



IDA-VIRUMAA KUTSEHARIDUSKESKUS

KOKK

Õppekava

Kutsekeskharidusõpe

Jõhvi
2009

Õppeasutus Ida - Virumaa Kutsehariduskeskus
Õppeasutuse kood 70007742

Aadress Kutse 13 41533 Jõhvi
Telefon/Faks 3321500/3321501
e-post info@ivk.edu.ee

Õppekavarühm Majutamise ja toitlustamise valdkond
ISCED 97 liigituse järgi

Õppekava Kokk
Cook

Kutseõppe liik: kutsekeskharidusõpe

Õppekava maht õppenädalates 140

Õppekeel eesti keel; vene keel

Kinnitan

Arthur Seppern
kooli direktori nimi, allkiri

käskkirja nr 1.1-2/28 kuupäev 06.04.2009

pitsat

Kooskõlastatud

kooli õppenõukogu

protokoll nr. 13 30.01.2009
koosoleku protokoll nr, kuupäev

kooli nõukogu

protokoll nr. 1.1-6/2
koosoleku protokoll nr, kuupäev

Kontaktisik

Marika Arman

nimi, allkiri

Teeninduse ja toitlustuse valdkonna juhataja
amet

3321515, 53328678, teenindus@ivk.edu.ee
kontaktandmed (telefon, e-post, faks)

Registreeritud Eesti Hariduse Infosüsteemis.....
kuupäev

Õppekava kood.....

SISUKORD

1. ÕPPEKAVA KOOSTAMISE ALUS	6
2. ÕPPEKAVA EESMÄRK JA ÜLESANDED	6
3. NÕUDED ÕPINGUTE ALUSTAMISEKS	6
4. ÕPPEKAVA STRUKTUUR	7
5. HINDAMISE PÕHIMÕTTED	11
6. ÜLDNÕUDED ÕPINGUTE LÕPETAMISEKS	12
7. ÕPPEKAVA KOOSTAJAD.....	13
ÜLDOSKUSTE MOODULID.....	14
MOODUL 1	14
SISSEJUHATUS MAJUTAMISESE JA TOITLUSTAMISE VALDKONNA KUTSEJINGUTESSE	14
MOODUL 2.....	15
MAJANDUSE ALUSED.....	15
MOODUL 3.....	17
TÖÖKESKKOND	17
MOODUL 4.....	19
KLIENDITEENINDUS	19
MOODUL 5.....	21
TOITLUSTAMINE	21
MOODUL 6.....	23
KOMMUNIKATSIOON	23
MOODUL 7.....	24
TÖÖSUHTED.....	24
PÕHIOSKUSTE MOODULID	26
MOODUL 8.....	26
TOIDUVALMISTAMINE SUURKÖÖGIS	26
MOODUL 9.....	28
TÖÖKORRALDUS SUURKÖÖGIS	28
MOODUL 10.....	31
KOKA PRAKTILINE TÖÖ SUURKÖÖGIS	31
MOODUL 11.....	33
TOIDUVALMISTAMINE RESTORANIS.....	33
MOODUL 12.....	36
TÖÖKORRALDUS RESTORANIKÖÖGIS	36
MOODUL 13.....	39
KOKA PRAKTILINE TÖÖ RESTORANIKÖÖGIS.....	39
MOODUL 14.....	40
SUURKÖÖGI TOITLUSTUSTEENINDUS	40
MOODUL 15.....	42
RESTORANI TOITLUSTUSTEENINDUS	42
MOODUL 16.....	44
KOKA PRAKTILINE TÖÖ TÖÖKESKKONNAS	44
MOODUL 17.....	46
LÕPUEKSAM	46
VALIKÕPINGUTE MOODULID	47
MOODUL 18.....	47
JOOGIÕPETUS.....	47
MOODUL 19.....	48

PAGARI- JA KONDIITRITÖÖ	48
MOODUL 20	50
CATERING-TEENINDUS.....	50
MOODUL 21	51
ERIALANE SAKSA/SOOME KEEL	51
MOODUL 21	52
LILLESEADE.....	52
ÜLDHARIDUSÕPINGUD.....	54
EESTI KEEL	54
KIRJANDUS	56
РУССКИЙ ЯЗЫК.....	548
ЛИТЕРАТУРА.....	Error! Bookmark not defined. 0
EESTI KEEL	581
VÕÕRKEEL.....	613
МАТЕМАТИКА	Error! Bookmark not defined. 66
FÜÜSIKA	Error! Bookmark not defined. 71
KEEMIA	Error! Bookmark not defined. 74
GEOGRAAFIA.....	Error! Bookmark not defined. 79
BIOLOOGIA	Error! Bookmark not defined. 82
AJALUGU	Error! Bookmark not defined. 90
INIMESEÕPETUS	Error! Bookmark not defined. 93
ÜHISKONNAÕPETUS.....	Error! Bookmark not defined. 95
MUUSIKAÕPETUS.....	Error! Bookmark not defined. 98
KUNSTIÕPETUS.....	Error! Bookmark not defined. 99
KEHALINE KASVATUS	Error! Bookmark not defined. 101
LISAD.....	103
Lisa 1.....	103
PRAKTIKALEPING	103
Lisa 2	105
ETTEVÕTTEPRAKTIKA ARUANDE KOOSTAMISE JUHEND.....	105
Lisa 3.....	107
IDA- VIRUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ETTEVÕTTEPRAKTIKA HINDAMISLEHT	Error! Bookmark not defined. 107
Lisa 4.....	108
INDIVIDUAALNE ETTEVÕTTEPRAKTIKA ÜLESANNE	108
Lisa 5	
LÕPUEKSAMI JUHEND.....	109
Lisa 6.....	1124
ÕPPEKAVAGA SEONDUVA ÕPPEBAASI KIRJELDUS	114
Lisa 7.....	115
ÕPPEKAVAGA SEOTUD ÕPETAJAD	115

1. ÕPPEKAVA KOOSTAMISE ALUS

Koka õppekava on koostatud Majutamise ja toitlustamise erialade riikliku õppekava, Koka I, II ja III kutsestandardi ning EKKi õppekava koostamise juhendi alusel.

2. ÕPPEKAVA EESMÄRK JA ÜLESANDED

2.1 Õppekava eesmärk

Ida- Virumaa Kutsehariduskeskuse koka eriala õppekavaga kehtestatud kutsealase koolituse eesmärk võimaldada õppijal omandada teadmised, oskused ja hoiakuid töötamiseks majutus- ja toitlustusteenuseid pakkuvates organisatsioonides ja ettevõtetes ning eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.

2.2 Õppekava ülesanded.

Koka eriala õppekava kohaselt on Ida- Virumaa Kutsehariduskeskuse ja koolituse ülesanne luua õppijate vajadustele vastav, isiksuse mitmekülgset arengut toetav õpikeskkond ja tagada õppuritele võimalus:

- Väärtustada oma kutseala ning arendada oma tööd
- Osata planeerida, teostada, hinnata ja arendada oma tööd
- Osata iseseisvalt rakendada kutse- ja erialaseid teadmisi ning oskusi erinevates töösituatsioonides
- Olla orienteeritud kvaliteetsete õpi- ja töötulemuste saavutamisele
- Vastutada enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tulla toime ohuolukordades
- Töötada tervist ja keskkonda säästes
- Osata teha eetilisi ja seaduspäraseid valikuid ning olla vastutusvõimeline
- Osata suhelda, analüüsida ja teavet hankida ning olla valmis meeskonnatöök

3. NÕUDED ÕPINGUTE ALUSTAMISEKS

3.1 Vastuvõttunõuded

3.1.1 Vastuvõtt toimub Kutseõppeasutuse seaduse ja Ida- Virumaa Kutsehariduskeskuse vastuvõttueeskirjade alusel.

3.1.2 Välismaalaste ja kodakondsuseta isikute õppima asumine on reguleeritud Eesti Vabariigi Valitsuse õigusaktidega.

3.1.3 Vastuvõtt kooli toimub lõputunnistuse keskmise hinde ja vestluse alusel. Vestluse käigus selgitatakse välja õpilase nägemus tulevasest erialast ja töökohast ning hinnatakse sobivust koka ametisse.

3.1.4 Kooli astumiseks tuleb esitada:

- avaldus
- põhiharidust tõendav lõputunnistus (originaal)
- 4 dokumendifotot
- pass või ID kaart. Eestis alaliselt elavate välismaalaste passis peab olema kas alalise või tähtajalise elamisloa kleebis
- meditsiiniline tõend
- nime muutumist tõendava dokumendi koopia (vajadusel)
- võimaluse korral soovitus töökohast

Dokumendid esitab õpilaskandidaat isiklikult või volitatud isiku kaudu Ida- Virumaa Kutsehariduskeskusele Kutse 13, Jõhvi

4. ÕPPEKAVA STRUKTUUR

Moodul on õppekava terviklik, eesmärgistatud ja hinnatav sisuline ühik, mis koosneb õppeainetest või nende osadest või erandjuhul ühest õppeainest. Moodulis sisalduvate õppeainete ja praktiliste oskuste õpetamine annab õpilastele vastava mooduli piires teadmised, oskused ja hoiakud, mis vastavad Majutamise ja toitlustamise erialaderiikliku õppekava nõuetele.

Õppekava jaguneb mooduliteks, mis on terviklikud õppekava osad antud kutseala teoreetiliste ja praktiliste oskuste omandamiseks. Mooduli nimetus on valitud selliselt, et see kajastaks tervikuskust. Moodulõppe eesmärgiks on parandada kutseoskuste omandamise kvaliteeti, pakkudes kutsestandardile vastavaid kutseoskusi ning viia õppetöö vastavusse praktilise elu vajadustega koka kutsealal.

Koka eriala koolitus toimub 3,5 õppeaasta vältel. Maht on 140 õn, millest üldainete maht on 40 õn ja erialaõpingute maht on 100 õn. Üldoskuste omandamiseks on ettenähtud 18 õn, põhioskuste omandamiseks on ettenähtud 45 õn, valikõpinguteks 11 õn, praktikaks töökeskkonnas 25 õn, Lõpueksamiks valmistumiseks ja sooritamiseks 1õn. Audiotoorne ja praktiline õpe toimub Ida- Virumaa Kutsehariduskeskuse õppeklassides, praktika toimub praktikaettevõtetes. Praktika ettevõtete nimekirja kinnitab kooli nõukogu enne õppeprotsessi algust.

Ühe õppenädala maht on 40 tundi, mis sisaldab auditoorset ja praktilist tööd, ning iseseisvat tööd. Iseseisva töö maht on keskmiselt 10 % kogu erialaõpingute mahust.

Praktika töökeskkonnas eesmärk on anda õpilasele ülevaade praktikaettevõttest kui organisatsioonist, võimalus rakendada õppeasutuses omandatud teadmisi ja oskusi konkreetses situatsioonis, tutvuda tulevase töökeskkonnaga, tõsta kutsealase ettevalmistuse taset ning motiveerida õpilast edasiseks kutsealaseks ettevalmistuseks ja iseseisvaks tööks. Praktika töökeskkonnas moodustab 25 õppenädalat, mis moodustab 25% eriala õppekava üldmahust.

Koka eriala kutseharidusliku lõpueksami eesmärk on anda õppijale võimalus korrata omandatud teoreetilisi teadmisi ja arendada praktilisi oskusi ning demonstreerida omandatud teadmisi ja oskusi eksamikomisjoni ees. Eksam koosneb kolmest osast. Koka eriala lõpueksami mooduli maht on 1 õn, mis moodustab 1,0% eriala õppekava üldmahust.

Valikõpingute eesmärk on anda õppijale võimalus omandada lisateadmised ja –oskused valitud õppesuunas. Lisaained läbitakse 11 õn, mis moodustab 11% eriala õppekava üldmahust.

4.1.Moodulite nimetused ja mahud

Tabel 1. Õppeaja jaotus õppekavas

	Kogumaht (õn)	Audoitoorne ja praktiline töö	Praktika	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
Üldoskuste moodulid	18										
1. Sissejuhatus majutamise ja toitlustamise valdkonna kutseõpingutesse	1	1		1		1					
2. Majanduse ja ettevõtluse alused	4										
Majanduse alused		1				1					
Ettevõtluse alused		1				1					
Turunduse alused		1						1		1	
Turismimajanduse alused		1								1	1
3. Töökeskkond	2										
Tööohutus ja tervishoid		0,5		0,5		0,5					
Keskkond ja jäätmemajandus		0,5		0,5		0,5					
Toiduhügieen		0,5		0,5		0,5					
Ohuõpetus		0,5		0,5		0,5					
4. Klienditeeninduse alused	4										
Suhtlemispsühholoogia		1		1		1					
Klienditeenindus		1				1		1			
Kultuurilugu		2								2	2
5. Toitlustamine	3										
Toitumisõpetus		0,5		0,5		0,5					
Toiduainete õpetus		0,5		0,5		0,5					
Toiduvalmistamine		1,5		1,5		1,5					
Toitlustusettevõtete korraldamise ja tööplaneerimise alused		0,5		0,5		0,5					
6. Kommunikatsioon	3										
Arvutiõpetus		1,5		1,5		1,5					
Asjaajamise alused		0,5		0,5		0,5					
Kutsealane eesti keel/vene keel		1		1		1					
7. Töösuhted	1										
Õiguse alused		1						1		1	
Põhioskuste moodulid	71										
8. Toiduvalmistamine suurköögis	8										
Toiduainete õpetus		1		1		1					
Toiduvalmistamine suurköögis		3		3		3					
Toitumisõpetus		1		1		1					
Praktiline töö õppeköögis		3		2		2	1		1		
9. Töökorraldus suurköögis	5										
Töökorraldus suurköögis		1		1		1					
Menüü koostamise alused suurköögis		1				1		1			
Suurköögiseadmete õpetus		1		1		1					
Puhastustööd köögis		1		1		1					

	Kalkulatsioonid alused suurkõõgis		1		1		1												
10.	Koka praktiline töö suurkõõgis	4																	
	Praktiline suurkõõgi tootmis- ja teenindustöö kutseõppeasutuses		4		2		2		2										
11.	Toiduvalmistamine restoranis	10																	
	Toiduvalmistamine		5				3		3	1	1	2							
	Praktiline töö õppekõõgis		3				1		1		2	2							
	Kutsealane eesti keel/vene keel		1				1		1										
	Kutsealane keemia		1				1		1										
12.	Töökorraldus restoranikõõgis	5																	
	Töökorraldus restoranikõõgis		1							1		1							
	Menüü koostamise alused restoranikõõgis		1							1		1							
	Restorani köögiseadmete õpetus		0,5				0,5		0,5										
	Kalkulatsioon restoranikõõgis		0,5							0,5		0,5							
	Arvutiõpetus toitlustusettevõtete tootmisprotsessis		1							1		1							
	Kutseala toetav matemaatika		1		1		1												
13.	Koka praktiline töö restoranikõõgis	5																	
	Praktiline restorani tootmis- ja teenindustöö kutseõppeasutuses			5							3	3					2	2	
14.	Suurkõõgi toitlustusteenindus	3																	
	Teenindus- ja müügitöö toitlustusettevõttes		1,5				1,5		1,5										
	Teeninduspraktika õppekeskkonnas			1,5			1		1		0,5	0,5							
15.	Restorani toitlustusteenindus	5																	
	Teenindus- ja müügitöö toitlustusettevõttes		2							1		1	1						
	Teeninduspraktika õppekeskkonnas			1						1		1							
	Kutsealane inglise keel		2				2		2										
16.	Koka praktiline töö töökeskkonnas	25		24		2	3		4		5		8	7			1	1	
	Lõpueksam	1	1													1		1	
	Valikõpingute moodulid	11																	
	Joogiõpetus		1													1		1	
	Pagari- ja kondiitritöö		6					1	2	3	1	2	3						
	Catering		2													2		2	
	Erialane saksa/soome keel		2								2		2						
	Lilleseade		1													1		1	
		100					27				26		27					2	0
	ÜLDAINED eesti õppekeelega rühmad																		
1	Eesti keel ja kirjandus	6					2				2		2						
2	Inglise keel	5					1				2		2						
3	Vene keel	5					1				2		2						
4	Matemaatika	4					1				1		2						
5	Füüsika	3					1				1		1						
6	Keemia	3					1				1		1						

6	Geograafia	1					1							
7	Bioloogia	3					1			1				1
8	Ajalugu	3					1			1				1
9	Inimeseõpetus	2					1			1				
10	Ühiskonnaõpetus	1												1
11	Muusikaõpetus	1					1							
12	Kunstiõpetus	1								1				
13	Kehaline kasvatus	2					1			1				
		40					13			14				13

	ÜLDAINED vene õppekeelega rühmad													
1	Vene keel ja kirjandus	5					2			2				1
2	Inglise keel/saksa keel	5					1			2				2
3	Eesti keel	6					1			2				3
4	Matemaatika	4					1			1				2
5	Füüsika	3					1			1				1
6	Keemia	3					1			1				1
7	Geograafia	1					1							
8	Bioloogia	3					1			1				1
9	Ajalugu	3					1			1				1
10	Inimeseõpetus	2					1			1				
11	Ühiskonnaõpetus	1												1
12	Muusikaõpetus	1					1							
13	Kunstiõpetus	1								1				
14	Kehaline kasvatus	2					1			1				
		40					13			14				13

4.3. Praktikakorraldus

Koka õppekava jaguneb õppeperioodideks koolis ja ettevõttes.

Praktika on ette nähtud erialaste oskuste ja vilumuste omandamiseks. Praktika võib toimuda koolipraktikana kooli oma õppebaasides või väljaspool kooli ettevõttepraktikana. Praktika vormid määrab eriala õppekava. Praktilise töö tundides ja praktilal viibides hoitakse oma töökoht korras, suhtutakse heaperemehelikult tööriistadesse ja materjalidesse ning täidetakse rangelt ohutustehnika ja töökaitse eeskirju.

I ja II praktika toimub suurköökides, III ja IV praktika toimub erinevates restoranides.

Õpilased suunatakse praktikale vastavalt Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse praktikakorraldusele.

4.4. Valikõpingute valiku võimalused ja tingimused

Valikõpingute maht on 11 õ-n. Valikõpingutena pakutakse õpilasele võimalus läbida sellised moodulid nagu Joogiõpetus 1õn, Pagari- ja kondiitritöö 6õn, Catering 1õn, Erialane saksa/soome keel 1õn, Lilleseade 1õn.

Valikõpingute moodulitega soovitakse süvendada ja laiendada õppuri erialaseid teadmisi, mis aitaks õpilasel õppekava läbimisel saavutada enam iseseisvust ja pädevust erialal töötamisel.

5. HINDAMISE PÕHIMÕTTED

5.1. Hindamise eesmärk

Teadmiste ja oskuste hindamise eesmärk on:

- 1) anda tagasisidet õpilase õpiedukusest ja toetada õpilase arengut;
- 2) suunata õpilase enesehinnangu kujunemist;
- 3) innustada ja suunata õpilast sihikindlalt õppima;
- 4) suunata õpetaja tegevust õpilase õppimise ja individuaalse arengu toetamisel.

Teadmiste ja oskuste hindamise korraldus

Õpilase teadmisi ja oskusi hinnatakse õpilase suuliste vastuste, kirjalike ja praktiliste tööde alusel, arvestades õpilase teadmiste ja oskuste vastavust õppekavas esitatud nõuetele.

Hinnatakse teadmiste ja oskuste omandatust, teadmiste ja oskuste ulatust, õigsust, esituse täpsust ja loogilisust ning rakendamise iseseisvust; õpilase suutlikkust oma teadmisi ning oskusi suuliselt ja kirjalikult väljendada, vigade arvu ja liiki, praktilise töö teostust.

Hinnatakse numbriliselt (hinne) või sõnaliselt (hinnang).

Õpitudemuste hindamine jaguneb:

- 1) õpiprotsessi hindamine (protsessihinne);
- 2) arvestuslik hindamine (arvestuslik hinne);
- 3) kokkuvõttev hindamine (kokkuvõttev hinne);
- 4) eksami hindamine (eksamihinne).

Õpiprotsessi hindamine on üksiktulemuste hindamine. Õpiprotsessi hindamisel arvestatakse õpilase arengut ja nõutavaid õpitudemusi. Protsessihinnete alusel võib välja panna osa arvestuslikke hinneid.

Arvestuslik hindamine on õpitudemuste hindamine mooduli teemade läbimise järel. Arvestuslik hindamine peab toetama mooduli eesmärkide saavutamist. Arvestuslikult hinnatavate õppeülesannete täitmine on kõigile õpilastele kohustuslik.

Kokkuvõttev hindamine. Õpilase õpitudemusi hinnatakse kokkuvõtvalt aasta- ja moodulihinnetega.

Praktika hinnatakse nende moodulite osana, milles see sisaldub. Kui praktika on eraldi moodul, hinnatakse see eraldi.

Kutsehariduslike lõpueksamite hindamisel hinnatakse nii eksamiprotsessi kui lõpptulemust.

5.2. Hindamise skaala

Õpilaste teadmiste hindamine toimub haridusministri määrusega nr 41 (16.11.2006) kehtestatud korras.

Õpilaste õpitulemuste diferentseeritud hindamine mooduli või selle osade lõikes toimub kutsekeskõppes viiepallilises hindamissüsteemis (koos sõnalise vastega) järgmiselt:

hinne 5 ehk "väga hea"	mooduli mahust on omandatud 90-100 %;
hinne 4 ehk "hea"	mooduli mahust on omandatud 70-89 %;
hinne 3 ehk "rahuldav"	mooduli mahust on omandatud 45-69 %;
hinne 2 ehk "puudulik"	mooduli mahust on omandatud 20-44 %;
hinne 1 ehk "nõrk"	mooduli mahust on omandatud 0-19 %.

Hinded "1" ja "2" on mitterahuldavad hinded.

Hindega «5» («väga hea») hinnatakse suulist vastust (esitust), kirjalikku või praktilist tööd, praktilist tegevust või selle tulemust (edaspidi õpitulemus), kui see on täiel määral õppekava nõuetele vastav. Kui õpitulemuse hindamisel kasutatakse punktiarvestust, hinnatakse õpitulemust hindega «5», kui õpilane on saanud 90–100% maksimaalselt võimalikust punktide arvust.

Hindega «4» («hea») hinnatakse õpitulemust, kui see on üldiselt õppekava nõuetele vastav, kuid pole täielik või esineb väiksemaid eksimusi. Kui õpitulemuse hindamisel kasutatakse punktiarvestust, hinnatakse õpitulemust hindega «4», kui õpilane on saanud 70–89% maksimaalselt võimalikust punktide arvust.

Hindega «3» («rahuldav») hinnatakse õpitulemust, kui see on üldiselt õppekava nõuetele vastav, kuid esineb puudusi ja vigu. Kui õpitulemuse hindamisel kasutatakse punktiarvestust, hinnatakse õpitulemust hindega «3», kui õpilane on saanud 45–69% maksimaalselt võimalikust punktide arvust.

Hindega «2» («puudulik») hinnatakse õpitulemust, kui see on osaliselt õppekava nõuetele vastav, esineb olulisi puudusi ja vigu. Kui õpitulemuse hindamisel kasutatakse punktiarvestust, hinnatakse õpitulemust hindega «2», kui õpilane on saanud 20–44% maksimaalselt võimalikust punktide arvust.

Hindega «1» («nõrk») hinnatakse õpitulemust, kui see ei vasta õppekava nõuetele. Kui õpitulemuse hindamisel kasutatakse punktiarvestust, hinnatakse õpitulemust hindega «1», kui õpilane on saanud 0–19% maksimaalselt võimalikust punktide

Õpilase järgmisele kursusele üleviimine

Õpilased, kes on täitnud õppekava nõuded õppeaasta lõpuks, viiakse üle järgmisele kursusele. Õpilase järgmisele kursusele üleviimise otsustab õppenõukogu. Üleviimine järgmisele kursusele vormistatakse direktori käskkirjaga.

6. ÜLDNÕUDED ÕPINGUTE LÕPETAMISEKS

6.1 Nõuded kooli lõpetamiseks

Õpilane on Ida-Virumaa kutseõppekeskuse lõpetanud, kui ta on läbinud kutsekeskharidusõpe õppekava Kokk täies mahus, olles sooritanud kutseharidusliku lõpueksami ja viis üldhariduslike ainete eksamit.

Kutsehariduslik lõpueksam koosneb teoreetilisest osast (edaspidi teooriatöö) ja praktilisest tööst. Lõpueksami praktiline osa sooritatakse komisjoni ees.

6.2 Kutsehariduslik lõpueksam

Lõpueksami koostamise ja hindamise aluseks on KOKK I kutseksam. Eksam on kombineeritud nii teoreetilisest, kui praktilisest osast. Küsimuste aluseks on õppekavas

läbitud õppesisud ja eksami ettevalmistamisel, läbiviimisel ja hindamisel lähtutakse lõpueksami hindamise juhendist. Õpilasel on võimalus kooli lõpueksami asemel sooritada KOKK I kutseksam.

7. ÕPPEKAVA KOOSTAJAD

Teeninduse ja toitlustuse valdkonna juhataja

Töögrupp erialaõpetajatest

Õppekava koostamisel on kasutatud:

Majutamise ja toitlustamise erialade riiklik õppekava

EKK juhendid õppekava koostamiseks kutseõppeasutustele.

Kutseõppeasutuse seadus

Kutseseadus

Kutseharidusstandard

Kutsestandard Kokk I, II, III

Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse vastuvõtueeskiri

ÜLDOSKUSTE MOODULID

MOODUL 1

SISSEJUHATUS MAJUTAMISESE JA TOITLUSTAMISE VALDKONNA KUTSEÕPINGUTESSE

I – õppeaasta

Maht 1 õ-n

1. Eesmärk

SISSEJUHATUS MAJUTAMISESE JA TOITLUSTAMISE VALDKONNA KUTSEÕPINGUTESSE. Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtete tööst. Õppija tunneb õppekava, õppekeskkonda, ja õppetöö korraldust, oskab valida sobivaid õppemeetodeid ja koostada kirjalikke töid, teab informatsiooniallikaid ja oskab hankida ning töödelda kutsealast informatsiooni. Õpetus toetab õppija ühistööskuste, probleemide lahendamise, kriitilise mõtlemise, analüüsi- ja suhtlusoskuste arengut, annab eeldused erialaste oskuste ja teadmiste arendamiseks ning edasiseks õppimiseks.

2. Nõuded mooduli alustamiseks puuduvad.

3. Õppesisu

Õppekavaga sisu ja ülesehitus, õpperühmaga tutvumine. Kooli erinevad teenindusüksused, infosüsteem, kooli kodukord. Õpilase õigused ja kohustused. Õpilast puudutav dokumentatsioon. Tunniplaani koostamise põhimõtted. Õppematerjalid, nende paljundamine. Erinevad õppemeetodid (loengud, seminarid, harjutustunnid, iseseisev teoreetiline ja praktiline töö, projektitöö; rühmatöö jne). Kirjalike tööde (raportite, uurimistöde jne) jt kodutööde üldised koostamise, esitamise ja hindamise põhimõtted. Majutamise ja toitlustamise valdkonna üldine olemus ja omavahelised seosed, erinevad majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtted. Valdkonna elukutsete kuvandid ja väärtustamine. Kutsealased infokanalid. Majutuse ja toitlustuse valdkonna ettevõtete külastamine.

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- koka eriala õppekava
- erinevaid õppemeetodeid
- kutseala-ettevõtete toimimis- ja tegutsemisvaldkondi
- kutseala-ettevõtteid

oskab:

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

5. Hindamine

- kirjalikud teadmiste testid (20%) – kooli teenindusüksuste tundmist, kooli infosüsteemi tundmist, kooli kodukorra tundmist, õpilaste õiguste ja kohustuste tundmist, õpilast puudutava dokumentatsiooni tundmist
- õppekäik (60 %) – aktiivset osalemist õppekäigul, kirjaliku raporti esitamise koostamist, raporti suulist esitlust
- esitlus rühmatööna (20%) – kutsealase info hankimist ja töötlemist

Mooduli hinne kujuneb SISSEJUHATUS MAJUTAMISESE JA TOITLUSTAMISE VALDKONDA aine jooksvatest hinnetest.

MOODUL 2

MAJANDUSE JA ETTEVÕTLUSE ALUSED

Maht 4 õ-n

II – õppeaasta

MAJANDUSE ALUSED 1 õ-n

ETTEVÕTLUSE ALUSED 1 õ-n

III – õppeaasta

TURUNDUSE ALUSED 1 õ-n

IV – õppeaasta

TURISMIMAJANDUSE ALUSED 1 õ-n

1. Eesmärk

Majanduse aluste mooduliga õpetusega taotletakse, et õppija tunneb majanduse, ettevõtluse, turunduse sh turismiturunduse ja majandusarvestuse põhimõisteid. Õppija teab ühiskonnas toimuvaid majandusprotsesse, Eesti majanduse arengusuundi Euroopa Liidu majandusruumis, kaasaegset majandus-, ettevõtlus- ja turunduskeskkonda ning tööhõive olukorda Eestis. Teab riiklikke makse ja maksumäärade arvestamist. Õppija teab ettevõtluse vorme ja ettevõtlusega alustamise tegevusi, ülesehitust ja töökorraldust. Teab turunduse põhimõisteid ja omandab teadmised turundusmeetmetestiku ning kliendikeskse turunduse põhimõtete rakendamist. Õpib tundma turismimajanduse olemust ja rolli majanduses, turismisektoreid ja nende pakutavaid teenuseid, globaalprobleeme turismis, turismipoliitika mõju, tulevikusuundumisi ja arenguid turismis, teiste majandusharude seoseid turismiga. Teab turismitooteid ja turismikohtade tüüpe, reisijate liigitust, turistide külastuseeesmärke, ootusi ja vajadusi. Õppija arendab majandusliku mõtlemise, ettevõtte äriplaani koostamise, töökorralduse ning ettevõtjana tegutsemise oskusi õpetus toetab õppija ühistööoskuste, probleemide lahendamise, kriitilise mõtlemise, analüüsi- ja suhtlemisoskuste arengut.

2. Nõuded mooduli alustamiseks puuduvad

3. Õppesisu

3.1. MAJANDUSE ALUSED

Euroopa Liit kui ühtne majandusruum. Majanduskeskkond. Turg. Töehõive. Majanduse põhimõisted.. Kulud. Tulud. Kasum. Nõudlus. Pakkumine. Turutasakaal. Konkurents Valitsuse roll majanduse juhtimises. Eesti majanduse struktuur. Eesti maksusüsteem Majandusstatistika ja selle tõlgendamine

3.2. ETTEVÕTLUSE ALUSED

Ettevõtluskeskkond. Ettevõtlusprotsess. Ettevõtete funktsioonid. Ettevõtete liigitus. Ettevõtluse arengusuunad Eestis. Ettevõtte asutamine. Toode ja teenus. Kasum ja käive. Ettevõtte kulud ja tulud. Kulude liigitamine. Riskide hindamine. Finantsplaan. Ettevõtte aruandlus. Organisatsioonikäitumise ja juhtimise alused. Kvaliteedisüsteemid. FIE tegutsemise alused. Äriidee. Äriplaani koostamine. Ettevõtlustoetuste taotlemise võimalused ja protsess

3.3. TURUNDUSE ALUSED

Turundus. Turundustegevuse keskkond. Turg. Toode/teenus. Toote/teenuse kvaliteet. Tootearendus. Hind. Kulu-, nõudlus- ja turukeskne hinnakujundus. Turustus. Turunduskommunikatsioon. Isiklik müük. Reklaam. Avalikud suhted. Müügisoodustus.

Üritusturundus. Otseturundus. Andmebaasiturundus. Internetiturundus. Siseturundus. Kliendikeskne turundus. Turundusuuringud. Tarbijate ostukäitumise protsess ja seda mõjutavad tegurid. Turu segmentimine. Segmentimise alused. Toote/teenuse kompleksiga, kvaliteedi ja tootearendusega seotud otsused turundusmeetmestikus. Hinnaga seotud otsused turundusmeetmestikus. Turustusotsused turundusmeetmestikus. Turundusteabe levitamise, reklaami, avalike suhete, müügisoodustusega seotud otsused turundusmeetmestikus. Siseturundusmeetmed. Interneti turundus ettevõtte turundusmeetmestikus.

3.4. TURISMIMAJANDUSE ALUSED

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

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- teab ettevõtluse vorme, ettevõtluse alustamiseks vajalikke vahendeid;
- teab riiklikke makse, maksumäärasid ja oskab kirjeldada nende arvestamist;
- teab pangateenuseid;
- teab ja kirjeldab turundusuuringute meetodeid;
- turismi arengulugu
- turismi hetkeolukorda ning tulevikusuundumusi maailmas ja Eestis
- turismimajanduse seoseid ja mõjutegureid
- jätkusuutliku turismi printsiipe
- turismi liike ja vorme
- turistide motiive, vajadusi ja ootusi ning nende rahuldamise võimalusi
- Eesti turismiseadust ja riiklikku turismiarenduskava
- turismiettevõtete kvaliteedijuhtimissüsteeme ja kvaliteedimärgiseid
- rahvusvahelist turismieetika koodeksit
- reisi- ja turismiettevõtete liike ja pakutavaid teenuseid
- reisidokumente
- Eesti majutusettevõtete registreerimise, tunnustamise ja järgustamise korda
- toitlustusettevõtete liike ja teenuseid
- erinevate turismiteenuste arenduse, turunduse, hinnakujunduse ja müügi aluseid
- turismivaldkonna põhisõnavara ja –mõisteid

oskab:

- defineerida majanduse põhimõisteid;
- analüüsida rühmas tööhõive olukorda Euroopas, Eestis;
- kirjeldada konkurentsi olemust ja analüüsida konkurentsi erinevaid vorme;
- koostada rühmatööna lihtsustatud äriplaani (ettevõttele või selle allüksusele);
- analüüsida rühmas kaasaegset majanduskeskkonda;
- kirjeldada turumajanduse toimimise põhimõtteid, turunduse olemust;
- kirjeldada konkurentsi olemust ja analüüsida konkurentsi erinevaid vorme;
- defineerida turunduse põhimõisteid;
- kirjeldada turunduse kohta ja tähtsust ettevõtte äriidees;
- kirjeldada kliendikeskse turunduse põhimõtteid;
- analüüsida rühmas ettevõtte turundustegevuse keskkonda;
- planeerida ja läbi viia rühmas, kasutades juhendaja abi, lihtsa väikesemahulise

turundusuuringu, analüüsida selle tulemusi;

- kirjeldada turundustegevuse juhtimise ülesandeid ja juhtimisprotsessi;
- loetleda turu segmentimise aluseid; määratleb rühmas, kasutades juhendaja abi, ettevõtte sihtrühmad;
- kirjeldada siseturunduse tähtsust, loetleb selle meetmeid;
- loetleda turundusmeetmetiku toote/teenusega, hinnaga, turustusega ja turunduskommunikatsiooniga ja siseturundusega seotud meetmeid ning kirjeldada nende planeerimise põhimõtteid;
- analüüsida ja planeerida rühmas ettevõtte turundusmeetmeid;
- kirjeldada interneti kasutamise võimalusi ettevõtte turundustegevuses;
- analüüsida statistiliste andmete alusel turismi arengut maailmas ja Eestis
- analüüsida erinevaid turismitooteid ja -teenuseid
- analüüsida erinevate sihtrühmade reisimotiive, ootusi ja vajadusi
- tutvustada ja soovitada turismiteenuseid erinevatele sihtrühmadele
- kasutada turismialast põhisoonavara ja -mõisteid
- leida ja kasutada erialast teavet õppeülesannete täitmisel

5. Hindamine

Hinnatakse:

- kirjalikud teadmiste testid (40%);
- test turismimajanduse aluste ja turismisoonavara tundmisest (70%)
- õpikäigu aruande koostamine (30%)
- õpimapp - rühmatööna koostatud lihtsustatud äriplaan; iseseisvad kirjalikud tööd, rühmatööde kokkuvõtted, raportid; õppija poolt vajalikuks peetud õpimaterjalid; enesehinnang - (60%).

Mooduli hinne kujuneb moodulis läbitud õppeainete jooksvatest hinnetest: MAJANDUSE ALUSED 25% , ETTEVÕTLUSE ALUSED 25% , TURUNDUSE ALUSED 15%, TURISMIMAJANDUSE ALUSED 35%. Iga õppeaine peab olema sooritatud positiivsele hindele.

MOODUL 3

TÖÖKESKKOND

Maht 2

I – õppeaasta

TÖÖOHUTUS JA TERVISHOID 0,5 õ-n

KESKKOND JA JÄÄTMEMAJANDUS 0,5 õ-n

TOIDUHÜGIEEN 0,5 õ-n

OHUÕPETUS 0,5 õ-n

1. Eesmärgid

Õppija omandada teadmised töökeskkonna, tööohutuse, töetervishoiu korraldusest riigis ning ettevõttes, selle õiguslikest alustest ja üldnõuetest. Õppija omandab teadmised keskkonnakaitse nõuetest ja jäätmemajanduse korraldamisest. Omandab oskused tegutseda ohuolukordades ja õnnetusjuhtumite korral ning anda esmaabi. Teab toiduohutuse ja toidu kvaliteedi tagamise aluseid, terviseriske ning isikliku hügieeni nõudeid.

2. Nõuded mooduli alustamiseks puuduvad.

3. Õppesisu

3.1. TÖÖOHUTUS JA TÖÖTERVISHOID

Tööohutuse ja töötervishoiu seadus; töökorraldus riigi- ja ettevõtte tasandil. Töökeskkond: töökoht, töövahend. Tööolme. Ergonoomia. Tööandja ja töövõtja kohustused ja õigused. Töötervishoiu ja tööohutuse korraldus ettevõttes. Töökeskkonnaspetsialist. Tervisekontroll. Haigekassa. Töötaja juhendamine ja väljaõpe töökohal. Tööõnnetus. Riskianalüüs. Tööõnnetuse registreerimine, teatamine, uurimise kord. Kannatanu tervisliku seisundi kindlakstegemine. Teatamine õnnetusjuhtumistest hädaabinumbrile. Esmaabi vahendid töökohal. Esmaabikapp. Põhilised esmaabivõtted: põletushaavad; löikehaavad; põrutused; kukkumine; nihestumised, valud ja palavik. Kutsehaigestumine; töövõimlemine.

3.2. KESKKOND JA JÄÄTMEMAJANDUS

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

3.3. TOIDUHÜGIEEN.

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

3.4. OHUÕPETUS

Töökeskkonna ohutegurid ja ohutusjuhendid. Elektri- ja kütteseadmed. Kuvariga töötamine. Eririetus. Isikukaitsevahendid, valimine ja kasutamise kord. Õnnetusoht. Käitumine ohuolukorras. Ohuolukordade vältimine. Eriolukorrad. Ohutust tagavad vahendid. Tuleohutus. Tulekustutusvahendid. Terrorism. Pommiähvardus. Turvasüsteemid. Teatamine eriolukordadest ja tulekahjudest

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- tööohutuse ja töötervishoiu korraldust riigis ja ettevõttes, õiguslikke 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, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste korral;
- käituda õnnetusjuhtumite ja ohuolukordadesse sattumise korral;
- valida ja kasutada ohutust tagavaid isikukaitsevahendeid.

5. Hindamine

Hinnatakse:

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

Mooduli hinne kujuneb moodulis läbitud õppeainete jooksvatest hinnetest: TÖÖOHUTUS JA TERVISHOID 25%, KESKKOND JA JÄÄTMEMAJANDUS 25% , TOIDUHÜGIEEN 25%, OHUÕPETUS 25%. Iga õppeaine peab olema sooritatud positiivsele hindele.

MOODUL 4

KLIENDITEENINDUS

Maht 4 õ-n

I – õppeaasta

SUHTLEMISPSÜHHOLOOGIA 1õ-n

II– õppeaasta

KLIENDITEENINDUS 1 õ-n T 0,5/P 0,5

IV – õppeaasta

KULTUURILUGU 2 õ-n T 1,0/P 1,0

1. Eesmärgid

Õppija omandab suhtlemisvalmiduse arendab oskusi toimetulekuks erinevates suhtlemissituatsioonides. Õppija omandab teenindusliku mõttekultuuri ja kliendikeskse teeninduse põhimõtted, arendab teeninduseks vajalikke hoiakuid ja oskusi. Oskuse teenindada erinevaid kliendirühmi ja toimida erinevates teenindussituatsioonides. õppija omandab teenindus- ja müügitöökorraldamise oskuse, mõista teenindaja vastutust erinevates teenindusolukordade lahendamisel, klientidele antud lubaduste täitmise ja turvalisuse tagamise olulisust. Õpib tundma kutseetika põhitõdesid, omandab teadmisi eestlaste ja teiste rahvaste kultuurist, sealhulgas toidukultuurist. Õpetus toetab meeskonnatöö oskuste arengut, loob eeldused teenindus- ja suhtluspädevuste seostamiseks ja kasutamiseks õppekava teiste moodulitega.

2. Nõuded mooduli alustamiseks puuduvad

3. Õppesisu

3.1. SUHTLEMISPSÜHHOLOOGIA

Suhtlemisoskuse tähtsus ja olemus ning selle arendamise võimalused. Suhtlemisvajadused ja –ülesanded. Suhtlemisahela komponendid. Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine. Suhtlemise alustamine ja lõpetamine. Positiivse esmamulje loomine. Suhtlemine telefoni teel, läbirääkimised, koosolekud. Kuulamisoskused. Küsitlemisoskused. Vahetu- ja vahendatud suhtlemine. Ametlik ja mitteametlik suhtlemine. Suhtlemise erinevad vormid. Suhtlemisbarjäär ja hirm. Isikutaju eripära ja seda mõjutavad tegurid. Positiivne minapilt. Enesekehtestamine. Mina-tasandid ja eneseanalüüs. Tõepärane enesehinnang. Erinevad käitumisviisid. Agressiivne, alistuv ja eirav käitumine. Kehtestav käitumine. Rollid ja rollikäitumine. Suhtlustõkked. Vealukorrad ja nende tekkepõhjused. Käitumine ja toimetulek vealukordades. Meeskonnatöö. Pinge ja stress. Stressi tekkepõhjused. Tööstress ja läbipõlemine. Toimetulek pingete ja stressiga.

3.2. KLIENDITEENINDUS

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. Teenuste müük. Teeninduse korraldamine. Teeninduspakett, teeninduskett. Meeskonnatöö.

