

## Kooli õppekava vorm

Kinnitatud 15.04.2026 nr 1-2/26/12

<b>Rakvere Ametikool</b>						
Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Turismiteenused				
		Tourism and Hospitality Services				
Õppekava kood EHISes						
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
<b>EKR 2</b>	<b>EKR 3</b>	<b>EKR 4</b> kutsekesk- haridus	<b>EKR 4</b>	<b>EKR 5</b>	<b>EKR 4</b>	<b>EKR 5</b>
		x				
<b>Õppekava maht (EKAP) ja nominaalkestvus:</b>		240 EKAPit				
<b>Õppekava koostamise alus:</b>		<p>Õppekava koostamise aluseks on Vabariigi Valitsuse 26.08.2013 määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“;</p> <p>Kutsekeskhariduse riiklik õppekava, vastu võetud 08.04.2025 nr 15;</p> <p>Kutsestandard Kokk, tase 4 Teeninduse Kutsenõukogu 05.05.2022 otsus nr 32;</p> <p>Kutsestandard Kelner, tase 4 Teeninduse Kutsenõukogu 04.11.2025 otsus nr 42;</p> <p>Kutsestandard Turismiettevõtte teenindaja, tase 4 Teeninduse Kutsenõukogu 14.10.2021 otsus nr 30.</p>				
<b>Õppekava eesmärk ja õpiväljundid:</b>		<p>Kutsekeskharidusõppe eesmärk on üldhariduslike ja kutse- või erialaste teadmiste, oskuste ning väärtushoiakute omandamine, mis loovad õpilasele eeldused tööle asumiseks õpitud kutseala valdkonnas ja õpingute jätkamiseks järgmisel kutse- või haridustasemel.</p> <p>Pärast kutsekeskharidusõppe läbimist õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) kavandab teadlikult enda arengut ja karjääri lähtudes elukestva õppe põhimõtetest, hinnates adekvaatselt oma võimeid ja võimalusi ning olles teadlik erinevatest tööturu suundumustest;</li> <li>2) planeerib ja juhib oma õppimist ja töötamist, hangib sihipäraselt õppimiseks, hobideks, tervisekäitumiseks ja karjäärivalikuteks vajaminevat teavet, kasutades sobivaid ja usaldusväärseid allikaid, erinevaid õpistrateegiaid ning vajadusel juhendamist ja abi;</li> <li>3) väljendab end selgelt ja asjakohaselt nii suuliselt kui kirjalikult, arvestades suhtlusolukordi ja -partnereid ning kasutades sobivaid väljendusviise ja sõnavara, sh erialaterminoloogiat;</li> <li>4) suhtleb võõrkeeles erinevates igapäevaelu ja tööga seotud olukordades iseseisva keelekasutaja tasemel, väärtustades keelelist ja kultuurilist mitmekesisust;</li> <li>5) teeb koostööd seotud eesmärkide saavutamiseks, tegutsedes ülesannete täitmisel vastutustundlikult nii iseseisvalt kui kollektiivi liikmena, lähtudes üldinimlikest ja demokraatliku ühiskonna väärtustest;</li> <li>6) arvestab igapäevaelus ja töötamisel jätkusuutliku arengu põhimõtteid, töötervishoiu-, töö- ja keskkonnaohutuse nõudeid;</li> <li>7) väärtustab enda seotust teiste inimeste, ühiskonna, looduse ja kultuuripärandiga, ning mõistes vastutustundliku ja keskkonnateadliku ühiskonnaliikmena enda rolli ja sotsiaalset vastutust;</li> <li>8) rakendab kutseala valdkonnas töötamiseks vajalikke kompetentse, õpitud põhimõtteid, teooriaid, tehnoloogiaid nii tavapärastes kui ka uudsetes töösituatsioonides täites iseseisvalt mitmekesiseid töö- ja õppeülesandeid;</li> <li>9) mõistab ettevõtliku, väärtust loova ja vastutustundliku tegutsemise olulisust nii endale kui ka ühiskonnale, lahendades töö- ja õppeülesannetega seonduvaid probleeme eesmärgipäraselt ja loovalt ning kohandades oma</li> </ol>				

