

Õppeasutus: **Pärnumaa Kutsehariduskeskus**
Õppeasutuse kood: 70006369

Aadress: Pargi 1, 80010
Telefon/Faks: 442 7888/ 442 7889
e-post: parnumaa@hariduskeskus.ee

Õppekavarühm: **Majutamine ja toitlustamine**
ISCED 97 liigituse järgi

Õppekava : **Kokk**
nimetus eesti keeles

Cook
nimetus inglise keeles

Kutseõppe liik: KKPB

Õppekava maht õppenädalates: 140

Õppekeel: eesti keel

Kinnitan: **Riina Mürsepp**
kooli direktori nimi, allkiri
käskkirja nr . 91, 14 .mai 2009.a.
pitsat

Kooskõlastatud

kooli õppenõukogu protokoll nr .10, 08. mai 2009.a.
koosoleku protokoll nr, kuupäev

kooli nõukogu protokoll nr . 5, 23. aprill 2009.a.
koosoleku protokoll nr, kuupäev

Kontaktisik: **Sergei Tšekmarjov**
Tel.56226701; e-mail:sergei.tsekmarjov@hariduskeskus.ee

Registreeritud Eesti Hariduse Infosüsteemis.....
kuupäev

Õppekava kood 85348

Õppeasutus: **Pärnumaa Kutsehariduskeskus**
Õppeasutuse kood: 70006369

ÕPPEKAVA REGISTREERIMISLEHT

Õppekavarühm

Majutamine ja toitlustamine

ISCED 97 liigituse järgi

Õppekava

Kokk

nimetus eesti keeles

Cook

nimetus inglise keeles

Õppekeel: eesti keel

Kutseõppe liik		<i>kutseõpe põhikoolis ja gümnaasiumis</i>
		<i>põhihariduse nõudeta kutseõpe</i>
		<i>kutseõpe põhihariduse baasil</i>
	X	<i>kutsekeskharidusõpe</i>
		<i>kutseõpe keskhariduse baasil</i>
Maht õppenädalates (õn)	140	
Õppekava koostamise alus: Majutamise ja toitlustamise erialade riiklik õppekava (kinnitatud Haridus- ja teadusministri 22. jaanuar 2009.a. määruse nr 14).		
Õppekava eesmärgid ja ülesanded: Õppekava eesmärk on võimaldada õppijal omandada teadmised, oskused ja hoiakud töötamiseks majutus- ja toitlustusteenused pakkuvates organisatsioonides ja ettevõtetes ning eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks. Õppekavaga kehtestatud 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 saavutamisel; 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 tevaet hankida ning on valmis meeskonnatööks.		
Nõuded õpingute alustamiseks: põhiharidus; kutsesobivustest, tervisetõend.		

Oppekava struktuur

Üldoskuste moodulid: 89õn sellest - sissejuhatus majutamise ja toitlustamise valdkonna kutseõpingutesse 1õn; majanduse ja ettevõtluse alused 4õn; töökeskkond 2õn; klienditeenindus 4õn; toitlustamine 3õn; kommunikatsioon 3õn; töösuhted 1õn; toiduvalmistamine suurköögis 8õn; töökorraldus suurköögis 5õn; koka praktiline töö suurköögis 4õn; toiduvalmistamine restorani köögis 10õn; töökorraldus restorani köögis 5õn; koka praktiline töö restorani köögis 5õn; suurköögi toitlustusteenindus 3,5 õn; restorani toitlustusteenindus 5,5 õn; praktika (ettevõttes ja koolis) 25õn.

Valikõpingute moodulid: 10õn sellest – pagartoodete tehnoloogia ja praktika 3õn; etikett 0,5; kassatöö 0,5 õn; värvusõpetus ja kompositsioon 1õn; kutsealane soome keel 0,5 õn; kutsealane prantsuse keel 0,5; kutsealane inglise keel 1 õn; joogiõpetus 0,5 õn; grillimine 0,5õn; A La Carte 2õn

Lõpueksam 1õn.

Üldhariduslikud õppeained: 40õn sellest – eesti keel 4õn; kirjandus 3õn; võõrkeel (inglise keel) 6õn; vene keel 2õn; matemaatika 6õn; füüsika 3õn; keemia 2õn; geograafia 1õn; bioloogia 3õn; ajalugu 3õn; inimeseõpetus 1õn; ühiskonnaõpetus 1õn; muusika 1õn; kunst 1õn; kehaline kasvatus 3õn .

Nõuded õpingute lõpetamiseks: kui õpilane on täitnud koka õppekava täies mahus, läbinud kõik moodulid vähemalt rahuldavalt, sooritanud kutseharidusliku lõpueksami, mis koosneb kolmest osast: praktilise töö planeerimisest vastavalt restorani äriideele, intervjuust ja planeeritud töö praktilisest teostamisest . Lõpueksami praktilise tööna planeeritakse, valmistatakse ja serveeritakse restoranile sobilik kolmekäiguline einekord. Eksam on võimalik ühitada kokk I kutseeksamiga.

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid

Kooli lõputunnistus kutsekeskharidusõppe läbimise kohta ja hinneteleht.

Õppekava vastab sisuliselt ja vormistuslikult esitatud nõuetele september2009.a.

/ees- ja perenimi, allkiri/

Riikliku Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskuse kutsehariduse osakonna peaspetsialist

Sisukord

ÜLDOSA.....	6
ÕPPEKAVA KOOSTAMISE ALUS.....	6
ÕPPEKAVA EESMÄRGID JA ÜLESANDED.....	7
Õppekava eesmärgid.....	7
Õppekava ülesanded.....	7
NÕUDED ÕPINGUTE ALUSTAMISEKS.....	8
MOODULITE NIMETUSED JA MAHUD.....	10
PRAKTIKA KORRALDUS.....	15
Üldised hindamise põhimõtted.....	17
Nõuded õpingute lõpetamiseks.....	18
Valikõpingute valiku võimalused ja tingimused.....	19
Õppekava koostajad.....	20
I ÜLDÕPINGUD JA PÕHIÕPINGUD.....	21
1. SISSEJUHATUS MAJUTAMISE JA TOITLUSTAMISE VALDKONNA KUTSEÕPINGUTESSE.....	21
2. MAJANDUSE JA ETTEVÕTLUSE ALUSED.....	22
3. TÖÖKESKKOND.....	24
4. KLIENDITEENINDUS.....	26
5. TOITLUSTAMINE.....	28
6. KOMMUNIKATSIOON.....	30
7. TÖÖSUHTED.....	31
8. TOIDUVALMISTAMINE SUURKÖÖGIS.....	32
9. TÖÖKORRALDUS SUURKÖÖGIS.....	35
10. KOKA PRAKTIINE TÖÖ SUURKÖÖGIS.....	38
11. TOIDUVALMISTAMINE RESTORANIKÖÖGIS.....	40
12. TÖÖKORRALDUS RESTORANIKÖÖGIS.....	42
13. KOKA PRAKTIINE TÖÖ RESTORANIKÖÖGIS.....	45
14. SUURKÖÖGI TOITLUSTUSTEENINDUS.....	47
15. RESTORANI TOITLUSTUSTEENINDUS.....	48
16. PRAKTIKA.....	50
II VALIKÕPINGUD.....	52
1. PAGARI –KONDIITRI TEOORIA JA PRAKTIKA.....	52
2. ETIKETT.....	53
3. KASSATÖÖ.....	54
4. VÄRVUSÕPETUS JA KOMPOSITSIOON.....	55
5. KUTSEALANE SOOME KEEL.....	57
6. KUTSEALANE PRANTSUSE KEEL.....	58
7. KUTSEALANE INGLISE KEEL.....	59
8. JOOGIÕPETUS.....	60
9. GRILLIMINE.....	62
10. A la CARTE.....	64
III LÕPUEKSAM.....	66
LÕPUEKSAMI JUHEND.....	68
ETTEVÕTTEPRAKTIKA JUHEND.....	70
IV ÜLDHARIDUSAINED.....	72
1. Eesti keel.....	72
2. Kirjandus.....	75
3. Võõrkeel/ inglise keel.....	77
4. Vene keel.....	82
5. Matemaatika.....	85
6. Füüsika.....	90

7. Keemia.....	92
8. Geograafia	94
9. Bioloogia	96
10. Ajalugu	99
11. Inimeseõpetus	101
12. Ühiskonnaõpetus	103
13. Muusika	105
14. Kunst.....	107
15. Kehaline kasvatus	109
LISAD	113
Kooli õppebaasi kirjeldus	113
Õppekavaga seotud õpetajad	114

ÜLDOSA

ÕPPEKAVA KOOSTAMISE ALUS

Pärnumaa Kutsehariduskeskuse koka õppekava on koostatud Majutamise ja toitlustamise erialade riikliku õppekava alusel, mis on kinnitatud EV Haridus- ja teadusministri määrusega 12.jaanuarist 2009.a. nr14.

Õppekava vastab kutsestandardile Kokk I

ÕPPEKAVA EESMÄRGID JA ÜLESANDED

Õppekava eesmärgid

Õppekava eesmärk on kujundada isiksus, kellel on teadmised, oskused, vilumused ja hoiakud töötamiseks toitlustus- ja majutusteeninduse valdkonnas ning eeldused ja soov õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.

Õppekavaga kehtestatud kutsealase koolituse eesmärk on orienteerida õpilasi pidevõppele, kujundada õpilases iseseisva töö oskust, loovust, algatus-, otsustus- ja vastutusvõimet ning teenindus- ja suhtlemisvalmidust, arendada ja süvendada järgmisi võtmeoskusi: meeskonnatööoskus, probleemide lahendamise ja otsuste tegemise oskus, kriitilise mõtlemise ja suhtlemisoskus, analüüsioskus, informatsiooni hankimise, töötlemise ja kasutamise oskus, õppimisoskus.

Kutseoskused on tootmis- ning tehnilised kutsealased põhioskused, kliendikeskse teeninduse oskused, koostööoskused, suhtlemis- ja mõjutamisoskused. Toitlustus- ja majutusteenindusvaldkonna iga töötaja vastutab oma osaga ettevõtte majandustulemi ja kliendisuhete jätkumise eest, aususe eest ja tarbija õiguste austamise eest. Toitlustus- ja majutusteenuste tootmise ja müümise lähtepunktiks on suhtumine klienti kui võrdväärse, aktiivsesse ja oma vajadusi teadvustavasse koostööpartnerisse.

Koolitus loob eeldused rakendada saadud teadmisi ka teistel toitlustus- ja majutusteeninduse valdkonna erialadel. Majutusteeninduse õppekava loob eeldused töötamiseks toateenindajana, hommikusöögi teenindajana, toitlustusteenindajana, puhastusteenindajana jne.

Õppekava ülesanded

Kutsealase koolituse ülesanne on anda õpilasele sellised teoreetilised, praktilised, sotsiaalkultuurilised valmisolekud, et ta suudab:

- 1) rakendada toitlustus- ja majutusteeninduse alaseid teadmisi ja oskusi konkreetsete tööülesannete täitmisel;
- 2) siirduda paindlikult ühelt toitlustus- ja majutusteeninduse toimingult teisele koolitusele vastaval kutsealal;
- 3) sobitada toitlustus- ja majutusteeninduse kutseoskusi uutes töösituatsioonides;
- 4) planeerida, teostada, hinnata ja arendada oma tööd;
- 5) väärtustada oma kutseala ja arendada oma kutseoskusi;
- 6) teha eetilisi, seaduspäraseid ja õiglasi valikuid;
- 7) suhtuda kaasinimestesse võrdväärsetl;
- 8) omandada soosiv suhtumine sisemisse ja välisesse ettevõtlikkusse;
- 9) vastutada kliendi, enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tulla toime kriisi- ja ohuolukordades;
- 10) töötada keskkonda säästes.

NÕUDED ÕPINGUTE ALUSTAMISEKS

Vastuvõtunõuded

Majutusteenindusevaldkonna koka erialale võib õppima asuda õpilane, kes on omandanud põhihariduse ning kelle tervislik seisund võimaldab õppida ja töötada toitlustus- ja majutusteeninduse valdkonna kutsealadel. Erialale õppima asumiseks ja kutsealal töötamiseks vajalikku tervislikku seisundit peavad õppima tulijad kinnitama tervisetõendiga.

Vastuvõtul arvestab kool põhikooli tulemusi ja viib läbi kutsesobivusvestluse. Vene või muu õppekeelega kooli lõpetanutel peab olema vähemalt eesti keele algtase.

Kooli astumiseks tuleb esitada:

- Isiklik avaldus-andmekaart (täidetakse kohapeal)
- Põhiharidust tõendav dokument (originaal või selle notariaalselt kinnitatud koopia)
- Tervisetõend
- 4 fotot

Kaasa tuleb võtta isikut tõendav dokument (pass või ID-kaart)

Pärnumaa Kutsehariduskeskusesse vastuvõetud õpilased kantakse õpilasregistrisse ja neile kehtivad õppekorralduse eeskirjaga fikseeritud õigused ja kohustused.

ÕPPEKAVA STRUKTUUR

Õppekava kohustuslikud – ja valikmoodulid

Õppekava moodulid on järgmised:

- 1) üldoskuste moodulid ja põhioskuste moodulid sh praktika moodulid;
- 2) valikoskuste moodulid;
- 3) üldharidusmoodulid

MOODULITE NIMETUSED JA MAHUD

Jrk nr	Moodulite/üldharidusainete nimetused	Kogumaht (õn)	Maht (õn)1. õppeaastal			Maht (õn) 2. õppeaastal			Maht (õn) 3. õppeaastal			Maht (õn) 4. õppeaastal		
			Auditoorne ja praktiline töö	Praktika	Kokku	Auditoorne ja praktiline töö	Praktika	Kokku	Auditoorne ja praktiline töö	Praktika	Kokku	Auditoorne ja praktiline töö	Praktika	Kokku
I	Üld- ja põhiõpingud	89												
1.	Sissejuhatus majutamise ja toitlustamise valdkonna kutseõpingutesse	1	1		1									
2.	Majanduse ja ettevõtluse alused	4								3				1
	Majanduse ja ettevõtluse alused								2					
	Turunduse alused								1					
	Turismimajanduse alused											1		
3.	Töökeskkond	2			2									
	Tööohutus ja tervishoid		0,25											
	Esmaabi		0,25											
	Ohuõpetus		0,5											
	Toiduhügieen		0,5											
	Keskkond ja jäätmemajandus		0,5											
4.	Klienditeenindus	4			1			2			1			
	Suhtlemispsühholoogia		1											
	Klienditeenindus					1								
	Kultuurilugu					1				1				
5.	Toitlustamine	3			3									
	Toiduvalmistamine I		1,5											
	Toitumisõpetus I		0,5											
	Toiduainete õpetus I		0,5											
	Toitlustusettevõtete korraldamise ja töö planeerimise alused		0,5											
6.	Kommunikatsioon	3			1,5						1			0,5
	Arvutiõpetus		1,5											
	Kutsealane eesti keel								1					

	Asjaajamise alused											0,5		
7.	Töösuhted	1						1						
	Õiguse alused					1								
8.	Toiduvalmistamine suurköögis	8			4,5			3,5						
	Toiduainete õpetus II		1											
	Toiduvalmistamine suurköögis (teooria)					1								
	Toiduvalmistamine suurköögis (praktiline suurköögis)		1			1								
	Toitumisõpetus II					0,5								
	Praktiline töö õppekõõgis I (praktiline õppekõõgis)		2,5			1								
9.	Töökorraldus suurköögis	5			1,5			3,5						
	Töökorraldus suurköögis					1								
	Menüü koostamise alused suurköögis					0,5								
	Suurköögi seadmete õpetus		0,5											
	Puhastustööd köögis		1											
	Kalkulatsiooni alused suurköögis					2								
10.	Koka praktiline töö suurköögis	4			2			2						
	Praktiline suurköögi tootmis ja teenindustöö kutseõppeasutuses		2			2								
11.	Toiduvalmistamine restoraniköõgis	10								6				4
	Toiduvalmistamine II							1			1			
	Praktiline töö õppekõõgis II (Praktiline õppekõõgis)							1,5			0,5			
	Praktiline töö õppekõõgis III (Praktiline suurköõgis)							3			2			
	Kutsealane eesti keel										0,5			
	Kutsealane keemia							0,5						
12.	Töökorraldus restoraniköõgis	5								4				1
	Töökorraldus restoraniköõgis							1						
	Menüü koostamise alused restoraniköõgis							1,5						
	Restorani köõgiseadmete õpetus							0,5						

	Kalkulatsioon restoraniköögis							0,5					
	Arvutikasutamine toidlustusettevõtete tootmisprotsessis										1		
	Kutseala toetav matemaatika							0,5					
13.	Koka praktiline töö restoraniköögis	5											5
	Praktiline restorani tootmis ja teenindustöö kutseõppeasutuses (praktiline suurköögis)										5		
14.	Suurköögi toidlustusteenindus	3,5			0,5			3					
	Teenindus ja müügitöö toidlustusettevõttes I		0,5			0,5							
	Teeninduspraktika õppekeskkonnas I					2,5							
15.	Restorani toidlustusteenindus	5,5						1			3,5		1
	Teenindus ja müügitöö toidlustusettevõttes II							1					
	Teeninduspraktika õppekeskkonnas II							2,5			1		
	Kutsealane soome keel					1							
	Praktika	25			5			7			7		6
	Praktika koolis (praktiline suurköögis)			2			2			2			
	Praktika ettevõttes			3			5			5		6	
II	Valikõpingud	11			1			3			4,5		1,5
1.	Pagar - kondiitri teooria		0,25			0,25			0,25				
	Pagar - kondiitri praktiline		0,75			0,75			0,75				
2.	Etikett					0,5							
3.	Kassatöö					0,5							
4.	Värvusõpetus ja kompositsioon					1							
5.	Kutsealane soome keel										0,5		
6.	Kutsealane prantsuse keel										0,5		
7.	Kutsealane inglise keel								1				
8.	Joogiõpetus								0,5				
9.	Grillimine (teooria)								0,125				
	Grillimine (praktiline)								0,375				
10.	A La Carte (teooria)								0,5				
	A La Carte (praktiline)								1		0,5		

III	Lõpueksam	1											1
	Lõpueksami ettevalmistus											0,6	
	Eksam											0,4	
III	Üldharidusained	40			15			15			10		
1.	Eesti keel	4	1			2			1				
2.	Kirjandus	3	1			1			1				
3.	Võõrkeel (inglise keel)	6	2			2			2				
4.	Vene keel	2	1			1							
5.	Matemaatika	6	2			2			2				
6.	Füüsika	3	2			1							
7.	Keemia	2	1			1							
8.	Geograafia	1	1										
9.	Bioloogia (keskkond)	3				1							
	Bioloogia								2				
10.	Ajalugu	3	1			2							
11.	Ühiskonnaõpetus	1							1				
12.	Inimeseõpetus	1	1										
13.	Muusika	1				1							
14.	Kunst	1	1										
15.	Kehaline kasvatus	3	1			1			1				

PRAKTIKA KORRALDUS

Üldalused

Praktika korralduse üldpõhimõtted reguleeritakse kooli õppekorralduseeskirjas, mis kinnitatakse igal õppeaastal õppenõukogus.

Praktiline töö on õppeesmärgi saavutamiseks õpitud teadmiste ja oskuste töös rakendamise kaudu.

Praktiline töö toimub õppekeskkonnas ja töökeskkonnas.

Praktiline töö õppekeskkonnas e. koolipraktika on: harjutustund, praktikum, ühe kuni viienädalane koolipraktika kooli suurtööks, kooli kohvikus.

Praktiline töö töökeskkonnas on juhendaja juhendamisel toimuv praktiline töö ettevõttes või asutuses (edaspidi ettevõttepraktika).

Praktiline töö planeeritakse õppeaastaks lähtuvalt eriala õppekavast.

Koolipraktika ja ettevõttepraktika planeeritakse õppetöö graafikuga õppeaastaks.

Ettevõttepraktikale lubatakse kutseõpingute õppevõlgnevusteta õpilane. Õppevõlgnevuste korral lubatakse

õpilane ettevõttepraktikale kutseõpetaja esildise alusel.

Ettevõttepraktika aruanded säilitatakse kolm aastat.

Koolipraktika korraldamine

Koolipraktika toimub vastavalt õppekavale ja õppetöö graafikule kutseõpetaja juhendamisel. Koolipraktikaks jagatakse vajadusel õpperühm kutseõpperühmadeks.

Ettevõttepraktika korraldamine

Kutseõpetaja, kes on kinnitatud praktikajuhendajaks või praktikajuhendaja

1. koostab õpilasele praktikajuhendi ja ülesande ning aruande vormistamise eeskirjad õppeaasta

alguseks;

2. valmistab ette õpilase ettevõttepraktikale minekuks jooksvalt õppeperioodil;

3. leiab koostöös õpilasega ettevõttepraktika koha hiljemalt 2 nädalat enne praktika algust;

4. valmistab ette kolmepoolse praktikalepingu;

5. suhtleb õpilasega praktika ajal, konsulteerib, abistab;

6. suhtleb ettevõttega, tunneb huvi õpilase käekäigu vastu praktikal;

koostöös ettevõtte praktika juhendajaga aitab lahendada esiletulevaid probleeme;

7. vajadusel suunab õpilasi järelpraktikale;

8. kogub õpilaste praktikatulemuste dokumentatsiooni ja arhiveerib selle

Leping, praktikaaruanne, ettevõttepoolne praktikaiseloomustus jms;

9. korraldab õpilaste praktikaaruannete kaitsmist;

10. esitab õpperühma ettevõttepraktika koondaruande toitlustus-majutusosakonna juhatajale.

Koondaruanne sisaldab õpilase nime, praktikahinnet ja praktikaettevõtte nime.

esitab õpilasi tunnustamiseks ja vajadusel mõjutusvahendite rakendamiseks;

teeb koostööd rühmajuhataja ja teiste kolleegidega.

Rühmajuhataja

1. informeerib kutseõpetajat õppevõlglastest 2 nädalat enne praktikaperioodi algust;

2. jälgib õppevõlglaste õppevõlgade likvideerimist ja praktikale suunamist.

Õpilane

1. hoolitseb selle eest, et tingimused praktikale suunamiseks oleksid täidetud;

2. leiab koostöös kutseõpetajaga praktikakoha hiljemalt 2 nädalat enne ettevõttepraktika algust;
3. esitab firmale lepingu allakirjutamiseks ja tagastab praktikalepingu ühe eksemplari ettenähtud tähtajaks;
4. juhindub ettevõttes viibimise ajal ettevõtte sisekorraeeskirjast ja töökaitsealastest õigusaktidest;
5. informeerib kutseõpetajat probleemidest;
6. koostab ja esitab praktikaaruande ettenähtud tähtajaks;
7. kaitseb praktikaaruannet.

Ettevõtte

1. võimaldab õpilasel sooritada õppepraktikat ettevõttes;
2. määrab ettevõttepoolse juhendaja, kes annab õpilasele tööülesanded, kontrollib nende täitmist, abistab vajadusel tööülesannete täitmisel ning annab hinnangu õpilase tööle;
3. vastavalt erialale kindlustab õpilase töökaitsealase instrueerimise vastavalt kehtivatele õigusaktidele ja tutvustab õpilasele ettevõtte sisekorraeeskirju;
4. kindlustab õpilasele ohutud töötingimused ja selgitab talle tema töö võimalikke ohtusid;
5. vajadusel väljastab õpilasele vajalikud kaitse- ja töövahendid ning tutvustab nende kasutamist ja hoiutingimusi;
6. võimaldab õpilasel tutvuda ettevõtte tegevusega (va ametisaladuseks olev info) õpitava eriala raames ja täiendada oma erialaseid teadmisi ja oskusi;
7. võimaldab kutseõpetajal kontrollida praktika käiku.

Praktikaaruannete kaitsmine

Kõik ettevõttepraktikad kuuluvad kaitsmisele kutseõppeosakonnas.

Kutseõppeosakonna juhataja moodustab peale praktika sooritamist hiljemalt kahe nädala jooksul praktikaaruannete kaitsmise komisjoni, mis on vähemalt kaheliikmeline :osakonna-juhataja ja praktika koolipoolne juhataja.

Praktikaaruannete kaitsmine vormistatakse protokollina.

Koondhinde ettevõttepraktika sooritamiseks aluseks on ettevõttest antud koondhinne praktikale ja praktikaaruande kaitsmise hinne.

Puuduste esinemisel nõutud dokumentatsioonis, praktikaaruande mitterahuldaval kaitsmisel või mõjuva põhjusega kaitsmisele mitteilmumisel, määratakse õpilasele korduskaitsmine.

Kõik muu kaitsmisega seonduv on kirjeldatud Pärnumaa KHK ÕKE-ga.

Praktikakorralduse eeskiri vaadatakse üle ja korrigeeritakse kooli juhtkonna poolt kohustuslikus korras enne iga õppeaasta algust.

Vajadusel tehakse muudatusi õppeaasta jooksul.

Praktikakorralduse eeskirja ja selles tehtud muudatused kinnitab kooli direktor oma käskkirjaga.

Üldised hindamise põhimõtted

Üldised hindamise põhimõtted reguleeritakse kooli õppekorralduseeskirjas, mis kinnitatakse igal õppeaastal õppenõukogus.

Hindamise eesmärgid ja ülesanded

Hindamise eesmärgid on:

- 1) motiveerida õpilasi sihikindlalt õppima;
- 2) suunata õpilase enesehinnangu kujunemist;
- 3) suunata õpetaja tegevust õpilase õppimise ja arengu toetamisel;
- 4) anda õpilasele, õpetajale ja tööandjale teavet õpilase õpiedukusest.

Hindamisel kasutatakse arvestuslikku ja kokkuvõtvat hindamist.

Õpiprotsessi hindamise ülesandeks koka õppekavas on anda õpilasele tagasisidet õppimise edukusest, õpimotivatsiooni ja positiivse enesehinnangu toetamine, õpiülesannete korrigeerimine.

Arvestusliku hindamise ülesandeks koka õppekavas on anda informatsiooni moodulis määratletud konkreetsete õpitulemuste saavutatuse kohta.

Kokkuvõtva hindamise ülesandeks koka õppekavas on anda informatsiooni mooduli eesmärkide saavutatuse kohta.

Hindamise üldpõhimõtted

Õpilasel on õigus saada teavet hindamise kriteeriumide, korra ja hinnete kohta.

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. (vt. lisa 3)

Õpilane tõendab oma teadmiste ja oskuste omandatust kirjalike või praktiliste töödega, suuliste esituste, audio-, video- või graafiliste esitluste, portfoolio koostamisega, projektitöös osalemisega vm. alternatiivsete tõenduste esitamisega.

Toitlustus- ja majutusteeninduse õppekava moodulite hindamismeetodid valitakse nii, et nende abil oleks võimalik mõõta eesmärkide saavutamist, et need sobiksid õpetusmeetoditega ja toetaksid õpilase arengut.

Arvestuslik hindamine toimub mooduli teemade läbimise järel, kokkuvõttev hindamine mooduli läbimise järel.

Iga mooduli lõpul antakse õpilasele kirjalikult või suuliselt kokkuvõtvaid hinnanguid, mis annavad informatsiooni mooduli eesmärkidele vastavate nõutavate õpitulemuste saavutamise kohta.

Toitlustus- ja majutusvaldkonna õpilase varasemad toitlustus- ja majutusvaldkonna õpingud või mõnes teises kutseõppeasutuses samaaegselt toimuvad toitlustus- ja majutusvaldkonna õpingud, mis korvavad kogu mooduli, arvestatakse ning hinne kantakse õpilase lõputunnistusele

Lõpueksami hindamine

Hindamine toimub KOKA I kutseeksami hindamisjuhendi alusel.

Nõuded õpingute lõpetamiseks

Üldnõuded

Lõpetaja saab vormikohase riikliku lõputunnistuse keskhariduse baasil kutsekeskhariduse omandamise kohta kui ta:

1. on läbinud täies mahus kõik õppekavas olevad moodulid vähemalt hindele “rahuldav”;
2. teadmised, oskused ja vilumused vastavad õppekavas määratletud nõuetele;
3. on sooritanud ettevõttepraktikad;
4. on sooritanud koka eriala lõpueksami või koka I kutse kvalifikatsiooni eksami eksamikomisjoni ees.

Lõpueksam

Lõpueksam on ühildatud koka I kutseksamiga. Koka I kutseksami eesmärk on kutse kvalifikatsiooni taotleja oskuste, teadmiste ja hoiakute tõendamine vastavalt koka I kutsestandardile.

Kui õpilane ei soovi kutse kvalifikatsiooni taotleda, sooritab ta kutseksami koolieksamina.

Kui õpilane sooritab koolieksami, on lõpueksami komisjon vähemalt 3 – 5 liikmeline, selle koosseisu kinnitab õppeasutuse direktor. Lõpueksami komisjoni esimees on kooli juhtkonna liige, tööandjate või vastava kutseliidu esindaja.

Lõpueksam on komplekseksam, mis toimub teoreetilise ja praktilise eksami kombinatsioonina.

Eksam koosneb kahest osast:

1. teooriatestist;
2. Praktilisest osast:
 - 2.1. kirjaliku aruande esitlus;
 - 2.2. praktiline toiduvalmistamine.

Lõpueksam võimaldab õpilasel:

- 1) näidata terviklikke majutus- ja toitlustusalaseid teadmisi ja oskusi;
- 2) demonstreerida klienditeenindusoskust, mõtlemisvõimet, täpsust, probleemilahendusoskust, suhtlemisvalmidust, hoiakuid ja teisi isikuomadusi.

Valikõpingute valiku võimalused ja tingimused

Valikoskuste moodulid koostab kool. Valikmoodulite valikul arvestatakse õpilaste soove. 11 õppenädala ulatuses on valikmoodulid õpilasele kohustuslikud läbida.

Õppekava koostajad

Andres Vassiljev – kutseõpetaja
Ene Sepa – kutseõpetaja
Endla Kuura – vanemkutseõpetaja
Taisi Kasela – kutseõpetaja
Ingrid Ploom – kutseõpetaja
Elle Möller-vanemkutseõpetaja, praktikajuhendaja
Peep Peetersoo – kutseõpetaja
Sergei Tšekmarjov – kutseõpetaja
Üldhariduainete õpetajad

I ÜLDÕPINGUD JA PÕHIÕPINGUD

1. SISSEJUHATUS MAJUTAMISE JA TOITLUSTAMISE VALDKONNA KUTSEÕPINGUTESSE

1õn (40 tundi)

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab eeldused majutamise ja toitlustamise alaste oskuste ja teadmiste arendamiseks ning edasisteks õpinguteks.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

3.1. SISSEJUHATUS MAJUTAMISE JA TOITLUSTAMISE VALDKONNA KUTSEÕPINGUTESSE 1.aasta, 1õn, teooria

Õpperühmaga tutvumine. Kooli erinevad teenindusüksused. Kooli infosüsteem. Kooli kodukord. Õpilase õigused ja kohustused. Õpilast puudutav dokumentatsioon. Tunniplaanide koostamise põhimõtted. Õppematerjalid, nende paljundamine. Erinevad õppemeetodid (loengud, seminarid, harjutustunnid, iseseisev teoreetiline ja praktiline töö, projektitöö; rühmatöö jne). Kirjalike tööde (raportite, uurimistöode jne) jt kodutööde üldised koostamise, esitamise ja hindamise põhimõtted. Majutamise ja toitlustamise valdkonna üldine olemus ja omavahelised seosed. Valdkonna elukutsete kuvandid ja väärtustamine. Kutsealased infokanalid. Õppekava sisu ja ülesehitus.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- õppekava
 - õppekeskkonda
 - erinevaid õppemeetodeid
 - kutseala-ettevõtete toimimis- ja tegutsemisvaldkondi
- oskab:

- orienteeruda kutseõppeasutuse õppekeskkonnas
- valida sobivaid õppemeetodeid iseseisvalt õppimiseks
- koostada kirjalikke töid ja raporteid
- hankida ja töödelda kutsealast informatsiooni

Hinnatakse

- kirjalikud teadmiste testid (20%) – kooli teenindusüksuste tundmine, kooli infosüsteemi tundmine, kooli kodukorra tundmine, õpilaste õiguste ja kohustuste tundmine, õpilast puudutava dokumentatsiooni tundmine
- õppekäik (60 %) – aktiivne osalemine õppekäigul, kirjaliku raporti koostamine ja suuline esitlemine
- esitlus rühmatööna (20%) – kutsealase info hankimine ja töötlemine

Mooduli hinne kujuneb kaalutud aritmeetilise keskmisena.