3.3. KULTUURILUGU

Eesti rahvuslik toidupärand. Eesti rahvusköögi omapära. Eesti rahvustoidud. Eesti rahvusköögi kultuurilooline kujunemine. Tähtpäevade ja rahvakalendri toitumiskombed. Tänapäevane rahvuslik toidukultuur, rahvusliku toidukultuuri tulevikusuundumused. Globaliseerumise mõiste. Kultuurierinevuste tundmaõppimise tähtsus, kultuur hoiakute

kujundajana. Rahvuslikud stereotüübid. Empaatia, erinevate rahvaste kombed ja maneerid. Rahvaste ja riikide kultuuride erinevused, religioonide mõju toitumistavadele.

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- positiivse mulje loomise tähtsust;
- suhtlemisviise, -vorme ja –tasandeid;
- enesekehtestamise võimalusi;
- meeskonna töö iseärasusi ja tähtsust;
- võimalusi tööpinge ja stressi maandamiseks;
- konfliktide lahendamise võimalusi;
- teenindaja kui ettevõtte esindaja rolli;
- teenindaja tööks vajalikke isikuomadusi;
- erinevaid müügitehnikaid;
- klientidelt tagasiside hankimise ja edastamise põhimõtteid;
- teenindaja vastutust klientide ohutuse ja turvalisuse tagamisel;
- ohutu ja turvalise teenindamise põhinõudeid;
- meeskonnatöö tähtsust;
- 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;

oskab:

- luua endast positiivse mulje;
- käituda vastastikust suhtlemist toetaval viisil;
- kasutada erinevaid suhtlemistehnikaid;
- suhtlemisprotsessi alustada ja lõpetada;
- aktiivselt kuulata;
- liigitada klientide vajadusi ja soove;
- toime tulla teeninduse tavaolukorras;
- käsitleda klientide kiitusi, probleeme ja kaebusi;
- hinnata teeninduse kvaliteeti kliendi seisukohalt.
- kirjeldada maailma kultuuridest tulenevaid kombeid, tavasid ja väärtushinnanguid
- suhelda erineva kultuuritaustaga inimestega
- tutvustada erinevate regioonide traditsioonilisi üritusi, majutus- ja toitlustusettevõtteid
- tutvustada Eesti kultuuripärandit ja oma kodukohta

5. Hindamine

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

Mooduli hinne kujuneb moodulis läbitud õppeainete jooksvatest hinnetest: SUHTLEMISPSÜHHOLOGIA 20%, KLIENDITEENINDUS 40% , KULTUURILUGU 40%. Iga õppeaine peab olema sooritatud positiivsele hindele.

MOODUL 5

TOITLUSTAMINE

Maht 3 õ-n

I – õppeaasta

TOITUMISÕPETUS 0,5 õ-n T 0,25/P 0,25

TOIDUAINETE ÕPETUS 0,5 õ-n T 0,25/P 0,25

TOIDUVALMISTAMINE 1,5 õ-n T 1,0/P 0,5

TOITLUSTUSETTEVÖTETE KORRALDAMISE JA TÖÖPLANEERIMISE ALUSED 0,5 õ-n

1. Eesmärgid

Õppija omandab teadmised tervisliku toitumise põhimõtted ja toitumissoovitused, põhilised toiduainete käitlemisviisid ja oskuse neid käsitleda, saab teada erinevad roarühmad ja mõistab nende väärtust ja kohta menüüs, oskab kirjeldada erinevaid roarühmi ja jookide valmistamist, kasutamise võimalusi menüüs ja serveerimist. Õppija omandab teadmisi ettevõtete ruumide ja töö korraldusele esitatavatest nõuetest. Õppija omandab teadmised menüü koostamise alustest, töö korraldusele esitatavatest nõuetest. Õpetus toetab õppija analüüsi- ja probleemide lahendamise oskuste ning meeskonnatöö oskuste arengut.

2. Nõuded mooduli alustamiseks: on läbitud moodul

Sissejuhatus majutuse ja toitlustuse valdkonda

3. Õppesisu

3.1. TOITUMISÕPETUS

Tervisliku toitumise vajadus, tähtsus ja põhimõtted. Toiduring ja –püramiid. Toidu tähtsus. Esmavajalikud toiduained ja nende mõju meie organismile. Toitained, nende ülesanded, tähtsus, vajadus. Toiduenergia vajadus. Toidu energeetiline väärtus. Eritoitumine. Toitumissoovitused.

3.2. TOIDUAINETE ÕPETUS

Toiduseadusest tulenevad toiduainete käitlemise nõuded. Toiduainete säilitamine ja hankimine. Toidukaupade hoiunõudeid, realiseerimisajad. Pakendid ja märgistus. Erinevate toiduainegruppide omadused ja kasutamine (teravili ja teraviljatooted; köögiviljad ja seemned; puuviljad ja marjad; piim ja piimatooted; toidurasvad ja õlid; kalad ja meresaadused; lihad ja lihatooted; munad; suhkrud ja suhkruasendajad; maitseained ja sool; kohvi, tee, kakao ja šokolaad; alkohoolsed ja karastusjoogid).

3.3. TOIDUVALMISTAMINE

Toiduainete käsitlemise põhiviisid ja meetodid. Toiduainete eeltöötlemisvõtted üldiselt ja erinevate toiduineterühmade puhul. Toiduainete kuumtöötlemisviisid – keetmisviisid, praadimisviisid, kombineeritud kuumtöötlemisvõtted. Toiduainete säilitamisviisid. Lühiajaline roogade ja toiduainete säilitamine; maitsestamise põhialused. Toitainete muutumine kuumtöötlemisel. Põhilised keemilised ja füüsikalised muutused toiduvalmistamise protsessis. Põhilised töövõtted toiduvalmistamisel.

Erinevad roarühmad ja nende koht menüüs, serveerimise põhimõtted : eelroad, pearoad, järelroad, joogid.

3.4. TOITLUSTUSETTEVÖTTE TÖÖ PLANEERIMISE JA KORRALDAMISE ALUSED

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. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- põhilisi toorainete käsitlemise viise ja – meetodeid;

eeltöötlemisvõtteid üldiselt ja erinevate toiduainete rühmade puhul
erinevaid kuumtöötlemis- viise : keetmine praadimine, kombineeritud kuumtöötlemis-
võtted

lühiajalist roogade ja toiduainete säilitamist

maitseaineid ja maitsestamise põhialuseid

keemiliste ja füüsikalisi muutusi toiduvalmistamise protsessis

- erinevate roarühmade väärtust ja kohta menüüs;
- teab tootmise ja teenindamise põhimõtteid toitlustusettevõtte töö korraldamisel;
- teab toitlustusettevõtte erinevaid ruume ja põhinõudeid nendele;
- teab töö ajastamise tähtsust ja meeskonnatöö osa tootmisprotsessis toitlustusettevõttes
- teab tervisliku toitumise tähtsust ja selle põhimõtteid
- tervisliku toitumise põhimõtteid toidupüramiidile või – ringile toetudes;
- erinevate toitumisvajadustega kliente (gluteenik, diabeetik, laktoosik, taimetoitlane);

oskab:

- valida lihtsamate toorainete käsitlemiseks õigeid töövõtteid ja töövahendeid;
- tööjuhendi ja juhendaja abil valmistada lihtsamaid roogi ja jooke;
- nimetada toitlustamist reguleerivaid seadusi;
- eristada majutus- ja toitlustusettevõtte tüüpe;
- korraldada oma töökohta praktilistes tundides ja praktikaettevõttes
- analüüsida einekorda.

5. Hindamine

Hinnatakse

- kirjalikud teadmiste testid (40 %);
- praktilised oskused (60 %) – toiduvalmistamise praktilistes harjutustundides lihtsamate roogade ja jookide valmistamist tööjuhendi ja juhendaja abil; tööülesande planeerimist, ajastamist ja selle analüüsi; eine analüüsi tootmisaluste põhitõdede alusel.

Mooduli hinne kujuneb moodulis läbitud õppeainete jooksvatest hinnetest: TOITUMISÕPETUS 20%, TOIDUAINETE ÕPETUS 20% , TOIDUVALMISTAMINE 40%, TOITLUSTUSETTEVÕTTE TÖÖ PLANEERIMISE JA KORRALDAMISE ALUSED 20%. Iga õppeaine peab olema sooritatud positiivsele hindele.

MOODUL 6

KOMMUNIKATSIOON

Maht 3 õ-n

I – õppeaasta

ARVUTIÕPETUS 1,5 õ-n T 1,0/P 0,5

ASJAAJAMISE ALUSED 0,5 õ-n

KUTSEALANE EESTI KEEL/VENE KEEL 1,0 õ-n

1. Eesmärgid

Kommunikatsiooni mooduliga taotletakse, et õppija omandab oskuse kasutada suhtlemisel erinevaid kommunikatsioonivahendeid, kasutada arvutit õppimis- ja töövahendina. Õpib koostama ja vormistama erinevaid dokumente ning ametikirju nii paber kandjal kui arvutis. Õppija omandab oskuse suhelda kutsealases eesti/vene keeles. Õpetus toetab õppija ühistöö-, suhtlemis- ja probleemide lahendamise oskuste arengut.

2. Nõuded mooduli alustamiseks puuduvad

3. Õppesisu

3.1. ARVUTIÕPETUS

Riistvara. Tarkvara. Operatsioonisüsteem. Rakendusprogramm. Personaalarvuti põhiosad ja nende funktsioonid. Mälu ja salvestamise põhimõtted. Kõvaketas. Flopiketas. CD-ROM. Monitor. Ohutusnõuded kuvariga töötamisel. Töö Windows`is. Arvuti sisse- ja väljalülitamine. Töölaud, ikoonid ja kaustad. Töölaua standardsed ikoonid. Programmide käivitamine ja dokumentide avamine. Aknad: programmiaknad ja dialoogiaknad, nende kasutamine. Menüüd ja nupud, nende kasutamine. 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. Elementaaroskused. Põhitegevused. Vormindamine. Graafika ja diagrammid. Printimine ja levitamine. Slaidiseansi efektid. Slaidiseansi vaatamine.

3.2. ASJAAJAMISE ALUSED

Asjaajamise alused ja -kord. Dokumendi mõiste. Dokumendi koostamis- ja vorminõuded. Dokumendisüsteem, plangid, rekvisiidid, vormistamine. Avalduse, elulookirjelduse (CV), iseloomustuse, seletuskirja koostamise ja vormistamise nõuded arvutil ja paber kandjal. Ametikirjade (algatuskiri, vastuskiri, tellimiskiri, kaaskiri, volikiri ja vabanduskiri) koostamise ja vormistamise nõuded arvutil ja paber kandjal. Meilietiketi kümme põhieeglit. Kontoritehnika ja sidepidamisvahendid.

3.3. KUTSEALANE EESTI KEEL / VENE KEEL

Kutsealase suhtluskeele arendamine (tavalised keelekasutusolukorrad toitlustusteeninduses, suhtlemine eriolukordades). Kutsealase sõnavara ja terminoloogia tundmine ja kasutamine. Lihtsamate kutsealaste tekstide lugemine ja tõlkimine (menüü ja söögikorrad, toiduainete, roogade ja jookide nimetused, köögi inventar, seadmed ja kasutusjuhendid, serviisid, klaasid, söögiriistad, toiduvalmistamise tehnikad jt. köögitoimingud, saalitoimingud, roogade organoleptiline kirjeldamine). Kutsealase informatsiooni hankimine erialasest kirjandusest. Keeleõppe integreerimine praktilise õppega. Kutsealase telesaate vaatamine ja analüüsimine.

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- arvuti seadmeid ja ohutusnõudeid kuvariga töötamisel;

- arvutivõrkude üldiseid toimimispõhimõtteid;
 - hea suhtlustava põhimõtteid, sh elektroonilises keskkonnas;
 - dokumendiplangile ja dokumentide rekvisiitidele esitatavaid nõudeid;
 - erinevate ametikirjade koostamise nõudeid;
 - suulise ja kirjaliku eneseväljenduse olemust ning eripära:
 - võõrkeelse suhtlemise tähtsust infoühiskonnas;
- oskab:
- kasutada infotehnoloogiavahendeid;
 - kasutada arvutit õppimis- ja töövahendina;
 - koostada ja vormistada avaldust, elulookirjeldust (CV), iseloomustust arvutil ja paber kandjal;
 - koostada ja vormistada arvutil ametikirju ja valida sobiv ametikirja edastamise viis.

5. Hindamine

Hinnatakse:

- kirjalikud teadmiste testid (20 %);
- iseseisvad tööd - referaat või uurimus – (20 %) – arvuti kasutamise oskust, kutsealaste võõrkeelsete materjalide otsimist, tõlkimist Internetist või kirjandusallikatest;
- praktilised ülesanded (60%) - oskust koostada ja vormistada erinevaid dokumente ja kirju käsitsi ning arvutil, oskust valida nende edastamiseks sobivaim viis.

Mooduli hinne kujuneb moodulis läbitud õppeainete jooksvatest hinnetest: ARVUTIÕPETUS 50%, ASJAAJAMISE ALUSED 20% , KUTSEALANE EESTI /VENE KEEL 30%. Iga õppeaine peab olema sooritatud positiivsele hindele.

MOODUL 7

TÖÖSUHTED

III – õppeaasta

Maht 1 õ-n

1. Eesmärgid

Õiguse aluste mooduliga taotletakse, et õppija saab ülevaade peamistest Eesti Vabariigis töösuheteid reguleerivaid ja mõistab nende põhilisi erisusi. Õppija saab teada töösuhete osapoolte õigused, kohustused ja vastutuse, töö- ja puhkeaja korralduse ning palga ja puhkuse arvestamise alused, töötingimuste kollektiivse kujundamise alused ja töösuhetes tekkivate vaidluste lahendamise võimalused. Õppija õpib tundma majutamist ja toitlustamist reguleerivad õigusakte.

2. Nõuded mooduli alustamiseks puuduvad

3. Õppesisu

ÕIGUSE ALUSED

Tsiviilseadustiku üldosa seadus. Võlaõigusseadus. Äriseadustik. Äritegevust reguleerivad õigusaktid. Majutust ja toitlustust reguleerivad õigusaktid. Eesti Vabariigi öölepinguseadus. Töö- ja puhkeaja seadus. Tarbijakaitse seadus. Kaubandustegevuse seadus. Majandustegevuse registri seadus.

4. 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;
 - töölepingu koostamise põhimõtteid;
 - töötaja ja tööandja vastutust reguleerivaid õigusnorme ja töösuhetest tekkinud vaidluste lahendamist;
 - lepingute liike ja nende põhitunnuseid;
 - äriühingute asutamist ja tegevust reguleerivaid õiguslikke aluseid;
- oskab:
- järgida kutsealal vajalikke seadusakte;
 - hankida, süstematiseerida ja analüüsida kutsealal vajalikku informatsiooni.

5. Hindamine

Hinnatakse:

- kirjalikud teadmiste testid (40%);
 - praktilised oskused (60%) - juhtumipõhiste ülesannete lahendamist
- Mooduli hinne kujuneb ÕIGUSE ALUSED aine jooksvatest hinnetest.

PÕHIOSKUSTE MOODULID

MOODUL 8

TOIDUVALMISTAMINE SUURKÖÖGIS

Maht 8 õ-n

I – õppeaasta

TOIDUAINETE ÕPETUS 1,5 õ-n T 1,0/P 0,5

TOIDUVALMISTAMINE SUURKÖÖGIS 2,5 õ-n T 1,5/P 1,0

TOITUMISÕPETUS 1,0 õ-n T 0,5/P 0,5

PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKÖÖGIS 3,0 õ-n

1. Eesmärgid

Toiduvalmistamine suurköögis mooduliga taotletakse, et õppija omandab teadmised ja oskused valida toiduvalmistamiseks sobivaid toiduaineid, valida ja serveerida suurköögis valmistatavaid toite ja jooke. Õppija saab praktilise kogemuse suurköögis valmistatavate toitute ja jookide valmistamisest ja serveerimisest. Õppija süvendab teadmisi tervislikust toitumisest, omandab oskusi rakendada tervisliku toitumise põhimõtteid ja kohendada menüüsid toitumise erivajadustega klientidele. Õpetus toetab õppija ühistöö- ja probleemide lahendamise oskuste arengut.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

läbitud üldoskuste moodulid Toitlustamise alused ja Töökeskkond

3. Õppesisu

3.1. TOIDUAINETE ÕPETUS

Toiduseadusest tulenevad toiduainete käitlemise nõuded. Toiduainete säilitamine ja hankimine. Toidukaupade hoiunõudeid, realiseerimisajad. Pakendid ja märgistus. Erinevate toiduainegruppide omadused (teravili ja teraviljatooted; köögiviljad ja seemned; puuviljad ja marjad; pähklid ja mandlid; piim ja piimatooted; toidurasvad ja õlid; kalad ja meresaadused; lihad ja lihatooted; munad; suhkrud ja suhkruasendajad; maitseained ja sool; želatiin; kohvi, tee, kakao ja šokolaad; alkohoolsed ja karastusjoogid; valmisroad ja pooltooted).

3.2. TOIDUVALMISTAMINE SUURKÖÖGIS

Lihtsamad eeltöötlemisvõtted – sorteerimine, pesemine, koorimine, eri tükelduskujude lõikamine, vormimine, paneerimine, vahustamine. Kuumtöötlemisvõtted – keetmine; blanšeerimine, kupatamine, aurutamine, hautamine, praadimine väheses ja rohkes rasvas, grillimine, küpsetamine, üleküpsetamine, röstimine. Toitute maitsestamine. Toiduainete säilitusviisid. Põhilised füüsikalised ja keemilised muutused toiduvalmistamisprotsessis. Kaonormid toiduainete töötlemisel. Suurköökides kasutatavad puljongid ja kastmed, külmad ja soojad eelroad, suupisted, salatid ja võileivad, supid, tangainetest toidud, kalatoidud, lihatoidud, köögiviljatoidud, magustoidud, külmad ja kuumad joogid - nende valmistamiseks kasutatav tooraine, eeltöötlemine, valmistamine ja serveerimine. Eesti rahvustoidud – liigitus, põhitoorained, põhivalmistusviisid (eeltöötlus- ja kuumtöötlusvõtted), serveerimisvõimalused. Toidutoote ja menüü arendamine suurköögis, toiduvalmistamise alase informatsiooni hankimine, süstematiseerimine ja töötlemine.

3.3. TOITUMISÕPETUS

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

toidulisandite kasutamine; kaalujälgijate liikumine ja teised toitumistrendid).
Toiduallergiad. Eestlaste toitumistavad.

3.4. PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKÖÖGIS

Õppekõõgiga tutvumine - köõgi sisekorra eeskirjad, tuleohutusnõuded, elektriõhutusnõuded, hügieeninõuded, töökorraldus. Toiduainete eeltõõtlemine – sorteerimine, pesemine, koorimine, tükelduskujude lõikamine, vormimine, paneerimine, vahustamine. Toiduainete kuumtõõtlemine; toiduainete kuumtõõtlemissiisid- keetmine, hautamine, praadimine, küpsetamine. Roogade maitsestamine. Toiduainete säilitussiisid. Põõhilised füüsikalised ja keemilised muutused toiduvalmistamisprotsessis. Suurköõkides kasutatavate roogade valmistamine - erinevate puljongite valmistamine ja nende edasine kasutamine. Köõgiviljasuppide, piimasuppide, rahvuslikud supipide valmistamine ja neile sobilikud lisandid. Heleda ja valge põõhikastme ning neist tuletatud lihtsamate kastmete, külmade kastmete valmistamine. Putrude valmistamine. Argiste köõgiviljaroogade, riisi- ja pastaroogade, kohupiima- ja munaroogade, salatite, võõileibade, keedetud ja hautatud liharoogade, praetud liharoogade, hakkliharoogade, linnuliharoogade, üleküpsetatud liharoogade, kalaroogade valmistamine ja sobilikud lisandid nende juurde. Puuvilja- ja marjasalatite, magusate suppide, kompottide ja kissellide valmistamine ja serveerimine. Kreemide ja tarretiste, vahtude, argiste pannkookide, magusate putrude ja vormiroogade valmistamine ja serveerimine. Argiste külmade ja kuumade jookide valmistamine ja serveerimine. Toitude kohandamine erivajadustega klientidele. Eesti rahvustoitude valmistamine ja serveerimine. Kahekäõgulise lihtsa einekorra planeerimine, teostamine, serveerimine rühmatõõna etteantud ostukorvi põõhjal ja tõõjuhendi alusel (menüü koostamine, rookaardid, tooraine vajadus, seadmete ja tõõvahendite loetelu, tõõplan).

4. Õõpitulemused

Õõppija teab ja tunneb:

- toiduainete ja jookide sortimenti, kvaliteeti, keemilist koostist, maitseomadusi ja kasutamise võõimalusi; nende hoiunõõudeid, realiseerimisaegu;
- suurköõgis kasutatavaid toiduainete eeltõõtlemissi- ja kuumtõõtlemissiisid lähtudes toiduainest ja tervisliku toitumise põõhimõõtetest;
- eestlaste toitumistavasid;
- tervisliku toitumise tähtsust ja tervisliku toitumise põõhimõõtted;
- seedimisprotsessi;
- aktuaalseid toitumistrende;
- köõgi sisekorra eeskirju, tuleohutusnõõudeid, elektriõhutusnõõudeid, hügieeninõõudeid, köõgitõõ korraldust;

oskab:

- valida toiduaineid toitude ja jookide valmistamiseks lähtudes tervisliku toitumise põõhimõõtetest, toiduainete omavahelisest sobivusest, toidu valmistamissiisid;
- kasutada õõigeid tõõvõõtteid;
- selgitada põõhilisi keemilisi ja füüsikalisi muutuseid toiduvalmistamisprotsessis;
- kirjeldada ja valmistada suurköõgis valmistatavaid roogasid ja jooke (heledad puljongid, hele ja valge põõhikaste ning nende lihtsamad tuletised, külmad kastmed, piima-, köõgiviljasupid, rahvussupid, salatid, võõileivad, köõgivilja-, pasta- ja riisiroad, kala-, liha-, linnuliharoad, hakkliharoad, magusroad, lihtsamad pagaritõõtted, lihtsad külmad ja kuumad joogid) etteantud juhendi jäõrgi;
- valmistada eesti rahvuslikke suppe, kastmeid, liha- ja kalatõõite, verest tõõite, teravilja- ja köõgiviljatõõite, magustõõite ja jooke;
- arendada meeskonnatõõna üksikuid toidutõõtteid;
- nimetada toitaineid ning kirjeldada nende tähtsust ja ülesandeid organismis;
- arvutada toidu energeetilist vääõrtust;

- nimetada toiduallergeene, kohandada menüüd kindlate toiduainete suhtes allergilistele klientidele;
- kohandada menüüd erinevate vajadustega klientidele;
- esteetiliselt toiduportsjoneid kujundada;
- töötada majanduslikult ja säästlikult ning hügieeninõudeid ja toiduohutuse nõudeid järgides;
- arendada meeskonnatööd
- hankida, süstematiseerida ja töödelda toiduvalmistamise alast informatsiooni.

5. Hindamine

Hinnatakse

- kirjalik teadmiste test (20 %);
- õpimapp - uurimustöö toiduainete õpetusest, uurimustöö toitumisalustest, argieine planeerimise kirjalik aruanne, praktilise töö õppekõrgis käigus teostatud roogade tehnoloogilised kaardid omapoolsete täiendustega, enesehinnang - (20 %);
- praktilised oskused (60 %) – praktilise töö õppekõrgis käigus tööjuhendite alusel täidetud õppeülesandeid, 1. meeskonna tööna kahekäigulise argieine planeerimist ja teostamist lähtudes toidukorvist ja klientide vajadustest, 2. kahekäigulise argieine individuaalselt planeerimist ja teostamist lähtudes toidukorvist ja klientide vajadustest (s.h toidu energeetilise väärtuse arvutamine).

Mooduli hinne kujuneb moodulis läbitud õppeainete jooksvatest hinnetest: TOIDUAINETE ÕPETUS 20%, TOIDUVALMISTAMINE SUURKÖÖGIS 60% , TOITUMISÕPETUS 20%. Iga õppeaine peab olema sooritatud positiivsele hindele.

MOODUL 9

TÖÖKORRALDUS SUURKÖÖGIS

Maht 5 õ-n

I – õppeaasta

TÖÖKORRALDUS SUURKÖÖGIS 1,0 õ-n

SUURKÖÖGISEADMETE ÕPETUS 1,0 õ-n T 0,5/P 0,5

PUHASTUSTÖÖD KÖÖGIS 1,0 õ-n T 0,5/P 0,5

KALKULATSIOONIALUSED SUURKÖÖGIS 1,0 õ-n T 0,5/P 0,5

II – õppeaasta

MENÜÜ KOOSTAMISE ALUSED SUURKÖÖGIS 1,0 õ-n T 0,5/P 0,5

1. Eesmärgid

Töökorraldus toitlustusettevõttes mooduliga taotletakse, et õppija omandab teadmised ja oskused suurköögi töökorralduse planeerimiseks, ettevalmistamiseks, teostamiseks, jälgimiseks, kontrollimiseks, analüüsimiseks. Õppija õpib koostama suurköögis vajaminevaid tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaarte. Õppija omandab teadmised ja oskused klientide vajaduste ja soovidele vastavate menüüde koostamiseks. Õpib tundma suurköögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid, oskab valida, kasutada ja igapäevaselt hooldada. Oskab planeerida ja teostada korrastus- ja puhastustöid. Õpetus toetab õppija ühistöö- ja analüüsioskuste arengut.

2. Nõuded mooduli alustamiseks: on läbitud moodul Töökeskkond

3. Õppesisu

3.1. TÖÖKORRALDUS SUURKÖÖGIS

Toitlustusettevõtete äriideed, erinevat tüüpi toitlustusettevõtete iseärasused. Ruumide jaotus toitlustusettevõttes, nõuded tootmisruumidele ja teenindusruumidele. Köögitöö planeerimine. Töögraafikute koostamine. Tööülesanded ning nende juhendamine. Tööjuhendite koostamine. Söögikorra planeerimine. Standardretseptuurid, nende koostamine. Ettevalmistustööd. Koka töökoha korraldamine. Töötappide planeerimine, töötapijoonis. Köögitööde õige järjestus ja ajastamine. Tööplaan. Ülesande täitmise, tegevuse ajastamine. Igapäevase töö planeerimine. Seadmete kasutuse planeerimine. Väljastusleti töökorraldus. Iseteenindusliini töökorraldus. *Buffet* - laua teenindusliini korraldamine. Meeskonnatöö töökorralduses. Tootearendus meeskonnatöona, selle korraldamine toitlustusettevõttes. Varustamise korraldamine toitlustusettevõttes. Laomajandus toitlustusettevõttes (toiduainete tellimine, kvaliteedi kontroll, dokumentatsioon). Ladude planeerimine. Inventuur. Ladude hooldamine. Toiduainete, pooltoodete ja valmistoodangu säilitamise korraldamine toitlustusettevõttes.

Taara ja jäätmete käsitlemine ja käitlemine toitlustusettevõttes.

3.2. MENÜÜ KOOSTAMISE ALUSED SUURKÖÖGIS

Põhimõisted. Menüüde tüübid. Menüüdes kasutatav terminoloogia. Menüüde koostamise üldised alused. Menüü koostamist mõjutavad tegurid (kliendid, kulinaarsed tegurid, toitumisalased tegurid, majanduslikud tegurid, ettevõtte tegevusest tulenevad tegurid). Menüüde koostamise tehnika. Menüüde analüüsimine. Menüütoidukaart, selle koostamine (roogade gastronoomiline järjestus rookaardil, standardkaart, erikaart, päevamenüü, tellimusmenüü, pidusöögimenüü, toidukaardi kujundus); toiduportsjoni koostamine.

3.3. SUURKÖÖGISEADMETE ÕPETUS

Köögiplaneerimise põhimõtted (köögi tüübid, seadmete paigutuse mudelid, köögi sisseseade, seadmete valiku põhimõtted). Seadmete tööpõhimõtted, otstarve. Seadmete materjalid. Seadmete puhastamine. Ettevalmistusseadmed (juurviljalõikurid, kutterid, kaalud, köögivilja pesemis- ja koorimismasinad, lihapakud, lihakobestaja, lõikelauad, termomeetrid, purgiavajad, viilutusmasinad, vaakumpakendajad, universaalajamid, mikserid). Keeduseadmed (keedukatlad, kiirkeedukapid). Ahjud (praeahjud, konvektsioonahjud, kombiahjud, mikrolaineahjud). Pliidid ja praepannid (elektripliidid, gaasipliidid, induktsioonpliidid, keraamilised pliidid, wokid, praepannid). Grillseadmed (kontaktgrill, plaatgrill, varrasgrill, induktsioongrill, fritüürid, salamandrid, rösterid, soojalambid). Toidu transportseadmed (termokastid, -kandikud, -kärud). Väljastusseadmed (külmtöölauad, marmiidid, vitriinid, taldriku- ja veejagajad, buffetid, kuum- ja külmaalused). Külmsäilitusseadmed (jahutuskapid ja -kambrid, külmkapid ja -kambrid, sügavkülmkapid ja -kambrid). Nõudepesuseadmed (kuppelnõudepesumasin, tunnelnõudepesumasin, potileotusmasin, potipesumasin, graanulpesumasin, eelpesu töövahendid). GN-nõud. Suurköökide väiketöövahendid.

3.4. PUHASTUSTÖÖD KÖÖGIS

Korrastus-puhastustööde tähtsus. Mustus (olemus, liigitus, päritolu, eemaldamine). Vesi. pH. Puhastusainete omadused. Puhastusainete ohumärgid. Pinnakattematerjalide omadused. Toitlustusettevõtetes kasutatavad pinnakattematerjalid ja nende hooldamisjuhised. Puhastusainete lahused ja desinfitseerivad lahused, nende valmistamine. Ohutusjuhendid, esmaabi. Koristusvahendid (nende liigitus vastavalt otstarbele, töövahenditele esitavad nõuded, ergonoomiline kasutamine, koristusvahendi hooldusjuhise koostamine ja vormistamine). Koristusmeetodid (liigitus ja valiku alused). Töörõivaste hooldus. Koristusmasinad (kasutamine ja igapäevane hooldus).

3.5. KALKULATSIOONIALUSED SUURKÖÖGIS

Hinnakujunduse alused toitlustusettevõttes. Ettevõtte püsi- ja muutuvkulud. Toote hinna ja kvaliteedi suhe. Toiduainete kadude ja juurdetuleku arvutamine. Toiduainete kaalu- ja mahuühikud, nende teisendamine, toiduainete bruto- ja netokogused, väljatulek, kaonormide arvutamine. Toiduainete kulu arvestus. Omahinna arvutamine. Müügihinna

kujunemine erinevates ettevõtetes. Standardretseptuurid (erinevatele roogadele ja jookidele); tehnoloogilised kaardid (erinevatele roogadele ja jookidele). Kalkulatsioonikaardid (erinevatele roogadele ja jookidele). Aruandlus toitlustusettevõttes.

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- töökorralduse põhimõtteid kuum- ja külmköögis, väljastusletis, iseteenindusliinis, *buffet*lauas, laotoimingutel;
- pooltoodete ja valmistoodangu ladustamise ja säilitamise põhimõtteid;
- inventuuri põhimõtteid;
- taara- ja jäätmekäitluse põhimõtteid;
- menüü koostamise kasutatavaid põhimõisteid ja põhimõtteid;
- erinevateks tööoperatsioonideks vajalikke ning sobilikke seadmeid ja töövahendeid;
- üldjoontes suurköögiseadmete ehitust, kasutamise võimalusi ja tööpõhimõtteid;
- tööpõhimõtteid suurköögi nõudepesuosakonnas;
- puhastusainete liigitust ja puhastusainete pH-st ning koostisest tulenevaid omadusi;
- puhastusainete lahuste ja desinfitseerivate lahuste valmistamise põhimõtteid;
- töökoha korrastamise põhimõtteid;
- tööriivaste hooldamise põhimõtteid;
- kalkulatsiooni ja hinnakujunduse põhimõisteid;
- köögiaruannete koostamise põhimõtteid;

oskab:

- täita suurköögi tootmise ja teeninduse tööülesandeid juhendamisel;
- planeerida, järjestada ja ajastada oma tööpäeva töörühma liikmena;
- korraldada oma töökohta, vormistada töökohajoonist;
- teha meeskonnatööd köögitöö korraldamisel, analüüsida oma ja meeskonna töö tulemuslikkust;
- kasutada oma töö korraldamisel säästliku ja kuluteadliku töö põhimõtteid;
- teha lihtsamaid köögiarvutusi;
- kasutada menüüde (toidukaartide) terminoloogiat;
- koostada töörühma liikmena lihtsamaid menüüsid erinevateks toidukordadeks, arvestades tervislike toitumise aluseid;
- analüüsida lihtsamaid menüüsid;
- kavandada toiduportsjoneid;
- koostada juhendeid suurköögi seadmete ja töövahendite kasutamiseks, puhastamiseks ja hooldamiseks;
- planeerida puhastustööde õiget järjekorda;
- valida puhastustöödeks sobivaid töövahendeid, õigeid töömeetodeid ja töövõtteid;
- iseseisvalt kasutada oma töös toiduainete massi- ja mahuühikute teisendamise tabelleid ja teisendab 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
- lahendada protsentülesandeid ja kasutada ühikuid õigesti;
- arvutada tooraine-, materjali-, valmistuskulusid tehtavale tööle;

5. Hindamine

Hinnatakse

- kirjalikud teadmiste testid (40 %);

- praktilised tööd (õpimapp) (60%) - juhtumipõhised harjutusülesanded köögiarvutustest, tööde planeerimisest, järjestamisest, ja ajastamisest, suurköögi menüüde koostamisest ja vormistamisest meeskonnatööna; kasutus- ja hooldusjuhendid õppeköögis kasutatavatele seadmetele, uurimustöö suurköögi väiketöövahenditest rühmatööna; koristusmeetodite praktiline valik ja tööde planeerimine, isiklike tööriivaste ja koka töövahendite hooldusjuhiste kaardistamine; erineva mahuga kalkulatsiooni praktilised ülesanded individuaalse tööna, menüü kujundamine, lauaskeemi joonistamine, kalkulatsiooni ja tehnoloogilise kaardi koostamine, roa toiteväärtuse arvutamine, tööaja tabel, köögiaruande koostamine, kutsekvalifikatsiooni kirjalik aruanne); tooraine-, materjali ja valmistamiskulusid tehtavale tööle

Mooduli hinne kujuneb moodulis läbitud õppeainete jooksvatest hinnetest: TÖÖKORRALDUS SUURKÖÖGIS 20%, MENÜÜ KOOSTAMISE ALUSED SUURKÖÖGIS 20% , SUURKÖÖGISEADMETE ÕPETUS 20%, PUHASTUSTÖÖD KÖÖGIS 20%, KALKULATSIOONIALUSED SUURKÖÖGIS 20%. Iga õppeaine peab olema sooritatud positiivsele hindele.

MOODUL 10

KOKA PRAKTIINE TÖÖ SUURKÖÖGIS

Maht 4 õ-n

I – õppeaasta

PRAKTIINE SUURKÖÖGI TOOTMIS- JA TEENINDUSTÖÖ KUTSEÕPPEASUTUSES 2,0 õ-n

II – õppeaasta

PRAKTIINE SUURKÖÖGI TOOTMIS- JA TEENINDUSTÖÖ KUTSEÕPPEASUTUSES 2,0 õ-n

1. Eesmärk

Koka praktiline töö suurköögis mooduliga taotletakse, et õppija saab praktilise kogemuse suurköögi tööplaneerimisest ja ajastamisest, toidu- ja isikliku hügieeni nõuete jälgimisest, toiduvalmistamisvõtete kasutamisest ja meeskonnatööst suurköögis. Õppija harjutab kalkuleerimis- ja laomajanduspõhimõtete rakendamisest, roogade serveerimis- ja klienditeeninduspõhimõtete rakendamist klientide teenindamisel. Õpetus toetab õppija vastutustunde ja distsipliini ning probleemide lahendamise oskuste arengut.

2. Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud moodulid Toiduvalmistamine suurköögis ja Töökorraldus toitlustusettevõttes

3. Õppesisu

3.1. PRAKTIINE SUURKÖÖGI TOOTMIS- JA TEENINDUSTÖÖ KUTSEÕPPEASUTUSES

Suurköögitöö organiseerimine ja töökorraldus – ruumid, tööjaotus, tööpõhimõtted, vastutus, tehnoloogiliste skeemide järgimine, meeskonnatöö tähtsus, tööohutusnõuded, ergonoomia, säästlik töötamine, toidu- ja isiklik hügieen. Suurköökides kasutatavate seadmete ja väiketöövahendite ekspluatatsioon ja igapäevane hooldus. Suurköögi dokumentatsioon – tehnoloogiline kaart, roakaart, retseptuuride kogumikud ja oskus neid koostada ja lugeda. Toiduainete eeltöötlemise võtted - köögiviljade-, kala-, liha-, tangainete, puuviljade-, marjade ja seente eeltöötlemine. Toiduainete kuumtöötlemise võtted – keetmine, praadimine, hautamine, küpsetamine, röstimine, üleküpsetamine. Roogade valmistamine – lihtsamate puljongite keetmine ja nende kasutamine, lihtsamad supid: köögivilja-, piima-, rahvuslikud supid, nende valmistamine, lisandid ja serveerimine,

põhikastmed (hele ja valge põhikaste) ja nende tuletiste valmistamine, tangainetest roogade valmistamine ja serveerimine; hautatud ja lihtsamate praetud liharoogade valmistamine ja serveerimine (hakklihast, sea- ja veiselihast, lindudest ja subproduktidest road) valmistamine, lisandid ja serveerimine, keedetud ja praetud kalaroogade valmistamine, lisandid ja serveerimine, köögiviljaroogade valmistamine, lisandid ja serveerimine; salatite (toorsalatid, segatud salatid) valmistamine, kastmed ja serveerimine, lihtsamate külmade- ja kuumade suupistete (lihast, kalast, köögiviljast, munadest) valmistamine, lisandid ja serveerimine; lihtsamate jahutatud ja kuumade magustoitude (kissellid, magussupid, vahud, vormiroad, lihtsamad tarretised) valmistamine, lihtsandid ja serveerimine, lihtsamate kuumade ja külmade jookide (tee, kohv, kakao, morss, mahlajoogid) valmistamine ja serveerimine.

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- õigeid toiduainete kuumtöötlemise temperatuure ja kuumtöötlemise 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 mahu- ja mõõtevahendeid;
- kasutada toiduainete eeltöötlemis- ja kuumtöötlemisvõtteid erinevate roogade valmistamisel;
- valmistada tooteid erinevatest 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 roakaarti ja toiduaineid kalkuleerida juhendaja abil;
- valmistada erinevaid roogi õiges tehnoloogilises järjekorras tööjuhendi alusel;
- vältida toiduainete ristsaastumist;
- teostada toiduainete vastuvõttu lattu ja väljastust õigetes kogustes köögile juhendaja abil;
- serveerida roogi ettenähtud temperatuuril, õigetes kogustes ja sobivate lisanditega;
- roogade pakkumiseks kasutada õigeid lauanõusid ja söögiriistu;
- kasutada õigeid puhastusaineid ja puhastusvahendeid ning töömeetodeid suurköögi ruumide ja seadmete, töövahendite, töötasapindade igapäevase korrashoiu tagamisel;
- teenindada kliente;
- töötada majanduslikult.

5. Hindamine

Hinnatakse

- praktilised oskused (100 %) – toidu- ja isikliku hügieeni järgimist, praktilised toiduvalmistamisoskuseid ja nende arengut, meeskonnatöö oskuseid, töö planeerimist ja ajastamist, vastutustunnet ja distsipliini, õigete töövõtete kasutamist tootmistöö erinevatel etappidel, roogade serveerimis- ja klienditeeninduspõhimõtete rakendamist, töö planeerimist ja teostamist väljastusliinis.

MOODUL 11

TOIDUVALMISTAMINE RESTORANIS

Maht 10 õ-n

II – õppeaasta

TOIDUVALMISTAMINE 3,0 õ-n T 1,0/P 2,0

PRAKTIILINE TÖÖ ÕPPEKÖÖGIS 1,0 õ-n

KUTSEALANE EESTI KEEL/VENE KEEL 1,0 õ-n

KUTSEALANE KEEMIA 1,0õ-n

III – õppeaasta

TOIDUVALMISTAMINE 2,0 õ-n T 1,0/P 1,0

PRAKTIILINE TÖÖ ÕPPEKÖÖGIS 2,0 õ-n

1. Eesmärk

Toiduvalmistamine restoranis mooduliga taotletakse, et õppija omandab teadmised restoraniköögis enim kasutatavatest toiduainetest ja töövõtetest, kirjeldada, valmistada ja serveerida restoranis enim valmistatavaid toite ja jooke. Teada erialast terminoloogiat, saab tootarenduse oskusi ning majandusliku ja säästliku töötamise oskuse. Õppija süvendab teadmisi tervislikust toitumisest, oskuse rakendada tervisliku toitumise põhimõtteid ja kohandada menüüsid toitumise erivajadustega klientidele. Õppija arendab kutsealase keele kasutamise ja suhtlemisoskusi, täiendab erialast sõnavara. Omandabteadmised põhilistest keemilistest nähtustest ja muutustest toiduvalmistamisprotsessis ning oskab kasutada neid oma töös. Õpetus toetab õppija vastutustunde ja distsipliini, algatus- ja organiseerimisvõime arengut.

2. Nõuded mooduli alustamiseks:

läbitud moodul Toiduvalmistamine suurköögis.

3. Õppesisu

3.1. TOIDUVALMISTAMINE

Eeltöötlemisvõtted – sorteerimine, pesemine, koorimine, eri tükelduskujude lõikamine, vormimine, pikkimine, sidumine, paneerimine, vahustamine. Kuumtöötlemisvõtted – keetmine, blanšeerimine, kupatamine, aurutamine, hautamine, praadimine väheses ja roheses rasvas, grillimine, küpsetamine, üleküpsetamine, röstimine, glaseerimine, suitsutamine, soolamine, flambeerimine (leegitamine). Toitude maitsestamine. Toiduainete säilitusviisid – soolamine, hapendamine, marineerimine, külmutamine, vakumeerimine, konserveerimine, kuivatamine. Restoraniköögis valmistatavad toidud - puljongid ja supid (püree-, konsumee-, kreem-, rahvuslikud supid), kastmed (heleda ja valge põhikastmest tuletatud kastmed pruun põhikaste ja sellest tuletatud kastmed munavõi kastmed jne.), külmad ja soojad eelroad suupisted, salatid ja võileivad, tangainetest toidud, köögiviljatoidud. Liharoad - keedetud, hautatud, praetud portsjon road. Kalaroad - keedetud, hautatud, praetud, suitsutatud ja soolatud portsjon road. Magustoidud – kreemid, kihilised tarretised, sufleed, sambukid, budingud. Külmad ja soojad joogid – erineva tehnoloogiaga kohvid ja kohvijoogid, teed ja teejoogid, glögid, boolid, alkoholivabad kokteilid. Kutsealane terminoloogia inglise keeles. Kaasaegsed eesti rahvustoidud restoranis. Road erivajadustega klientidele restoranis (taimetoitlised, diabeetikud, allergikud, jne.) Toidutoode restoranis - toidutoote ja menüü arendamine restoranis. Toiduvalmistamise alase informatsiooni hankimine, süstematiseerimine ja töötlemine.