	<p>tegevust vastavalt muutuvatele olukordadele;</p> <p>10) toimib aktiivse, teadliku, abivalmi ja vastutustundliku kodanikuna, järgides demokraatia põhimõtteid, ühiskonnas tunnustatud väärtusi ja käitumisnorme;</p> <p>11) teeb põhjendatud otsuseid nii töö- kui igapäevaelu küsimuste lahendamisel, kasutades matemaatikal, loodusteadustele ja tehnoloogiale omast keelt, sümboleid, meetodeid ja mudeleid;</p> <p>12) kasutab info- ja kommunikatsioonitehnoloogiat võimalusi nii isiklikel kui tööalastel eesmärkidel eesmärgipäraselt ning vastutustundlikult;</p> <p>13) kaitseb teadlikult oma privaatsust, isikuandmeid ja digitaalset identiteeti, arvestades küberturvalisuse põhimõtteid;</p> <p>14) oskab teadlikult planeerida oma rahaasju igapäevases majandamises, tehes rahaasjades arukaid, vastutustundlike ja majanduslikult jätkusuutlikke otsuseid isikliku ja ühiskondliku heaolu tagamiseks.</p>
<b>Nõuded õpingute alustamiseks</b>	Kutsekeskharidusõppes õpingute alustamise tingimuseks on põhihariduse olemasolu. Õpinguid võivad alustada ka vähemalt 22-aastased põhihariduseta isikud, kellel on põhiharidusele vastavad kompetentsid, mille olemasolu hindab kool kooli vastuvõtukorras sätestatud tingimuste põhjal.
<b>Nõuded õpingute lõpetamiseks</b>	Õpingute lõpetamiseks on vajalik saavutada kõik õppekavaga määratud õpiväljundid. Õpiväljundite saavutamist hinnatakse praktilistes tööolukordades toimuva oskuste demonstratsiooni, kutseeksami, koolieksami või riigieksamiga vastavalt määruses konkreetse kutseõppe liigi kohta sätestatule.
<b>Õpingute lõpetamisel väljastatav dokument</b>	Õpingute lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse kutsekeskhariduse omandamise kohta koos hinnetelehega.
<b>Õpingute läbimisel omandatav(ad) kvalifikatsioon(id):</b>	Õpingud lõpetanu on omandanud kutsekeskhariduse. Spetsialiseerumisel toitlustamisele omandatakse kutse kokk, tase 4. Spetsialiseerumisel toitlustusteenindusele omandatakse kutse kelner, tase 4. Spetsialiseerumisel turismiettevõtete teenindusele omandatakse kutse turismiettevõtte teenindaja, tase 4.
<b>Õppekava üldandmed:</b>	Õppekava võimaldab õpilasel omandada teadmised, oskused, väärtushoiakud ja sotsiaalse valmiduse õpingute jätkamiseks ja töötamiseks külalismajanduse valdkonna teenuseid pakkuvates ettevõtetes täites tööülesandeid erinevates tegevussuundades. Õppekava õppemaht on 240 EKAPit, mis jaguneb järgmiselt: 1) kohustuslikud üldharidusõpingud 80 EKAPit; 2) põhiõpingud 125 EKAPit, millest ühiseid põhiõpinguid 85 EKAPit sh praktika 25 EKAPit ja valitavaid põhiõpinguid 40 EKAPit; 3) valikõpingud 35 EKAPit sh 5 EKAPit õpilase huvidest ja soovidest lähtuvad vabaõpingud.
<b>Õppekavaga määratud suunavalikud ja/või spetsialiseerumised</b>	Õppekava võimaldab järgmisi suunavalikuid ja spetsialiseerumisi, millest õpilane valib ühe: 1) majutamise ja toitlustamise suunal on võimalik spetsialiseeruda toitlustamisele, toitlustusteenindusele ja turismiettevõtete teenindusele. Suunavalik toimub esimesel õppeaastal. Spetsialiseerumine toimub teisel õppeaastal.
<b>Õppekava ülesehitus</b> (siin esitatakse üldharidusõpingute, põhipingute moodulite loetelu tuues välja nimetused ja õppe mahu kutsehariduse arvestuspunktides, ning valikõpingute valiku võimalused ja tingimused.)	
<p>1. Üldharidusõpingute moodulid ja nende õppe maht</p> <p>1.1. keel ja kirjandus, sh eesti keel teise keelena, 14 EKAPit;</p> <p>1.2. matemaatika, 12 EKAPit;</p> <p>1.3. võõrkeel keeleoskustasemel B1, 4,5 EKAPit;</p> <p>1.4. võõrkeel keeleoskustasemel B2, 7,5 EKAPit;</p> <p>1.5. loodusained, 18 EKAPit;</p> <p>1.6. sotsiaalsained, 13 EKAPit;</p> <p>1.7. visuaal- ja helikultuur, 4 EKAPit;</p>	