2. MAJANDUSE JA ETTEVÕTLUSE ALUSED

4 õn (160 tundi)

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab majandusliku mõtlemise ja turumajanduse toimimise aluseid. Omandab teadmisi majandusalasest terminoloogiast, ettevõtlusest, majandusarvestusest. Omandab teadmisi turunduse põhimõistetest, kliendikeskse turunduse põhimõtetest, turundustegevuse keskkonna mõjuritest, turundusuuringutest, tarbijate ostukäitumisest ja turu segmentimisest. Toetab õppija ühistööskuse, probleemide lahendamise, analüüsi- ja suhtlemisuskuste arengut. Õpib tundma turismi arengut. Mõistab turismi süsteemi, alaliike, lähtekohti ja mõjureid. Õpib tundma majutus-, toitlustus-, ja reisijateveoteenuste osatähtsust turismis, mõistab turistide ootusi ja turismiettevõtte valmisolekut küllastajate vajadusi rahuldada. Tunnetab tulevikusuundumusi ja arenguid turismis.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

3.1. MAJANDUSE JA ETTEVÕTLUSE ALUSED 3aasta 1,5 õn (80h) teooria
Majanduskeskkond. Turg. Tööhõive. Kulud. Tulud. Kasum. Nõudlus. Pakkumine. Ettevõtlus.

Käive. Amortisatsioon. Raha. Majanduse põhiküsimused. Ressursid majanduses. Tööpuudus. Turu olemus ja tasakaal. Ettevõtluse areng Eestis. Ettevõtluse vormid. Ideest ettevõtjaks. Ettevõtte rahastamine. Tootmine ja tootlikkus. Lihtsustatud äriplaan. Riigi osa majanduses. Riiklikud maksud. Majandusarvestuse alused.

3.2. TURUNDUSE ALUSED 3 aasta 1 õn (40h) teooria

Turundus. Turundustegevuse keskkond. Turg. Toode/teenus, selle kvaliteet. Tootearendus. Hind. Isiklik müük. Turunduse liigid. Turundusuuringud. Tarbijate ostukäitumise protsess ja seda mõjutavad tegurid. Turu segmentimine. Segmentimise alused.

3.3. TURISMIMAJANDUSE ALUSED 4aasta 1õn (40h) teooria

Turismi olemus, ajalugu, areng ja roll tänapäeva ühiskonnas. Turismimajanduse põhimõisted, süsteem ja keskkond. Turismivormid. Turistide liigitamine. Peamised turismiettevõtted. Ametid turismis. Külastuseesmärgid, põhivajadused. Maslow ja Plogi teooriad. Eesti turismitoode (Tallinn, Lõuna- Eesti, Põhja- Eesti, Lääne- Eesti ja saared). Turismiturundus. Turismitoodete levitamiskanaliid. Reisiranspordi osa turismis. Turismikohtade tüübid. Majutuse, toitlustuse ja meelelahutuse seos turismiga. Globaalprobleemid. Turismipoliitika mõju. Turism tulevikus

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- teab ettevõtluse vorme;
- teab riiklikke makse, maksumäärasid ja oskab kirjeldada nende arvestamist; teab ja kirjeldab turundusuuringute meetodeid; oskab:
- defineerida majanduse põhimõisteid;
- analüüsida rühmas tööhõive olukorda Eestis;
- kirjeldada turumajanduse toimimise põhimõtteid, turunduse olemust;
- koostada rühmatööna lihtsustatud äriplaani (ettevõttele või selle allüksusele);
- kirjeldada raamatupidamise vajalikkust;
- defineerida turunduse põhimõisteid;

- kirjeldada turunduse kohta ja tähtsust ettevõtte äriidees;
- kirjeldada kliendikeskse turunduse põhimõtteid;
- planeerida ja läbi viia rühmas, kasutades juhendaja abi, lihtsa väikesemahulise turundusuuringu, analüüsida selle tulemusi;
- kirjeldada ostuotsuse tekkimise protsessi, loetleda ja kirjeldada ostukäitumist mõjutavaid tegureid;
- loetleda turu segmentimise aluseid; määratleb rühmas, kasutades juhendaja abi, ettevõtte sihtrühmad;
- kirjeldada siseturunduse tähtsust, loetleb selle meetmeid;
- kirjeldada turismi olemust;
- kirjeldada turismi ajalugu, arengut ja rolli tänapäeva ühiskonnas;
- defineerida turismi põhimõisteid;
- 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 teooriaid;
- loetleda ja kirjeldada eesti turismitooteid;
- kirjeldada reisitranspordi osa turismis;
- loetleda ja kirjeldada turismikohtade tüüpe, majutuse, toitlustuse ja meelelahutuse seoseid turismiga;
- loetleda ja analüüsida globaalprobleeme turismis,
- kirjeldada turismipoliitika mõju;
- kirjeldada ja analüüsida tulevikusuundumusi turismis.

Hinnatakse

- kirjalikud teadmiste testid (40%);
- õpimapp (60%) - rühmatööna koostatud lihtsustatud äriplaan, iseseisvad kirjalikud tööd, rühmatööde kokkuvõtted, raportid, õppija poolt vajalikuks peetud õpimaterjalid, enesehinnang.

Mooduli hinne kujuneb kaalutud aritmeetilise keskmisena.

3. TÖÖKESKKOND

2 õn (80) tundi

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmisi tööohutuse ja tervishoiu korraldusest ja õiguslikest alustest. Õpib tundma töökeskkonna põhimõisteid, ohutegureid ja ohutusjuhendeid, käituma ja tegutsema ohuolukordades. Õpib tundma töötajate tervisekontrolli nõudeid, kutsehaigusi ja tööga seotud haigestumisi, esmaabi korraldust ettevõttes. Oskab kasutada lihtsamaid esmaabivõtteid. Õpib tundma, valima ja kasutama ohutust tagavaid isikukaitsevahendeid; eririietuse kandmise reegleid. Õpib tundma toiduohutuse ja toidu kvaliteedi tagamise aluseid; toidumürgituse tekkimise võimalikke põhjusi ning nende vältimise võimalusi. Õpib tundma ja kasutama isikliku hügieeni nõudeid. Õpib tundma säästva arengu ja jäätmeäitluse põhimõtteid. Loob baasi ja eeldused majutamise ja toitlustamise alaste oskuste ja teadmiste arendamiseks ning edasisteks õpinguteks.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

3.1. TÖÖOHUTUS JA TÖÖTERTVISHOID 1. aasta 0,25 õn (10h) teooria

Tööohutuse ja tervishoiu seadus; töökorraldus ettevõtte tasandil. Töökeskkond: töökoht, töövahend. Tööolme. Ergonoomia. Tööandja ja töövõtja kohustused ja õigused. Tervishoiu ja tööohutuse korraldus ettevõttes. Töökeskkonnaspetsialist. Tervisekontroll. Haigekassa. Töötaja juhendamine ja väljaõpe töökohal. Tööõnnetus. Tööõnnetuse registreerimine, teatamine. Kannatanu tervisliku seisundi kindlakstegemine. Teatamine õnnetusjuhtumistest hädaabinumbrile.

3.2. ESMAABI 1. aasta 0,25 õn (10h) teooria

Esmaabi vahendid töökohal. Põhilised esmaabivõtted: põletushaavad; löikehaavad; valud ja palavik. Kutsehaigestumine; töövõimlemine.

3.3. KESKKOND JA JÄÄTMEAJANDUS 1. aasta 0,5 õn (20h) teooria

Keskkonnastrateegia ja säästva arengu põhimõtted. Jäätmete teke, liigitus. Keskkonnareostus; selle ennetamine ja vältimine. Ohtlikud jäätmed. Jäätmehooldus.

3.4. OHUÕPETUS 1. aasta 0,5 õn (20h) teooria

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.

3.5. TOIDUHÜGIEEN 1. aasta 0,5 õn (20h) teooria

Toiduohutus. Toidu kvaliteedi tagamine. Toiduainete ja valmistoodete säilitustingimused ja realiseerimisajad. Enesekontroll. Isiklik hügieen. Toidumürgitused, helmintoosid ja toiduinfektsioonid nende põhjused ja vältimine. Mikroorganismid ja nende paljunemist mõjutavad tegurid.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- tööohutuse ja tervishoiu korraldust ettevõttes, õiguslike aluseid, üldnõudeid;
- töökeskkonna põhimõisteid, ohutegureid ja ohutusjuhendeid,

- kuidas vältida ohuolukordadesse sattumast;
 - 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;
- oskab:
- osutada esmaabi põletus- ja löikehaavade korral;
 - käituda õnnetusjuhtumite ja ohuolukordadesse sattumise korral;
 - valida ja kasutada ohutust tagavaid isikukaitsevahendeid.

Hinnatakse:

- kirjalik teadmiste test (40%) - tööohutuse, töötervishoiu, isikliku hügieeni ning keskkonna ja jäätmemajanduse põhimõistete ja nõuete tundmine;
- praktiliste oskuste test (60%) – ergonoomia tundmine ja kasutamine, sobivate isikukaitsevahendite valik, esmaabivõtete kasutamise oskus, tegutsemisvalmidus ohuolukordades.

Mooduli hinne kujuneb kaalutud aritmeetilise keskmisena.

4. KLIENDITEENINDUS

4 õn (160 tundi)

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab suhtlemistehnikad. Saab suhtlemissituatsioonide käsitlemise oskusi. Õpib viisakusreegleid ja arendab tööalase suhtluse oskusi. Õpib tundma teeninduse olemust ja sisu. Mõistab teenindamiseks vajaliku mõttekultuuri. Saab põhiteadmisi majutus- ja toitlustusettevõtte klientide teenindamiseks. Arendab teenindamistööks vajalikke hoiakuid. Mõistab klienditeenindaja rolli. Õpib tundma teenindaja tööks vajalikke isikuomadusi ja nende arendamise võimalusi. Arendab teenindusvalmidust ning –oskust. Õpib tundma teeninduse korraldamise peamisi põhimõtteid. Õpib tundma teenindusstandardeid. Õpib tundma klientide, sealhulgas erinevate vajadustega klientide vajadusi. Õpib tundma erineva kultuuritaustaga klientide vajadusi. Õpib hankima ja edastama tagasisidet klientidelt. Õpib tundma kutse-eeetika põhitõdesid. Õpib tundma klientide ohutuse ja turvalisuse tagamise põhimõtteid, teadvustada teenindaja vastutust. Õpib tundma rahvuslikku toidukultuuri. Avardab terviklikku maailmapilti. Arendab sallivust ja tolerantsust. Arendab rahvusvahelise suhtlemise oskust. Omandab teadmisi erinevate kultuuride kommetest, tavadest ja väärtushinnangutest. Saab ülevaade maailma erinevate regioonide ja religioonide toitumistavadeist. Arendab meeskonnatöö oskust. Loob eeldused majutamise ja toitlustuse alaste oskuste ja teadmiste arendamiseks. Loob baasi edasisteks õpinguteks.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

3.1. SUHTLEMISPSÜHHOLOOGIA 1.aasta 1 õn (40h) teooria

Suhtlemisoskuse tähtsus ja olemus ning selle arendamise võimalused. Suhtlemisvajadused ja –ülesanded. Suhtlemisahela komponendid. Suhtlemise eri vormid. Suhtlemise alustamine ja lõpetamine. Positiivse esmamulje loomine. Kuulamisoskused. Küsitlemisoskused. 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. Suhtlustökked. Veaolukorrad ja nende tekkepõhjused. Käitumine ja toimetulek veaolukordades. Meeskonnatöö. Pinge ja stress. Stressi tekkepõhjused. Tööstress ja läbipõlemine. Toimetulek pingete ja stressiga.

3.2. KLIENDITEENINDUS 2.aasta 1õn (40h) teooria

Klient, teenindaja ja klienditeenindus. Teeninduse mõiste ja olemus. Teenindusühiskonna mõiste. Erinevad teenindustüübid. Teeninduse kvaliteet. Isiksuse austamine. Valikuvabadus ja vastutus. Elu kvaliteedi tõstmine teeninduse kaudu. Kliendikeskne teenindus. Klientide vajadused ja ootused. Klientide rühmitamine vajaduste, nõudmiste, võimaluste järgi. Klientide turvalisus ja hügieen. Klienditeenindaja roll, pädevused, isikuomadused. Kiituste käsitlemine. Kaebuste ja probleemide kliendikeskne käsitlemine. Puuetega inimesed, lastega pered, seniorid. Erineva kultuuritaustaga kliendid. Meeskonnatöö.

3.3. KULTUURILUGU 2.aastal 1õn (40h) ja 3.aasta 1 õn (40h)

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. Rahvuste kultuuride erinevused, religioonide mõju toitumistavadele.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- teenindaja kui ettevõtte esindaja rolli;
- teenindaja tööks vajalikke isikuomadusi;
- 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 toitumisharjumusi;
- erinevate usunditega seotud toitumistavasid;
- meeskonnatöö tähtsust;

oskab:

- analüüsida oma suhtlemisoskusi;
- luua endast positiivse mulje;
- käituda tavapärastes suhtlemissituatsioonides;
- kasutada erinevaid suhtlemistehnikaid;
- liigitada klientide vajadusi ja soove;
- toime tulla teeninduse tavaolukorras;
- käsitleda klientide kiitust, probleeme ja kaebusi;
- hinnata teeninduse kvaliteeti kliendi seisukohalt.

Hinnatakse

- kirjalikud teadmiste testid (40%) – suhtlemispsühholoogia, klienditeeninduse ja kultuuriloo põhimõistete, terminite ja põhialuste tundmine,
- praktilised oskused (60%) - erinevate teenindussituatsioonide praktilise lahendamise oskused, suhtlemisoskuste hinnang, tootlustegevõtte teeninduskvaliteedile hinnangu andmine, referaat rahvusköögist.

Mooduli hinne kujuneb kaalutud aritmeetilise keskmisena.

5. TOITLUSTAMINE

3 õn (120 tundi)

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab toiduvalmistamise põhialused, roogade väljapaneku põhialused, terminid ja oskab neid praktiliselt rakendada. Õpib tundma majutus- ja toitlustusettevõtete töö planeerimise ja korraldamise põhimõtteid. Õpib tundma majutus- ja toitlustusettevõtete liike. Õpib tundma majutus- ja toitlustusettevõtte ruume ja nõudmisi neile. Õpib korraldama oma töökohta. Õpib tundma menüü koostamise aluseid. Õpib tööd ajastama ja tegema meeskonnatööd. Õpib tervisliku toitumise vajadus, tähtsust ja põhimõtteid. Teab inimorganismi toitumisvajadusi. Loob baasi ja eeldused majutamise ja toitlustamise alaste oskuste ja teadmiste arendamiseks ning edasisteks õpinguteks.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

3.1. TOITUMISÕPETUS 1. aasta 0,5 õn (20h) teooria

Tervisliku toitumise vajadus, tähtsus ja põhimõtted. Toiduring ja –püramiid. Toidu tähtsus. Esmavajalikud toiduained ja nende mõju meie organismile.

3.2. TOIDUAINETE ÕPETUS 1.aasta 0,5 õn (20h) teooria

Toitained, nende ülesanded, tähtsus, vajadus. Toidu energeetiline väärtus. Eritoitumine. Toitumissoovitused.

3.3. TOIDUVALMISTAMINE 1. aasta 1,5 õn (60h) teooria

Toiduainete käsitlemise põhiviisid ja meetodid. Toiduainete eeltöötlemisvõtted üldiselt ja erinevate toiduainerühmade puhul. Toiduainete kuumtöötlemisviisid – keetmisviisid, praadimisviisid, kombineeritud kuumtöötlemisvõtted. Lühiajaline roogade ja toiduainete säilitamine; maitsestamise põhialused. Põhilised töövõtted toiduvalmistamisel.

Kastmed – otstarve, kastmete liigitus, valmistamise põhitõed. Salatid ja võileivad – koht menüüs, liigitus, võileibade alused ja katted, valmistamise ja serveerimise põhimõtted. Supid – koht menüüs, liigituse põhimõtted, valmistamise põhialused, serveerimine. Tangainetest toidud, riisi- ja pastaroad – koht menüüs, valmistamise põhialused. Kalatoidud – kalade klassifikatsioon, koht menüüs, eel- ja kuumtöötlemisvõtted. Lihatoidud – erinevad lihaliigid, koht menüüs, lihakeha erinevate jaotustükkide kulinaarse töötlemise printsiibid. Köögiviljatoidud – enamlevinud köögiviljade liigitus, koht menüüs, köögiviljatoitude ja – lisandite valmistamise põhialused, serveerimine. Magustoidud – koht menüüs, liigitus, põhitoorained, valmistamise põhialused, serveerimine. Joogid – kuumad ja külmad joogid, koht menüüs, liigitus, valmistamine ja serveerimine.

3.4. TOITLUSTUSETTEVÕTETE KORRALDAMISE JA TÖÖ PLANEERIMISE ALUSED 1.aasta 0,5 õn (20h) teooria

Majutus- ja toitlustusettevõtete tüübid. Majutus- ja toitlustusettevõtete töökorralduse põhimõtted. Menüü koostamise põhimõtted. Ruumide jaotus ja üldnõuded nendele. Töökohta korraldamine, tööde järjekord ja ajastatus. Töö planeerimise põhimõtted. Meeskonnatöö.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- põhilisi toorainete käsitlemise viise ja – meetodeid;
- erinevate roarühmade väärtust ja kohta menüüs; otstarvet ja valmistamist;
- jookide liigitust,

- lihtsamate külmade ja kuumade jookide valmistamise printsiipe, kasutamise võimalusi ja serveerimist;
 - teab toitlustusettevõtte erinevaid ruume ja põhinõudeid nendele;
 - teab töö ajastamise tähtsust ja meeskonnatöö osa tootmisprotsessis toitlustusettevõttes;
 - teab tervisliku toitumise tähtsust ja selle põhimõtteid;
 - erinevate toitumisvajadustega kliente (gluteenik, diabeetik, laktoosik);
- oskab:
- valida lihtsamate toorainete käsitlemiseks õigeid töövõtteid ja töövahendeid;
 - tööjuhendi ja juhendaja abil valmistada lihtsamaid roogi ja jooke;
 - eristada majutus- ja toitlustusettevõtte tüüpe;
 - analüüsida einekorda.

Hinnatakse

- kirjalikud teadmiste testid (40 %);
- praktilised oskused (60 %) – toiduvalmistamine praktilistes harjutustundides, lihtsamate roogade valmistamine tööjuhendi ja juhendaja abil, tööülesande planeerimine ja ajastamine, eine analüüs toitumisaluste põhitõdede alusel.

Mooduli hinne kujuneb kaalutud aritmeetilise keskmisena.

6. KOMMUNIKATSIOON

3õn (120 tundi)

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija suudab teavet hankida, valida, hinnata, kasutada ja edastada. Omandab oskusi kasutada arvutit õppetöös ja informatsiooni hankimiseks. Omandab teadmisi ja oskusi igapäevase asjaajamise korraldamise üldistest alustest. Omandab õige ja korrektse eesti keele nii kõnes kui kirjas. Täiendab kutsealast eesti keelset sõnavara ning süvendab õigekirjaoskust. Arendab õpilastes suulist ja kirjalikku eneseväljendusoskust eesti keeles. Omandab oskusi oma mõtteid sõnastada. Kujundab õpilastes valmisolekut anda objektiivseid hinnanguid iseenda ja tehtud töö kohta.

2. Nõuded mooduli alustamise kohta

Puuduvad

3. Õppesisu

3.1. ARVUTIÕPETUS 1.aasta 1,5 õn (60h) teooria

Ohutusnõuded kuvariga töötamisel. Töö dokumendiga. Dokumendi loomine, töötlemine, salvestamine ja trükkimine, erinevad failitüübid. Teksti ümberpaigutamine ja korrigeerimine. Teksti kujundus. Lehekülje kujundus. Teksti keel ja õigekirja kontroll. Töö tabelitega. Interneti kasutusvõimalused. Infootsing Internetist. Otsingumootori kasutamine. WWW-lehekülje trükkimine ja salvestamine. E-kirja võimalused. Veeb. Arvutiviirused. Vormindamine. Graafika ja diagrammid. Printimine. Slaidiseanss.

3.2. ASJAAJAMISE ALUSED 4.aasta 0,5 õn (20h) teooria

Asjaajamise alused ja -kord. Dokumendi mõiste. Dokumendi vormistamise nõuded. Avalduse, elulookirjelduse (CV), seletuskirja koostamise ja vormistamise nõuded arvutil ja paberkandjal. Meilietiketi kümme põhireeglit. Sidepidamisvahendid.

3.3. KUTSEALANE EESTI KEEL 3.aasta 1õn (40h) teooria

Suhtluskeel. Kirjakeel. Suulise ja kirjaliku väljenduslaadi eripära. Kutsealane sõnavara ja õigekeel. Kutsealase informatsiooni hankimine. Teksti korrigeerimine. Samateemaliste kutsealaste ajalehetekstide võrdlemine. Kutsealase telesaate vaatamine ja hinnangu andmine. Vaatepunkti muutmine. Probleemide sõnastamine ja põhjendamine. Kommunikatsioon inimkäitumise mõjutajana. Hindade vormistamine. Kutsealaste tekstide olemus ja eripära. Materjali kogumine ja korrastamine. Esinemine.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- ohutusnõudeid kuvariga töötamisel;
 - hea suhtlustava põhimõtteid, sh elektroonilises keskkonnas;
 - suulise ja kirjaliku eneseväljenduse olemust ning eripära:
- oskab:
- kasutada sidepidamisvahendeid;
 - kasutada arvutit õppimisvahendina;
 - koostada ja vormistada avaldust, elulookirjeldust arvutil ja käsitsi.

Hinnatakse:

- iseseisvad tööd, referaat (20 %) – arvuti kasutamise oskus, kutsealaste materjalide otsimine Internetist või kirjandusallikatest;
- praktilised ülesanded (80%) - oskus vormistada erinevaid dokumente ja kirju käsitsi ning arvutil.

Mooduli hinne kujuneb kaalutud aritmeetilise keskmisena.

7. TÖÖSUHTED

1 õn (40 tundi)

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate Eesti Vabariigis töösuhteid reguleerivatest õigusaktidest, õpib tundma majutamist ja toitlustamist reguleerivad õigusakte. Omandab eeldusi majutuse ja toitlustuse alaste oskuste ja teadmiste arendamiseks ning edasisteks kutsealaõpinguteks.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

3.1. ÕIGUSE ALUSED 2. aasta 1õn (40h) teooria

Eesti Vabariigi töölepinguseadus. Töö- ja puhkeaja seadus. Tarbijakaitseseadus. Majutust ja toitlustust reguleerivad õigusaktid.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- EV õigussüsteemi;
- töösuhteid reguleerivaid õigusakte;
- majutus- ja toitlustustegevust reguleerivaid õigusakte;
- kutsealal vajalikke seadusakte;
- töölepingu sõlmimise, muutmise, peatamise ja lõpetamisega seonduvaid aspekte;
- töötaja ja tööandja vastutust reguleerivaid õigusnorme ja töösuhetest tekkinud vaidluste lahendamist;

oskab:

- järgida töösuhteid reguleerivaid õigusakte;
- järgida kutsealal vajalikke seadusakte.

Hinnatakse:

- praktilised oskused (100%) - juhtumipõhiste ülesannete lahendamine (nt töölepingu hindamine).

Mooduli hinne kujuneb kaalutud aritmeetilise keskmisena.

8. TOIDUVALMISTAMINE SUURKÖÖGIS

8 õn (320 tundi) 2,5T 100h + 5,5PT 220h

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab ülevaate suurköögis kasutatavate toiduainete ja jookide sortimendist, kvaliteedist, keemilisest koostisest, maitseomadustest ja kasutamise võimalustest. Süvendab teadmisi toiduainete säilitamisnõuetest, realiseerimisaegadest toiduainete töötlemisel. Süvendab teadmisi ja oskusi kasutada toiduainete eeltöötlemis-, valmistamis- ja säilitamisviise. Omandab teadmisi põhilistest keemilistest ja füüsikalistest muutustest toiduvalmistamisprotsessis. Omandab teadmisi ja oskusi kasutada köögitoovõtteid. Omandab teadmisi ja oskusi serveerida etteantud juhendi järgi suurköögis valmistatavaid toite ja -jooke, pagaritooteid; sealhulgas Eesti rahvusroogi. Omandab teadmisi roogade esteetilisest tähendusest ja oskusi kasutada seda serveerimisel. Süvendab teadmisi tervisliku toitumise tähtsusest ja tervisliku toitumise põhimõtetest. Süvendab teadmisi toitainetest ning nende tähtsusest ning omandab oskusi arvutada roa energia sisaldust. Omandab teadmisi eritoitumisest ja toiduallergiast. Omandab oskusi hankida toiduvalmistamise alast informatsiooni. Õpib majanduslikult ja säästlikult töötama.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Läbitud üldoskuste moodulid Toitlustamine ja Töökeskkond

3. Õppesisu

3.1. TOIDUAINETE ÕPETUS 1.aasta 1õn (40h) teooria

Toiduseadusest tulenevad toiduainete käitlemise nõuded. Toiduainete säilitamine. Toidukaupade hoiunõudeid, realiseerimisajad. Pakendid ja märgistus. Erinevate toiduainegruppide omadused (teravili ja teraviljatooted; köögiviljad; puuviljad ja marjad sh. kuivatatud ja neist mahlad, keedised, dzemmid; piim ja piimatooted; toidurasvad ja õlid; kalad; lihad ja lihatooted; munad; suhkrud ja suhkruasendajad; maitseained ja sool, puljongipulbrid, -kontentraadid; želatiin; kohvi, tee, kakao; karastusjoogid; valmisroad ja pooltooted) ja nende toitainete sisaldused.

3.2. TOIDUVALMISTAMINE SUURKÖÖGIS 1.aasta 1õn (40h) SK, 2.aasta 1õn (40h) SK ja 1õn (40h) teooria

Lihtsamad eeltöötlemisvõtted – sorteerimine, pesemine, koorimine, eri tükelduskujude lõikamine, vormimine, paneerimine, vahustamine. Kuumtöötlemisvõtted – keetmine, kupatamine, aurutamine, hautamine, praadimine väheses rasvas, küpsetamine, üleküpsetamine, röstimine. Toitude maitsestamine. Toiduainete säilitusviisid. Põhilised füüsikalised ja keemilised muutused toiduvalmistamisprotsessis. Kaonormid toiduainete töötlemisel. Suurköökides kasutatavad puljongid ja kastmed, külmad ja soojad eelroad, salatid ja võileivad, supid, tangainetest toidud, kalatoidud, lihatooidud, köögiviljatoidud, magustoidud, külmad ja kuumad joogid, lihtsamad pagaritooted. Eesti rahvustoidud – liigitus, põhitoorained, põhivalmistusviisid (eeltöötlus- ja kuumtöötlusvõtted), serveerimisvõimalused. Toiduvalmistamise alase informatsiooni hankimine.

3.3. TOITUMISÕPETUS 2.aasta 0,5 õn (20h) teooria

Seedimisprotsess, söömine. Toiduenergia vajadus ja toiduvajadus olenevalt inimese soost ja vanusest, kehalisest aktiivsusest. Toiduainete kalorsus. Toidu energeetiline väärtus. Üle- ja alakaal, sellega seotud toitumisprobleemid. Kolesterool toidus. Eritoitumine (laktoositalumatus; tsöliaakia; diabeet; taimetoitlus; sportlaste toitlustamine). Toiduallergiad. Eestlaste toitumistavad.

3.4. PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKÖÖGIS 1.aasta 2,5 õn (100h), 2.aasta 1 õn (40h) ÕP

- hankida toiduvalmistamise alast informatsiooni.

Hinnatakse

- kirjalik teadmiste test (30 %);
- õpimapp (20 %)- referaat toiduainete õpetusest, toidu energeetilise väärtuse arvutamine ja sellele hinnangu andmine, eine planeerimise kirjalik aruanne, praktilise töö õppekõõgis käigus teostatud roogade tehnoloogilised kaardid omapoolsete täiendustega, enesehinnang;
- praktilised oskused (50 %) – praktiline töö õppekõõgis tööjuhendite alusel, meeskonnatõõna kahekäõgulise lihtsa eine planeerimine ja teostamine lähtudes toidukorvist ja klientide vajadustest (s.h toidu energeetilise väärtuse arvutamine).

Mooduli ühishindamine: Koondtest toiduvalmistamisest, toitumisõõpetusest ja toiduaineteõõpetusest ning praktilises osas kahekäõguline suurkõõõgi toitude ptraktiline eksam

Mooduli hinne kujuneb kaalutud aritmeetilise keskmisena.

9. TÖÖKORRALDUS SUURKÖÖGIS

5 õn (200 tundi) 1.aasta 1,5 õn + 2.aastal 3,5 õn

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmisi erinevat tüüpi, erinevate äriideede alusel toimivate tootlustusettevõtete tootmistöö iseärasustest.

Omandab teadmisi ja oskusi tootlustusettevõtte tootmisprotsessi ettevalmistamisest, teostamisest ja jälgimisest. Mõistab tootlustusettevõtte töökorraldust kui ühtset tervikut. Õpib tundma töö korraldamise, eine planeerimise, tööde õige järjestamise ja ajastamise põhimõtteid. Õpib korraldama oma töökohta. Õpib tundma köögitöö ja väljastusleti töö korraldamise põhimõtteid. Mõistab töö planeerimise vajadust, õpib planeerima, järjestama ja ajastama oma tööd. Õpib töötama meeskonnas, analüüsima oma töö tulemuslikkust. Tutvub varustus- ja laotoimingute põhimõtetega. Õpib teostama köögiarvutusi. Töötab säästlikult ja kuluteadlikult.

Õpib tundma suurköökides kasutatavate menüüde tüüpe ja koostamise põhimõtteid. Õpib tundma nendes kasutatavat põhilist terminoloogiat. Õpib koostama ja analüüsima suurköögi menüüsid arvestades tasakaalustatust, sesoonsust, klientide vajadusi ja soove ning tootlustusettevõtte eripära. Õpib tundma toiduportsjoni koostamise põhimõtteid.

Oskab valida ja kasutada ohutult ja säästvalt suurköögis kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid. Õpib hooldama ja puhastama koka töös vajalikke töövahendeid ja seadmeid. Oskab sorteerida tagastatud nõusid, pesta nõusid nõudepesumasina ja käsitsi ning puhtaid nõusid ladustamiseks sorteerida.