3.2. PRAKTIILINE TÖÖ ÕPPEKÖÖGIS

Õppeköögiga tutvumine - köögi sisekorra eeskirjad, tuleohutusnõuded, elektriõhusnõuded, hügieeninõuded, töökorraldus. Toiduainete eeltöötlemine – sorteerimine, pesemine, koorimine, tükelduskujude lõikamine, vormimine, sidumine,

pikkimine, paneerimine, vahustamine, soolamine, kupatamine ja blanšeerimine. Toiduainete kuumtöötlemisviisid - keetmine, hautamine, praadimine, küpsetamine, röstmine, grillimine, suitsutamine, flambeerimine. Roogade maitsestamine. Toiduainete säilitusviisid – marineerimine, soolamine, külmutamine, vakumeerimine, kuivatamine. Põhilised füüsikalised ja keemilised muutused toiduvalmistamisprotsessis. Restorani roogade valmistamine - puljongite (selged puljongid, konsomeed, aspik) keetmine ja nende edasine kasutamine, puljongite lisandid. Rahvuslikud supid, püreesupid, veloute- ja kreemsupid, nende valmistamine ja sobilikud lisandid. Pidulike köögiviljalisandite ja -roogade valmistamine (keedetud, praetud, hautatud, küpsetatud, üleküpsetatud, täidetud). Toitude valmistamine seentest. Kuumad ja külmad põhikastmed ja nendest tuletiste valmistamine (hele-, valge-, tume põhikaste). Teraviljatoodetest (tangained, pasta) roogade valmistamine. Kohupiima- ja munarogade (omletid, sufleed, pudingud) valmistamine. Eriliigiliste salatite ja võileibade valmistamine, serveerimine. Erinevate kuumtöötlusvõtetega liharogade, kalarogade, neile sobilike lisandite valik ja nende valmistamine ja serveerimine. Jahutatud, külmutatud, kuumade järelroogade, neile sobilike lisandite valik ja nende valmistamine ja serveerimine. Külmade eelroogade ja suupistete valmistamine ja serveerimine. Kuumade eelroogade ja suupistete valmistamine ja serveerimine. Külmade ja kuumade jookide valmistamine ja serveerimine. Kaasaegsete Eesti rahvustoitide valmistamine ja serveerimine. Toitude kohandamine allergikutele ja erivajadustega klientidele. Mitmekäiguliste pidulike einete planeerimine ja teostamine, serveerimine. Selvelaudadele sobilike roogade planeerimine ja valmistamine, serveerimine.

3.3. KUTSEALANE EESTI KEEL / VENE KEEL

Kutsealase informatsiooni hankimine, analüüsimine ja interaktsioon. 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. Enesetutvustus suuliselt ja kirjalikult. Motivatsioonikirja koostamine. avalduse ja kaaskirja kirjutamine.

3.4. KUTSEALANE KEEMIA

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

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- restorani köögis kasutatavate toiduainete eeltöötlemis- ja kuumtöötlemisvõtteid lähtudes toiduainest, tehnoloogiast ja tervisliku toitumise põhimõtetest;
- erinevate toiduainete säilitamisviiside kasutamist;
- restorani köögis valmistatavaid roogasid ja jooke (puljongid, põhikastmed ning nende tuletised, supid, salatid, võileivad, külmad ja kuumad suupisted, köögiviljaroad, road seentest, kohupiimast ja munast, juustust, teraviljatoodetest, kalaroad, liharoad, järelroad, külmad ja kuumad joogid;
- kaasaegseid eesti rahvuslikke suppe, kastmeid, liha- ja kalatoite, verest toite, teravilja- ja köögiviljatoite, magustoite ja jooke;
- kutsealast terminoloogiat inglise keeles;

oskab:

- kasutada õigeid töövõtteid vastavalt ettenähtud tehnoloogiale;
- valmistada restorani köögis valmistatavaid roogasid ja jooke (puljongid, supid, põhikastmed ning nende tuletised, salatid, võileivad, külmad ja kuumad suupisted, köögiviljaroad, road seentest, kohupiimast ja munast, juustust, teraviljatoodetest, kalaroad,

liharoad, järelroad, külmad ja kuumad joogid) etteantud juhendi järgi, valida ja valmistada neile lisandeid; roogasid ja jooke serveerida;

- valmistada kaasaegseid eesti rahvuslikke suppe, kastmeid, liha- ja kalatoite, verest toite, teravilja- ja köögiviljatoite, suupisteid, magustoite ja jooke;
- kohandada ja siduda rahvusvaheliselt tuntud roogasid eesti ja teiste rahvaste toitumisharjumustega;
- kohandada ja valmistada toite erivajadustega klientidele;
- arendada meeskonnatööna üksikuid toidutooteid (eelroad, pearoad, järelroad, suupisted) ja restorani menüüd tervikuna, arvestades sobivaid maitsestusi, värvide kombinatsioone, toiduainete tekstuuri, toiduportsjoni esteetilisust;
- kliendi soovide põhjal trenditeadlikult koostada menüüd ja seda teostada;
- töötada majanduslikult ja säästlikult ning hügieeninõudeid ja toiduohutuse nõudeid järgides;
- hankida, süstematiseerida ja töödelda kutsealast teavet ajakirjandusest ja teabekirjandusest;
- muuta oma keelekasutust vastavalt olukorrale;
- täita töös kasutatavaid põhilisi blankette, esitleda ennast ja tooteid/teenuseid;
- töötada koos erinevate inimestega, ka mitmekultuurilises töömeeskonnas;
- analüüsida oma kommunikatsiooni- ja eesti keele oskust ning on võimeline seda arendama;
- selgitada põhilisi keemilisi ja füüsikalisi muutusi toiduvalmistamisprotsessis ning oskab neid oma töös kasutada;
- arvestada toiduainete töötlemisel ja säilitamisel nendes toimuvate muutustega praktilises köögitöös.

5. Hindamine

Hinnatakse

- kirjalikud teadmiste testid (20 %);
- õpimapp - iseseisvad tööd, projektitöö, piduliku eine planeerimise kirjalik aruanne, praktilise töö õppekõrgis käigus teostatud roogade tehnoloogilised kaardid omapoolsete täiendustega, enesehinnang; kirjalikud pakkumised ja nende esitlemistele analüüsi kokkuvõtte, toote ja teenuse esitlemise raportid, koostatud menüüd, motivatsioonikiri (sisaldab ka oskuste nimistut), koostatud avaldused, rühmatööna koostatud tööintervjuu analüüsid, praktika aruannete kirjalike esitlusi ja raporteid; ühes praktilises tunnis valmistatud roogade tehnoloogiates esinevate keemiliste nähtuste loetlemine koos selgitustega - (20 %);
- praktilised oskused (60 %) – praktilise töö õppekõrgis käigus tööjuhendite alusel täidetud õppeülesandeid, 3. õppeaastal kolmekäigulise piduliku eine planeerimist ja teostamist iseseisvalt tööjuhendi alusel lähtudes toidukorvist ja ühest enda valitud toorainest. (s.h toidu energeetilise väärtuse arvutamine).

Mooduli hinne kujuneb moodulis läbitud õppeainete jooksvatest hinnetest: TOIDUVALMISTAMINE 30%, PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKÕRGIS 50% , KUTSEALANE KEEMIA 10%, KUTSEALANE EESTI /VENE KEEL 10%. Iga õppeaine peab olema sooritatud positiivsele hindele.

MOODUL 12

TÖÖKORRALDUS RESTORANIKÖÖGIS

Maht 5 õ-n

I – õppeaasta

KUTSEALA TOETAV MATEMAATIKA 1 õ-n

II – õppeaasta

RESTORANI KÖÖGISEADMETE ÕPETUS 0,5 õ-n

III – õppeaasta

TÖÖKORRALDUS RESTORANIKÖÖGIS 1,0 õ-n T 0,5/P 0,5

MENÜÜ KOOSTAMISE ALUSED RESTORANIKÖÖGIS 1,0 õ-n T 0,5/P 0,5

KALKULATSIOON RESTORANIKÖÖGIS 0,5 õ-n

**ARVUTIÕPETUS TOITLUSTUSETTEVÕTETE TOOTMISPROTSESSIS 1,0 õ-n
T 0,5/P 0,5**

1. Eesmärgid

Töökorraldus restoraniköögis mooduliga taotletakse, et õppija omandab teadmised ja oskused restoranitöökorralduse planeerimiseks, ettevalmistamiseks, teostamiseks, jälgimiseks, kontrollimiseks, analüüsimiseks. Õpib koostama restoraniköögis vajaminevaid tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaart. Õppija süvendab oskusi klientide vajadustele ja soovidele vastavate menüüde koostamist. Õpib tundma restoraniköögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid, oskab neid valida, kasutada ja igapäevaselt hooldada. Omandab oskuse kasutada infotehnoloogiat toitlustusettevõtte tootmisprotsessis ja matemaatikaalaseid teadmisi töösituatsioonides. Õpetus toetab õppija ühistöö- ja analüüsi oskuse arengut.

2. Nõuded mooduli alustamiseks:

on läbitud moodul Suurköögitöökorralduse,

3. Õppesisu

3.1. TÖÖKORRALDUS RESTORANIKÖÖGIS

Restorani äriideed, erinevat tüüpi restoranide iseärasused. Ruumide jaotus ettevõttes, nõuded tootmisruumidele ja teenindusruumidele. Köögitöö planeerimine: töögraafikute koostamine, tööjuhendite koostamine, tööülesanded andmine ja nende juhendamine. Söögikorra planeerimine. Standardretseptuurid, nende kasutamine. Ettevalmistustööd. Koka töökoha korraldamine. Töötappide planeerimine. Igapäevase töö planeerimine. Köögitööde õige järjestus ja ajastamine. Seadmete kasutuse planeerimine. Meeskonnatöö tootmisprotsessis. Tootearendus meeskonnatööna, selle korraldamine ettevõttes. Varustamise korraldamine. Laomajandus (toiduainete tellimine, kvaliteedi kontroll, dokumentatsioon). Ladude planeerimine. Ladude hooldamine. Toiduainete, pooltoodete ja valmistoodangu säilitamise korraldamine. Taara ja jäätmete käsitlemine ja käitlemine. Inventuur.

3.2. MENÜÜ KOOSTAMISE ALUSED RESTORANIKÖÖGIS

Põhimõisted. Menüüde tüübid. Menüüdes kasutatav terminoloogia. Menüüde koostamise üldised alused. Menüü koostamist mõjutavad tegurid (kliendid, kulinaarsed tegurid, toitumisalased tegurid, majanduslikud tegurid, ettevõtte tegevusest tulenevad tegurid). Menüüde koostamise tehnika. Menüüde analüüsimine. Toidukaart, selle koostamine (toiduainete gastronoomiline järjestus rookaardil). Standardkaart, erikaart, päevamenüü, tellimusmenüü, pidusöögimenüü, jne. Kujundus. Toiduportsjoni koostamine. Joogikaart.

3.3. RESTORANI KÖÖGISEADMETE ÕPETUS

Köögiplaneerimise põhimõtted (köögi tüübid, seadmete paigutuse mudelid, köögi sisseseade, seadmete valiku põhimõtted). Seadmete töö põhimõtted, otstarve. Seadmete materjalid. Seadmete puhastamine. Ettevalmistusseadmed (juurviljalõikurid, kutterid,

kaalud, köögivilja pesemis- ja koorimismasinad, lihapakud, lihakobestaja, lõikelauad, termomeetrid, purgiavajad, viilutusmasinad, vaakumpakendajad, universaalajamid, mikserid). Keeduseadmed (keedukatlad, kiirkeedukapid). Ahjud (praeahjud, konvektsioonahjud, kombiahjud, mikrolaineahjud). Pliidid ja praepannid (elektripliidid, gaasipliidid, induktsioonpliidid, keraamilised pliidid, wokid, praepannid). Grillseadmed (kontaktgrill, plaatgrill, varrasgrill, induktsioongrill, fritüürid, salamandrid, rösterid, soojalambid). Baariseadmed (mahlajahutaja, jäämasinad, jääpurustajad). Kohvivalmistamiseadmed ja veekeetjad. Toidu transportseadmed (termokastid, -kandikud, -kärud). Väljastusseadmed (külmtöölauad, marmiidid, vitriinid, taldriku- ja veejagajad, buffetid, kuum- ja külmaalused). Külmsäilitusseadmed (jahutuskapid ja -kambrid, külmkapid ja -kambrid, sügavkülmkapid ja -kambrid). Erinevad nõudepesuseadmed. GN-nõud. Restoranide väiketöövahendid.

3.4. KALKULATSIOON RESTORANIKÖÖGIS

Hinnakujunduse alused restoranis. Ettevõtte püsi- ja muutuvkulud. Toote hinna ja kvaliteedi suhe. Toiduainete kadude ja juurdetuleku arvutamine. Toiduainete kaalu- ja mahuühikud, nende teisendamine, toiduainete bruto- ja netokogused, väljatulek, kaonormide arvutamine. Toiduainete kulu arvestus. Omahinna arvutamine. Müügihinna kujunemine. Standardretseptuurid (erinevatele roogadele ja jookidele); tehnoloogilised kaardid (erinevatele roogadele ja jookidele) ja firmaroad - eksootilised, jne. Tehnoloogilised- ja kalkulatsioonikaardid (erinevatele roogadele ja jookidele). Aruandlus ettevõttes. Tellimus-nõudelehe koostamine.

3.5. ARVUTIÕPETUS TOITLUSTUSETTEVÕTETE TOOTMISPROTSESSIS

Arvuti kasutamise koka töös. Menüüde kujundamine ja vormistamine. Lauaplaani joonistamine. Tellimuste esitamine. Informatsiooni hankimine internetist. Internetist ja muudest allikatest hangitud informatsiooni süstematiseerimine, töötlemine ja säilitamine. Kirjalike tööde maketi väljatöötamine ja kasutamine (tehnoloogiline kaart, kalkulatsiooni kaart, hinnapakkumine, nõudeleht, tööaja tabel, aruandlusdokumendid). Arvutiprogramm(id) köögiarvestuste pidamiseks. Arvutiprogramm(id) roogade toiteväärtuse arvestamiseks

3.6. KUTSEALA TOETAV MATEMAATIKA

Kutsetöös esinevate matemaatiliste probleemide lahendamine kasutades põhiarvutusoskusi, geomeetriat ja mudelite kavandamist. Teisendused. Võrrandid. Protsentiarvutus. Massi- ja mahuvahekorra arvutamine. Geomeetria. Pindala. Ruumala. Massi muutumise arvutused. Palga- ja tööaja arvutused. Toiduainekoguste suurendamine ja vähendamine. Suhtarvud. Toitainete sisalduse ja toidu energeetilise väärtuse arvutused. Lisaainetega seotud arvutused. Tulemuste õigsuse hindamine. Statistika ja tabelite tegemine ja tõlgendamine ning majandusarvestus. Tasuvuse arvutused. Hinnaarvutused. Müügikattearvutused. Laenuarvutused. Maksuarvutused.

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- töökorralduse põhimõtteid
- pooltoodete ja valmistoodangu ladustamise ja säilitamise põhimõtteid;
- inventuuri põhimõtteid;
- taara- ja jäätmekäitluse põhimõtteid;
- menüü koostamise kasutatavaid põhimõtteid ja põhimõtteid;
- erinevateks tööoperatsioonideks vajalikke ning sobilikke seadmeid ja töövahendeid;
- üldjoontes restorani seadmete ehitust, kasutamise võimalusi ja tööpõhimõtteid;
- tööpõhimõtteid restoraniköögi nõudepesuosakonnas;
- töökoha korrastamise põhimõtteid;
- tööriivaste hooldamise põhimõtteid;

- kalkulatsiooni ja hinnakujunduse põhimõisteid;
 - köögiaruannete koostamise põhimõtteid;
 - toitlustus- ja majutusosalast statistikat, tabeleid ja graafilisi esitusi;
- oskab:
- täita restoraniköögi tootmise ja teeninduse tööülesandeid juhendamisel;
 - planeerida, järjestada ja ajastada oma tööpäeva töörühma liikmena;
 - korraldada oma töökohta, vormistada töökohajoonist;
 - teha meeskonnatööd köögitöö korraldamisel, analüüsida oma ja meeskonna töö tulemuslikkust;
 - kasutada oma töö korraldamisel säästliku ja kuluteadliku töö põhimõtteid;
 - kasutada menüüde (toidukaartide) terminoloogiat;
 - koostada töörühma liikmena lihtsamaid menüüsid erinevateks toidukordadeks;
 - analüüsida menüüsid;
 - kavandada toiduportsjoneid;
 - kasutada, puhastada ja hooldada köögi seadmeid ja töövahendeid
 - iseseisvalt kasutada oma töös toiduainete massi- ja mahuühikute teisendamise tabeleid ja teisendab kaalu- ja mahuühikuid;
 - kalkuleerida toiduainete kulu, arvestades toiduainete massi muutusi töötlemisel;
 - koostada lihtsamaid standardretseptuure ja neid vastavalt juhendile kohandada;
 - vormistada nõuetekohaseid tehnoloogilisi ja kalkulatsioonikaarte rühmaliikmena;
 - kalkuleerida toiduportsjoni ja menüü omahinda ja kujundada müügihinda rühmaliikmena nii käsitsi kui infotehnoloogia abivahendeid kasutades;
 - lahendada protsentülesandeid ja kasutada ühikuid õigesti;
 - arvutada tooraine-, materjali-, valmistuskulusid tehtavale tööle;

5. Hindamine

Hinnatakse

- kirjalikud teadmiste testid (40 %);
- praktilised tööd (õpimapp) (60 %) - juhtumipõhised harjutusülesanded köögiarvutustest, tööde planeerimisest, järjestamisest, ja ajastamisest, restoraniköögi menüüde koostamisest meeskonna tööna; erineva mahuga harjutusülesanded menüü koostamisest ja vormistamisest erinevate vajadustega klientidele; kasutus- ja hooldusjuhendid köögis kasutatavatele seadmetele, uurimustöö restoraniköögi väiketöövahenditest rühmatööna; isiklike tööõivaste ja koka töövahendite hooldusjuhiste kaardistamine; erineva mahuga kalkulatsiooni praktilised ülesanded individuaalse tööna; toitlustusettevõttes kasutatavate dokumentide blanketid (harjutusülesanded tunnis, menüü kujundamine, lauaskaemi joonistamine, tellimusleht, tehnoloogilise kaart, kalkulatsiooni kaart, roa toiteväärtuse arvutamise tabel, nõudeleht, tööaja tabel, köögiaruande tabel, kutsekvalifikatsiooni kirjalik aruanne);tooraine-, materjali ja valmistamiskulusid tehtavale tööle.

Mooduli hinne kujuneb moodulis läbitud õppeainete jooksvatest hinnetest: TÖÖKORRALDUS RESTORANIKÖÖGIS 20%, MENÜÜ KOOSTAMISE ALUSED RESTORANIKÖÖGIS 20% , RESTORANI KÖÖGISEADMETE ÕPETUS 10%, KALKULATSIOON RESTORANIKÖÖGIS 10%, ARVUTIÕPETUS TOITLUSTUSETTEVÕTETE TOOTMISPROTSESSIS 20%, KUTSEALA TOETAV MATEMAATIKA 20%. Iga õppeaine peab olema sooritatud positiivsele hindele.

MOODUL 13

KOKA PRAKTILINE TÖÖ RESTORANIKÖÖGIS

Maht 5 õ-n

III – õppeaasta

PRAKTILINE RESTORANI TOOTMIS- JA TEENINDUSTÖÖ

KUTSEÕPPEASUTUSES 3,0 õ-n

IV– õppeaasta

PRAKTILINE RESTORANI TOOTMIS- JA TEENINDUSTÖÖ

KUTSEÕPPEASUTUSES 2,0 õ-n

1. Eesmärgid

Koka praktiline töö restoraniöögis mooduliga taotletakse, et õppija omandab praktilise kogemuse restoraniöögi töö planeerimisest ja ajastamisest, toidu- ja isikliku hügieeni nõuete järgimisest, toiduvalmistamisvõtetest ja nende arendamisest ning meeskonnatööst restoraniöögis. Õppija saab kogemuse roogade serveerimis- ja klienditeeninduspõhimõtete rakendamisest klientide teenindamisel. Õppija harjutab kalkuleerimis- ja laomajanduspõhimõtete rakendamist. Õpetus toetab õppija vastutustunde ja distsipliini ning probleemilahendamise oskuste arengut.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

läbitud moodulid Toiduvalmistamine restoranis ja Töökorraldus restoraniöögis

3. Õppesisu

3.1. PRAKTILINE RESTORANI TOOTMIS- JA TEENINDUSTÖÖ

KUTSEÕPPEASUTUSES

Restorani köögitöö organiseerimine ja töökorraldus – ruumid, tööjaotus, tööpõhimõtted, vastutus, meeskonnatöö tähtsus, tööohutusnõuded, ergonoomia, säästlik töötamine, toidu- ja isiklik hügieen. Restorani köökides kasutatavate seadmete ja väiketöövahendite ekspluatatsioon ja igapäevane hooldus. Restorani köögi dokumentatsioon – tehnoloogiline kaart, rookaart, retseptuuride kogumikud. Toiduainete eeltöötlemise võtted - köögiviljade-, kala-, liha-, puuviljade-, marjade ja seente eeltöötlemine. Toiduainete kuumtöötlemise võtted – keetmisvõtted, praadimisvõtted, hautamine, küpsetamine, röstimine, üleküpsetamine. Roogade valmistamine –puljongite, kastmete ja nende tuletiste, suppide, teraviljatoodetest roogade valmistamine ja serveerimine; keedetud, hautatud, liharoogade köögiviljaroogade valmistamine ja serveerimine; eelroogade, kuumade- ja külmade suupistete valmistamine; jahutatud ja kuumade magustoitude valmistamine ja serveerimine, kuumade ja külmade jookide valmistamine ja serveerimine.

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- õigeid toiduainete kuumtöötlemise temperatuure ja kuumtöötlemise kestust;
 - töökorralduse ja meeskonnatöö põhimõtteid ja nende tähtsust restoranis;
- oskab:
- kasutada õigeid töövõtteid;
 - käsitseda ja hooldada vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile köögiseadmeid ja väiketöövahendeid ohutult igapäevases töös;
 - kasutada toiduainete mahu- ja mõõtevahendeid;
 - kasutada toiduainete eeltöötlemis- ja kuumtöötlemisvõtteid erinevate roogade valmistamisel;
 - valmistada tooteid erinevatest 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 rookaarti ja toiduaineid kalkuleerida juhendaja abil;
- valmistada erinevaid roogi õiges tehnoloogilises järjekorras tööjuhendi alusel;
- vältida toiduainete ristsaastumist;
- teostada toiduainete vastuvõttu lattu ja väljastust õigetes kogustes köögile juhendaja abil;
- serveerida roogi ettenähtud temperatuuril, õigetes kogustes ja sobivate lisanditega;
- portsjoneerida ja kujundada roogi;
- roogade pakkumiseks kasutada õigeid lauanõusid ja söögiriistu;
- teenindada kliente;
- töötada majanduslikult.

5. Hindamine

Hinnatakse

- praktilised oskused (100 %) – toidu- ja isikliku hügieeni järgimist, praktilised toiduvalmistamisoskuseid ja nende arengut, meeskonnatöö oskuseid, töö planeerimist ja ajastamist, vastutustunnet ja distsipliini, õigete töövõtete kasutamist tootmistöö erinevatel etappidel, roogade serveerimis- ja klienditeeninduspõhimõtete rakendamist, töö planeerimist ja teostamist väljastusliinis.

Mooduli hinne kujuneb moodulis läbitud õppeainete jooksvatest hinnetest:

MOODUL 14

SUURKÖÖGI TOITLUSTUSTEENINDUS

Maht 3 õ-n

II – õppeaasta

TEENINDUS- JA MÜÜGITÖÖ TOITLUSTUSETTEVÖTTES 1,5 õ-n

TEENINDUSPRAKTIKA ÕPPEKESKKONNAS 1,0 õ-n

III – õppeaasta

III -TEENINDUSPRAKTIKA ÕPPEKESKKONNAS 0,5 õ-n

Eesmärk

Toitlustusteeninduse mooduliga taotletakse, et õppija õpib tundma klientide vajadusi, müügi ja teenindamise põhitehnikaid, vastu võtma ja edastama klientidelt saadud tagasisidet. Õpib kasutama müügi ja teenindamise põhitehnikaid tavapärasel teenindussituatsioonides, planeerima tööd iseteenindusega söögisaalis, serveerima lihtsamaid roogi ja jooke. Õppija õpib toimima teenindus- ja müügitoimingutes säästlikult ja efektiivselt. Õpetus toetab õppija ühistöö-, suhtlemis- ja probleemide lahendamise oskuste arengut ja valmisolekut teenindustööks.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

läbitud moodulid Toiduvalmistamine suursöögis ja Töökorraldus toitlustusettevõttes

3. Õpisisu

3.1 TEENINDUS- JA MÜÜGITÖÖ TOITLUSTUSETTEVÖTTES

Teenindus- ja müügitoimingute tähtsus, tähendus. Müügisituatsiooni etapid. Müügitehnikad. Tagasiside hankimise võimalused, analüüs, edastamine. Nõuded söögiruumidele. Söögiruumide planeerimine. Lauad, lauapesu. Laua- ja serveerimisnõud, söögiriistad ja serveerimisvahendid; ettevalmistustööd söögisaalis. Laudade eelkatted. Teenindusprotsess. Eelroogade, pearoogade, järeldroogade 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

Laudade paigutamine ruumi. Laudade linutamise ja linade ärakorjamise tehnilised võtted. Erineva kuju ja suurusega laudade linutamine. Salvrättide voltimine. Kelneriräti voltimine ja kasutamine. Lauapesu hooldamine. Lauanõud ja söögiriistad, klaasid, serveerimisnõud ja – vahendid - äratundmine, sobivate vahendite valik, pesemine, poleerimine, ladustamine, transportimine. Erinevate nõude (portsjonroogade) kandmise viisid. 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. Kliendi ärasaatmine. Vealukordade lahendamine vastavalt etteantud standardile.

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- kliendi vajadusi ja ootusi;
- kliendi nõustamise põhimõtteid;
- müügi- ja teenindamise põhitehnikaid,
- erinevaid eelkatteid;
- veinide serveerimise põhimõtteid;
- kehtivaid maksevahendeid, isikut tõendavaid dokumente;
- tagasiside vastu võtmise ja edastamise põhimõtteid;

oskab:

- kasutada müügi- ja teenindamise põhitehnikaid tavapärestes 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 töötada meeskonnas;
- esitleda tooteid ja teenuseid suuliselt ja kirjalikult söögisaalis, telefoni, telefaksi, posti, elektroposti teel;
- toimida teenindus- ja müügitoimingutes säästlikult ja efektiivselt;

5. Hindamine

Hinnatakse

- kirjalikud teadmiste testid (20 %);
- õpimapp - 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;
- praktilised oskused (60 %) - 3-käigulise söögikorra teeninduse planeerimist, teostamist ja analüüsi, menüü vormistamine arvutil nii eesti kui võõrkeeles, enesehinnangu andmist;

Mooduli hinne kujuneb moodulis läbitud õppeainete jooksvatest hinnetest: TEENINDUS- JA MÜÜGITÖÖ TOITLUSTUSETTEVÖTTES 50%, TEENINDUSPRAKTIKA ÕPPEKESKKONNAS 50%. Iga õppeaine peab olema sooritatud positiivsele hindele.

MOODUL 15

RESTORANI TOITLUSTUSTEENINDUS

Maht 5 õ-n

II – õppeaasta

KUTSEALANE VÕÕRKEEL 2,0 õ-n

III – õppeaasta

TEENINDUS- JA MÜÜGITÖÖ TOITLUSTUSETTEVÖTTES 1,0 õ-n

TEENINDUSPRAKTIKA ÕPPEKESKKONNAS 0,5 õ-n

IV – õppeaasta

TEENINDUS- JA MÜÜGITÖÖ TOITLUSTUSETTEVÖTTES 1,0 õ-n

TEENINDUSPRAKTIKA ÕPPEKESKKONNAS 0,5 õ-n

1. Eesmärgid

Õpetusega taotletakse, et õppija õpib tundma kliendi vajadusi, müügi ja teenindamise põhitehnikaid. Õpib nõustama kliente, vastu võtma ja edastama kliendilt saadud tagasisidet. Õppija õpib kasutama müügi ja teenindamise põhitehnikaid tavapärestes teenindussituatsioonides, planeerima tööd söögisaalis, katma laudu vastavalt etteantud menüüle, kasutama tavalisemaid nõude kandmise nõude kandmise võtteid, serveerima lihtsamaid roogi ja jooke. Õpib toimima teenindus- ja müügitoimingutes säästlikult ja efektiivselt. Saab suhtlemiskogemuse võõrkeelsete klientide teenindamisel toitlustusteeninduses tüüpsituatsioonides ja veaolukordades. Õpetus toetab ühistöö-, analüüsi-, suhtlemis- ja probleemide lahendamise oskust ja valmisolekut teenindustööks.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Läbitud on moodulid Klienditeeninduse alused ja Kommunikatsioon

3. Õppesisu

3.1. TEENINDUS- JA MÜÜGITÖÖ TOITLUSTUSETTEVÖTTES

Teenindus- ja müügitoimingute tähtsus, tähendus. Müügisituatsiooni etapid. Müügitehnikad. Tagasiside hankimise võimalused, analüüs, edastamine. Nõuded söögisaalidele ja söögisaalide planeerimine vastavalt teeninduse liigile. Lauad, lauapesu. Söögi- ja serveerimisnõud, söögiriistad ja serveerimisvahendid. Ettevalmistustööd söögisaalis, laudade eelkatted. Selvelaua katmine hommikusöögiks. Selvelaudade ja teemalaudade eelkatted. Teenindusprotsess söögisaalis. Eel-, pea- ja järelroogade serveerimine (töövahendid, tehnika, tööde järjekord). Toitude serveerimine taldrikutelt, vaagnalt. Toitude serveerimine selvelaudades, osalise ja täieliku teenindusega lauas. Kuumade, külmade ja alkoholsete jookide serveerimine. Arveldamine ja kassatoimingud.

3.2. TEENINDUSPRAKTIKA ÕPPEKESKKONNAS

Söögisaali ja teenindaja töökoha ettevalmistamine klientide vastuvõtmiseks. Laudade paigutamine ruumi. Erineva kuju ja suurusega laudade katmine linadega, linade ärakorjamise võtted. Salvrättide ja kelneri käerättide voltimine ja kasutamine, lauapesu hooldamine. Nõude kandmise võtted – tühjade söögi- ja serveerimisnõude, portsjonite, kasutatud nõude kandmine. Katmistaldriku ja kandiku kasutamine. Lauakatmine (hommikusöögilaudade, erinevate einete, selvelaudade eelkatted ja käigukatted vastavalt menüüle). Sobivate sööginõude ja -riistade, klaaside, serveerimisnõude ja -vahendite valik, pesemine, poleerimine, ladustamine, transportimine. Klientide vastuvõtmine. Jookide

pakkumine, toitude ja menüüde esitlemine, aktiivne pakkumine, klientide nõustamine, küsimustele vastamine, tagasiside hankimine. Eel-, pea- ja järelroogade serveerimine. Külmade, kuumade ja alkoholsete jookide serveerimine. Osaline, täielik teenindus söögilauas, selveteenindus ja peeteenindus. Laudade koristamine. Vealukordade lahendamine vastavalt etteantud standardile. Arveldamine ja kassatoimingud. Meeskonnatöö.

3.3. KUTSEALASED VÕÕRKEELED (INGLISE KEEL)

Kutsealase suhtluskeele arendamine (tavalised keelekasutusolukorrad toitlustusteeninduses, suhtlemine eriolukordades). Kutsealase terminoloogia tundmine ja kasutamine. Lihtsamate kutsealaste tekstide lugemine, refereerimine ja tõlkimine (menüü ja söögikorrad, toiduainete, roogade ja jookide nimetused, köögi inventar, seadmed ja kasutusjuhendid, töövahendid, inventar, serviisid, klaasid, söögiriistad, toiduvalmistamise tehnikad söögikorrad, toiduainete, roogade ja jookide nimetused, köögitoimingud, saalitoimingud, roogade organoleptiline kirjeldamine). Köögi-, saali- ja müügitoimingud, jookide ja toitude kirjeldamine. Informatsiooni hankimine. Keeleõppe integreerimine praktilise õppega.

4. Õpitulemused

Teab ja tunneb

- toitlustusettevõtte kliendi vajadusi, soove ja ootusi;
- kliendi nõustamise põhimõtteid toitude ja jookide pakkumisel;
- müügi ja teenindamise tehnikaid;
- söögisaali ettevalmistamist ja erinevaid eelkatteid;
- erinevaid sööginõusid ja -riistasid, klaase;
- serveerimisnõude ja –vahendite otstarvet ning nende käsitlemisele ja hooldamisele esitatavaid nõudeid;
- erinevate jookide ja toitude serveerimist;
- kehtivaid maksevahendeid, isikut tõendavaid dokumente;

oskab

- planeerida söögisaali, paigutada ruumis söögilaudu ja selvelaudu;
- linutada erinevaid laudu, voltida salvrätte ja kelnerirätte, hooldada lauapesu;
- valida vastavalt menüüle sööginõud, söögiriistad, klaasid, serveerimisnõud ja –vahendid, planeerida nõude vajadust vastavalt menüüle ja külaliste arvule;
- teha eelkatteid vastavalt menüüle;
- kasutada nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul);
- planeerida ja teostada serveerimist selvelaudades, osalise teenindusega laudades meeskonna tööna;
- vastu võtta ja juhatada lauda kliente;
- serveerida eelroogi, pearoogi, järelroogi;
- serveerida kuumi jooke, karastusjooke ja alkoholseid jooke;
- kasutada müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindussituatsioonides;
- esitleda tooteid ja teenuseid suuliselt ja kirjalikult söögisaalis, telefoni, telefaksi, posti, elektronposti teel;
- toimida teenindus- ja müügitoimingutes säästlikult ja efektiivselt;
- hankida võõrkeelset kutsealast informatsiooni;
- refereerida ja tõlkida võõrkeelset kutsealast kirjandust ;
- kirjutada lühikesi võõrkeelseid tekste.

5. Hindamine

õpimapp (20 %) – laua eelkatte planeerimine vastavalt juhendile; teeninduse kirjeldus menüü alusel; eine planeerimine selvelauas vastavalt juhendile; tava- ja piduliku eine planeerimine rühmatööna; võõrkeelsetest infoallikatest hangitud, tõlgitud ja refereeritud

kutsealased tekstid; õppekeskkonnas toimunud praktilise töö raporti vormistamine; praktilised oskused (60 %) – hommikusöögi, 3-käigulise einekorra teeninduse planeerimine, teostamine ja analüüs, menüü vormistamine arvutil nii eesti kui võõrkeeles, enesehinnangu andmine; õppekeskkonnas praktiliste tööülesannete täitmine meeskonnas; klienditeeninduse tüüpolukorra lahendamine võõrkeeles.

Mooduli hinne kujuneb moodulis läbitud õppeainete jooksvatest hinnetest: TEENINDUS- JA MÜÜGITÖÖ TOITLUSTUSETTEVÕTTES 40%, TEENINDUSPRAKTIKA ÕPPEKESKKONNAS 20%, KUTSEALASED VÕÕRKEELED 40%. Iga õppeaine peab olema sooritatud positiivsele hindele.

MOODUL 16

KOKA PRAKTIINE TÖÖ TÖÖKESKKONNAS

Maht 25 õ-n

I – õppeaasta

KOKA PRAKTIINE TÖÖ TÖÖKESKKONNAS 3,0 õ-n

II – õppeaasta

KOKA PRAKTIINE TÖÖ TÖÖKESKKONNAS 5,0 õ-n

III – õppeaasta

KOKA PRAKTIINE TÖÖ TÖÖKESKKONNAS 7,0 õ-n

IV – õppeaasta

KOKA PRAKTIINE TÖÖ TÖÖKESKKONNAS 10,0 õ-n

1. Eesmärgid

Praktika mooduliga taotletakse, et õppija saab ülevaate praktikaettevõttest kui organisatsioonist, õpib mõistma restorani töö planeerimist ja korraldamist. Praktiseerib erinevate äriideedega restoranides, harjub restorani töökeskkonnaga, saab motivatsiooni kutsealaseks tööks. Rakendab teadmisi ja oskusi konkreetsetes töösituatsioonides, valmistab ja serveerib restoraniköögis toite, süvendab teadmisi ja oskusi tervisliku toidu valmistamisest ja valmistamisest lähtudes klientide erinevatest vajadustest. Saab kogemuse töötamisel erinevate toitlustamises kasutatavatest seadmetest ja töövahenditest. Õpib järgima isikliku hügieeni ja tööohutusnõudeid, ette valmistama töökohta. Süvendab teadmisi töötamiseks kutsealal, rakendab praktiliselt saadud tööoskusi kutsealaste õpingute tõhustamiseks. Õpetus toetab õppija ühis- ja meeskonnatöö oskuste, probleemide lahendamise ja suhtlemisoskuste arengut.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

enne esimest praktikaperioodi on õpilane läbinud vähemalt 3õn toiduvalmistamise teoreetilist ja vähemalt 4 nädalat koka praktilist tööd õppekeskkonnas

3. Õppesisu

KOKA PRAKTIINE TÖÖ TÖÖKESKKONNAS

1. PLANEERIMISETAPP. Eneseanalüüs, isiklikud reaalsed eesmärgid kutsealase praktilise kogemuse saamiseks. Vajaliku materjali koostamine praktikale minekuks – CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine. Tööturvalisus ja tööohutus töökohal.

2. KÖÖGITÖÖ PRAKTIKA. 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. Lihtsamate suurköögi toitide valmistamine ja serveerimine. Koostöö juhendajaga. Köögitööde planeerimine, -

kavandamine ja teostamine. Analüüs ja hinnang. Raport. Praktikapäevik. Praktiline kogemus majutus- või toitlustusettevõttes.

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- kutseala arengut mõjuvaid faktoreid.

oskab:

- analüüsida oma kutsealaseid oskusi;
- püstitada praktikaks isiklike eesmärgid;
- koostada materjale praktikale minekuks – CV, avaldus, leping, oskuste nimistu
- kasutada erinevaid kommunikatsioonivahendeid;
- kinni pidada kokkulepetest, osaleb aktiivselt töös, järgib tööaegu, täidab korraldusi;
- rakendada teoreetilisi teadmisi, peab kinni eririietuse kandmise nõuetest, järgib hügieeni- ja ohutuse nõudeid;
- vestelda ettevõtte organisatsioonist, selle töötajatest, klientidest;
- suhelda efektiivselt juhendajaga, tunneb end meeskonnaliikmena;
- pidada praktikapäevikut, mis sisaldab seletusi ja analüüsi;
- hinnata kriitiliselt oma praktikakogemusi arvestades enesele püstitatud eesmärgid ja karjääritaotlusi;
- määratleda eelnevate moodulite läbimise mõju praktikale;
- hinnata oma toimetulekut probleemsituatsioonides (konfliktid, kriitika, uued inimesed);
- anda hinnangut oma koostöövõimele juhendaja, kaastöötajatega, klientidega;
- püstitada eesmärgid järgnevas praktikaks;
- hinnata tööle asumise võimalusi, arvestades praktikakogemust;
- kirjeldada praktikaettevõtte organisatsiooni,
- hinnata ja analüüsida oma praktilisi oskusi

5. Hindamine

õpimapp - raportit praktika planeerimise kohta (isiklikud eesmärgid, cv, avaldus, motivatsioonikiri, leping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale), tagasisidet praktikakohast, praktika raportit (koostatud vastavalt juhendile), praktikapäevikut, eneseanalüüsi ja –hinnangut - ja tagasiside töökohast – (80%);

- köögipraktika raporti kaitsmine komisjoni ees – (20%).

MOODUL 17
LÕPUEKSAM
Maht 1,0 õ-n
IV õppeaasta

1. Eesmärgid

Lõpueksami mooduliga taotletakse, et õppija tõendaks teadmiste, oskuste süsteemsust ja kasutamisoskust, sotsiaalset valmisolekut töötamiseks õpitud kutsealal. (vastavalt kokk I kutsestandardile)

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Läbitud on koka õppekava moodulid

3. Õppesisu

Eksami sisu:

Planeerida ja valmistada kolmekäiguline toidukord ja serveerida klientidele ning anda intervjuu.

Eksam koosneb kolmest etapist:

1. Aruande koostamine: Planeerida kolmekäiguline toidukord Kokk I kutseksamile lisatud toidukorvile. (Lisa 6)
2. Suuline eksam ja küsimused aruande kohta
3. Planeeritus kolmekäigulise toidukorra praktiline teostus ja serveerimine

4. Hindamine

Hindamine toimub KOKK I kutse eksami hindamisjuhendile Lisa

Hinne moodustub:

1. Teooriaeksami hinne koosneb kahest osast: aruande ja intervjuu hinnangust vahekord on 60% ja 40% (60 punkti ja 40 punkti).
2. Intervjuule pääsemiseks peab kirjalik aruanne olema esitatud positiivsele hindele (vähemalt 65%).
3. Praktilise eksami sooritamisele pääsemiseks on eelduseks teooriaeksami tulemus vähemalt 65%
4. Praktilise eksami hinne koosneb kahest osast: toiduvalmistamise ja teeninduse hinnangust ning toitudele antud hinnangust, vahekord 40% ja 60 % (40 punkti ja 60 punkti).