- 1.8. kehakultuur, 5,5 EKAPit;
- 1.9. riigikaitseõpetus, 1,5 EKAPit.
2. Põhiõpingute moodulid ja nende õppe maht
- 2.1. Kõigile suunavalikutele ja spetsialiseerumistele ühised põhiõpingute moodulid:
- 1) oskused eluks ja tööks, 15 EKAPit;
  - 2) digioskuste arendamine, 5 EKAPit;
  - 3) sissejuhatus kutseõpingutesse, 10 EKAPit;
  - 4) klienditeenindusalaste suhtlemisioskuste arendamine, 4 EKAPit;
  - 5) turvalisuse tagamine turismiteenuste osutamisel, 3 EKAPit;
  - 6) turismiteenuste valdkonna baasoskused, 23 EKAPit;
  - 7) praktika, 25 EKAPit.
- 2.2. Valitavad põhiõpingute moodulid ja nende õppe maht **majutamise ja toitlustamise** suunal:
- 2.2.1. Valitavad põhiõpingute moodulid **spetsialiseerumisel toitlustamisele**:
- 1) toitude valmistamine, 30 EKAPit;
  - 2) töötamine köögis, 5 EKAPit;
  - 3) menüü koostamine ja kalkuleerimine, 5 EKAPit.
- 2.2.2. Valitavad põhiõpingute moodulid **spetsialiseerumisel toitlustusteenindusele**:
- 1) restoraniteenindamine, 22 EKAPit;
  - 2) catering ja peoteenindamine, 8 EKAPit;
  - 3) jookide valmistamine, 10 EKAPit.
- 2.2.3. Valitavad põhiõpingute moodulid **spetsialiseerumisel turismiettevõtete teenindusele**:
- 1) külaliste teenindamine majutusettevõttes, 30 EKAPit;
  - 2) numbritubade hooldamine, 2 EKAPit;
  - 3) hommikusöögi valmistamine, 3 EKAPit;
  - 4) kutsealane inglise keel, 5 EKAPit.
3. Valikõpingute moodulite valiku võimalused ja tingimused:
- Lisaks kohustuslikele üldharidus- ja põhiõpingutele on õpilasel võimalik valida kuni 35 EKAPi mahus erinevaid mooduleid, mis toetavad tema edasist töö- ja/või haridusteed.
- Õpilane valib valikõpingute mooduleid 30 EKAPi mahus järgnevast loetelust kooli õppekorralduseeskirjaga kehtestatud korras:
1. ettevõtlusõpe, õppe mahuga 4-6 EKAPit;
  2. riigikaitseõpetuse välilaager, õppe mahuga 1,5 EKAPit;
  3. täiendavad üldharidusõpingud (eesti keel, matemaatika, võõrkeel), mis võimaldavad õpilasel omandada piisava ettevalmistuse õpingute jätkamiseks järgmisel haridustasemel, sõltuvalt õpilase vajadusest, õppe mahuga 5–30 EKAPit;
  4. kutseõpinguid täiendavad ja laiendavad valikõpingute moodulid:
    - 4.1. praktika ettevõttes, mis võib toimuda ka välisriigis ja mis võimaldab õpilasel täiendada olemasolevaid ja arendada uusi erialaseid kompetentse ning tööeluks vajalikke üldoskusi, õppe mahuga kuni 30 EKAPit;
    - 4.2. moodulid sama õppekava teistest suundadest või spetsialiseerumistest, õppe mahuga kuni 15 EKAPit;
  5. moodulid järgneva haridus- või kutsetaseme õppekavadest, õppe mahuga kuni 15 EKAPit.
  6. Valikõpingute hulka kuuluvad ka vabaõpingud õppe mahuga viis arvestuspunkti. Need on õpingud, mida õpilane valib oma huvidest ja soovidest lähtuvalt kooli teiste erialade või teiste õppeasutuste õppekavadest. Vabaõpingutena võib arvestada ka õppija poolt mitteformaalse õppe ning töökogemuse kaudu omandatud. Kooli õppekavas fikseeritakse üksnes vabaõpingute õppe maht.
- Valikõpingute valiku võimalused sh vabaõpingute arvestamise tingimused ja kord on fikseeritud kooli õppekorralduseeskirjas. Moodulite kirjeldused on esitatud õppekava moodulite rakenduskavas. (Valikõpingute loetelu vt allpool p. 3.)

