realismi mõiste ja üldiseloomustus. Olulisemad autorid maailmakirjanduses 2. Realistlik kirjandus Eestis. Liivi luule. E. Villde 3. Modernistliku kirjanduse olemusest 3. Modernistlik romaan. Remarque, Hemingway vm **Eesti kirjandus 20. sajandi I poolel** 1. Modernismi mõjud Eesti kirjandusele 2. Luule. "Siuru", "Tarapita", "Arbujad" 3. Proosa arengusuunad ja olulisemad autorid. Tammsaare. Gailit, Rstikivi, Kivikas. **Eesti luulet ja proosat 20. sajandi II poolest ning 21. sajandi algusest** 1. 20. Sajandi II poole kirjanduse üldiseloomustus 2. Olulisemaid luuletajaid. Kaasaegsed noorluuletajad 3. Proosa. Jaan Kross. Andrus Kivirähk. 4. Nüüdiskirjandus. Menukirjandus
Hinnatavad õpitulemused:	Õpilane teab 1. Ilukirjanduse väärtust ja lugemise tähtsust 2. Eesti ja maailmakirjanduse olulisemaid esindajaid ja teoseid ainekava piires 3. Poeetika põhimõisteid 4. Hindab kujundlikku mõtlemist ja keelekasutust. Õpilane oskab 1. Loetud kirjandusteoste kohta oma mõtteid ja arvamusi avaldada. 2. On lugenud vähemalt 8 ulatuslikumat kirjandusteost. 3. Teoseid analüüsida. 4. Kirjandust väärtustada.
Hindamine:	Hindamine Seda ainemoodulit testitakse ja hinnatakse järgmiselt: 1. kõigi protsessihinnete põhjal pannakse üks koondhinne; 2. kontrolltöö hinnete põhjal 3. kirjandite ja arutluste hinnete põhjal 4. arvestustöö õpilastele, kes on puudunud rohkem kui 10 tundi.

Mooduli nimetus: **Kunst (kunstiajalugu)**

Maht õppenädalates : 1

Eesmärk: Kunst iõpetusega taotletakse, et õpilane
* omandab teadmisi kunstiliikidest ja nende arenguloost;
* õpib tundma visuaalsete kunstide väljendusvahendeid;
* õpib vaatlema ja hindama kunstiteoseid, kujundab oma kunstimaitset;
* arendab kujutlusvõimet, vaatlusvõimet ja abstraktset mõtlemist;
* arendab ruumilist, kujundilist ja abstraktset mõtlemist käelise tegevuse kaudu;
*arendab loovust ja katsetamisjulgust.

Õppesisu: **KULTUUR JA KUNST**

KULTUURI JA KUNSTI MÕISTE
Kunst ühiskonnas ja selle erinevad käsitlusviisid. Kunsti liigid (mõisted ja kirjeldus).

ÜLDINE KUNSTIKULTUURI AJALUGU
Kunsti tekkimine ürgajal. Idamaade ja antiikkunst. Mesopotaamia ja Egiptus, Egeus ja Kreeka, etruskid ja Rooma. Varakristlik, Bütsantsi ja Vana-Vene kunst. Romaani ja gooti kunst. Renessanss, barokk ja rokokoo. Klassitsism ja romantism. Realism. Naturalism ja impressionism. 20. sajandi I poole kunst enne ja pärast Esimest maailmasõda: postimpressionism, sümbolism, juugend / art déco, kubism, Bauhaus, ekspressionism, sürrealism. 20. sajandi II poole kunst: modernism ja postmodernism, popkunst, kontseptualism, hüperrealism, installatsioon, tegevuskunst, kineetiline kunst.

KUNST EESTIS
Kunsti alged. Kunst Eestis keskajast 19. sajandini. Baltisaksa kunst. Sajandivahetuse kunst. Kunst nõukogude okupatsiooni ajal. Kunst taasiseseisvunud Eesti Vabariigis. Kaasaegne Eesti kunst. Eesti arhitektuur. Kunstistiilid Eesti ehituskunstis (gootika, renessanss, barokk, klassitsism, eklektika, juugend). Esimese maailmasõja järgne ehituskunst: rahvusromantiline stiil, funktsionalism, orgaaniline arhitektuur jne. Arhitektuurimälestiste kaitse. Tallinna arhitektuur. Eesti rahvakunst ja rahvakultuur.

KUNST JA KESKKONNA KUNSTILINE KUJUNDAMINE
3.5.1.KOMPOSITSIOON. Pildi põhitegurid - punkt, joon, pind, mahulisus. Pildi muutujad - kooste-elementide asendi, suuna ja kaugusvahede muutumine ning tihedus. Kompositsiooni väljendusvahendid. Vabalt valitud kompositsiooniharjutus. 3.5.2.VÄRV. Värvi tajumine - selle füüsikalised, füsioloogilised ja psühholoogilised omadused. Värviõpetus - värvide segamine ja segunemine, nende korrastussüsteemid, kontrastid, kooskõlad. Värvi funktsioonid maalis ja kunstiliselt kujundatavas keskkonnas. Vabalt valitud värviharjutus.
3.5.3.JOONISTAMINE. Joonistamise väljendusvõimalused - piirjoone, varjundi ja faktuuri kasutamine. Joonistamisvahendid - grafiitpliiatsid, süsi, värvipliiatsid, kriit jm. Vabalt valitud harjutused.
3.5.4.MAALIMISTEHNIKAD. Akvarell. Kattevärvid - guašš, polüvinüülatsetaattempera, akrüülvärvid, õlivärvid ja õlitempera, pastellid.
3.5.5.RUUMI KUNSTILINE KUJUNDAMINE. Ruumi kujundamise põhialused. Värvikasutus, valgus, terviku loomine. Vabalt valitud harjutus.
3.5.6.ORNAMENT. Liigitamine. Ornamendi ajaloost. Stiliseerimine, geometriseerimine. Ornamendi organiseerimise printsiibid. Vabalt valitud harjutused (stiliseerimine, piiramata pind, geometriseerimine).

3.5.7.TEHNILISED KUJUTAMISVIISID. Väärtusperspektiivist illusoorse perspektiivini. Ruumilise kujutamise võimalused - stereoskoop. Projektsioonjoonestamine: tsentraal-, paralleel- ja ristprojektsioon, frontaal- ja diameetriline aksonomeetria, kaks- ja kolmvaated.
3.5.8.KAUBANDUSLIK PILT. Reklaam - selle tootmine, funktsioon ja strateegia. Pildi kasutamise võimalused reklaamis. Kiri. Tarbegraafika.

Hinnatavad õpitulemused:

Õpilane:
*tunneb kunsti liike ja teab olulisemaid kunstialaseid mõisteid;
* teab visuaalse kunstikultuuri arenguloo perioode, stiile ja kunstivoole;
* teab silmapaistvamaid Eesti kunstnikke;
* tunneb huvi kunstiloomingu vastu;
* oskab kunstiloomingus kasutada elementaarseid töövahendeid, tehnikaid ja materjale;
*tunneb huvi kunstikultuuri väärtuste säilitamise, kaitsmise ja edasiarendamise vastu.

Hindamine:

Aine lõpeb koondhindega kontrolltöödest.
Kontrolltöö nr. 1. Kunstiliigid.
Kontrolltöö nr. 2. Õpilane oskab määrata antud kunstiteose autorit, ajastut ja teose stiili.
Kontrolltöö nr. 3. Õpilane oskab määrata antud kunstiteose autorit, ajastut ja teose stiili.
Iseseisev töö lõpeb arvestusega. Referaat.
Olenevalt kursuse üldisest tasemest, kiirusest ja grupi suurusest, teen teemade ümberpaigutusi ja kohandamisi tundide mahus.

Mooduli nimetus: **Matemaatika**

Maht õppenädalates : 5

Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane:
- mõistab matemaatika olemust, otstarvet ja tähtsust inimtegevuses ning kultuuri arengus;
- omandab ainekavaga fikseeritud matemaatika teadmised ja meetodid ning oskab neid kasutada ülesannete lahendamisel;
- arendab loogilist mõtlemist, arutlusoskust ja ruumikujutlust;
- arendab oskust täpselt, lühidalt ja argumenteeritult väljendada koos matemaatiliste sümbolite kasutamisega;
- arendab endas valmidust matemaatiliste meetodite kasutamiseks erialaga seotud ülesannete lahendamisel;
- omandab matemaatikateadmisi ja -oskusi, mis võimaldavad teiste õppeainete õppimist ja õpingute jätkamist valitud erialal;
- õpib hindama oma matemaatilisi võimeid.