Õpib kasutama tootlustusettevõtte ruumide ja sisustuse puhastamiseks eesmärgipäraseid ja asjakohaseid töömeetodeid, töövahendeid ja materjale ning töötama kogu tööprotsessi vältel säästlikult. Õpib töötama ergonoomiliselt ja tööohutusnõudeid järgivalt. Mõistab puhtuse tähtsust tootlustusettevõttes. Oskab hoolitseda oma tööriivaste puhtuse eest.

Õpib tundma hinnakujunduse põhimõtteid tootlustusettevõttes. Oskab kalkuleerida toorainet ja hinda erinevatele roagrupidetele ja einetele käsitsi. Oskab arvestada toiduainete massi muutustega töötlemisel. Õpib koostama standardretseptuure, vormistama tehnoloogilisi ja kalkulatsioonikaarte. Oskab kohandada standardretsepte.

Oskab kasutada infotehnoloogia vahendeid oma töös. Süvendab arvuti kasutamise oskusi kutsealases töös ning selle arendamiseks, informatsiooni hankimiseks ja säilitamiseks. Oskab vormistada tootlustusettevõttes kasutatavat dokumentatsiooni. Õpetab õpilast mõtlema majanduslikult, et õpilane tunneks ja oskaks kasutada matemaatikalaseid teadmisi oma töös.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Läbitud kommunikatsiooni moodul ja tootlustamine moodul.

3. Õppesisu

3.1. TÖÖKORRALDUS SUURKÖÖGIS 2.aasta 1, õn (40h) teooria

Erinevat tüüpi tootlustusettevõtete iseärasused. Ruumide jaotus tootlustusettevõttes ja nõuded neile. Köögitöö planeerimine.

Söögikorra planeerimine. Standardretseptuurid, nende koostamine. Koka töökoha korraldamine. Tööetappide planeerimine. Köögitööde õige järjestus ja ajastamine. Tööplaan-igapäevase töö planeerimine. Iseteenindusliini töökorraldus. *Buffet* - laua teenindusliini korraldamine. Meeskonnatöö. Tootearendus meeskonnatööna. Varustamise korralduse ja laomajanduse põhimõtted tootlustusettevõttes. Toiduainete, pooltoodete ja valmistoodangu säilitamine tootlustusettevõttes. Taara ja jäätmed.

3.2. MENÜÜ KOOSTAMISE ALUSED SUURKÖÖGIS 2.aasta 0,5 õn (20h) teooria

Menüüde tüübid suurköökides. Menüüdes kasutatav terminoloogia. Menüüde koostamise üldised alused. Menüü koostamist mõjutavad tegurid (kliendid, kulinaarsed tegurid, toitumisalased tegurid, toitumisalased tegurid, majanduslikud tegurid, ettevõtte tegevusest tulenevad tegurid). Menüüde koostamise tehnika. Menüüde koostamine ja analüüsimine. Toiduportsjoni koostamine.

3.3. SUURKÖÖGI SEADMETE ÕPETUS 1.aasta 0,5 õn (20h) teooria

Köögiplaneerimise põhimõtted. Seadmete tööpõhimõtted, otstarve. Materjalidest tulenev hooldamine ja puhastamine. Suurköögis kasutatavad väiketöövahendid, ettevalmistusseadmed, kuumtöötlusseadmed, külmsäilitusseadmed, väljastusseadmed, kohvivalmistamisseadmed, veekeetjad, nõudepesuseadmed, toidu transportvahendid, GN-nõud.

3.4. PUHASTUSTÖÖD KÖÖGIS 1.aasta 1õn (40h) teooria

Korrastus-puhastustööde tähtsus. Mustus. Vesi. pH. Puhastusainete omadused. Puhastusainete ohumärgid. Toitlustusettevõtetes kasutatavad pinnakattematerjalid ja nende hooldamine. Lahused ja nende valmistamine. Ohutusjuhendid, esmaabi. Koristusvahendid. Koristusmeetodid. Töörõivaste hooldus.

3.5. KALKULATSIOONI ALUSED SUURKÖÖGIS 2.aasta 2 õn (80h)

Toiduainete kaalu- ja mahuühikud, nende teisendamine, toiduainete bruto- ja netokogused, väljatulek, kaonormide arvutamine. Toiduainete kadude ja juurdetuleku arvutamine. Toiduainete kulu arvestus. Omahinna arvutamine. Müügihinna kujunemine erinevates ettevõtetes. Hinnakujunduse alused toitlustusettevõttes. Standardretseptuurid, tehnoloogilised kaardid, kalkulatsioonikaardid. Tellimus-nõudelehe koostamine.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- töökorralduse põhimõtteid kuum- ja külmköögis, iseteenindusliinis, *buffet*-lauas, laotoimingutel;
- pooltoodete ja valmistoodangu ladustamise ja säilitamise põhimõtteid;
- inventuuri põhimõtteid;
- taara- ja jäätmekäitluse põhimõtteid;
- suurköögi menüü koostamisel kasutatavaid põhimõtteid;
- suurköögis kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid;
- tööpõhimõtteid suurköögi nõudepesuosakonnas;
- puhastusaineid ning nende kasutamist;
- lahuste valmistamise põhimõtteid;
- oma töökohta korrastamise põhimõtteid;
- oma töörõivaste hooldamise põhimõtteid;
- kalkulatsiooni ja hinnakujunduse põhimõtteid;

oskab:

- täita suurköögi tööülesandeid juhendamisel;
- planeerida, järjestada ja ajastada oma tööpäeva töörühma liikmena;
- korraldada oma töökohta;
- teha meeskonnatööd köögitöö korraldamisel, analüüsida oma töö tulemuslikkust;
- kasutada oma töö korraldamisel säästliku ja kuluteadliku töö põhimõtteid;
- teha lihtsamaid köögiarvutusi;
- kasutada suurköögi menüüde terminoloogiat;
- koostada töörühma liikmena lihtsamaid menüüsid erinevateks toidukordadeks;
- analüüsida lihtsamaid suurköögi menüüsid;
- planeerida puhastustööde õiget järjekorda;
- valida puhastustöödeks sobivaid töövahendeid, õigeid töömeetodeid ja töövõtteid;
- iseseisvalt teisendada kaalu- ja mahuühikuid;

- kalkuleerida toiduainete kulu, arvestades toiduainete massi muutusi töötlemisel;
- koostada lihtsamaid standardretsepte ja neid vastavalt juhendile kohandada;
- vormistada nõuetekohaseid tehnoloogilisi ja kalkulatsioonikaarte rühmaliikmena;
- kalkuleerida toiduportsjoni omahinda ja kujundada müügihinda rühmaliikmena juhendaja abil käsitsi;
- kasutada arvutit oma töös;
- hankida informatsiooni internetist, seda säilitada;
- arvutada toorainekulusid tehtavale tööle.

Hinnatakse

- kirjalikud teadmiste testid (40 %);
- õpimapp praktilistest töödest (60 %) - suurköögi menüü koostamine meeskonna tööna; tehnoloogiliste kaartide koostamine individuaalselt; tooraine tellimuse koostamine; menüü teostamise planeerimine ja ajastamine; vajalike seadmete ja töövahendite valik individuaalselt; iseteenindusliini töö planeerimine.

Mooduli hinne kujuneb kaalutud aritmeetilise keskmisena.

10. KOKA PRAKTILINE TÖÖ SUURKÖÖGIS

4 õn (160 tundi)

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab kutsealaseid oskusi töökeskkonnas oma töö organiseerimisest, planeerimisest ja teostamisest juhendaja abil. Süvendatult pöörab tähelepanu igapäevasele toidu- ja isikliku hügieeni nõuetele ja nende täitmisele. Suhtleb paindlikult kaaslastega. Rakendab teoreetilisi teadmisi praktilises töös. Tutvub ja kohaneb toitlustuse tööeluga. Õppija saab kogemusi kutsealaseks tööks toitlustusettevõttes.

2. Nõuded mooduli alustamiseks:

Läbitud moodulid Toiduvalmistamine suurköögis ja Töökorraldus suurköögis

3. Õppesisu

3.1.PRAKTILINE SUURKÖÖGI TOOTMIS JA TEENINDUSTÖÖ KUTSEÕPPEASUTUSES 1.aasta 2 õn (80h), 2.aasta 2 õn (80h) SK

Suurköögitöö töökorraldus – ruumid, tööjaotus, tööpõhimõtted, alluvussuhted, vastutus, meeskonnatöö tähtsus, tööohutusnõuded, ergonoomia, säästlik töötamine, toidu- ja isiklik hügieen, klienditeenindus.

Suurköökide seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. Suurköögi dokumentatsioon. Menüü koostamine rühmatööna, suurköögi menüüdes kasutatav terminoloogia.

Suurköögis kasutatavate toiduainete eeltötlusvõtted, kuumtötlusvõtted, säilitusviisid.

Roogade valmistamine ja serveerimine suurköögis – heledad puljongid, valge ja hele põhikaste ja nende tuletised, köögivilja-, piima-, püreesupid, köögiviljadest ja teraviljatoodetest road, liha ja kalaroad, salatid ja võileivad, magustoidud, joogid, pagaritooted.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- õigeid toiduainete kuumtöötlemise temperatuure ja kestust;
- töökorralduse ja meeskonnatöö põhimõtteid ja nende tähtsust köögis;
- oskab:
- kasutada õigeid töövõtteid;
- käsitseda ja hooldada vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile köögiseadmeid ja väiketöövahendeid ohutult oma töös;
- kasutada toiduainete eeltöötlemis- ja kuumtöötlemisvõtteid erinevate roogade valmistamisel;
- valmistada pooltooteid erinevatest kala-, liha- ja köögiviljaliikidest;
- kasutada õigeid toiduainete kuumtöötlemise temperatuure ja kuumtöötlemise kestust;
- kasutada maitseaineid erinevate roogade maitsestamiseks;
- kasutada erinevaid toiduainete säilitusvõtteid;
- töötada köögis hügieeni- ja tööohutusnõudeid järgides;
- kasutada tehnoloogilist kaarti;
- valmistada erinevaid roogi õiges tehnoloogilises järjekorras tööjuhendi alusel;
- serveerida roogi ettenähtud temperatuuril ja õigetes kogustes;
- roogade serveerimiseks kasutada õigeid lauanõusid ja söögiriistu;
- kasutada õigeid puhastusaineid ja -vahendeid ning töömeetodeid suurköögi korrashoiu tagamiseks;
- teenindada kliente;

- töötada majanduslikult ja säästvalt.

Hinnatakse

- praktilised oskused (100 %) – toidu- ja isikliku hügieeni järgimine, praktilised toiduvalmistamisoskused ja nende areng, meeskonnatöö oskused, oma töö planeerimine ja ajastamine, vastutustunne ja distsipliin, õigete töövõtete kasutamine, roogade serveerimis- ja klienditeeninduspõhimõtete rakendamine, töö planeerimine ja teostamine iseteenindusliinis; projektitöö meeskonna tööna (nädalamenüü kavandamine, teostamisest, hinnangu andmine) juhendaja abil.

Mooduli hinne kujuneb kaalutud aritmeetilise keskmisena.

11. TOIDUVALMISTAMINE RESTORANIKÖÖGIS

10 õn (400 tundi) 3 õn T + 7 õn PT

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmisi ja oskusi kasutada restoraniköögis kasutatavaid toiduainete eeltöötlemise, valmistamise ja säilitamise viise. Omandab teadmisi ja oskusi kasutada restoraniköögile omaseid köögitöövõtteid. Omandab oskusi valmistada ja serveerida etteantud juhendi järgi restoranitoite, -jooke, restorani köögis valmistatavaid pagaritooteid. Omandab oskusi valmistada kaasaegseid Eesti rahvusroogi. Oskab selgitada keemilisi ja füüsikalisi muutusi toiduvalmistamisprotsessis ning osata neid oma töös kasutada. Süvendab teadmisi roogade esteetilisest tähendusest ja omandab teadmisi värvusõpetuse alustest ning kasutab neid serveerimisel. Arendab keeleoskust, täiendada suhtlemisoskust ja sõnavara ning saab ülevaade kutsealasest terminoloogiast. Omandab teadmisi aktuaalsetest toitumistrendidest. Omandab oskusi hankida ja süstematiseerida toiduvalmistamise alast informatsiooni, töödelda seda kasutatavaks tootearenduses. Omandab oskusi meeskonnatöona toidutoote arendamisest ning majanduslikult ja säästlikult töötamisest.

2. Nõuded mooduli alustamiseks:

Läbitud moodul Toiduvalmistamine suurköögis

3. Õppesisu

3.1. TOIDUVALMISTAMINE 3.aasta 1 õn (40h), 4.aasta 1 õn (40h) teooria

Eeltöötlemisvõtted restoraniköögis. Kuumtöötlusvõtted restoraniköögis. Toitude maitsestamine restoraniköögis. Toiduainete säilitusviisid restoraniköögis. Restoraniköögis valmistatavad toidud - puljongid ja kastmed, külmad ja soojad eelroad, suupisted, salatid ja võileivad, supid, tangainetest toidud, kalatoidud, lihatoidud, köögiviljatoidud, magustoidud, külmad ja soojad joogid, pagaritooted. Kaasaegsed eesti rahvustoidud restoranis. Toidutoote ja menüü arendamine restoranis. Toiduvalmistamise alase informatsiooni hankimine, süstematiseerimine ja töötlemine.

3.2. PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKÖÖGIS 3.ja 4.aasta 1,5+0,5 õn (80h) ÕP, 3. ja 4.aasta 3+2 õn (200h) SK

Toiduainete eeltöötlemine – sorteerimine, pesemine, koorimine, tükeldamine, vormimine, sidumine, pikkimine, paneerimine, vahustamine; toiduainete kuumtöötlemine - keetmine, hautamine, praadimine, küpsetamine, röstmine, grillimine, suitsutamine, flambeerimine, üleküpsetamine. Roogade maitsestamine. Füüsikalised ja keemilised muutused toiduvalmistamisprotsessis.

Restorani roogade valmistamine – puljongid, puljongite lisandid, rahvuslikud supid, püreesupid, veloute- ja kreemsupid, sobilikud lisandid neile, pidulikud köögiviljalisandid ja – road, seeneroad, kuumad ja külmad kastmed ja nende tuletised, teraviljatoodetest road, kohupiima- ja munaroad, eriliigilised salatid ja võileivad, liharoad, kalaroad, neile sobilikud lisandid, jahutatud, külmutatud, kuumad järelroad, neile sobilikud lisandid, külmad ja kuumad eelroad, suupisted ja joogid, pärmitaigen, biskviittaigen, keedutaigen, õhuline taigen, liiva- ja muretaigen ja nendest toodete vormimine, küpsetamine. Valmistatud toitude ja jookide serveerimine.

Kaasaegsete Eesti rahvustoitude valmistamine ja serveerimine. Toitude kohandamine allergikutele ja erivajadustega klientidele. Pidulike einete planeerimine ja teostamine, serveerimine. Selvelaudadele sobilike roogade planeerimine ja valmistamine, serveerimine.

3.3. KUTSEALANE EESTI KEEL 4.aasta 0,5 õn (20h) teooria

Kutsealase informatsiooni hankimine. Töölased keelekasutuse situatsioonid. Kutsealane terminoloogia (toiduainete, roogade ja jookide nimetused, töövõtete nimetused, tööjuhiste

koostamine). Pakkumiste koostamine ja esitlemine suuliselt ja kirjalikult. Toote ja teenuse esitlemine suuliselt ja kirjalikult; menüüde kirjutamine ja esitlemine.

3.4. KUTSEALANE KEEMIA 4.aasta 0,5 õn (20h) teooria

Toiduvalmistamisel toimuvad kasulikud ja kahjulikud muutused toiduainetes. Vesi toiduvalmistusprotsessis. Toitainete ja keemiliste ühendite muutumine toidu kulinaarsel töötlemisel.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- restorani köögis kasutatavaid toiduainete eeltötlus- ja kuumtötlusvõtteid lähtudes toiduainest ja tervisliku toitumise põhimõtetest;
- erinevate toiduainete säilitamisviiside kasutamist;
- restorani köögis valmistatavaid roogasid ja jooke;
- kaasaegseid eesti rahvuslikke toite ja jooke;
- toitlustus- ja majutusala põhimõisteid;
- kaasaegset tehnoloogiat teabe hankimiseks ja vahendamiseks;

oskab:

- kasutada õigesti restorani köögis kasutatavaid töövõtteid;
- valmistada ja serveerida restorani köögis valmistatavaid roogasid ja jooke etteantud juhendi järgi;
- valmistada ja serveerida kaasaegseid eesti rahvuslikke toite ja jooke;
- kohandada ja valmistada toite allergikutele, erivajadustega klientidele;
- arendada meeskonnatööna üksikuid toidutooteid ja restorani menüüd tervikuna;
- kliendi soovide põhjal trenditeadlikult koostada menüüd ja seda teostada;
- töötada majanduslikult ja säästlikult ning hügieeninõudeid ja toiduohutuse nõudeid järgides;
- osaleda meeskonnatöös;
- hankida, süstematiseerida ja töödelda kutsealast teavet;
- kasutada toitlustus- ja majutusala põhimõisteid;
- muuta oma keelekasutust vastavalt olukorrale;
- kasutada kaasaegset tehnoloogiat teabe hankimiseks ja vahendamiseks;
- esitleda ennast ja tooteid/teenuseid;
- selgitada põhilisi keemilisi ja füüsikalisi muutusi toiduvalmistamisprotsessis ning oskab neid oma töös kasutada.

Hinnatakse

- kirjalikud teadmiste testid (20 %);
- õpimapp - (20 %)- iseseisvad tööd, projektitöö - pidulik eine; enesehinnang praktilisele tööle õppeköögis ja oskuste arengule; kirjalikud pakkumised, toote/teenuse kirjalik esitus; ühes praktilises tunnis valmistatud roogade tehnoloogiates esinevate keemiliste nähtuste loetlemine koos selgitustega;
- praktilised oskused (60 %) – praktiline töö õppeköögis, tööjuhendite alusel täidetud õppeülesanded, piduliku eine planeerimine ja teostamine iseseisvalt tööjuhendi alusel lähtudes toidukorvist ja ühest enda valitud toorainest (s.h toidu energeetilise väärtuse arvutamine).

Mooduli hinne kujuneb kaalutud aritmeetilise keskmisena.

12. TÖÖKORRALDUS RESTORANIKÖÖGIS

5 õn (200 tundi) 3 õn T + 2 õn P

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmisi erinevat tüüpi, erinevate äriideede alusel toimivate toitlustusettevõtete tootmistöö iseärasustest.

Omandab teadmisi ja oskusi toitlustusettevõtte tootmisprotsessi planeerimisest, ettevalmistamisest, teostamisest, jälgimisest, kontrollimisest, hinnangu andmisest. Õpib tundma töö korraldamise, eine planeerimise, tööde õige järjestamise ja ajastamise põhimõtteid restoranis. Õpib tundma väljastusleti töö korraldamise põhimõtteid. Õpib töötama meeskonnas, analüüsima oma töö tulemuslikkust. Õpib tundma varustus- ja laotoimingute põhimõtteid. Osaleb inventuuril. Süvendab oskusi töötada säästlikult ja kuluteadlikult.

Süvendab teadmisi menüüde tüüpidest ja koostamise põhimõtetest. Õpib tundma restorani menüüdes kasutatavat terminoloogiat. Õpib koostama, vormistama ja analüüsima restorani menüüsid. Õpib tundma restorani toiduportsjoni koostamise põhimõtteid.

Oskab valida ja kasutada ohutult ja säästvalt restorani seadmeid ja vahendeid. Süvendab oskusi töötada ergonoomiliselt ja tööohutusnõudeid järgivalt.

Õpib tundma hinnakujunduse põhimõtteid restoranis. Oskab kalkuleerida toorainet ja hinda restorani roogadele ja jookidele. Süvendab arvuti kasutamise oskusi kutsealases töös ning selle arendamiseks, informatsiooni hankimiseks, selle süstematiseerimiseks, töötlemiseks ja säilitamiseks. Oskab vormistada restoranis kasutatavat dokumentatsiooni arvutil (nt tehnoloogilised ja kalkulatsioonikaardid). Kohandab kirjalike tööde makette. Süvendab majanduslikku mõtlemist.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Läbitud moodulid Toiduvalmistamine suurköögis, Töökorraldus suurköögis, Koka praktiline töö suurköögis.

3. Õppesisu

3.1. TÖÖKORRALDUS RESTORANIKÖÖGIS 3.aasta 1õn (40h) teooria

Toitlustusettevõtete äriideed. Köögitöö planeerimine restoraniköögis. Tööülesanded ning nende juhendamine. Tööjuhendite koostamine.

Söögikorra planeerimine. Ettevalmistustööd restoraniköögis. Koka töökoha korraldamine restoraniköögis. Tööetappide planeerimine, köögitööde õige järjestus ja ajastamine ning tööplaani restoraniköögis. Väljastusleti töökorraldus. *Buffet* - laua teenindusliini korraldamine. Meeskonnatöö töökorralduses. Tootearendus meeskonnatöona. Varustamise korraldamine ja laomajandus restoranis. Inventuur. Toiduainete, pooltoodete ja valmistoodangu säilitamise korraldamine toitlustusettevõttes. Taara ja jäätmed.

3.2. MENÜÜ KOOSTAMISE ALUSED RESTORANIKÖÖGIS 3.aasta 0,5 õn (20h) teooria, ja 1õn (40h) praktiline, arvutiklassis

Menüüde tüübid. Menüüdes kasutatav terminoloogia. Menüü koostamist mõjutavad tegurid. Restorani menüü koostamise tehnika. Erinevate menüüde koostamine ja analüüsimine. Menüü-toidukaart, selle koostamine ja kujundamine ning vormistamine; toiduportsjoni koostamine restoranis. Toiduportsjoni analüüs.

3.3. RESTORANI KÖÖGISEADMETE ÕPETUS 3. aasta 0,5 õn (20h) teooria

Köögiplaneerimise põhimõtted restoranis. Seadmete puhastamine. Restoranides kasutatavad spetsiifilised töövahendid ja eeltöötlus-, kuumtöötlus-, väljastusseadmed, baariseadmed, eriotstarbelised seadmed.

3.5. KALKULATSIOON RESTORANIKÖÖGIS 3.aasta 0,5 õn (20h) teooria

Hinnakujundus toitlustusettevõttes. Ettevõtte püsi- ja muutuvkulud. Toote hinna ja kvaliteedi suhe. Restoraniköögis valmistatavate roogade, nende lisandite ja jookide tooraine- ja hinnakalkulatsioonid, tehnoloogia kirjeldamine.

3.6. ARVUTI KASUTAMINE TOITLUSTUSETTEVÕTETE TOOTMISPROTSESSIS 4.aasta 1 õn (40h) praktiline arvutiklassis

Nõudelehe koostamine. Menüüde kujundamine ja vormistamine. Lauaplaani joonistamine. Internetist ja muudest allikatest hangitud informatsiooni süstematiseerimine, töötlemine ja säilitamine. Kalkulatsiooni- ja tehnoloogilise kaardi, nõudelehe maketi kohandamine ja kasutamine.

3.7.KUTSEALA TOETAV MATEMAATIKA 3.aasta 0,5 õn (20h) teooria

Kutsetöös esinevate matemaatiliste oskuste arendamine. Teisendused. Võrrandid. Protsentarvutus

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- töökorralduse põhimõtteid restorani kuum-ja külmköögis, väljastusletis, *buffet*-lauas, laotoimingutel;
- pooltoodete ja valmistoodangu ladustamise ja säilitamise põhimõtteid;
- inventuuri põhimõtteid;
- taara- ja jäätmekäitluse põhimõtteid;
- restorani menüü koostamisel kasutatavaid põhimõtteid ja põhimõtteid;
- erinevaid restoranitöös vajalikke ning sobilikke seadmeid ja töövahendeid;

oskab:

- täita restorani tootmise ja teeninduse tööülesandeid juhendamisel;
- planeerida, järjestada ja ajastada oma tööpäeva tööühme liikmena;
- korraldada oma töökohta;
- teha meeskonnatööd köögitöö korraldamisel, hinnata oma ja meeskonna töö tulemuslikkust;
- kasutada oma töö korraldamisel süvendatult säästliku ja kuluteadliku töö põhimõtteid;
- kasutada restorani menüüde terminoloogiat;
- koostada tööühme liikmena restorani menüüsid ja einekordasid;
- analüüsida restorani menüüsid;
- kavandada restorani toiduportsjoneid;
- kalkuleerida toiduainete kulu, arvestades toiduainete massi muutusi töötlemisel;
- koostada retsepte restorani toitulede ja jookidele ning neid vastavalt juhendile kohandada;
- vormistada nõuetekohaseid tehnoloogilisi ja kalkulatsioonikaarte iseseisvalt;
- kalkuleerida toiduportsjoni ja menüü omahinda ja kujundada müügihinda juhendaja abil;
- kasutada oskuslikult ja mitmekülgsest arvutit praktilises töös;
- kohandada kalkulatsioonikaardi maketti;
- oskuslikult hankida informatsiooni internetist, seda süstematiseerida, töödelda ja säilitada;
- arvutada tooraine-, materjalikulused tehtavale tööle.
- lahendada protsent- ja teisendusülesandeid;
- lahendada põhilisemaid toitlustus- ja majutuslaseid matemaatilisi probleeme;
- kasutada taskuarvutit toitlustus- ja majutuslaseid matemaatiliste ülesannete lahendamiseks;

Hinnatakse

- kirjalikud teadmiste testid (20 %);
- õpimapp praktilistest töödest (80 %) - restorani menüüde koostamine, töövahendite ja seadmete määratlemine meeskonna tööna; kalkulatsioonikaardi maketi kohandamine; restorani toitulede ja jookide tooraine ja hinna kalkulatsiooni praktilised ülesanded individuaalse tööna; tooraine-, materjalikulused tehtavale tööle.

Mooduli hinne kujuneb kaalutud aritmeetilise keskmisena.

13. KOKA PRAKTILINE TÖÖ RESTORANIKÖÖGIS

5 õn (200 tundi)

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab kutsealaseid oskusi töökeskkonnas restorani töö organiseerimisest, planeerimisest ja teostamisest juhendaja abil. Süvendatult pöörab tähelepanu igapäevasele toidu- ja isikliku hügieeni nõuetele ja nende täitmisele. Suhtleb paindlikult töökeskkonnas kaaslastega. Rakendab teoreetilisi teadmisi praktilises tööelus. Saab ülevaade restorani tööst. Valmistab õppijat ette kutsealaseks tööks toidlustusettevõttes.

2. Nõuded mooduli alustamiseks:

läbitud moodulid Toiduvalmistamine restoranis ja Töökorraldus restoranis

3. Öppesisu

3.1.PRAKTILINE RESTORANI TOOTMIS JA TEENINDUSTÖÖ KUTSEÕPPE-ASUTUSES 4.aasta 5 õn (200h) SK

Restorani spetsiifiliste töövahendite ja seadmete kasutamine ja igapäevane hooldus. Restorani menüü koostamine, menüüdes kasutatav terminoloogia ja menüü kujundamine ja vormindamine.

Toiduainete eeltötlus- ja kuumtötlusvõtted restoranis. Toiduainete säilitusviisid restoranis. Toiduainete vastuvõtmine ja ladustamine restoranis.

Restorani roogade valmistamine ja serveerimine – puljongid, kastmed ja nende tuletised, supid, teraviljatoodetest road, liharoad, kalaraod, köögiviljaraod, kuumad ja külmad eelroad, suupisted, magustoidud ja joogid, pagaritooded.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- õigeid toiduainete kuumtöötlemise temperatuure ja kestust;
 - töökorralduse ja meeskonnatöö põhimõtteid ja nende tähtsust köögis;
- oskab:
- kasutada õigeid töövõtteid;
 - käsitseda ja hooldada vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile köögiseadmeid ja väiketöövahendeid ohutult igapäevases töös;
 - kasutada toiduainete eeltötlus- ja kuumtötlusvõtteid erinevate restorani roogade valmistamisel;
 - valmistada pooltooteid erinevatest kala-, liha- ja köögiviljaliikidest;
 - kasutada õigeid toiduainete kuumtöötlemise temperatuure ja kuumtöötlemise kestust;
 - kasutada maitseaineid erinevate restorani roogade maitsestamiseks;
 - kasutada erinevaid toiduainete säilitusvõtteid;
 - töötada köögis hügieeni- ja tööohutusnõudeid järgides;
 - selgitada toiduainetes toimuvaid keemilisi ja füüsikalisi muutusi ja nende muutustega oma töös arvestada;
 - kasutada rookaarti;
 - valmistada erinevaid roogi õiges tehnoloogilises järjekorras tööjuhendi alusel;
 - vältida toiduainete ristsaastumist;
 - teostada toiduainete vastuvõttu lattu juhendaja abil;
 - serveerida roogi ettenähtud temperatuuril, õigestes kogustes ja sobivate lisanditega;
 - portsjoneerida ja kujundada roogi;
 - roogade pakkumiseks kasutada õigeid lauanõusid ja söögiriistu;

- kasutada õigeid puhastusaineid ja puhastusvahendeid ning töömeetodeid suurköögi ruumide ja seadmete, töövahendite, töötasapindade igapäevase korrashoiu tagamisel;
- töötada majanduslikult.

Hinnatakse

- praktilised oskused (100 %) – toidu- ja isikliku hügieeni järgimine, praktilised toiduvalmistamisioskused ja nende areng, meeskonnatöö oskuste areng, töö planeerimine ja ajastamine restoraniköögis, vastutustunne ja distsipliin, kalkuleerimispõhimõtete rakendamine, õigete töövõtete kasutamine tootmistöö erinevatel etappidel, roogade serveerimispõhimõtete rakendamine, töö planeerimine ja teostamine väljastusletis.

Mooduli hinne kujuneb kaalutud aritmeetilise keskmisena.

14. SUURKÖÖGI TOITLUSTUSTEENINDUS

3,5 õn (140 tundi) 1õn T + 2,5õn P

1. Eesmärk

Suurköögi toitlustusteeninduse mooduliga taotletakse, et õppija omandab teadmisi ja oskusi luua eeldused kliendi rahulolu saavutamiseks teenindussituatsioonis. Omandada teadmisi ja oskusi tulla toime erinevates toitlustusettevõtetes teenindus- ja müügitoimingutega. Õppida paindlikult kasutama müügi- ja teenindamise põhitehnikaid. Arendada õpilase keele- ja meeskonnatööoskust ning täiendada sõnavara toitlustamise valdkonnas.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

läbitud moodulid Toiduvalmistamine suurköögis ja Töökorraldus toitlustusettevõttes

3. Õppesisu

3.1 TEENINDUS- JA MÜÜGITÖÖ TOITLUSTUSETTEVÕTTES 1.aasta 0,5 õn (20h), 2.aasta 0,5 õn (20h) teooria

Teenindus- ja müügitoimingute tähtsus, tähendus. Müügisituatsiooni etapid. Müügitehnikad. Tagasiside hankimise võimalused ja edastamine. Nõuded teenindusruumidele. Teenindusruumide planeerimine. Lauad, lauapesu. Laua- ja serveerimisnõud, söögiriistad ja serveerimisvahendid; ettevalmistustööd teenindussaaelis. Teenindusprotsess. Lihtsamate kuumade ja külmade jookide serveerimine. Kassatoimingud.