**Õppekava rakendamiseks koostatud moodulite rakenduskava, mis on leitav klikates lingil:**

**Õppekava lisad**

1. Õppekava moodulite ja elukestva õppe võtmepädevuste vastavustabel
2. Kutsestandardi tegevusnäitajate ja õppekava moodulite vastavustabel
3. Õppekava avamise vajalikkuse põhjendus

<b>Õppekava kontaktisik</b>	ees- ja perenimi: Merike Kolde
	ametikoht: kutseõpetaja
	telefon ja e-posti aadress: merike.kolde@rak.ee

## **Õppekava üldharidus- ja põhiõpingute moodulite nimetused, õppe maht ja õpiväljundid**

### **1. Õppekava üldharidusõpingute moodulite nimetused, õppe maht ja õpiväljundid**

#### 1.1. Keel ja kirjandus, 14 EKAPit;

##### Õpiväljundid:

- väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist
- loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle;
- kasutab nii suulises kui kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järeldab ja loob seoseid, teadvustab intellektuaalomandit
- kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavat ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist;
- tõlgendab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid ning suhestab neid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga.

#### 1.2. sh Eesti keel teise keelena ja kirjandus, 14 EKAPit;

##### Õpiväljundid:

- mõistab eri liiki eestikeelseid tekste ning eri allikates ja keskkondades pakutavat teavet
- arendab oma loovvõimeid, kirjutab ja esitab eri tüüpi ning eri žanris tekste, tuginedes vajadusel asjakohastele alustekstidele
- väljendub lususalt, korrektselt ja mõjusalt mitmesugustel üldistel ning õpinguid, tööd ja vaba aega puudutavatel teemadel, sidudes mõtteid selgelt nii suulises kui kirjalikus tekstis, suheldes koostöiselt nii tava- kui digikeskkonnas
- kasutab spontaanses suhtluses grammatiliselt õiget keelt ega pea sõnumit eriti lihtsustama, valib olukorrale sobiva registri
- suudab suhtlust tõhusalt vahendada ja toetada, kohandades oma väljendusviisi, ning arutelu edasi arendada, esitades küsimusi
- kujundab eesti keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning ühiskonna ja kultuuri mõistmist ja nendes osalemist
- suhestab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga

#### 1.3. Matemaatika, 12 EKAPit;

##### Õpiväljundid:

- rakendab matemaatika ja eluliste probleemülesannete lahendamisel ning tulemuste kontrollimisel sobivaid meetodeid ja digivahendeid;
- kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi erinevate valdkondade probleemülesannete lahendamisel, hinnates kriitiliselt nende sobivust ja piiranguid;
- selgitab erineval kujul (teksti, tabeli, graafiku, valemitena vms) esitatud matemaatilist infot, kasutades vajaduse korral erinevaid teabeallikaid;
- analüüsib erineval moel esitatud matemaatilisi, sh statistilisi andmeid, hinnates nende usaldusväärsust;
- annab hinnangu lahendusprotsessile ja saadud tulemuste tõepärasusele, tehes vajaduse korral parandusi ning esitledes tulemusi loogiliselt ja veenvalt.

#### 1.4. Võõrkeel keeleoskustasemel B1, 4,5 EKAPit;

##### Õpiväljundid:

- suhtleb õpitavas võõrkeeles, väljendades arvamusi ja kirjeldades kogemusi, kasutades mitmekesisist sõnavara ja keelestruktuure peamiselt mitteametlikes olukordades;
- käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt;

- kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab need vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele
- võrdleb nii kodumaiseid kui ka rahvusvahelisi võimalusi edasiõppimiseks ja tööturul toimetulekuks;
- väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni.

#### 1.5. Võõrkeel keeleteadustasemel B2, 7,5 EKAPit;

##### Õpiväljundid:

- suhtleb õpitavas võõrkeeles edasijõudnud keeleteadustajana ladusalt nii kõnes, kirjas kui ka veebisuhtluses eesmärgipäraselt, väljendades erinevaid seisukohti ja arvamusi;
- käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt;
- kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab need vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele;
- võrdleb nii kodumaiseid kui ka rahvusvahelisi võimalusi edasiõppimiseks ja tööturul toimetulekuks;
- väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni.