Õppesisu:

Reaalarvud, võrrandid ja võrratused (1 õn)
REAALARVUD. Arvuhulgad N, Z ja Q, nende omadused. Irratsionaalarvud ja reaalarvud. Arvu absoluutväärtuse mõiste.
Lihtsamate ratsionaalavaldiste lihtsustamine. Astme mõiste üldistamine: täisarvulise ja ratsionaalarvulise astendajaga aste. Arvu n-es juur. Lihtsamad tehted astmete ja juurtega.
VÕRRANDID JA VÕRRATUSED. Lineaar- ja ruutvõrrandid. Valemite teisendamine ja muutujate avaldamine. Kahe tundmatuga lineaarvõrrandite süsteem. Võrratused. Tekstülesannete lahendamine.

Trigonomeetria. Vektor tasandil (1 õn)
TRIGONOMEETRIA. Nurga mõiste üldistamine, kraadi- ja radiaanmõõt. Ringjoone kaare pikkus, sektori pindala. Mistahes nurga trigonomeetriliste funktsioonide väärtused mõnede nurkade korral. Trigonomeetrilised funktsioonid negatiivsest nurgast. Taandamisvalemid. Kolmnurga pindala valemid. Siinus- ja koosinusteoreem. Kolmnurga lahendamine.
VEKTOR TASANDIL. Vektori mõiste ja liigid. Vektori koordinaadid. Tehted vektoritega.

Joone võrrand. Jada. Funktsioonid I (1 õn)
JOONE VÕRRAND. Joone võrrandi mõiste. Sirge võrrandi erikujud. Sirge üldvõrrand. Kahe sirge vastastikused asendid tasandil. Ringjoone võrrand. Joonte lõikumisülesanne.
JADA. Arvjada mõiste, jada üldliige. Aritmeetiline jada. Geomeetriline jada. Vastavad üldliikme ja summa valemid. Arv e.
FUNKTSIOONID I. Funktsiooni mõiste ja üldtähis. Funktsiooni määramis- ja muutumispiirkonnad. Funktsiooni esitusviisid. Naturaalarvulise astendajaga astmefunktsioonid. Funktsiooni nullkohad, positiivsus- ja negatiivsuspiirkonnad. Funktsiooni kasvamine ja kahanemine. Funktsiooni ekstreemumid.

Piirväärtus ja tuletis. Hulktahukad ja pöördkehad (1 õn)
PIIRVÄÄRTUS JA TULETIS. Funktsiooni piirväärtus ja pidevus. Funktsiooni piirväärtuse arvutamine lihtsamatel juhtudel. Hetkkiirus. Funktsiooni tuletis. Astmefunktsiooni tuletis. Tuletiste leidmine. Joone puutuja tõus, puutuja võrrand. Funktsiooni uurimise ülesande lihtsamad juhud.
HULKTAHUKAD JA PÖÖRDKEHAD. Hulktahukate liike. Korrapärane prisma ja püramiid, nende täispindala ja ruumala. Silinder, koonus ja kera, nende täispindala ja ruumala. Ülesanded hulktahukate ja pöördkehade kohta.

Erialane matemaatika (1õn)

Hinnatavad õpitulemused:	Õpilane teab, tunneb ja oskab: - arvutada peast, kirjalikult ja taskuarvutiga ning kriitiliselt oma arvutustulemusi hinnata; - teisendada lihtsamaid algebralisi avaldisi; - lahendada ainekavas toodud võrrandeid ja võrrandisüsteeme ning lihtsamaid võrratusi; - kasutada õpitud mõõtühikuid ja seoseid nende vahel; - lahendada kolmnurgaülesandeid; - ainekavas toodud ruumilisi kehi, oskab neid joonisel kujutada ning arvutada nende pindala ja ruumala; - tunneb ainekavas toodud põhilisi trigonomeetrilisi seoseid ja oskab neid rakendada avaldiste lihtsustamisel; - ainekavaga fikseeritud funktsioonide graafikuid; - kirjeldada graafikuna esitatud funktsiooni omadusi; - saab aru defineerimise vajalikkusest ja oskab ainekavas toodud mõisteid selgitada; - kasutada arvutusvahendeid, käsiraamatuid, tabeleid; - saab aru matemaatiliste sümbolite keeles väljendatud tekstist; - oskab matemaatiliselt kirjeldada ülesannetes esitatud lihtsamaid probleeme ning neid lahendada; - prognoosida ja analüüsida lahendustulemusi; - kasutada matemaatilisi teadmisi teistes õppeainetes ja igapäevaelus; - saab aru matemaatika rollist tsivilisatsiooni arengus.
Hindamine:	Hinnatakse: - kõigi protsessihinnete põhjal pannakse üks koondprotsessihinne; - kontrolltööde hinded; - arvestustöö õpilastele, kes on puudunud ainetsüklist 10 tundi. Kui õpilane on korralikult tunnis kohal käinud, sooritanud kõik kontrolltööd vähemalt rahuldavale hindele, siis ta ei ole kohustatud tegema arvestustööd.

Mooduli nimetus: **Muusika**

Maht õppenädalates : 1

Eesmärk:

Muusikaõpetusega taotletakse, et õppija:
* hindab muusikat kui kultuuriväärtust indiviide ja ühiskonna arengus;
* kujundab valmisoleku ühiseks muusikategevuseks;
* kujundab tervikpildi kultuuri arengust ning oskab erinevaid kultuure mõista ja hinnata;
* oskab muusikat kriitiliselt ja valivalt kuulata ning hinnata;
* omandab teadmisi muusikaajaloost tuntud heliloojate loomingu kaudu;
* rakendab põhikoolis omandatud muusikaalaseid teadmisi ja oskusi;
* rikastab tundeelu muusikaelamuste kaudu: külastab kontserte ja muusikalavastusi,

oskab oma arvamusi põhjendada.

Õppesisu:

VANAAEG
Vanad kultuurrahvad ja muusika. Vanakreeka ja
Vanarooma mütoloogia ja muusika (tragöödia, komöödia).

KESKAEG
Ülevaade ajastust ja muusikast. Romaani ja gooti stiili mõjud muusikas. Kristlus kui Lääne-Euroopa kultuuri arengu tugevaim mõjutegur. Vaimuliku muusika areng. Gregooriuse koraal. Polüfoonilise mitmehäälsuse teke. Liturgiline draama. Müsteerium. Rändlaulikud. Rüütlipoeesia. Pillid.

RENESSANSS
Ülevaade ajastust ja muusikast. Humanism, protestantism, vastureformatsioon muusikas. Missa. Ilmalik laul ja seltskonnamuusika. Madrigal. Homofoonilise mitmehäälsuse teke. Protestantlik koraal. Heliloojad ja juhtivad muusikamaad. Palestrina. Orlandus Lassus.

BAROKK
Ülevaade ajastust ja muusikast. Ooperi teke. Oratoorium (kantaat, passioon). Instrumentaalmuusika: concerto grosso, soolokontsert. Juhtivad muusikamaad ja heliloojad: Vivaldi, Bach, Händel.

KLASSITSISM
Valgustusajastu iseloomustus. Instrumentaalmuusika areng - ansamblid, orkestrid. Sonaat vormi ja žanrina. Sümfoonia. Kontsert. Keelpillikvartett. Ooperi areng.
Viini klassikud - Haydn, Mozart, Beethoven.

ROMANTISM
Romantismi ideed ja rahvuslus. Instrumentaalmuusika areng. Programmilise muusika teke. Sümfooniline poeem. Soololaul. Miniatuursed zanrid: etüüd, prelüüd, nokturn, tantsud. Lavamuusika. Juhtivad muusikamaad ja heliloojad. Schubert, Chopin, Liszt, Verdi, Tsaikovski, Grieg.

20. SAJANDI MUUSIKA
Ülevaade ajastust ja muusikast. Operett. Muusikal. Filmimuusika.

EESTI MUUUSIKA
Rahvalooming. Laulupidude traditsiooni algus: Kunileid, Saebelmann, Thomson, Hermann. Esimesed professionaalid: Härma, Türnpu. Tobias, Rahvusliku muusika rajajad: Saar, Kreek. Eller. Rahvusliku lavamuusika rajajad E. Aav, Tubin, E. Heliloojad Ernesaks, Tormis, Pärt, Eesti tuntumad muusikakollektiivid, interpreedid, dirigendid.