3.2. TEENINDUSPRAKTIKA ÕPPEKESKKONNAS 2.aasta 2õn (100h) praktiline

Laudade paigutamine ruumi. Laudade linutamise ja linade ärakorjamise tehnilised võtted. Salvrätide voltimine. Lauanõud ja söögiriistad, klaasid, serveerimisnõud ja –vahendid – äratundmine, sobivate vahendite valik, pesemine, poleerimine, ladustamine, transportimine. Lauakatmine – hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted. Suurköögis valmistatavate roogade ja jookide serveerimine. Teenindus ja müük – osaline, selveteenindus. Klientide nõustamine ja tagasiside hankimine. Kassatoimingud.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- kliendi nõustamise põhimõtteid;
- müügi- ja teenindamise põhitehnikaid,
- kehivaid maksevahendeid, isikut tõendavaid dokumente;
- tagasiside vastu võtmise ja edastamise põhimõtteid;

oskab:

- välja selgitada klientide vajadusi ja ootusi;
- kasutada müügi- ja teenindamise põhitehnikaid;
- paigutada ruumis söögilaudu ja selvelaudu, arvutada laudade vajadust;
- linutada laudu, voltida salvrätte;
- valida vastavalt menüüle nõud, söögiriistad, klaasid, serveerimisnõud ja –vahendid, arvutada nõude vajadust vastavalt menüüle ja külaliste arvule;
- serveerida suurköögi roogasid ja jooke;
- planeerida ja teostada serveerimist selvelaudades meeskonnas;
- toimida teenindus- ja müügitoimingutes säästlikult.

Hinnatakse

- kirjalik teadmiste test (20 %);
- praktilised oskused (80 %) – iseteenindusliini ja teenindussaaeli planeerimine, ettevalmistamine, jälgimine; enesehinnangu andmine.

Mooduli hinne kujuneb kaalutud aritmeetilise keskmisena.

15. RESTORANI TOITLUSTUSTEENINDUS

5 õn (220 tundi) 2 õn T + 3 õn P

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija süvendab teadmisi ja oskusi luua eeldused kliendi rahulolu saavutamiseks teenindussituatsioonis. Süvendab teadmisi ja oskusi tulla toime erinevates toitlustusettevõtetes teenindus- ja müügitoimingutega. Õpib paindlikult kasutama restoranides kasutatavaid müügi- ja teenindamise põhitehnikaid. Arendab õpilase keele- ja meeskonnatööoskust ning täiendab sõnavara majutamise ja toitlustamise valdkonnas.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Läbitud moodulid Suurköögi toitlustusteenindus

3. Õppesisu

3.1 TEENINDUS- JA MÜÜGITÖÖ TOITLUSTUSETTEVÕTTES 3.aasta 1 õn (40h) teooria

Müügisituatsiooni etapid restoraniteeninduses. Müügitehnikad restoraniteeninduses. Nõuded teenindusruumidele. Teenindusruumide planeerimine. Lauad, lauapesu. Laua- ja serveerimisnõud, söögiriistad ja serveerimisvahendid; ettevalmistustööd teenindussaalil. Laudade eelkatted. Teenindusprotsess. 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. Arveldamine. Kassatoimingud.

3.2. TEENINDUSPRAKTIKA ÕPPEKESKKONNAS 3.ja 4. aasta 2,5+1 õn (140h) praktiline

Laudade paigutamine ruumi. Laudade linutamise ja linade ärakorjamise tehnilised võtted. Erineva kuju ja suurusega laudade linutamine. Lauakaunistused. Salvrättide voltimine. Kelnerräti voltimine ja kasutamine. Lauanõud ja söögiriistad, klaasid, serveerimisnõud ja -vahendid - äratundmine, sobivate vahendite valik. Nõude kandmise võtted – tühjade toidunõude, kuumade nõude kandmine, portsjonite kandmine, serveerimisnõude kandmine, kasutatud nõude kandmine, katmistaldriku kasutamine, kandiku kasutamine. Lauakatmine – hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, pidulikud einete, banketilaudade, selvelaudade eelkatted, käigukatted vastavalt menüüle. Toodete ja teenuste esitlemine – toitude, jookide ja menüüde esitlemine. Serveerimine - eelroogade, pearoogade, järelroogade, lihtsamate külmade ja kuumade jookide serveerimise töövahendid, tehnika, tööde järjekord. Teenindus ja müük – osaline, täielik teenindus söögilauas, selveteenindus, peoteenindus. Klientide vastuvõtmine, lauda juhatamine, menüü esitlemine, nõustamine, tagasiside hankimine. Arvlemine. Kassatoimingud. Vealukordade lahendamine vastavalt etteantud standardile.

3.3.KUTSEALANE SOOME KEEL 2.aasta 1õn (40h) teooria

Kutsealase suhtluskeelega arendamine (tavalised keelekasutusolukorrad toitlustusteeninduses, suhtlemine eriolukordades). Kutsealase terminoloogia tundmine ja kasutamine. Lihtsamate kutsealaste tekstide lugemine ja tõlkimine. Keeleõppe integreerimine praktilise õppega.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- kliendi vajadusi ja ootusi;
- kliendi nõustamise põhimõtteid;
- müügi- ja teenindamise põhitehnikaid,
- erinevaid eelkatteid;

- veinide serveerimise põhimõtteid;
 - tagasiside vastu võtmise ja edastamise põhimõtteid;
- oskab:
- kasutada müügi- ja teenindamise põhitehnikaid tavapäraistes teenindussituatsioonides;
 - paigutada ruumis söögilaudu ja selvelaudu, arvutada laudade vajadust;
 - linutada 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, katmistaldrikul ja kandikul;
 - serveerida eelroogi, pearoogi, järelroogi;
 - serveerida lihtsamaid külmi ja kuumi jooke;
 - planeerida ja teostada serveerimist selvelaudades, teemalaudades meeskonnas;
 - esitleda tooteid ja teenuseid suuliselt ja kirjalikult teenindussaalis;
 - toimida teenindus- ja müügitoimingutes säästlikult ja efektiivselt;
 - hankida võõrkeelset kutsealast informatsiooni;
 - tõlkida võõrkeelset kutsealast kirjandust.

Hinnatakse

- õpimapp – (40 %) - teenindusprotseduuri kirjeldus tavateeninduses menüü alusel; laua eelkatte planeerimine vastavalt etteantud menüüle; selvelaua planeerimine vastavalt etteantud ülesandele; piduliku eine planeerimine rühmatööna: teema valik, menüü valik, laudade paigutus ruumis, laudade eelkatted, ruumi kaunistamine, teeninduskäigu kirjeldus; õppekeskkonnas toimunud praktilise töö raport, võõrkeelsetest infoallikatest hangitud, tõlgitud kutsealased tekstid
- praktilised oskused (60 %) - 3-käigulise söögikorra teeninduse planeerimine, teostamine ja analüüs, menüü vormistamine arvutil nii eesti kui võõrkeeles, enesehinnangu andmine; õppekeskkonnas praktiliste tööülesannete täitmine meeskonnas; võõrkeelse klienditeeninduse tüüpolukorra lahendamine.

Mooduli hinne kujuneb kaalutud aritmeetilise keskmisena.

16. PRAKTIKA

25 õn (1000h)

1.aasta 80h, 2.aasta 80h, 3.aasta 80h koolis suurköök

1.aasta 120h, 2.aasta 200h, 3.aasta 200h, 4.aasta 240h praktika ettevõttes

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmisi ja kogemusi praktikaettevõttest kui organisatsioonist, omandab kogemusi ja oskusi majutus- ja toitlustusettevõtte töö planeerimisest ja korraldamisest, omandab kogemusi töökeskkonnas. Saab motivatsiooni kutsealaseks tööks valmistumisel, rakendab teoreetilisi ja praktilisi teadmisi konkreetsetes töösituatsioonides. Omandab teadmisi ja oskusi töötamiseks kutsealal, rakendab praktiliselt saadud tööoskusi kutsealaste õpingute tõhustamiseks, arendab õppija ühistööoskust, probleemide lahendamise ja suhtlemisoskust.

Saab kogemusi iseseisvast töö planeerimisest, korraldamisest ja teostamisest restoraniköögi töös ja teenindusülesannete lahendamisel, klientidega suhtlemisel. Pöörab süvendatult tähelepanu igapäevasele tööhügieenile ja tööohutusele, selle nõuete täitmisele ning isiklikule hügieenile. Valmistab ja serveerib restoraniköögi toite, süvendab teadmisi ja oskusi tervisliku toidu valimisest ja valmistamisest. Saab kogemusi erinevate toitlustuses kasutatavate seadmete ja töövahendite kasutamisest. Saab meeskonnatöö kogemusi. Omandab oskusi teoreetiliste ja praktiliste teadmiste rakendamiseks konkreetsetes töösituatsioonides, omandab teadmisi ja oskusi töötamiseks kutsealal.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Enne praktikat on õpilane läbinud toiduvalmistamine restoranis, töökorraldus restoranis ja koka praktiline töö restoranis ja restorani toitlustusteenindus moodulid

3. Öppesisu

3.1. PRAKTIKA

3.1.1. PLANEERIMISETAPP. Eneseanalüüs, isiklikud reaalsed eesmärgid kutsealase praktilise kogemuse saamiseks. Vajaliku materjali koostamine praktikale minekuks – CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine.

3.1.2. KÖÖGITÖÖ PRAKTIKA. Tööturvalisus ja tööohutus töökohal. Praktiline kogemus majutus- või toitlustusettevõttes. Toitlustusettevõtte töö planeerimine ja korraldamine. Töökeskkond. Töötamine kutsealal. Tööturvalisus. Tööohutus. Hügieen. Isikuomadused. Kutseoskused. Tööelu väljakutsed. Teooria sidumine praktikaga. Suurköögi seadmed ja töövahendid. Suurköögi toidukauba tundmine, selle kvaliteet. Suurköögi toitute ja jookide valmistamine ja serveerimine. Koostöö juhendajaga. Oma tööde planeerimine, kavandamine ja teostamine. Kliendikeskne teenindamine. Hinnang oma tööle ja panusest toitlustusettevõttele. Raport. Praktikapäevik. Motivatsioon kutsealaseks tööks. Karjäärivõimalused.

3.1.3. SAALITÖÖ PRAKTIKA. Toitlustusettevõtte teeninduse planeerimine ja korraldamine. Töökeskkond. Töötamine kutsealal. Tööturvalisus. Tööohutus. Hügieen. Isikuomadused. Kutseoskused. Tööelu väljakutsed. Motivatsioon kutsealaseks tööks. Teooria seostamine praktikaga. Teeninduse planeerimine, kavandamine ja teostamine. Hinna ja kvaliteedi suhe. Koostöö juhendajaga. Kliendikeskne teenindamine. Analüüs ja hinnang. Karjäärivõimalused. Praktilise kogemuse võimaldatud õppimisvõimalused. Raport. Praktikapäevik. Praktiline kogemus restoraniteeninduses.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- kutseala arengut mõjuvaid faktoreid.

oskab:

- anda hinnangut oma kutsealastele oskustele;
- püstitada praktikaks isiklikke eesmärke;
- koostada materjale praktikale minekuks – CV, avaldus, leping, oskuste nimistu;
- kinni pidada kokkulepetest, osaleb aktiivselt töös, järgib tööaegu, täidab korraldusi;
- rakendada teoreetilisi teadmisi, peab kinni eririituse kandmise nõuetest, järgib hügieeni- ja ohutuse nõudeid;
- vestelda ettevõtte organisatsioonist, selle töötajatest, klientidest;
- suhelda efektiivselt juhendajaga;
- pidada praktikapäevikut, mis sisaldab seletusi ja hinnanguid;
- hinnata kriitiliselt oma praktikakogemusi arvestades enesele püstitatud eesmärke ja karjäärिताotlusi;
- määratleda eelnevate moodulite läbimise mõju praktikale;
- hinnata oma toimetulekut probleemsituatsioonides (konfliktid, kriitika, uued inimesed);
- anda hinnang oma koostöövõimele juhendaja, kaastöötajatega, klientidega;
- püstitada eesmärke järgnevas praktikaks;
- hinnata tööle asumise võimalusi, arvestades praktikakogemust;
- hinnata oma praktilisi oskusi.

Hinnatakse

- õpimapp - raport praktika planeerimise kohta (isiklikud eesmärgid, cv, avaldus, oskuste nimistu), tagasiside praktikakohast, praktika raport (koostatud vastavalt juhendile), praktikapäevik, enesehinnang ja tagasiside töökohast – (80%);
- praktika raporti kaitsmine komisjoni ees – (20%).

Mooduli hinne kujuneb kaalutud aritmeetilise keskmisena.

II VALIKÕPINGUD

1. PAGARITOODETE TEHNOLOOGIA JA PRAKTIKA

3 õn (120 tundi) 0,75 õn T + 2,25 õn P

1. Eesmärk

Pagaritoodete tehnoloogia ja praktika mooduliga taotletakse, et õppija omandab teadmisi ja oskusi pagari ja kondiitri teooriast ja praktikast.. Ühildada pagari ja kondiitritöö toiduvalmistamisega. Omandada teadmisi ja oskusi tulla toime erinevate taiginate valmistamisel ja kasutamisel. Kaunistuste tundma õppimine.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

3. Õpisisu

Pagari - ja kondiitriterminoloogia ja kaubatundmine. Pärmitaignad ja –tooted. Biskviittaignad ja selle kasutamine. Pärmileht- ja lehttaigen ja tooted. Keedutaigen ja tooted. Liivataigen ja tooted.

1.aasta 10+30, 2.aasta 10+30, 3.aasta 10+30

4. Õpitulemused

Õppija teab:

- erinevaid tehnoloogiaid;
- erinevaid taigna valmistamise viise;
- erinevate toodete valmist;

Õppija oskab:

- valmistada pärmitaignaid ja sellest tooteid;
- valmistada biskviittaignaid ja sellest tooteid;
- valmistada leht- ja pärmileht taignaid ja sellest tooteid;
- valmistada lihtsamaid kaunistusi.

5. Hindamine

Hinnatakse

- õpimapp (20 %);
- praktilised oskused (80 %)

Mooduli hinne kujuneb kaalutud aritmeetilise keskmisena.

2. ETIKETT

0,5 õn (20 tundi)

1. Eesmärk

Etiketi mooduliga taotletakse, et õppija omandab alusteadmised ja –oskused etiketist. Õppija omandab teadmised ja oskused käituda vastavalt etiketireeglitele erinevates tööalastes situatsioonides. Õppija õpib tundma P ja kasutama etiketialast sõnavara, mõistab käitumise ja heade kommete olulisust. Tunneb riietuse etiketti, ärietiketti ja vastuvõtuetiketi aluseid, mõistab kultuuridevahelisi erinevusi väärtushinnangutes ja käitumises. Mooduliga taotletakse õppija analüüsi-, ühistöö- ja suhtlemisoskuste arendamist.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

Etiketi mõiste ja tähendus, ametikohtumised, visiitkaardid, kirjavahetus, netietikett, bürooetikett, telefonietikett, ärivestlus, restoranietikett, lauaetikett, riietuse etikett, vastuvõtu etikett, kultuuridevahelised erinevusi väärtushinnangutes ja käitumises. 2.aasta 0,5 õn, 20h

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- etiketialaseid põhitermineid;
- ametikohtumiste, kirjavahetuse ja visiitkaartide kasutamise etiketti;
- büroo- ja telefonietiketti;
- ärivestluse, restorani- ja lauaetiketti;
- tiietuse etiketti;
- vastuvõtuetiketi aluseid;
- kultuuridevahelisi erinevusi väärtushinnangutes ja käitumises.

Õppija oskab:

- käituda vastavalt etiketireeglitele erinevates tööalastes situatsioonides.

5. Hindamine

- kirjalikud teooriateadmiste testid (30%);
- praktilised oskused (60%): iseseisvad tööd vastuvõtuetiketi elementide kasutamisest, erinevatest rahvustest ja kultuuritaustaga inimeste käitumise erinevustest; enese analüüs etiketitundmisest;
- osavõtt auditoorsetest tundidest (10%) (praktilised harjutused).

Mooduli hinne kujuneb kaalutud aritmeetilise keskmisena.

3. KASSATÖÖ

0,5 õn (40 tundi)

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija teab ja oskab töötada kassaaparaadil ning tunneb kehtivaid maksevahendeid.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

Kassaaparaadid – liigitus, kasutamine ja hooldus. Kassapidaja töökoha korraldus. Kliendiga arvlemise kord ja võtted. Ostu maksumuse arvutamine ja arvlemine. Kaardimaksed ja mobiilimaksed. Kassapidaja päevane aruandlus. Kassadokumendid. Kehtivad maksevahendid ja isikut tõendavad dokumendid

4. Õpitulemused

Õpilane teab ja tunneb:

kassapidaja töökoha korraldust
erinevaid müügi võimalusi kassal
ostajaga arvlemise korda ja võtteid
erinevad makseviise
raha turvaelemente

Oskab:

kasutada ja hooldada kassaaparaati
väljastada kassaaruandeid
koostada sularahaarvet

5. Hindamine

Praktiline ülesanne – töö kassaaparaadil
kirjalik test
iseseisev töö

Mooduli hinne kujuneb kaalutud aritmeetilise keskmisena.

4. VÄRVUSÕPETUS JA KOMPOSITSIOON

1 õn (40 tundi)

1. Eesmärk

Õppija omandab teadmisi ja praktilisi oskusi järgmistes teemades: värviõpetuse põhialused, värvi objektiivsed ja subjektiivsed omadused; värvikontrastid ja värviharmonia; värvide segamine; värvide mõju inimesele; kompositsioon; kompositsiooni võtted, toidu paigutamine taldrükule ja vaagnale, menüü ja laua kujundamine ja kaunistamine.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

3. Õpisisu

3.1. VÄRVIÕPETUSE ALUSED. Värv. Värviring. Värvide jagunemine. Värvide objektiivsed ja subjektiivsed omadused. Värvide segamine. Soojad ja külmad värvilahendused.

3.2. VÄRVIKONTRASTID. Kontrast. Värvikontrastide jagunemine.

3.3. VÄRVIHARMOONIA. Harmoonia. Harmoonilised värvikompositsioonid.

3.4. VÄRVI MÕJU. Värvide psühholoogiline mõju. Värvide mõju ruumis. Värviteraapia.

3.5. KOMPOSITSIOON. Kompositsioon kui tervik. Kompositsiooni võtted. Rütm. Sümmeetria ja tasakaal. Dominant. Kompositsiooni võtted kasutatauna toidu paigutamisel taldrükule ja vaagnale.

3.6. TOIDU PAIGUTAMINE TALDRÜKULE JA VAAGNALE. Toit taldrükul või vaagnal-kompositsioon.

3.7. KUJUNDAMINE. Punkt. Joon. Pind. Piiramata ja piiratud pind. Menüü kujundamine. Laua kujundamine ja kaunistamine.

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb

- Värvide õpetuse põhialuseid
- Värvide objektiivseid ja subjektiivseid omadusi
- Värvide ja värvikontrastide jagunemist
- Värvide mõju.
- Kompositsiooni põhialuseid
- Klassikalisi reegleid toidu paigutamisel

Õppija oskab

- Kasutada värvi omadusi oma valitud erialal
- Kasutada värvikontraste
- Luua harmoonilisi värvikompositsioone
- Luua tasakaalus kompositsioone
- Läheneda erialale loovalt ja väljendusrikkalt

5. Hindamine

- Praktiliste tööde hindamine

Praktilistest töödest hinnatakse värvide segamise oskust; värvikontrastide tundmist ja kompositsiooni võtete kasutamise oskust. Ülesanded töölehtedel IVA kursusel.

- Teoreetilised teadmised

Testid teoreetiliste põhiteadmiste (värvusõpetuse alused; kompositsiooniõpetus) kohta.

Arvestuslik hinne moodustub testide ja praktiliste tööde koondhindest.

Mooduli hinne kujuneb kaalutud aritmeetilise keskmisena.

5. KUTSEALANE SOOME KEEL

0,5 õn (20 tundi)

1. Eesmärk

Kutsealase võõrkeele mooduliga taotletakse, et õppija omandab baassõnavara; oskab tööalaselt suhelda; mõistab võõrkeelset suulist kõnet; hangib, süstematiseerib ja töötleb võõrkeelset tööalast informatsiooni, arendab lihtsamate võõrkeelsete kirjalike tekstide mõistmist. Rakendada teoreetilisi teadmisi praktilises töös. Suhelda paindlikult kaaslastega. Loob baasi ja eeldused majutus-toitlustusteeninduse alaste oskuste ja teadmiste arendamiseks ning edasisteks õpinguteks.

2. Nõuded mooduli alustamiseks:

3. Õppesisu

KUTSEALANE SOOME KEEL Mina, minu riik ja perekond; tee juhatamine; telefon; toiduained nende töötlemisviisid; tähtsamad toidud; menüüd; hommikueine; lõunaeine; õhtueine; pidulikud eined; õnnetused; eriolukorrad; seadmete kasutusjuhendid; töölase informatsiooni hankimine. 4. aasta 0,5õn, 20h

4. Õpitulemused

Õppija teab:

- baassõnavara;
- saab aru suulisest kõnest;
- mõistab kirjalikku teksti;

oskab:

- suhelda baassõnavara piires;
- hankida, süstematiseerida ja töödelda tööalast informatsiooni;

5. Hindamine

- kirjalik test (50%);
- suuline test (50%).

Mooduli hinne kujuneb kaalutud aritmeetilise keskmisena.

6. KUTSEALANE PRANTSUSE KEEL

0,5 õn (20 tundi)

1. Eesmärk

Kutsealase võõrkeele mooduliga taotletakse, et õppija omandab baassõnavara; oskab tööalaselt suhelda; mõistab võõrkeelset suulist kõnet; hangib, süstematiseerib ja töötleb võõrkeelset tööalast informatsiooni, arendab lihtsamate võõrkeelsete kirjalike tekstide mõistmist. Rakendada teoreetilisi teadmisi praktilises töös. Suhelda paindlikult kaaslastega. Loob baasi ja eeldused majutus-toitlustusteeninduse alaste oskuste ja teadmiste arendamiseks ning edasisteks õpinguteks.

2. Nõuded mooduli alustamiseks:

3. Õppesisu

KUTSEALANE PRANTSUSE KEEL Mina, minu riik ja perekond; tee juhatamine; telefon; toiduained nende töötlemisviisid; tähtsamad toidud; menüüd; hommikueine; lõunaeine; õhtueine; pidulikud eined; õnnetused; eriolukorrad; seadmete kasutusjuhendid; töölase informatsiooni hankimine. 4. aasta 0,5õn, 20h

4. Õpitulemused

Õppija teab:

- baassõnavara;
- saab aru suulisest kõnest;
- mõistab kirjalikku teksti;

oskab:

- suhelda baassõnavara piires;
- hankida, süstematiseerida ja töödelda tööalast informatsiooni;

5. Hindamine

- kirjalik test (50%) ;
- suuline test (50%).

Mooduli hinne kujuneb kaalutud aritmeetilise keskmisena.

7. KUTSEALANE INGLISE KEEL

1 õn (40 tundi)

1. Eesmärk

Võõrkeele õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised ja oskused tulemaks toime inglise keelega erialases töökeskkonnas (Euroopa Nõukogu Keeleraamistiku järgi keeleoskustasemel B1).

2. Nõuded mooduli alustamiseks:

Inglise keele oskus A2 tasemel

3. Õppesisu

3.1. MAJUTUS. Majutuse definitsioon, majutusettevõtete tüübid, erinevad toa tüübid. Viisakas suhtlemine hotelli vastuvõtus ja toateenindajana.

3.2. TOITLUSTUS. Toitlustusettevõtete tüübid.

3.2.1. KÖÖK. Köök ja selle areng. Restorani köök, sektsioonid, ametinimetused.

Köögimasinad ja -tarvikud. Laua- ja serveerimisnõud. Toidu valmistamisega seotud tegusõnad.

3.2.2. RESTORAN. Käitumine restoranis: menüü tutvustamine, toitude ja jookide soovitamise, võõrkeelsete terminite selgitamine, tellimuse vastuvõtt, arveldamine, tagasiside küsimine, kliendikontakti lõpetamine. Vabandamine kliendi ees.

3.2.3. TOIDUAINED. Liha ja lihatooted. Kala ja mereannid. Teraviljad ja teraviljatooted. Puu- ja köögiviljad. Ürdid ja vürtsid

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- erialast terminoloogiat;

Õppija oskab:

- viisakalt toimida erinevates teenindussituatsioonides, sh pingelistes ja ohuolukordades võõrkeeles;
- hankida inglise keeles erialast infot kasutades erialast kirjandust ja kaasaegse meedia võimalusi;
- ettevalmistuseta vestelda erialastes küsimustes; lühidalt põhjendada ning selgitada oma seisukohti;
- tutvustada majutus- ja toitlustusettevõtete tüüpe
- oskab koostada ja kujundada majutus- ja toitlustusalase e-õpimapi

5. Hindamine

Mooduli hinne kujuneb järgmistest osahinnetest: neli arvestuslikku hinnet kõikide moodulite teemade kohta (40%) ning arvestuslik õpimapi hinne (60%).

Mooduli hinne kujuneb kaalutud aritmeetilise keskmisena.

8. JOOGIÕPETUS

1 õn (20 tundi)

1. Eesmärgid

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised erinevate jookide koostisest, valmistamisest, serveerimisest. Õppija õpib tundma alkoholsete, alkoholivabade, külmade ja kuumade jookide ajalugu, päritolu, klassifikatsioone, eripära, valmistamise tehnoloogiaid, maitseomadusi, kasutamisevõimalusi ja serveerimistemperatuure, õpib esitlema ja serveerima erinevaid jooke; õpib tundma jookide ja toitade kokkusobivuse põhimõtteid, õpib tundma ja kirjeldama veinide klassifikatsioone, erinevate maade veinitraditsioone, õpib analüüsima erinevate veinide omapära lähtuvalt viinamarjasordist, valmistusviisist; õpib tundma segujookide ajalugu, valmistamise tehnikaid, komponente, kaunistamist, oskab klaase valida; süvendab oskust esitleda tooteid ja nõustada kliente; oskab jookidega seonduvat infot hankida ja töödelda.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

3.1. JOOGIÕPETUS SH VEINIÕPETUS

Klassifikatsioon. Alkoholivabad joogid: Karastusjoogid, veed, mahlad, toonikud.

Klaasid, klaaside hooldamine. Kuumad joogid: kohv, tee, kakao. Valmistamine.

Serveerimine.

Alkohoolsed joogid. Lahjad alkohoolsed joogid. Veiniõpetus. Veinide klassifikatsioon.

Tuntumad viinamarjasordid. Veinide valmistamine. Hoidmine. Klaasid. Serveerimine.

Degusteerimine. Dekanteerimine. Veinimaad. Vana Maailm. Uus Maailm.

Vahuveinid. Kangestatud veinid. Aromatiseeritud veinid. Vein ja toit. Kokkusobivuse põhimõtted. Veinitraditsioonid.

Õlu. Liigid. Päritolu. Valmistamine. Klaasid. Serveerimine. Siider. Päritolu.

Valmistamine. Serveerimine.

Kanged alkohoolsed joogid. Viinad. Vodka. Maitsestatud viin. Puuviljaviin. Rumm.

Viski. Brändi. Konjak. Armanjak. Kalvados. Liköör. Bitter.

Klassifikatsioon. Päritolu. Toorained. Valmistamine. Klaasid. Serveerimine.

Jookide sobivus toitudega. Jookide valiku põhimõtted. Joogikaardi koostamine, kujundamine. Klientide nõustamine jookide valikul.

Baaritöö põhimõtted. Baaritöövahendid. Otstarve, kasutamine ja korrashoid; Segujookide ajalugu. Valmistamise põhimõtted ja tehnika. Komponendid. Mõõdud. Kaunistamine.

Klaasid. Klassikalised kokteilid. 3.aasta 0,5õn, 20h

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- alkoholivabade ja alkoholsete jookide klassifikatsiooni;
- karastusjookide ja kuumade jookide koostist, valmistamist;
- veinide liigitust, tuntumaid viinamarjasorte;
- veinide valmistamistehnoloogiaid, säilitamist, degusteerimist, dekanteerimist, serveerimist;
- veini valiku põhimõtteid, toidu ja veini sobivust;
- veinimaid, veinitraditsioone;

- vahuveine, kangestatud ja aromatiseeritud veine, teab nende tehnoloogilisi erinevusi
- kangete alkoholide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure;
- serveerimisvõimalusi ja valida sobivaid klaase;
- joogikaardi koostamise põhimõtteid;
- baaritöövahendeid; nende otstarvet, kasutamist ja korrashoidu;
- klassikaliste segujookide valmistamist, kaunistamist ja serveerimist.

Õppija oskab:

- serveerida erinevaid alkoholivabu jooke;
- veine serveerida ja degusteerida vastavalt serveerimistemperatuurile;
- esitleda, iseloomustada erinevaid jooke;
- veini valikul kliente nõustada;
- valmistada klassikalisi kokteile;
- otsida, töödelda jookidega seonduvat infot;
- välja selgitada kliendi vajadusi ja ootusi ning nõustab klienti jookide valikul;
- toimida tavapärasel klienditeenindussituatsioonides eesti- ja inglise keeles;
- kasutada raamatukogu teenuseid ja kaasaegset tehnoloogiat teabe hankimiseks ja vahendamiseks

Hinnatakse

- kirjalikud teadmiste testid 30%,
- praktiliste oskuste test - veini serveerimine ja iseloomustamine, klassikalise kokteili tegemine, kuuma joogi valmistamine - 50%;
- referaat esitlusega - 20%.

Mooduli hinne kujuneb kaalutud aritmeetilise keskmisena.

9. GRILLIMINE

0,5 õn (20 tundi) 5 T +15 P

1. Eesmärk

Grillimise mooduliga taotletakse, et õppija omandab grillimise traditsioone, töökorraldust grillimisel, tooraine ettevalmistamist grillimiseks, tooraineid toidu valmistamiseks, teab grillitud toite ja oskab neid praktiliselt valmistada. Rakendada teoreetilisi teadmisi praktilises töös. Pöörata tähelepanu igapäevasele toidu- ja isikliku hügieeni nõuetele ja nende täitmisele. Suhelda paindlikult kaaslastega. Valmistab õppijat ette kutsealaseks tööks toitlustusettevõttes.

2. Nõuded mooduli alustamiseks:

- läbitud moodulid Toiduvalmistamine suurröögis ja Töökorraldus toitlustusettevõttes

3. Õppesisu

3.1. GRILLIMINE 3.aasta 0,5 õn, 20h

Grillimistöö töökorraldus – ruumid, tööjaotus, tööpõhimõtted, alluvussuhted, vastutus, meeskonnatöö tähtsus, tööohutusnõuded, ergonoomia, säästlik töötamine, toidu- ja isiklik hügieen, klienditeenindus.

Grillimisseadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. Menüü koostamine rühmatööna, grillimise menüüdes kasutatav terminoloogia. Grillimiseks kasutatavate toiduainete eeltötlusvõtted, kuumtötlusvõtted, säilitusviisid. Roogade valmistamine ja serveerimine –põhikaste ja nende tuletised, liha ja kalaroad, salatid ja võileivad, magustoidud, joogid.