#### 1.6. Loodusained, 18 EKAPit;

##### Õpiväljundid:

- kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nendevaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks;
- sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja korraldab loodusteaduslikke uuringuid, analüüsib ja tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi
- leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel
- rakendab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi probleemide lahendamiseks ja otsuste tegemiseks;
- saab aru teaduse olemusest, seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat;
- selgitab kliimamuutuste ja rohetehnoloogia mõju keskkonnale;
- selgitab elurikkuse ja jätkusuutliku arengu olulisust ning kasutab neid põhimõtteid igapäevaelus;
- selgitab oma eriala seoseid loodusteaduste ja tehnoloogiaga elukestva õppe kontekstis

#### 1.7. Sotsiaaalained, 13 EKAPit;

##### Õpiväljundid:

- iseloomustab kaasaegse maailma kujunemist ning Eesti ja maailma ajaloo vahelisi seoseid;
- mõistab kultuurilise mitmekesisuse väärtust ning kultuuride ja rahvaste rolli selles;
- eristab olulist infot ebaolulisest ning tõlgendab andmeid, kasutades allikakriitiliselt erinevaid teabevahendeid
- selgitab ühiskonnaliikme aktiivset rolli ja vastutust, lähtudes kodanikuaktiivsuse, keskkonnahoiu ning inim- ja kodanikuõiguste olulisusest demokraatlikus ühiskonnas;
- analüüsib enda isiksust, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustustest ühiskonnas;
- mõistab ühiskonnas toimivate protsesside mõju üksikisikule ning paarisuhete ja peremudelite mitmekesisusele.

#### 1.8. Visuaal- ja helikultuur, 4 EKAPit;

##### Õpiväljundid:

- mõistab kunsti ja muusika rolli ja olulisust enese, kogukonna ja ühiskonna toimimises;
- mõtestab visuaal- ja helikultuuri mitmekesisust Eestis ja maailmas, seostades seda ühiskonna ja tehnoloogia muutumisega ajas;
- väljendab end visuaali või heli kaudu loovprojektis, kasutades erinevaid väljendusvahendeid, -tehnikaid ja -vorme.

#### 1.9. Kehakultuur, 5,5 EKAPit;

##### Õpiväljundid:

- iseloomustab objektiivselt enda kehalist ja sotsiaalset võimekust ning rakendab tervise edendamiseks erinevaid põhimõtteid ja tegevusi;

- arendab vaimset ja füüsilist tasakaalu, on ennastjuhtiv ning omab pädevusi, mis toetavad terviseteadliku, vaimselt ja füüsiliselt aktiivse inimese kujunemist;
- rakendab teadlikult erinevaid liikumistegevusi ning näeb liikumist ja tantsu kultuuri osana ning iseennast selle kujundajana;
- iseloomustab ennast sportliku eneseväljenduse abil ning kirjeldab oma rolli tervisliku elukeskkonna loojana sotsiaalsest, kultuurilisest või tervislikust taustast sõltumata;
- kavandab enda igapäevast vaimset ja füüsilist töökeskkonda ning tervist toetavat kestlikkuse teed eneseanalüüsi ja eriala valiku toel

#### 1.10. Riigikaitseõpetus, 1,5 EKAPit.

##### Õpiväljundid:

- mõistab maailma ja Euroopa sõjaajaloo olulisemate sündmuste vahelisi seoseid, sh seoseid relvastuse arenguga, ning nende sündmuste tagajärgi ja mõju Eesti riigile, ühiskonnale ja inimeste saatusele
- selgitab külma sõja aegsete ning tänapäevaste sõjaliste kriiside ja relvakonfliktide erinevusi ning mõju rahvusvahelisele julgeolekule
- selgitab Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika eesmärgi maailma ja Euroopa julgeoleku kontekstis
- selgitab Eesti riigikaitse eesmärgi, ülesandeid ja korraldust ning nende seotust teiste ühiskonnaelu valdkondadega, lähtudes Eesti riigikaitse laiaast käsitusest
- tunneb Eesti Vabariigi kaitsevõime olemust, tähtsust ja selles osalemise võimalusi ning üksikisiku kohustusi, tuginedes vastavatele regulatsioonidele
- omab ülevaadet riigikaitse liikumise kujunemisloost, riigikaitse tähtsusest ja riigikaitsest Kaitsevõime
- selgitab õigusaktidele tuginedes relva ja laskemoona ohutu käsitsemise põhimõtteid, relva kandmise kultuuri ning relva kasutaja vastutust
- oskab kasutada topograafilist kaarti ja kompassi etteantud sihtpunkti jõudmiseks
- on omandanud esmasel esmaabivõtteid ja oskab tegutseda õnnetusjuhtumi korral
- kirjeldab Eestis toimuda võivaid hädaolukordi ja ohte siseturvalisusele elanikkonnakaitse kontekstis ning nendes tegutsemise põhimõtteid indiviidi ja riigi tasandil