Hinnatavad õpitulemused:	Õppija teab ja tunneb: * erinevate ajastute muusikat ja muusikainstrumente; * ajastute tuntumaid heliloojaid ja nende teoseid; * olulisi muusikaalaseid termineid ja oskab neid kasutada; * koostab muusika - alaseid referaate; * huvi ühislaulmise vastu; Õppija oskab: * määratleda ja iseloomustada eri ajastute muusikat ja heliloojaid; * muusikat kriitiliselt ja valivalt kuulata ja hinnata; * rakendada omandatud muusikateadmisi ja oskusi muusika analüüsimisel ja musitseerimisel; * lahendada talle antud ülesannet (kontserdiarvustuse analüüs);
Hindamine:	Aine lõpeb hindega. Mooduli hinne kujuneb järgmiselt: * Protsessihindamine (rühmatööd, aktiivne ainealane tegevus tunnis) 2 hinnet * Arvestuslik hindamine (kontrolltööd suuremate tervikteemade läbimisel; koosmusitseerimine, mille hindamisel läheb arvesse korrektsus ja lugupidav hoiak kuulajate ning kaasesinejate suhtes) 3 hinnet * Iseseisva töö hindamine. Töö tuleb sooritada vastavalt õpetaja poolt koostatud juhendile, mis sisaldab valikuid erinevatest muusikaga seotud tegevustest. Iseseisva töö mittesooritamisel langeb mooduli hinne ühe palli võrra. * Kokkuvõttev hindamine toimub arvestuslike, protsessi ja iseseisva töö hinnete põhjal mooduli lõppemisel.

Mooduli nimetus:	**Vene keel**
Maht õppenädalates :	2
Eesmärk:	Õppida hankima, süstematiseerima ja töötlema venekeelset tööalast informatsiooni. Arendada lihtsamate võõrkeelsete kirjalike tekstide mõistmist. Luua eeldused erialaste teadmiste arendamiseks.Luua baas edasisteks õpinguteks. Omandada baassõnavara ja grammatika toimetulekuks vestlustes igapäevateemadel. Arendatakse kuulamise, lugemise ja rääkimise oskust.
Õppesisu:	**Perekond ja kodu** **Inimestevaheline suhtlemine** **Kool ja õppetöö** **Elukutsed. Minu eriala** **Harrastused ja vaba aeg** **Reisimine. Kohtumised. Külas** **Välimus. Iseloom**
Hinnatavad õpitulemused:	Õpilane: Saab aru suulisest kõnest baassõnavara piires. Mõistab lihtsamaid tööalaseid kirjalikke tekste baassõnavara piires. Oskab hankida, süstematiseerida ja töödelda lihtsamat venekeelset informatsiooni. Oskab suhelda baassõnavara piires. Saab aru igapäevateemasid puudutavatest vestlustest, suhtleb vene keeles õpitud materjali piires. Loeb lihtsaid lühikesi tekste ilma sõnaraamatu abita ja lihtsamaid erialaseid tekste sõnaraamatu abil. Teab eriala põhiterminoloogiat Õpilane oskab kasutada erialakeelt erialatundides, töökeskkonnas.
Hindamine:	Õpiprotsessi jooksev hindamine. Kirjalik test ja suuline küsitlus. Praktiliste oskuste test - informatsiooni otsimine, süstematiseerimine ja esitamine. Õppeprotsessi hindamine ja õppetulemuste analüüs õpilase oskustest praktiliselt rakendada õpitut situatiivsetes dialoogides ja testides. Kasutatakse nii suulist kui ka kirjalikku kontrolli. Koondhinne protsessihinnete ja arvestuslike hinnete põhjal.

Mooduli nimetus: **Ühiskonnaõpetus**

Maht õppenädalates : 1

Eesmärk:

Ühiskonnaõpetusega taotletakse, et õpilane:
oskab ühiskonnas toimuvaid protsesse ja nähtusi märgata ja mõista;
oskab seostada Eestis ja rahvusvahelises elus toimuvaid protsesse;
oskab end määratleda kodanikuna;
tunneb ühiskonna-alast terminoloogiat;
tunneb mõningaid ühiskonnateooriaid,
oskab kasutada teabe hankimisel erinevaid allikaid,
oskab leida, üldistada, hinnata ja edastada ühiskonda puudutavat teavet;
suhtub kriitiliselt massiteabesse;
oskab diskussioonis osaleda ja oma seisukohta kaitsta.

Õppesisu:

ÜHISKONNA VALITSEMINE
Õigusriigi olemus ja tunnused. Võimude lahusus. Parlament. Valitsus. President. Maavalitsus. EV õigussüsteem (õigusaktide hierarhia ja kohtusüsteem). Kohaliku omavalitsuse ülesehitus ja ülesanded. Demokraatlikud valitsemissüsteemid.

KODANIKE OSALEMINE AVALIKUS ELUS
Demokraatia põhiideed ja nende teostumine kodanikuühiskonnas. Valimiste funktsioonid ja korraldamine. EV Riigikogu valimiste süsteem. Erakonnad ja valimised (valimisnimekiri,
valimisplatvorm, partei programm, propaganda). Valimistega seonduvad kodanikuõigused. Kodanikuaktiivsuse vormid. Erinevad huvid ühiskonnas ja nende realiseerimise viisid. Kodanikualgatus, selle eesmärgid, funktsioonid. Huvigrupid. Ametiühingud ja kutseliidud. Mittetulundusühingud. Riigi- ja kodanikukaitse.

MAJANDUS JA RAHVUSVAHELINE KOOSTÖÖ
.Turumajandus. Riigieelarve tulu- ja kulubaasi
kujundamise üldpõhimõtted. Pere eelarve.
Tööhõive, seda mõjutavad tegurid.

Eesti ja tähtsamad rahvusvahelised koostööorganisatsioonid Euroopas: EN, EL, NATO.

Hinnatavad õpitulemused:

Õpilane:
teab, milline on ühiskonna struktuur;
tunneb demokraatlikku valitsemise süsteemi ja põhimõtteid;
teab oma põhiseaduslikke õigusi ja kohustusi;
oskab määratleda oma kohta ja võimalusi kaasaja maailmas, töötada ja elada turumajanduslikus ühiskonnas, osaleda ühiskonnaelus, kaitsta oma huve ja õigusi;
teab eurointegratsiooni probleeme ja võimalusi;
oskab leida sotsiaal-poliitilist ja majanduslikku teavet, seda süstematiseerida ja kasutada.

Hindamine:

Õpitulemuste hindamisega taotletakse tagasisidet õppeprotsessi tulemuslikkusest ning teadmiste omandamise, demokraatlike tõekspidamiste kujunemise, intellektuaalsete ja osalusoskuste ning kodanikuosaluse väljakujundamise käigust ja saavutatud tasemest.
Aine sisu ja õppemeetodite mitmekesisuse tõttu peab hindamisel arvestama ka õpilaste individuaalseid võimeid ning valmidusi.

IV Valikõpingute moodulid

Mooduli nimetus: **Baaritöö**

Maht õppenädalates : 1

Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised ja oskused, mis võimaldavad luua eeldused kliendi rahulolu saavutamiseks baaritöö situatsioonis. Õpib paindlikult kasutama baaritöö müügi- ja teenindamise põhitehnikaid. Õpib tundma segujookide ajalugu, päritolu, valmistamise tehnoloogiaid, maitseomadusi, serveerimis- ja kaunistamisvõimalusi, serveerimistemperatuure. Õpib esitlema ja serveerima jookea. Omandab oskused esitleda kohvi- jt kuumi jooke. Omandab oskused nõustada kliente. Omandab oskused hankida ja töödelda jookidega seonduvat infot. Saab aru muutustest rahvusvahelises joogimoes. Arendab sotsiaalseid oskusi, ühistöö ja suhtlemis-oskust, teenindaja tööks vajalikke isikuomadusi.