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- grillimise traditsioone;
 - toorainete ettevalmistamist grillimiseks;
 - tooraineid toidu valmistamiseks;
 - erinevaid grillitud toite;
 - õigeid toiduainete kuumtöötlemise temperatuure ja kestust;
 - töökorralduse ja meeskonnatöö põhimõtteid ja nende tähtsust grillimisel;
- oskab:
- valmistada erinevaid grillitud roogi;
 - kasutada õigeid töövõtteid;
 - käsitseda ja hooldada vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile grillimisseadmeid ja väiketöö-vahendeid ohutult oma töös;
 - kasutada toiduainete eeltöötlemis- ja kuumtöötlemisvõtteid erinevate roogade valmistamisel;
 - kasutada õigeid toiduainete kuumtöötlemise temperatuure ja kuumtöötlemise kestust;
 - kasutada maitseaineid roogade maitsestamiseks;
 - kasutada erinevaid toiduainete säilitusvõtteid;
 - töötada hügieeni- ja tööohutusnõudeid järgides;
 - kasutada tehnoloogilist kaarti;
 - valmistada erinevaid roogi õiges tehnoloogilises järjekorras tööjuhendi alusel;
 - serveerida roogi ettenähtud temperatuuril ja õigetes kogustes;
 - roogade serveerimiseks kasutada õigeid lauanõusid ja söögiriistu;
 - kasutada õigeid puhastusaineid ja -vahendeid ning töömeetodeid korrashoiu tagamisel;

- teenindada kliente;
töötada majanduslikult ja säästvalt

5. Hindamine

Hinnatakse

- praktilised oskused (80 %) – toidu- ja isikliku hügieeni järgimist, praktilisi toiduvalmistamisoskuseid ja nende arengut, meeskonnatöö oskusi, oma töö planeerimist ja ajastamist, vastutustunnet ja distsipliini, õigete töövõtete kasutamist, roogade serveerimis- ja klienditeeninduspõhimõtete rakendamist, töö planeerimist ja teostamist, meeskonnatööd;
- hindeline arvestus ja tundidest osavõtt (20%)

Mooduli hinne kujuneb kaalutud aritmeetilise keskmisena.

10. A la CARTE

2 õn (80 tundi) 0,5õn T + 1,5õn P

1. Eesmärk

A la Carte mooduliga taotletakse, et õppija omandab toiduportsjonite koostamise, toidutrendid, lisandid portsjonroogadele, töökorralduse A la Carte roogade valmistamise ja serveerimise, tootearenduse, teab A la Carte toite ja oskab neid praktiliselt valmistada. Rakendada teoreetilisi teadmisi praktilises töös. Pöörata tähelepanu igapäevasele toidu- ja isikliku hügieeni nõuetele ja nende täitmisele. Suhelda paindlikult kaaslastega. Valmistab õppijat ette kutsealaseks tööks toitlustusettevõttes.

2. Nõuded mooduli alustamiseks:

- läbitud moodulid Toiduvalmistamine suurröögis ja Töökorraldus toitlustusettevõttes

3. Õppesisu

3.1. A la Carte 3.aasta 0,5 õn T ja 1 õn ÕP, 4.aasta 0,5 õn ÕP

Toiduportsjonite koostamine, toidutrendid, lisandid portsjonroogadele. Töökorraldus (ruumid, tööjaotus, tööpõhimõtted, alluvussuhted, vastutus, meeskonnatöö tähtsus, tööohutusnõuded, ergonoomia, säästlik töötamine, toidu- ja isiklik hügieen, klienditeenindus), tootearendus, A la carte roogade teoreetiline ja praktiline valmistamine. Restoraniköögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. Menüü koostamine rühmatööna, A la Carte menüüdes kasutatav terminoloogia. A la Carte kasutatavate toiduainete eeltöötlusvõtted, kuumtöötlusvõtted, säilitusviisid. Roogade valmistamine ja serveerimine –põhikaste ja nende tuletised, liha ja kalaroad, salatid ja võileivad, magustoidud, joogid.

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- A la Carte roogade valmistamise traditsioone;
 - toorainete ettevalmistamist;
 - tooraineid toidu valmistamiseks;
 - erinevaid A la Carte roogi;
 - õigeid toiduainete kuumtöötlemise temperatuure ja kestust;
 - töökorralduse ja meeskonnatöö põhimõtteid ja nende tähtsust;
- oskab:
- valmistada erinevaid A la Carte roogi;
 - kasutada õigeid töövõtteid;
 - käsitseda ja hooldada vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile restoraniköögi seadmeid ja väiketöövahendeid ohutult oma töös;
 - kasutada toiduainete eeltöötlemis- ja kuumtöötlemisvõtteid erinevate roogade valmistamisel;
 - kasutada õigeid toiduainete kuumtöötlemise temperatuure ja kuumtöötlemise kestust;
 - kasutada maitseaineid roogade maitsestamiseks;
 - kasutada erinevaid toiduainete säilitusvõtteid;
 - töötada hügieeni- ja tööohutusnõudeid järgides;
 - kasutada tehnoloogilist kaarti;
 - valmistada erinevaid roogi õiges tehnoloogilises järjekorras tööjuhendi alusel;
 - serveerida roogi ettenähtud temperatuuril ja õigetes kogustes;
 - roogade serveerimiseks kasutada õigeid lauanõusid ja söögiriistu;

- kasutada õigeid puhastusaineid ja -vahendeid ning töömeetodeid korrashoiu tagamisel;
- teenindada kliente;
- töötada majanduslikult ja säästvalt.

5. Hindamine

Hinnatakse

- praktilised oskused (60 %) – toidu- ja isikliku hügieeni järgimist, praktilisi toiduvalmistamisoskuseid ja nende arengut, meeskonnatöö oskusi, oma töö planeerimist ja ajastamist, vastutustunnet ja distsipliini, õigete töövõtete kasutamist, roogade serveerimis- ja klienditeeninduspõhimõtete rakendamist, töö planeerimist ja teostamist, meeskonnatööd;
- hindeline arvestus ja tundidest osavõtt (40%)

Mooduli hinne kujuneb kaalutud aritmeetilise keskmisena.

III LÕPUEKSAM

1 õn (40h)

1. Eesmärk

Lõpueksamil tõendab õppija teadmiste ja oskuste terviklikkust, süsteemsust ja kasutamisoskust, sotsiaalset valmisolekut tööeluks ja hoiakute vastavust õppekava eesmärkidele.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Õppekava eelnevad moodulid läbitud.

3. Õppesisu

LÕPUEKSAM koosneb kolmest osast:

3.1. LÕPUEKSAMI PLANEERIMINE.

Äriideest lähtuv menüü. Tehnoloogilised kaardid ja hinnakalkulatsioonid. Töövahendite ja nõude loetelu. Tööplaan. Toiduainete tellimus. Ühe roa toitained ja kalorsus. Laua eelkatteskeem. Kirjaliku aruande vormistamine arvutil.

3.2. INTERVJUU.

Kirjaliku aruande esitlemine ja kaitsmine. Teooria küsimused üld- ja põhiõpingute moodulite teemadest.

3.3. LÕPUEKSAMI PRAKTILINE TEOSTUS.

Kolmekäigulise einekorra valmistamine ja serveerimine kahele inimesele ette antud aja jooksul.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- eriala põhialuseid (riikliku õppekava üld- ja põhiõpingute moodulites käsitletavate teemade põhialused);

oskab:

- rakendada õppekava täitmisel omandatud teadmisi ja oskusi;
- koostada kolmekäigulise eine menüüd vastavalt äriideele;
- koostada tehnoloogilisi kaarte koos hinnakalkulatsiooniga;
- koostada planeeritud toitade valmistamiseks, serveerimiseks ja teenindamiseks vajalike töövahendite nimistut;
- koostada kolmekäigulise menüü valmistamiseks ja serveerimiseks tööplaani;
- koostada vajaminevate toiduainete tellimuse;
- arvutada ühe vabalt valitud toidu toitainete ja kalorete sisalduse;
- joonistada planeeritud menüü alusel laua eelkatteskeemi;
- lugeda laua eelkatteskeemi ja vastavalt sellele lauda katta;
- teenindada klienti;
- teha koostööd juhendajaga;
- vastavalt eelnevalt koostatud juhenditele iseseisvalt valmistada ja serveerida toite;
- valida ja kasutada õigeid töövahendeid ja töövõtteid, järgib hügieeni nõudeid;
- töötada ergonoomiliselt ja säästlikult;
- planeeritud ajagraafikust kinni pidada;
- käituda meeskonna liikmena;

Hinnatakse:

- kirjalik aruanne (30%) - menüü koos põhjendusega, tehnoloogilised kaardid, toitude hinnakalkulatsioonid, ühe toidu toitainete ja kalorsuse arvutus, toiduainete tellimus, töövahendite nimekiri, laua eelkatteskeem, tööplaan (tööde järjekord ja aeg), aruande vormistus;
- intervjuu (20%);
- praktilised oskused (50%) - töö planeerimine ja ajastamine, toidu- ja isikliku hügieeni järgimine, praktilised toiduvalmistamisoskused, meeskonnatöö oskused, õigete töövõtete kasutamine, toidu valmistamine ja serveerimine erinevatel etappidel, roogade väljapanek, maitse ning serveerimise õigeaegsus, roogade serveerimis- ja klienditeeninduspõhimõtete rakendamine.

LÕPUEKSAMI JUHEND

1. Eesmärk

Lõpueksamil tõendab õppija teadmiste ja oskuste terviklikkust, süsteemsust ja kasutamisoskust, sotsiaalset valmisolekut tööeluks ja hoiakute vastavust õppekava eesmärkidele.

Koka lõpueksam koosneb kolmest osast: praktilise ülesande planeerimisest, intervjuust ja planeeritud töö praktilisest teostamisest. Lõpueksami praktilise tööna planeeritakse, valmistatakse ja serveeritakse kolmekäiguline einestik.

2. Eksami sisu

LÕPUEKSAM koosneb kolmest osast:

3.1. LÕPUEKSAMI PLANEERIMINE.

Äriideest lähtuv menüü. Tehnoloogilised kaardid ja hinnakalkulatsioonid. Töövahendite ja nõude loetelu. Tööplaani. Toiduainete tellimus. Ühe roa toitained ja kalorsus. Laua eelkatteskeem. Kirjaliku aruande vormistamine arvutil.

3.2. INTERVJUU.

Kirjaliku aruande esitlemine ja kaitsmine. Teooria küsimused üld- ja põhiõpingute moodulite teemadest.

3.3. LÕPUEKSAMI PRAKTILINE TEOSTUS.

Kolmekäigulise einestorra valmistamine ja serveerimine kahele inimesele ette antud aja jooksul.

3. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- eriala põhialuseid (riikliku õppekava üld- ja põhiõpingute moodulites käsitletavate teemade põhialused);

oskab:

- rakendada õppekava täitmisel omandatud teadmisi ja oskusi;
- koostada kolmekäigulise eine menüüd vastavalt äriideele;
- koostada tehnoloogilisi kaarte koos hinnakalkulatsiooniga;
- koostada planeeritud toitade valmistamiseks, serveerimiseks ja teenindamiseks vajalike töövahendite nimistut;
- koostada kolmekäigulise menüü valmistamiseks ja serveerimiseks tööplaani;
- koostada vajaminevate toiduainete tellimuse;
- arvutada ühe vabalt valitud toidu toitainete ja kalorete sisalduse;
- joonistada planeeritud menüü alusel laua eelkatteskeemi;
- lugeda laua eelkatteskeemi ja vastavalt sellele lauda katta;
- teenindada klienti;
- teha koostööd juhendajaga;
- vastavalt eelnevalt koostatud juhenditele iseseisvalt valmistada ja serveerida toite;
- valida ja kasutada õigeid töövahendeid ja töövõtteid, järgib hügieeni nõudeid;
- töötada ergonoomiliselt ja säästlikult;
- planeeritud ajagraafikust kinni pidada;
- käituda meeskonna liikmena;

Hinnatakse:

- kirjalik aruanne (30%) - menüü koos põhjendusega, tehnoloogilised kaardid, toitade hinnakalkulatsioonid, ühe toidu toitainete ja kalorsuse arvutus, toiduainete tellimus, töövahendite nimekiri, laua eelkatteskeem, tööplaani (tööde järjekord ja aeg), aruande vormistus;

- intervjuu (20%);
- praktilised oskused (50%) - töö planeerimine ja ajastamine, toidu- ja isikliku hügieeni järgimine, praktilised toiduvalmistamisoskused, meeskonnatöö oskused, õigete töövõtete kasutamine, toidu valmistamine ja serveerimine erinevatel etappidel, roogade väljapanek, maitse ning serveerimise õigeaegsus, roogade serveerimis- ja klienditeeninduspõhimõtete rakendamine.

ETTEVÕTTEPRAKTIKA JUHEND

25 õn

1. ETTEVÕTTEPRAKTIKA EESMÄRK.

- omandab teadmisi ja kogemusi praktikaettevõttest kui organisatsioonist
- omandab kogemusi ja oskusi majutus- ja toitlustusettevõtte töö planeerimisest ja korraldamisest
- omandab kogemusi töökeskkonnas
- saab motivatsiooni kutsealaseks tööks valmistumisel
- rakendab teoreetilisi ja praktilisi teadmisi ning oskusi konkreetsetes töösituatsioonides
- omandab teadmisi ja oskusi töötamiseks kutsealal
- rakendab praktilist saadud tööoskusi kutsealaste õpingute tõhustamiseks
- arendab ühistööoskust
- probleemide lahendamise oskust ja suhtlemisoskust
- saab kogemusi iseseisvast töö planeerimisest, korraldamisest ja teostamisest suurköögi töös ja teenindusülesannete lahendamisel, klientidega suhtlemisel
- pöörab süvendatult tähelepanu igapäevasele töö- ja toiduhügieenile ning tööohutusele, isiklikule hügieenile
- valmistab ja serveerib restoraniköögi toite
- süvendab teadmisi ja oskusi tervisliku toidu valimisest ja valmistamisest
- saab kogemusi erinevate toitlustuses kasutatavate seadmete ja töövahendite kasutamisest
- saab meeskonnatöö kogemusi
- omandab oskusi teoreetiliste ja praktiliste teadmiste rakendamise kohta konkreetsetes töösituatsioonides
- omandab teadmisi ja oskusi töötamiseks kutsealal.

2. ETTEVÕTTE PRAKTIKAKS SOOVITATAVAD PRAKTIKAKOHAID

- restoranid
- baarid
- kohvikud
- *catering*firmad

3. ETTEVÕTTEPRAKTIKA ÕPPESISU

3.1. PLANEERIMISETAPP. Eneseanalüüs, isiklikud reaalsed eesmärgid kutsealase praktilise kogemuse saamiseks. Vajaliku materjali koostamine praktikale minekuks – CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine.

3.2. KÖÖGITÖÖ PRAKTIKA. Tööturvalisus ja tööohutus töökohal. Praktiline kogemus majutus- või toitlustusettevõttes. Toitlustusettevõtte töö planeerimine ja korraldamine. Töökeskkond. Töötamine kutsealal. Tööturvalisus. Tööohutus. Hügieen. Isikuomadused. Kutseoskused. Tööelu väljakutsed. Teooria sidumine praktikaga. Suurköögi seadmed ja töövahendid. Suurköögi toidukauba tundmine, selle kvaliteet. Suurköögi toitade ja jookide valmistamine ja serveerimine. Koostöö juhendajaga. Oma tööde planeerimine, kavandamine ja teostamine. Kliendikeskne teenindamine. Hinnang oma tööle ja panusest toitlustusettevõttele. Raport. Praktikapäevik. Motivatsioon kutsealaseks tööks. Karjäärivõimalused.

3.3. SAALITÖÖ PRAKTIKA. Toitlustusettevõtte teeninduse planeerimine ja korraldamine. Töökeskkond. Töötamine kutsealal. Tööturvalisus. Tööohutus. Hügieen. Isikuomadused. Kutseoskused. Tööelu väljakutsed. Motivatsioon kutsealaseks tööks. Teooria seostamine praktikaga. Teeninduse planeerimine, kavandamine ja teostamine. Hinna ja kvaliteedi suhe. Koostöö juhendajaga. Kliendikeskne teenindamine. Analüüs ja hinnang. Karjäärivõimalused. Praktilise kogemuse võimaldatud õppimisvõimalused. Raport. Praktikapäevik. Praktiline kogemus restoraniteeninduses.

4. PRAKTIKAKOHA S

Praktikaeesmärgi saavutamiseks tutvub õpilane ettevõttega ja töötab tootmise erinevates tööloikudes.

Õpilane peab praktikapäevikut ning koostab praktikaaruande, mis sisaldab üldinformatsiooni ettevõtte kohta, analüüsi ja kirjeldusi.

5. PRAKTIKA ARUANDE SSTRUKTUUR

5.1. Sissejuhatus

- isiklike eesmärkide ja ülesannete püstitus
- valitud praktikakoha valiku põhjendus

5.2. Praktikategevuse analüüs

Ettevõtte üldine iseloomustus

- Omandivorm
- Täpne nimetus
- Liik
- Asukoht
- Avatud oleku aeg
- Suurus
- Töötajate arv (ettevõttes kokku ja toitlustusteeninduses)
- Menüü (analüüs)
- Hinnatase

Tootmise iseloomustus ja analüüs

- Tootmisruumid, nende planeering (analüüs)
- Tootmise seadmete ja töövahenditega varustus (analüüs)
- Köögitöötajate arv
- Köögi tööaeg
- Köögitöötajate kohustused

5.3. Hinnangut praktika vältel õpitule

5.4. Hinnangut oma tööle

5.5. Arvamust oma eesmärkide saavutamise kohta

Hindamine

Praktikant esitab kindlaksmääratud ajaks kooli praktika õpimapi, milles sisaldub:

- Praktikalähetus
- Praktikaleping
- vastavalt juhendile koostatud praktikaaruanne
- praktikapäevik ja eneseanalüüs
- praktikakoha juhendaja hinnang

IV ÜLDHARIDUSAINED

1. Eesti keel

4 õn (160 tundi)

1. Eesmärk arendada oskust end kõnes ja kirjas õigesti, selgelt ja loogiliselt väljendada tunda keeleõpetuse põhimõisteid osata kasutada omandatud keeleteadmisi kõnes ja kirjas arendada oskust leida, kasutada ja edastada teavet väärtustada emakeelt, arendada isaseisva mõtlemise ja töötamise oskust

2. Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad

3. Õppesisu

Õppenädalad / ainekursused :

1. Õigekiri (häälikuõpetus ja õigekirjutus)
2. Väljendusõpetus (tekstiõpetus)
3. Vormi- ja lauseõpetus
4. Sõnavara ja sõnastusõpetus

3.1 ÕIGEKIRI Häälikuõpetus. Keele häälikusüsteem. Silp ja silbitamine. Astmevaheldus. Välde. Sõnarõhk. Palatalisatsioon Eesti keele õigekirja põhimõtted. Täheortograafia põhireeglid. Sulghäälikud sõna algul ja sõna sees i ja j õigekiri, h sõna algul. Võõrsõnade olemus ja ortograafia; f ja š kvantiteedi märkimine.

Algutäheortograafia põhimõisted. Nimede ja nimetuste, pealkirjade ja pärisnimedest tuletatud täiendi ortograafia. Arvude märkimine kirjas. Numbrite kirjutamine. Lühendamise põhimõtted. Lühendite kasutamine ja käänamine. Poolitamine. Sõnade kokku- ja lahkukirjutamise põhimõtted ja reeglistik. Keelekäsiraamatute kasutamine.

3.2 VÄLJENDUSÕPETUS Tekst. Teksti mõiste. Teksti ülesehitus: teksti terviklikkus ja liigendamine, lõik, sidusvahendid; ainekujunduse põhimõtted ja võimalused; teksti alustus ja lõpetus. Suulise ja kirjaliku väljenduse erijooni. Väljendusvahendite eripära sõltuvalt suhtlussituatsioonist ja adressaadist. Erisuguste tekstide lugemine. Sagedased õigekirja- ja sõnastusvead. Ortograafia interpunktsioonireeglite kordamine. Meediatekst. Meediateksti olemus ja eripära. Uudis, olemuslugu, intervjuu, arvustus, reportaaž, reklaam. **Teabetekst. Teabeteksti olemus ja eripära. Refereerimine, tsiteerimine, viitamine. Konspekterimine. Ilukirjandustekst. Ilukirjandusliku teksti olemus ja eripära. Keelekasutuse kujundlikkus. Kirjeldus, jutustus, arutlus. Lüüriline eneseväljendus. Tarbetekst. Tarbeteksti olemus ja eripära.**

Isiklik kiri, ametlik kiri, avaldus, elulookirjeldus, seletuskiri, (praktika)aruanne, apellatsioon, volikiri, protokoll.

Teksti koostamine. Teema. Materjali kogumine Ainekujunduse põhimõtted ja võimalused. Teksti ülesehitus.

Teksti viimistlemine. Arutlev kirjand. Sagedasemad sõnastus- ja stiilivead.

Teksti vormistamine. Pealkirjastamine, paigutus, liigendus.

Suuline tekst. Igapäevasuhtlus, vestlus, tutvustus, kaastundeavaldus. Kõneks valmistumine, esinemine. Olmekõned: tervitus, õnnitlus, tänukõne. Informeerivad kõned: ettekanne, sõnavõtt.

3.3 VORMI- JA LAUSEÕPETUS Sõnaliigid. Käänete süsteem eesti keeles.

Käändsõnavormide moodustamine. Veaohtlikke vorme. Omadussõnad. Võrdlusastmete moodustamine. Arv- ja asesõna käänamise erijooni. Nimede käänamine. Pöörd sõna vormistik .Ajad, kõneviisid, tegumood Käändeliste ja pöördeliste vormide moodustamine. Rektsioon.

Lauseõpetus. Lause olemus. Lause moodustamise põhimõtted Lauseliikmed. Liht- ja liitlause. Koondlause. Üte, lisand, lauselühend. Rindlause. Põimlause. Segaliitlause, Otse- ja kaudkõne, selle kirjavadhemärgid. Lausete kirjavadhemärgistamine. Sõnajärg lauses. Ühildumine.

Keelekäsiraamatud ja nende kasutamine õigete vormide moodustamiseks.

3.4 SÕNAVARA- JA SÕNASTUSÕPETUS Sõna ja selle tähendus. Sõnade

mitmetähenduslikkus. Sünonüümid, antonüümid, homonüümid, paronüümid. Sageli väärast tähenduses kasutatavaid sõnu. Metafoorid, fraseologismid. Sõnavara mõiste ja koostis. keele sõnavara rikastamise allikad ja viisid. Murdesõnad, tehissõnad. Liitsõnamoodustus.

Veaohtlikke kokku- ja lahkukirjutamise juhtumeid. Sõnatuletus. Sagedasemate tuletiste tähendus ja ortograafia. Sõnade laenamine. Näiteid varasematest laenudest.

Tõlkelaenud. Võõrsõnad. Tsitaatsõnad. Nimed ja nimekasutus. Nimede käänamise erijooni.

Nimedest saadud üldsõnade ja võõrnimetuletiste ortograafia. Sõna tekstis. Sõnavaliku olenevus väljenduse eesmärgist, kõne laadist, adressaadist, situatsioonist. Peamisi sõnastusviigu. Stiilikonarused ja nendest hoidumine. Ettevalmistus lõpukirjandiks.

Eksamieelne kordamine. Kursuse lõpetamine eksamikirjandiga.

3. Õpitulemused

Õigekiri

Õpilane teab

keeletõpetuse põhimõtteid

ortograafia põhimõtteid

oskab

kasutada omandatud keeleteadmisi kõnes ja kirjas

kasutada keelekäsiraamatuid nii ortograafia kui vormimoodustusprobleemide lahendamisel

Väljendusõpetus

Õpilane oskab

eristada eri tekstitüüpe, tunneb ära kujundliku keelekasutuse

oma mõtteid kõnes ja kirjas edasi anda selgelt, loogiliselt, suhtlussituatsiooni ja adressaati arvestavalt

korrekselt vormistada tavakodanikele vajalikke dokumente ja tarbekirju

argumenteerida, oma seisukohti põhjendada

loetut kokkuvõtlikult refereerida, väljendada selle kohta oma arvamust ning anda hinnanguid

leida teatmeteosest vajalikku infot, seda käsitletava probleemi seisukohalt hinnata, valida ja korrastada

vestlust alustada, vestelda, kaasvestlejaid kuulata, koostada ja esitada olmekõnet.

Vormi- ja lauseõpetus

Õpilane teab

keeletõpetuse põhimõtteid

ortograafia põhimõtteid

käänd- ja pöörd sõna vormistikku

lause moodustamise põhimõtteid

oskab

kasutada omandatud keeleteadmisi kõnes ja kirjas

kasutada keelekäsiraamatuid ja Interneti nii ortograafia kui vormimoodustusprobleemide lahendamisel

Sõnavara- ja sõnastusõpetus

Õpilane teab sõnavaraõpetuse põhimõisteid ja põhilisi sõnamoodustusviise., oskab kasutada väljendusvahendeid vastavalt suhtlusolukorrale. Õpilane tunneb sõnavara koostist. oskab kasutada erinevais sõnaraamatuid ning Interneti keeleprobleemide lahendamisel.

5. Hindamine

Õigekiri

Õpilane saab hinde õppenädala õpitulemuste eest. Ta peab sooritama arvestuslikud tööd ortograafiast, algustäheortograafiast, lühendamisest ja kirjutama kirjandi.

Väljendusõpetus

Õpilane saab hinde õppenädala õpitulemuste eest. Ta peab koostama refereeringu koos viitamise ja tsiteerimisega, kirjutama arutleva kirjandi, vormistamine tarbetekstid.

Vormi-ja lauseõpetus

Õpilane saab hinde õppenädala õpitulemuste eest. Ta peab sooritama vormimoodustuse töö, kirjavad märkide töö ja kirjutama arutleva kirjandi.

Sõnavara- ja sõnastusõpetus

Õpilane saab hinde õppenädala õpitulemuste eest. Ta peab sooritama sõnavara - ja sõnastustöö, õigekirjatöö, kirjutama arutleva kirjandi.

Õppeaine kokkuvõttev hindamine

Õppeaine lõppedes pannakse kokkuvõttev hinne kõiki läbitud ainekursusi arvestades.

Kooli lõpetamiseks tuleb sooritada eesti keele eksam. Õpilane peab kirjutama arutleva kirjandi. Valik on võimalik teha 10 teema hulgast. Kirjandi kirjutamiseks on aega 6 astronoomilist tundi.

2. Kirjandus

3 õn (120 tundi)

1. **Eesmärk** väärtustada kirjandust isiksuse arendajana omandada lugemiskultuur ja – harjumus arendada iseseisva mõtlemise ja töötamise oskust saada ülevaade eesti ja maailmakirjanduse arenguetappidest, nende olulisematest esindajatest ning teostest

2. **Nõuded mooduli alustamiseks:** puuduvad

3. Õppesisu

Õppenädalad / ainekursused :

- 1.Väliskirjandus
- 2.Eesti kirjandus
- 3.Nüüdiskirjandus

1. VÄLISKIRJANDUS Ilukirjandusteksti olemus ja eripära. Kirjandus kui maailmakultuuri osa. Ilukirjanduse põhiliigid. Antiikkirjandus. Lühiülevaade antiikmütoloogiast. Homerose eeposed. Tegelasi ja tekstinäiteid Ülevaade antiikteatrist. Piibel.

Keskaja- ja renessansikirjandus. Lühiülevaade keskaegsetest eepostest ja rüütlikirjandusest. Renessansi mõiste ja iseloomustus. Sonetid, 1-2 Boccaccio novelli lähivaatlus. Shakespeare'i "Romeo ja Julia" või "Hamlet".

Klassitsism ja valgustuskirjandus. Klassitsismi mõiste. Valgustuse mõiste. Romaanižanri kujunemine. Defoe "Robinson Cursoe". **Valgustus ja romantism.** Valgustuse iseloomustus. Goethe „Faust“. Romantismi iseloomustus. Scott „Ivanhoe“ või Hugo “ Jumalaema kirik Pariisis“ või Mérimée „Carmen“ või E. Brontë üks proosateos. Byroni või Heine luule.

Realism, modernism ja postmodernism. Realismi ja modernismi iseloomustus. Balzaci või Stendhali, Flauberti'i , Tolstoi, Kivi või Dostojevski üks teos. Tšehhovi 1-2- novella.

2. EESTI KIRJANDUS Eesti kirjanduse teke ja areng. Rahvusromantismi iseloomustus. Koidula luule. Liivi luule. Draamatika Eesti teatri areng. Kitzbergi või Vilde üks näidend.

Eesti kirjandus 20. sajandi I poolel. „ Noor-Eesti“ kirjanduse ja keele ja kunsti uuendajana. Näiteid Suitsu, Underi , Visnapuu, Sütiste, Alveri luulest. Novellikirjandus. Tuglase 1-2 novelli. Näiteid Gailiti või Vallaku lühiproosast. Romaani areng Tammsaare „Tõde ja õigus“.

3. NÜÜDISKIRJANDUS Kodu- ja väliseesti kirjanduse arenguhooni 1940. aastast tänapäevani.

Proosa Gailiti või Ristikivi või Mälgu ühe romaani lähivaatlus. Viirlaid „ Ristideta hauad“ või Helbemäe „Ohvrilaev , Krossi teosed

Näiteid Hindi või Smuuli proosast. Näiteid Kallase või Undi proosast. Näiteid Tuuliku või Peegli või Traadi loomingust.

Lüürika. Näiteid Krossi, Niidu, Merilaasi, Sanga luulest. Näiteid kassetipõlvkonna luulest. P.-E. Rummo, Runnel, Luik jt. Lepik, Laaban, Merilaas, Alliksaar, Vaarandi, Laht, Kaalep, Niit.. Näiteid Kaplinski, J. Viidingu, Kareva.jt luulest

Draamatika Vetemaa või Kruusvalli, Tätte, Kivirähki või Lennuki ühe näidendi lähivaatlus. **Uuem kirjandus.** Näiteid Valtoni, Muti,, Luige,, Sauteri, Tode, Kenderi, Kivirähki, Rakke teostest; 1-2 teose lähivaatlus.

20.sajandi väliskirjanduse iseloomustus. Luule ja romaani uuenemine. Tuntumad autorid: Kafka, Hemingway, Remarque, Albee, Camus, Salinger jt Kõrgkultuur, massikultuur. Menukirjanduse tähtsamad liigid ja autorid. Ulme- ja fantaasiakirjandus., detektiiv- ja spioonikirjandus jms Tolkien, Rowling, Christie, Conan.Doyle jt

4. Õpitulemused

Väliskirjandus

Õpilane mõistab ilukirjanduse väärtust ja lugemise tähtsust, teab Euroopa kirjanduse arenguhooni ja tuntumaid autoreid ning nende teoseid, oskab loetu põhjal oma arvamusi ja seisukohti avaldada.

Eesti kirjandus

Õpilane teab eesti kirjanduse tekke- ja arenguhooni, tuntumaid autoreid ja nende teoseid, tunneb näitekirjanduse, luule ja proosa eripära ja arengut.

Nüüdiskirjandus

Õpilane orienteerub kaasaegses eesti ja väliskirjanduses, tunneb põhilisi autoreid ja teoseid..

5. Hindamine

Väliskirjandus

Õpilane saab hinde õppenädala õpitulemuste eest. Ta peab sooritama järgmised arvestuslikud tööd: Ilukirjanduse olemus ja eripära, ilukirjanduse põhiliigid, väliskirjanduse arenguetapid. On läbi lugenud ühe Shakespeare'i näidendi ja ühe romantilise või realistliku teose.

Eesti kirjandus

Õpilane saab hinde õppenädala õpitulemuste eest. Ta peab sooritama järgmised arvestuslikud tööd: rahvusromantismi iseloomustus ja autorid, ühe luuletaja looming omal valikul. Õpilane tutvub ühe näidendiga, loeb "Tõe ja õiguse" I osa.