## 2. Õppekava põhiõpingute moodulite nimetused, õppe maht ja õpiväljundid

### 2.1. Kõigile suunavalikutele ja spetsialiseerumistele ühised põhiõpingute moodulid:

#### 1) Oskused eluks ja tööks, 15 EKAPit;

- püstitab enesearengu eesmärgid, arvestades enda võimeid ja võimalusi ning väärtustades tervislikke eluviise
- kasutab teadlikult erinevaid õpistrateegiaid ja -viise enda õpitegevuse kavandamisel ja juhtimisel
- tegutseb seatud eesmärkide saavutamiseks vastutustundlikult nii iseseisvalt kui kollektiivi liikmena
- mõistab ettevõtliku, väärtust loova ja vastutustundliku tegutsemise olulisust nii endale kui ühiskonnale
- mõistab tööturu toimimise põhimõtteid ja enda arenguvajadusi tööturule sisenemiseks
- kasutab varasemaid teadmisi, oskusi ja kogemusi igapäevaeluga seonduvate ülesannete lahendamisel
- korraldab teadlikult oma rahaasju mõistes, et oma hea finantsilise käekäigu eest vastutab vaid tema ise

#### 2) Digioskuste arendamine, 5 EKAPit;

- kasutab digikeskkonnast vajaliku teabe leidmiseks sobivaid infootsingu ja andmehalduse võtteid, hinnates digisisu asjakohasust
- kasutab info jagamiseks, suhtlemiseks ja koostööks sobivaid digilahendusi, arvestades digikeskkonnas kehtivaid suhtlus- ja käitumisnorme ning küberturvalisuse nõudeid
- loob ja täiustab digisisu, kasutades sobivaid tööriistu sh tehisintellekti lahendusi vastutustundlikult ning arvestades autoriõiguse põhimõtteid

- kaitseb oma digiseadet, isikuandmeid, privaatsust ja tervist, rakendades küberturvalisuse ja jätkusuutliku arengu põhimõtteid
  - lahendab digitehnoloogia kasutamise seotud probleeme, tuvastades tehnilised tõrked ning valides sobivad lahendused nende likvideerimiseks
- 3) Sissejuhatus kutseõpingutesse, 10 EKAPit;
- eristab turismiteenuste sektori ettevõtete põhitegevusi ja toiminguid
  - kirjeldab kultuuride erinevusi, väärtustades külaliste multikultuurilisust
  - selgitab kestliku arengu põhimõtete järgimise võimalusi turismiteenuste osutamisel
- 4) Klienditeenindusalaste suhtlemisuskuste arendamine, 4 EKAPit;
- tunneb suhtlemise eetilisi aspekte ning suhtlemisstiili kohandamise võimalusi, arvestades erinevaid olukordi
  - väljendab ennast enesekindlalt kasutades asjakohast sõnavara, arvestades suhtluspartneri individuaalsete erinevustega
  - kasutab konstruktiivseid lahendusi keeruliste olukordade ja konfliktide lahendamisel
  - annab ja võtab vastu tagasisidet, kasutades seda oma isiklikuks ja tööalaseks arenguks ning koostöö parendamiseks
  - mõistab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ja nende tähtsust erialastes töösituatsioonides
- 5) Turvalisuse tagamine turismiteenuste osutamisel, 3 EKAPit;
- teab valdkondliku tegevusega seotud töökeskkonna riske
  - tegutseb õnnetusjuhtumi olukorras teadlikult
  - märkab ja reageerib inimkaubandus- või lähisuhtevägivalla juhtumile
  - tegutseb erinevates ohuolukordades ennast ja külalisi säästvalt
  - reageerib küberturvalisust puudutavatele intsidentidele neid märgates
  - mõistab töökeskkonna korrasoleku ja turvalisuse tagamise olulisust töötajatele ja külalistele
- 6) Turismiteenuste valdkonna baasoskused, 23 EKAPit;
- tunneb Eesti turismipiirkondi
  - valmistab toite tehnoloogiliste kaartide alusel, tagades toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides toiduhügieeninõudeid
  - kohandab menüüd juhendi alusel, arvestades külaliste vajadusi
  - puhastab töö- ja teeninduskeskkonda, lähtudes etteantud juhendist
  - planeerib sündmuse, lähtudes projektihaldamise põhimõtetest
  - koostab sündmuse eelarve vastavalt planeeritud tegevustele
  - kavandab sündmuse tehnilise ja logistilise korralduse
  - valmistab ja serveerib juhendi alusel lihtsamaid mittealkohoolseid jooke
  - teeb ettevalmistused külaliste teenindamiseks iseteeninduslikes laudades
  - kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid
- 7) Praktika, 25 EKAPit.
- planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ning töö- ja õppeülesanded
  - töötab praktikaettevõttes juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonnas
  - planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele
  - täidab töökeskkonnas praktika eesmärkidest ja praktikajuhendist tulenevaid tööülesandeid
  - teeb koostööd praktikajuhendajaga praktikale seatud eesmärkide saavutamiseks
  - analüüsib praktika eesmärkide saavutamist.