Õppesisu: **Baar ja baarman.** Baarmen kui klienditeenindaja ja müüja.. Baarmeni ametijuhendid, töökirjeldus ja baaritööstandardid. Baarmani roll. Baarmenile esitatavad nõuded: välimus, teadmised, oskused, hoiakud, isikuomadused. Klientidega suhtlemine. Alkoholiseadus, tubakaseadus. Baaride liigitus. Baarides pakutavad tooted. Joogikaartide kujundus ja ülesehitus. Ettevalmistustööd tööpäevaks. Keskkonnasäästlikkus baaritöös: vesi, katlakivi ärahoidmine, pakendid, prügi sorteerimine, ühekordsed töövahendid. Tööpäeva lõpetamine. Kassatoimingud. Kassaeeskirjad. Jookide doseerimine. Kontroll-meetmed baaris: valeraha, sisekontroll. Tegutsemisjuhised baaris. Arvlemistehnika sh. kassaaparaadid, kaarditerminaalid. Lahtise õlle müügisüsteemid.
Baarivarustus. Baarivarustuse hügieen. Kohviaparaadid. Külmutuskapid, veinikapid, jäämasinad, jääpurustaja. Nõude- ja klaasipesumasinad. Baaritöövahendid.
Teenindus baaris. Teenindus baaris kui protsess: klientide vastuvõtmine, tellimuse vormistamine, jookide/toitude serveerimine, arveldamine, klientide ärasaatmine. Klientide tagasiside vastuvõtmine, analüüsimine ja edastamine. Baari klientide segmentimine. Protseduurireeglid probleemide lahendamisel klientidega. Müügikampaaniad.
Koktelid ja segujoogid. Kokteilide ja segujookide ajalugu. Segujookide komponendid. Segujookides kasutatavad baasalkoholid ja muutjad. Segujookide valmistamise tehnikad (segamine, raputamine, ehitamine, mikseri ja blenderi kasutamine). Kasutatavad mõõdud kokteilide ja segujookide valmistamisel. Kokteilides enamkasutatavad puuviljad, marjad, maitseained. Kokteilide kaunistamine. Kaunistusvahendid. Kokteilide ja segujookide klaasid. Klaaside valiku põhimõtted. Kokteilide ja segujookide serveerimistemperatuurid. Segujookide klassifikatsioon. Klassikalised ennelõunajoogid, kogupäevajoogid, pärastlõunajoogid. Fantaasiajoogid. Erijoogid (alkoholivabad segujoogid, suhkruvabad segujoogid, leegitsevad joogid, jne). Segujookide komponeerimine. Rahvusvahelised segujookide ja kokteilide trendid
Kuumad joogid. Kohvide ja kohvijookide valmistamine, serveerimine, müümine. Tee ja teejookide, kakao ja kakaojookide valmistamine, serveerimine, müümine.

Hinnatavad õpitulemused: Õppija teab ja tunneb:
-baarmeni tööd toitlustusteenust pakkuvas ettevõttes
-kokteilide ja segujookide ajalugu, klassifikatsiooni, serveerimistemperatuure;
-segujookides kasutatavaid baasalkohole ja muutjaid,
-segujookide kaunistusi ja joogiklaase;
-teenindus- ja müügitoiminguid baaritöös;

-toodete ja jookide suulise esitlemise põhimõtteid;
-joogikaartide põhistruktuuri, joogikaartide koostamise põhimõtteid;
-erinevate rahvaste joogikultuuri ja eripära;
-tagasiside vastuvõtmise ja edastamise põhimõtteid;
-maksevahendeid, isikut tõendavaid dokumente ja kassadokumente;
Õppija oskab:
-kasutada müügi- ja teenindamise põhitehnikaid tavapärastes teenindussituatsioonides;
-seada korda oma töökohta, korraldada oma tööd;
-järgida hügieenireegleid;
-kasutada baaritöövahendeid, valida jookidele klaasid
-kliente tervitada,nõustada,vastu võtta tellimusi,hankida tagasisidet ja kliente ära saata;
-arvutada tellimuse maksumust ja arveldada erinevate maksevahenditega;
-valmistada ja serveerida tuntumaid kokteile ja segujooke;
-serveerida külmi ja kuumi jooke;
-esitleda baaritooteid;
-toimida teenindus- ja müügitoimingutes säästlikult ja efektiivselt;
-suhelda kliendiga tüüpsituatsioonides ja ohuolukordades eesti ja inglise keeles;
-hankida võõrkeelset erialast informatsiooni veebist.

Hindamine:

Hinnatakse:
Praktilised tööd - 40%
Segujoogi ja kuuma joogi valmistamine, jookide esitlemine eesti ja inglise keeles, serveerimine, analüüs ja enesehinnangu andmine, õppekeskkonnas toimuva praktilise töö käigus täidetavad tööülesanded
Õpimapp - 40%
Tööjuhendi koostamine noorbaarmenile
Kirjalik arutelu teemal: segujookide trendid erinevates Eesti baarides
Kirjalikud teadmiste testid - 20%

Mooduli nimetus:	**Catering-teenindus**
Maht õppenädalates :	2
Eesmärk:	Catering-teeninduse mooduliga taotletakse, et õppija omandab alusteadmisi ja -oskusi toitlustusteenindusest väljapool statsionaarset söögisaali või ettevõtet. Õppija omandab teadmisi ja oskusi kohvipauside, lõunasöökide ja erinevate vastuvõttude teenindamiseks erinevates ruumides ja tingimustes, teenindamiseks seminaride ja konverentside toimumise ruumis lähtuvalt klientide vajadustest, soovidest ja ootustest. Õppija omandab teadmisi toitlustusteeninduse korraldamiseks välitingimustes. Mooduliga taotletakse õppija ühistööoskuste ja loovuse arendamist.
Õppesisu:	**Catering-teeninduse planeerimine** Kellele? Mida? Kuidas? Menüüd, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu planeerimine, teenuse hinna kalkuleerimine. Toiduohutusnõuete järgimine cateringteeninduse logistika ja teeninduse ajal. **Ettevalmistustööd** Ettevalmistustööd catering-teeninduseks ? söögi- ja serveerimisnõude jne komplekteerimine, toitude valmistamine ja pakkimine, säilitus ja transport. **Catering-teenindus** Kohvipausid, lõunasöögid, istumisega ja seismisega vastuvõtud väljapool statsionaarset söögisaali või ettevõtet. Catering-teeninduse ruumide (söögi- ja abiruumide) planeerimine, erinevate selvelaudade koostamine, linutamine ja kaunistamine. Selvelaudade planeerimine vastavalt menüüle, lauakatmine. Teeninduse planeerimine ja korraldus cateringteeninduses. Erinevad teenindusviisid (sh serveerimine kandikutelt). **Järeltööd** Järeltööd ? kasutatud nõude pakkimine, toidu pakkimine, muude vahendite ja seadmete pakkimine ja logistika, järeltööd statsionaarses ettevõttes. **Välitoitlustus**
Hinnatavad õpitulemused:	Õppija teab ja tunneb: catering-teeninduse planeerimist; toiduohutusnõudeid catering-teeninduse osutamisel; catering-teeninduseks sobivaid menüüsid ja toite; catering-teeninduseks vajalikke seadmeid, töövahendeid, abivahendeid; ruumide planeerimist ja korraldamist catering-teeninduseks; laudade linutamist, kaunistamist ja katmist catering-teeninduseks; teeninduse spetsistikat catering-teeninduses; eel- ja järeltöid catering-teeninduses; välitoitlustuse korraldamise aluseid; Õppija oskab: planeerida ja läbi viia ühistöös, juhendaja abil, väikesemahulisi catering-teenindusi.
Hindamine:	kirjalikud teooriateadmiste testid (30 %); praktilised oskused (70 %) - catering-teeninduse planeerimine ja teostamine.