Nüüdiskirjandus

Õpilane saab hinde õppenädala õpitulemuste eest

Õpilane loeb ühe eesti ja ühe väliskirjanduse teose, koostab referaadi, sooritab arvestusliku töö uusima kirjanduse arenguhoontest .

Õppeaine kokkuvõttev hindamine

Kirjanduse lõpuhinne pannakse kokkuvõtva hindena kõiki läbitud ainekursusi arvestades.

3. Võõrkeel/ inglise keel

6 õn (240 tundi)

1. **Eesmärk** Inglise keele õpetusega taotletakse, et õpilane:

- tunnetab võõrkeelte õppimise vajadust;
- saab aru inimeste igapäevasesest ja erialaga seotud inglise keelsest kõnest ja vestlusest;
- kasutab, täiendab ja arendab omandatud õpiviise- ja võtteid;
- omandab lugemisvilumuse, mõistab lihtsamaid erialaseid tekste;
- oskab kasutada seletavat sõnaraamatut;
- julgeb ja oskab inglise keeles suhelda;
- oskab ennast kirjalikult väljendada õpitud temaatika piires;
- teab inglise keelt kõnelevate maade kultuurile iseloomulikke käitumis- ja suhtlusnorme, nende kasutamist kõnes ja kirjas;
- oskab omandatud keeleoskust iseseisvalt arendada ja teisi võõrkeeli juurde õppida.

2. **Nõuded mooduli alustamiseks:** puuduvad

3. Õppesisu

Õppenädalad / ainekursused:

1. Meie igapäevane elu, perekond ja kodu.
2. Inimene, ühiskond, kodumaa.
3. Haridus, kultuur ja meedia.
4. Maailm meie ümber, inglise keelt kõnelevad riigid.
5. Loodus kui meie elukeskkond.
6. Karjäär, valitud eriala.

1.ainekursus

Meie igapäevane elu, perekond, kodu.

Our everyday life. Family and home.

Teemad:

Abielu ja perekond. Sugupuu. Pere eelarve ja taskuraha.

Marriage. Family tree. Family budget. Pocket money.

Kodu, toad ja mööbel, majapidamisriistad, kaasaegne tehnoloogia.

Home. Rooms. Furniture. Household appliances. Modern technology.

Tee juhatamine. Reisimine ja toll. Piletite ja kohtade broneerimine. Telefoni kasutamine.

Showing the way. Travelling, customs. Booking tickets, seats, rooms. Phone calls.

Grammatika:

Aktiivi lihtajad

Simple tenses/active

Asesõnad. Pronouns.

Eessõnad. Prepositions.

Artikli kasutamine I. Articles I.

2.ainekursus

Inimene, ühiskond, kodumaa.

Man, society, homeland.

Teemad:

Mina teiste seas. Iseloom ja inimeste iseloomustamine, kirjeldamine. Suhted ja eelistused.

Me as an individual among others. Character and describing people. Relationships and preferences.

Eesti – maastik, maavarad, kultuur, kombed ja traditsioonid.

Estonia –landscape, mineral wealth, culture, national customs and traditions.
Probleemid meie elus – alkohol, suitsetamine, narkootikumid, AIDS.
Problems in our life – alcohol, smoking, drugs, aids.

Grammatika:

Passiivi ajad. Passive tenses.

Modaalverbid. Modal verbs.

Omadussõnad. Adjectives (-ing and -ed).

Nimisõnad (loendatavad, abstraktsed). Nouns (countable/uncountable)

Artikli kasutamine II. Article II.

3.ainekursus:

Haridus. Kultuur. Meedia.

Education. Culture. Media.

Teemad:

Haridus Eestis, Suurbritannias ja USA-s.

Education in Estonia, Great Britain and the USA. Schools differ.

Traditsioonid, kombed, tavad ja pühad.

Traditions, customs, holidays and festivals.

Massikommunikatsiooni vahendid. Meedia.

Means of communication. The media.

Grammatika:

Aegade kasutamine. The use of tenses

Modaalverbide kasutamine pakkumiste ja palvete väljendamiseks.

Modal verbs – requests, offers, invitations.

Nimisõnade kasutamine – nimisõnalised fraasid, omastav kääne.

Nouns – noun phrases, possessive case.

Passiivi moodustamine ja kasutamine. Passive voice

4.ainekursus

Maailm meie ümber, inglise keelt kõnelevad riigid.

The world around us, English speaking countries.

Teemad:

Euroopa linnulennult. The EU at a glance.

Keeled, inglise keel kui rahvusvaheline suhtlusvahend.

Language, English around the world.

Inglise keelt kõnelevad riigid.

English speaking countries.

Briti Rahvasteühendus.

British Commonwealth (UK, New Zealand, Canada, Australia)

Grammatika:

Lauseehitus. Syntax.

Sidesõnade kasutamine. Conjunction.

Infinitiiv. Infinitive.

5.ainekursus

Loodus kui meie elukeskkond. Nature and Environment.

Teemad:

Kliima. Ilm ja ilmaennustused. Meie maailm: globaalsed ja kohalikud keskkonnaprobleemid.

Weather. Climate. Weather forecast.

Natural world: global and local environmental problems.

Tervis ja haigused. Terved eluviisid. Sport ja harrastused.

Health and illnesses. Healthy lifestyle. Sports and hobbies.

Grammatika:

Eessõnad ja eessõnalised fraasid. Prepositions and prepositional phrases.

Tingimuslaused. Conditionals.

Määrsõnad. Adverbs.

Omadussõnad ja võrdlusastmed. Adjectives, degrees of comparison.

6.ainekursus

Karjäär, valitud eriala. Career, chosen speciality.

Teemad:

Ametid ja elukutsed. The professions and occupations.

Kutsevalik, karjääri nõustamine. Career planning, career counselling.

Töö ja tööpuudus. Employment and unemployment.

Tööotsimine, kirjavahetus (CV jm), kandideerimine vabale kohale, töövestlus.

Job search, career letters (CV, cover letter, thank you letter, follow up letter), applying for vacancies, job interview.

Oskused, kogemused, kompetents, haridus. Skills, experiences, competency, degree.

Erialane inglise keel. Specialized English.

Grammatika:

Lauseehitus. Syntax.

Kirjavahemärgid, õigekiri. Punctuation marks, spelling.

Õpitulemused :

1.ainekursus

Meie igapäevane elu, perekond, kodu.

Our everyday life. Family and home.

Õpilane oskab rääkida ja kirjutada oma kodust ja perekonnast;

oskab juhatada teed, tellida pileteid ja broneerida hotellikohti;

saab aru antud teemal tekstidest;

oskab väljendada oma tundeid ja soove;

kasutab korrektselt ajavorme, asesõnu ja eessõnu.

2.ainekursus

Inimene, ühiskond, kodumaa.

Man, society, homeland.

Õpilane oskab rääkida ja kirjutada endast ja teistest;

oskab rääkida ja kirjutada oma kodumaast;

saab aru antud teema tekstidest;

oskab väljendada oma tundeid ja soove;

kasutab korrektselt ajavorme, modaalverbe ja nimisõnu.

3.ainekursus:

Haridus. Kultuur. Meedia.

Education. Culture. Media.

Õpilane oskab võrrelda erinevate maade haridussüsteeme ja kasutada vastavat sõnavara, ta

oskab rääkida erinevatest koolitüüpidest Eestis (n. kesk- ja kutsehariduse plussid ja miinused). Õpilane oskab rääkida erinevate traditsioonide ja festivalide tähtsusest. Õpilane

saab aru kuulatavast ingliskeelsest olmetekstist, oskab otsida informatsiooni ja seda edastada. Õpilane kordab aktiivi aegade kasutamist ja õpib kasutama passiivi aegu, tunneb

erinevate modaalverbide erinevaid kasutamisevõimalusi.

4.ainekursus

Maailm meie ümber, inglise keelt kõnelevad riigid.

The world around us, English speaking countries.

Õpilane teab, mis on EL ning millised riigid sinna kuuluvad. Ta teeb vahet Euroopa Parlamendil, Euroopa Komisjonil ja Euroopa Nõukogul ning valdab teemaga seotud inglise keelseid termineid.

Õpilane oskab võrrelda oma emakeelt ja inglise keelt ning mõistab miks inglise keel on kujunenud rahvusvaheliseks keeleks.

Õpilane tutvub erinevate dialektidega. Ta teab olulisemaid fakte inglise keelt kõnelevate riikide kohta ning oskab vahet teha inglise ja ameerika inglise keelel. Oskab kasutada väitluses vajalikke sidesõnu. Tunneb infinitiivi ja partikli *to* kasutamise põhireegleid.

5.ainekursus

Loodus kui meie elukeskkond. Nature and environment.

Õpilane oskab kirjeldada aastaegade erinevusi nii looduses kui kliimas, kasutada kirjeldamisel erinevaid omadussõnu ja mäarsõnu. Õpilane tutvub erinevate loodusprobleemidega ja nende poolt tekitatud kahjudega, samuti inimese poolt tekitatud probleemidega loodusele kogu maailmas ja oma kodukohas.

Oskab leida seoseid looduse-, keskkonna- ja inimese heaolu vahel. Õpilane saab näidata oma suhtumist sporti ja tervislike eluviiside tähtsustamisse. Õpilane õpib kasutama tingimuslauseid.

6.ainekursus

Karjäär, valitud eriala. Career, chosen speciality.

Õpilane teab ja tunneb erinevate ametite iseärasusi. Ta omandab läbi inglise keele teadmisi tööturust: töökohtadest ja töötamisest. Ta teab, kuidas elukutsevalik ja karjääri loomine toimib ja oskab tegutseda enda huvides ka inglise keelses keskkonnas. Ta oskab pidada kirjavahetust/ dialoogi võimaliku tööandjaga ja rääkida oma elust, haridusest, oskustest ja võimetest. Ta teab olulisemaid oma valitud erialasse puutuvaid inglise keelseid sõnu ja mõisteid.

Hindamine :

1.ainekursus

Meie igapäevane elu, perekond, kodu. Our everyday life. Family and home.

Protsessihinded teemasõnavara testide eest.

Arvestuslikud hinded essee "Minu unistuste perekond" eest (eraldi hinnatakse keelekasutust ja väljendusoskust).

Arvestuslik hinne reisimise teemalise suulise monoloogi eest (hinnatakse väljendusoskust ja uue sõnavara kasutamisoskust).

2.ainekursus

Inimene, ühiskond, kodumaa. Man, society, homeland.

Sõnavaratestid.

Kirjand teemal "Mina..."

Vestlus teemal "Eesti".

3.ainekursus:

Haridus. kultuur. meedia. Education. culture. media.

Protsessihinded kujunevad tunnitöö käigus suuliste vastuste ja sõnavara testide eest; arvestusliku hinde annavad essee "My Ideal School", lugemis- ja kuulamistest ning grammatikatest.

4.ainekursus

Maailm meie ümber, inglise keelt kõnelevad riigid.

The world around us, English speaking countries.

Protsessihinded sõnavara testide ning aktiivse tunnitöö eest; arvestuslikud hinded grammatika testi, suulise rollimängu eest ning õppenädala lõpuks valmib individuaalne portfoolio nelja inglise keelt kõneleva riigi kohta.

5.ainekursus

Loodus kui meie elukeskkond. Nature and environment.

Hinnatakse õpilase oskust koostada globaalprobleeme puudutav sõnastik ja seda kasutada suulise ettekande tegemiseks ("Main Environmental Problems in Estonia /in my Native Town"). Kirjutatakse grammatikatest ja essee "Sports in my Life or Healthy Mind in Healthy Body".

6.ainekursus

Karjäär, valitud eriala. Career, chosen speciality.

Protsessihinded sõnavara testide, lõpetatud ülesannete, rühmatööde või aktiivse ja eduka tunnitöö või esinemise eest;

Arvestuslikud hinded grammatika kokkuvõtliku testi, suuliselt teostatud rollimängu eest, individuaalse ennast tutvustava õpimapi eest (e - õppena või paber kandjal) ainekursuse lõpul.

Õppeaine kokkuvõttev hindamine

Inglise keele lõpuhinne kujuneb kokkuvõtva hindena ainekursuste hindeid arvestades ning seda mõjutab ka arvestusliku lõputöö hinne (kirjalik test, mis koosneb erinevatest osaoskustest ning erialasest sõnavarast).

4. Vene keel

2 õn (80 tundi)

Eesmärk

Vene keele õpetamisega taotletakse, et õpilane saab aru inimeste igapäevasest ja erialaga seotud venekeelsest kõnест ja vestlusest; oskab väljendada ennast suuliselt ja kirjalikult aktuaalsetes suhtlemissituatsioonides; tunneb vene kultuurile omaseid suhtlemisvorme ning vene kõne etiketti; oskab kasutada seletavat sõnaraamatut; omandab lugemisvilumuse, mõistab lihtsamaid erialaseid tekste; on võimeline enesearenduseks ning täiendamiseks vene keeles.

Õppesisu

Õppenädalad/ainekursused:

2 õppenädalat

Teemad- korrektiivkursus (põhikoolis omandatud materjalide kordamine ja kinnistamine)

1.õppenädal

Kõnearendus, lugemis-, kuulmis- ja kirjutamisteemad

Teemavaldkonnad:

Perekond ja kodu: tervitused, tutvumine ja esitlemine (nimi, vanus, haridus)

Igapäevane elu (tervislikud eluviisid, sport, spordialad, tervise- ja tippспорт)

Inimene ja tehnika (olmetehnika, arvutitehnika ja sellega seotud probleemid)

Haridus ja töö (Eesti kutseõppeasutused, kooli tutvustus, haridussüsteem Eesti ja Venemaal)

Töö (elukutsed, ametid, tööpuudus).

2. õppenädal

Meedia meie elus: televiisor, raadio ja press, reklaam ja selle roll; kultuur ja looming (teater, kino, muusika, kirjandus)

Eesti kultuur (traditsioonid, rahvusköök)

Eesti loodus (looduskaitse, kliima, puhtus)

Vene keelt kõnelev maa – Venemaa (riigikord, kultuuri-, majandus- ja poliitilised kontaktid, olulisemad pühad, nendega seotud kombed, söögitraditsioonid ja rahvustoidud)

Venemaa ajaloolised pealinnad – Moskva, Sankt – Peterburg.

Õpitulemused

Suuline kõne: sõnavara hästi valitud, keeleliselt õige (vead ei takista suhtlemist, mõttearendus lünklik, info küllaldane)

Suuline kõne: partneri mõistmine küllaltki kiire, vastus küllaldane, tempo keskmine, keeleliselt õige, initsiatiiv küllaldane.

Kuulamine: olulisema osa mõistmine, oskus osaliselt fikseerida kuuldot.

Lugemine: tempo ülesandele vastav, loetu osaline meeldejäamine, loetu osaline ümberjutustamine.

Kirjutamine: Õpilane tuleb toime kirjalike testide koostamisega. Õigekiri normikohane.

Hindamine

1.õppenädala lõpus arvestuslik kirjalik test ja suuline teadmiste kontroll.

2. õppenädala lõpus arvestuslik test (või viktoriin), esitlus PowerPoint programmis või referaadi koostamine.

Õppeaine kokkuvõttev hindamine

Lõpuhinne pannakse kokkuvõtvat hindena kõiki läbitud ainekursusi arvestades.

Ainekava vene keeles

Цель обучения

Научить ученика умению совершенствоваться по специальности на русском языке
научить пользоваться словарем
общаться на изучаемом языке в повседневной жизни и ситуациях, связанных со специальностью
умению писать в пределах изученных тем
знание речевого этикета изучаемого языка, знание культуры страны изучаемого языка

Учебные недели /обязательный курс.

2 учебные недели

1 учебная неделя.

Темы:

Семья и дом. Брак и семья: приветствие знакомство и представление(имя, возраст, образование).

Повседневная жизнь.(Здоровый образ жизни спорт, виды спорта, оздоровительный и большой спорт).

Человек и техника. (Бытовая техника, компьютер и связанные с ним проблемы).

Образование и работа.(Профессиональные школы Эстонии. Представление своей школы .Система образования в Эстонии и России.). Работа.(Профессии, специальности, безработица).

2 учебная неделя.

Медия (телевидение, радио, пресса, реклама и ее роль, культура и творчество (театр, кино, музыка, художественная литература и искусство). картинкам.)

Эстония (национальные традиции, праздники, национальная кухня). Природа Эстонии (охрана природы, климат,путешествия и отдых).

Страна изучаемого языка. (Государственное устройство, культурные , экономические и политические контакты, важнейшие праздники, связанные с ними национальные традиции.. Национальные блюда русской кухни.)

Исторические столицы России - Москва и Санкт-Петербург.

Ученик должен уметь

При слушании-понимать текст с аудиокассеты и понимать прослушанные радио-и телетексты.или новости, чтобы получить информацию.

При чтении-умение найти в тексте нужную информацию, умение по названию понять текст,умение найти нужную информацию из различных источников,умение использовать различные источники.

При разговоре-умение использовать знания о речевом этикете, умение общаться на уровне основных тем,умение высказать своё мнение.

При письме –умение писать простые личные письма и сообщения, умение заполнить анкету и ответить на вопросы, умение составлять реферат

Оценка знаний

1 учебная неделя

Письменный тест и устный контроль знани

2 учебная неделя

Зачётный тест (викторина) или составление реферата

Итоговое оценивание:

Итоговая оценка выставляется учитывая оценки за уч.недели

5. Matemaatika

6 õn (240 tundi)

Eesmärk

Eesmärk on, 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:

Õppenädalad / ainekursused:

Matemaatika aineõpetuse kohustuslik maht on 6 ainekursust:

1. Matemaatika põhivara kordamine – 1 ainekursus
2. Reaalarvud, võrrandid ja võrratused - 1 ainekursus
3. Trigonomeetria. Vektor tasandil – 1 ainekursus
4. Joone võrrand. Jada. Funktsioonid - 1 ainekursus
5. Piirväärtus, tuletis ja tuletise rakendused – 1 ainekursus
6. Hulktahukad ja pöördkehad – 1 ainekursus

1. Põhikooli programmi kordamine (1 õn)

Tehted kümnendmurdudega

Tehted harilike murdudega

Algebralised samasusteisendused

Lineaarvõrrandite lahendamine

Ruutvõrrandite lahendamine

Võrrandisüsteemide lahendamine

Täisnurkse kolmnurga lahendamine

Tasapinnaliste kujundite pindalad

Lineaarfunktsiooni ja ruutfunktsiooni graafikute joonestamine

2. Reaalarvud, võrrandid ja võrratused (1 õn)

Reaalarvud. Arvuhulgad N , Z ja Q , nende omadused. Irratsionaalarvud ja reaalarvud. Arvtelje erinevad piirkonnad. Arvu absoluutväärtus. Ratsionaalavaldiste lihtsustamine. Astme mõiste üldistamine: täisarvulise ja ratsionaalarvulise astendajaga aste. Arvu n - es juur. Tehted astmete ja võrdsete juurijatega juurtega.

Võrrandid ja võrratused. Lineaar-, ruut- ja murdvõrrandid, nendeks taanduvad võrrandid. Valemite teisendamine ja muutujate avaldamine. Kahe tundmatuga lineaar- ja ruutvõrrandite süsteem. Lineaar-, ruut- ja murdvõrratused. Ühe tundmatuga lineaarvõrratuste süsteem. Tekstülesannete lahendamine.

3. Trigonomeetria. Vektor tasandil (1 õn)

Trigonomeetria. Nurga mõiste üldistamine, kraadi- ja radiaanmõõt. Ringjoone kaare pikkus, sektori pindala. Mistahes nurga trigonomeetrilised funktsioonid, nende väärtused mõnede nurkade korral. Trigonomeetrilised funktsioonid negatiivsest nurgast. Taandamisvalemid. Nurkade summa ja vahe trigonomeetrilised funktsioonid. Kahekordse nurga siinus, koosinus ja tangens. Kolmnurga pindala valemid ($S = 0,5ah$; $S = 0,5ab \cdot \sin \gamma$). Siinus- ja koosinusteoreem. Kolmnurga lahendamine.

Vektor tasandil. Vektori mõiste ja liigid. Vektori koordinaadid. Vektorite liitmine, lahutamine ja arvuga korrutamine (geomeetriselt ja koordinaatkujul). Kahe vektori skalaarkorrutis. Nurk kahe vektori vahel. Kahe vektori ristseis ja kollineaarsus.

4. Joone võrrand. Jada. Funktsioonid I – (1 õn)

Joone võrrand. Joone võrrandi mõiste. Sirge võrrandi erikujud (tõusu ja algordinaadiga, kahe punktiga, punkti ja sihivektoriga). Sirge üldvõrrand. Kahe sirge vastastikused asendid tasandil. Nurk kahe sirge vahel. Ringjoone võrrand. Joonte lõikumisülesanne.

Jada. Arvjada mõiste, jada üldliige. Arvjada piirväärtus. Aritmeetiline jada. Geomeetiline jada. Hääbuv geomeetiline jada. Vastavad üldliikme ja summa valemid. Ringjoone pikkus ja ringi pindala piirväärtusena. Arv e .

Funktsioonid I

Funktsiooni mõiste ja üldtähis. Funktsiooni määramis- ja muutumispiirkonnad. Funktsiooni esitusviisid. Paaris- ja paaritu funktsioon. Ruutfunktsioon. Naturaalarvulise astendajaga astmefunktsioonid ($y = x^{2n}$, $y = x^{2n-1}$). Funktsiooni nullkohad, positiivsus- ja negatiivsuspiirkonnad. Funktsiooni kasvamine ja kahanemine. Funktsiooni ekstreemumid.

5. Piirväärtus , tuletis ja tuletise rakendused

Funktsiooni piirväärtus ja pidevus. Funktsiooni piirväärtuse arvutamine lihtsamatel juhtudel. Hetkkiirus. Funktsiooni tuletis. Astmefunktsiooni tuletis. Funktsioonide summa, vahe, korrutise ja jagatise tuletised. Tuletiste leidmine. Joone puutuja tõus, puutuja võrrand. Funktsiooni kasvamine ja kahanemine. Funktsiooni ekstreemumid. Funktsiooni uurimise ülesande lihtsamad juhud.

6. Hulktahukad ja pöördkehad.

Hulktahukate liike. Korrapärase prisma ja püramiid, nende täispindala ja ruumala. Silinder, koonus ja kera, nende täispindala ja ruumala. Ülesanded hulktahukate ja pöördkehade kohta. Õpitulemused

Õpitulemused

Põhikooli programmi kordamine

Reaal arvud, võrrandid ja võrratused

Õpilane teab ja tunneb:

ratsionaal-, irratsionaal- ja reaalarve;
arvu astendamise ja juurimise tehteid;
arvu absoluutväärtuse mõistet;
mõisteid võrdus, võrrand, samasus ja võrratus;
õppesisuga määratud võrrandite ja võrratuste liike;
võrrandite ja võrratuste lubatavaid teisendusi;
võrrandite ja võrratuste lahendite mõisteid.

Õpilane oskab:

sooritada tehteid astmete ja juurtega, teisendades viimased murrulise astendajaga astmeteks;
teisendada lihtsamaid ratsionaal- ja juuravaldisi;
lahendada ühe muutujaga lineaar-, ruut- ja murdvõrrandeid;
lahendada kahe tundmatuga lineaarvõrrandite ja lihtsamate ruutvõrrandite süsteeme;

lahendada lineaar-, ruut- ja murdvõrratusi;
lahendada ühe tundmatuga lineaarvõrratuste süsteeme.

Trigonomeetria. Vektor tasandil

Õpilane teab ja tunneb:

kraadi- ja radiaanmõõtu;
mis tahes nurga trigonomeetriliste funktsioonide definitsioone;
trigonomeetrilisi põhiseoseid;
valemeid kahe nurga summa ja vahe ning kahekordse nurga siinuse, koosinuse ja tangensi jaoks;
kolmnurga pindala valemeid;
siinus- ja koosinusteoreemi;
vektori mõistet ja tehteid vektoritega;
vektori koordinaate;
vektori ristseisu ja kollineaarsuse tunnust.

Õpilane oskab:

teisendada trigonomeetrilisi avaldisi, kasutades õpitud valemeid;
lahendada kolmnurki;
arvutada kolmnurga, rööpküliku ja hulknurga pindala;
arvutada ringjoone kaare pikkust ja sektori pindala;
sooritada tehteid vektoritega nii geomeetriliselt kui ka koordinaatkujul.

Joone võrrand. Jada. Funktsioonid I

Õpilane teab ja tunneb:

joone võrrandi mõistet;
sirget ja ringjoont ning nende võrrandeid;
sirgete vastastikuseid asendeid tasandil;
jada, aritmeetilise ja geomeetrilise jada mõisteid; nende üldliikme ja n esimese liikme summa valemeid;
hääbuva geomeetrilise jada summa valemit;
jada piirväärtuse olemust;
funktsiooni üldtähist ja funktsiooni käigu uurimisega seonduvaid mõisteid;
ainekavaga fikseeritud funktsioone ja nende omadusi.

Õpilane oskab:

koostada sirge võrrandi, kui sirge on määratud tõusu ja algordinaadiga, kahe punktiga, punkti ja sihivektoriga;
koostada ringjoone võrrandi;
joonestada sirgeid ja ringjooni nende võrrandite järgi;
leida kahe joone lõikepunkte;
kasutada aritmeetilist ja geomeetrilist jada ülesannete lahendamisel;
skitseerida ainekavaga fikseeritud funktsioonide graafikuid ja kirjeldada neid;
kirjeldada graafikuga antud suvalist funktsiooni õpitud omaduste piires.

Piirväärtus, tuletis ja tuletise rakendused

Õpilane teab ja tunneb:

funktsiooni piirväärtuse ja tuletise mõistet ning tuletise geomeetrilist ja füüsikalist tähendust funktsiooni graafiku puutuja mõistet;
funktsiooni kasvamise ja kahanemise tunnuseid;
funktsiooni ekstreemumkoha ja graafiku ekstreemumpunkti mõistet ning ekstreemumkoha leidmise eeskirja;

Õpilane oskab:

leida ainekavaga määratud funktsioonide ning nende summa, vahe, korrutise ja jagatise tuletisi;
leida funktsiooni nullkohti;
leida funktsiooni kasvamis- ja kahanemisvahemikke;

leida funktsiooni graafiku maksimum- ja miinimumpunkte;
uurida lihtsamaid funktsioone ja skitseerida nende graafikuid;
arvutada funktsiooni piirväärtust lihtsamatel juhtudel;

Hulktahukad ja pöördkehad.

Õpilane teab ja tunneb:

erinevate tahk- ja pöördkehade liike, nende täispindala ja ruumala arvutamise valemeid.

Õpilane oskab:

skitseerida ruumilisi kehi ja arvutada nende pindala ja ruumala;

Kutseõppeasutuse matemaatikaõppe kursused läbinud õpilane:

oskab arvutada peast, kirjalikult ja taskuarvutiga ning kriitiliselt oma arvutustulemusi hinnata;

oskab teisendada algebralisi avaldisi:

oskab lahendada ainekavas toodud võrrandeid ja võrrandisüsteeme ning võrratusi ja võrratussüsteeme;

oskab kasutada õpitud mõõtühikuid ja seoseid nende vahel;

oskab lahendada kolmnurga ülesandeid ;

teab ainekavas toodud ruumilisi kehi, oskab neid joonisel kujutada ning arvutada nende pindala ja ruumala;

tunneb ainekavas toodud trigonomeetrilisi seoseid ja oskab neid rakendada avaldiste lihtsustamisel;

teab ainekavaga fikseeritud funktsioonide graafikuid;

oskab kirjeldada graafikuna esitatud funktsiooni omadusi;

saab aru defineerimise vajalikkusest ja oskab ainekavas toodud mõisteid selgitada;

oskab kasutada arvutusvahendeid, käsiraamatuid, tabeleid;

saab aru matemaatiliste sümbolite keeles väljendatud tekstist;

oskab matemaatiliselt kirjeldada ülesannetes esitatud lihtsamaid probleeme ning neid lahendada;

oskab prognoosida ja analüüsida lahendustulemusi;

oskab kasutada matemaatilisi teadmisi teistes õppeainetes ja igapäevaelus;

saab aru matemaatika rollist tsivilisatsiooni arengus.

Hindamine

Põhikooli programmi kordamine

Reaal arvud ja võrrandid ja võrratused

Reaal arvud

1. arvestustöö - teemad 1.1.1 , 1.1.2. ja 1.1.3.

2. arvestustöö - teemad 1.1.4 ; 1.1.5 ja 1.1.6

3. arvestustöö - teemad 1.1.7 ; 1.1.8 ja 1.1.9

Võrrandid ja võrratused

1. arvestuslik töö: Tehted astmete ja juurtega

2. arvestuslik töö: Lineaar- , ruut- ja murdvõrratused

3. arvestuslik töö : Ühe tundmatuga võrratusesüsteemid

Ainekursuse kokkuvõttev hinne moodustub kolmest arvestustöö hindest, kui kõik arvestustööd on positiivselt sooritatud

Trigonomeetria. Vektor tasandil

1. arvestuslik töö: Trigonomeetriliste avaldiste lihtsustamine

2. arvestuslik töö: Kolmnurga lahendamine siinus- ja koosinusteoreemi abil

3. arvestuslik töö: Kolmnurga lahendamine vektorite abil

Ainekursuse kokkuvõttev hinne moodustub kolmest arvestustöö hindest, kui kõik arvestustööd on positiivselt sooritatud

Joone võrrand. Jada. Funktsioonid I

1. arvestuslik töö: Sirge ja ringjoone võrrandid
2. arvestuslik töö: Aritmeetiline jada
3. arvestuslik töö: Geomeetiline jada
4. arvestuslik töö: Funktsiooni uurimine tuletise mõistet tundmata

Ainekursuse kokkuvõttev hinne moodustub neljast arvestustöö hindest, kui kõik arvestustööd on positiivselt sooritatud

Piirväärtus , tuletis ja tuletise rakendused

1. arvestuslik töö: Piirväärtuse arvutamine
2. arvestuslik töö: Joone puutuja võrrandi koostamine
3. arvestuslik töö: Funktsiooni ekstreemumid, kasvamis- ja kahanemisvahemikud

Ainekursuse kokkuvõttev hinne moodustub kolmest arvestustöö hindest, kui kõik arvestustööd on positiivselt sooritatud

Hulktahukad ja pöördkehad.

1. arvestuslik töö: Risttahukas, korrapärase prisma
2. arvestuslik töö: Püramiid
3. arvestuslik töö: Silinder, kera
4. arvestuslik töö: Koonus

Ainekursuse kokkuvõttev hinne moodustub neljast arvestustöö hindest, kui kõik arvestustööd on positiivselt sooritatud

Õppeaine kokkuvõttev hindamine:

Õpilane saab hinde iga õppenädala õpitulemuste eest. Nende hinnete alusel paneb õpetaja välja matemaatika kokkuvõtva hinde.

Kooli lõpetamiseks sooritavad õpilased matemaatika eksami. Eksamile lubatakse õpilane, kes on sooritanud arvestustööd kõikides ainekursustes rahuldavalt.

Eksamist vabastatakse õpilased, kelle matemaatika kokkuvõttev hinne on "hea" või "väga hea"

Eksamiülesannete teemad:

Protsentarvutus

Arvutusülesanne: tehted astmete ja juurtega

Võrratusesüsteemi lahendamine: süsteem koosneb lineaarvõrratusest ja ruutvõrratusest

Kolmnurga lahendamine: koosinusteoreem ja siinusteoreem

Jadad: aritmeetiline jada, geomeetiline jada

Joone puutuja võrrandi koostamine: I tuletise rakendamine

Funktsiooni ekstreemumid, kasvamis- ja kahanemisvahemikud. Esimese tuletise rakendamine

Keha ülesanne: risttahukas, korrapärase prisma, silinder , koonus.