2.2. Valitavad põhiõpingute moodulid ja nende õppe maht **majutamise ja toitlustamise** suunal:

2.2.1. Valitavad põhiõpingute moodulid **spetsialiseerumisel toitlustamisele**:

1) Toitude valmistamine, 30 EKAPit;

- eeltötleb toiduaineid, kasutades erinevaid tehnoloogilisi võtteid
- valmistab toite ja jooke erinevate tehnoloogiliste võtetega
- teeb puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist
- järgib oma tegevuses Eesti kestliku arengu eesmäärke
- töötab meeskonnas oma rolli ja vastutusala piires, suheldes erinevate osapooltega professionaalselt vastutades oma töö tulemuslikkuse eest

2) Töötamine köögis, 5 EKAPit;

- planeerib oma tööd ja töökohta köögis, lähtudes kutseala iseärasustest

- töötab köögis iseseisvalt ning meeskonnaliikmena analüüsid, hinnates ja parendades enda ning meeskonnatööd
  - töötleb tööalast informatsiooni, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ja erinevaid andmebaase, otsingusüsteeme ja muid teenuseid
- 3) Menüü koostamine ja kalkuleerimine, 5 EKAPit.
- koostab erinevat tüüpi menüüsid, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ning õigusaktide nõuetest
  - teeb järelduse toitude toitainelise koostise põhjal nende sobivusest sihtrühmale
  - koostab kalkulatsiooni- ja tehnoloogilisi kaarte korrektses erialases keeles
  - kujundab menüükaarte, rakendades keele-, võõrkeele- ja digipädevusi

### 2.2.2. Valitavad põhiõpingute moodulid **spetsialiseerumisel toidlustusteenindusele:**

- 1) Restoraniteenindamine, 22 EKAPit;
- teostab vastavalt juhisele ettevalmistustööd külaliste vastuvõtmiseks ja teenindamiseks
  - teenindab külalisi eesti ja võõrkeeles, kasutades müügi ja teeninduse põhitehnikaid ning kliendikeskse teeninduse põhimõtteid
  - arveldab vastavalt arvelduse põhimõtetele, käsitledes professionaalselt külaliste tagasisidet
  - teostab restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid, järgides ettevõtte puhastusplaani ning hügieeni- ja ohutusnõudeid
  - lahendab teenindusprotsessis esilekerkivaid probleeme ja erimeelsusi, pakkudes külalistele igas olukorras viisakat ja asjakohast teenindust
- 2) Catering ja peoteenindamine, 8 EKAPit;
- koostab juhendi alusel sündmuse toidlustusteenuse hinnapakumise, lähtudes külaliste vajadustest ja soovidest
  - teostab juhendi alusel ettevalmistustööd catering- ja peoteeninduseks
  - teenindab külalisi kasutades catering- ja peoteeninduse põhitehnikaid, järgides kliendikesksuse põhimõtteid
  - teeb sündmuse vältel korrastus- ja puhastustöid vastavalt juhiste
  - teeb teeninduse järeltöid juhendi järgi
- 3) Jookide valmistamine, 10 EKAPit.
- kirjeldab külmi ja kuumi jooke, kasutades erialast terminoloogiat
  - planeerib erinevate jookide valmistamise, lähtudes ettevõtte töökorraldusest
  - serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ja järgides kvaliteedinõudeid
  - soovitab joogikaardis olevaid jooke, järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid
  - kontrollib kaupade kvaliteeti, lähtudes enesekontrolliplaanist ja etteantud nõuetest