Mooduli nimetus:	**Eneseväljendus**
Maht õppenädalates :	1
Eesmärk:	Eneseväljenduse õpetuse eesmärgid on: parendada ja arendada õpilaste suulist eneseväljendusoskust ning keeleliselt õigesti kõnelemist; julgustada avalikku esinemist; õpetada vähendama ja maandama esinemispingeid; õpetada esitluse tegemist, sõnumi koostamist, tööintervjuul verbaalset käitumist; arendada mõtete korrastamist, loovust, tõlgendamist, teistele arusaadavalt väljendumist; tõsta õpilase enesekriitilisust isikliku ebakorrektse keelekasutuse osas.
Õppesisu:	**Eneseväljendus** Suurepärase eneseväljenduse põhialused: muljemudel, mina-teade. **Kehakeel** Kehakeel ja selle ”sõnad” ning nende ”lugemine”. Negatiivsed ja positiivsed žestid. 30 sekundiga mõjule pääsemine. **Esitlus** Kuldreeglid. **Intervjuu** Tööintervjuu. Tööotsimine telefoni teel. Sõnum - ütleja verbaalne peegeldus. Enda ”maksmapanek” - oskus positiivsel moel küsida ja saada soovitut. **Väitlemine** Argumenteerimine. Meediakeele analüüs.
Hinnatavad õpitulemused:	Aine läbimisel õpilane: kuuleb ebakohti, on enesekriitiline, suudab vabalt olmetasandil suhelda; uurib oma žeste ja analüüsib, kuidas need töötavad tema kasuks/kahjuks suulises eneseväljenduses; suudab sõnumit selgepiiriliselt eesmärgistada ja verbaalselt iseennast peegeldada; suudab pingevabalt läbi viia tulemuslikku esitlust; on teadlik keelekasutuse agressiooni ja passiivsuse mõjust, ohjab emotsioone; suudab luua seoseid; analüüsib, kuuleb ja näeb vigu, parendab, põhjendab. Õpilane oskab: tunnetada positiivseid ja negatiivseid külgi; võita inimese tähelepanu ja oma sõnumit väljendada; oma head eneseväljendust müüa; mõtteid korrastada, neid avaldada, põhjendada.
Hindamine:	Ainemoodul lõpeb arvestusega. Arvestuse saamiseks on vajalik: - Pidev enese arendamine, jälgimine, ülesanded, kollektiivsed nõuanded - Suuliste esinemiste analüüs, kollektiivne hindamine, nõuanded - Iseseisvate tööde individuaalne esitlus ja kollektiivne analüüs, nõuanded.

Mooduli nimetus:	**Eritoitlustamise alused**
Maht õppenädalates :	1
Eesmärk:	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmisi ja oskusi toitumise erivajadustega ja erinevate vajadustega klientidele menüüde koostamisest ja toitude valmistamisest. Süvendab toitumisõpetuse teadmisi ja rakendab neid menüüde koostamisel erinevate ja erivajadustega klientidele.
Õppesisu:	**Erinevate ja erivajadustega klientide toitumisvajadused** **Menüüde koostamine ja kohandamine erinevate ja erivajadustega klientidele** - lasteaia- ja koolilapsed, vanurid, sportlased, rasket füüsilist tööd tegevad kliendid, erinevate haigustega kliendid.
Hinnatavad õpitulemused:	Õppija teab ja tunneb: erinevate ja erivajadustega klientide toitumise vajadusi Õppija oskab: koostada ja kohandada menüüd lasteaialastele, koolilastele,vanuritele koostada ja kohandada menüüd sportlasele, rasket füüsilist tööd tegevatele klientidele koostada ja kohandada menüüd laktoosikutele, gluteenikutele, taimetoitlastele
Hindamine:	- Kirjalik teadmiste test (40%) -erinevate ja erivajadustega klientide toitumisvajadustest - Praktiline etteantud menüü kohandamine erivajadusega kliendile (60%).

Mooduli nimetus:	**Etikett**
Maht õppenädalates :	1
Eesmärk:	Õpetusega taotletakse, et õppija, saab ülevaate olulisematest käitumis- ja suhtlemisreeglitest eririikides; arendada eneseanalüüsivõimet, oskus mõista iseenda käitumist ja tegevust, arvestada ja kritsiseerida iseennast, oma mõtteid ning muudata vajadusel oma käitumismudeleid.
Õppesisu:	**Käitumise üldjuhised.** Etiketi ja käitumise ajalooline käsitlus ning vajalikkus. Suhtlemine käitumise osana. Kodukultuur ja suhted perekonnas."Lastetuba" **Diplomaatiline protokoll.** Ajalooline käsitlus. Mõisted. **Tervitamine ja tutvumine.** Tervitamine. Esitlemine ja tutvumine. Kätlemine. Visiitkaardid. Hüvastijätt. **Helistamine.** Erakõned. Ametikõned. Isiklikud kõned **Kirjavahetus.** Ametikirjad. Isiklikud kirjad. Võõrkeelsed kirjad.E-suhtlemine. **Kutsed ja tänamised.** Kutsete liigid. Kutsete vormistamine. Kutsete edastamine. Kodused koosviibimised. Tänamine. **Ametikohtumised.** Üritused. Kohtumised. Suhtlemine ajakirjanikega. Sponsorlus ja heategevus. Presidendietikett. Eesti Lipp. **Vastuvõtud.** Liigitus ja iseloomustus. Planeerimine ja korraldamine. **Lauaetikett.** Toolide ja laudade paigutamine. Laudlina. Lauanõud. Lauakatmise eripära. Toitude serveerimine ja söömine. Lauakommete eripära. Võõrustaja roll, külalise roll. **Joogietikett.** Kohv /tee. Veinid. Muud alkohoolsed joogid. **Restoranis, kohvikus.** Tellimuse esitamine. Arve maksmine. **Kodused peod ja tähtpäevad.** **Rõivastumisetikett.** Tööriietus. Riietus päevasel ja õhtusel koosviibimisel. **Suhtlemine väljaspool kodu.** Tänaval, teatris, kinos, kontserdil, muuseumis ja kunstinäitusel. Suhtlemine töökohal.Suhtlemine puudega inimesega. **Kinkimine.** Mida kinkida? Kuidas kinkida? **Reisil.** Majutus. Teenindus. Reisimine **Suhtlemine muust rahvusest inimestega.** Euroopa riigid. Aasia riigid. Aafrika riigid. **Avalik esinemine.** Kehakeel. Esinemistehnikad.
Hinnatavad õpitulemused:	Õpilane teab: -üldtunnustatud etiketinorme; -käitumis- ja suhtlemisreeglite vajalikkust ja oskab analüüsida enda ja teiste käitumist; -kust otsida vajalikku infot. Õpilane oskab: -rakendada käitumisjuhiseid praktilistes situatsioonides; -väärtustab oma kodukoha, Eesti ning teiste rahvaste kultuuritraditsioone, kombeid ja tavasid.
Hindamine:	Hinnatakse: Teoreetiliste teadmiste kohta testid/kontrolltööd - 20% Praktiline tegevus: käitumissituatsioonide läbimängimine ja analüüsimine, esinemistehnikate rakendamine - 40% Iseseisev töö: koduse vastuvõtu projekt või osalemine kooli mõne piduliku vastuvõtu ettevalmistamisel ja läbiviimisel - 40%

Mooduli nimetus:	**Joogiõpetus**
Maht õppenädalates :	1
Eesmärk:	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmisi alkohoolsetest ja alkoholivabadest, kuumadest ja külmadest jookidest. Omandab teadmisi jookide liigitamise põhimõtetest ja sortimendist, jookide ajaloost, päritolust, valmistamise tehnoloogiatest, maitseomadustest, kasutamisvõimalustest ja serveerimistemperatuuridest. Omandab teadmisi ja oskusi veinide valiku põhimõtetest, veini ja toidu sobivusest, oskab serveerida jooke. Tunneb joogikaardi koostamise põhimõtteid. Oskab nõustada kliente jookide valikul.
Õppesisu:	**Jookide liigitus** - liigitamine kanguse, temperatuuri, tooraine järgi. Alkoholide saamine, käärimise protsess **Alkoholivabad joogid** - karastusjoogid, veed, mahlad, toonikud. Klaasid, klaaside hooldamine **Kuumad joogid** - kohv, tee, kakao, valmistamine ja serveerimine. **Veinid** Veinide klassifikatsioon, tuntumad viinamarjasordid, veinide valmistamine, säilitamine, veiniklaasid, veini serveerimine. **Õlu** Õlle tooraine, tootmine ja klassifikatsioon. Õlle kasutamine ja serveerimine. Vähese alkoholisisaldusega õlu. **Kanged alkoholid** Kangete alkohoolsete jookide klassifikatsioon, päritolumaad ja valmistusprotsess. Alkohoolsete jookide toorained. Viinade klassifikatsioon, tootmine, serveerimine. Viskide tootmise ajalugu. Iiri, šoti, ameerika ja kanada viskide tootmine, nende viskide erinevused tootmisel ja serveerimisel. Rummi tootmise ajalugu, tumedad ja heledad rummid, nende tootmine ja serveerimine. Brändide klassifikatsioon. Konjakite ja armanjakkide toomine ja kvaliteediline klassifikatsioon. Brändide ja konjakite serveerimine. Likööride liigid ja tootmistehnoloogia. Puuvilja- ja marjaliköörid, ürdiliköörid, emulsioonid. Bitterite liigid ja tootmistehnoloogia. Muud kanged alkohoolsed joogid. **Joogikaart** **Klientide nõustamine**
Hinnatavad õpitulemused:	Õppija teab ja tunneb: alkoholivabade ja alkohoolsete jookide klassifikatsiooni; karastusjookide ja kuumade jookide koostist, valmistamist, serveerimist; veinide liigitust, tuntumaid viinamarjasorte; veinide valmistamistehnoloogiaid, säilitamist, serveerimist; veini valiku üldisi põhimõtteid, vahuveine, kangestatud ja aromatiseeritud veine, teab nende tehnoloogilisi erinevusi; kangete alkoholide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, kasutamisvõimalusi, serveerimistemperatuure; serveerimisvõimalusi ja valida sobivaid klaase; joogikaardi koostamise põhimõtteid;. Õppija oskab: serveerida erinevaid alkoholivabu jooke; veine serveerida vastavalt serveerimistemperatuurile; esitleda, iseloomustada erinevaid jooke; otsida, töödelda jookidega seonduvat infot; välja selgitada kliendi vajadusi ja ootusi ning nõustab klienti jookide valikul; kasutada raamatukogu teenuseid ja kaasaegset tehnoloogiat teabe hankimiseks ja vahendamiseks.
Hindamine:	- kirjalikud teadmiste testid (20 %) - hinnatakse teenindusalase terminoloogia ja mõistete, nõude, klaaside, töövahendite tundmist; teadmisi jookidest ja