Lõputunnistusel tuuakse eraldi välja teooriaeksami hinne ja praktilise eksami hinne

VALIKÕPINGUTE MOODULID

MOODUL 18

JOOGIÕPETUS

Maht 1,0 õ-n T 0,5/P 0,5

IV õppeaasta

1. Eesmärgid

Joogiõpetuse mooduliga taotletakse, et õppija omandab baastadmised alkoholsetest ja alkoholivabadest, kuumadest ja külmadest jookidest. Omandab teadmised jookide liigitusest ja sortimentidest, jookide ajaloost, päritolust, valmistamise tehnoloogiast, maitseomadustest, kasutamisevõimalustest ja serveerimistemperatuuridest. Õppija omandab teadmised ja oskused veinide valiku põhimõtetest, veini ja toidu sobivusest. Omandab teadmised dekanteerimisest ja oskuse serveerida veine ning tunneb joogikaardi koostamise põhimõtteid, omandab oskuse kasutada sobivaid baaritõvahendeid ning valmistada klassikalisi segujooke, tutvustada ja serveerida erinevaid jooke ning nõustada kliente jookide valikul.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Teenindus- ja müügitöö toitlustusettevõttes

3. Õppesisu

3.1. JOOGIÕPETUS

Klassifikatsioon. Alkoholivabad joogid: karastusjoogid - veed, mahlad, toonikud jne. Kuumad joogid: kohv, tee, kakao. Nende valmistamine, serveerimine.

Alkohoolsed joogid. Lahjad alkohoolsed joogid.

Veiniõpetus. Veinide klassifikatsioon. Tuntumad viinamarjasordid. Veinide valmistamine, hoidmine, degusteerimine, dekanteerimine, serveerimine. Veinimaad. Vana Maailm. Uus Maailm. Vahuveinid. Kangestatud veinid. Aromatiseeritud veinid. Vein ja toit. Kokkusobivuse põhimõtted. Veinitraditsioonid.

Õlu. Liigid. Päritolu. Valmistamine. Serveerimine.

Siider. Päritolu. Valmistamine. Serveerimine.

Kanged alkohoolsed joogid. Viinad. Maitsestatud viin. Puuviljaviin. Rumm. Viski. Brändi. Konjak. Armanjak. Kalvados. Liköör. Bitter. Päritolu. Toorained. Valmistamine. Serveerimine. Jookide sobivus toitudega.

Klassikalised kokteilid. Valmistamine. Serveerimine.

Jookide valiku põhimõtted.

Joogikaardi koostamine, kujundamine.

Klientide nõustamine jookide valikul.

Baaritöö põhimõtted. Baaritõvahendid. Otstarve, kasutamine ja korrashoid. Segujookide ajalugu. Valmistamise põhimõtted ja tehnika. Komponendid. Mõõdud. Kaunistamine. Klaasid – nende kasutamine erinevate jookide serveerimisel. Klaaside hooldamine.

4. 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 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

5. Hindamine

Hinnatakse:

Kirjalikud teadmiste testid 30%

Praktiliste oskuste test - veini serveerimine ja iseloomustamine, klassikalise kokteili tegemine, kuuma joogi valmistamine - 50%

Referaat esitlusega - 20%

MOODUL 19

PAGARI- JA KONDIITRITÖÖ

Maht 6 õ-n

II õppeaasta

PAGARITÖÖ 3,0 õ-n T 1,0/P 2,0

III õppeaasta

KONDIITRITÖÖ 3,0 õ-n T 1,0/P 2,0

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised ja oskused pagari ja kondiitritööst. Pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks vajalike taiginate, täidiste, kreemide, puistete, glasuuride, želeede ja kaunistuste valmistamise ning kasutamise oskused. Õppija omandab läbi käelise tegevuse eneseväljendamise teadmised ja oskused pagari- ja kondiitritöök. Omandab kompositsiooni ja kujundamise põhiteadmised.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Läbitud on moodul Töökeskkond, Töökorraldus suurköögis

3. Õppesisu

PÄRMITAIGEN: valmistamine: toorainete vastuvõtmine ja hoidmine, toorainete ettevalmistamine tootmiseks, taigna valmistamine ja kääritsemine, taigna töötlemine (tükeldamine, ümardamine, eelkerkimine, kihistamine, vormimine, kergitamine, küpsetamine), toodete jahutamine, säilitamine realiseerimine. Nisutaignast tooted: väikesaiad, kerged põimikud, kuivikud, kihilised pärmitaignatooted. Täidised.

MURETAIGNA ja LIIVATAIGNA valmistamise tehnoloogia:

Liiva ja muretaigna liigid, põhitoorained ja nõuded nende valmistamiseks, taigna valmistamise käik, taigna vormimine plaadikookidele, portsjonkookidele, tortidele, küpsistele. Toodete küpsetamine.

KEEDUTAIGNA valmistamise tehnoloogia: Põhitoorained, nõuded kasutatavatele toorainetele, taigna valmistamine, toodete vormimine, küpsetamine Keedutaigna valmistamine keedutaignapulbritest.

BISKVIITTAIGNA valmistamise tehnoloogia: Põhitoorained biskviittaigna valmistamiseks, Klassikalise biskviittaigna valmistamise moodused. Biskviittaigna valmistamine kasutades vahustusemulgaatoreid. Biskviittaigna valmistamine kasutades osalist või täisseggu (mix) Biskviitoodete vormimine tordipõhjadele, lõikekookidele, pritsitud koogipõhjadeks (bušee). Küpsetamine. Erinevate lisanditega (kakao,moon, võrtsid, pählid jne.) biskviittaignad. Biskviittaigna tüüpilisemad vead ja nende vältimine.

Võibiskviidi valmistamise tehnoloogia: Erinevad valmistusviisid. Küpsiste, keekside, plaadikookide valmistamine, küpsetamine. Osaliste ja täissegude (mixide) kasutamine keekside ja kookide valmistamiseks. Muffinid.

BESEE ehk õhulise taigna valmistamine Kasutatavad toorained ja valmistamise tehnoloogiline protsess. Munade asendamine munavalgepulbriga. Õhulise taigna vormimine kookidele, tortidele, küpsistele. Küpsetamine.

SIIRUPITE valmistamine: Siirupite liigid vastavalt kasutusotstarbele, siirupite keetmine.

TARRETISTE valmistamine: Tarretiste ehk zeleede liigid, valmiszeleed (külmzeleed, dekoorzeleed, kattezeleed) zeleede valmistamine tarrendainetest (zelatiinist, agarist),zeleepulbritest, zeleekontsentraadist.

KAUNISTUSTE valmistamine: Dekoormass, zelatiinimass, martsipan, rasvaglasuur, šokolaad.

KREEMIDE valmistamine : Kreemide valmistamiseks vajalikud toorained, s.h vedelad ja pulbrilised kreemistabilisaatorid, zelatiin.

Kreemide liigitus. Erinevate kreemide valmistamine. Võikreemid, vanillikreemid, munavalgekreemid, koorekreemid (sh vahukoore, vedela taimerasva, hapukoorekreemid), keedukreemid, kohupiimakreemid. Pulbritest valmistatavad kreemid (vanilli, mandli, koore), valmiskreemid, segukreemid.

Kookide valmistamine Biskviitkoogid, liivataignakoogid, keedutaignakoogid, lehttaignakoogid, õhulisest taignast koogid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest koogid, üleküpsetatud koogid, purukoogid. Kookide kokkupanek, viimistlemine ja kaunistamine.

Tortide valmistamine: Biskviittordid, liivataignatordid, keedutaignatordid, lehttaignatordid, beseetordid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest tordid, üleküpsetatud tordid. Tellitud ja temaatilised tordid.

PRAKTILINE TÖÖ ÕPPETÖÖKOJAS. Erinevate tainaste valmistamine. Pooltoodete valmistamine kookidele ja tortidele. Valikagaritoodete valmistamine ja viimistlemine

4. Õpitulemused

Õpilane teab ja tunneb:

- pagari- ja kondiitritöös vajalike tooraineid
- lisaaineid, mida kasutatakse pagari- ja kondiitritööstuses
- erinevate tainaste valmistusviise: pärmi-, leht-, mure-, liiva-, keedu-, biskviit-, võibiskviit- ja beseetaigen;
- pooltoodete valmistamist
- kaunistusmaterjalide valmistamist: siirupid, želeed, kreemid, glasuurid, šokolaad, dekoormass, martsipan;
- kookide valmistamise tehnoloogilisi võtteid: biskviitkoogid, liivataignakoogid, keedutaignakoogid, lehttaignakoogid, õhulisest taignast koogid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest koogid, üleküpsetatud koogid, purukoogid;

- tortide valmistamise tehnoloogilisi võtteid: biskviittordid, liivataignatordid, keedutaignatordid, lehttaignatordid, beseetordid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest tordid, üleküpsetatud tordid, tellitud ja temaatilised tordid;

oskab:

- teoreetilisi teadmisi rakendada praktilises töös
- kirjeldada ja rakendada tehnoloogilisi protsesse nisutaigna töötlemisel ja kergitamisel
- seletada valmistoodetele esitatavaid nõudeid ning analüüsida tulemusi
- valmistada erinevaid pagaritooted- saiad, sepikud, liht- ja kihilised saiad, kringlid, stritslid ja teised punutised, pirukad, leht- ja pärmilehttaignast, leht-, mure-, liiva-, keedu-, biskviit-, võibiskviit- ja beseetainast tooted
- kasutada erinevaid kompositsioonivõtteid toodete kaunistamisel;
- kasutada erinevaid tehnoloogiaid valikpagaritoodete valmistamiseks: väikesaiad, plaadikoogid, pirukad, stritslid, kringlid, rasvküpsetised;
- valmistada kreeme: võikreemid, vanillikreemid, munavalgekreemid, koorekreemid, keedukreemid, kohupiimakreemid.
- valmistada kooke erinevatest pooltoodetest: biskviitkoogid, liivataignakoogid, keedutaignakoogid, lehttaignakoogid, õhulisest taignast koogid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest koogid, üleküpsetatud koogid, purukoogid;
- valmistada torte erinevatest pooltoodetest: biskviittordid, liivataignatordid, keedutaignatordid, lehttaignatordid, beseetordid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest tordid, üleküpsetatud tordid, tellitud ja temaatilised tordid;

5. Hindamine

- õpiprotsessi jooksev hindamine (20%) – pagaritoodete tehnoloogia, kondiitritoodete tehnoloogia
- kirjalikud testid/kontrolltööd (20%) - pagaritoodete tehnoloogia, kondiitritoodete tehnoloogia
- praktilised oskused (60%).

Mooduli hinne kujuneb jooksvatest hinnetest:

MOODUL 20

CATERING-TEENINDUS

Maht 2 õ-n T 1,0/P 1,0

IV – õppeaasta

1. Eesmärk

Catering- teeninduse mooduliga taotletakse, et õppija omandab alusteadmised ja –oskused toitlustusteenindusest väljapool statsionaarset söögisaali või ettevõtet. Õppija omandab teadmised ja oskused kohvipauside, lõunasöökide ja erinevate vastuvõttude teenindamiseks erinevates ruumides ja tingimustes, teenindamiseks seminaride ja konverentside toimumise ruumis lähtuvalt klientide vajadustest, soovidest ja ootustest. Õppija omandab teadmised toitlustusteeninduse korraldamiseks välitingimustes.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Läbitud moodulid: toitlustusteenindus

3. Õpisisu

CATERING-TEENINDUS. *Catering*- teeninduse planeerimine (Kellele? Mida? Kuidas? Kus?). Menüüd, töövahendid, inventar, seadmed, transpordivahendid ja logistika. Tööaja ja tööjõu planeerimine, teenuse hinna kalkuleerimine. Toiduohutusnõuete järgimine.

Ettevalmistustööd *catering*- teeninduseks –söögi- ja serveerimisnõude jne. komplekteerimine, toitude valmistamine ja pakkimine, säilitus ja transport.

Kohvipausid, lõunasöögid, istumisega ja seismisega vastuvõetud väljapool statsionaarset söögisaali või ettevõtet. Ruumide (söögi- ja abiruumide) planeerimine, erinevate selvelaudade koostamine, linutamine ja kaunistamine. Selvelaudade planeerimine vastavalt menüüle, lauakatmine. Erinevad teenindusviisid (sh. serveerimine kandikutelt).

Järeltööd – kasutatud nõude pakkimine, toidu pakkimine, muude vahendite ja seadmete pakkimine ja logistika, järeltööd statsionaarses ettevõttes.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- *catering*- teeninduse planeerimist;
- toiduohutusnõudeid *catering*- teeninduse osutamisel;
- *catering*- teeninduseks sobivaid menüüsid ja toite;
- *catering*- teeninduseks vajalikke seadmeid, inventari, töövahendeid, abivahendeid;
- ruumide planeerimist ja korraldamist *catering*- teeninduseks;
- teeninduse spetsiifikat *catering*- teeninduses;

õppija oskab:

- planeerida ja läbi viia ühistöös, juhendaja abil, väikesemahulisi *catering*- teenindusi.
- laudade linutamist, kaunistamist ja katmist *catering*- teeninduseks
- eel- ja järeltöid *catering*- teeninduses;

5. Hindamine:

- kirjalikud teooriateadmiste testid (30 %);
- rühmatöö (20%) - *catering* -teeninduse planeerimine
- praktilised oskused (50 %) – *catering* -teeninduse planeerimine ja teostamine.

MOODUL 21

ERIALANE SAKSA/SOOME KEEL

Maht 2 õ-n

III - õppeaasta 2,0 õ-n

1. Eesmärk

Erialase keele mooduliga taotletakse, et õppija omandab teadmised ja oskused luua eeldused kliendi rahulolu saavutamiseks teenindussituatsioonis. Arendada õpilase keele- ja meeskonnatööoskust ning täiendada sõnavara majutamise ja toitlustamise valdkonnas.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õpisisu

3.1. KUTSEALANE SAKSA/SOOME KEEL

Kutsealase suhtluskeele arendamine (tavalised keelekasutusolukorrad toitlustusteeninduses, suhtlemine eriolukordades). Kutsealase terminoloogia tundmine ja kasutamine. Lihtsamate kutsealaste tekstide lugemine, refereerimine ja tõlkimine (menüü ja söögikorrad, toiduainete, roogade ja jookide nimetused, köögi inventar, seadmed ja kasutusjuhendid, serviisid, klaasid, söögiriistad, toiduvalmistamise tehnikad jt köögitoimingud, saalitoimingud, roogade organoleptiline kirjeldamine). Informatsiooni hankimine. Keeleõppe integreerimine praktilise õppega.

4. Õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- erialaseis termineid saksa/soome keeles;

oskab:

- esitleda tooteid ja teenuseid suuliselt ja kirjalikult söögisaalis, telefoni, telefaksi, posti, elektroposti teel saksa/soome keeles
- suhelda klientidega saksa/soome keeles
- hankida saksa/soome kutsealast informatsiooni;
- refereerida ja tõlkida saksa/soome kutsealast kirjandust ;
- kirjutada lühikesi saksa/soome tekste.

5. Hindamine

Hinnatakse

- kirjalikud teadmiste testid
 - menüüde tõlkimine saksa/soome keelde
 - teeninduskäigu kirjelduse koostamine saksa/soome keeles
- õppekeskkonnas toimunud praktilise töö raporti vormistamine saksa/soome, saksa/soome infoallikatest hangitud, tõlgitud ja refereeritud kutsealased tekstid – (20 %);
- praktilised oskused - menüü vormistamine arvutil nii eesti kui saksa/soome,
 - võõrkeelse klienditeeninduse tüüpolukorra lahendamist.

MOODUL 22

LILLESEADE

Maht 1 õ-n

IV - õppeaasta 1,0 õ-n

1. Eesmärk

Õpetamisega taotletakse, et õppijad omandavad teadmised ja oskused materjaliõpetuse, kujundusõpetuse ja lilleseadete tegemise põhialustest ning anda teoreetilisi ja praktilisi oskusi erinevate lilleseadetööde tegemiseks. Mooduli eesmärgiks on arendada õpilases loomingulisust, iseseisvust.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

Kompositsiooniõpetus Lilleseades. Sümmeetria ja tasakaal. Sümmeetria liigid: peegelsümmeetria, telgsümmeetria, tsentraalsümmeetria. Proportsioonid. Kuldlõige. Harmoonia. Kontrastsus. Dünaamika.

Materjaliõpetuse alused. Töövahendid: lõikevahendid, mehaanilised ja elektrilised tööriistad. Abimaterjalid. Sidumisvahendid: erinevad nõõrid, traadid, niin. Kinnitusvahendid: klambrid, nõelad. Muud abivahendid: teibid, värvid, leheläige jt

Seade alused: oasise tooted, lauseade alus – (table deco. Auto corso. Mini deco jt.), alternatiivne seade alus, looduslikud materjalid (sammal, oksad jm.)

Materjalide ettevalmistamine ja käsitlemine. Nõuded erinevatele lõikelilledele ja lõikerohelisele . Säilitusained. Taimede kujunduslikud omadused ja kasvukujud, lõikelilled hierarhia. Dekoratiivsed materjalid (paelad, kangad). Anumaõpetus (vaas, anum, ampull)

Lilleseade stiilid: stiilide iseloomustus ja võrdlus. Dekoratiivne, vegetatiivne, formaal-lineaarne, vormitöö. Proportsioon. Kasvupunkt. Töö vorm. Taimede asetusviisid, rühmitamine, pindade kujundamine ja ruumiline kihilisus.

Lilleseaded. Lillekimp: lillekimbu osad; proportsioon ; sidumiskoht; spiraal; stiili valik; vaasi valik; tehnikad. Lauaseade: nõuded lauaseadele; fursettlaud; rootsilaud; kokteilverstuvõtulaud; parlamendilaud. Teemaatilised lilleseaded; sümbolika. Jõulud. Uusaasta. Sõbrapäev. Lihavõtted. Emadepäev. Stiilipeod. Lõike- Ja Toalilled Pakkimine Ja Transport.

4. Õpitulemused

Mooduli läbimise järel õpilane teab ja tunneb:

- kompositsiooniõpetuse aluseid;
- materjaliõpetuse aluseid;
- lilleseade stiile;
- erinevate lilleseadete tegemisel kehtivaid nõudeid;
- lilleseade seoseid keskkonnakaitsega, oskab:
- kavandada oma töid;
- kasutada erinevaid tehnikaid ja kujundusvõtteid kimpude, seadete ja tegemisel
- pakkida lilleseadeid ja toalilli;

5. Hindamine

Hinnatakse:

- Kirjalike teadmiste test lilleseade põhitõdedest (20 %);
- Praktilise ülesanded lilleseade teemadel, õpimapi esitamine (80 %)

ÜLDHARIDUSÕPINGUD

EESTI KEEL

1. Üldalused

1.1. Eesti keele aineõpetuse kohustuslik maht on 3 õppenädalat.

1.2. Ainekava kohustuslik õppesisu koosneb kahest osast: õigekeelsus (2 õn) ja väljendusõpetus (1 õn). Ainekava teemade täpne paigutus ja järjestus kooli ainekavas on kooli otsustada.

1.3. Kohustuslike õppeainete seast täiendavaks õppeks eesti keele valinud õpilane õpib 1 õppenädala mahus õppeteemat *Sõnavara ja sõnastus* või *Eesti keele struktuur*.

1.3. Õpilane saab hinde iga õppenädala õpitulemuste eest. Nende hinnete alusel paneb õpetaja välja eesti keele kokkuvõtva hinde. Kui õpilane on valinud lisaks ühe õppenädala eesti keelest, arvestatakse eesti keele hinde väljapanekul ka selle õppenädala hinnet.

2. Õppe-eesmärgid

Eesti keele õpetamisega taotletakse, et õpilane:

- arendab oma suulist ja kirjalikku väljendusoskust;
- arendab suutlikkust vastu võtta, hinnata, kasutada ja edastada teavet;
- arendab oma õpioskusi ja tekstiga töötamise oskust;
- omandab suhtlemisvalmiduse;
- väärtustab emakeelt ja rahvuskultuuri.

3. Õppetegevus

Keeleõpetus on rakenduslik. Korratakse olulisemaid ortograafia- ja grammatikateemasid, laiendatakse sõnavara ning õpitakse tundma, eristama, mõistma ja koostama mitmesuguseid tekste. Õpetuse raskuspunkt on sisult loogilise ja sõnastuselt korrekse teksti loomisel; arendatakse nii suulist kui ka kirjalikku väljendusoskust. Õigekeelsusküsimuste lahendamiseks õpitakse kasutama sõnaraamatuid ja teisi keelekäsiraamatuid. Keeleõpetust integreeritakse võimaluse piires kirjandusõpetusega.

4. Õigekeelsus

4.1. Õppesisu

4.1.1. HÄÄLIKUÕPETUS. Keele häälikusüsteem. Silp ja silbitamine.

4.1.2. ÕIGEKIRJUTUS. Eesti keele õigekirja põhimõtted. Täheortograafia põhireeglid. Võõrsõnade olemus ja ortograafia: h, f ja š kvantiteedi märkimine. Algustähe ortograafia põhireeglid. Sõnade kokku- ja lahkukirjutamise põhimõtted ja reeglistik. Arvude märkimine kirjas. Sõnade poolitamine. Lühendamise põhimõtted; lühendite märkimine kirjas. Keelekäsiraamatute kasutamine õigekirja kontrollimiseks.

4.1.3. VORMIÕPETUS. Sõnaliigid. Käänete süsteem eesti keeles.

Käändsõnavormide ja omadussõna võrdlusastmete moodustamine. Nimede käänamine. Arv- ja asesõna käänamise erijooni. Pöördsõna vormistik. Pöördeliste ja käändeliste vormide moodustamine. Eesti keele sõnaraamatu kasutamine vormide moodustamiseks ja kontrollimiseks.

4.1.4. LAUSEÕPETUS. Lause. Liht- ja liitlause. Üte, lisand, lauselühend. Otse- ja kaudkõne. Lausete kirjavahemärgistamine. Sõnade järjekord lauses. Ühildumine. Rektsioon.

4.1.5. KEELE SÕNAVARA. Keele sõnavara ja selle rikastamise võimalused. Kirjakeele ja argikeele sõnavara.

4.2. Õpitulemused

Õpilane

- kasutab eesti kirjakeelt põhijoontes õigesti;
- teab keeleõpetuse põhimõisteid, sõnade põhiliigitust ja muutesüsteemi;
- teab ortograafia põhireeglistikku;
- oskab kasutada keelekäsiraamatuid sõnavalikul, õigekirja kontrollimisel ja

vormimoodustuses.

5. Väljendusõpetus

5.1. Õppesisu

5.1.1. TEKST. Teksti mõiste. Teksti terviklikkus ja liigendamine, lõik; sidusus; alustus ja lõpetus. Suuline ja kirjalik tekst. Väljendusvahendite eripära sõltuvalt eesmärgist, adressaadist ja olukorrast. Erisuguste tekstide lugemine.

5.1.2. MEEDIA TEKST. Meediateksti olemus ja eripära. Uudis, olemuslugu, intervjuu, arvustus, reportaaž, reklaam.

5.1.3. TEABETEKST. Teabeteksti olemus ja eripära. Refereerimine, tsiteerimine; allikaviide; konspekteerimine.

5.1.4. ILUKIRJANDUSTEKST. Ilukirjandusliku teksti olemus ja eripära. Keelekasutuse kujundlikkus. Kirjeldus, jutustus, arutus. Lüüriline eneseväljendus.

5.1.5. TARBETEKST. Tarbeteksti olemus ja eripära. Avaldus, elulookirjeldus, kiri, apellatsioon, volikiri, protokoll.

5.1.6. TEKSTI KOOSTAMINE. Teema. Materjali kogumine. Ainestiku järjestamise põhimõtted ja võimalused. Teksti viimistlemine. Arutlev kirjand. Sagedasemad sõnastus- ja stiilivead.

5.1.7. TEKSTI VORMISTAMINE. Pealkirjastamine, liigendus, paigutus.

5.1.8. SUULINE TEKST. Igapäevasuhtlus, vestlus, tutvustus, kaastundeavaldus. Kõneks valmistumine, esinemine. Olmekõned: tervitus, õnnitlus, tänukõne. Informeerivad kõned: ettekanne, sõnavõtt koosolekul.

5.2. Õpitulemused

Õpilane oskab

- eristada eri tekstitüüpe, tunneb ära kujundliku keelekasutuse;
- oma mõtteid kõnes ja kirjas edasi anda, arvestades eesmärki, adressaati, olukorda;
- oma seisukohti põhjendada ja näiteid tuua;
- leida vajalikku teavet, seda kasutada ja edastada;
- loetut ja kuulutat kokkuvõtlikult refereerida, väljendada selle kohta oma arvamust; saadud ainestikku uue teksti loomisel kasutada;
- vestlust alustada, vestelda ja kaasvestlejaid kuulata;
- koostada ja esitada olmekõnet;
- koostada ja korrektselt vormistada olulisi tarbekirju.

6. Eesti keele õpitulemused

Õpilane kasutab eesti kirjakeelt kõnes ja kirjas põhijoontes õigesti:

- teab keeleõpetuse põhimõisteid ja õigekirjutuse põhireegleid;
- teab suulise ja kirjaliku keelekasutuse erinevusi;
- oskab väljendada oma mõtteid, arvamusi ja seisukohti kõnes ja kirjas;
- oskab leida ja kasutada teavet suuliste ja kirjalike tekstide koostamisel;
- oskab valida väljendusvahendeid vastavalt suhtlusolukorrale,
- oskab kasutada põhilisi keelekäsiraamatuid.

7. Eesti keele struktuur

7.1. Õppesisu

7.1.1. KEEL JA KEELETEADUS. Keele olemus. Eesti keel kui soome-ugri keel.

7.1.2. FONOTAKTIKA. Eesti keele fonotaktika põhijooni.

7.1.3. MORFOLOOGIA. Sõnaliigid. Sõnaliigi piiritlemine. Vormimoodustus. Tüvi, tunnus, lõpp. Astmevaheldus ja muud tüvevaheldused. Põhi- ja peavormid.

7.1.4. SÕNAMOODUSTUS. Sõnavara rikastamise teed ja allikad. Sõnaühend ja liitsõna.

7.1.5. SÜNTAKS. Lausemoodustus. Lauseliikmed. Süntaktilised seosed.

7.2. Õpitulemused

Õpilane

- teab üldjoontes keele struktuuri ja eesti keele erijooni;

- oskab rakendada õpitud praktilises keelekasutuses;
- oskab näha seoseid keele struktuuri ja õigekeelsuse vahel;
- oskab näha ühist ja erinevat emakeele ja õpitava võõrkeele ehituses.

8. Sõnavara ja sõnastus

8.1. Õppesisu

8.1.1. SÕNA JA SELLE TÄHENDUS. Sõnade mitmetähenduslikkus. Paronüümia. Sageli väärast tähenduses kasutatavaid sõnu. Metafoorid keeles. Fraseologismid.

8.1.2. SÕNAVARA. Sõnavara mõiste ja koostis. Keele sõnavara rikastamise allikad ja viisid. Murdesõnad. Lühendamise ja tehissõnad.

8.1.3. LIITSÕNAMOODUSTUS. Veaohtlikke kokku- ja lahkukirjutamise juhtumeid.

8.1.4. SÕNATULETUS. Sagedasemate tuletiste tähendus ja ortograafia.

8.1.5. SÕNADE LAENAMINE. Näiteid varasematest laenudest; ladina ja kreeka kaudlaene. Tõlkelaenud. Võõrsõnad; võõrsõna tunnusjooned ja ortograafia. Tsitaatsõnad.

8.1.6. NIMED JA NIMEKASUTUS. Nimede ortograafia; nimede käänamise erijooni. Nimedest saadud üldsõnade ja võõrnimetuletiste ortograafia.

8.1.7. SÕNA TEKSTIS. Sõnavaliku olenevus väljenduse eesmärgist, kõne laadist, adressaadist, situatsioonist. Peamisi sõnastusviigu. Olulisemaid reksioone.

8.1.8. SÕNARAAMAT. Eesti keele sõnaraamatud ja nende kasutamine.

6.2.2 Õpitulemused

Õpilane

- teab sõnavaraõpetuse põhimõisteid;
- teab põhilisi sõnamoodustusviise;
- oskab valida ja kasutada väljendusvahendeid vastavalt suhtlusolukorrale ja adressaadile;
- oskab kasutada nimesid vastavalt eesti õigekeelsusnormidele;
- leida erinevatest sõnaraamatutest vajalikku infot.

KIRJANDUS

1. Üldalused

1.1. Kirjanduse aineõpetuse kohustuslik maht on 2 õppenädalat.

1.2. Ainekava kohustuslik õppesisu koosneb kahest osast: maailmakirjandus (2 õn) ja eesti kirjandus (1 õn). Ainekava teemade täpne paigutus ja järjestus kooli ainekavas on kooli otsustada. Poeetika mõisteid õpitakse nii eesti kui ka maailmakirjanduse käsitlemisel.

1.3. Õppeaja jooksul on õpilane kohustatud läbi lugema vähemalt 8 ulatuslikumat ilukirjandusteost, mille valikule viidatakse ainekavas suurtähtedega.

1.4. Kohustuslike õppeainete seast täiendavaks õppeks kirjanduse valinud õpilane õpib 1 õppenädala mahus eesti nüüdiskirjandust või 20. sajandi maailmakirjandust.

1.5. Õpitulemuste hindamise sagedus fikseeritakse kooli ainekavas. Mõlema õppenädala õpitulemuste eest saab õpilane hinde. Nende hinnete alusel paneb õpetaja välja kirjanduse hinde. Kui õpilane on valinud lisaks 1 õppenädala kirjandusest, arvestatakse kirjanduse hinde väljapanekul ka selle õppenädala hinnet.

2. Õppe-eesmärgid

Kirjanduse õpetamisega taotletakse, et õpilane:

- saab ülevaate eesti ja maailmakirjanduse olulisematest esindajatest ning teostest;
- rikastab oma lugemiskogemust, arendab lugemiskultuuri;
- väärtustab ilukirjandust kui tunde- ja mõttemaailma rikastajat, minapildi avardajat;
- mõistab ilukirjanduse tähtsust rahvus- ja maailmakultuuri osana.

3. Õppetegevus

Kirjanduse õpetamisel kasutatakse originaaltekste või nende katkeid, mitte mugandusi. Õpetuse keskmes on kirjandusteos. Kirjandusloolist teavet kasutatakse peamiselt teoste lugemisele ja käsitlusele konteksti loomiseks. Kirjandusteaduslikke mõisteid õpitakse

seostatuna teoste analüüsiga. Õpetuses kasutatakse kirjandusteaduse eri meetodeid lähilugemisest võrdlev-ajaloolise meetodini. Kirjandusteoste analüüsi metoodika valib õpetaja, arvestades õppe- ja kasvatuseesmärke, teose eripära ning õpilaste huve ja võimeid.

4.Õppesisu

4.1. Poeetika

4.1.1. ILUKIRJANDUSTEKSTI ERIPÄRA. Kujundlik keelekasutus. Kirjanduse põhiliigid ja -žanrid. Kõla-, kõne- ja lausekujundid. Metafoor.

4.1.2. LÜÜRİKA. Lüüriline eneseväljendus, temaatika; vormid, riim. Luuletus. Lüroepika.

4.1.3. DRAMAATIKA. Dialoog, sündmus, karakter, kompositsioon. Tragöödia, komöödia, draama. Dramatiseering, stsenaarium.

4.1.4. EEPIKA. Kirjeldus, alltekst; tegelane, vaatepunkt, süžee. Eepos, romaan, novell, jutustus, lühivormid.

4.2. Maailmakirjandus

4.2.1. ANTIIK-, KESK- ja RENESSANSIAEG. Antiikmütoloogia. Näiteid eepostest. Antiikteater. Antiiktragöödia näide. Piibel: tegelasi ja tekstinäiteid. Renessansi iseloomustus. Boccaccio 1-2 novelli. SHAKESPEARE'i üks näidend.

4.2.2. VALGUSTUS JA ROMANTISM. Valgustuse iseloomustus. Goethe "Faust" I osa (katkendid). Romantismi iseloomustus. Scott "IVANHOE" või Hugo "JUMALAEMA KIRIK PARIISIS" või Mérimée "CARMEN" või C. või E. BRONTË üks proosateos. Byroni või Heine luule.

4.2.4. REALISM, MODERNISM JA POSTMODERNISM. Realismi ja modernismi iseloomustus. BALZACI või STENDHALI või FLAUBERT'i või TOLSTOI või DOSTOJEVSKI üks romaan. Tšehhovi 1-2 novelli. REMARQUE'i või HEMINGWAY üks romaan või Bulgakovi "MEISTER ja MARGARITA". Hesse või Kafka või Salingeri üks proosateos. Modernistlik luule. Näiteid 2-3 autori loomingust: Baudelaire, Mallarme, Verlaine, Rimbaud, Whitman, Blok, Ahmatova, Jessenin, Lorca, Tagore, Leino, Eliot. Modernistlik ja absurditeater. Näiteid 1-2 autori loomingust: Ibsen, Pirandello, Brecht, Beckett, Ionesco, Williams, Albee (katked). Postmodernismi iseloomustus. Üks tänapäeva MAAILMAKIRJANDUSE TEOS õpilase valikul.

4.3. Eesti kirjandus

4.3.1. EESTI KIRJANDUSE TEKE JA ARENG. Rahvusromantismi iseloomustus. Kreutzwaldi muinasjutud. „Kalevipoeg“ (katked). Koidula luule. Liivi luule. KITZBERGI või VILDE üks näidend.

4.3.2. EESTI KIRJANDUS 20. SAJANDI I POOLEL. "Noor-Eesti" kirjanduse ja keele ja kunsti uuendajana. Näiteid Suitsu, Underi, Visnapuu, Sütiste, Alveri luulest. Tuglase 1-2 novelli. Näiteid Gailiti või Vallaku lühiproosast. Tammsaare "TÕDE ja ÕIGUS" I osa.

4.3.3. EESTI KIRJANDUS 1940-2000. Näiteid 2-3 autori luulest: Lepik, Laaban, Merilaas, Alliksaar, Vaarandi, Laht, Kaalep, Niit. Üks TRAADI või VALTONI või UNDI proosateos. Näiteid 2-3 autori luulest: Kaplinski, P.-E. Rummo, Runnel, Luik, Viiding, Kareva. 1- KROSSI romaan. 1- UUDISKIRJANDUSE TEOS õpilase valikul.

5. Õpitulemused

Õpilane:

- mõistab ilukirjanduse väärtust ja lugemise tähtsust;
- on lugenud vähemalt 8 ulatuslikumat ilukirjandusteost;
- teab eesti ja maailmakirjanduse olulisemaid esindajaid ja teoseid ainekava piires;
- teab poeetika põhimõisteid;
- oskab loetud kirjandusteoste kohta oma mõtteid ja arvamusi avaldada.

6. Eesti nüüdiskirjandus

6.1. Õppesisu

6.1.1. Kodu- ja väliseesti kirjanduse arengujooni 1940. aastast tänapäevani. Gailiti või Ristikivi või Mälgu ühe romaani lähivaatlus. Viirlaid “Ristideta hauad” või Helbemäe “Ohvrilaev”.

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

6.1.2. LUULE. Näiteid Krossi, Niidu, Merilaasi, Sanga, Lepiku luulest. Näiteid kassetipõlvkonna luulest.

6.1.3. DRAMAATIKA. Vetemaa või Kruusvalli ühe näidendi lähivaatlus.

6.1.4. UUEM KIRJANDUS. Näiteid Valtoni, Muti, Saadi, Luige, Bergi, Sauteri, Tode teostest; 1-2-teose lähivaatlus.

6.2. Õpitulemused

Õpilane

- teab üldjoontes kirjanduse arengujooni 1940. aastast tänapäevani,
- teab eesti nüüdskirjanduse tähtsamaid esindajaid,
- oskab loetud teoste kohta suuliselt ja kirjalikult väljendada oma arvamusi, mõtteid ja seisukohti.

7. Aeg ja inimesed 20. sajandi maailmakirjanduses

7.1. Õppesisu

7.1.1. LÄÄNE-EUROOPA KIRJANDUS. Hemingway ühe teose lähivaatlus. Näiteid Hesse või Th. Manni lühiproosast. Näiteid Hamsuni loomingust. Hašek “Vahva sõduri Švejki juhtumised maailmasõja päevil” (katked). Saint-Exupéry ühe teose lähivaatlus. Christie ühe teose lähivaatlus.

7.1.2. VENE KIRJANDUS. Bulgakovi ühe teose lähivaatlus. Näiteid Majakovski või Jessenini luulest. Näiteid Solženitsõni loomingust.

7.1.3. DRAMATURGIA. 1-2 näidendi lähivaatlus.

7.1.4. UUDISKIRJANDUS. 1-2 teose lähivaatlus.

7.2. Õpitulemused

Õpilane

- luges läbi 3-4 kirjandusteost, oskab loetud teoste kohta avaldada oma mõtteid ja arvamusi;
- teab käsitletud maailmakirjanduse autoreid ja teoseid, nende temaatikat;
- väärtustab kirjandust aja ja inimese kujutajana.

РУССКИЙ ЯЗЫК

vene õppekeelega õpperühmadele

1. Общие положения

1.1.Программа обучения русскому языку состоит из одного курса по орфографии и пунктуации.

1.2.Реальная жизнь школы опровергает пока ещё положение, согласно которому грамотное письмо складывается у учащихся к окончанию основной школы, поэтому предлагаемая программа направлена на обобщающее повторение орфографии и синтаксиса. В настоящее время государственный экзамен по родному языку не является обязательным в профессиональной школе. Те профессиональные школы, которые желают, чтобы все учащиеся сдавали государственный экзамен по родному языку, должны за счёт дополнительного учебного времени изучить курсы по родному языку, предложенные государственной программой для гимназий.

2. Цели обучения

Обучение родному языку направлено на то, чтобы учащийся, • углубляя и систематизируя знания по орфографии и пунктуации, сформировал прочные навыки

правописания; • научился критически относиться к своей устной и письменной речи; • стремился выработать индивидуальную манеру изложения мыслей в устной и письменной форме; совершенствовал свои умения во всех видах речевой деятельности.

3. Учебная деятельность

3.1. Учебная деятельность направлена на формирование языковой личности, творчески активной в коммуникации. При изучении курса значительно углубляются и систематизируются знания в области орфографии и синтаксиса.

3.2. Предлагаемый подход по повторению и углублению знаний по орфографии и пунктуации помогает учащимся легче усвоить правила правописания или постановки того или иного знака препинания, а также уметь безошибочно применить эти правила в условиях собственной письменной речи.

4. Содержание обучения

4.1. Орфография

4.1.1. ПРАВОПИСАНИЕ ГЛАСНЫХ В КОРНЕ СЛОВА. Правописание безударных гласных корня. Непроверяемые чередующихся гласных в корне слова.

4.1.2. ПРАВОПИСАНИЕ СОГЛАСНЫХ В КОРНЕ СЛОВА.

4.1.3. ПРАВОПИСАНИЕ ПРИСТАВОК. Правописание гласных и согласных в приставках, приставки *пре-* и *при-*.

4.1.4. ПРАВОПИСАНИЕ СУФФИКСОВ И ОКОНЧАНИЙ. Правописание суффиксов и окончаний существительных. Правописание суффиксов и окончаний прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний глаголов. Правописание суффиксов и окончаний причастий. *-н-* и *-нн-* в причастиях. Правописание суффиксов наречий.

4.1.5. УПОТРЕБЛЕНИЕ Ъ И Ь.

4.1.6. ПРАВОПИСАНИЕ ГЛАСНЫХ ПОСЛЕ ШИПЯЩИХ И Ц.

Правописание гласных после шипящих в корнях, суффиксах и окончаниях. Написанные *ы* после *ц*.

4.1.7. УПОТРЕБЛЕНИЯ ДЕФИСА. Написание наречий через дефис. Написание сложных слов через дефис. Написание различных частей речи с частицами.

4.1.8. ПРАВОПИСАНИЕ ЧИСЛИТЕЛЬНЫХ, ОСОБЕННОСТИ СКЛОНЕНИЯ ЧИСЛИТЕЛЬНЫХ.

4.1.9. УПОТРЕБЛЕНИЕ И ПРАВОПИСАНИЕ ПРЕДЛОГОВ. Через дефис, слитно или раздельно.

4.1.10. УПОТРЕБЛЕНИЕ И РАЗДЕЛЬНОЕ ИЛИ СЛИТНОЕ НАПИСАНИЕ СОЮЗОВ.

4.1.11. ПРАВОПИСАНИЕ И УПОТРЕБЛЕНИЕ ЧАСТИЦ. Употребление отрицательной частицы *не* и усилительной частицы *ни*. Правописание *не* с существительными, прилагательными и наречиями. Правописание *не* с глаголами, деепричастиями и причастиями. Правописание отрицательных и неопределенных местоимений и наречий.

4.2. Пунктуация

4.2.1. ЗАПЯТАЯ. Запятая при разделении однородных членов предложения. Запятые для выделения второстепенных членов предложения: обстоятельств, определений, дополнений, уточняющих обстоятельств. Выделение сравнительных оборотов. Выделение обращений и междометий. Выделение вводных слов, словосочетаний и предложений. Запятая в сложносочиненном предложении. Запятая в сложноподчиненном предложении. Запятая в бессоюзном сложном предложении.

4.2.2. ДВОЕТОЧИЕ И ТИРЕ; ТОЧКА С ЗАПЯТОЙ. Тире между подлежащим и сказуемым. Тире перед обобщающим словом. Тире в сложносочиненных, сложноподчиненных и бессоюзных сложных предложениях. Двоеточие после

обобщающего слова перед однородными членами предложения. Двоеточие в бессоюзном сложном предложении. Двоеточие в сложноподчиненном предложении, выделение слов, обобщающих однородные члены предложения.

4.2.3. ЗНАКИ ПРЕПИНАНИЯ ПРИ ПРЯМОЙ РЕЧИ, ДИАЛОГЕ, ЦИТАТАХ.

5. Результаты обучения

Выпускник профессиональной школы:

- владеет русским языком в устной и письменной форме;
- умеет критически относиться к своей речи и работать над её совершенствованием;
- умеет создавать самостоятельные устные и письменные высказывания, соответствующие конкретной ситуации обучения и общения;
- умеет пользоваться справочной литературой при составлении текстов.

ЛИТЕРАТУРА

vene õprekeelega õpperühmadele

1. Общие положения

Программа обучения литературе состоит из 2 обязательных курсов:

- Античность. Средние века. Возрождение. Классицизм. Романтизм.
- Литература XIX века.
- Литературные процессы XX века.

2. Цели обучения

Обучение литературе направлено на то, чтобы учащийся:

- читал и размышлял над произведениями русской, эстонской и мировой художественной литературы;

- приобщался к духовным исканиям писателей;
- имел представление о сущности литературы как вида искусства, об основных этапах развития мировой, русской и эстонской литературы, об основных литературных течениях и наиболее значительных произведениях русской и мировой литератур;
- самостоятельно осваивал художественные и этические ценности;
- овладел читательской культурой, испытывал потребность в чтении и развивал свой эстетический вкус;
- видел в литературе источник и важнейшую часть духовной культуры народа, её национальное достояние, особую форму общения;
- совершенствовал свои коммуникативные умения при изучении языка и литературы, чему должна способствовать интеграция этих предметов в учебном процессе.