### 2.2.3. Valitavad põhiõpingute moodulid **spetsialiseerumisel turismiettevõtete teenindusele:**

- 1) Külaliste teenindamine majutusettevõttes, 30 EKAPit;
- teenindab külalisi kogu külastajatekonna vältel, järgides klienditeeninduse põhimõtteid ja arvestades nende soove ja vajadusi
  - teenindab vastuvõtutöötajana külalisi kogu ettevõttes viibimise ajal, arvestades tema soove ja vajadusi
  - müüb külalistele turismitooteid ja -teenuseid, rakendades erinevaid müügitehnikaid
  - arveldab külalistega, kasutades erinevaid maksevahendeid
  - koostab turismiettevõtte müügitoimingute aruandeid
  - võtab vastu erinevate kommunikatsioonikanalite vahendusel laekunud külaliste tellimused
- 2) Numbritubade hooldamine, 2 EKAPit;
- selgitab majapidamistöe tähtsust, sisu ja seoseid majutusettevõtte teiste osakondadega
  - valmistab iseseisvalt ette majutus- ja üldkasutatavad ruumid külaliste vastuvõtmiseks, järgides isikukaitse ja ergonoomika põhimõtteid
  - koristab majutusruumid vastavalt majutusettevõtte kvaliteedistandardile ja töökorraldusele
- 3) Hommikusöögi valmistamine, 3 EKAPit;
- valmistab standardhommikusöögi, serveerides selle vastavalt majutusettevõtte teenindusstandarditele
  - korraldab efektiivselt oma tööd hommikusöögi teenindamise tööprotsessis, tagades sujuva teeninduse ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid

4) Kutsealane inglise keel, 5 EKAPit.

- koostab igapäeva tööga seotud lihtsamaid kutsealaseid ingliskeelseid tekste
- suhtleb inglise keeles, selgitades kliendi vajadusi ja tutvustades ettevõtte tooteid ning teenuseid
- kasutab oma töös vajalikku ingliskeelset turismialast infot.

### 3. Õppekava valikõpingute moodulite nimetused ja õppe maht

Akadeemiline eesti keel, 5 EKAP

Ettevõtlusõpe 4-6 EKAP, 4 EKAP

Ettevõtlusõpe/ Täiendav õpiväljund loometegevusega seotud ettevõtluse suunal, 2 EKAP

Ettevõtlusõpe/ Täiendav õpiväljund teenindusega seonduva ettevõtluse suunal, 2 EKAP

Ettevõtlusõpe/ Täiendav õpiväljund tootmisega seonduva ettevõtluse suunal, 2 EKAP

Matemaatika kolmemõõtmelises ruumis, 5 EKAP

Matemaatika/Muutuste ja seoste maailm, 5 EKAP

Matemaatika/Struktuur ja juhus, 5 EKAP

Riigikaitseõpe välilaagris, 1,5 EKAP

Võõrkeel edasijõudnutele tasemel C1, 5 EKAP

Võõrkeel iseseisvale keelekasutajale tasemel B2, 5 EKAP

Baaritöö, 10 EKAP

Catering, 2 EKAP

Eesti köök, 2 EKAP

Elamus- ja aktiivtegevuste läbiviimine, 8 EKAP

Eneseväljendus ja avalik esinemine, 4 EKAP

Eritoitlustus, 2 EKAP

Erivajadustega klientide teenindamine, 2 EKAP

Giiditöö alused, 4 EKAP

Grillimine, 2 EKAP

Kondiitritoodete valmistamine, 2 EKAP

Lihakehade käitlemine, 4 EKAP

Pagaritoodete valmistamine, 2 EKAP

Praktika (spetsialiseerumine), 10 EKAP

Praktiline töö köögis, 4 EKAP

Rahvusköögid, 3 EKAP

Reisikorraldus, 4 EKAP

Restoraniköögitöö, 8 EKAP

Suupistete valmistamine, 3 EKAP

Taimeseade alused, 1 EKAP

Toitlustusalane inglise keel, 2 EKAP

Toitlustusalane soome keel, 4 EKAP

Turismialane soome keel, 4 EKAP

Turismiteenuste turundamine, 2 EKAP

Vastuvõttude korraldamine, 10 EKAP

Veiniõpetus, 2 EKAP

Vabaõpingud, 5 EKAP