nende serveerimisest.
- õpimapp (20 %) - hinnatakse väikesemahulist uurimustööd jookidest juhendi järgi, tava- ja piduliku einele jookide planeerimist rühmatööna;
- praktilised oskused (60 %) - hinnatakse veini serveerimist ja iseloomustamist, jookide esitlemist ja serveerimist;

Mooduli nimetus:	**Kutsealane arvutiõpetus**
Maht õppenädalates :	1
Eesmärk:	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab koristustööde mõõdistamine põhimõtted Õppida mõõdistama koristustöid, kasutades spetsiaalset arvuti tarkvara.
Õppesisu:	**Arvutiõpetuse põhialused.** Tekstitöötlus. Tabelitöötlus. Esitlusprogrammid. **Mõõdistamise põhialused.** Koristusaega mõjutavad faktorid. Meetodi-,aja- ja ruumistandard. Mõõdistamise etapid. Mõõdistamise tulemused. Mõõdistamise kasutamine koristustööde arendamisel. **Mõõdistamine.** Mõõdistustööde läbiviimise etapid mõõdistuste tulemuste ellu rakendamine. Praktilise mõõdistuse tegemine kasutades vastavat tarkvara. Programmi võimaluste demonstreerimine. Programmi ülesehitus - kirjeldus Rakenduslike näiteülesannete lahendamine a)etteantud majaplaanide järgi b)erinevate tööprotseduuride koostamine c)erinevate töövahendite kasutamise variandid d)oma mõõdistatud ruumide koristusplaanide tegemine.
Hinnatavad õpitulemused:	Õppija teab ja tunneb: -millest sõltub koristustöödele kuluv reaalne tööaeg; -koristustööde mõõdistamise põhimõtteid; -mille arvelt on võimalik säästa koristusaega. Õppija oskab: -mõõdistada koristustöid kasutades vastavat tarkvara, -kasutada oma töös mõõdistuste tulemusi; -kasutada mõõdistamist koristustööde arendamisel.
Hindamine:	Hinnatakse: praktiliste tööde hinded - tööjuhedite koostamine, objektide mõõdistamine, objektide kaardistamine (80%); iseseisev töö- kasutusjuhendi läbitöötamine (20%)

Mooduli nimetus:	**Kutsealane saksa keel**
Maht õppenädalates :	3
Nõuded õpingute alustamiseks :	Puuduvad
Eesmärk:	Saksa keele õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised enese väljendamiseks võõrkeeles erialase terminoloogia piires. Õppija mõistab erialast infot selges tavakõnes ja saab aru lihtsamatest tekstidest, mis koosnevad tööga seotud sõnadest. Oskab ettevalmistuseta vestelda tuttaval tööga seotud teemal ja koostada lihtsat seostatud teksti. Tähtsustada korrektse keelekasutuse vajalikkust ametialases suhtlemises. Lõpetamisel saavutab võõrkeele taseme A2.
Õppesisu:	**Kutsealane suhtlus- ja kirjakeel.** Korrektse suulise ja kirjaliku suhtlemisoskuse arendamine. Kutsealase terminoloogia tundmine, kasutamine. Kutsealase suhtluskeele arendamine, tavalised keelekasutusolukorrad, suhtlemine erinevates teenindussituatsioonides, sh pingelistes ja ohuolukordades.Erialase teksti lugemine, refereerimine ja tõlkimine. Tööalase informatsiooni hankimineajakirjandusest, erialasest kirjandusest, internetist. **Saksa keel toitlustuses.** Toitlustusettevõtete tüübid. Toidukorrad ja ajad. Hommikusöögilaua komponendid. Põhilised roagrupid ja joogid. Laua- ja serveerimisnõud. Eritoitumisvajadused. Käitumine restoranis: menüü tutvustamine, toitude ja jookide soovitamine, tellimuse vastuvõtt, arveldamine, tagasiside küsimine, kliendikontakti lõpetamine. Vabandamine kliendi ees. Kiituse käsitlemine. **Saksa keel majutuses.** Majutusettevõtete tüübid. Hotelli teenused. Erinevad toatüübid ja nende sisustus. Telefonisuhtlus. Infopäringule vastamine. Tellimuse kinnitamine, muutmine, tühistamine. Hotelli sisseregistreerimine. Lisateenuste tutvustamine ja müük. Tee juhatamine. Informatsiooni jagamine. Arveldamine. Hotellist väljaregistreerimine. Probleemide/kaebuste käsitlemine. Käitumine õnnetusjuhtumite ja kliendi haigestumise korral.
Hinnatavad õpitulemused:	Õppija teab ja tunneb: -majutuse ja toitlustuse sõnavara; oskab; -toimida erinevates teenindussituatsioonides võõrkeeles; -hankida erialast infot erialasest kirjandusest ja internetist soome keeles; -suhelda lihtsamatel olme-, eriala- ja päevateemadel soome keeles; -suhelda viisakalt klientidega soome keeles; -telefoniga suhelda soome keeles; -tutvustada majutus- ja toitlustusettevõtete tüüpe ja teenuseid; -restoranis teenindusprotsessi erinevates etappides suhelda; -vastuvõtus teenindusprotsessi erinevates etappides suhelda koostada lihtsamaid tekste erialase sõnavara piires; -teed juhatada.
Hindamine:	Hinnatakse: Kirjalikud teadmiste testid (30%) - erialane terminoloogia; Praktilised oskused (70%): kuulamisülesanded - majutustingimused ja pakutavad teenused, lisateenuste müük; rollimängud: teenindamine restoranis, eritoitumisvajadused, kliendi infopäring, tellimuse kinnitamine, sisse- ja väljaregistreerimine sh arveldamine, kliendi kaebuse käsitlemine, tee juhatamine; E-post: kliendi infopäring.