6. Füüsika

3õn (120 tundi)

Eesmärk

Füüsikaõpetuse eesmärk on, et õpilane:

1. Õpilane omandab alused nüüdisaegse maailmapildi kujundamiseks.
2. Tuleb toime kaasaegses tehnika-ja infoühiskonnas
3. Omandab füüsika keele ja oskab füüsikaalaseid teadmisi tavaelus rakendada.
4. Kujundab füüsikateadmiste alusel säästliku ja loodushoidliku eluviisi.

Õppesisu

Õppenädalad / ainekursused

1. Mehaanika. Molekulaarfüüsika
2. Elektriõpetus. Elektromagnetism
3. Optika. Aatomifüüsika

1. Mehaanika. Molekulaarfüüsika

Kinemaatika. Ühtlane ja mitteühtlane liikumine.

Dünaamika. Newtoni seadused.

Jõud looduses. Gravitatsioon, raskusjõud, kaal, hõõrdejõud, elastsusjõud.

Energeetika. Töö, võimsus, energia.

Ringliikumine. Joonkiirus ja nurkkiirus. Kesktõmbejõud.

Võnkumine ja lained. Matemaatiline pendel.

Aine ehitus. Mikro-ja makroparameetrid. Gaaside seadused. Isoprotsessid.

Termodünaamika seadused. Siseenergia ning selle muutmine. Soojusmasinad. Kasutegur.

Aine olekud. Pindpinevus. Kapillaarsus. Õhu niiskus.

2. Elektriõpetus. Elektromagnetism

Elektrostaatika. Kehade elektriseerimine.

Coulombi seadus. Elektriväli.

Alalisvoolu seadused. Pinge ja voolutugevus.

Takistus. Ohmi seadus vooluringi osa kohta.

Juhtide ühendusviisid.

Ohmi seadus kogu vooluringi kohta.

Vahelduvvool. Takistused vahelduvvooluahelas.

Voolu töö, võimsus. Voolu soojuslik toime.

Elektromagnetlainete skaala. Valguslained.

3. optika. Aatomifüüsika

Valguse peegeldus-ja murdumiseseadused.

Valguse laineomadused, dispersioon, interferents ja difraktsioon.

Valguse kvantomadused. Fotoefekt.

Aatomi mudelid. Bohri postulaadid.

Kiirgumine ja neeldumine. Spektrite liigid.

Tuumajõud. Lõhustumis-ja termotuumareaktsioon.

Radioaktiivsed kiirgused. Tuumaenergia.

Elementaariosakesed. Vastastikmõju liigid.

Kosmoloogia. Universumi teke ja areng.

Õpitulemused

Mehaanika. Molekulaarfüüsika

Õpilane teab ja tunneb: füüsikaliste nähtuste iseloomulikke tunnuseid, seoseid nähtuste vahel, füüsikalisi suurusi SI-süsteemis ja seoseid teiste suurustega, seaduste sõnastusi ja valemeid koos füüsikalise sisuga, loodushoiu põhimõtteid.

Õpilane oskab: lahendada ülesandeid ühtlaste ja mitteühtlaste liikumiste, Newtoni seaduste, jõudude liikide, töö, võimsuse, energia, kesktõmbejõu, matemaatilise pendli perioodi, isoprotsesside, siseenergia muutumise kohta.

Elektriõpetus. Elektromagnetism

Õpilane teab ja tunneb: füüsikaliste nähtuste iseloomulikke tunnuseid, seoseid nähtuste vahel, füüsikalisi suurusi SI-süsteemis ja seoseid teiste suurustega, seaduste sõnastusi ja valemeid koos füüsikalise sisuga, loodushoiu põhimõtteid

Õpilane oskab: selgitada elektriseerumise olemust, lahendada ülesandeid Coulombi seaduse Ohmi seaduste, juhtide ühendusviiside, voolu töö, võimsuse, voolu maksumuse, voolu soojusliku toime kohta.

Optika. Aatomifüüsika

Õpilane teab ja tunneb: füüsikaliste nähtuste iseloomulikke tunnuseid, seoseid nähtuste vahel, füüsikalisi suurusi SI-süsteemis, seoseid teiste suurustega, seaduste sõnastusi ja valemeid koos füüsikalise sisuga, loodushoiu põhimõtteid. Õpilane oskab: kujutada kiirte käiku peeglites ja prismades ning läätsedes, seletada valgusnähtusi füüsikaliselt, skemaatiliselt kujutada lihtsamate elementide aatomite mudelid, tasakaalustada tuumareaktsiooni võrrandeid.

Hindamine

Mehaanika. Molekulaarfüüsika

õppeprotsessi hindamine;

ainekursus jaguneb 3 alapunkti kaupa ,mille kohta tuleb sooritada arvestuslik töö. Hinnatakse alapunktides olevate mõistete, seaduste ja valemite tundmist koos oskustes väljatoodud ülesannete lahendamisega

Elektriõpetus. Elektromagnetism

õppeprotsessi hindamine;

ainekursus jaguneb 3 alapunkti kaupa ,mille kohta tuleb sooritada arvestuslik töö. Hinnatakse alapunktides olevate mõistete, seaduste ja valemite tundmist koos oskustes väljatoodud ülesannete lahendamisega

Optika. Aatomifüüsika

õppeprotsessi hindamine;

ainekursus jaguneb 3 alapunkti kaupa ,mille kohta tuleb sooritada arvestuslik töö. Hinnatakse alapunktides olevate mõistete, seaduste ja valemite tundmist koos oskustes väljatoodud ülesannete lahendamisega

Õppeaine kokkuvõttev hindamine

Õpilane saab hinde iga ainekursuse õpitulemuste eest. Nende hinnete alusel paneb õpetaja välja füüsika kokkuvõtva hinde (lõputunnistuse hinde).

7. Keemia

2õn (80 tundi)

Eesmärk

Keemiaõpetuse eesmärk on, et õpilane:

omandab alused nüüdisaegse tervikliku loodusteadusliku maailmapildi kujunemiseks; laiendab ja süvendab põhikoolis omandatud teadmisi ja arusaamu keemia põhilistest mõistetest ja seaduspärasustest;

mõistab sügavamalt keemiliste protsesside olemust ning nende tähtsust looduses, ühiskonnas ja argielus;

õpib rakendama omandatud teadmisi ja arusaamu probleemide lahendamisel uudes olukorras, töökeskkonnas ja praktilises elus;

õpib kasutama erinevaid teabeallikaid keemiateabe hankimiseks;

arendab oma loogilise mõtlemise võimet, analüüsi- ning järelduste tegemise oskust;

oskab säästlikult ja ohutult kasutada keemilisi reaktiive nii keemialaboris kui ka argielus;

õpib arusaamise ja vastutustundega suhtuma oma tegevuse võimalikesse tagajärgedesse;

mõistab keemia seost nüüdisaegse tehnoloogiaga ja keskkonnaprobleemidega, keemia integratsiooni teiste loodusteadustega;

oskab näha ja väärtustada protsessidevahelist tasakaalu looduses ja ühiskonnas, mõista selle säilitamise vajalikkust.

Õppesisu

Õppenädalad / ainekursused:

1. Üldine ja anorgaaniline keemia
2. Orgaaniline keemia

1. Üldine ja 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). Metallühendid, 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.

2. Orgaaniline keemia

Sissejuhatus. Alkaanid. Süsiniku aatomi ehitus ja valentsmudelid. Süsinikuahel, isomeeria, struktuurivalemid, nomenklatuur. Alkaanide keemilised omadused (asendusreaktsioonid, oksüdeerumine). Alkaanid olmes ja tehnikas. Halogeenalkaanid. Alküülamiinide struktuur ja omadused. Amiin kui alus.

Polaarse üksiksidemega süsinikühendid (alkoholid). Alkoholide struktuur ja omadused. Funktsionaalrühm. Struktuuri- ja asendiisomeeria. Alkohol kui hape. Eetrite määramine.
Mittepolaarsete kordsete sidemega süsinikühendid (alkeenid, alküünid, areenid). Küllastumatus 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 hüdroolüüs. Rasvad, nende bioloogiline tähtsus. Aminohapped.

Õpitulemused

Üldine ja anorgaaniline keemia

Peale ainekursuse läbimist õpilane teab ja tunneb: keemilise reaktsiooni olulisi tunnuseid ja oskab neid seletada; põhilisi reaktsiooni kiirust mõjutavaid tegureid ja keemilise reaktsiooni kiirendamise võimalusi; Eesti maavarade, keemiatööstuse ja keskkonnaprobleeme.

Õpilane oskab: iseloomustada lihtainete ja keemiliste ühendite omadusi, lähtudes vastavate keemiliste elementide asukohast perioodilisustabelis ning koostada tüüpühendite (oksiidid, vesinikühendid, happed, hüdroksiidid) valemeid; koostada võrrandeid anorgaaniliste ainete põhiklasside keemiliste omaduste kohta, otsustada reaktsiooni toimumise üle; eristada elektrolüüte ja mitteelektrolüüte, iseloomustada nende tugevust; hinnata lahuse keskkonda (happe, aluse, oksiidi või soola korral); lahendada arvutusülesandeid: massiprotsendi arvutused (ka lahuste lahjendamisel ja segamisel), moolarvutused, arvutused reaktsioonivõrrandite alusel (arvestades saagist, kadu); leida informatsiooni ainete ja materjalide omaduste, saamise ja kasutamise kohta.

Orgaaniline keemia

Peale ainekursuse läbimist õpilane teab ja tunneb: orgaaniliste ainete funktsionaalseid rühmi ning struktuuriühikuid (alkaanid, halogeenühendid, alkoholid, eetrid, amiinid, alkeenid, alküünid, aldehüüdid, karboksüülhapped, estrid); struktuuri ja omaduste vastavust; orgaaniliste ainete osa eluslooduses, tööstuses ja olmes; Eesti maavarade, keemiatööstuse ja keskkonnaprobleeme.

Õpilane oskab: kujutada molekuli struktuuri (klassikaline ja lihtsustatud struktuurivalem); leida informatsiooni ainete ja materjalide omaduste, saamise ja kasutamise kohta lahendada arvutusülesandeid, arvutused reaktsioonivõrrandite alusel (arvestades saagist, kadu).

Hindamine

Üldine ja anorgaaniline keemia

õppeprotsessi hindamine;

arvestuslikud tööd: Anorgaaniliste ühendite põhiklassid. Ülesanded;

Metallid ja nende tähtsamad omadused; Mittemetallid ja nende tähtsamad omadused.

Orgaaniline keemia

õppeprotsessi hindamine;

arvestuslikud tööd: Sissejuhatus orgaanilisse keemiasse. Alkaanid. Alkoholid; Alkeenid. Alküünid. Areenid; Karbonüülühendid; Sahhariidid; Valgud; Ülesanded.

Õppeaine kokkuvõttev hindamine

Õpilane saab hinde iga ainekursuse õpitulemuste eest. Nende hinnete alusel paneb õpetaja välja keemia kokkuvõtva hinde (lõputunnistuse hinde).

8. Geograafia

1 õn (40 tundi)

Eesmärk

Geograafiaõpetuse eesmärk on, et õpilane:

saab aru looduses ja ühiskonnas toimuvatest nähtustest ja protsessidest ning nendevahelistest seostest;

oskab hinnata inimtegevuse võimalusi ja tagajärgi erinevates looduslikes tingimustes;

on teadlik kohalikest, regionaalsetest ja globaalsetest keskkonnaprobleemidest; väärtustab jätkusuutliku arengu vajadust;

saab aru maailmamajanduse kui süsteemi talitlemisest ja teab Eesti kohta selles;

oskab kasutada kaarte, pilte, diagramme, et hankida, töödelda ja väljendada ruumiliselt esitatud teavet

oskab leida geograafia-alast informatsiooni erinevatest allikatest ning kasutada kaasaegseid infotehnoloogia võimalusi teabe hankimiseks, korrastamiseks ja esitamiseks;

oskab informatsiooni kriitiliselt hinnata ja oma seisukohta põhjendada.

Õppesisu

Kaasaegsed uurimismeetodid geograafias. Arvutikaardid. Geoinfosüsteemid ja nende rakendused. Koha määramise meetodid ja nende rakendused.

Maa kui süsteem. Maa sfäärid kui süsteemid: litosfäär, pedosfäär, hüdrofäär, atmosfäär, biosfäär.

Litosfäär. Litosfääri koostis. Laamtektoonika. Kivimite ringe. Erinevate kivimite ja maakide kasutusvõimalused. Kaevanduste mõju keskkonnale.

Pedosfäär. Murenemine. Mulla tekkeprotsessid ja mullaprofiilid. Mulla hävimine vee ja tuule erosiooni tõttu. Muld kui ressurss. Muldade kaitse.

Atmosfäär. Kiirgusbilanss. Öhutsirkulatsioon. Tsüklonid ja antitsüklonid. Tormid. Inimtegevuse mõju atmosfääri koostisele ja selle tagajärjed: sudu, happevihmad, osooniaugud, kasvuhooneefekt.

Hüdrofäär. Veeringe Maal. Siseveed. Jõgede veerežiim ja äravool. Kliima mõju äravoolule. Üleujutused ja nende kahjustused. Põhjavesi, selle kujunemine, filtratsioon. Pinna- ja põhjavee kasutamine ja kaitse. Vee liikumine maailmameres. Meretaseme kõikumised. Rannikute erosioon. Tormikahjustused, üleujutused. Ookeanide reostumine ja kaitse.

Maa süsteemide vahelised seosed. Inimtegevuse ja Maa süsteemide vastasmõju. Keskkonnamuutused ja seire. Keskkonnatehnoloogia.

Kaasaegse maailma poliitiline kaart. Riikide arengutaseme näitajad. Kõrgeltarenenud Põhja riigid ja Lõuna arengumaad.

Maailma rahvastik ja rahvastikuprotsessid. Maailma rahvaarv ja selle muutumine. Demograafiline üleminek. Rahvastikupoliitika. Ränded, nende põhjused. Rahvastiku paiknemine. Linnastumine. Linnastumise kulg maailmas. Suurlinnade keskkonnaprobleemid.

Kaasaegsed muutused maailmamajanduses. Majanduse üldine struktuur ja selle arengud. Üleminek kõrgtehnoloogilisele tootmisele. Majanduse globaliseerumine. Rahvusvahelised firmad ja majandusorganisatsioonid.

Energiamajandus. Kaasaegse energiamajanduse struktuur. Alternatiivenergia kasutusvõimalused. Nafta ja maagaasi tootmine, transport ja töötlemine. Tahkete kütuste

kaevandamine ja kasutamine. Fossiilsete kütuste kasutamisega kaasnevad keskkonnaprobleemid. Elektroenergeetika.

Põllumajandus. Põllumajanduse looduslikud arengueeldused. Peamiste põllumajandussaaduste tootmise, töötlemise ja kaubanduse geograafia. Põllumajandusega kaasnevad keskkonnaprobleemid. Maailma rahvastiku toitlustamise probleemid.

Transport ja side. Transpordiliigid ja vedude järgud. Logistika. Regioonide veendus. Rahvusvahelised veoteenused. Side ja infosüsteemid.

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

Õpitulemused

Peale ainekursuse läbimist **õpilane teab ja tunneb**: erinevaid asukoha määramise meetodeid;

Maa sfääre; erineva tekkega kivimeid ja nende kasutamise võimalusi; mulla hävimist mõjutavaid tegureid; vee liikumist maailmameres; merede ja ookeanide reostusallikaid; riikide arengutaset iseloomustavaid näitajaid; riikide liigitust nende arengutaseme alusel; maailma rahvaarvu kiire kasvu põhjusi; rahvusvaheliste rännete põhjusi ja peamisi suundasid; rahvastiku paiknemist mõjutavaid tegureid; rahvusvahelisi majandusorganisatsioone; kaasaegses maailmamajanduse arengutendentse; erinevaid energiavarasid, nende liigitamis- ja kasutamise võimalusi; erinevate energiressursside kasutamise eelisi ja puudusi; põllumajanduse arengut mõjutavaid looduslikke ja majanduslikke tegureid kõrgelt arenenud riikides ja arengumaades; põllumajandusega seotud keskkonnaprobleeme; erinevaid transpordiliike; peamisi kaubanduslikke veosuundi ja veoteenuseid; äri-, sotsiaal- ja turismiteenuseid.

Õpilane oskab: kasutada tava- ja arvutikaarte informatsiooni otsimiseks, seoste analüüsiks ja üldistuste tegemiseks; määrata erinevaid meetodeid kasutades asukohta; tuua näiteid Maa süsteemide vahelistest seostest; näidata kaardil kõiki Euroopa riike ja maailma suuremaid riike; näidata kaardil maailma suuremaid linnu ja linnastuid; analüüsida muutusi maailma energiamajanduses; näidata kaardil maailma suuremaid energiavarade leiukohti ja töötlemispiirkondi; analüüsida erinevate veendusliikide eeliseid ja puudusi; 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; kasutada geograafiaalaseid teadmisi igapäevaelus ja tulevikukavade tegemisel.

Hindamine

Hinnatakse:

õppeprotsessi hindamine;

essee;

arvestuslikud tööd: Maa, kui süsteem ning süsteemide vahelised seosed;

Maailma poliitiline kaart. Rahvastikuprotsessid; Maailmamajandus. Muutused maailmamajanduses.

Õppeaine kokkuvõttev hindamine

Õpilane saab hinde ainekursuse õpitulemuste eest. Ainekursuse hinne on ka geograafia kokkuvõtvaks hindeks (lõputunnistuse hinne).

9. Bioloogia

3 õn (120 tundi)

Eesmärk

Bioloogiaõpetuse eesmärk on, et õpilane:

omandab tervikliku loodusteadusliku maailmapildi;

saab aru bioloogia osast loodusteadustes, selle üldisest ja erilisest tähendusest;

omandab positiivse hoiaku bioloogia kui loodusteaduse ja kultuurinähtuse suhtes;

oskab hinnata elusloodusega seonduvaid eetilisi, moraalseid ja esteetilisi aspekte;

saab aru eluslooduse mitmekesisuse vormidest ja nende säilitamise tähtsusest;

teab loodus- ja keskkonnakaitse põhimõtteid ja probleeme;

tunneb austust eluslooduse vastu ja suhtub vastutustundlikult looduskeskkonda;

väärtustab bioloogilist mitmekesisust;

süvendab teadmisi bioloogia põhiteooriatest ja üldistest seaduspärasustest ning saab aru nende rakenduslikest väärtustest;

seostab bioloogias omandatud teadmisi igapäevaeluga;

kasutab bioloogiaalase info hankimiseks ja võrdlemiseks erinevaid teabeallikaid ning oskab hinnata nende tõepärasust;

mõistab seoseid looduslike ja ühiskondlike protsesside vahel;

orienteerub bioloogiaalaseid teadmisi ja oskusi nõudvates elukutsetes;

teadvustab inimese sõltuvuse loodusvaradest ja -ressurssidest;

teadvustab sotsiaalse keskkonna mitmetahulisust;

omandab keskkonda hoidvad väärtushinnangud ja käitumisnormid, osaleb keskkonnaettevõtmistes.

Õppesisu

Õppenädalad / ainekursused:

1. Ökoloogia ja keskkonnakaitse

2. Elu olemus. Organismide keemiline koostis. Rakuõpetus. Metabolism. Organismide paljunemine ja areng

3. Pärilikkus. Rakendusbioloogia. Evolutsioon. Inimene.

1. Ökoloogia ja keskkonnakaitse

Organismid ja keskkond. Teema käsitleb ökoloogiaalaseid termineid, käsitleb organismide ja keskkonna vahelisi suhteid populatsioonide ja ökosüsteemide tasemel; ökoloogiliste tegurite mõju organismidele; populatsiooni struktuuri, selle muutumise dünaamikat ning populatsioonide omavahelisi suhteid ökosüsteemis; toiduahelaid; inimese mõju ökosüsteemile; biosfääri kui tervikut. Saadakse ülevaade keskkonnakaitse ja ökoloogia uurimisobjektidest, -meetoditest ning nendega haakuvatest ökoloogia haruteadustest. Õpitakse tundma organiseerituse tasemeid ning nende seost keskkonnateadusega.

Ökosüsteemide ja loodusressursside kaitse. Teema käsitleb elukoosluste ja ökosüsteemide kaitse vajalikkusest. Saadakse ülevaade olemasolevatest loodusressurssidest ning kuidas nendega kõige paremini ümber käija. Liikide kaitse. Punane Raamat. Bioloogilise mitmekesisuse kaitse. Ürglooduse kaitse. Rahvuspargid.

Keskkonna- ja sotsiaalprobleemid. Teema käsitleb keskkonna- ja sotsiaalprobleeme. Saadakse ülevaade säästvast arengust ja keskkonnapoliitikast. Tutvustatakse jäätmekäsitlust, keskkonnakaitselisi konventsioone, Eesti keskkonnastrateegiat ja rahvusvahelist koostööd.

Globaalprobleemid. Teema käsitleb keskkonnakaitset Eestis ja maailmas. Tutvutakse ökoloogiaalaste globaalprobleemidega.

Rakendusökoloogia. Teema käsitleb keskkonnakaitse seost teiste loodusteadustega. Antakse ülevaade kaasaegse keskkonnateaduse eesmärkidest ja rakenduslikest võimalustest.

2. Elu olemus. Organismide keemiline koostis. Rakuõpetus. Metabolism. Organismide paljunemine ja areng

Elu olemus. Elu tunnused. Eluslooduse põhilised organiseerituse tasemed. Loodusteaduslik uurimismeetod.

Organismide keemiline koostis. Organismide keemiline koostis. Peamised anorgaanilised ja orgaanilised ained organismides.

Rakk. Rakuteooria põhiseisukohad. Loomaraku ehitus ja talitus, selle erinevused bakteri- ja taimerakust. Ainu- ja hulkraksus.

Organismide aine- ja energiavahetus. Organismide aine- ja energiavahetuse põhijooned. Fotosüntees ja selle tähtsus. Organismide varustamine energiaga.

Organismide paljunemine ja areng Rakkude jagunemine: mitoos ja meioos. Organismide suguline ja mitesuguline paljunemine. Loomade ja taimede paljunemise ja arengu eripära. Inimese sugurakkude areng, viljastumine, embrüonaalne ja sünnijärgne areng.

3. Pärilikkus. Rakendusbioloogia. Evolutsioon. Inimene.

Pärilikkus. Molekulaarbioloogilised põhiprotsessid: replikatsioon, transkriptsioon ja translatsioon. Mendeli seadused. Geneetika ülesanded. Inimesel esinevad geneetilised puuded. Pärilik ja mittepärilik muutlikkus. Viiruste mitmekesisus ja tähtsus.

Rakendusbioloogia. Bioloogia seos teiste teadustega. Erinevate organismide biotehnoloogilisi rakendusi. Biotehnoloogia ja sellega kaasnevad probleemid. Geenitehnoloogia, selle arengusuunad. Bioloogia osa meditsiinis.

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

Inimene. Inimorganismi üldiseloomustus. Inimese põhilised elutalitlused, nende neuraalne ja humoraalne regulatsioon. Kõrgem närvitalitus.

Õpitulemused

Ökoloogia ja keskkonnakaitse

Peale ainekursuse läbimist õpilane teab ja tunneb: mõistab looduslike ja ühiskondlike protsesside vahelisi seoseid; omab teadmisi lokaalsetest, regionaalsetest ja globaalsetest keskkonna- ja sotsiaalprobleemidest, nende tekke sotsiaalmajanduslikest ja kultuurilistest põhjustest; mõistab ettevõtluse rolli globaalmajanduses ja ettevõtete vastutust keskkonna- ja sotsiaalsete probleemide lahendamise eest; mõistab säästva, jätkusuutliku arengu ideed.

Õpilane teab, saab aru ning oskab: väärtustada mitmekesisist looduslikku, sotsiaalset ja kultuurikeskkonda; oskab ajalist perspektiivi arvestades hinnata inimtegevuse mõju elukeskkonna seisundile; suhtub vastutustundlikult oma elukeskkonda, oskab kujundada ja vajadusel taastada tervislikku elukeskkonda; mõistab oma vastutust ressursside säästva kasutajana; oskab vajadusel tegelda keskkonnaprobleemidega kodanikualgatuse korras.

Elu olemus. Organismide keemiline koostis. Rakuõpetus. Metabolism. Organismide paljunemine ja areng

Peale ainekursuse läbimist õpilane teab ja tunneb: erinevate organismide elutunnuseid; organismis enamesinevate keemiliste elementide ja ainete funktsioone; erinevate rakustruktuuride ehitust ja talitlust; paljunemisviise; organismide lootelist ja lootejärgset arengut.

Õpilane oskab: eristada joonisel DNA ja RNA molekuli; kirjeldada loomaraku peamisi struktuure ja nende ülesandeid; võrrelda taimerakku loomarakuga; eristada joonisel taime- ja loomaraku ning eel- ja päristuumset rakku; vaadelda rakke valgusmikroskoobiga ja eristada

olulisemaid rakustruktuure; selgitada organismi aine- ja energiavahetuse omavahelisi seoseid; kirjeldada rakkudes toimuvat glükoosi lagundamist ja selgitada selle tähtsust; selgitada fotosünteesi tulemust ja tähtsust; kirjeldada mitoosi ja meioosi ning välja tuua nende bioloogiline tähtsus; tuua sugulise ja mittesugulise paljunemise näiteid taime- ja loomariigist; kirjeldada menstruaaltsükli ja rasestumisest hoidumise meetodeid; selgitada, millest sõltub organismide eluiga.

Pärilikkus. Rakendusbioloogia. Evolutsioon. Inimene.

Peale ainekursuse läbimist **õpilane teab ja tunneb**: pärilikkuse üldisi seaduspärasusi, viiruste osa looduses ja inimese elutegevuses; biotehnoloogia rakendusvõimalusi; geenitehnoloogia rakendusvõimalusi; Ch. Darwini evolutsiooniteooria põhiseisukohti; elu arengut Maal; inimese evolutsiooni etappe; erinevate tegurite osa inimese evolutsioonis; inimese erinevate elundkondade ülesandeid.

Õpilane oskab: selgitada organismi geno- ja fenotüübi omavahelisi seoseid; kirjeldada pärilikkuse molekulaarseid mehhanisme; selgitada Mendeli seaduste sisu ja rakendada neid ülesannete lahendamisel; selgitada inimese soo määramise mehhanisme; selgitada päriliku ja mittepäriliku muutlikkuse osa eluslooduses; tuua viiruste ja viirushaiguste näiteid; selgitada viirushaiguste levikut ja profülaktika võimalusi; tuua näiteid biotehnoloogia rakendustest tööstuses ja põllumajanduses; selgitada erinevate organismide biotehnoloogilisi rakendusvõimalusi; tuua näiteid geenitehnoloogia rakendamisega kaasnevatest eetilistest probleemidest; selgitada bioloogiaalaste teadmiste kaasamist meditsiinis; selgitada elu tekke hüpoteese; tuua näiteid looduslikust valikust ja selle tagajärgedest; kirjeldada inimese evolutsiooni etappe; selgitada erinevate tegurite osa inimese evolutsioonis.

Hindamine

Ökoloogia ja keskkonnakaitse

õpiprotsessi hindamine;

essee;

arvestuslikku tööd: Organismid ja keskkond. Ökosüsteemid. Keskkonna- ja sotsiaalprobleemid. Globaalprobleemid. Rakendusökoloogia.

Elu olemus. Organismide keemiline koostis. Rakuõpetus. Metabolism. Organismide paljunemine ja areng

õpiprotsessi hindamine;

laboratoorne töö valgusmikroskoobiga;

arvestuslikku tööd: Elu olemus; Organismide keemiline koostis; Aine- ja energiavahetus. Organismide paljunemine.

Pärilikkus. Rakendusbioloogia. Evolutsioon. Inimene.

õppeprotsessi jooksev hindamine;

essee;

arvestuslikud tööd: Pärilikkus. Geneetika ülesanded; Evolutsioon, Rakendusbioloogia; Inimene.

Õppeaine kokkuvõttev hindamine

Õpilane saab hinde iga ainekursuse õpitulemuste eest. Nende hinnete alusel paneb õpetaja välja bioloogia kokkuvõtva hinde (lõputunnistuse hinde).

10. Ajalugu

3õn (120 tundi)

Eesmärk

Ajaloo õpetusega taotletakse, et õpilane suhtestab ennast kodukoha, isamaa, Euroopa ja maailmaga;

Oskab tõlgendada, hinnata, talletada ja edastada ajaloolast 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 leid tõendusmaterjali ajalooallikast ja otsustada selle usaldusväärse üle.

Õppesisu

Õppenädalad / ainekursused:

1. Eesti ajalugu muinasajast kuni 19.saj. lõpuni

2. 20.saj. ajalugu

3. 20.saj. ajalugu

1. Eesti ajalugu muinasajast kuni 19.saj. lõpuni (1 õppenädal)

Muinasaeg. Muinasaja periodiseerimine. Suhted naaberrahvastega. Muinasusund ja ristiusus levik. Ühiskondlik-poliitiline ja majanduslik olukord Läänemeremaades 13.saj. algul. Muistne vabadusvõitlus.

Vana-Liivimaa . Vana-Liivimaa riigid. Jüriöö ülestõus. Eesti rahvastik ja majandusolud 14.-16.saj. Katoliku kirik Eestis. Reformatsioon Liivimaal. Liivi sõda ja selle tagajärjed. Ülemineku-aeg.

Rootsi aeg. Eesti Rootsi ajal. Kirik ja vaimuelu. Põhjasõda.

Vene aeg. Eesti pärast Põhjasõda. Balti erikord. Pärissorjuse kaotamine. Majanduslik areng. Elu-olu ja kultuur.

Rahvuslik liikumine. Ärkamisaeg Eestis, selle tähtsus. Venestusaja reformid. Majanduslik ja poliitiline areng 19. Ja 20.saj. vahetusel. Professionaalse kultuuri kujunemine.

2- 3. 20. saj. ajalugu (2 õppenädalat)

Maailm 20. saj. algul. Rahvusvahelised suhted 20.saj. algul. Maailmamajandus. Elu-olu ja kultuur. Eesti Venemaa koosseisus.

Esimene maailmasõda. Esimene Maailmasõda Venemaal ja Eestis. Eesti iseseisvumine ja Vabadussõda.

Maailm sõdadevahelisel ajajärgul. Rahvusvahelised suhted. Majandus. Elu-olu ja kultuur. Demokraatia ja diktatuurid. Eesti Vabariik.

Teine maailmasõda. Maailm teise Maailmasõja eelõhtul. Eesti 1939-1944. Sõjategevus Teise Maailmasõja ajal. Teise maailmasõja tagajärjed.

Maailm pärast Teist maailmasõda. Külmsõda. Üliriigid. Eesti NSV.

Maailm 20.saj. lõpul. Kommunistliku süsteemi lagunemine. Eesti taasiseseisvumine. Elu-olu ja kultuur.