3. Учебная деятельность

3.1. В профессиональной школе курс литературы изучается в историко-литературном освещении. Русская литература рассматривается как национальная и как часть европейской, мировой литературы. Эстонская литература изучается отдельным курсом.

3.2. Учащиеся читают тексты, как под руководством учителя, так и самостоятельно, выявляют их тематику, проблематику, художественную идею, особенности поэтики.

3.3. На этом этапе углубляется осознание литературы как искусства слова. Изучение её не исчерпывается биографическими и культурно-историческими сведениями. Учащиеся получают сведения по стилистике, семиотике художественного текста. Знания по теории литературы обобщаются, становятся основой для понимания мастерства писателя. Особое место занимает сопоставительный анализ. Как и в основной школе, уделяется внимание анализу и оценке действующих лиц произведения

EESTI KEEL

vene õppekeelega õpperühmadele

1. Üldalused

1.1. Eesti keele õpe toetab mitmekülgse isiksuse kujunemiseks ja ühiskonnas toimetulemiseks vajaliku keelekasutuse ja mõtlemisoskuse arenemist.

1.2. Eesti keele õppimise käigus omandab õpilane teadmisi Eesti ühiskonnast ja kultuurist.

1.4. Eesti keele õppe kohustuslik maht on 6 õppenädalat.

1.5. Kohustuslike õppeainete seast täiendavaks õppeks eesti keele valinud õpilased õpivad 1 õppenädala mahus erialakeelt. Erialakeele ainekava koostab kool.

2. Õppe-eesmärgid

Eesti keele õpetusega taotletakse, et õpilane:

- saavutab keeleoskuse taseme, mis võimaldab tal eestikeelses keskkonnas iseseisvalt toime tulla, õpitud erialal eestikeelses keskkonnas tööle asuda ning eesti keeles õpinguid jätkata;
- orienteerub üldjoontes eesti kultuuris ja sotsiaalsfääris;
- teadvustab end Eesti ühiskonna täisväärtusliku liikmena.

3. Õppetegevus

3.1. Eesti keele õpetamisel on põhirõhk suhtlemisel õpitavas keeles. Õppemeetodite valikul peetakse silmas nii kuulamis-, kõnelemis-, lugemis- ja kirjutamisoskuse arendamist kui ka sõnavara rikastamist. Keeleteadmiste omandamine lähtub praktilise keelekasutuse nõuetest. Põhitaotluseks on sõnastuselt korrektne eneseväljendus ja õigekirja omandamine.

3.2. Õppetegevus kuulamisoskuse arendamiseks: autentse teksti kuulamine lindilt, adekvaatne reageerimine kuuldule, kuuldud tekstist faktide eristamine, kõnes selgelt väljendatud emotsioonide eristamine; tööülesannete täitmine kuuldu põhjal: märkmete tegemine, piltide järjestamine, lünkade täitmine, teatud info leidmine tekstist.

3.3. Õppetegevus kõnelemisoskuse arendamiseks: olmesuhtlus, probleemülesannete lahendamine, loetud ja kuuldud teksti jutustamine, interpreteerimine, kokkuvõtete tegemine kuuldu, loetust, nähtust, kogetust; hinnangute ja arvamuste avaldamine, oma seisukohtade põhjendamine; dialoogid, monoloogid, vestlused, intervjuud, rollimängud, hääldusvigade korrigeerimine.

3.4. Õppetegevus lugemisoskuse arendamiseks: olme-, ametlike, publitsistlike, osaliselt adapteeritud ilukirjanduslike tekstide lugemine, tööülesannete täitmine loetu põhjal; tundmatu tõlkimine sõnaraamatuga; keelekäsiraamatutest ja teatmeteostest vajaliku teabe hankimine; lugemistehnika viimistlemine.

3.5. Õppetegevus kirjutamisoskuse arendamiseks: olme-, ametlike ja erateadete ning kirjade kirjutamine; märkmete tegemine loetu, kuuldu ja nähtu põhjal; loovtööde, ümberjutustuste, etteütluste, elulookirjelduste, avalduste, kutsete, õnnitluskaartide, telegrammide, voli- ja seletuskirjade kirjutamine.

4. Õppesisu

4.1. Kõnearendus-, lugemis-, kuulamis- ja kirjutamisteemad

4.1.1. INIMSUHTED. Perekond: pere liikmed, lähemad ja kaugemad sugulased; suhted perekonnas, peretraditsioonid. Põlvkondadevahelised suhted. Kodu. Argipäev, pidupäev. Külaliste kutsumine, vastuvõtmine. Kutsete, kaartide kirjutamine, ümbrike vormistamine. Suuline õnnitlemine. Suhtlemine koolikaaslaste ja sõpradega. Enda ja oma sõprade iseloomustamine. Kõnetusviisid eakaaslaste ja vanemate, tuttavate ja võõrastega suhtlemisel.

4.1.2. OLME. Suhtlemine ameti- ja õppeasutustes, teenindustevõtetes. Pangatoimingud. Telefonietikett. Käitumine bussi-, lennu- ja raudteejaamas, ühistranspordis, kaupluses. Tänamine, vabandamine, märkuste tegemine. Toidud ja toiduained, riided, jalatsid. Maitse-

ja ostmiseelistused. Kaupade hinnakirjad. Koduja kontoritarbed, nende kasutusjuhendid. Transpordivahendite eelistused ja liiklusprobleemid.

4.1.3. HARIDUS JA TÖÖ. Eesti haridussüsteem ja koolitüübid. Giidi rollis oma kooli tutvustamine: erialad, õppeained, asukoht, hoone(d) ja ruumid, ajalugu. Oma haridustee kirjeldamine. Õpitav eriala. Töökoha leidmise ja edasiõppimise võimalused. Ametieelistused ja kutsesobivus. Suhted tööandja ja töökaaslastega. Töörietus. Töötasu. Töö otsimine. Tööpakkumiskuulutused ajalehtedes. Kuulutusele vastamine. CV ja avalduse kirjutamine. Suhtlemine ametiasutuses töökoha taotlemisel. Tööle vormistamine, töölt vabastamine.

4.1.4. ÜHISKONNAELU JA MEEDIA. Toimetulek infoühiskonnas. Info hankimise võimalused. Ühiskonnaelu ja probleemide kajastamine meedias. Eestikeelsed televisiooni- ja raadiosaated, ajalehed ja ajakirjad. Reklaam. Vaatamis-, kuulamis- ja lugemiseelistused.

4.1.5. ELUKESKKOND- JA ELUVIIS. Loomad ja taimed looduses ning kodus. Loodushoid. Tervis. Tervislik toitumine ja eluviis. Kahjulikud harjumused, nendest hoidumine.

4.1.7. VABA AEG. Puhkuse vajalikkus. Koolivaheaeg, suvepuhkus. Vaatamisväärsused ja puhkamisvõimalused elukohas, Eestis ning välismaal. Reisimisvõimalused ja -tingimused. Reisikava koostamine, reisidokumentide vormistamine. Vajaliku teabe hankimine linnas, maakohas: otsitava asutuse asukoht või aadress, sõiduvahend ja -suund, tee küsimine, tee juhatamine. Sportimise võimalused ja spordiüritused. Kultuuri- ja meelelahutusasutused (teater, kino, muuseum, raamatukogu, diskoteek, baar, restoran), nende külastamine, riietus ja käitumine.

4.1.8. EESTI KEEL JA KULTUUR. Eesti keel kui soomeugri keel. Eesti ja vene keele struktuurilised erinevused. Eesti keele sõnaraamatu põhimõtted ja kasutamine. Laulupidude traditsioon. Näiteid eesti luulest ja proosakirjandusest, ajakirjandusest, kujutavast, teatri- ja filmikunstist. Kultuuride vahelised seosed, tõlkekirjandus.

4.2. Keeleteadmised

4.2.1. HÄÄLDUS. Vajaduse korral häälduse korrigeerimine: rõhk, palatalisatsioon, intonatsioon.

4.2.2. KÄÄNDSÕNAD. Nimi-, omadus-, arv- ja asesõnade käänamine; omadussõna võrdlusastmed.

4.2.3. PÖÖRDSÕNAD. Pöördsõna muutmine oleviku ja mineviku liht- ja liitaegades, eitavas ja jaatavas kõnes, kindlas, käskivas, tingivas ja kaudses kõneviisis; infinitiivide käsitus; rektsioon, umbisikulise tegumoe olevik ja minevik; ühend- ja väljendverbid.

4.2.4. MUUTUMATUD SÕNAD. Määr-, kaas- ja sidesõnad.

4.2.5. SÕNAMOODUSTUS. Sõnavara rikastamise allikad.

4.2.6. LAUSEÕPETUS. Liitlause süvendatud käsitus, lisand, üte, lauselühend; ühildumine, sõnajärg, kaudkõne. Kõne- ja kirjakeele erinevused.

4.2.7. ÕIGEKIRI. Õpitud sõnavara, nimede ja nimetuste, liidete õigekiri, sõnade kokkukirjutamine, kirjavahemärgid lauses. Kirjalike tekstide vormistamine.

5. Õpitulemused

5.1. Kutseõppeasutuse lõpetaja suudab kasutada eesti keelt suhtlemisel, teabe hankimisel ja edastamisel:

- teab põhilisi õigekirja ja hääldusreegleid;
- oskab väljendada oma teadmisi, mõtteid, arvamusi, seisukohti kõnes ja kirjas;
- oskab hankida eestikeelsetele allikatele tuginedes teavet Eestis ja mujal maailmas toimuva kohta;
- oskab kasutada keelekäsiraamatut ning arendada oma eesti keele oskust.

5.2. Konkretiseeritud õpitulemused kõne osaoskuste järgi

5.2.1. Kuulamine. Õpilane:

- mõistab dialoogi või monoloogi vormis esitatud kõnet;

- suudab jälgida raadio- ja TV-uudiseid ja teateid;
 - suudab eristada detaile ja fakte kuulatud teabetekstis, lühiloengus.
- 5.2.2. Kõnelemine. Õpilane
- teab suulise ja kirjaliku kõne erinevusi;
 - tuleb toime igapäevastes ja ametlikes suhtlusolukordades;
 - suudab arutleda probleemide üle, avaldada arvamust ja põhjendada oma seisukohti;
 - kasutab ainekava temaatikale vastavat sõnavara, grammatiliselt õigeid keelestruktuure;
 - suudab edastada loetud ja kuulud teksti sisu;
 - jutustab loetud ja kuulatud teksti ning pildi(seeria) järgi;
 - oskab teha kokkuvõtet kuulatust, loetust, kogetust; oskab esitada kõnet.
- 5.2.3. Lugemine. Õpilane:
- suudab lugeda ja mõiste erinevaid tekste, kasutades sõnaraamatu abi;
 - eristab meedia-, aime- ja ilukirjandustekstis olulist teavet ebaolulisest;
 - oskab leida vajalikku teavet erinevatest eestikeelsetest allikatest;
- 5.2.4. Kirjutamine. Õpilane
- oskab kirjutada teateid, kirju, loovtöid, elulookirjeldust, neid vormistada;
 - kasutab õpitud sõnavara ja grammatiliselt õigeid ja mitmesuguseid keelemalle;
 - oskab loetu ja kuuldu põhjal märkmeid teha, olulist kokku võtta;
 - oskab kirjutamisel kasutada sõnaraamatu ja keelekäsiraamatu abi.

VÕÕRKEEL

1. Üldalused

1.1. Võõrkeele aineõpetuse kohustuslik maht eesti õppekeelega õpperühmades on 6 õppenädalat, vene õppekeelega õpperühmades 4 õppenädalat.

1.2. Õppenädalate järjestus fikseeritakse kooliõppekavas.

2. Õppe-eesmärgid

Võõrkeele õpetusega taotletakse, et õpilane:

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

3. Õppetegevus

3.1. Kutseõppeasutuse õpilane on omandanud vajalikud õpioskused iseseisvaks tööks ja jätkab nende täiendamist. Kutseõppeasutuses suureneb õpilase individuaalsete õppeülesannete osakaal, sealhulgas lisandub tunniväline lugemine.

3.2. Põhikooliastmes omandatud töövõtetele (rühma-, paaritöö, rollimängud, intervjuud, projektid) lisanduvad uurimuslikud õppeülesanded, mis suunavad õpilase otsima informatsiooni erinevatest võõrkeelsetest teabeallikatest, sh Internetist.

4. Õppesisu

4.1. Kõnearendus-, lugemis-, kuulamis- ja kirjutamisteemad

4.1.1. PEREKOND JA KODU: abielu ja perekond, rollid ja suhted perekonnas, majapidamistööd, kodu ja kasvatus, unistuste kodu, perekonna eelarve, majapidamisraha, taskuraha.

4.1.2. INIMENE JA ÜHISKOND: mina isiksusena teiste seas, iseloom, võimed, eelistused, nõrkused, suhted teistega.

4.1.3. LOODUS KUI ELUKESKKOND: loodus ja tema kaitse, looduskaitsealad, kliima ja loodusrikkused, puhkus, reisimine ja matkamine, maa ja linn.

4.1.4. HARIDUS JA TÖÖ: haridussüsteem ja õppimisvõimalused Eestis ja õpitava keele maades, töö ja tööpuudus, ametid ja elukutsed: kutsevalik, karjäär ja prestiiž.

4.1.5. INIMENE JA TEHNIKA: olmetehnika, arvutitehnika ja sellega seotud probleemid, tehnika areng.

4.1.6. IGAPÄEVANE ELU: tervislik eluviis, toitumine, sportimine ja spordialad, tervise- ja tippспорт, suitsetamine, alkohol, narkootikumid, suhtlemine teeninduses.

4.1.7. KULTUUR JA LOOMING: teater, kino, muusika, ilukirjandus, kunst.

4.1.8. MEEDIA: televisioon, raadio ja kirjutav press, reklaam ja tema roll.

4.1.9. EESTI: riigikord, kultuuri-, majandus- ja poliitilised kontaktid, kultuuritavad, olulisemad pühad, nendega seotud kombed, söögitraditsioonid ja rahvustoidud.

4.1.10. ÕPITAVAT KEELT KÕNELEVAD MAAD: riigikord, kultuuri-, majandus- ja poliitilised kontaktid, kultuuritavad, olulisemad pühad, nendega seotud kombed, söögitraditsioonid ja rahvustoidud.

4.2 Keeleteadmised

4.2.1 Inglise keel:

- nimisõna: üld- ja pärisnimede kasutamine, loendatavad ja loendamatud nimisõnad, nimisõnalised fraasid ja nende kasutamine; abstraktsed nimisõnad; omastav kääne, kahekordne omastav kääne *a friend of theirs*; ainsuse ja mitmuse kasutamise erijuhud *all, every, whole, none of jt*;
- artikkel: artikli kasutamine üld- ja pärisnimedega, ainenimedega, abstraktsete nimisõnadega; artikli asendajad; artikli puudumine; väljendid umbmäärase artikliga, määrava artikliga, ilma artiklita;
- omadussõna: *-ing, -ed-lõpulised* (kesksõnalised) omadussõnad; liitomadussõnad; *so* ja *such, enough* ja *too* kasutamine; sõnajärg mitme täiendsõna puhul; võrdlusvormid (*not*) *as...as, not enough to..., too...to; the + omadussõna the elderly*; eritüvelised võrdlusastmed; *little + loendatav/loendamatu nimisõna*; omadussõna + *to*-infinitiiv/*that* osalause : *I'm happy to see them again/He was happy that they were coming to the party*;
- arvsõna: lihtmurrud, kümnendmurrud, aritmeetilised põhitehted, erinevad mõõtühikud;
- asesõna: umbmäärased asesõnad *some, any, no, many, much, a few, a lot of, one, every, each, all, both, another, (the) other(s) either, neither*; umbisikulised asesõnad *it, there*;
- tegusõna: kõneviisid; aktiiv ja passiiv: aktiivi ajavormid *Present Perfect Progressive*, passiivi ajavormid *Present Progressive, Present Perfect, Future Simple*;
- tegusõna põhivormid; modaalverbid *can, could, may, might, must /have to, mustn't, ought to, should, will, would, need, needn't, used to + infinitiiv* ja nende kasutus; tingimuslaused (Conditional I, II); ajamääruslaused;
- määrsõna: määrsõna koht lauses; mitmetähenduslikud määrsõnad *badly, rather, right, shortly, so, still*; kahe erineva vormiga määrsõnad *loud/loudly, quick/quickly, cheap/cheaply jt*;
- eessõna: ajamäärustes esinevad eessõnad *after, before, between, in, on, for, until, till since, from...to/till, by*; kohamäärustes esinevad eessõnad *in, at, on, up, near, under, above, behind, in front of, between, to, into, towards, up to, over, from, out of, off, down, through, opposite, round, next to/beside*; viisimäärustes esinevad eessõnad *by, on, in with, without*; eessõnalised fraasid *at the beginning of jt*; nimi- ja omadussõnad, mis nõuavad enda ees

teatud eessõna *by car, for sale, at last* jt; nimi-, omadusja tegusõnad, mis nõuavad enda järel teatud eessõna *advice on, afraid of, belong to* jt;

- lauseõpetus: fraaside ja lausete ühendamine; *it* ja *there* lause algul; teksti seostamine tervikuks (cohesion); idioomid keeles;
- sidesõna: siduvad sidesõnad *as well as, besides, not only...but also*; vastandavad sidesõnad *however, only, still, yet*; põhjuslik sidesõna *for*; järelduslikud sidesõnad *then, therefore*; alus-, sihitis- ja öeldistätelauseid alustavad sidesõnad *that, if, whether, who, whose, what, which, whoever, whatever, whichever, how, when, where, why, however, whenever, wherever*; ajamääruslauseid alustavad sidesõnad *as, when, after, before, since, until/till, whenever, while, as long as, all the time, by the time*; viisimäärust alustavad sidesõnad *how, however, the way*; võrdlusmääruslauseid alustavad sidesõnad *as if, like*; kordav sidesõna *the...the*; otstarbemääruslauseid alustavad sidesõnad *in order + to + infinitiiv*; põhjusedmääruslauseid alustavad sidesõnad *since*; tagajärjemääruslauseid alustav sidesõna *so*; tingimusmääruslauseid alustavad sidesõnad *even if, in case, supposing*; mööndusmääruslauseid alustavad sidesõnad *although, even if*;
- sõnatuletus: sõnade liitmine; ees- ja järelliited; tähtsamad nimisõnu tuletavad järelliited -*er/-or, -ist, -ics, -ism, -ion/-ation, -ing, -ness, -let, -ment, -ee, -dom, -ence/-ance, -ess, -hood, -ity, -ship, -th*; enamesinevad omadussõnu tuletavad järelliited -*able, -al, -ed, -en, -ent/-ant, -ful, -ic, -ish, -ive, -less, -ous, -ly, -y*; enamesinevad omadussõnu tuletavad eesliited *anti-, non-, post-, pre-, un-, in- (im-, il-, ir-)*; enamesinevad tegusõnu tuletavad järelliited -*ate, -en, -fy/-, -ify*; enamesinevad tegusõnu tuletavad eesliited *co-, de-, dis-, ex-, inter-, mis-, over-, out-, pre-, re-, un-, under-*.

4.2.2. Saksa keel:

- nimisõna: nimisõna ja grammatiline sugu, nimisõna soo määramine tähenduse ja vormitunnuste järgi; nimisõnade ainsus ja; ainult ainsuses või ainult mitmuses kasutatavad nimisõnad; nimisõna käänamine, nimisõna käändkonnad (tugev, nõrk, naissoost nimisõnad);
- artikkel: umbmäärane ja määrav artikkel, nullartikkel (artikli puudumine); artikli kasutamine üldnimedega, ainenimedega, abstraktse tähendusega nimisõnadega, geograafiliste ja isikunimedega;
- omadussõna: käänamine; omadussõna öeldistäite ja täiendina; võrdlusastmed ja nende kasutamine; omadussõna substantiveerimine;
- arvsõna ja mõõtühikud: põhi- ja järgarvud; murdarvud (liht- ja kümnendmurrud); protsent; kellaeg, kuupäev, aasta; pikkus, kaal, vahemaad;
- asesõna: isikulised asesõnad, käänamine ja kasutamine; omastavad asesõnad, käänamine ja kasutamine; näitavad asesõnad *dieser, jener, der, derselbe*; siduvad asesõnad *der, die, das*; umbisikuline asesõna *es*; umbmäärased asesõnad *man, einer, keiner, jeder, jemand, niemand, etwas, alle(s), nichts, beide, viele, einige, mehrere*; küsivad asesõnad *wer, was, was für einer, welcher*;
- tegusõna: reeglipärased/nõrgad ja ebareeglipärased/tugevad tegusõnad, nende põhivormid ja pööramine; tegusõnade *haben* ja *sein* ja *werden* kasutamine; modaalteigusõnad, pööramise iseärasused, tähendused ja kasutamine infinitiiviga ning põhiverbina, tarindi modaalverb+infinitiivperfekti moodustamine; enesekohased tegusõnad; umbisikulised väljendid tegusõnaga; indikatiivi aktiivi ajavormid *Präsens, Präteritum* (moodustamine ja kasutamine);
- käskiv kõneviis (imperatiiv): moodustamine ja kasutamine;
- konjunktiivi aktiivi vormide *Präsens, Präteritum, Perfekt, Plusquamperfekt, Futur I ja Konditional I (würde+Infinitiv I)* moodustamine; konjunktiivi kasutamine soovlausetes, viisakate küsimuste ja soovide väljendamiseks, võimalikkuse/potentsiaalsuse väljendamiseks;
- passiiv: *Vorgangspassiv Präsens, Präteritum, Perfekt; Präsens, Präteritum*; isikuline ja umbisikuline passiiv (kahe- ja kolmeliikmeline); eessõnade *von* ja *durch* kasutamine

kolmeliikmelises isikulises passiivis; *Infinitiv I Aktiv, Infinitiv I Vorgangspassiv*; Infinitiivi kasutamine partikliga *zu* ja ilma; infinitiivi substantiveerimine; infinitiivkonstruktsioonid *um...zu, ohne...zu, statt...zu, haben...zu, sein...zu*; oleviku ja mineviku kesksõnad (*Partizip I, Partizip II*); tegusõnade rektsioon;

- määrsõna: koha-, aja- viisi-, hulga- ja põhjumsäärsõnad; määrsõnade võrdlusastmed;
- modaalsed abisõnad: modaalsõnad *anscheinend, hoffentlich, leider, sicherlich, vielleicht, wahrscheinlich, wohl*; partiklid *aber, auch, denn, doch, eben, erst, ja, mal*;
- eessõna: eessõnad daativi ja akusatiiviga (*an, auf, hinter, in, neben, über, unter, vor, zwischen*); eessõnad daativiga (*aus, außer, bei, entgegen, gegenüber, mit, nach, seit, von, zu*); passiivselt omandatavad eessõnad (*binnen, entsprechend, gemäß, laut, zufolge, zuliebe, zuwider*); eessõnad akusatiiviga (*bis, durch, für, ohne, um, gegen, wider, entlang*); eessõnad genitiiviga (*anstatt, außerhalb, trotz, ungeachtet, unweit, während, wegen*);
- sidesõnad: rinnastavad sidesõnad ja siduvad määrsõnad (*Konjunktionadverbien*) (*und, sowohl...als, auch, weder...noch, nicht nur...sondern auch, außerdem, oder, entweder...oder, sonst, aber, doch, jedoch, sondern, dagegen, denn, nämlich, deshalb, deswegen, darum, also, trotzdem, zwar...aber (trotzdem)*); alistavad sidesõnad (*dass, als, wenn, weil, nachdem, bevor, ehe, bis, seit(dem), während, obwohl, als ob, so daß, soviel, soweit*);
- lauseõpetus: lihtlause; jaatavad, eitavad ja küsilauseid; lausemudelid öeldise pöördelise vormi (*finite Verbform, finites Verb*) asukoha järgi; lauseliikmed (alus, öeldis ja neid laiendavad kohustuslikud ja vabad lauseliikmed (sihitis, määrus, täiend); tähtsamad sõnajärgereeglid;
- liitlause; rindlause ja põimlause;
- põimlause: kõrvallauseid, nende liigid süntaktiliste funktsioonide järgi, kõrvallauseatele vastavad tegevusnimelauseid (*Infinitivsätze, Infinitivkonstruktionen*): täiendlauseid (*Attributsätze*), aluslauseid (*Subjektsätze*), sihitislauseid (*Objektsätze*), määruslauseid (*Adverbialsätze*) alaliigid: ajalauseid (*Temporalsätze*), viisilauseid (*Modalsätze*), võrdluslauseid (*Komparativsätze*), põhjuslauseid (*Kausalsätze*), tingimuslauseid (*Konditionalsätze*), otstarbelauseid (*Finalsätze*), tagajärgelauseid (*Konsekutivsätze*), mõõnduslauseid (*Konzessivsätze*), määralauseid (*Restriktivsätze*), vastandlauseid (*Adversativsätze*);
- sõnatuletus: liitsõnad (liitnimisõnad, liittegeusõnad, liitomadussõnad); nimiomadus- ja tegusõnade tuletamine ees- ja järelliidetega; nimisõnade järelliited (*-er, -ler, -ner, -ung, -schaft, -heit, -keit*); omadussõnade järelliited (*-ig, -lich, -(i)sch, -bar, -haft, -los, -sam*); nimi- ja omadussõnade eesliited (*un-, Un-, miß-, Miß-*); tegusõnade lahutamatud eesliited (*be-, emp-, ent-, er-, ver-, zer-, ge-, miß-*); tegusõnade lahutatavad eesliited (*ab-, an-, auf, aus-, bei-, mit-, nach-, vor-, da(r)-, ein-, fort-, her-, hin-, los-, weg-*); tegusõnade lahutatavad/lahutamatud eesliited (*durch-, über-, um-, unter-*);
- õigekiri: suur ja väike algustäht nimisõnade ja substantiveeringute kirjutamisel; punkt, küsi- ja hüüumärk lause lõpus, punkt järgarvudega; koma loetelus ja lihtlauseis.

MATEMAATIKA

1. Üldalused

1.1. Matemaatika aineõpetuse kohustuslik maht on 4 õppenädalat:

- Reaalarvud, võrrandid ja võrratused (1 õn);
- Trigonomeetria. Vektor tasandil (1 õn);
- Joone võrrand. Jada. Funktsioonid I (1 õn);
- Piirväärtus ja tuletis (1 õn).

1.2. Kui kutseõppeasutus soovib õpilaste huve ja kooli võimalusi arvestades õpetada matemaatikat üldharidusliku ainena suuremas mahus, siis on võimalik valida lisaks veel üheõppenädalane kursus *Funktsioonid II*.

1.3. Matemaatika ainekava sisu on määratud matemaatika tähenduse ja funktsioonidega kultuuris ja ühiskonnas. Loogika kui matemaatika põhiline tulemusteni jõudmise viis on saanud tähtsaks vahendiks ka paljudes teistes teadustes, inimtegevuses tervikuna. Inimese täisväärtuslik areng ja toimetulek kaasaegses ühiskonnas ei ole mõeldav loogilise mõtlemise kultuurita. Oskus olukordi loogiliselt analüüsida, jõuda antud faktidest loogiliste arutluste kaudu järeldusteni, eristada olulist ebaolulisest, tõestatud ebatõestatust, oskus järjestada, klassifitseerida, püstitada hüpoteese, neid tõestada või ümber lükata, oskus kasutada analoogiaid – kõike seda ja veel palju muud omandab inimene eeskätt matemaatikaga tegeldes. Siit tuleneb matemaatikaõpetuse teine oluline funktsioon: õpilaste võimete igakülgne arendamine ja arenguvõimelise isiksuse kujundamine.

1.4. Matemaatika toetab teisi teadusi mitte ainult korrektse mõtlemistehnoloogia, vaid ka keele ja meetoditega. See avaldub eriti uurimisobjekti modelleerimisel ja saadud mudeli analüüsimisel. Analooiliselt peab ka matemaatikaõpetus täitma teatavat metodoloogilis-kommunikatiivset funktsiooni. Matemaatikaõpetus peab täitma ka praktilis-rakenduslikku funktsiooni, sest osa matemaatika tulemustest ja keelest on sedavõrd juurdunud igapäevaellu, et neid valdamata on inimesel mõeldamatu ühiskonnas toime tulla.

1.5. Matemaatika õppimine arendab püsivust, sihikindlust, kriitilist mõtlemist, loomingulist aktiivsust. Matemaatikaõpetus avab matemaatika seesmise harmoonia, võimaldab tunnetada loogilise mõttekäigu ilu ja elegantsust, soodustab geomeetriliste vormide tajumist.

1.6. Matemaatikakursuste õppesisu on orienteeritud kutse-, eri- ja ametialal tööle asumisele, teemade käsitlemisel on matemaatilisi mõisteid ja meetodeid tutvustav ning nende meetodite rakendusi illustreeriv iseloom. Teemade käsitus ja sügavus ei taotle üldkeskhariduse ulatust.

2. Õppe-eesmärgid

Matemaatikaõpetusega taotletakse, et õpilane:

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

3. Õppetegevus

3.1. Õppetegevus on suunatud õpilase kui isiksuse mitmekülgsele arengule, mis arvestab tema individuaalseid iseärasusi ja võimeid, unustamata seejuures meeskonnatöö tähtsust ja kujundamise vajadust.

3.2. Õppetegevuses arvestatakse, et oluline on õpilase iseseisev töö. See tagab parema arusaamise ainekavast, matemaatika tähtsusest teistes ainetes (erialaga seotud ülesanded) ja rollist praktikas.

3.3. Õpetaja ülesanneteks on toetada õpilase arengut, ainealaste teadmiste omandamist ja süvendamist, iseseisva töö oskuste kujunemist, õpitahte tugevnemist ja eneseusu suurenemist ning mõjutada väärtushinnanguid.

3.4. Nõutavate õpitulemuste saavutamiseks peaks õpetajal olema võimalus kasutada nüüdisaegseid infotehnoloogiavahendeid ning viia osa ainetunde läbi arvutiklassis.

4. Reaalrõõm, võrrandid ja võrratused (1 õn)

4.1. Õppesisu

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

4.1.2. 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.

4.2. Õpitulemused

4.2.1. 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;
- võrrandi ja võrratuse lahendite mõisteid.

4.2.2. 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.

5. Trigonomeetria. Vektor tasandil (1 õn)

5.1. Õppesisu

5.1.1. 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 ($S = 0,5ah$; $S = 0,5ab \cdot \sin C$). Siinus- ja koosinusteoreem. Kolmnurga lahendamine.

5.1.2. 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.

8.2. Õpitulemused

5.2.1. Õpilane teab ja tunneb:

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

5.2.2. Õpilane oskab:

- teisendada trigonomeetrisi avaldise, kasutades õpitud valemid;

- lahendada kolmnurki;
- arvutada kolmnurga, rööpküliku ja hulknurga pindala;
- arvutada ringjoone kaare pikkust ja sektori pindala;
- sooritada tehteid vektoritega nii geomeetriselt kui ka koordinaatkujul.

6. Joone võrrand. Jada. Funktsioonid I (1 õn)

6.1. Õppesisu

6.1.1. 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.

6.1.2. 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.

6.1.3. FUNKTSIOONID I. Funktsiooni mõiste ja üldtähis. Funktsiooni määramisja 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.

6.1. Õpitulemused

6.1.1. 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.

6.1.2. Õpilane oskab:

- koostada sirge võrrandit, kui sirge on määratud tõusu ja algordinaadiga, kahe punktiga, punkti ja sihivektoriga;
- koostada ringjoone võrrandit;
- 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.

7. Piirväärtus ja tuletis. Hulktahukad ja pöördkehad (1 õn)

7.1. Õppesisu

7.1.1. PIIRVÄÄRTUS JA TULETIS. 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.

7.1.2. HULKTAHUKAD JA PÖÖRDKEHAD. Hulktahukate liike. Korrapärane prisma ja püramiid, nende täispindala ja ruumala. Silinder, koonus ja kera, nende täispindala ja ruumala. Ülesanded hulktahukate ja pöördkehade kohta.

7.2. Õpitulemused

7.2.1. 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;
- erinevate tahk- ja pöördkehade liike, nende täispindala ja ruumala arvutamise valemeid.

7.2.2. 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;
- skitseerida ruumilisi kehi ja arvutada nende pindala ja ruumala;
- rakendada trigonomeetria valemeid ruumigeomeetria ülesannete lahendamisel.

8. Funktsioonid II (1 õn)

8.1. Õppesisu

Negatiivse astendajaga astmefunktsioonid ($y = x^{-1}$, $y = x^{-2}$). Funktsiooni $y = \sqrt{x}$ ja $y = \sqrt[3]{x}$. Reaalarvulise astendajaga aste. Eksponentfunktsioon ($y = a^x$, $y = 10^x$, $y = e^x$) ja lihtsamad rakendused. Lihtsamad eksponentvõrrandid. Arvu logaritmi. Avaldiste logaritmine ja potentseerimine. Logaritmifunktsioon ($y = \log_a x$, $y = \log x$, $y = \ln x$) Siinus-, koosinus- ja tangensfunktsioon, nende perioodilisus. Mõisted $\arcsin m$, $\arccos m$ ja $\arctan m$. Trigonomeetrilised põhivõrrandid.

8.2. Õpitulemused

8.2.1. Õpilane teab ja tunneb:

- ainekavaga fikseeritud funktsioone, nende graafikuid ja peamisi omadusi;
- reaalarvulise astendajaga astme mõistet;
- arvu logaritmi ja selle omadusi;
- trigonomeetriliste funktsioonide perioode.

8.2.2. Õpilane oskab:

- skitseerida ainekavaga fikseeritud funktsioonide graafikuid ja kirjeldada neid;
- logaritmid ja potentseerida lihtsamaid avaldisi;
- lahendada lihtsamaid eksponentvõrrandeid ja trigonomeetrilisi põhivõrrandeid.

9. Matemaatika õpitulemused

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 kolmnurgaülesandeid;
- 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.

FÜÜSIKA

1.Üldalused

1.1.Füüsika tutvustab õpilasele ümbritsevat materiaalsel maailma ja selles kehtivaid seaduspärasusi. Füüsikat käsitletakse õpilasele tuttavate konkreetsete näidetega või avardatakse tema maailma tutvustades talle uusi nähtusi, seoseid ja nende rakendusi.

1.2.Kõiki ainekava teemasid on võimalik õpetada kutseõppeasutusele sobivas mahus ja järjestuses, et need toetaksid matemaatikale ja keemiale ning abistaksid eriala ja elektrotehnika omandamist. Õpitakse aine ehitust, omadusi ja vastastikmõjusid, püütakse põhjendada nähtuste vahelisi seoseid. Arvutusülesannete lahendamisel pööratakse tähelepanu ülesande sisu ja tulemuste analüüsile põhjustagajärg seost rõhutades. Teemade käsitus ja sügavus ei taotle üldkeskhariduse ulatust.

2. Õppe-eesmärgid

Füüsikaõpetusega taotletakse, et õpilane:

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

3. Õppetegevus

3.1. Kutseõppeasutuses tugineb füüsika õppimine ja õpetamine põhikoolis õpitule. Õppetegevus peaks olema suunatud arutluse ja analüüsi kaudu seoste loomisele ja järelduste tegemisele, õpilaste isikliku suhtumise kujundamisele ja sellele põhjenduste leidmisele. Seetõttu oleks soovitatav rohkem kasutada õpilaste iseseisval tool põhinevaid õppemeetodeid – arutlusi, probleemsituatsioonide lahendamist, referaatide ja uurimustööde koostamist. Informatsiooni iseseisev otsimine erinevatest teabeallikatest arendab kriitilist mõtlemist ja oma seisukoha kujunemist.

3.2.Õpetaja ülesandeks on toetada õpilase arengut, ainealaste teadmiste omandamist, iseseisva töö oskuste kujunemist, õpitahte tugevnemist ja eneseusu suurenemist ning mõjutada väärtushinnanguid.

3.3.Nõutavate õpitulemuste saavutamiseks peaks õpetajal olema võimalus kasutada nüüdisaegseid infotehnoloogiavahendeid ning viia osa ainetunde läbi arvutiklassis.

4.Mehaanika

4.1.Õppesisu

8.1.1.MEHAANILINE LIIKUMINE. Ühtlane sirgjooneline liikumine, ühtlaselt muutuv liikumine, taustsüsteem, liikumise suhtelisus, nihe, kiirus, kiirendus. Kehade vastastikmõju: mass, jõud, jõu liigid, liikumishulk-impulss, Newtoni esimene seadus, Newtoni teine

seadus, Newtoni kolmas seadus, gravitatsiooniseadus, impulsi jäävuse seadus, reaktiivliikumine. Mehaaniline töö, mehaaniline energia, mehaanilise energia jäävuse seadus. Mehaanilise energia miinimumprintsip.

8.1.2. PERIOODILISED LIIKUMISED. Ringliikumine: tiirlemis- ja pöörlemisperiood, joonkiirus, nurkkiirus, kesktõmbejõud, kesktõmbekiirendus. Võnkumine: periood, sagedus, hälve, amplituud. Laine: ristlaine, pikilaine, lainepikkus, laine levimise kiirus, lainete levimisel esinevad nähtused.

4.2.Õpitulemused

8.2.1.Õpilane teab:

- liikumisi kirjeldavaid suurusi ja nendevahelisi seoseid;
- Newtoni seadusi ja gravitatsiooniseadust;
- impulsi jäävuse seadust ja mehaanilise energia muundumisi;
- ringjoonelise liikumist ja võnkumist iseloomustavaid parameetreid.

8.2.2.Õpilane oskab:

- leida liikumist iseloomustavaid parameetreid (l , s , v , a , t);
- lugeda ja koostada nihke, kiiruse ja kiirenduse ajast sõltuvuse graafikuid;
- teisendada ühikuid SI süsteemi;
- iseloomustada kehale mõjuvaid jõude;
- lahendada lihtsamaid ülesandeid töö ja võimsuse leidmiseks;
- kasutada energia jäävuse seadust ülesannete lahendamisel;
- leida perioodi ja sagedust ringliikumisel ning võnkumistel.

5. Soojusõpetus

5.1. Õppesisu

5.1.1.IDEAALNE GAAS, SELLE OLEK JA OLEKU MUUTUMINE, SISEENERGIA. Molekul, mikroparameeter, makroparameeter, soojusliikumine, siseenergia, temperatuur, soojushulk, gaasi rõhk, ideaalse gaasi olekuvõrrand, rõhu ja absoluutse temperatuuri seos. Termodünaamika esimene printsip. Termodünaamika teine printsip. Pööratav ja mittepööratav protsess, entroopia.

5.1.2. SOOJUSMASIN, SOOJUSMASINA KASUTEGUR. AINE AGREGAATOLEK JA SELLE MUUTUMINE. Vedelik. Pindpinevus. Märgamine. Kapillaarsus. Õhuniiskus. Tahkis. Tahkise liigid ja omadused. Ülekandenähtused: difusioon, soojusjuhtivus, sisehõõre.

5.2.Õpitulemused

5.2.1.Õpilane teab:

- aine makroparameetreid ja nende mõõtmise ühikuid;
- aine agregaatolekute iseloomustusi;
- olekumuutusi ja selleks vajalikke tingimusi;
- ideaalse gaasi olekuvõrrandit;
- termodünaamika printsiipe;
- soojusmasina kasuteguri mõistet.

5.2.2.Õpilane oskab:

- väljendada temperatuuri erinevates skaalades;
- leida isoprotsesside ülesannetes rõhku, ruumala või temperatuuri;
- lahendada lihtsamaid ülesandeid soojusliku tasakaalu võrrandi kohta;
- lahendada lihtsamaid ülesandeid soojusmasina kasuteguri kohta.

6.Elektromagnetism

6.1.Õppesisu

6.1.1.ELEKTRILINE VASTASTIKMÕJU. Elektrilaeng, elektrilaengu jäävuse seadus, Coulomb'i seadus, elektriväli: elektrivälja tugevus, potentsiaal, pingeline.

6.1.2. ELEKTRIVOO. Voolutugevus, elektritakistus, takistid, vooluallikad. Vooluring: Ohmi seadus vooluringi osa ja koguvooluringi kohta, jada- ja rööpühenduse seadused. Elektrivoolu töö ja võimsus.

6.1.3. MAGNETVÄLI. Magnetväli, magnetinduktsioon, Ampere'i seadus, Lorentzi jõud. Elektromagnetiline induktsioon. Vahelduvvool. Eneseinduktsioon.

6.1.4. ELEKTROMAGNETVÕNKUMINE. Elektromagnetlainete skaala: lainete liigid, energia ja levimise kiirus.

6.1.5. VALGUS. Valgus kui elektromagnetlainet: lainepikkus, sagedus. Valguse peegeldumine. Valguslainete koherentsus, interferents ja difraktsioon. Valguse murdumine, murdumisnäitaja. Valguse dispersioon, spekter. Valguse energia: footoni energia ja sageduse seos. Fotoefekt.

6.2. Õpitulemused

6.2.1. Õpilane teab:

- Coulomb'i seadust;
- elektriliste parameetrite vahelisi seoseid ja ühikuid;
- elektrivoolu toimete rakendusi;
- magnetvälja suuna määramise reegleid;
- vahelduvvoolu saamise ja kasutamise võimalusi;
- elektromagnetlainete skaalat (sageduse, energia ja lainepikkuse järgi);
- valguse levimise kiirust, sagedust ja lainepikkust;
- valguse levimisel esinevaid nähtusi.

6.2.2. Õpilane oskab:

- koostada lihtsamat vooluringi;
- mõõta voolutugevust ja pinget;
- lahendada ülesandeid vooluringi ja tema osade kohta;
- määrata püsिमagneti ja vooluga juhtme magnetvälja suunda;
- määrata vooluga juhtmele magnetväljas mõjuva jõu suunda;
- määrata induktsioonvoolu suunda;
- tuua näiteid elektromagnetkiirgustest, -lainetest;
- konstrueerida langevale kiirele vastavat peegeldunud ja murdunud kiirt kahe keskkonna piiril;
- selgitada valge valguse dispersiooni klaasprismas.

7. Materia vormid: aine ja väli

7.1. Õppesisu

7.1.1. AINE STRUKTUUR. Aatomifüüsika. Bohri aatomimudel: energianivoo, Bohri postulaadid. Valguse kiirgumine ja neeldumine: spektrid. Kaasaegne aatomimudel. Tuumafüüsika: prooton, neutron, laenguarv, massiarv, keemiline element, isotoop, radioaktiivsus, poolestusaeg. Tuumajõud. Tuumaprotsessid: tuumade lõhustumine, tuumade süntees, tuumaenergeetika, tuumapomm, kiirguskaitse.