Mooduli nimetus:	**Rahvuslikud ja regionaalsed köögid**
Maht õppenädalates :	2
Eesmärk:	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised ja oskused maailma rahvaste toidukultuurist. Õpib tundma Eesti ja teiste rahvaste toitumisharjumusi, toitumistrende. Õppija omandab teadmisi erinevate kultuuride kommetest, tavadest ja väärtushinnangutest.
Õppesisu:	**Toidu- ja joogitrendid.** Rahvusvaheline toidu- ja joogimood. Moodsad toorained. Toiduvalmistamise viisid. **Baltimaade rahvusköögid.** Eesti rahvuslik köök. Läti rahvuslik köök. Leedu rahvuslik köök. **Põhjamaade rahvusköögid.** Soome rahvuslik köök. Rootsi rahvuslik köök. Norra rahvuslik köök. Taani rahvuslik köök. **Ida-Euroopamaade rahvusköögid.** Vene rahvuslik köök. Ukraina rahvuslik köök. Valgevene rahvuslik köök. Moldova rahvuslik köök. **Kaukaasiamaade rahvusköögid.** Armeenia rahvuslik köök. Gruusia rahvuslik köök. Aserbaidžaani rahvuslik köök. **Lääne-Euroopamaade rahvusköögid.** Poola rahvuslik köök. Saksa rahvuslik köök. Hollandi rahvuslik köök. Prantsuse rahvuslik köök. Hispaania rahvuslik köök. Inglise rahvuslik köök. Iiri rahvuslik köök. Tsehhi rahvuslik köök. Slovakkia rahvuslik köök. **Itaalia ja Balkanimaade rahvusköögid.** Itaalia rahvuslik köök. Austria rahvuslik köök. Ungari rahvuslik köök. Rumeenia rahvuslik köök. Bulgaaria rahvuslik köök. Kreeka rahvuslik köök. Jugoslaavia rahvuslik köök. Sloveenia rahvuslik köök **Aasiamaade rahvusköögid.** Türgi rahvuslik köök. Araabia rahvuslik köök. Juudi rahvuslik köök. Mongoolia rahvuslik köök. India rahvuslik köök. Hiina rahvuslik köök. Tai rahvuslik köök. Jaapani rahvuslik köök. Vietnami rahvuslik köök.
Hinnatavad õpitulemused:	Õpilane teab: -mõistab ja väärtustab rahvusköökе; -rahvusköökides kasutatavaid tooraineid; -valmistatavaid põhitoite; -erinevate rahvaste toitumisharjumusi; -religioonide mõju toitumistavadele. Õpilane oskab: -kirjeldada rahvusköökide eripära; -tööjuhendi ja juhendaja abil valmistada rahvusköökide levinumaid toite; -kirjeldada erinevate rahvaste toitumisharjumusi; -siduda erinevate rahvuste roogasid eesti ja teiste rahvuste toitumisharjumustega.
Hindamine:	Hinnatakse: teoreetiline test rahvusköökide kohta - 30% praktikumi tööd levinumate toitude kohta - 40% iseseisvate tööde hinne rahvaste toitumisharjumuste kohta ja esitlus - 30%

Mooduli nimetus: **Ruumikujundus ja taimeseade**

Maht õppenädalates : 1

Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised ja oskused ruumide ja laudade kaunistamisel. Omandab teadmised värvusõpetusest. Õpib tundma värvide omavahelise sobitamise põhimõtteid ruumis ja teeninduskeskkonna kujundamisel. Saab aru lille- ja lauaseade põhitõdedest. Omandab teadmised ja oskused kasutada erinevaid kaunistus-vahendeid. Õpib arvestama laudade katmisel teenindussaali interjööri ning sündmuste eripäraga. Omandab teadmised kasutada ruumi- ja lauakaunistamisel aastaajale omaseid värve ja looduslikke vahendeid.

Õppesisu: **Värvusõpetuse põhialused.** Värvusõpetuse ajalugu. Värv kui sümbol. Värvide põhitunnused. Värvide liigitamine. Värviring. Soojad ja külmad toonid. Värvide vastastikused seosed. Värvide omavaheline sobivus. Värvide mõju ruumis. Valgus ja värv. Värv ja toiduaine. Laudlinade ja salvrätikute värvid. Värvide psühholoogiline mõju. Värvide kasutamine erinevatel tähtpäevadel ja aastaaegadel. Kasutatavad värvid eesti rahvakultuuris ja kombestikus.
Lilleseade põhialused. Lilleseade valmistamiseks vajalikud vahendid, töömaterjalid. Lilleseade stiilid, värvid. Lilleseade oaasisega. Lilleseade klaasiga. Lilleseade ruumikujunduses. Lõikelillede valimine vastavalt ruumile, lauakattele. Lõikelillede hooldus. Pidulik lilleseade. Lauaseaded. Lilleetikett.
Ruumikujunduse põhialused. Ruumikujundusmaterjalid. Värvilahendused. Valgustus ruumis. Mööbli paigutus. Ruumikujunduselemendid looduslikest vahenditest.
Erinevad lauakaunistused. Lilled vastavalt sündmusele, aastaajale, pidulikkusele. Taimed lauakaunistuses. Küünlad. Dekoratiivesemed. Peeglid. Peeglite kasutamine lauakaunistuses ja toitude väljapanekul. Karamellist ja jääst figuurid. Toiduainetest lõigatud või voolitud kaunistused. Kombinatsioonid eelnimetatutest.
Menüü- ja kohakaardi kujundamine. Menüü- ja kohakaardi kujundamine vastavalt sündmusele ja lauakattele. Ilukirja tehnikad kaartidele ja kutsetele.

Hinnatavad õpitulemused: Õppija teab ja tunneb:
-värvusõpetuse aluseid ja värvuste sobitamise põhimõtteid;
-lillesede põhimõtteid;
-lilleseade valmistamiseks sobivaid stiile, värve;
-ruumikujunduse põhimõtteid, materjale, värve ja valgustuse osa ruumis;
-laua kaunistamise erinevaid materjale ja võimalusi;
-koha- ja menüükaardi kujundamist;
Õppija oskab:
-valida värve ruumi- ja lauakaunistustele;
-valida lilli ja -seadeid; lauakaunistusvahendeid;
-kasutada aastaajale, sündmusele, lauakattele omaseid värve ja vahendeid;
-arvestada laudade katmisel teenindussaali interjööriga ning sündmuse eripäraga.

Hindamine: Hinnatakse:
1. Praktilised tööd: praktilised ülesanded paber- ja tekstiilmaterjalidega, värvilahendused ja värvipassi tegemine, lilleseade tegemine, toiduainetest lõigatud või voolitud kaunistused, õppekeskkonnas toimuva praktilise töö käigus täidetavad tööülesanded, värvilahendused vastuvõtulauale, kujundusmaterjali ja värvide otsimine antud teenindusruumile - 60%
2. Õpimapp - 40%

Mooduli nimetus:	**Spaa teenused**
Maht õppenädalates :	1
Eesmärk:	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised spaast kui majutusasutusest ja taastusravikeskusest. Omandab teadmised spaades pakutavatest teenusetest; õpib tundma spaade geograafilisi asukohti Eestis ja sellest tulenevaid põhi- ja lisa teenuseid. Omandab teadmised klientuurist ja spaa-turismist.
Õppesisu:	**Spaa olemus.** Spaa kui majutusasutus. Spaa kui taastusravikeskustes. Spaa mõiste ja tähtsus. Spaade liigid. **Spaa teenused.** Pakutavad teenused. Protseduurid. Kehahooldus. Ilusalong. Massaaž. Solaarium. Ujula. Saunad. Saunakompleks. Tervisekeskus. **Spaa paketid.** Paketid, nende liigitus, kestus. Põhiteenused. Lisateenused. Spaad Eestis. Kodukoha spaa. **Spaa-turism.** Spaade klientuur. Kõrghooaeg taastusravikeskustes.
Hinnatavad õpitulemused:	Õppija teab ja tunneb: -spaa tähendust ja tähtsust; -spaas pakutavaid põhi- ja lisateenuseid; -pakettide liigitust; -Eesti spaasid piirkonniti. Õppija oskab: -kirjeldada Eesti spaasid ja nendes pakutavaid teenuseid; -koostada puhkepaketti spaale.
Hindamine:	Hinnatakse: 1. Praktilised tööd - õppekeskkonnas toimuva praktilise töö käigus täidetavad tööülesanded spaa paketi koostamise kohta- 40% 2. Õpimapp - Eesti spaad. Turundus spaas - 40% 3. Teoreetiliste teadmiste test - 20%