Õpitulemused

Eesti ajalugu muinasajast kuni 19.saj. lõpuni

Õpilane tunneb Eesti ajalugu ja selle seoseid Euroopa ja maailma ajalooga;

Teab tähtsamaid selle perioodi ajaloosündmusi ja ajaloolisi isikuid;

Oskab rekonstrueerida minevikus elanud inimeste elu, vaadelda maailma nende pilgu läbi;
Oskab esitada informatsiooni läbitöötamise tulemused suuliselt, kirjalikult;
Oskab välja tuua erinevates ajalooallikates antud teavet ja seisukohti;
Oskab töötada kaardiga

2- 3. 20. saj. ajalugu

Õpilane teab 20.saj. ajaloo tähtsamaid sündmusi ja ajaloolisi isikuid;

Oskab analüüsida lähiajaloo probleeme

Oskab leida, refereerida, analüüsida ja hinnata erinevaid ajalooallikaid ja seisukohti

Oskab analüüsida massimeedia informatsiooni

Oskab kirjutada lühemat ajaloooteemalist arutlust, osaleda ajalooalastes diskussioonides ja töötada kaardiga;

Tunneb Eesti lähiajalugu ja selle seoseid Euroopa ja maailma ajalooga;

Mõistab ühiskonnas toimunud muutusi ning arengu järjepidevust ajalooväljal;

Hindamine

Eesti ajalugu muinasajast kuni 19.saj. lõpuni (1 õppenädal)

Ainekursuse hinne pannakse välja vähemalt kolme arvestusliku töö hinde alusel kusjuures kõik arvestuslikud hinded peavad positiivse ainekursuse hinde saamiseks olema vähemalt rahuldavad. Arvestuslikud hinded saadakse kontrolltööde, iseseisva töö ja töö eest ajalooallikatega töötamisel.

2- 3. 20. saj. ajalugu (2 õppenädalat)

Ainekursuse hinne pannakse välja vähemalt kolme arvestusliku töö hinde alusel kusjuures kõik arvestuslikud hinded peavad positiivse ainekursuse hinde saamiseks olema vähemalt rahuldavad. Arvestuslikud hinded saadakse kontrolltööde, iseseisva töö ja töö eest ajalooallikatega hindamisel.

Õppeaine kokkuvõttev hindamine

Lõputunnistuse hinne pannakse kokkuvõtva hindena kõiki läbitud ainekursusi arvestades ning samuti õpilase individuaalset arengut arvesse võttes.

11. Inimeseõpetus

1õn (40 tundi)

Eesmärk

Inimeseõpetusega taotletakse, et õpilane:

omandab teadmised ja oskused, mis aitavad tal mõista iseennast ja teisi ning suhelda kaasinimestega;

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;

elab tervislikult, hoidub teadlikult ennast ja kaasinimesi kahjustavast käitumisest;

oskab väärtustada vanemlust, tunneb 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

1. Inimene kui sotsiaalne olend. Psühholoogia ja perekonnaõpetuse koht inimest käsitlevate teaduste hulgas. Inimese bioloogiline, psühholoogiline ja vaimne areng, inimese elukaar.

2. Inimeste erinevused. Bioloogilised, psühholoogilised, vanuselised, põlvkondlikud, kultuurilised, usulised, rahvuslikud, soolised, isiksuslikud erinevused. Erinemine kui väärtus. Sallivus kaaslaste erinevuste suhtes. Sotsiaalsed hoiakud, stereotüübid, eelarvamused jms. Sotsiaalne tajumine, isikutaju. „Mina“-pilt. Sotsiaalne küpsus. Tahe.

3. Taju ja tähelepanu. Aisting ja taju. Tähelepanu. Mälu. Tunded. Mõtlemine ja kõne. Meele seisundid.

4. Inimsuhted ja tunded. Suhted teiste inimestega. Armumine. Orienteeritus partnerile. Armastus.

5. Abielu ja perekond. Abielu ja perekond läbi ajaloo. Abieluküpsus. Abikaasa valik. Abielu- ja perekonna seadusandlik külg. Suhted ja rollid perekonnas. Kodu kui elukeskkond ja väärtus igale tema liikmele.

6. Vanemlus ja lapsed. Ettevalmistus vanemate rolli täitmiseks. Perekonna planeerimine. Lapsed kui väärtus. Lapse areng. Vanem lapse sotsiaalsete ja emotsionaalsete vajaduste rahuldajana. Üksikvanem. Puudega laps perekonnas. Lapsevanema vastutus.

7. Perekonna osa iga inimese elus. Perekond inimese elu erinevatel perioodidel. Lahkhelid perekonnas. Lahutus. Uus pere. Surm perekonnas. Kriisid pereelus. Õnnestunud pereelu kui väärtus. Lapse õigused ja kohustused. Terve, kindlustundega inimene, tugev perekond kui demokraatliku riigi väärtus.

8. Inimväärtused. Vägivallatus. Õige käitumine. Rahu. Armastus.

9. Kuidas võita sõpru ja mõjutada inimest. Soovitused vastava raami põhjal.

10. Suhtlemistakistustest. - õpik.

11. Konfliktid - ja nende lahendamine, vihast, suitsiidist.

12. Stress, depressioon. Mõisted. Tekkepõhjused. Kuidas vältida.

13. Loovus. Loovusmängud, ülesanded.

14. Skautlus. Eetikast. Abivalmidusest. Koostööst.

15. Õppimine. Õppimise püramiid. Seaduspärasused.

16. Liider, kiusatu. Suhtlemisprobleemid koolis, sõpruskonnas jne.

17. Käitumine- agressiivne, alistuv, kehtestav.

18. Terviseriskid

- 18.1. Alkoholi-** kui aine. Müüt. Kahjulikkus. Kultuuritaustad. Alkoholism. Testid.
- 18.2. Aids, HIV.** Teave levikust. Statistika. Nakatumine. Kontroll. Ravi.
- 18.3. Suitsetamine-** aine. ajaloo, mõjust, loobumisest, ohtlikkusest.
- 18.4. Narkomaania-** olemusest, mõjust, toimed, võõrutus, ravi.
- 19. Seksuaalkasvatuse.** Mehe, naise erinevused. Suhted. Seksapiil. Rasedus. Abort.
- 20. Terviklik inimene.** Ayurveda teooria. Test. Tulemused.
- 21. Töö.** Narkomaatiline töö. Väärtusi loov töö.
- 22. Toitumisest.** Toitumispüramiid. Dieetid. Toitumishäired. Toit kui ravim.
- 23. Uni.** Unenäod. Une füsioloogilised alused. Uni tervisenäitajana.
- 24. Liikumine.** Kehakultuur. Sport. Töoga seonduv liikumine.
- 25. Makro- ja mikrobiotiline inimene.** Välimuse põhjal terviseuuringud. Kanalid. Akupunktuur.
- 26. Psühhosomaatika.** Üldised alused tervise seotusest psüühikaga.
- 27. Kaasaegsed globaalküsimused ja inivid.** Looduslikud. Kultuurilised. Isiksuslikud.
- 28. Inimkaubandus.** Elundidoonorlus. Tööorjus. Prostitutsioon. Inimkaubanduse loomus.

Õpitulemused

Õpilane:

mõistab inimestevahelisi erinevusi ja teab erinevuste arvestamise võimalusi igapäevaelus;
tunnetab iseennast teiste inimeste hulgas;
Tunneb ja oskab teha valikuid ja näha ette võimalikke tagajärgi;
austab teiste inimeste õigusi ja omandit;
mõistab perekonna osa üksikisiku ja ühiskonna elus;
teab perekonna planeerimise võimalusi;
teab abielu ja perekonna psühholoogilist, füsioloogilist, majanduslikku ja seadusandlikku külge, tunnetab oma vastutust iseenda ja oma tulevase perekonna (abikaasa, lapsed jt lähisugulased) ees;
tunnetab enda kui lapsevanema ja kasvataja rolli;
teab lapse arengu etappe;
teab koduse kasvatusel põhjaluseid;
tunneb ja oskab kasutada enda, perekonna ja lapse õigusi ja kohustusi käsitlevaid seadusi;
tunneb ja teab kuidas inimväärtused saavad rakendatuna inimest arendada ja teistega paremini koostööd tegema õpetada.
rollimängude kaudu julgeb oma mõtteid väljendada ja oskab valida ennastkehtestavaid käitumisviise- julgeb suurendada kehtestava käitumise osa.

Hindamine

1. hinne- iseseisev arutlev töö esseena; 2. hinne- grupitöö; 3. hinne- teadmispõhine test

Õppeaine kokkuvõttev hindamine:

Inimeseõpetuse kokkuvõttev hinne kujuneb eelnevate hinnete põhjal, millele lisaks tuleb koostada referaat ja esitada konspekt. Kokkuvõttev hinne on ühtlasi ka lõputunnistuse hinne.

12. Ühiskonnaõpetus

1õn (40 tundi)

Eesmärk

Ühiskonnaõpetuse eesmärk on, et õpilane:

mõistaks ühiskondlikke protsesse;

saaks aru kodanikuosaluse tähendusest ja vajalikkusest;

omandaks ühiskonnaelus osalemise oskused ja valmiduse,

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 struktuur ja kujunemine (sissejuhatus ainesse). Ühiskonna tundmaõppimise vajalikkus. Riik ja rahvas.

Ühiskonna valitsemine. Õigusriigi olemus ja tunnused. Võimude lahusus. Parlament. Valitsus. President. Maavalitsus. EV õigussüsteem (õigusaktide hierarhia ja kohtusüsteem). Kohaliku omavalitsuse ülesehitus ja ülesanded. Demokraatlikud valitsemisüsteemid.

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 heaolu. Turumajandus. Riigieelarve tulu- ja kulubaasi kujundamise üldpõhimõtted. Pere eelarve. Majandusarengu ja inimarengu seos. Ebavõrdsus ühiskonnas. Majanduslikud, sotsiaalsed ja kultuurilised õigused. Sotsiaalkindlustus ja sotsiaalabi. Tööhõive, seda mõjutavad tegurid. Tööseadusandluse alused. Meetmed tööpuuduse vastu. Töötute sotsiaalne kaitse.

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

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

Hindamisel eristatakse kolme saavutustasandit:
omandatud ainealased teadmised,
omandatud sotsiaalsed oskused,
aktiivne ja vastutustundeline kodanikuosalus.

Õppeaine kokkuvõttev hindamine

Ainealaste teadmiste ja oskuste hindamine toimub traditsiooniliselt. Ülesannete puhul, mille täitmisega kontrollitakse teadmisi ja intellektuaalseid oskusi, ei kompenseeri väga head teadmised nõrku oskusi ja vastupidi. Sel juhul ei saa saavutust tervikuna hinnata kõrgemalt kui "rahuldavaks". Mitmeelemendiliste ülesannete puhul on aga soovitatav hinnata iga elementi eraldi. Osalusoskuste hindamise puhul on hindamiskriteeriumid keerukamad kui teadmiste ja intellektuaalsete oskuste hindamise puhul. Nende hindamine on kahekordselt relatiivse iseloomuga, sest arvestada tuleb nii klassi üldise tasemega ja igäühe tulemusega sellel foonil kui ka iga konkreetse õppija isikliku arenguga. Hindamine peab lisaks tagasisidele õpilase õpitulemuste ja saavutuste kohta olema tema jaoks ka motiveeriv ja innustav, seda eriti osalusoskuste puhul. Kokkuvõtva hinde aluseks on kooliastme lõpus esitatud õpitulemused.

Ainekursuse läbimiseks tuleb kõik arvestuslikud tööd (AT1; AT2; AT3) läbida vähemalt rahuldavale hindele (45%). Nende tööde põhjal kujuneb lõputunnistuse hinne.

13. Muusika

1 õn (40 tundi)

Eesmärk:

Muusikaõpetusega taotletakse, et õpilane hindab muusikat kui kultuuriväärtust indiviidi ja ühiskonna arengus; 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; rikastab tundeelu muusikaelamuste kaudu: külastab kontserte ja muusikalavastusi, oskab oma arvamusi põhjendada.

Õppesisu

Muusikaajalugu

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

Keskaeg. Ülevaade ajastust ja muusikast. Vaimuliku muusika areng. Motett, organum. Gregooriuse koraal. Polüfoonilise mitmehäälsuse teke. Rändlaulikud. Rüttilpoeesia. Pillid

Renessanss. Ülevaade ajastust ja muusikast. Humanism, protestantism, ilmalikustumine. 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: soolokontsert. Juhtivad muusikamaad ja heliloojad: Vivaldi, Bach, Händel, Monteverdi.

Klassitsism. Valgustusajastu iseloomustus. Instrumentaalmuusika areng – ansamblid, orkestrid. Sümfoonia. Kontsert. Keelpillikvartett. Ooperi areng. Viini klassikud – Haydn, Mozart, Beethoven.

Romantism. Romantismi ideed ja rahvuslus. Instrumentaalmuusika areng. Programmilise muusika teke. Sümfooniline poem. Soololaul. Lavamuusika. Juhtivad muusikamaad ja heliloojad. Schubert, Schumann, Berlioz, Chopin, Liszt, Brahms, Verdi, Wagner, Tšaikovski. Grieg. Sibelius.

20. sajandi muusika. Ülevaade ajastust ja muusikast. Operett. Muusikal. Filmimuusika. Hilisromantism: Mahler. Bruckner. Impressionism: Debussy. Ekspressionism: Schönberg. Neoklassitsism: Stravinski. Sümfooniline jazz: Gershwin. (Avangardism. Cage. Postmodernism. Pärt)

***Eesti muusika.** Rahvalooming. Regivärsiline rahvalaul. Uuem rahvalaul. Laulupidude traditsiooni algus: Kunileid, Saebelmann, Thomson, Hermann. Esimesed professionaalid: Härma, Törnpu. Tobias, A. Kapp. Rahvusliku koorimuusika rajajad: Saar, Kreek. Rahvusliku instrumentaalmuusika rajaja Eller. Heliloojad Ernesaks, Tormis, Pärt, Rääts, Tüür, Sisask. Eesti tuntumad muusikakollektiivid, interpreetid, dirigendid.

***Populaarmuusika ajalugu.** Populaarmuusika juured. Spirituaalid, bluus, kantri ja western. Jazz-muusika, selle arenguetapid. Rock'n'roll, pop- ja rokkmuusika (E. Presley jt). Briti biitmuusika (*The Beatles* jt). 1960. a teise poole must popmuusika: *soul, funky*. 1970. a rokk- ja popmuusika: *hard rock, heavy rock. Reggae*. Disko. Punk.

Õpitulemused

Õpilane:

oskab määratleda ja iseloomustada eri ajastute muusikat;
teab ajastute tuntumaid heliloojaid ja nende teoseid;

teab olulisi muusikaalaseid termineid ja oskab neid kasutada;
oskab koostada muusika-alaseid referaate;
hindab muusikat kui kultuurinähtust.

Hindamine

Kokkuvõttev hindamine toimub muusikaõpetuse ainekava läbimise lõpus, kui on läbitud 30 akadeemilist õppetundi ja 10 õppetundi iseseisvat tööd. Kokkuvõttev hinne saadakse kahe kontrolltöö, muusika kuulamise seminari, referaadi ning protsessihinnete eest.

14. Kunst

1 õn (40 tundi)

Eesmärk

omandada teadmisi kunstiliikidest ja nende arenguloost
õppida tundma visuaalsete kunstide väljendusvahendeid
õppida vaatlama ja hindama kunstiteoseid ja kujundama kunstimaitset
arendada kujundilist, ruumilist ja abstraktset mõtlemist ja kujutlusvõimet

Õppesisu

1. Teema: Kultuur ja kunst

Kunst ühiskonnas ja selle erinevad käsitlusviisid. Esteetika mõiste ja esteetiline kasvatus. Kujutava kunsti liigid: maal, graafika, skulptuur, tarbekunst, arhitektuur. Kunstiliikide kirjeldus ja mõisted.

2. Teema: Kunstiajalugu

Kunsti tekkimine ürgajal

Egiptuse kunst

Antiikkunst: Vana-Kreeka ja Vana-Rooma

Varakristlik, Bütsantsi ja Vana-Vene kunst

Keskaja kunst: Romaani ja Gootika.

Renessanss, renessansiaja meistrid.

Barokk ja rokokoo

Klassitsism ja romantism, realism.

Impressionistid, neoimpressionism, postimpressionism

20. saj. moodsa kunsti voolud.

3. Teema: Kunst Eestis.

Rahvusvaheliste stiilide kajastumine ja olemasolevad näited Eesti ehituskunstis (gootika, barokk, klassitsism, juugend, funktsionalism)

Eesti rahvakultuur- rehielamu ja rahvakunst.

Eesti mõisate arhitektuur

4. Teema: Näituste külastamine.

Pärnus olevate näituste külastamine ja nende arutelu. Kunstiteoste konteksti avamine.

Õpitulemused

Tunneb kujutava kunsti liike ja teab olulisemaid kunstialaseid mõisteid

Teab visuaalse kunstikultuuri arenguloode, stiile ja kunstivoole

On tutvunud kunstiajaloo suurmeistritega

Tunneb huvi kunstikultuuri väärtuste säilitamise ja kaitsmise vastu.

Tunneb huvi kaasaegse kunstiloomingu vastu.

Hindamine

Kujutava kunsti liigid (mõisted ja kirjeldus)

Antiikkunst (Vana-Kreeka ja Vana-Rooma)

Romaani ja gootika arhitektuuri võrdlus.

Renessansi suurmeistrid- lühikokkuvõte

Klassitsistliku arhitektuuri iseloomulikud jooned, tuntumad klassitsistlikud hooned Eestis

Mõned impressionistid- nende looming

20. saj. moodsa kunsti voolud, omal valikul

Individuaalsed tööd- näituste analüüsid, minireferaat kaasaegse kunsti kohta.

Õppeaine kokkuvõttev hindamine:

Kokkuvõttev hinne kujuneb protsessihinnete, kontrolltööde ja tunnitööde hinnete koguna. Hinnet mõjutavad ka individuaalsed tööd- näituse analüüsid ja minireferaat.

15. Kehaline kasvatus

3õn (120 tundi)

Eesmärk

Kehalise kasvatuses taotletakse, et õpilane on kooli lõpetades kehaliselt arenenud, terve, aktiivse eluhoiaku ja tervislike eluviisidega oskustööline omandab teadmisi tervislikust eluviisist ja tervise tugevdamisest omandab teadmised, oskused ja harjumused iseseisvaks tervistavaks sportimisharrastuseks omandab igapäevaeluks ja kutsetöök vajalikud oskused (töõasendid ja –võtted, ohutustehnika ja esmaabi) teab kuidas vältida kahjustusi ja traumasid kasutab elementaarseid enesekontrollivõtteid oskab jälgida meeskonna tööd mõistab kehakultuuri ja sporti kui osa ühiskonna kultuuri osa.

Õppesisu

Õppenädalad / ainekursused

- 1.õppenädal / ainekursus
- 2.õppenädal / ainekursus
- 3.õppenädal / ainekursus

1.ainekursus

Teoreetilised teadmised

kehakultuuri ja spordiga tegelemise mõju organismile, tegelemise tähtsus tulevastel emadel hügieeninõuded

organismi karastamine ja riietus

Võimlemine

koordinatsiooniharjutused

võimlemisharjutuste oskussõnavara

rühti korrastav ja treeniv võimlemine

lõdvestus- ja venitusharjutused

algteadmised ja oskused jõusaalis harjutamiseks

Kergejõustik

kergejõustiklase eelsoojendus

kiir- ja pikamaajooksu tehnika

harjutused hüppevõime arendamiseks

jooksuvõistlused, võistlustaktika

Tants ja rütmika

rütmilised liikumisimprovisatsioonid

aeroobika stiilid

Sportmängud (korv-, võrk-, jalg-, sulg- ja rahvastepall)

sportmängija eelsoojendus

põhiliste mänguelementide tehnika (põrgatamine, erinevad sööduviisid, pealevisked;

alt ja ülalt sööt, palling, pallingu vastuvõtt, blokeerimine)

Uisutamine

uisuvarustuse valik ja hooldamine

uisutehnika põhialused: pöörded, pidurdamised, sõiduviisid.

Iseseisev töö

referaat – loodusliikumine, töövõimlemine, tervis ja liikumine

2.ainekursus

Teoreetilised teadmised

iseseisvaks sportimiseks vajalikud teadmised (harjutamismeetodid, ohutustehnika)
taastumine

kehalist võimekust määravad tegurid

treeningu iseärasused aeroobses ja anaeroobses faasis

sport ühiskonnas

Võimlemine

vabaharjutused ja harjutused vahenditega (pall, hüpits, võimlemiskepp jms.)

harjutuskombinatsiooni või esinemiskava koostamine ja sooritamine muusika saatel

akrobaatika: trelite ja seisude erinevad variandid, ratas kõrvale

toengud ja ripped võimlemisriistadel

Kergejõustik

kergejõustiklase eelsoojenduse täiustamine

harjutamise meetodika (jooksutempo valik, koormuste määramine)

paigalt ja hoojooksult hüpete tehnika

viskeharjutused

võistlustaktika

Tants ja rütmika

tantsukombinatsiooni või esinemiskava koostamine ja sooritamine muusika saatel

seltskonnatantsud

Sportmängud

sportmängija eelsoojendus

tehnika ja taktika täiustamine

võistlusmäärused

Uisutamine

uisutehnika täiustamine

Iseseisev töö

võimlemis-tantsu-või aeroobika kava koostamine, muusika valik, esitamine

3.ainekursus

Teoreetilised teadmised

sport ühiskonnas, spordialane perioodika

kehalise koormuse planeerimine (treeningu maht ja intensiivsus, sagedus)

kehaliste harjutuste kasutamine ravival eesmärgil

rahvusvahelised ja kohalikud võistlused

tuntud tippsportlased

Võimlemine

rühivigadest põhjustatud tervisehäired

kehahoiu treenimine

aeroobika stiilide täiustamine

tasakaaluharjutused poomil ja võimlemispingil

soojendusharjutused

Kergejõustik

kergejõustiklase eelsoojendus

Cooperi test

jooksu, hüpete ja heidete-visete tehnika täiustamine.

kohtunikutegevus

Tants ja rütmika

seltskonnatantsud

klassikalise tantsu alused

tantsuline võimlemine

Sportmängud

kõikide sportmängude tehnika ja taktika täiustamine

kohtunikutegevus

võistlussüsteemid

Ujumine

sportlikud ujumisviisis

pöörded rinnuli- ja selili ujumises sportlikud ujumisviisid

stardihüpe ja selili start

ohutusnõuded

Iseseisev töö

Erinevate spordialade soojenduskomplekside koostamine

Õpitulemused

1.ainekursus

Õpilane teab:

kehaliste harjutustega tegelemise mõju organismile

soojendus- ja lõdvestusharjutuste tähtsust vigastuste ennetamisel

organismi karastamisvõtteid

õpitud spordialade põhialuseid

Õpilane oskab:

tegeleda iseseisvalt õpitud spordialadega, valida alaspetsiifilisi soojendusharjutusi,

treenida, võistelda, taastuda

harjutada jõusaalis

uisutada

suudab orienteeruda kaardi ja kompassi abil

Õpilane suudab:

täita kehalise arendamise ülesandeid

2.ainekursus

Õpilane teab:

enese kontrollivõtteid ja õpitud spordialade ohutusnõudeid

sagedamini esinevaid spordivigastusi, nende põhjusi ja esmaabi

iseseisva harjutamise põhimõtteid ja õpitud spordialade metoodikat

Õpilane oskab:

kasutada treeningvõtteid oma kehaliste võimete arendamisel

arendada oma kehalisi võimeid, valida üldarendavaid vahendita ja vahendiga harjutusi

erinevatele lihasrühmadele

joosta erinevas tempos

hüpata paigalt ja hoojooksult

visata hoojooksult

Õpilane suudab:

koostada esinemiskomplekse

hüpata hübitsaga

tegutseda meeskonnas

3.ainekursus

Õpilane teab:

kuidas vältida kahjustusi ja traumasid

põhiliste füsioloogiliste näitajate parameetreid puhkeolukorras, treeningul ja taastumisel

rahvusvahelisi ja tähtsamaid kohalikke võistlusi ja tuntud sportlasi

Õpilane oskab:

kasutada kehalisi harjutusi pingeleevendajana
lihtsamaid enesekontrolli teste
kavandada lihtsaid treeningprogramme
harjutada harrastussportlase tasemel
kasutada vaba aja veetmise vorme

Õpilane suudab:

loovalt sooritada sotsiaalset ja kultuurilist keskkonda kajastavat tantsulist liikumist
mängida võistlusmääruste kohaselt
ujuda treeninguks ja lõõgastuseks

Hindamine

1.ainekursus

Hindamisel arvestatakse õpilase tervislikku seisundit ja aktiivset osalemist oma võimete arendamisel

Hindamise kriteeriumid:

osalemine õppetööl

aktiivsus, omaalgatuslik sportlik tegevus, kooliväline tegevus

Õpilase praktilise oskusi hinnatakse arvestuslikult:

koordinatsiooniharjutus

võrkpalli ülalt sööt

hüpitshüpped eest taha.

2.ainekursus

Hindamisel arvestatakse õpilase tervislikku seisundit ja aktiivset osalemist oma kehaliste võimete arendamisel

Hindamise kriteeriumid:

osalemine õppetööl

aktiivsus tunnis ja omaalgatuslik sportlik tegevus.

Õpilase praktilisi oskusi ja teadmisi hinnatakse arvestuslikult

vabakava muusika saatel

korvpall, sammuga vise korvile

kõhulihaste test

3.ainekursus

Hindamisel arvestatakse õpilase tervislikku seisundit ja aktiivset osalemist oma kehaliste võimete arendamisel

Hindamise kriteeriumid:

osalemine õppetööl

aktiivsus tunnis ja omaalgatuslik sportlik tegevus.

Õpilase praktilisi oskusi ja teadmisi hinnatakse arvestusliku hindega.

soojenduskomplekside koostamine ja läbiviimine.

Cooperi test

Ujumine 50m.

Õppeaine kokkuvõttev hindamine: Õpilane saab hinde iga õppenädala õpitulemuste eest. Nende hinnete alusel saab kokkuvõtva hinde (lõputunnistuse hinde).

LISAD

Kooli õppebaasi kirjeldus

Ruumid:

- õppekööök - õppeklass – erinevate õpetus/õppemeetodite sidumiseks;
- õppeklass teooriaõppeks;
- praktika laborid praktiliste tööde läbiviimiseks;
- kooli suurtöökoor kooli praktika läbiviimiseks;
- kooli kohvik klienditeeninduse ja kassatöö õppimiseks;
- raamatukogu iseseisva töö osakaalu suurendamiseks, õpilaste tööde säilitamiseks, õpetajate poolt koostatud metoodiliste materjalide säilitamiseks;
- arvutiklass.

Vahendid:

- teooriaõppeklassi sisustus, valge tahvel;
- suurtöökooris ja praktika laborites – toormaterjali, pooltoodete ja valmistoote säilitamiseks, hoidmiseks, külma- ja kuumtöötlemiseks ning toodete tootmiseks vajalikud seadmed ja masinad. Toormaterjali laos olemasolu;
- suurtöökooris ja praktika laborites tehnoloogiline sisustus, töölauad, väiketöövahendid ja toiduvalmistamise nõud;
- serverimisvahendid – lauanõud, söögiriistad, põhiklaasid, serverimisnõud ja –vahendid;
- õppekirjandus ja –materjalid;
- tehnoloogilised retseptid ja kaardid;
- koristusvahendid.

Seadmed:

- grafoprojektor;
- arvuti ja video-dataprojektor;
- paljundusaparaat;
- õppetöökojas – toiduainete säilitamiseks, külma- ja kuumtöötlemiseks vajalikud seadmed;
- arvutid interneti ühendusega;
- sidevahendid (telefon, telefaks);
- kassaaparaadid;
- televiisor ja videotehnika;
- koristusseadmed.

Õppekavaga seotud õpetajad

Õpetaja ja õppeaine	Lõpetatud kool	Täiendõpe
Heli Kruusamägi: kalkulatsioon, toidu- valmistamise alused, seadmed	Kõrgharidus Tallinna Tehnikaülikool 1989	2007-Kuressaare Ametikool- tootearendus toitlustuses 2007- REKK koolitus majutus ja toitlustusala õpetajatele
Ene Sepa: turismimajanduse alused, turunduse alused	TÜ, kõrgharidus omandamisel	-
Rein Volberg: majanduse alused, tööseadusandluse alused	Kõrgharidus 1979-Tallinna Tehnikaülikool	2006-Äripäev-palgaseadus 2007-AS PE Konsult- tunnijuhtimine
Aino Juurikas: tööohutus ja töötervishoid	Kõrgharidus 1988-Eesti Maaülikool	2007- töökeskkonna volinik
Allan Lorents: keskkond ja jäätmemajandus	Kõrgharidus 2000-Tallinna Ülikool	2006- Keskkonnaministeerium- Biosfääri kaitseala koolitus 2007-AS PE Konsult- tunnijuhtimine
Angela Jõumees: toiduhügieen, kondiitri teooria ja praktika	TPÜ 2003, kõrgharidus	2007 Tartu KHK-toiduainete tööstuse ja tootmise kutseõpetajate täiendkoolitus
Ly Kukk: ohuõpetus	Kõrgharidus 2000-Tallinna Tehnikaülikool	2007-Eesti Hotelli- ja Turismimajanduse Erakool- turismiõpetajate täiendkoolitus
Astrid Sinisalu: suhtlemis- psühholoogia	Kõrgharidus 1977-Tartu Ülikool	2007- Pärnu LV-tervisliku koolikeskkonna kujundamine
Kristel Sepp: kliendi- teenindus, lilleseade, värvusõpetus, kompositsioon	TPÜ 1992, kõrgharidus	2007- AS PE Konsult- tunnijuhtimine 2006-TÜ Avatud Ülikool- mentorkoolitus
Elle Möller: kultuurilugu, toitumisõpetuse alused, toiduainete õpetus	TPI 1973, kõrgharidus	2006 Pärnumaa KHK- toimetulek pingetega 2004- Tartu KHK- toitlustusvaldkonna kutseõpetajate koolitus
Mai Hints: toitlustusettevõtte töö planeerimise ja korraldamise alused	Kõrgharidus 1972- Tallinna Tehnikaülikool	2007 REKK- majutus ja toitlustusala kutseõpetajate koolitus; 2006 REKK -

		majutus ja toitlustusala kutseõpetajate koolitus
Kaivo Paal: arvutiõpetus	Kõrgharidus 1984-Tallinna Polütehnikum	2006-E-õppe Arenduskeskus teabepäev
Anu Laas: asjaajamise alused	Kõrgharidus 2002- Erakõrgkool VERITAS	2008-Tallinna Majanduskool-sekretäri- ja ametnikutöö kutseõpetajate koolitus 2007 TÜ-E-kursuse õpidisain
Ruth Leping: kutsealane eesti keel	Kõrgharidus 1978- Tartu Ülikool	2007-J.Tõnissoni Instituut-Emakeel ja kool 2006 AS PE Konsult-Tunnijuhtimine
Sirje Tamm: kutsealane inglise keel	Kõrgharidus 1979 Tallinna Ülikool	2007 J. Tõnissoni Instituut-gümnaasiumi Inglise keele õpetajate täiendkoolitus
Maie Jesjutina: kutsealane vene keel	TRÜ 1984, kõrgharidus	2007- Moskva Lomonossovi nim. Riiklik Ülikool-kvalifikatsiooni tõstmise lühikursus
Peep Peetersoo: toitlustus-teenindus, joogiõpetus sh veiniõpetus,	Tehnikakool nr 15, 1982 kelner	2005 REKK – Teabepäev 2007 REKK- riikliku kelneri õppekava töörühm
Andres Vassiljev – teeninduse praktika,	Kõrgharidus 2004 TÜ	2007- 2009 REKK koolitus majutus- ja toitlustusala õpetajatele