7.1.2. AINE UNIVERSUMIS. Päikesesüsteem: planeet, planeedi kaaslane, asteroid, komeet, meteor. Tähed, galaktikad ja nende süsteemid. Universumi teke ja evolutsioon.

7.1.3. NÜÜDISAEGNE FÜÜSIKALINE MAAILMAPILT. Maailma pildi mõiste ja ajalooline areng. Materia põhivormid. Aine ja väli. Vastastikmõjude liigid. Jäävusseadused. Põhiprintsiibid.

7.2. Õpitulemused

7.2.1. Õpilane teab:

- Bohri aatomimudelit;
- aatomituuma koostisosi ning nende vastastikmõju olemust;
- tuumaenergeetika põhimõtteid;
- radioaktiivsete kiirguste liike ja nende eest kaitsvaid materjale;

- planeetide, asteroidide, komeetide ja meteoroidide vahelisi erinevusi;
- aine esinemise vorme ja vastastikmõjusid Universumis.

7.2.2. Õpilane oskab:

- kirjeldada aatomi ehitust;
- kirjutada lihtsamaid tuumareaktsioone;
- kirjeldada ainet Universumis;
- kirjeldada Päikesesüsteemi ja planeetide liikumisi.

8. Füüsika õpitulemused

8.1. Kutseõppeasutuse füüsikaõppe kursused läbinud õpilane teab:

- füüsikaliste nähtuste iseloomulikke tunnuseid, nähtuste ilmumise põhjusitingimusi, seost teiste nähtustega, nähtuste kasutamist praktikas;
- füüsikalisi suurusi; suuruste seoseid teiste füüsikaliste suurustega; mõõtühikuid;
- seaduste või seaduspärasuste sõnastust, seadust väljendavat valemit, graafikut ja seaduse rakendatavust;
- füüsikateooria põhilisi järeldusi, nende universaalsust ja rakendatavust;
- mõõteriistade, mehhanismide otstarvet, töötamis põhimõtet ja ohutusnõudeid;
- keskkonna- ja energiasäästu vajalikkust;

8.2. Kutseõppeasutuse füüsikaõppe kursused läbinud õpilane oskab:

- vaadelda nähtusi füüsika seisukohalt;
- kasutada mõisteid, seadusi ja teooriaid loodus- ja tehnikanähtuste seletamisel;
- lahendada arvutus- ja graafilisi ülesandeid, kasutades õpitud seadusi ja valemiteid;
- leida infot teatmeteostest ja füüsikaliste suuruste tabelitest-graafikutelt;
- kasutada mõõteriistu; teisendada mõõtmistulemusi SI süsteemi;
- töödelda mõõtmistulemusi ja teha nende põhjal järeldusi;
- lahendada probleemülesandeid ainekava mahus;
- rakendada füüsikateadmisi erialas ja igapäevaelus.

KEEMIA

1. Üldalused

1.1. Ainekavas esitatud kursusteks jaotus ja teemade järjestus ei ole kohustuslik. Õppematerjali täpse jaotuse ja teemade järjestuse otsustab õpetaja kooli ainekava koostamisel, arvestades kooli suundumusi, keemia integratsiooni teiste loodusteadustega ning õpilaste teadmiste taset. Põhimaterjali juurde kuuluvad lahutamatu osana arvutusülesanded ning näit- ja õpilaskatsed. Teemade käsitus ja sügavus ei taotle üldkeskhariduse ulatust.

2. Õppe-eesmärgid

Keemiaõpetusega taotletakse, 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 uudses olukorras, töökeskkonnas ja praktilises elus; • õpib kasutama erinevaid teabeallikaid keemioteabe hankimiseks; arendab oma loogilise mõtlemise võimet, analüüsi- ning järelduste tegemise oskust; oskab säästlikult ja ohutult kasutada keemilisi reaktsioone 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.

3. Õppetegevus

3.1. Kutseõppeasutuses tugineb keemia õppimine ja õpetamine põhikoolis õpitule. Taotletakse õpilaste keemia-alase ja üldise loodusteadusliku maailmapildi avardamist; käsitletakse keemilisi objekte ning nähtusi sügavamalt ja süsteemsemalt. Õppetegevuses pööratakse suuremat tähelepanu seoste loomisele nähtuste ja seaduspärasuste vahel, õpitakse tuntud seaduspärasusi uudsetes olukordades rakendama ja seostama omandatavas erialas õpitavaga. Õppetegevus on suunatud õpilaste mõtlemisvõime arendamisele.

3.2. Suurt tähelepanu tuleks pöörata õpilaste iseseisva töö oskuste arendamisele. Seetõttu kasutatakse õpilaste iseseisval tööol põhinevaid õppemeetodeid – arutlusi, probleemsituatsioonide lahendamist, referaatide ja uurimustööde koostamist. Rõhutades keemia seoseid teiste loodusteadustega, seoseid looduses (sh inimeses endas) toimivate protsessidega, samuti inimese suhteid looduslike ja tehismaterjalidega, õpitakse mitmekesisest teavet analüüsima ning sünteesima, õpitu põhjal järeldusi tegema, andma selle alusel põhjendatud hinnanguid, langetama kompetentseid ja eetilisi otsuseid. Informatsiooni iseseisev otsimine erinevatest teabeallikatest arendab kriitilist mõtlemist ja oma seisukoha kujunemist.

3.3. Orgaanilise keemia teljeks on kaasaegse struktuuriteooria ning orgaaniliste ühendite reaktsioonide üldistatud käsitus (elektroonne käsitus vabade radikaalide, elektrofiilide ja nukleofiilide tasandil). See vähendab oluliselt tuima päheõppimist ning võimaldab nähtustest sisuliselt aru saada ja vähete põhieelduste alusel paljusid asjaolusid iseseisvalt tuletada. Seetõttu peaks õppetegevuses materjali traditsiooniline esitamine ja reprodutseerimine jääma tagaplaanile ning põhiliseks muutuma struktuuride ja molekulimudelite vaatlemine, uurimine, konstrueerimine ning ülesannete ja probleemide lahendamine ja analüüs.

3.4. Väga oluliseks tuleb pidada näitkatsete ja laboratoorsete tööde tegemist. Need peavad olema õpilastele mõistetavad ning teenima õpetamise põhieesmärkide saavutamist.

3.5. Arvutusülesannete lahendamisel pööratakse tähelepanu eelkõige ülesannete sisu ja lahenduskäigu mõistmisele ning tulemuste analüüsile, mitte rutiinsele tüüpülesannete matemaatiliste algoritmide äraõppimisele.

3.6. Nõutavate õpitulemuste saavutamiseks peaks õpetajal olema võimalus kasutada nüüdisaegseid infotehnoloogiavahendeid ning viia osa ainetunde läbi arvutiklassis.

Keemia ainekava (4 õn)

7. Üldine ja anorgaaniline keemia

7.1. Õppesisu

7.1.1. ANORGAANILISTE ÜHENDITE PÕHIKLASSID. Oksiidid, happed, alused ja soolad, nende nomenklatuur, keemilised omadused.

7.1.2. ARVUTUSED REAKTSIOONIVÕRRANDITE ALUSEL. Arvutused reaktsioonivõrrandite järgi, lahuse koostise arvutused.

7.1.3. 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.

7.1.4. 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.

7.1.5. MITTEMETALLID JA NENDE TÄHTSAMAD ÜHENDID.

Mittemetallide võrdlev iseloomustus (aatomite ehitus, füüsikalised omadused). Allotroopia. Lühiülevaade tähtsamatest mittemetallidest ja nende ühenditest (halogeenid, väävel, lämmastik, fosfor, räni). Mittemetallilised elemendid looduses. Mittemetallide ühenditega seotud keskkonnaprobleemid.

7.2.Õpitulemused

7.2.1.Õpilane teab:

- mõisteid: oksiid, hape, happeline oksiid, aluseline oksiid, amfoteerne oksiid, alus, hüdroksiid, leelis, sool, protsent, saagis, kadu, reaktsiooni kiirus, katalüsaator, keemiline tasakaal, elektrolüüt, mitteelektrolüüt, elektrolüütiline dissotsiatsioon, tugev elektrolüüt, nõrk elektrolüüt, pH, leelismetallid, leelismuldmetallid, füüsikalised omadused, keemilised omadused, sulam, maak, korrosioon, allotroopia;
- keemilise reaktsiooni olulisi tunnuseid.

7.2.2.Õpilane oskab:

- selgitada
 - hapete liigitamist vesiniku aatomite arvu, hapnikusisalduse ja tugevuse järgi, hüdroksiidide liigitamist lahustuvuse järgi, soolade liigitamist koostise ja lahustuvuse järgi;
 - võrrandi kordajate kasutamist ülesannete lahendamisel;
 - reaktsiooni kiirendavaid tegureid (temperatuur, kontsentratsioon, rõhk, peenestatus, katalüsaator);
 - keemilise tasakaalu olemust;
 - lahuse pH-d;
 - metalli korrosiooni olemust ja selle vältimise viise;
 - mittemetallide füüsikalisi omadusi;
 - allotroopia põhjusi;
 - haptevihmade teket ja nende mõju loodusele, mineraalväetiste liigkasutamise tagajärgi;
 - lämmastiku- ja süsinikuringet looduses;
- lahendada probleemülesandeid järgmistel teemadel:
 - oksiidide, hüdroksiidide, hapete ja soolade nimetamine ning valemite koostamine;
 - anorgaaniliste ainete liigitamine aineklassidesse;
 - reaktsioonivõrrandite koostamine anorgaaniliste ainete keemiliste omaduste kohta, arvestades reaktsiooni toimumise tingimusi (molekulaarsel kujul);
 - metallide aktiivsuse võrdlemine, võrrandite koostamine suvalise metalli keemiliste omaduste kohta (reageerimine mittemetallide, veega, lahjendatud hapetega, soola lahustega), osates kasutada pingerida ja otsustada reaktsiooni toimumise üle;
 - ainete liigitamine tugevateks ja nõrkadeks elektrolüütideks;
 - arvutused võrrandi järgi (moolides, massiühikutes), saagise ja kao arvestamine;
 - lahuse koostise arvutamine massiprotsendi alusel;
 - elementide oksüdatsiooniastme määramine ühendites;
 - võrrandite koostamine mittemetallide ja ammoniaagi keemiliste omaduste kohta;

8.Orgaaniline keemia I

8.1.Õppesisu

8.1.1. SISSEJUHATUS. ALKAANID. Süsiniku aatomi ehitus ja valentsmudelid. Süsinikahel, isomeeria, struktuurivalemid, nomenklatuur. Süsinikuühendite omaduste ja struktuuri vaheline seos. Orgaaniliste ainete oksüdeerumine. Radikaalmehhanismiga reaktsioonid. Alkaanid olmes ja tehnikas.

8.1.2.POLAARSE ÜKSIKSIDEMEGA SÜSINIKÜHENDID

(HALOGEENÜHENDID, ALKOHOLID, AMIINID). Asendusrühm. Polaarne side, osalaengud, polaarse sideme katkemine. Nukleofiil, elektrofiil. Reaktsiooni mehhanismi analüüs. Nukleofiilne asendusreaktsioon. Halogeenühenditega seotud keskkonnaprobleemid. Alkoholid struktuur ja omadused. Funktsionaalrühm. Struktuuri- ja asendiisomeeria. Alkohol kui hape. Vesinikside. Eetrite määratlemine. Alkүүлamiinide struktuur ja omadused. Amiin kui alus.

8.1.3.MITTEPOLAARSE KORDSE SIDEMEGA SÜSINIKÜHENDID (ALKEENID, ALKÜÜNID, AREENID).

Küllastumatus mõiste. Alkeenid ja alküünid. Kaksiksideme nukleofiilsus. Elektrofiilne liitumine kaksiksidemele. Areenid. Aromaatlus. Areenide asendusreaktsioonid. Fenoolid, nende erinevus alkoholidest. Delokalisatsioon. Aromaatsete ühendite keskkonnaohtlikkus.

8.2. Õpitulemused

8.2.1. Õpilane teab:

- mõisteid: alkaan, radikaal, funktsionaalne rühm, osalaeng, elektrofiil, elektrofiilsustsenter, nukleofiil, nukleofiilsustsenter, isomeeria, aminorühm, amiin, hüdroksüülrühm, alkohol, funktsionaalne rühm, alkoholaat, eeter, hüdrofoobsus, hüdrofiilsus, vesinikside, alkeenid, alküünid, kaksikside, kolmikside, küllastunud ühend, küllastumata ühend, hüdraatimine, hüdrogeenimine, aromaatlus, delokalisatsioon
- teab struktuuri ja omaduste vastavust.

8.2.2. Õpilane oskab:

- selgitada
 - orgaaniliste ainete eripära võrreldes anorgaaniliste ainetega;
 - alkaanide rea liikme omaduste sõltuvust struktuurist;
 - ainete hüdrofoobsust ja hüdrofiilsust, millest on see tingitud;
 - orgaaniliste ainete nomenklatuuri põhireegleid;
 - halogeenalkaanide kasutusalasid;
 - funktsionaalse rühma mõistet, selle määravat osa aine omadustele;
 - alkoholide nomenklatuurireegleid;
 - alkoholide kasutusalasid (meditsiin, parfümeeria, kütused) ja toimet organismile;
 - alkoholide happelisust ja amiinide aluselisust;
 - vesiniksideme mõju aine omadustele;
 - küllastumata ühendite struktuuri iseärasusi, nende reaktsioonitsentrit, nomenklatuurireeglite rakendamise põhimõtteid;
 - liitumis- ja polümerisatsioonireaktsioonide olemust;
 - aromaatlust;
- lahendada probleemülesandeid järgmistel teemadel:
 - alkaanide, amiinide, alkoholide ja küllastumata ühendite struktuurivalemite kirjutamine, nimetuste andmine ja mudelite konstrueerimine;
 - isomeeride leidmine;
 - reaktsioonivõrrandite kirjutamine alkaanide (põlemine, asendusreaktsioon halogeeniga), halogeenühendite (nukleofiilne asendusreaktsioon leelise ja alkoholaadiga), alkoholide (reageerimine happena, dehüdraatimine, põlemine), küllastumata ühendite (liitumisreaktsioonid, polümeerumine) ja areenide (asendusreaktsioonid) keemiliste omaduste kohta;

9. Orgaaniline keemia II

9.1. Õppesisu

9.1.1. KARBONÜÜLÜHENDID JA KARBOKSÜÜLÜHENDID. Aldehüüdide ja ketoonide struktuur. Polaarne kaksikside, selle reaktsioonid. Aldehüüdide redoksomadused. Sahaariidide mõiste ja liigitus, bioloogiline tähtsus. Karboksüülhapete struktuur, omadused ja liigid. Funktsionaalderivaadid – estrid ja amiidid. Estrite hüdroolüüs. Rasvad, nende bioloogiline tähtsus. Aminohapped. Valgud, nende bioloogiline tähtsus.

9.1.2. POLÜMEERID. Polümeeride keemia põhimõtted. Polümerisatsioon ja polükondensatsioon.

9.1.3. ÜLDISTAV OSA. Orgaaniliste ühendite klassifitseerimine ja nende nomenklatuurid. Struktuuriteooria põhimõtete formuleerimine. Happed ja alused. Katalüüs.

9.2. Õpitulemused

9.2.1. Õpilane teab

- mõisteid: karbonüülrühm, karbonüülühend, aldehüüdrühm, aldehüüd, ketoon, sahhariid, monosahhariid, oligosahhariid, polüsahhariid, karboksüülrühm, karboksüülhape, ester, amiid, hüdrolüüs, rasv, aminohape, polümeer, polümeerisatsioon, polükondensatsioon.

9.2.2. Õpilane oskab:

- selgitada
 - karbonüülühendite nomenklatuurireegleid;
 - aldehüüdide omadusi;
 - sahhariidide mõistet ja osa eluslooduses;
 - karboksüülhapete, estrite ja aminohapete nomenklatuurireegleid;
 - karboksüülhapete keemilisi omadusi;
 - rasvade füüsikalisi omadusi, bioloogilist tähtsust;
 - aminohapete tähtsust valkude tekkimisel;
 - valkude bioloogilist tähtsust;
 - polümeeride keemia põhimõisteid;
- lahendada probleemlesandeid järgmistel teemadel:
 - karboksüülhapete, ketoonide ja aldehüüdidest struktuurivalemite kirjutamine, nimetuste andmine;
 - aldehüüdide ja karboksüülhapete keemiliste omaduste kohta võrrandite koostamine;
 - etteantud monomeeri põhjal polümeeri struktuuri koostamine ja vastupidi.

10. Keemia õpitulemused

Kutseõppeasutuse keemiaõppe kursused läbinud õpilane:

- oskab iseloomustada lihtainete ja keemiliste ühendite omadusi, lähtudes vastavate keemiliste elementide asukohast perioodilisustabelis ning koostada tüüpühendite (oksiidid, vesinikuühendid, happed, hüdroksiidid) valemeid;
- teab keemilise reaktsiooni olulisi tunnuseid ja oskab neid seletada;
- mõistab, et keemilised reaktsioonid ei tarvitse alati kulgeda lõpuni, vaid võib kujuneda tasakaal vastassuunaliste reaktsioonide vahel, oskab iseloomustada välistegurite mõju keemilisele tasakaalule;
- tunneb põhilisi reaktsiooni kiirust mõjutavaid tegureid ja keemilise reaktsiooni kiirendamise võimalusi;
- oskab koostada võrrandeid anorgaaniliste ainete põhiklasside keemiliste omaduste, otsustada reaktsiooni toimumise üle;
- oskab eristada elektrolüüte ja mitteelektrolüüte, iseloomustada nende tugevust;
- oskab hinnata lahuse keskkonda (happe, aluse, oksiidi või soola korral);
- oskab lahendada arvutusülesandeid: massiprotsendi arvutused (ka lahuste lahjendamisel ja segamisel), moolarvutused, arvutused reaktsioonivõrrandite alusel (arvestades saagist, kadu, ülehulka);
- oskab kujutada molekuli struktuuri (klassikaline ja lihtsustatud struktuurivalem, molekuli graafiline kujutis);
- tunneb orgaaniliste ainete funktsionaalseid rühmi ning struktuuriühikuid (alkaanid, halogeeniühendid, alkoholid, eetrid, amiinid, alkeenid, alküünid, aldehüüdid, ketoonid, karboksüülhapped, estrid, areenid);
- oskab õpitud aineklasside raamides anda nimetusi IUPACi nomenklatuuri järgi ning konstrueerida nimetuste alusel ainete struktuurivalemeid;
- teab struktuuri ja omaduste vastavust;
- mõistab süsinikuühendite reaktsioonide käsitlust vabade radikaalide, nukleofiilide ja elektrofiilide tasandil;
- oskab ennustada ainete happelis-aluselisi omadusi ja keemilist käitumist ning koostada vastavaid võrrandeid õpitud reaktsioonitüüpide raamides;
- oskab ennustada ainete olulisemaid füüsikalisi omadusi: suhteline keemistemperatuur, lahustuvus vees ja orgaanilistes lahustites;

- oskab etteantud monomeeri põhjal koostada polümeeri struktuuri ja vastupidi; • mõistab ja oskab selgitada orgaaniliste ainete osa eluslooduses, tööstuses ja olmes;
- oskab struktuurist lähtudes selgitada olmes rakendatavate koolis õpitud ainete keemilist alust, võimalikku keskkonnaohtlikkust ja toksilisust;
- oskab leida informatsiooni ainete ja materjalide omaduste, saamise ja kasutamise kohta;
- oskab teha järeldusi, üldistusi, valikuid ja otsustusi õpitud materjali põhjal, vastu võtta ja analüüsida temale uut keemiateavet (ka graafiliste andmete põhjal);
- tunneb põhilisi laboratoorse töö võtteid ja oskab neid kasutada praktiliste ülesannete lahendamisel;
- on tuttav Eesti maavarade, keemiatööstuse ja keskkonnaprobleemidega.

GEOGRAAFIA

1.Üldalused

1.1.Geograafia aineõpetuse kohustuslik maht on 1 õppenädal:

1.2.Geograafia õpetamisega kutseõppeasutuses süvendatakse õpilaste arusaamist nii looduses kui ka ühiskonnas toimuvatest nähtustest ja protsessidest, nende ruumilisest levikust ning vastastikustest seostest.

1.3.Tulenevalt geograafia üldistavast ja süsteemsest iseloomust on geograafiaõpetus tihedalt seotud paljude õppeainetega ja eeldab nende ainete vahelist tihedat koostööd. Ühiskonnageograafia kursus toetub majandusõpetusele ning seostub tihedalt ajaloo-, ja ühiskonnaõpetusega, üldmaateaduse õpetamisel on põhirõhk keskkonnaproblemaatikal, mis eeldab põhjalikke eelteadmisi füüsikast, keemiast ja bioloogiast. Geograafia võimaldab teiste loodus- ja sotsiaalainetega võrreldes seoste ja seaduspärasuste paremat mõistmist üle üksikainete piiride, andes õpilastele tervikliku ja süsteemse maailmapildi koos ruumisuhete käsitlemisega.

1.4.Geograafia ainekava on üles ehitatud temaatilisel printsiibil, mis tähendab, et käsitletakse vaid kõige olulisemaid looduses ja ühiskonnas toimuvaid nähtusi ja protsesse ning nendevahelisi seoseid, mida illustreeritakse konkreetsete ja kõige ilmekamate näidetega maailma erinevatest piirkondadest.

1.5.Geograafia on väga tihedalt seotud igapäevaeluga. Igapäevastest maailma ja kodumaa sündmustest arusaamine eeldab geograafilist määratlemist – koha fikseerimist, kus midagi toimub.

1.6.Maailma looduse ja rahvastiku teemade käsitlemine on aluseks mõistvale ja tolerantsele suhtumisele teiste maade ja rahvaste kultuuri ja traditsioonidesse. Geograafiaõpetusega rõhutatakse inimese ja looduse vahelistest seostest arusaamist ning süvendatakse õpilaste keskkonnavaliseid teadmisi kohalikul ja globaalsel tasandil, mis loovad aluse jätkusuutliku arengu idee omaksvõtmisele.

1.7.Nüüdisaegne geograafiaõpetus annab ettekujutuse paljudel elualadel järjest olulisemaks muutuva kohateabe (geoinfosüsteemide) vajalikkusest, esitamisviisidest ja laialdastest rakendusvõimalustest.

2.Õppe-eesmärgid

Geograafiaõpetusega taotletakse, 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.

2.Õppetegevus

Arvestades põhikoolis omandatud teadmisi ja oskusi, peaks kutseõppeasutuses geograafia õpetamisel rohkem kasutama õpilaste iseseisval tööol põhinevaid õppemeetodeid: arutlust, diskussioone, rolli- ja otsustusmänge, probleemülesannete lahendamist, referaatide ja uurimistöde koostamist jne. Informatsiooni iseseisev otsimine ja erinevate teabeallikate kasutamine, nende võrdlemine ja analüüs arendab kriitilist mõtlemist ja oma seisukoha kujunemist. Õppetegevus peaks olema suunatud arutluse ja analüüsi kaudu seoste loomisele ja järelduste tegemisele, isikliku suhtumise kujundamisele ja sellele argumenteeritud põhjenduste leidmisele. Väga oluline on probleemsituatsioonide loomine, mis arendaks õpilaste iseseisvat mõtlemist ja otsuste tegemise oskust.

3.Maailma loodus- ja ühiskonnageograafia

3.1.Õppesisu

3.1.1.KAASAEGSED UURIMISMEETODID GEOGRAAFIAS. Arvutikaardid. Geoinfosüsteemid ja nende rakendused. Koha määramise meetodid ja nende rakendused.

3.1.2.MAA KUI SÜSTEEM. Maa sfäärid kui süsteemid: litosfäär, pedosfäär, hüdrofäär, atmosfäär, biosfäär.

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

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

3.1.5.ATMOSFÄÄR. Kiirgusbilanss. Õhutsirkulatsioon. Tsüklonid ja antitsüklonid. Tormid. Inimtegevuse mõju atmosfääri koostisele ja selle tagajärjed: sudu, happevihmad, osooniaugud, kasvuhooaeg.

3.1.6.HÜDROSFÄÄR. 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.

3.1.7.MAA SÜSTEEMIDE VAHELISED SEOSSED. Inimtegevuse ja Maa süsteemide vastasmõju. Keskkonnamuutused ja seire. Keskkonnatehnoloogia.

3.1.8.KAASAEGSE MAAILMA POLIITILINE KAART. Riikide arengutaseme näitajad. Kõrgeltarenenud Põhja riigid ja Lõuna arengumaad.

3.1.9. MAAILMA RAHVASTIK JA RAHVASTIKUPROTSESSID.

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

3.1.10.KAASAEGSED MUUTUSED MAAILMAMAJANDUSES.

Majanduse üldine struktuur ja selle arengud. Üleminek kõrgetehnoloogilisele tootmisele. Majanduse globaliseerumine. Rahvusvahelised firmad ja majandusorganisatsioonid.

3.1.11.ENERGIAMAJANDUS. Kaasaegse energiamajanduse struktuur. Alternatiivenergia kasutusvõimalused. Nafta ja maagaasi tootmine, transport ja töötlemine. Tahkete kütuste kaevandamine ja kasutamine. Fossiilsete kütuste kasutamisega kaasnevad keskkonnaprobleemid. Elektroenergeetika.

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

3.1.13. TRANSPORT JA SIDE. Transpordiliigid ja vedude järgud. Logistika. Regioonide veondus. Rahvusvahelised veoteenused. Side ja infosüsteemid.

3.1.1.4. TEENUSED. Teenuste osatähtsuse kasv. Teenuste struktuur: äri otsiaal- ja turismiteenused. Turism ja selle geograafia.

3.2. Õpitulemused

3.2.1. Õpilane teab:

- erinevaid asukoha määramise meetodeid;
- Maa sfääre;
- erineva tekkega kivimeid ja nende kasutamisevõimalusi;
- 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 firmasid;
- rahvusvahelisi majandusorganisatsioone;
- kaasaegses maailmamajanduse arengutendentse;
- erinevaid energiavarasid, nende liigitamis- ja kasutamisevõimalusi;
- erinevate energiaressursside 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.

3.2.2. Õpilane saab aru:

- Maa sfääride vahelistest vastasmõjudest;
- laamade liikumise teooriast;
- füüsikalise ja keemilise murenemise protsessist ja seosest mulla kujunemise ja arenguga;
- muldade kaitse vajalikkusest;
- üldise õhuringluse olemusest ja mõjust maailma erinevate piirkondade kliimale;
- saab aru inimtegevuse mõjust atmosfääri koostisele ja selle tagajärgedest;
- loodusliku veeringe olemusest ja sellega seotud looduslikest protsessidest;
- veeolude ajalistest muutustest;
- vee liikumisest maailmameres ja sellega seotud looduslikest protsessidest;
- demograafilise ülemineku teooriast;
- rahvastikupoliitika erinevusest arenenud ja arengumaades;
- globaliseerumise olemusest;
- rahvusvaheliste firmade osast maailmamajanduses;
- kaasaegse maailma energiamajandusest;
- transpordi arengust ja selle mõjust teistele majandusharudele;
- side ja infosüsteemide tähtsusest kaasaegses maailmamajanduses;
- looduse ja ühiskonna vastasmõjudest kohalikul, regionaalsel ja globaalsel tasandil ja säästliku arengu vajadusest;
- teenuste osatähtsuse kasvust kaasaegses majanduses ja seotusest teiste majandusharudega.

3.2.3. Õpilane oskab:

- kasutada tava- ja arvutikaarte informatsiooni otsimiseks, seoste analüüsiks ja üldistuste tegemiseks;

- tuua näiteid geoinfosüsteemide rakendusvõimalustest;
- määrata erinevaid meetodeid kasutades asukohta;
- hinnata mulla kaitse vajalikkust ja tuua näiteid mulla kaitsmise võimalustest;
- analüüsida sudu, happevihmade, osooniaukude ja kasvuhooneefekti mõju inimesele, majandustegevusele ja keskkonnale;
- analüüsida kliima mõju äravoolule, veedefitsiidi ja üleujutuste võimalikku mõju ja majanduslikke kahjusid;
- hinnata vee ja veekogude tähtsust inimese elus ja majanduslikus tegevuses;
- analüüsida maailmamere reostumise mõju inimesele, majandustegevusele ja keskkonnale.
- tuua näiteid Maa süsteemide vahelistest seostest;
- näidata kaardil kõiki Euroopa riike ja maailma suuremaid riike;
- iseloomustada kaartide ja statistiliste andmete abil riike ja võrrelda neid arengutaseme alusel;
- võrrelda temaatiliste kaartide ja statistiliste andmete abil rahvaarvu muutusi erinevates regioonides ja analüüsida muutuste põhjusi;
- iseloomustada kaardi abil rahvastiku paiknemist mõnes etteantud piirkonnas ja selgitada taolise paiknemise põhjusi;
- näidata kaardil maailma suuremaid linnu ja linnastuid;
- tuua näiteid ülelinnastumisega kaasnevatest sotsiaalsetest- ja keskkonnaprobleemidest;
- tuua näiteid globaliseerumise mõjust arenenud riikidele ja arengumaadele;
- analüüsida muutusi maailma energiamajanduses;
- näidata kaardil maailma suuremaid energiavarade leiukohti ja töötlemispiirkondi;
- analüüsida ja hinnata alternatiivenergia kasutamise võimalusi maailma erinevates regioonides;
- hinnata energia kokkuhoiu vajadust ja võimalusi;
- iseloomustada temaatiliste kaartide abil põllumajanduse looduslike arengueeldusi maailma erinevates piirkondades ja võrrelda erinevate piirkondade põllumajandust;
- analüüsida erinevate veonduksliikide 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.

BIOLOOGIA

1.Üldalused

1.1.Bioloogia aineõpetuse kohustuslik maht on 3 õppenädalat.

1.2.Bioloogial on oluline koht õpilaste loodusteadusliku maailmapildi kujunemises. Bioloogia õppimise kaudu kujunevad õpilastel loodusalased ja teised elutähtsad pädevused, omandatakse püsivad positiivsed hoiakud kõige elava suhtes, väärtustatakse säästvat ja vastutustundlikku eluviisi. Areneb igapäevase eluga seonduvate bioloogiaprobleemide lahendamise ja kompetentsete otsuste tegemise oskus, mis ühtlasi suurendab õpilaste toimetulekut looduslikus ja sotsiaalses keskkonnas. Bioloogias omandatud teadmised, oskused ja hoiakud integreerituna teistes õppeainetes omandatuga on aluseks sisemiselt motiveeritud elukestvale õppimisele.

1.3.Bioloogia õpetuslikeks eesmärkideks on eluslooduse, organismide mitmekesisuse, nende ehituse ja talitluse, pärilikkuse, evolutsiooni ja ökoloogia ning elukeskkonna kaitse põhiprintsiipidest ülevaate saamine. Bioloogia õpetamisega kutseõppeasutuses süvendatakse põhikoolis omandatud teadmisi, oskusi ja vilumusi. Taotletakse õpilaste loodusteadusliku maailmapildi avardumist, mis tugineb senisest enam bioloogia

haruteaduste põhilistele teooriatele, üldistele seaduspärasustele ja nende rakenduslikele aspektidele.

1.4. Õppeprotsess lähtub õpilase kui isiksuse individuaalsetest iseärasustest ja tema võimete mitmekülgsest arendamisest. Kujundatakse positiivset hoiakut bioloogia kui loodusteaduse ja kultuurinähtuse suhtes, mis muuhulgas väljendub teadlikult vastutustundlikus ja säästvas suhtumises oma elukeskkonda ning eetiliste, moraalsete ja esteetiliste aspektide arvestamises igapäevases elusesinevate probleemsituatsioonide lahendamisel.

1.5. Õppeprotsess on õpilasekeskne. Õppeprotsessis pööratakse suurt tähelepanu õpilaste sisemise õpimotivatsiooni kujunemisele. Aktiivõppe põhimõtteid järgiva õppetegevuse üheks rõhuasetuseks on teadusliku meetodi omandamine ning selle rakendamine looduslikust ja sotsiaalsest keskkonnast tulenevate probleemide lahendamisel. Õpilased saavad ülevaate kaasaja bioloogia põhilistest saavutustest, seaduspärasustest ja teooriatest ning tulevikusuundumustest. Õppeprotsessi käigus omandatakse erinevate, sh elektrooniliste teabeallikate kasutamise ja nendes leiduva informatsiooni tõepärasuse hindamise oskus. Kõige sellega kujundatakse õpilaste bioloogiaalaseid teadmisi ja -oskusi, mis võimaldavad neil loodusnähtusi kirjeldada, selgitada ja prognoosida.

2. Õppe-eesmärgid

Bioloogiaõpetusega taotletakse, 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;
- omandab teaduslikud uurimismeetodid lihtsamate loodusteaduslike probleemide lahendamiseks;
- 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.

3. Õppetegevus

3.1. Õppetegevus on aktiivõppe põhimõtteid järgiva rõhuasetusega. Õpilaste sisemise õpimotivatsiooni tõstmiseks kasutatakse mitmekesisel aktiivõppe meetodeid, vorme ja võtteid: probleem- ja projektõpet, rollimänge, diskussioone, dispuute, ajurünnakuid, mõistekaartide koostamist, õppekäike, -ekskursioone jne. Arvestaval kohal on referaatide ja suuliste ning stendiettekannete koostamine.

3.2. Õppeprotsessis pööratakse tähelepanu õpilaste mõtlemisvõime arendamisele. Selleks kombineeritakse oskuslikult tunnimetoodikaid, kasutatakse mitmekülgseid teadmiste kontrolli meetodeid. Klassi-, rühma- ja individuaaltöö käigus õpitakse tekstides, piltidel, joonistel ja graafikutel esitatud informatsiooni analüüsima, sünteesima ning argumenteeritud hinnanguid andma. Õpilased õpivad hinnangute andmisel ja otsuste langetamisel arvestama kaasaja teaduse seisukohti, normatiivdokumente, majanduslikke kaalutlusi, aga ka moraali ja eetika seisukohti. 3.3. Õpilaste teoreetilised teadmised kinnistuvad õpilasekeskses individualiseeritud õppetegevuses. Õpilased omandavad

iseseisva töö oskused teabeallikatega ning suudavad hinnata nendes esitatud teabe tõepärasust, kasutades seejuures infotehnoloogiahendeid.

3.4. Bioloogiatega omandamisel on oluline koht praktilistel, sh uurimuslikel töödel, mille käigus õpilased omandavad probleemide püstitamise, hüpoteeside formuleerimise ja katsete või vaatluste planeerimise ning nende läbiviimise oskused. Õpilased omandavad praktiliste tööde käigus bioloogias ja teistes loodusteadustes kasutatavaid uurimismeetodeid, neid rakendatakse vaatluste ja eksperimentide läbiviimisel, arvestades seejuures ohutustehnika nõudeid. Õpitakse sõnastama teaduslikke bioloogiaprobleeme, nende alusel püstitama hüpoteese, planeerima reaalselt teostatavaid praktilisi töid. Tähtsal kohal on uurimistöö vormistamise, analüüsimise, järelduste tegemise ning töö kirjaliku ja suulise esitamise oskus.

3.5. Bioloogia õpetamisel pööratakse tähelepanu nüüdisaja bioloogiatega seotud põhitulemustele ning arengusuundadele. Olulisel kohal on nende rakendusteaduslikud väljundid igapäevases elus. Koos sellega antakse õpilastele võimalikult terviklik pilt kaasaja bioloogia harustest ning nende seostest teiste loodusteadustega.

I jagu

Bioloogia ainekava

4. Bioloogia I osa

4.1. Õppesisu

4.1.2. ELU OLEMUS. Elu tunnused. Eluslooduse põhilised organiseerituse tasemed. Loodusteaduslik uurimismeetod.

4.1.2. ORGANISMIDE KEEMILINE KOOSTIS. Organismide keemiline koostis. Peamised anorgaanilised ja orgaanilised ained organismides.

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

4.1.4. ORGANISMIDE AINE- JA ENERGIAVAHEMINE. Organismide aine- ja energiavahetuse põhijooned. Fotosüntees ja selle tähtsus. Organismide varustamine energiaga.

4.1.5. ORGANISMIDE PALJUNEMINE JA ARENG. Rakkude jagunemine: mitosis ja meiosis. Organismide suguline ja mittesuguline paljunemine. Loomade ja taimede paljunemise ja arengu eripära. Inimese sugurakkude areng, viljastumine, embrüonaalne ja sünnijärgne areng.

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

4.2. Õpitulemused

4.2.1. Õpilane teab:

- peamisi elu tunnuseid;
- eluslooduse peamisi organiseerituse tasemeid;
- teadusliku meetodi põhiastmeid;
- organismides enamlevinud keemilisi elemente;
- organismides enam esinevaid anorgaanilisi aineid;
- vee põhilisi funktsioone organismides;
- organismides leiduvate peamiste orgaaniliste ainete (sahhariidide, lipiidide, valkude, ja nukleiinhapete) üldist ehitust ja tähtsust;
- loomaraku peamisi organelle ja nende funktsioone;
- kromosoomide ehitust ja tähtsust;
- taime- ja bakteriraku eripära võrreldes loomarakuga;
- ainu- ja hulkraksete organismide näiteid;
- auto- ja heterotroofsete organismide näiteid;
- raku metabolismi põhiastmeid ja nende vahelisi seoseid;

- ATP molekuli tähtsust;
- rakus toimuva glükoosi lagundamise tulemust;
- fotosünteesi toimumise tingimusi, tulemust ja tähtsust;
- organismide paljunemise erinevaid viise;
- sugulise ja mittesugulise paljunemise erinevust ja tähtsust;
- vegetatiivse paljunemise näiteid;
- mitoosi faase, tulemust ja tähtsust;
- meioosi toimumise eesmärki, tulemust ja tähtsust;
- inimese ovo- ja spermatogeneesi iseärasusi;
- menstruaaltsükliga kaasnevaid muutusi naise organismis;
- põhilisi rasestumisvastaseid meetodeid ja vahendeid;
- inimese looteliste väärarengute tekkepõhjusti.
- replikatsiooni, transkriptsiooni ja translatsiooni tulemust ja nendevahelisi seoseid;
- geneetilise koodi olemust;
- valgu sünteesis osalevaid komponente ja tulemust;
- Mendeli seadusi ja nende statistilist olemust;
- inimese soo määramise geneetilist aluseid;
- inimesel esinevaid enamlevinud geneetilisi puudeid;
- päriliku ja mittepäriliku muutlikkuse erinevaid tekkepõhjusti, avaldumise vorme ja bioloogilist tähtsust;
- inimese pärilikkuse uurimise enamlevinud meetodeid;
- viiruste mitmekesisust ja nende osa eluslooduses.

4.2.2.Õpilane saab aru:

- elu tunnuste kompleksusest;
- eluslooduse uurimise erinevatest tasemetest;
- loodusteaduslikust uurimismeetodist;
- vee bioloogilisest tähtsusest;
- valkude erilisest rollist organismis;
- DNA ja RNA ülesannetest;
- erinevate rakkude ehituse ja talitluse vastastikusest kooskõlast;
- rakkude mitmekesisuse põhjustest;
- päristuumse raku peamiste organellide ehituse ja talitluse omavahelistest seostest;
- raku elutegevuse terviklikkusest;
- taimeraku peamistest erinevustest võrreldes loomarakuga;
- eel- ja päristuumse raku erinevustest;
- bakterite osast looduses;
- organismi aine- ja energiavahetuse terviklikkusest;
- auto- ja heterotroofide aine- ja energiavahetuse põhilistest erinevustest;
- ATP osast organismi aine- ja energiavahetuses;
- rakkudes toimuva glükoosi lagundamise tähtsusest;
- fotosünteesi kulgemise tingimustest ja tulemustest;
- fotosünteesi tähtsusest looduses;
- erinevate organismide energiaga varustamise viisidest;
- sugulise ja mittesugulise paljunemise erinevustest;
- rakkude jagunemise põhilistest seaduspärasustest;
- mitoosi ja meioosi erinevustest ja nende bioloogilisest tähtsusest;
- menstruaaltsükli ja munaraku arengu vahelistest seostest;
- rasestumise vältimise võimalustest ja nendega kaasnevatest riskidest;
- inimese sünnijärgses arengus toimuvatest muutustest;
- organismi genotüübi ja fenotüübi omavahelistest seostest;
- transkriptsiooni ja translatsiooni osast pärilikkuse avaldumises;

- geneetilise koodi põhiomadustest;
- valgu sünteesi toimumise üldpõhimõtetest;
- Mendeli seaduste olemusest ja nende rakendamise võimalustest;
- inimese geneetiliste puuete põhilistest tekkemehhanismidest;
- päriliku ja mittepäriliku muutlikkuse erinevustest;
- pärilikkuse ja keskkonna osast inimese tunnuste kujunemisel;
- viiruste erinevustest võrreldes elusorganismidega;
- viiruste bioloogilisest tähtsusest.

4.2.3.Õpilane oskab:

- kirjeldada erinevate organismide elutunnuseid;
- seostada bioloogia teadusharusid uurimisobjektidega;
- selgitada organismis enamesinevate keemiliste elementide funktsioone;
- tuua näiteid erinevate valkude funktsioonidest;
- eristada joonisel DNA ja RNA molekuli;
- seostada loomaraku erinevaid tüüpe nende ülesannetega;
- kirjeldada loomaraku peamisi struktuure ja nende ülesandeid;
- võrrelda taimerakku loomarakuga;
- eristada joonisel taime- ja loomarakku ning eel- ja päristuumset rakku;
- vaadelda rakke valgusmikroskoobiga ja eristada olulisemaid rakustruktuure;
- võrrelda auto- ja heterotroofsete organismide aine- ja energiavahetust;
- kirjeldada ATP moodustumist glükoosi lagundamisel;
- selgitada fotosünteesi kulgemise tingimusi ja tulemust;
- tuua sünteesi- ja lagundamisprotsesside näiteid ja seostada neid energeetiliste muutustega;
- selgitada, milleks erinevad organismid vajavad energiat;
- tuua sugulise ja mittesugulise paljunemise näiteid taime- ja loomariigist;
- kirjeldada mitoosi faase, tulemust ja tähtsust;
- selgitada meioosi tulemust ja tähtsust;
- vaadelda rakke valgusmikroskoobiga ja eristada erinevaid mitoosifaase;
- kirjeldada menstruaaltsükli ja rasestumisest hoidumise meetodeid;
- selgitada, millest sõltub organismide eluiga;
- kirjeldada replikatsiooni ja transkriptsiooni kulgemist;
- rakendada geneetilise koodi tabelit valgu aminohappelise järjestuse määramisel;
- kirjeldada valgusünteesi üldist kulgu;
- selgitada Mendeli seaduste sisu;
- lahendada geneetika ülesandeid monohübriidsest ristamisest;
- selgitada inimese soo määramise mehhanisme;
- selgitada pärilikkuse ja muutlikkuse tähtsust eluslooduses;
- tuua päriliku ja mittepäriliku muutlikkuse näiteid taime- ja loomariigist;
- tuua viiruste ja viirushaiguste näiteid;
- selgitada viirushaiguste levikut ja profülaktika võimalusi.