Mooduli nimetus:	**Õpioskuste arendamine**
Maht õppenädalates :	1
Eesmärk:	Ennastjuhtiv õppija
Õppesisu:	**Tutvumine** Kool, oma grupp, õpetajad, aine. Tutvumismängud. Orienteerumismäng. Õppekorraldus, õppekava. KHK koduleht. Mis on teistmoodi kui vanas koolis? **Eesmärkide seadmine** Minu elu kaart. Enesejulgustamine, motivatsioon, tahe. Õppefilm „Rahumeelne sõdalane“ **Eneseanalüüs** Õppimine, haridus, haritus. Õpistrateegiad. Multiintelligentsused ja õpistiilid. **Tahe** Aja planeerimine ja prioriteetide seadmine. Vaimne laiskus. Tahte kasvatamise harjutused. **Aju ja emotsioonid** Aju, mälu ja meelespidamine. Enesejulgustamine, emotsioonide juhtimine, positiivne hoiak, stressiga toimetulek. Õppefilm "What the Bleep Do We Know?" **Head harjumused ja elustiil** Kohtumine huvitava inimesega, õppekäik (tulevasse töökohta, kultuuriasutusse, vms) **Strateegiad tunnis** Kuulamine, konspekteerimine, taju ja tähelepanu, info mõistmine ja mõtestamine. **Õppematerjalid** Infoallikad, info kogumise ja töötlemise oskused. Lugemine (strateegiad). Kuidas organiseerida teadmisi (mõistekaart). **Kontrolltööd ja eksamid** Ettevalmistus kontrolltöödeks ja eksamiteks. (Stressiga toimetuleku, tahte, mälu, meelespidamise ja info süstematiseerimise kordamine) **Teadmised ja oskused** Teadmiste rakendamine. Tõkked teadmiste kasutamisel. Kogemus kui targemaks saamise eeldus. **Kokkuvõte** Paremate õpitulemuste saavutamise ja oma elu kujundamise tööriistad, nende rakendamine. Tahe, motivatsioon, eesmärgistamine, otsustusvõime ja enesekindlus (kordamine).
Hinnatavad õpitulemused:	Õpilane teab: Millised on 21. sajandi väljakutsed Mida teab ja teeb ennastjuhtiv inimene/õpilane Erinevaid õpistrateegiaid (mälustrateegiad, kognitiivsed strateegiad, metakognitiivsed strateegiad, afektiivsed strateegiad, sotsiaalsed strateegiad) Milline oma tema õpistiil, milline intelligentsus on tal enam arenenud Kuidas kasvatada tahet Mis põhjustab ebaedu Kuidas ise ennast aidata paremate õpitulemuste saavutamisel (strateegiate valimine) Õpilane oskab: Eesmärgistada oma elu, tegevusi ja õppimist Kasvatada tahet Valida õpistrateegiate vahel Kasutada kõige paremini töötavaid individuaalseid õpistiile ja ?võtteid Kasutada aega otstarbekalt Efektiivselt kuulata, lugeda, organiseerida materjale, konspekteerida
Hindamine:	Moodul on hindeline või arvestuslik. Õpilased koostavad õpimapi tunniülesannetest ja iseseisvatest töödest. Õpilane saab positiivse tulemuse, kui tema õpimapis on vähemalt 12 tunnitööd ja tal on vähemalt 3 protsessihinnet. Hinde kujundamiseks võib lisaks protsessihinnetele kasutada lõputesti (nii individuaalselt kui tervele õppegrupile).

Mooduli nimetus:	**Ürituste planeerimine ja korraldamine**
Maht õppenädalates :	1
Eesmärk:	Aine läbimine võimaldab õpilasel: õppida tundma erinevaid ürituse liike ja korraldamise põhimõtteid; õppida tundma erinevate vastuvõttude liike ja sellega kaasnevat etiketti; õppida arvestama ürituste eripärasid; planeerida ja korraldada erinevaid üritusi; õppida üritusi juhtima; õppida tundma erinevaid seltskonnamänge; õppida tundma töö ülesannete jaotust meeskonnatöös.
Õppesisu:	**Sündmuse eesmärgistamine** **Eelarve koostamine** **Ürituse programmi koostamine ja toimingute planeerimine** **Ürituste tüübid: pulmad, ball, juubel, stiiliõhtud, matused jne** **Päevased ja õhtused vastuvõtud** **Aja ja koha planeerimine üritusele** **Toimingute eest vastutamine, rollide jaotamine** **Õhtujuht ja ürituse juhtimine** **Erinevad seltskonnamängud**
Hinnatavad õpitulemused:	Õpilane teab: ürituste korraldamise põhimõtteid; erinevate vastuvõttude liike. Õpilane oskab: planeerida ürituste ettevalmistustöid; koostada vastavat eelarvet; korraldada üritusi ja vastuvõttusid; õhtut juhtida; läbi viia seltskonnamänge; töötada meeskonnas.
Hindamine:	Ainemoodul lõpeb arvestusega. Hinnatakse: õppeprotsessis toimuvad grupitöid (50%); vajalik koostada ja/või teostada ettenähtud projektitöö ürituse korraldamisel (50%).

LISAD

LISA 1: **Õppebaasi kirjeldus**

Tartu Kutsehariduskeskuses on olemas majutusteeninduse erialal õppetöö läbiviimiseks järgmised ruumid, põhiseadmed ja võimalused:

* toitlustuse õppeklassid 2 tk. - teoreetilise õppe läbiviimiseks
Õppeklassid on 36 õppekohaga, varustatud näitlikustamiseks vajalike seadmete, vahendite ja töölauaga, arvuti ja multimeediaprojektoriga, grafoprojektori, valge tahvli ja ekraaniga. Vajadusel on võimalik kasutada täiendavat audio- ja videotehnikat, fotoaparaati ja videokaamerat.

* toitlustusteeninduse klass 1 tk. - praktilise õppe läbiviimiseks
Teenindusklassis on praktiliste teenindustundide läbiviimiseks restorani söögilauad toolidega, lauapesukomplektid, nõudekomplektid, serviisid, joogiklaaside komplektid, söögiriistad, kassaaparaat.
Teenindusklass on varustatud vajalike seadmete ja vahenditega ka baaritöö õpetamiseks.
Õppeklass on varustatud esitlustehnikaga: arvuti ja multimeediaprojektoriga, grafoprojektori, valge tahvli ja ekraaniga.

* majutusteeninduse klass 1 tk. ja vastuvõtutöö klass 1 tk. - teoreetilise ja praktilise õppe läbiviimiseks.
Mõlemad klassid on 30 õppekohaga, varustatud näitlike õppevahenditega hotellimajanduse, töökorralduse, majapidamistoimingute ja vastuvõtutöö õpetamiseks. Õppeklassid on varustatud esitlustehnikaga: arvuti ja multimeediaprojektoriga, grafoprojektori, valge tahvli ja ekraaniga. Vajadusel on võimalik kasutada täiendavat audio- ja videotehnikat, fotoaparaati ja videokaamerat.

* puhastusteeninduse klass 1 tk. - teoreetilise ja praktilise õppe läbiviimiseks.
Puhastusteeninduse klass on 30 õppekohaga, varustatud näitlikustamiseks ja praktiliseks õppeks vajalike seadmete, vahendite, puhastusainete ja tööohutust tagavate vahenditega, mis võimaldab õpetada majapidamisosakonna toiminguid. Õppeklass on varustatud esitlustehnikaga: arvuti ja multimeediaprojektoriga, grafoprojektori, valge tahvli ja ekraaniga.

* arvutiklassid 2 tk. - arvutiõppe läbiviimiseks.
Arvutiklassid on 15 õppekohaga, varustatud interneti püsiühendusega. Klassides on multimeediaprojektorid, printerid, valged tahvlid ja ekraanid. Arvutiklasse saavad õpilased kasutada internetist informatsiooni hankimisel ja iseseisvate kirjalike tööde vormistamisel ka tunnivälisel ajal.

* õppeköök - praktiliste tundide läbiviimiseks.
Õppeköök on 16 õppekohaga, varustatud koka tööks vajalike seadmete ja töövahenditega.
16 õpilase töökohad on varustatud: roostevabaterasest toiduvalmistamisnõud, töövahendid toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks, abimaterjalid ja vahendid. Õppeköögi juurde kuulub degusteerimisruum praktilistes tundides valmistatud toitude hindamiseks.

* restoran, kus teenindatakse kooli töötajaid ja õpilasi, samuti külalistemaja kliente ning väljastpoolt tulevaid kliente. Koka ja toitlustusteeninduse eriala õpilased teostavad praktikat restoraniköögis toitu valmistades. Kelneri, toitlustus-, majutus- ja hotelliteeninduse erialade õpilased teostavad teeninduspraktikat restorani saalis kliente teenindades.

* külalistemaja Salimo, kus majutus- ja hotelliteeninduse eriala õpilased sooritavad praktikat hotelliruumide hoolduse oskuste arendamiseks ja vastuvõtutöös kliente teenindades.

* infokogu, mis teenindab Tartu KHK õpetajaid ja õpilasi. Lisaks õppekirjanduse, -videofilmide, CD, DVD laenutamisele on õpilastel võimalus raamatukogus teostada iseseisva tööna antud ülesandeid.