5. Bioloogia II osa

5.1. Õppesisu

5.1.1. RAKENDUSBIOLOOGIA. Bioloogia seos teiste teadustega. Erinevate organismide biotehnoloogilisi rakendusi. Biotehnoloogia ja sellega kaasnevad probleemid. Geenitehnoloogia, selle arengusuunad. Bioloogia osa meditsiinis. 5.1.2. INIMENE. Inimorganismi üldiseloomustus. Inimese põhilised elutalitlused, nende neuraalne ja humoraalne regulatsioon. Kõrgem närvitallitus.

5.1.3. ORGANISMIDE KOOSEKSISTEERIMINE. Peamised ökoloogilised tegurid. Organismidevahelised suhted. Populatsioon. Ökosüsteemi struktuur ja iseloomustus.

Biosfääri iseloomustus. Bioloogiline mitmekesisus. Keskkonnakaits regionaal- ja globaalprobleemid. Looduskaitse ja keskkonnapoliitika.

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

5.2.Õpitulemused

5.2.1.Õpilane teab:

- bioloogia seoseid teiste teadustega;
- rakendusbioloogia tegevusvaldkondi;
- biotehnoloogia rakendusvõimalusi;
- geenitehnoloogia arengusuundi;
- geneetika osatähtsust meditsiinis;
- inimese elundkondade üldist ehitust ja nende ülesandeid;
- inimorganismi talitluste neuraalse ja humoraalse regulatsiooni põhimõtet;
- humoraalses regulatsioonis osalevaid hormone;
- kesknärvisüsteemi ehitust ja talitlust;
- kõrgema närvitalluse eripära;
- inimese sisekeskkonna stabiilsuse tagamise printsiipe;
- ökoloogia seost loodus- ja keskkonnakaitsesega;
- peamisi ökoloogiliste tegurite rühmi ning nende mõju organismidele;
- organismide omavahelisi põhilisi suhteid;
- ökosüsteemide struktuuri;
- bioloogilise mitmekesisuse määratlust;
- globaalseid ja regionaalseid keskkonnaprobleeme;
- säästva arengu põhimõtteid;
- majanduse, tarbimise ja keskkonnaseisundi seoseid;
- looduskaitse tegevusvaldkondi;
- Eesti keskkonnapoliitika põhiseisukohti;
- elu päritolu hüpoteese;
- evolutsiooni toimumise tõendeid;
- päriliku muutlikkuse osa evolutsioonis;
- liigitekke mehhanisme;
- loodusliku valiku osa evolutsioonis;
- mikroevolutsioonilisi muutusi ja nende tulemusi;
- makroevolutsiooni põhisuundumusi;
- inimese võimalikke eellasi;
- tõendeid, mis viitavad inimese päritolule loomariigist.

5.2.2.Õpilane saab aru:

- rakendusbioloogia kohast bioloogiateadustes;
- rakendusbioloogia tähtsusest;
- biotehnoloogia osast tööstuses ja põllumajanduses;
- geenitehnoloogia tegevusvaldkondadest, arengusuundadest ja nende praktilisest tähtsusest;
- geenitehnoloogiliste lahendustega kaasnevatest probleemidest;
- bioloogia osatähtsusest meditsiinis;
- inimese elundkondade ülesannetest;
- elundkondade talitluste neuraalse regulatsiooni põhimõtetest;
- neuraalse regulatsiooni seosest kesknärvisüsteemiga;
- tingitud ja tingimatute refleksi olemusest;
- organismi talitluste humoraalse regulatsiooni üldisest toimemehhanismist;
- hormoonide osast organismi elutegevuse regulatsioonis;

- inimese püsiva sisekeskkonna terviklikkusest;
- tervislike eluviiside järgimise tähtsusest;
- ökoloogia kohast bioloogiateadustes;
- ökoloogiliste tegurite mõjust populatsioonide arvukusele;
- ökosüsteemi struktuurist ja seda mõjutavatest teguritest;
- ökoloogilise tasakaalu kujunemise mehhanismidest;
- biosfääri kaitsmise vajadusest;
- loodusliku mitmekesisuse säilitamise tähtsusest;
- inimtegevuse osast looduskeskkonna kujundamises ja kaitses;
- globaalsete ja regionaalsete keskkonnaprobleemide aktuaalsusest;
- säästva arengu vajadusest;
- elu tekke võimalikest varastest etappidest;
- liikide tekke tingimustest;
- päriliku muutlikkuse osast evolutsiooniprotsessis;
- loodusliku valiku kujunemisest ja selle tulemustest;
- makroevolutsiooni põhisuundadest;
- mikro- ja makroevolutsiooni erinevustest;
- inimese evolutsiooni kulgemise eripärast ja selle põhjustest.

5.2.3. Õpilane oskab:

- tuua näiteid biotehnoloogia rakendustest tööstuses ja põllumajanduses;
- selgitada erinevate organismide biotehnoloogilisi rakendusvõimalusi;
- nimetada geenitehnoloogia rakendusvaldkondi;
- tuua näiteid geenitehnoloogia rakendamisega kaasnevatest eetilistest probleemidest;
- selgitada bioloogiaalaste teadmiste kaasamist meditsiinis;
- selgitada inimese erinevate elundkondade üldist ehitust ja ülesandeid;
- eristada joonisel inimese elundkondi ja nende peamisi osasid;
- selgitada neuraalse regulatsiooni osatähtsust erinevate elundkondade näitel;
- selgitada tingimatu ja tingitud refleksi erinevusi ja tuua näiteid;
- tuua näiteid humoraalsest regulatsioonist erinevate elundkondade talitlustes.
- eristada biootilisi ja abiotilisi ökoloogilisi tegureid ning tuua vastavaid näiteid;
- kirjeldada erinevaid ökosüsteeme;
- selgitada populatsioonide omavahelisi suhteid ökosüsteemides;
- koostada ökosüsteemidele iseloomulikke toiduahelate skeeme;
- välja tuua globaalseid ja regionaalseid aktuaalseid keskkonnaprobleeme;
- selgitada säästva arengu seisukohti;
- selgitada biosfääri kaitsega seonduvaid globaalprobleeme;
- tuua näiteid Eesti keskkonnaprobleemidest;
- selgitada elu tekke hüpoteese;
- kirjeldada elu esmast arengut Maal;
- selgitada Ch. Darwini evolutsiooniteooria põhiseisukohti;
- põhjendada loodusliku valiku juhtivat rolli evolutsioonis;
- tuua näiteid looduslikust valikust ja selle tagajärgedest;
- selgitada evolutsiooni geneetilisi aluseid;
- selgitada bioloogiliste ja sotsiaalsete tegurite osa inimese evolutsioonis.

6. Bioloogia õpitulemused

6.1.1. Pärast kahekursuselise bioloogia ainekava läbimist õpilane teab:

- organismide peamisi elu tunnuseid;
- organismides enamlevinud keemilisi elemente;
- organismides enamesinevaid anorgaanilisi ja orgaanilisi aineid;
- taime-, looma- ja bakteriraku ehitust ning nende talitluslikke iseärasusi;
- raku metabolismi põhilisi etappe;

- rakus toimuva glükoosi lagundamist ja sellega kaasnevat ATP sünteesi;
- ATP osa organismide aine- ja energiavahetuses;
- fotosünteesi kulgemise tingimusi, tulemust ja tähtsust;
- raku jagunemise (mitoosi ja meioosi) eesmärki, tulemust ja tähtsust;
- inimese sünnieelse ja -järgse arengu seaduspärasusi;
- pärilikkuse avaldumise molekulaarseid mehhanisme;
- Mendeli seadusi ja nende rakendamise võimalusi;
- rakendusbioloogia osatähtsust tööstuses, põllumajanduses ja meditsiinis;
- biotehnoloogia rakendamise võimalusi;
- inimese elundkondi ja nende talitlust;
- inimorganismi talitluste neuraalset ja humoraalset regulatsiooni;
- ökosüsteemide struktuuri ja neis valitsevaid suhteid;
- keskkonnakaitse regionaal- ja globaalprobleeme;
- Eesti keskkonnapoliitika põhiseisukohti;
- elu päritolu hüpoteese;
- evolutsiooni toimumise mehhanisme;
- inimese evolutsiooni eripära;
- bioloogiaalaseid teadmisi ja oskusi nõudvaid elukutseid.

6.1.2. Pärast kahekursuselise bioloogia ainekava läbimist õpilane saab aru:

- eluslooduse uurimise tasemetest;
- organismides enamesinevate peamiste keemiliste elementide tähtsusest;
- anorgaaniliste ja orgaaniliste ainete ülesannetest organismis;
- rakkude ehituse ja talitluse omavahelisest kooskõlast;
- taime-, looma- ja bakteriraku iseärasustest;
- organismi aine- ja energiavahetuse omavahelistest seostest;
- rakkudes toimuva glükoosi lagundamise tulemustest ja üldisest tähtsusest;
- fotosünteesi kulgemise tingimustest, tulemusest ja tähtsusest;
- sugulise ja mittesugulise paljunemise erinevustest ja tähtsusest;
- mitoosi ja meioosi toimumise eesmärkidest, toimumise eripärast, tulemustest ja bioloogilisest tähtsusest;
- inimese rasestumise vältimise võimalustest;
- inimese sünnieelses ja -järgses arengus toimuvatest muutustest;
- pärilikkuse ja keskkonna osast inimese tunnuste kujunemisel;
- pärilikust ja mittepärilikust muutlikkusest ja selle bioloogilisest tähtsusest;
- Mendeli seaduste olemusest ja nende rakenduslikest võimalustest;
- viiruste ehituslikust eripärast ja nende tähtsusest;
- rakendusbioloogia tegevusvaldkondadest;
- biotehnoloogia osast tööstuses ja põllumajanduses;
- geenitehnoloogia rakendusvaldkondadest ja sellega seonduvatest eetilistest probleemidest;
- bioloogiateaduste osast meditsiinis;
- inimese elundkondade ehitusest ja talitlusest;
- kesknärvisüsteemi osast inimese füsioloogias;
- ökosüsteemides valitsevatest suhetest;
- inimtegevuse mõjust populatsioonidele ja ökosüsteemidele;
- säästva arengu vajadustest ja põhimõtetest;
- eluslooduse mitmekesisuse säilitamise vajadusest;
- bioloogilise evolutsiooni mehhanismidest ja põhisuundadest;
- loodusliku valiku osast liikide tekkimises;
- inimese evolutsiooni kulgemise võimalikest teedest ja suundadest.

6.1.3. Pärast kahekursuselise bioloogia ainekava läbimist õpilane oskab:

- kirjeldada erinevate organismide elutunnuseid;
- selgitada erinevate rakustruktuuride ehitust ja talitlust;
- eristada joonisel taime-, looma ja bakterirakku;
- vaadelda rakke mikroskoobiga ja eristada põhilisi 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;
- selgitada organismi geno- ja fenotüübi omavahelisi seoseid;
- kirjeldada pärilikkuse molekulaarseid mehhanisme;
- selgitada Mendeli seaduste sisu ja rakendada neid ülesannete lahendamisel;
- selgitada päriliku ja mittepäriliku muutlikkuse osa eluslooduses;
- iseloomustada viiruste osa looduses aj inimese elutegevuses;
- tuua näiteid biotehnoloogia rakendusvõimalustest;
- kirjeldada geenitehnoloogia rakendusvõimalusi;
- selgitada inimese erinevate elundkondade ülesandeid;
- eristada erinevaid ökoloogilisi tegureid ja tuua vastavaid näiteid;
- kirjeldada ökosüsteemi struktuuri ning selles valitsevaid suhteid;
- esitada regionaalseid ja globaalseid ökoloogilisi probleeme;
- nimetada ja põhjendada säästva arengu seisukohti;
- tuua näiteid Eesti keskkonnaprobleemidest;
- selgitada Ch. Darwini evolutsiooniteooria põhiseisukohti;
- kirjeldada inimese evolutsiooni etappe;
- selgitada erinevate tegurite osa inimese evolutsioonis.

AJALUGU

1. Üldalused

1.1. Ajaloo aineõpetuse kohustuslik maht on 3 õppenädalat:

- Eesti ajalugu muinasajast kuni 19. sajandi lõpuni (1 õn);
- XX sajandi ajalugu (2 õn).

1.2. Kutseõppeasutuse ajalooõpetuses võetakse arvesse, et põhikoolis õpitakse maailma (eelkõige Euroopa) ja Eesti ajalugu vanimast ajast tänapäevani.

1.3. Ajalooõpetuses on kronoloogiline, poliitiline, majanduslik, sotsiaalne, kultuuriline ja ideede dimensioon.

1.4. Õppekava üks põhinõudeid on õpilase arendamine. Valmis teadmiste vahendamine on asjakohane ülevaateteemade puhul. Peamine on aga õppimine, kus õpilane peab õpikuteksti, ajalehe või ajakirja artikli, algallika või muu materjali põhjal looma endale ise ajaloopildi, tegema järeldusi, väljendama oma arvamust ühe või teise ajaloosündmuse või nähtuse kohta. Ajalooõpetuse lahendamise käigus tekivad uued oskused, rikastub väärtussüsteem, kujuneb rahvuslik ja kultuuriline identiteet, sallivus, pooldav suhtumine demokraatlikesse väärtustesse, avardub õpilase isiklik maailm.

1.5. Taolisest põhimõttest lähtuva õpetuse puhul ei saa ajaloo õppimine koolis olla entsüklopeediline, vaid eksemplaarne, s.o ajaloomaterjaliga tutvutakse valikuliselt. Sealjuures tuleb vältida eksemplaarse lähenemise suurimat puudust – ajaloolise aja mõiste hülgamist – ja realiseerida kronoloogiline dimensioon kronoloogilistemaaatilise printsiibi abil. Sel puhul saab rääkida ajalooõpetamisest kui protsessist, mitte kui lihtsalt faktikogust. Mitmekesiste ülesannete lahendamise käigus arenevad õpioskused, ajalooline mõtlemine, kujutlusvõime, rikastub ajalooõpetus.

1.6. Ajaloo õpetamisel rakendatakse orienteeruvat ja detailset käsitlust. Orienteeruva käsitlusega avatakse ajalooliste seoste süsteem, asetatakse sündmused põhilisse

kronoloogilisse struktuuri ning tehakse üldistusi. Detailselt vaadeldakse mõningaid olulisemaid sündmusi selles struktuuris.

1.7. Tähtis on silla loomine mineviku ja kaasaja ajaloosündmuste ja nähtuste vahel, arusaama kujundamine, et minevikku pöördumata on raske mõista tänapäeva, näiteks kriisikollete olemust, samuti paljusid Eesti ajalooga seotud probleeme. Ajaloollikatega töötades otsitakse kõigepealt vastuseid küsimustele *kes, mis, millal, kuidas*, seejärel jõutakse järk-järgult küsimuseni *mispärast*. Õpilased kogevad, kui keeruline on otsustada ühe või teise sündmuse põhjuste üle. Seetõttu on väga oluline selgitada mõisteid *põhjustagajärg, sarnasus- erinevus, muutus-järjepidevus*.

1.8. Ajaloo mõistmise seisukohalt on tähtis kujundada võimet asetada end kellegi teise olukorda, vaadelda maailma kellegi teise seisukohast lähtudes. Ajalootundides peaks õpilastele tutvustatama ka erinevaid ajalookäsitusi ühtki neist peale surumata. Õpilastes peab kujundama kriitilist suhtumist erinevatesse mõtteviisidesse. Otstarbekas on võrrelda ajaloosündmuste ja nähtuste käsitlemist erinevates õpikutes ja raamatutes. See aitab mõista, et ajaloo kirjutamine on ikka sõltunud ajast ja ajaloolaste seisukohtadest.

1.9. Ajaloopilt, mida igaüks endaga kaasas kannab, ei kujune üksnes koolis. Ajaloopildi kujunemisele aitavad kaasa ekskursioonid ja õppekäigud ning kokkupuude ajaloo- ja ilukirjandusega, teatri- ja filmikunstiga, inimeste ja paikadega. Selle kogemuse ühendamisel koolis õpituga kujunebki õpilasel järk-järgult välja ainult temale omane ajaloopilt.

1.10. Ajaloo õpitulemuste kontrolli ja hindamise eesmärgiks on saada ülevaade ajalooõpetuse eesmärkide saavutamisest, õpilase individuaalsest arengust, ja kasutada saadud teavet õppeprotsessi tulemuslikumaks kavandamiseks.

1.11. Kutseõppeasutuses hinnatakse analüüsimise ning seoste leidmise ja loomise oskust; kronoloogia tundmist, muutustele ja järjepidevusele hinnangu andmist; oskust analüüsida suhteid ja seoseid inimeste, sündmuste ja muutuste vahel ühiskonnas; oskust analüüsida ja hinnata erinevaid seisukohti ja tõlgendusi seoses vastavate ajalooperioodidega; allikatele hinnangu andmise, võrdlemise ja kokkuvõtivate järelduste tegemise ning iseseisvale põhjendatud järeldusele jõudmise oskust; loogilise ülesehitusega, analüüsiva, konkreetsetele näidetele tugineva, isiklikku hinnangut sisaldava arutluse kirjutamise oskust.

1.12. Arutluse hindamisel tuleb arvestada teemast arusaamist ja selle avamist; töö loogilist ülesehitust (sissejuhatus, teemaarendus ja kokkuvõte); oma seisukoha esitamist ja selle põhjendamist konkreetsete näidetega; seoste loomise ja järelduste tegemise oskust. Hindeskaala valib õpetaja vastavalt ülesande keerukusele.

1.13. Allikaülesandeid hinnatakse lähtuvalt vastuse kvaliteedist (lihtsast loendamisest kuni analüüsini). Allikaülesande hindamisel on aluseks järgmised tasemed:

- (rahuldav): teksti alusel loendi või seisukoha esitamine ja kirjeldamine;
- (hea): iseloomustamine ja võrdlemine;

• (väga hea): analüüs, isiklik hinnang ning selle põhjendamine. 1.1.4. Üksikfaktide tundmisele tuleb eelistada olulisemate ajaloosündmuste ja nähtuste analüüsi nõudvaid ülesandeid, ajalooõpetusega kujundatud oskusi. Projektülesande ja iseseisvate uurimustööde hindamisel tuleb jälgida ka töö valmimise protsessi (probleemi püstitamine, andmete kogumine, selekteerimine, analüüsimine, töö vormistamine, klassis ettekandmine), mitte ainult lõpptulemust. Hindamisprotsessis on oluline õpilase enesehinnang ja selle arenemine, mis tõstab vastutust õppimise suhtes. Hindamine peab olema paindlik, arvestama õpilase individuaalsust, erinevaid kursusi ja nende raskusastet.

1.15. Kokkuvõttev hinne peab kujunema erinevate osaoskuste hindamisest (näiteks: eneseväljendus- ja analüüsioskus, materjali reprodutseerimine, arutluste kirjutamine, töö allikmaterjaliga jne).

2. Õppe-eesmärgid

Ajaloo õpetusega taotletakse, et õpilane

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

3. Õpetegevus

3.1. Kutseõppeasutuses vaadeldakse Eesti ja XX sajandi ajalugu teise kontsentrina. Eesti ajaloo kursuses on oluline käsitleda vastaval ajaperioodil Läänemere maade mõjutusi paralleelselt Eestis toimunuga.

3.2. Kutseõppeasutuses peab ajalooõpetus olema probleemikeskne, et vältida pelgalt põhikoolis õpitu kordamist. Õpetegevustes kasutatakse erinevaid võtteid (nt vestlus, diskussioon, õpetaja jutustus, töö allikmaterjaliga, rolli- ja otsustusmäng, referaatide ja uurimistöde koostamine, arutluste kirjutamine, jne). Õpetegevustes suunatakse arutluse ja analüüsi kaudu seoste loomisele ja järelduste tegemisele, isikliku suhtumise kujundamisele ja sellele argumenteeritud põhjenduste leidmisele. Kriitilise mõtlemise kujundamiseks on soovitatav käsitleda õppematerjale, mis annavad ajaloosündmusele hinnangu erinevast seisukohast lähtuvalt. Tähelepanuta ei tohi jätta informatsiooni leidmise ja kriitilise hindamise oskust. Väga oluline on probleemsituatsioonide loomine, mis arendavad õpilaste ajaloolist mõtlemist, empaatiavõimet ja iseseisvate otsustuste tegemise oskust.

4. Õppesisu

4.1. Eesti ajalugu muinasajast kuni 19. sajandi lõpuni

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

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

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

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

4.1.5. RAHVUSLIK LIIKUMINE. Ärkamisaeg Eestis, selle tähtsus.

Venestusaja reformid. Majanduslik ja poliitiline areng 19. ja 20. sajandi vahetusel. Professionaalse kultuuri kujunemine.

4.2. XX sajandi ajalugu.

4.2.1. MAAILM XX SAJANDI ALGUL. Rahvusvahelised suhted XX sajandi algul. Euroopa suurriigid. Maailmamajandus. Elu-olu ja kultuur. Eesti Venemaa koosseisus.

4.2.2. ESIMENE MAAILMASÕDA. Esimene maailmasõda Venemaal ja Eestis. Eesti iseseisvumine. Vabadussõda.

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

4.2.4. TEINE MAAILMASÕDA. Maailm Teise maailmasõja eelõhtul. Eesti 1939-1940. Sõjategevus Teise maailmasõja ajal. Teise maailmasõja tagajärjed.

4.2.5. MAAILM PÄRAST TEIST MAAILMASÕDA. Külmsõda. Lääne tööstusriigid. Kommunistlikud riigid. Kolmas maailm. Eesti NSV.

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

5. Õpitulemused

Õpilane:

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

INIMESEÕPETUS

1.Üldalused

1.1.Inimeseõpetuse kohustuslik maht on üks õppenädal. Kutseõppeasutuse valikul võib õppekavva võtta psühholoogiaõpetuse.

1.2.Inimeseõpetuse üldeesmärk on eelkõige õpilase tervikliku isiksuse, üldinimlike väärtuste ja sotsiaalse kompetentsuse arendamine.

1.3.Inimeseõpetus on isiksusekeskne õppeaine rõhuasetusega väärtuskasvatusel Õpetuses liigutakse tervikliku *mina* poole ning situatiivselt vahetu ümbruse tajumiselt ühiskonna sotsiaalsele tunnetusele. Väärtustatakse sotsiaalselt efektiivseid käitumisosi, positiivse minapildi kujunemist, tolerantsust ning üldinimlikke väärtusnorme.

1.4.Inimeseõpetuse õpetamisel on olulised teadmiste-oskuste kujundamine ja õpilaste kõlblis-väärtuseline areng. Väärtuskasvatus ja hoiakute kujundamine peavad toimuma demokraatlikus ja üksteist mõistvas koostööõhkkonnas ning olema suunatud positiivsele mõtlemisele oma toimetulekuvõimaluste üle.

1.5.Inimeseõpetuse õpitulemuste kontrolli ja hindamise eesmärgiks on saada ülevaade püstitatud eesmärkide saavutamisest, õpilase individuaalsest arengust ning saadud teabe kasutamine õppeprotsessi tulemuslikumaks kavandamiseks. Inimeseõpetuses võib hinnata õpilase teadmisi ja nende rakendamise oskust, aga mitte hoiakuid.

1.6.Õpitulemuste kontrollimise vormid peavad olema mitmekesised, sisaldama nii suulist kui ka kirjalikku küsitlust, praktilisi ülesandeid ja tegevusi.

2.Õppe-eesmärgid

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.

3.Õppetegevus

3.1.Kutseõppeasutuse inimeseõpetuses ei keskenduta valmis tõdedele, õppimine peab olema aktiivset mõtlemist ärgitav, aitama kõigutada ja kummutada ühiskonnas kehtivaid stereotüüpe (nt soo, elukutsete, rahvuste jm kohta).

3.2. Inimeseõpetus psühholoogia teemasid ei ole võimalik õpetada ilma selgitamata ja mõistmata, kuidas tulemused ja järeldused on saadud. Õpetamisel sobib kasutada katseid, mis võimaldavad õpilasel ise avastada ja taasleida psühholoogia olulisemaid seaduspärasusi. Testimise käigus on oluline õpetaja ja õpilase interaktsioon ning õpetajapoolse tagasiside paindlik kasutamine mitte ainult psühholoogilistel, vaid ka kasvatuslikel eesmärkidel.

3.3. Perekonnaõpetuse teemade käsitlemisel keskendutakse inimsuhete ja perekonnaelu psühholoogiale ning eetikale. Noored vajavad teadmisi ka perekonnaõigusest ja perekonna rollist ühiskonnas. Perekonnaõpetuse teemade õpetamisel on kasulik toetuda õpilase psühholoogiategadmistele, seega on juhul, kui kool valib lisaks inimeseõpetuse kursusele täiendavalt psühholoogia kursuse, soovitatav läbida esimesena psühholoogiakursus.

3.4. Inimeseõpetuse õppimisel on eriti olulised aktiivõppe meetodid: rühmatööd, rollimängud, diskussioonid, arutlused, samuti praktilised õppused ja õppekäigud ning ulatuslikumad uurimistööd. Noortele on sobivad mitmesugused testid ja küsimustikud, kus õpetaja roll tulemuste interpreteerijana on eriti oluline. Diskussioonide ja arutluste aluseks tuleks võtta tänapäeva aktuaalsed probleemid, sotsiaalsed konfliktid ja vastuolud, samuti demograafilised andmed, mille alusel õpilased saaksid lahendada probleemülesandeid ja dilemmasid. Kasutatavad on mitmesugused mängulised võtted. Eriti hästi sobivad inimeseõpetuse tundidesse rollimängud, sest rollimängus läbielatu jõuab paremini õpilaseni. Soovitatav on kasutada ka ulatuslikumaid referaate ja uurimistöid, õpilased võivad teha küsitlusi, analüüsida ja võrrelda saadud vastuseid.

3.5. Inimeseõpetuses hinnatakse õpilase teadmisi ja nende rakendamise oskust, mitte seisukohti ega hoiakuid – tuleb aktsepteerida õpilase isiklikku arvamust. Üldsuse seisukohalt mitteaktsepteeritavate seisukohtade üle võib vaielda, kuid nad ei tohi mõjutada hinnet.

4. Õppesisu

4.1. INIMENE KUI SOTSIAALNE OLEND. Psühholoogia ja perekonnaõpetuse koht inimest käsitlevate teaduste hulgas. Inimese bioloogiline, psühholoogiline ja vaimne areng, inimese elukaar.

4.2. 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 tajus, isikutaju. "Mina"-pilt. Sotsiaalne küpsus. Tahe.

4.3. TAJU JA TÄHELEPANU. Aisting ja tajus. Tähelepanu. Mälu. Tunded. Mõtlemine ja kõne. Meeleseisundid.

4.4. INIMSUHTED JA TUNDED. Suhted teiste inimestega. Armumine. Orienteeritus partnerile. Armastus.

4.5. 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.

4.6. 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.

4.7. PEREKONNA OSA IGA INIMESE ELUS. Perekond inimese elu erinevatel perioodidel. Lahkelid 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.

5. 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 põhialuseid;
- tunneb ja oskab kasutada enda, perekonna ja lapse õigusi ja kohustusi käsitlevaid seadusi.

ÜHISKONNAÕPETUS

1. Üldalused

1.1. Ühiskonnaõpetuse kohustuslik maht on üks õppenädal.

1.2. Ühiskonnaõpetus peab olema Eesti-keskne, s.t kursuse läbinud õpilane peab teadma, kuidas Eesti ühiskond on üles ehitatud ja kuidas ta funktsioneerib. Paralleele Euroopa riikidega tõmmatakse selleks, et näidata, kui palju meil on ühist nüüdisaegse demokraatliku elukorraldusega.

1.3. Ühiskonnaõpetus peab olema võimalikult kodanikeskne, st andma õpilasele vajalikud teadmised ja oskused oma õiguste kasutamiseks ühiskonnas, õpetama teda oma tegude eest vastutama. Õiguste realiseerimine pole eesmärk omaette, vaid nende abil suurendatakse sotsiaalset turvalisust (stabiilsust) ja indiviidi karjäärivõimalusi. 1.4. Ühiskonnaõpetusega taotletakse, et õpilane hakkaks ühiskonnas toimuvat mõistma ning omandaks oskuse ja valmiduse ühiskonnaellu sekkuda. Sellest tulenevalt rõhutatakse ühiskonnaõpetuses senisest enam aine praktilist kallakut. 1.5. Ühiskonnaõpetus on õppeaine, mis aitab õpilasel kujuneda ennast teostavaks, kaasinimesi arvestavaks, sotsiaalselt pädevaks ühiskonnaliikmeks. Aine vahendusel kujundatakse õpilase sotsiaalseid pädevusi, rõhutatakse demokraatia põhimõtete väärtustamist, tolerantsust, kõlblisust ja kodumaa-armastuse põhimõtet. Taotluseks on õpilase enesemääratluse kujundamine, teadlike, motiveeritud ja põhjendatud valikute tegemise valmidus.

1.6. Ühiskonnaõpetusel on poliitiline, majanduslik, sotsiaalne, kultuuriline ja ideoloogiline dimensioon.

1.7. Ühiskonnaõpetuse eesmärk on, et õpilane:

- mõistaks ühiskondlikke protsesse;
- saaks aru kodanikuosaluse tähendusest ja vajalikkusest;
- omandaks ühiskonnaelus osalemise oskused ja valmiduse,

1.8. Õppesisu ja -meetodite valikul arvestab ühiskonnaõpetus eakohasuse printsiipi, Eesti ühiskonna- ja rahvusvahelist arengut, spetsiifilisi integratsiooniküsimusi ning nende lahendamise riiklikke prioriteete.

1.9. Eesmärkide saavutamisel nähakse ühiskonnaõpetuse komponentidena:

- teadmiste vahendamist poliitilistest ja majandussüsteemidest, inimestevahelisest suhtlemisest, rahvusvahelisest elust;
- demokraatlike tõekspidamiste ja põhimõtete kujundamist: õiglus, võrdsus, vastutustunne, vabadus, mitmekesisus, sallivus, tolerantsus ja privaatsus;
- intellektuaalsete oskuste kujundamist: oskuse hankida ja kasutada teavet, probleemide analüüsimisel ja otsuste langetamisel, vaadelda probleeme ja olukordi erinevatelt positsioonidelt;

- osalusoskuste kujundamist, mille eelduseks on: kootöövõimelisus, grupikuuluvus, kompromissivalmidus;

- kodanikuvalmiduse kujundamist: informeeritus, oma seisukoha kujundamise ja kaitsmise oskus, oskus käituda ja tulla toime erinevates elusituatsioonides.

1.10.Kokkuvõtteks: Ühiskonnaõpetuse kursuse kaudu kujundatakse arusaama kaasaja maailmast tervikuna ning selles toimuvatest poliitilistest, sotsiaalsetest, majanduslikest ja muudest ühiskonnaellu kuuluvatest ja seda kujundavatest protsessidest. Ühiskonnaõpetus aitab oma sisuga muuta seniõpitu seotud ja mõtestatud tervikuks, õpilasel end adekvaatselt määratleda ning oma tulevikku kavandada.

1.11.Õpitudemuste kontrollimisega taotletakse tagasisidet õppeprotsessi tulemuslikkusest ning teadmiste omandamise, demokraatlike tõekspidamiste kujunemise, intellektuaalsete ja osalusoskuste ning kodanikuosaluse väljakujundamise käigust ja saavutatud tasemest. Aine sisu ja õppemeetodite mitmekesisuse tõttu peab kontrollimeetodite valikul tingimata arvestama ka õpilaste individuaalseid võimeid ning valmidusi.

1.12.Keskseteks kontrollimise vormideks on suuline arutus ning osalemine diskussioonis, mis annavad teavet tundideks valmistumisest ning õpilaste individuaalsest ainealasest arengust. Protsesshindamisel on otstarbeks rakendada kirjalikku kontrolli (nt lühiteste), millega jälgitakse terminoloogia, faktoloogia, põhikontseptsioonide jms omandatust. Arvestuslikuks hindamiseks sobivad kirjalikud arutlused, mille kaudu selgub, kas omandatud teadmised on süsteemsed ja relevantssed ning kas õppija oskab teadmistega õigesti opereerida.

1.13.Aine pakub rikkalikult võimalusi mitmekesiseks tööks ajakirjanduslike väljaannetega, allikatega (nt pildid, skeemid, tabelid, tekstid) ja üksikjuhtumite analüüsiga (*case study*). Nii saab hinnata mitmeid intellektuaalseid oskusi. Kontrollida võib nt antud õppeülesande täitmise korraldust, meetodikat, kiirust, ulatust ja kvaliteeti. Ajakirjanduslike väljaannete ja allikatega töötades võib anda lihtsaid ülesandeid mõne fakti või väite leidmiseks, vaadeldu/loetu lihtsaks ümberjutustamiseks või keerukamaks analüüsimiseks, ühte laadi teabe tõlkimiseks teise vormi (nt illustratsiooni põhjal jutu kirjutamine või tekstis leiduvate andmete kandmine tabelisse).

1.14.Üheks õpitudemuseks on eelnimetatud osalusoskused, mis ilmnevad hästi paaris- või rühmatöös ning projektide elluviimises. Kõrgeimaks saavutuseks, mida ühiskonnaõpetusega taotletakse, on kodanikuvalmiduse väljakujundamine. See kujuneb järk-järgult ning on hinnatav kui protsess. Näiteks, milline on õpilase tunnis osalemise üldine aktiivsus, tema initsiatiivikus. Kutseõppeasutuse õpilase puhul on kodanikuosaluse ideaaliks õpilase omaalgatuslik huvitumine ühiskonnaelu probleemidest, oskus neid analüüsida ja hinnata (vajadusel iseseisvalt teavet juurde hankides), selle suhtes argumenteeritud seisukohta kujundada, suutlikkus seda teistele selgitada, vajadusel oma seisukohta kaitsta, oskus astuda ühiskonnaliikmena vajalikke praktilisi samme.

1.15.Osalusoskuste kontrollimine ja ühiskonnaõpetuse õpitudemuste hindamine on keerukad. Õpetaja kasutab siin vaatlust ja analüüsi, seda toetavad kaasõpilaste hinnangud rühmatöö korral.

1.16.Väga delikaatne on demokraatlike tõekspidamiste küsimus, siin esinevaid puudujääke ei saa korrigeerida õpilaste lihtsa ümberõpetamisega. Tõekspidamisi, mida ühiskond ei aktsepteeri, on võimalik muuta vaid õpilast individuaalse ning süstemaatilise töö käigus delikaatselt suunates.

1.17.Hindamisel eristatakse kolme saavutustasandit:

- omandatud ainealased teadmised,
- omandatud sotsiaalsed oskused,
- aktiivne ja vastutustundeline kodanikuosalus.

1.18.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 igaihe 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.

2. Õppe-eesmärgid

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.

3. Õppetegevus

3.1. Ühiskonnaõpetus kutseõppeasutuses ei eelda niivõrd uute õppemeetodite rakendamist, kuivõrd seniomandatud teadmiste süvendamist ja oskuste arendamist. Otstarbekas oleks õppetööd kavandada koos õpilastega, et õpitav vastaks võimalikult rohkem konkreetsete õpilaste argumenteeritud huvidele ja vajadustele.

3.2. Õppeprotsessis oleks õige rühmatöö ja teiste kollektiivsete töövormide kõrval anda õppijaile senisest enam individuaalseid (sh suuremahulisi ning pikemaajalisi) tööülesandeid, mille täitmisel saab õpilane enda suutlikkuse, teadmiste ja oskuste kohta objektiivset tagasisidet.

3.3. Lisaks õpikule peaks õppetöös olema tuntav osa mitmekesisel lisamaterjalil, näiteks ajakirjanduslikel väljaannetel ning sellega töötamise oskuse (nt refereerimine ja viitamine) kujundamisel.

4. Õppesisu

4.1. ÜHISKONNA STRUKTUUR JA KUJUNEMINE (sissejuhatus ainesse). Ühiskonna tundmaõppimise vajalikkus. Riik ja rahvas.

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

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. RAHVUSVAHELINE KOOSTÖÖ JA JULGEOLEK EUROOPAS. Eesti ja tähtsamad rahvusvahelised koostööorganisatsioonid Euroopas: EN, EL, NATO.

5. 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.

MUUSIKAÕPETUS

1. Üldalused

1.1. Muusikaõpetuse kohustuslik maht on 1 õppenädal.

1.2. Ainekava kohustuslikule sisule on lisatud tärnidega märgitud teemad, mis on mõeldud muusikaloo laiendatud käsitlemiseks (2 õppenädalat, 80 tundi). 1.3. Muusikaajastute ja stiilide käsitlemiseks toodud tundide arv pole kohustuslik. See on mõeldud abiks õpetajale õppesisu mahu planeerimisel.

1.4. Muusikaõpetuse koostisosad on muusikaloo käsitlemine, muusika kuulamine ja laulmine. Muusikalugu käsitletakse stiilide ja vormide mitmekesisuses integreeritult kultuuri arenguloo, tähtsamate ajaloosündmuste, kunsti ja kirjandusega. Süstemaatiliselt õpitakse tundma ja väärtustama maailma ja eesti muusikapärandit; kujundatakse arusaam muusikast kui rahvaste vahelisest suhtlemiskeelest. Laulmisel süvendatakse huvi ühislaulu vastu; lähtutakse eri ajastute, erinevate stiilide ja rahvaste ning kaasaegsest laulurepertuaarist.

2. Õppe-eesmärgid

Muusikaõpetusega taotletakse, et õpilane:

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

3. Õppetegevus

Jätkub tasakaalustatud isiksuse kujundamine kõigi muusikaliste tegevuste kaudu: laulmine, muusikaline kirjaoskus, muusika kuulamine, muusikalugu. Olulisel kohal on ühislaulmine, kus laulude valikul arvestatakse seostatust muusikaloo ja muusikaga. Õpilasi on soovitatav kaasata noortekooride tegevusse. Jätkatakse tööd vokaalselt võimekate õpilastega. Vastavalt võimalustele tegeldakse ka instrumentaalmuusikaga – ansambelite ja orkestritega.

4. Õppesisu

4.1. VANAAEG (2t; *4t). Vanad kultuurrahvad ja muusika. Vanakreeka ja Vanarooma mütoloogia ja muusika (tragöödia, komöödia).

4.2. KESKAEG (2t; *4t). Ülevaade ajastust ja muusikast. Romaani ja gooti stiil. Kristlus kui Lääne-Euroopa kultuuri arengu tugevaim mõjutegur. Vaimuliku muusika areng. Gregooriuse koraal. Polüfoonilise mitmehäälsuse teke. *Organum. *Motett. Liturgiline draama. Müsteerium. Rändlaulikud. Rüütlipoesia. Pillid

4.3.RENESSANSS (2t; *4t). Ülevaade ajastust ja muusikast. Humanism, protestantism, vastureformatsioon ja muusika. Missa. Ilmalik laul ja seltskonnamuusika. Madrigal. Homofoonilise mitmehäälsuse teke. Protestantlik koraal. Heliloojad ja juhtivad muusikamaad. Palestrina. Orlandus Lassus. *Desprez`.

4.4.BAROKK (4t; *8t). Ülevaade ajastust ja muusikast. Ooperi teke. Oratoorium (kantaat, passioon). Instrumentaalmuusika: *concerto grosso*, soolokontsert. Juhtivad muusikamaad ja heliloojad: Vivaldi, Bach, Händel, * Monteverdi.

4.5.KLASSITSISM (6t; *10t). Valgustusajastu iseloomustus. Instrumentaalmuusika areng – ansamblid, orkestrid. Sonaat vormi ja žanrina. Sümfoonia. Kontsert. Keelpillikvartett. Ooperi areng. Viini klassikud – Haydn, Mozart, Beethoven. 4.6.ROMANTISM (8t; *12t). Romantismi ideed ja rahvuslus. Instrumentaalmuusika areng. Programmilise muusika teke. Sümfooniline poem. Soololaul. Miniatuursed žanrid: etüüd, prelüüd, nokturn, tantsud. Lavamuusika (Ooper, *operett, ballett). Juhtivad muusikamaad ja heliloojad. Schubert, *Schumann, Berlioz, Chopin, Liszt, *Brahms, Verdi, *Wagner, Tšaikovski. Grieg. Sibelius.

4.7.20. SAJANDI MUUSIKA (6t; *10t). Ülevaade ajastust ja muusikast. Operett. Muusikal. Filmimuusika. Hilisromantism. Mahler. *Bruckner. Impressionism. Debussy. Ekspressionism. Schönberg. Neoklassitsism. Stravinski. *Orff. Sümfooniline jazz. Gershwin. Avangardism. Cage. Postmodernism. Pärt, *Ligeti.

4.8.EESTI MUUSIKA (10t; *20t). Rahvalooming. Regivärsiline rahvalaul. Uuem rahvalaul. Laulupidude traditsiooni algus: Kunileid, Saebelmann, Thomson, Hermann. Esimesed professionaalid: Härma, Törnpu. Tobias, A. Kapp, *Süda, *Lüdig – eesti professionaalsed heliloojad. Rahvusliku koorimuusika rajajad: Saar, Kreek. Rahvusliku instrumentaalmuusika rajaja Eller. Rahvusliku lavamuusika rajajad E. Aav, Tubin, E. Kapp, Tamberg. Eesti modernism 1956–1970. Heliloojad Ernesaks, Tormis, Pärt, *Mägi, *Tamberg, Rääts, *Sumera, *Kangro, Tüür, *Eespere, Sisask. Eesti tuntumad muusikakollektiivid, interpreedid, dirigendid. Muusikafestivalid.

4.9.*POPULAARMUUSIKA AJALUGU (10t). Populaarmuusika juured. Spirituaalid, bluus, kantri ja western, *ragtime*, *dixieland*. Jazz-muusika, selle arenguetapid: new orleansi jazz, *ragtime*, *dixieland*, *swing*, *bepop*, *cool jazz*, *hard bop*, *scat-laul*, *free jazz*, *jazzrock*. Rock'n'roll, pop- ja rokkmuusika (E. Presley jt). 1950. a popmuusika: *rhythm and blues*, *rock'n'roll*. Briti biitmuusika (*The Beatles* jt). 1960. a teise poole must popmuusika: *soul*, *funky*. Must popmuusika 1970. a (S. Wonder jt). 1960. a teise poole psühhodeeliline rokkmuusika. 1970. a rokk- ja popmuusika: intellektuaalne rokk, *hard rock*, *heavy rock*. *Reggae*. Disko. Punk (*new wave* jt).

5. 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;
- laulab vastavalt oma vokaalsetele võimetele;
- hindab muusikat kui kultuurinähtust.

KUNSTIÕPETUS

1.Üldalused

1.1.Kunstiõpetuse kohustuslik maht on 1 õppenädal.

1.2.Ainekava sisu on võimalik käsitleda ka laiendatult (2 õppenädalat). Sellisel juhul käsitletakse põhjalikumalt kunstikultuuri ajalugu (1 õn), praktiliste tööde teostamiseks kavandatakse 1 õn.

1.3.Kooli kunstiõpetuse ainekava koostamisel lähtutakse ainekava kohustuslikust mahust ning õpetatava kutse-eriala omapäras.

2.Õppe-eesmärgid

Kunst iõpetusega taotletakse, et õpilane

- omandab teadmisi kunstiliikidest ja nende arenguloost;
- õpib tundma visuaalsete kunstide väljendusvahendeid;
- õpib vaatlema ja hindama kunstiteoseid, kujundab oma kunstimaitset;
- arendab kujutlusvõimet, vaatlusvõimet ja abstraktset mõtlemist;
- arendab ruumilist, kujundilist ja abstraktset mõtlemist käelise tegevuse kaudu;
- arendab loovust ja katsetamisjulgust.

3. Õppetegevused

3.1.Kutseõppeasutuse kunstikursustes tutvutakse kunstikultuuri ajalooa, sh Eesti kunsti ajalooa, kunsti ja keskkonna kunstilise kujundamisega, analüüsitakse kunsti olemust.

3.2.Õpitud kinnistavad praktilised loovtööd, mille põhirõhk on suunatud värvi- ja kompositsiooniülesannetele seostatult õpitava erialaga.

3.3.Õpilastele tutvustatakse võimaluse korral originaalteoseid, korraldatakse õppekäike ja ekskursioone, õppetunde muuseumides.

3.4.Õpilased võivad kirjutada näituste arvustusi ja arutleda kunstikriitikute artiklite üle, arendamaks oskust rääkida kunstist.

4.Õppesisu

4.1. KULTUUR JA KUNST.

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

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

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

4.5. kunst ja keskkonna kunstiline kujundamine.

4.5.1.KOMPOSITSIOON. Pildi põhitegurid – punkt, joon, pind, mahulisus. Pildi muutujad – kooste-elementide asendi, suuna ja kaugusvahede muutumine ning tihedus. Kompositsiooni väljendusvahendid. Vabalt valitud kompositsiooniharjutus.

4.5.2.VÄRV. Värvide tajumine – selle füüsikalised, füsioloogilised ja psühholoogilised omadused. Värvioõpetus – värvide segamine ja segunemine, nende korrastussüsteemid, kontrastid, kooskõlad. Värvide funktsioonid maalil ja kunstiliselt kujundatavas keskkonnas. Vabalt valitud värviharjutus.

4.5.3.JOONISTAMINE. Joonistamise väljendusvõimalused – piirjoone, varjundi ja faktuuri kasutamine. Joonistamisvahendid – grafiitpliatsid, süsi, värvipliatsid, kriit jm. Vabalt valitud harjutused.

4.5.4.MAALIMISTEHNİKAD. Akvarell. Kattevärvid – guašš, polüvinüülatsetaatempera, akrüülvärvid, õlivärvid ja õlitempera, pastellid.

4.5.5.RUUMI KUNSTILINE KUJUNDAMINE. Ruumi kujundamise põhialused. Värvikasutus, valgus, terviku loomine. Vabalt valitud harjutus.

4.5.6.ORNAMENT. Liigitamine. Ornamendi ajaloost. Stiliseerimine, geometriseerimine. Ornamendi organiseerimise printsiibid. Vabalt valitud harjutused (stiliseerimine, piiramata pind, geometriseerimine).

4.5.7.TEHNILISED KUJUTAMISVIISID. Väärtusperspektiivist illusoorse perspektiivini. Ruumilise kujutamise võimalused – stereoskoop. Projektsioonjoonestamine: tsentraal-, paralleel- ja ristprojektsioon, frontaal- ja diameetiline aksonomeetria, kaks- ja kolmvaated.

4.5.8.KAUBANDUSLIK PILT. Reklaam – selle tootmine, funktsioon ja strateegia. Pildi kasutamise võimalused reklaamis. Kiri. Tarbograafika.

5. Õpitulemused

Õpilane:

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

KEHALINE KASVATUS

1.Üldalused

1.1.Kehalise kasvatusel kohustuslik maht on 2 õppenädalat.

1.2.Ainekava kohustuslikule sisule on lisatud tärnidega märgitud teemad, mis on mõeldud kehalise kasvatusel tundideks 3 õppenädala puhul (120 tundi).

1.3.Kutseõppeasutuses õpetatakse Eesti kooli kehalise kasvatusel traditsioonilisi spordialaseid – võimlemist, kergejõustikku ja sportmänge, kooli valikul ka orienteerumist, suusatamist, ujumist ja enesekaitset.

1.4.Noorte kehalise võimekuse ja kehalise ettevalmistuse taseme parandamiseks (sh noormeeste ettevalmistamiseks riigikaitseks) on otstarbekas lisada kohustuslikule ainekavale üldkehalise ettevalmistamise kursus.

1.5.Lisaks ainekavas esitatud spordialadele võib kool õpetada ka teisi spordialaseid, lähtuvalt kooli võimalustest ja traditsioonidest.

2.Õppe-eesmärgid

Kehalise kasvatusel taotletakse, et õpilane

- omandab aktiivse eluhoiaku ja tervisliku eluviisi ning on kehaliselt arenenud;
- omandab teadmised, oskused ja harjumuse iseseisvaks tervistavaks sportimisharrastuseks;
- omandab igapäevaeluks ja kutsetööks vajalikud oskused (ergonoomilised tööasendid ja -võtted, kehalise tegevuse ohutustehnika, esmaabi);
- omandab käsitlemise tervise- ja võistlusspordist kui ühiskonna kultuuri osast;
- omandab moraalse ja kehalise valmiduse riigikaitseks.

3. Õppetegevus

3.1.Kehaline kasvatus on õppeaine, mis toetab õpilasi tervislikuks eluviisiks vajalike teadmiste- oskuste-harjumuste omandamisel. Selle raames õpitakse uusi (sh tulevast kutsetööd toetavaid) ja täiustatakse varemomandatud kehalisi harjutusi / spordialaseid, arendatakse kehalist võimekust, omandatakse iseseisvaks liikumisharrastuseks vajalikke teadmisi.

3.2.Aktiivse tegevuse käigus süvendatakse arusaama, et tervis sõltub regulaarsest ja eesmärgipärasest tegelemisest kehaliste harjutustega ning tugevdatakse elukestvat (tervise-)treeningu motivatsiooni. Kehalist aktiivsust väärtustavat suhtumist/käitumist toetab

kehakultuuri (nii tervise- kui võistlusspordi) käsitlemine (ka ajaloolises aspektis) ühiskondliku kultuuri lahutamatu osana.

3.3. Teoreetiliste teadmiste abil peab õpilane suutma jälgida ja analüüsida oma kehalist ning motoorset arengut, kavandada teadlikult tervisetreeningut. Teoreetilisi teadmisi antakse praktilise õppetöö käigus või loengutundides (maksimaalselt 1–2 tundi õppeaastas). Longutundidesse valitakse ainekavast materjal, mille iseseisev omandamine või praktilistes tundides käsitlemine on raske.

4. Õppesisu

4.1. KEHALISTE HARJUTUSTEGA TEGELEMISE MÕJU ORGANISMILE.

Iseseisvaks sportimiseks vajalikud teadmised (sh harjutamismeetodid, isikliku hügieeni ja ohutustehnika nõuete tundmine) tegelemiseks erinevatel spordialadel. Taastumine. Enesekontroll (pulsi- ja vererõhu näitajad puhkeseisundis, harjutamisel ja taastumisel; oskus hinnata oma kehalist vormisolekut ja tervislikku seisundit). Kehalise koormuse planeerimine (treeningu maht ja intensiivsus, treeningute sagedus). Lihtsamate spordivigastuste esmaabi. **Tervisesportlase toitumine ja joogirežiim. Organismi karastamine. Riietus ja selle valik sõltuvalt spordialast ja väliskeskkonna tingimustest. Kehalist võimekust määravad tegurid. Treeningu iseärasused aeroobses ja anaeroobses faasis. Kehaliste harjutustega (tervisespordiga) tegelemise tähtsus tulevastele emadele. Kehaliste harjutuste kasutamine preventiivsel ja ravival eesmärgil. Sport ühiskonnas. Rahvusvahelised ja kohalikud võistlused. Tuntud tippportlased.

4.2. VÕIMLEMINE. Rühti korrastav ja treeniv võimlemine. Vabaharjutused ja harjutused vahenditega (pall, hüpits, võimlemiskepp jms). Koordinaatsiooni harjutused. Lõdvestusharjutused. Akrobaatika: tiralite ja seisude (turiseis, tiritamm jt) erinevad variandid. Ratas kõrvale. Toengud ja ripped võimlemisriistadel (varbsein, rööbaspuud, kang). Raskuste tõstmise ja ronimise tehnika. Kandmisvõtted. Tasakaaluharjutused (poomil, võimlemispingil); tasakaaluharjutused paarilisega. Virgutusvõimlemine (hommikuvõimlemine, töövõimlemine) kompleksi koostamine. **Aeroobika. Teadmised ja oskused jõusaalis harjutamiseks (atleetvõimlemise alused, sh jõumasinate ja kangi kasutamine, ohutusnõuded ja julgestamine). Seltskonnatantsud ja tantsumängud. Harjutuskombinatsiooni või esinemiskava koostamine ja sooritamine muusika saatel. Atleetvõimlemise harjutuskomplekside koostamine.

4.3. KERGEJÕUSTIK. Kergejõustiklase eelsoojendus. Kiir- ja pikamaajooksu tehnika. Jooksupaiga valik, harjutamise aeg ja varustus; harjutamise meetoodika (jooksutempo valik, koormuste määramine). Cooperi test. Paigalt ja hoojooksult hüpete tehnika. Harjutused hüppevõime arendamiseks. Viskeharjutused (visked, heited, tõuked). **Jooksu-, hüpete ja heidete-visete tehnika täiustamine. Jooksuvõistlused: võistlustaktika. Koolisestest kergejõustikuvõistluste planeerimine, korraldamine ja kohtunikutegevus.

LISAD

Lisa 1. PRAKTIKALEPING

Jõhvi “.....” 200 a.

Käesolev leping on sõlmitud Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse (edaspidi Kool) praktikajuht Mihhail Krautmani isikus ühelt poolt ja isikus (edaspidi Ettevõtte) teiselt poolt ning Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse.....kursus.....eriala õpilase (edaspidi Praktikant)vahel alljärgnevas.

ÜLDTINGIMUSED

Lepingu eesmärk on Kooli ja Ettevõtte vahel sõlmitud koostööleppes sätestatu elluviimine. Lepinguga reguleeritakse Kooli, Ettevõtte ja Praktikandi kohustused ja õigused ettevõttepraktika läbiviimise ajaks. Praktika ei ole tasustatav, kui pooled ei lepi kokku teisiti.

1. Lepingu kehtivus

- 1.1 Ettevõttepraktika kestab alates kuni (s.o tundi);
- 1.2 Ettevõttepraktika toimub aadressil.....;
- 1.3 Käesolev leping jõustub selle allkirjutamise momendist ja kehtib kuni punktis 1.1 näidatud praktikaaja lõpuni;
- 1.4 Osapooltel on õigus käesolev leping 5-päevase etteteatamisajaga ühepoolselt lõpetada, kui mõni osapooltest kahjustab oma tegevusega teise huvisid või ei täida käesoleva lepinguga võetud kohustusi;
- 1.5 Osapooled kohustuvad tagastama allkirjastatud praktikalepingu Koolile 5-päeva jooksul alates praktikalepingus märgitud ettevõttepraktika algusest;
- 1.6 Käesolev leping on koostatud kolmes eksemplaris, kus iga osapool saab endale lepingu ühe eksemplari;
- 1.7 Käesoleva lepingu muutmine toimub kirjalikult lepingu lisana ja on kooskõlastatud kõigi kolme osapoolega.

2. Ettevõttepraktika eesmärk

- 2.1 Praktikandi õppetöös omandatud teoreetiliste teadmiste rakendamine praktikas erialase individuaalse ja meeskonnatöö kaudu Ettevõttes;
- 2.2 Praktikandi kui tulevase spetsialisti ettevalmistuse taseme kontrollimine ja hindamine Ettevõtte poolt;
- 2.3 Kooli poolt praktikandile ülesandeks antud individuaalse praktikaülesande täiemahuline täitmine (Lisa 1).

LEPINGU TINGIMUSED

3. Ida-Virumaa Kutsehariduskeskus

- 3.1 Tagab Praktikandi erialase ettevalmistuse omandataval erialal vastavalt õppekavale;
- 3.2 Informeerib Ettevõtet Praktikandi ettevalmistuse tasemest ja lisab praktikandi poolt läbitud erialainete ja erialaste oskuste nimekiri (Lisa 2);
- 3.3 Ettevõttepraktika ajal laienevad Praktikandile kõik Eesti Vabariigi tööseadusandlikud aktid;
- 3.4 Määrab Koolipoolse praktikajuhendaja, kelleks on, kontaktandmed

4. Ettevõtte

- 4.1 Kindlustab Praktikandile erialase praktika sooritamise võimaluse, arvestades kokkulepitud sisu ja ajakava;

- 4.2 Kindlustab Praktikandi töökaitsealase instrueerimise vastavalt kehtivatele õigusaktidele ja tutvustab Praktikandile Ettevõtte töösisekorraeeskirju;
- 4.3 Kindlustab Praktikandile ohutud töötingimused ja selgitab talle tema töö võimalikke ohtusid;
- 4.4 Väljastab Praktikandile vajalikud isikukaitse- ja töövahendid ning tutvustab nende kasutamise- ja hoiutingimusi;
- 4.5 Võimaldab Praktikandil tutvuda Ettevõtte tegevusega õpitava eriala raames ja täiendada oma erialaseid teadmisi ja oskusi;
- 4.6 Määrab Ettevõttepoolse praktikajuhendaja, kelleks on, kontaktandmed
- 4.7 Praktikajuhendaja annab Praktikandile tööülesanded, kontrollib nende täitmist, abistab Praktikanti vajaliku info kogumisel ning annab Praktikandile hinnangu (täidab ära tagasiside lehe);

5. Praktikant

- 5.1 On kohustatud ettevõttepraktika ajal viibima lepinguga sätestatud ajal praktikakohas;
- 5.2 Täidab kohusetundlikult ja korrektselt Ettevõttepoolse praktikajuhendaja, samuti teiste tööd juhendama volitatud isikute seaduspäraseid korraldusi;
- 5.3 Kohustub hoiduma tegudest, mis kahjustavad Ettevõtte vara ja vastutab oma tegevuse tulemuste eest;
- 5.4 Täidab Ettevõttes kehtivaid töösisekorraeeskirju;
- 5.5 Ei kasuta Ettevõtte vara ja infot eesmärkidel, mis ei ole kooskõlas Ettevõtte tegevuse või praktika eesmärkidega;
- 5.6 Hoiab talle praktika käigus teatavaks saanud ettevõtte äri- ja ametisaladusi ning Ettevõtte head mainet;
- 5.7 Tagastab peale praktika lõppemist Ettevõtte poolt tema kasutusse antud isikukaitse- ja töövahendid ning muud materiaalsed väärtused või hüvitab nende maksumuse mittetagastamise või tahtliku rikkumise korral.

6. Muud tingimused

- 6.1 Võimalikud erimeelsused Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse, Ettevõtte ja Praktikandi vahel praktika sooritamise küsimustes lahendavad osapooled läbirääkimiste käigus.

OSAPOOLTE ANDMED

Ida-Virumaa Kutsehariduskeskus:
 Kutse 13, 41533 Jõhvi
 Tel: 53 292 078
 Tel: 33 21 526
 Faks: 33 21 501
 e-mail: mihhail.krautman@ivk.edu.ee

Ettevõtte:	Praktikant:
.....
.....
.....
.....

Allkirjad:

.....
Mihhail Krautman

Lisa 2. ETTEVÕTTEPRAKTIKA ARUANDE KOOSTAMISE JUHEND

1. Praktikaaruande sisu ja maht

Praktikaaruanne on kokkuvõtte praktikandi tegevusest ettevõttes, kus kajastub õpilase poolt kogutud informatsioon, analüütiline hinnang ettevõtte tegevusele ning enda poolt tehtud tööle.

Soovitav praktikaaruande sisu ja maht on järgmine:

1) Praktikaettevõtte lühike iseloomustus

- Tegevusvaldkond
- Ettevõtte juhtimise struktuur
- Seal tehtavad tööd (põhitegevus)
- Tehnilise varustuse iseloomustus
- Töö organiseeritus
- Organisatsiooni puudused

2) Minu kui praktikandi osa praktika käigus

- Minu poolt tehtud tööd
- Kuidas tulin toime mulle antud töödega
- Milline on praktikajuhendaja osa organisatsioonis
- Kuidas jäin rahule praktikajuhendajaga
- Kuidas toimus ohutustehniline instruktaaz
- Milliseid lisaülesandeid (ühiskondlikke) tuli mul täita
- Erialase kirjanduse kasutamine (lisada loetelu)

2. Praktikaaruande struktuur

Tiitelleht

1) Sissejuhatus

Püstitatud praktikaeesmärkide ja-ülesannete lühikirjeldus

2) Praktikaettevõtte lühiseloomustus

3) Praktika sisu ja töö osa

- Jaotatakse peatükkideks ja nende alajaotusteks, lähtuvalt praktikaprogrammist ja ülesannetest.
- Praktikaülesanded tulenevad praktika eesmärkidest. Praktikaprogrammiga määratletakse ettevõttes konkreetsed tööoperatsioonid, mida õpilane peab sooritama, mille kohta informatsiooni hankima, analüüsima ja omapoolseid järeldusi tegema. Praktika sisu on tihedas seoses kutseõppeasutuses teooriaõppes läbitud temadega.

4) Eneseanalüüs

- Hinnang ettevalmistusele – teoreetilise ja praktilise ettevalmistuse tase praktika läbimiseks (tuua välja tugevad ja nõrgad küljed).
- Hinnang toimetulekule – Milliseid töid sooritasin praktika ajal ja kuidas sain tehtud töödega hakkama (analüüs).
- Hinnang arengule – Kas ja mida uut ning huvitavat kogesin ja õppisin praktika ajal.
- Hinnang praktikale – Praktikale võtmine, suhtumine, juhendamise professionaalsus praktika ajal.

5) Kokkuvõtte

- Lühidalt sissejuhatuses püstitatud eesmärkideni jõudmisest.
- Ülevaade praktika käigust ja tulemustest.
- Mida töö käigus omandasin ja mida on vaja edasi arendada.

- Teie ettepanekud ja arvamused ettevõttepraktika korraldamise kohta
- Kokkuvõttes käsitletakse ainult teemasid, millest töö eelnevates osades räägiti.

Lisa 3. ETTEVÕTTEPRAKTIKA HINDAMISLEHT

“.....” 2009 a.

Ettevõte

Praktika toimumise aeg

Ettevõttepoolne praktikajuhendaja (hindaja)

Ametikoht

Praktikant Õppegrupp.....

Hinnata palun järgmiselt:

5- Korrektne iseseisev töö;

4- Vajab juhendamist ja korrigeerimist;

3- Vajab pidevalt juhendamist ja järelevalvet;

2- Ei saa iseseisvalt hakkama

	Praktikajuhendaja hinnang
Erialased teadmised koolis õpitu põhjal	
Erialased oskused koolis õpitu põhjal	
Õpivalmidus tööoperatsioonide omandamisel	
Koostöövalmidus (suhtlemine, usaldatavus, meeskonnatöö)	
Ajakasutus ja täpsus (kohusetunne, enesedistsipliin)	
Säästlikus ja seadmetega ümberkäimise oskus	

Märkused:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Võtaksime praktikandi võimalusel tööle (jah); (ei);

.....
Allkiri

Lisa 5. LÕPUEKSAMI JUHEND

Eesmärk:

Koka kutseeksami eesmärk on oskuste, teadmiste ja hoiakute vastavuse tõendamine vastavalt kokk I kutsestandardile.

Eksami sisu:

Planeerida ja valmistada kolmekäiguline toidukord ja serveerida klientidele ning anda intervjuu.

Eksam koosneb kolmest etapist:

I planeerimine (kolmekäigulise toidukorra planeerimine ja aruande koostamine enne kutseeksamit)

II intervjuu (toimub eksami käigus)

III praktiline teostus ja serveerimine (proovitöö eksami käigus)

I Planeerimine

1. Planeerida kolmekäiguline toidukord

Aruande vormistamine:

Tiitelleht-töö pealkiri, nimi, kool/ettevõtte

Sisukord

1. Menüü

Menüü koosneb kolmest toidust - eelroog, pearoog ja järelroog ning sinna juurde sobivast joogist. Menüü koostada kahele enda poolt valitud kliendile, arvestades nende ootusi ja vajadusi. Teha Menüü vormistus ja kirjutada lühike toitade valiku põhjendus.

Toidud valida etteantud roarühmadest (lisa 1).

Toiduained valida etteantud toidukorvist (aluseks võtta EHRL koka kutseeksami Eksamijuhend Lisa 3, toidukorv)

2. Tehnoloogilised kaardid ja hinnakalkulatsioonid (roakaardid)

Vormistamiseks kasutada tabelit.

3. Töövahendid ja nõud.

Koostada toitade valmistamiseks, serveerimiseks ja teenindamiseks vajaminevate töövahendite ja nõude loetelu

4. Tööplaan

Koostada tööplaan (kirjeldada igas tunnis tehtavad tööd) tööde teostamiseks nii köögis kui saalis, märkida tööde järjekord ja selleks kuluv aeg.

Eelroog tuleb serveerida 3 tunni pärast.

Kõik toidud tuleb kokal endal lauda viia.

5. Toiduainete tellimus

Koostada vajaminevate toiduainete koondtabel, märkides toiduained iga toidu kohta eraldi ja kokku. (kasutada ainult lisa 3 olevaid toiduaineid). Toiduainete kogused ümardada vähemalt kahe komakohani.

6. Toitained ja kalorsus

Arvutada ühe vabalt valitud toidu toitainete (valgud, rasvad, süsivesikud) ja kalorete sisaldus.

Laua eelkatte skeem

Joonistada eksamil kohapeal 2-le inimesele koostatud menüü alusel laua eelkatte skeem.

2. Intervjuu - 20 min

Intervjuu koosneb kahest osast:

- kirjaliku aruande kaitsmine – esitleda oma aruannet, eksamikomisjon esitab aruande kohta küsimusi
- teooria küsimustele vastamine - 3 teooria küsimust.

III Praktiline teostus ja serveerimine

1. Praktiline teostus

Valmistada enda koostatud menüü järgi 2-le inimesele kolm toitu - eelroog, pearoog ja järelroog.

Katta laud 2-le kliendile vastavalt laua eelkatte skeemile.

2. Serveerimine

Toidud serveerida eksamikomisjoni poolt etteantud ajagraafiku järgi.

Eelroog serveerida 3 tundi pärast eksami algust.

Üks portsjon serveerida kliendile ja üks portsjon komisjonile

Lisa 5.1 Eksamijuhend - toidukorv

Toiduained	kogus 2-le	ühik	Kuivained		
Köögivil,puuvili			kaerahelbed	0,1	kg
kartul	0,6	kg	kruubid, tangud	0,1	kg
tomat	0,2	kg	kamajahu	0,1	kg
värske kurk	0,2	kg	riis	0,2	kg
porgand	0,3	kg	pastatoode	0,4	kg
peakapsas	0,4	kg	kus-kus	0,2	kg
punapeet	0,2	kg	jahu	0,5	kg
kaalikas	0,2	kg	kartulitärklis	0,3	kg
porru	0,1	kg	riivsai	0,1	kg
lehtsalat	0,1	kg	manna	0,1	kg
paprika	0,2	kg	kastme paksendajad	0,1	kg
sidrun	0,1	kg	kakaopulber	0,1	kg
banaan	0,4	kg	želatiin	0,1	kg
apelsin	0,1	kg	kohv	0,1	kg
värsked ürdid	0,05	kg	rosinad	0,1	kg
küüslauk	0,1	kg	puudersuhkur	0,02	kg
hernes	0,1	kg	suhkur	0,5	kg
oad	0,1	kg	Muud	0,05	kg
pirn,õun	0,2	kg	tomatipüree	0,1	kg
hapukurk, marin.kurk	0,3	kg	äädikas (veinuäädikas)	0,05	kg
hooaja köögivil	0,3	kg	sinep	0,03	kg
seller	0,1	kg	oliivõli	0,1	kg
kõrvits	0,4	kg	majonees	0,2	kg
marjad (külmutatud,värsked)	0,2	kg	margariin	0,2	kg
seened	0,3	kg	mahl (pun.sõstar vm)	0,4	kg
mugulsibul	0,2	kg	maitseained	0,1	kg
Piimatooted			oliivid	0,1	kg
vahukoor 35%	0,4	kg	puljongi konsentraadid	0,05	kg
piim	0,5	l	puudersuhkur	0,01	kg
kohupiim	0,5	kg	taimeõli	0,3	kg
või	0,2	kg	mesi	0,1	kg
juust	0,2	kg	liköör (marja,puuvilja)	0,06	l
maitsestatamata jogurt	0,5	kg	veinid (punane, valge)	0,2	l
hapukoor	0,5	kg	brandi	0,05	kg
kanamuna	5	tk	leib	0,5	kg
kodujuust	0,2	kg	sai	0,5	kg
Liha,kala			riivsai	0,1	kg
kalafilee (värske,külmutatud)	0,4	tk	šokolaad	0,1	kg
keedusink	0,2	kg	pähklid	0,06	kg
broilerifilee	0,3	kg	pärm	0,05	kg
sealiha seljatükk	0,5	kg	küpsetuspulber	0,02	kg
veisevälisfilee	0,4	kg			
hakkliha	0,4	kg			
peekon	0,2	kg			

Lisa 5.2 KOKK I kutseeksami hindamisjuhend

Hindamisjuhendis on toodud eksamihinde kujunemise skeem ja hindamiskriteeriumid.

Eksamihinde kujunemine

1. Kutseeksami sooritamisel hinnatakse teooriaeksami ja praktilise eksami tulemusi eraldi.
2. Teooriaeksami eest on võimalik saada maksimaalselt 100 punkti.
3. Praktilise eksami eest on võimalik saada maksimaalselt 100 punkti.
4. Kutseeksami praktilise eksami sooritamisele pääsemiseks on eelduseks teooriaeksami tulemus vähemalt 65% (65punkti).
5. Teooriaeksami hinne koosneb kahest osast: aruande ja intervjuu hinnangust, vahekord on 60% ja 40% (60 punkti ja 40 punkti).
6. Intervjuule pääsemise eelduseks on kirjaliku aruande tulemus vähemalt 65%, see on 35 punkti (koos laua eelkatteskeemiga 39p, laua eelkatteskeemi võib lisada eksamil).
7. Praktilise eksami hinne koosneb kahest osast: toiduvalmistamise ja teeninduse hinnangust ning toitudele antud hinnangust, vahekord 40% ja 60 % (40 punkti ja 60 punkti).
8. Toitude hindamisel hinnatakse igat toitu eraldi (võimalik saada kuni 20 punkti).
9. Praktiline eksam loetakse sooritatuks, kui on saavutatud vähemalt 65 punkti.

Teooriaeksami hindamiskriteeriumid

Teooriaeksami sooritamise järel on võimalik saada maksimaalselt 100 p.

Eksam loetakse sooritatuks, kui tulemuseks on vähemalt 65 p.

1 Kirjalik aruanne

kokku 60 p

- menüü koos põhjendusega 0-5 p
- Tehnoloogilised kaardid 0-10 p
- Toitude hinnakalkulatsioonid 0-10 p
- Ühe toidu toitainete ja kalorsuse arvutus 0-5 p
- Toiduainete tellimus 0-7 p
- Töövahendite nimekiri 0-6 p
- Laua eelkatteskeem 0-4 p
- Tööplaani (tööde järjekord ja aeg) 0-10 p
- Aruande vormistus 0-3 p

2. Intervjuu

kokku 40 p

- 2.1. Teooriaküsimused: iga küsimuse vastus annab 0-10 p
 - 3 küsimust vastavalt kokk I kutsestandardile
- 2.2. Aruande kaitsmine 0-10 p

Praktilise eksami hindamiskriteeriumid

Praktilise eksami sooritamise järel on võimalik saada maksimaalselt 100 p.

Eksam loetakse sooritatuks, kui tulemuseks on vähemalt 65 p.

1. Tehnoloogiast kinnipidamine

kokku 20 p

- ajagraafikust kinnipidamine köögi- ja saalitööde teostamisel 0-4 p
- töötab ohutult enda ja teiste suhtes 0-4 p
- valitud õiged/valed töövahendid, nõud, õigeaegselt valmis pandud 0-4 p

- valitud õiged/valed töövõtted eeltöötlemisel, kuumtöötlemisel, serveerimisel
0-4 p
- säästlik toiduainete kasutamine, säästlikkus seadmetega töötamine (elektripliid töötab tühjalt täiel võimsusel jne)
0-4 p

2. Hügieen **kokku 10p**

- isiklik hügieen (korrektne riietus, usaldusväärne väljanägemine) 0-2 p
- hügieeni reeglitest kinnipidamine töötamise ajal 0-2 p
- töökoht (töötlemata ja kuumtöödeldud toiduained grupeeritud/ segamini) 0-2 p
- toiduainete õige/vale säilitamine (külmikus, laual) 0-2 p
- töökoht pärast töö lõpetamist korras/ei ole korras 0-2 p

3. Lauakate **kokku 5p**

- lauapesu korrektsus (laudlina, salvrätikud) 0-2 p
- nõud, söögiriistad (õiged nõud, paigutus, puhtus) 0-3 p

4. Teenindus **kokku 5 p**

- teenindustehnika korrektne/ebakorrektne 0-2 p
- teenindustoimingute järjekord õige/ebaõige 0-2 p
- kliendikesksus 0-1 p

5. Toidud

5.1. Toidu välimus **okku 30 p (iga toit max 10 p)**

- toidu komponendid on ühtlased/ ebaühtlased
- toit on isuäratav / ei ole isuäratav
- toit on proportsionaalsete kogustena taldrikul /ebaproportsionaalsete kogustena
- toiduportsjon õige suurusega /vale suurusega
- kasutatud õigeid serveerimisnõusid / valesid serveerimisnõusid
- serveerimisnõud õige temperatuuriga /vale temperatuuriga
- serveerimisnõud on puhtad /ei ole puhtad
- toit lõhnab isuäratavalt / ei lõhna isuäratavalt

5.2.Toidu maitse **kokku 30 p (iga toit max 10 p)**

- soolasus (mage/liiga soolane)
- vürtsisus (vähe vürtsine/liiga vürtsine)
- maitse (hea maitsega/maitsetu)
- kaste sobivus põhitoorainega (sobib/ei sobi)
- lisandi sobivus (sobib/ ei sobi)
- küpsus (õige/toores, kuiv, kõrbenud)
- rasva maitse (ei ole tuntav rasva maitse/on tuntav)
- äädikane (ei ole liiga /on äädikane)
- temperatuur (õige temperatuuriga/jahtunud)

6. Serveerimise ajast kinnipidamine

- 6 minutit hilinetud - miinus 1 p
- iga järgnev minut hilinetud – miinus 1 p (alternatiiv – 7 minutit hilinetud jääb antud toit serveerimisjärjekorras viimaseks).

Lisa 6 . ÕPPEKAVAGA SEONDUVA ÕPPEBAASI KIRJELDUS

Koka õppekava täitmiseks Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuses on :

praktikaõppe käbiviimiseks kaks õppeklassi üldpinnaga 2x50 m².

Praktika läbiviimiseks ja tehnoloogilise protsessi õigeks korraldamiseks tsehhis on järgmised ruumid:

toorainete säilitamisladu

külmkamber

Vajalikud seadmed:

7- 4 plaadiga pliiti	1- suurköögi pliit
2- külmpappi	1- sügavkülm
2- elektronkaalu	1- küpsetusahi
1- plaatgrill	2- vahustajat
1- köögikombain	1- hakklihamasin
2- käsimikser, sausegur	12- töölauda
1- mikrolaineahi	1- nõudepesumasin
4- nõudepesukohta	3- kraanikaussi

Väikevahendid :

15 - Kastrulid 1l; 2l;3l

12- Pannid (wok-pann, malm-, teflonpann)

15 – kausid 0,5l; 1l; 2l; 3l

12- vormid (keeksivormid, portsjonvormid)

küüslaugupress, tsitruselahla press

15 – nugadekomplekt

15 – lõikelauad

12- visplid, sõelad, kulbid, vahukulbid, tõstelabidad

2 – lihavasari

3 – riivid

5 – taigaruullid, kondiitrikotid koos tülidega

4 – mõõtenõud

Klienditeenindamiseks vajalikud abivahendid (nõud, söögiriistad, lauapesu jne.)

Õppeklassid teooriaõppeks

Õppeklassid on sisustatud õppekirjanduse ja – õppematerjalid (trükised, elektroonilised õppematerjalid) tehnilised ja abivahendid praktika harjutuste ja koolipraktika läbimiseks.

Raamatukogu (raamatute kogu, lugemissaal ja Internetipunkt).

Raamatukogu on ligi 30000 hoiuüksust (raamatud, metoodika-ja õppevahendid- ajalehed ja ajakirjad; audio- ja videomaterjalid, elektroonilised infokandjad). Raamatukogu on varustatud 6 Internet-ühendusega arvutiga.

Kaasaegsed arvutiklassid

Lisa 7. ÕPPEKAVAGA SEOTUD ÕPETAJAD

Õppeaine	Õpetaja	Kvalifikatsioon	Täiendkoolitus
Sissejuhatus majutamise ja toitlustamise valdkonna kutseõpingutesse, Toiduhügieen, Ohuõpetus, Menüü koostamise alused suurköögis, Kalkulatsioonialused suurköögis, Töökorraldus suurköögis,	Urve Arm	Tallinna Polütehniline Instituut – tehnoloogiainsener (ühiskondliku toitlustamise tehnoloogia ja organiseerimine)	2006-Kehtna Majandus- ja tehnikakõrgkool:kalkulatsiooniõpetus2007-Ida_Virumaa KHK:kokkade täiendkoolitus
Majanduse alused, Ettevõtluse alused, Turunduse alused	Andres Klaasmägi	Tallinna Tehnikaülikool-tootmistehnika ja tööstusettevõtlus	2007-Paide Kutsekol:Personali arendamine; Tartu Ülikool:Karjäärikorordinaatorite täiendkoolitus
Turismimajanduse alused	Helju Virunurm	Tallinna Pedagoogiline Instituut– raamatukogundus ja bibliograafia	2007-Paide Kutsekol:Personali arendamine; As Bi-info koolitus:reisisaatja koolitus
Keskkond ja jäätmemajandus, Tööohutus ja tervishoid	Kersti Küttim	Räpina Sovhoostehnikum aiandusagronoom	2007-Teo koolitus: esmaabiandjate väljaõppe; Paide Kutsekol:Personali arendamine
Suhtlemispsühholoogia, Klienditeenindus, Kultuurilugu, Suurköögi- ja restorani köögiseadmete õpetus, Puhastustööd köögis, Teeninduspraktika õppekeskkonnas, Teenindus- ja müügitöö toitlustusettevõttes, Lilleseade	Lea Urbalu	Tallinna Riiklik Kooperatiivkaubanduse Tehnikum – toidukaupade kaubatundmine	2007-Teo koolitus:esmaabiandjate väljaõppe; OÜ Inscape Koolitus:Suhtlemise kunst
Toitumis õpetus, Toitlustusettevõtete korraldamise ja tööplaneerimise alused, Toiduainete õpetus, Toiduvalmistamine, Toiduvalmistamine suurköögis, Praktiline töö õppeköögis, Töökorraldus suurköögis, Kutsealane keemia	Viktoria Felert	Tallinna Tehnikaülikool	2008 Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikekus:õppekava rühma õpetajate koolitus
Arvutiõpetus, Arvutiõpetus toitlustusettevõtete tootmisprotsessis	Aleksander Pulver	Kohtla- Järve Polütehnikum – infotehnoloogia	2007-Ida_Virumaa KHK:AutoCad
Kutsealane vene keel	Larissa Lavrentjeva	Tartu Riiklik Ülikool – vene filoloog	2007-Paide Kutsekol:Personali arendamine
Õiguse alused, Asjaajamise alused	Igor Mezelainen	Moskva Ajaloo-Arhiivi Instituut –	2007-Teo koolitus:Töötervishoiu ja

		ajaloolane	tööohutuse korraldamine ettevõttes; Paide Kutsekool: Personali arendamine
Kutseala toetav matemaatika	Anneli Bent	Virumaa Kõrgkool-põhikooli matemaatika, füüsika ja informaatika õpetaja	2007-OÜ Õppekeskus Intellekt:matemaatika riigieksamiteks ettevalmistamine
Pagari- ja kondiitritöö	Dmitri Filippov	Jõhvi Kutsekeskkool – pagar- kondiiter,	2007-Tallinna Ülikool: Praktika õppedidaktika erialapraktika juhendajatele 2008-Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskus:õppekava rühma õpetajate koolitus
Catering, Joogiõpetus	Janek Eskor	Paide Kutsekeskkool	2007-Paide Kutsekool:Personali arendamine
Erialane inglise keel	Irina Antonova	Tallinna Pedagoogikaülikool–inglise keel kõrvalainena	2007-Jaan Tõnissoni Instituut:inglise keele õpetajate koolitus;2008-OÜ Õppekeskus intellekt:E-kool
Erialane saksa keel	Nadezda Böstrova	Pihkva Riiklik Pedagoogiline Instituut – keskkooli prantsuse- ja saksa keele õpetaja	2008-OÜ Õppekeskus intellekt:E-kool

Õppeaine	Õpetaja	Kvalifikatsioon	Täiendkoolitus
Sissejuhatus majutamise ja toitlustamise valdkonna kutseõpingutesse, Praktiline töö õppekõrgis, Praktiline suurkõrgi tootmis- ja teenindustöö kutseõppeasutuses, Praktiline restorani tootmis- ja teenindustöö kutseõppeasutuses, Suurkõrgi ja restorani toitlustusteenindus, Toiduvalmistamine suurkõrgis, Menüü koostamise alused suurkõrgis ja restoranis,	Alla Koroljova	Tallinna Riikliku ja Kooperatiivkaubanduse Tehnikum – toiduvalmistamise tehnik- tehnoloog	2006 Olustvere Teenindus- ja Turismimajanduskool Eesti kõõgi koolitus
Majanduse alused, Ettevõtluse alused, Turunduse alused, Turismimajanduse alused	Olga Liventseva	Moskva Mäeinstituut – mäeinsener – ökonomist	2006-Mainori Kõrgkool: Alustava ettevõtja koolitus
Tööohutus ja tervishoid	Galina Gluhhova	Kohtla- Järve Keemia- Mäetehnikum – tehnik- rikastaja	2008-OÜ Õppekeskus intellekt:E-kool

Keskkond ja jäätmemajandus	Jelena Utvihh	Leningradi Mäeinstituut – mäeinsener-mehaanik	2004-Tallinna Pedagoogika Ülikool:Keskonnakaitse ja säästev areng; 2008-Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikekus:õppekava rühma koolitus
Toiduhügieen, Toitlustusettevõtete korraldamise ja tööplaneerimise alused, Ohuõpetus, Toiduainete õpetus, Toitumisõpetus, Toiduvalmistamine, Töökorraldus suur- ja restoraniköögis, Suurköögi ja restoraniseadmete õpetus, Puhastustööd köögis,	Niina Prohhorova	Donetski Riiklik Kaubanduse Instituut – ühiskondliku toitlustamise insener-tehnoloog	2005-Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikekus:õppekava rühma õpetajate koolitus 2007-Ida-Virumaa KHK kokkade täiendkoolitus
Suhtlemispsühholoogia, Klienditeenindus	Olga Guskova	Pihkva Riiklik Pedagoogiline Instituut- ajaloo ja ühiskonnaõpetuse õpetaja, nõukogude õigus,	2007-Paide Kutsekool:Personali arendamine
Kultuurilugu, Kalkulatsioonialused suurköögis ja restoranis	Viktoria Karin	Tallinna Pedagoogikaülikool-käsitöö ja kodunduse õpetaja	Stažeerimine-2006.Toila Sanatoorium;OÜ Saubers; 2007 Hotell Ingers; 2008 Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikekus:õppekava rühma õpetajate koolitus
Arvutiõpetus, Arvutiõpetus toitlustusettevõtete tootmisprotsessis	Aliis Lokotar	Tartu Ülikool – baccalaureus	2007-Teo koolitus:Töötervishoiu ja tööohutuse korraldamine ettevõttes; Paide Kutsekool:Personali arendamine
Kutsealane eesti keel	Elna Juuse	Tartu Ülikool Narva Kolledž – eesti keel teise keelena	2008-Eesti keele kui teise keele õpetajate liit
Kutsealane keemia	Viktoria Felert	Tallinna Tehnikaülikool	2008 Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikekus:õppekava rühma õpetajate koolitus
Kutseala toetav matemaatika	Ljubov Guzenko	Pihkva Pedagoogiline Instituut – keskkooli matemaatika õpetaja	2003- Kutsepedagoogika kursus kutseõppeasutuste üldainete õpetajatele
Erialane inglise keel	Galina Javorskaja	Pihkva Pedagoogiline Instituut – saksa ja inglise keele õpetaja	2008-OÜ Õppekeskus intellekt:E-kool
Joogiõpetus, Catering	Janek Eskor	Paide Kutsekeskkool	2007-Paide Kutsekool:Personali arendamine
Pagari- ja kondiitritöö	Dmitri Filippov	Jõhvi Kutsekeskkool	2007-Tallinna Ülikool:

		pagar- kondiiter,	Praktika õppedidaktika erialapraktika juhendajatele 2008-Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskus:õppekava rühma õpetajate koolitus
Erialane saksa keel	Nadezda Bõstrova	Pihkva Riiklik Pedagoogiline Instituut – keskkooli prantsuse- ja saksa keele õpetaja	2008-OÜ Õppekeskus intellekt:E-kool