

Kooli õppekava

Õppekava on kinnitatud 14.01.2026
1-2/26/2

Raplamaa Rakenduslik Kolledž						
Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Turismiteenused				
		Tourism and Hospitality Services				
Õppekava kood EHISes		261174				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskha ridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
			X			
Õppekava maht (EKAP) ja nominaalkestvus:		240				
Õppekava koostamise alus:		Õppekava koostamise aluseks on Vabariigi Valitsuse 26.08.2013 määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“ ning haridus ja teadusministri 08.04.2025.a. määrus nr 15 „Kutsekeskhariduse riiklik õppekava“. Õppekava on seotud järgmistes kutsestandardites kirjeldatud kompetentsidega: Kokk, tase 4; kehtib alates 09.11.2022 kuni 08.11.2027. Turismiettevõtte teenindaja tase 4; kehtib alates 14.10.2021 kuni 13.10.2026 Kelner, tase 4; kehtib alates 04.11.2025 kuni 03.11.2028				
Õppekava eesmärk ja õpiväljundid:		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. Õppe läbinud õpilane: 1) kavandab teadlikult enda arengut ja karjääri, lähtudes elukestva õppepõhimõtetest, hinnates adekvaatselt oma võimeid ja võimalusi ning olles teadlik erinevatest tööturu suundumustest; 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; 3) väljendab end selgelt ja asjakohaselt nii suuliselt kui kirjalikult, arvestades suhtlusolukordi ja -partnereid ning kasutades sobivaid väljendusviise ja sõnavara, sh erialaterminoloogiat; 4) suhtleb võõrkeeles erinevates igapäevaelu ja tööga seotud olukordades iseseisva keelekasutaja tasemel, väärtustades keelelist ja kultuurilist mitmekesisust; 5) teeb koostööd seotud eesmärkide saavutamiseks, tegutsedes ülesannete täitmisel vastutustundlikult nii iseseisvalt kui kollektiivi liikmena, lähtudes üldinimlikest ja demokraatliku ühiskonna väärtustest; 6) arvestab igapäevaelu ja töötamisel jätkusuutliku arengu põhimõtteid, tervishoiu-, töö- ja keskkonnaohutuse nõudeid; 7) väärtustab enda seotust teiste inimeste, ühiskonna, looduse ja kultuuripärandiga, ning mõistes vastutustundliku ja keskkonnateadliku ühiskonnaliikmena enda rolli ja sotsiaalset vastutust; 8) rakendab kutseala valdkonnas töötamiseks vajalikke kompetentse, õpitud põhimõtteid, teooriaid, tehnoloogiaid nii tavapärastes kui ka uudsetes töösituatsioonides täites iseseisvalt mitmekesiseid töö- ja õppeülesandeid; 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 tegevust vastavalt muutuvatele olukordadele; 10) toimib aktiivse, teadliku, abivalmi ja vastutustundliku kodanikuna, järgides demokraatia põhimõtteid, ühiskonnas tunnustatud väärtusi ja käitumisnorme; 11) teeb põhjendatud otsuseid nii töö- kui igapäevaelu küsimuste lahendamisel, kasutades matemaatikale, loodusteadustele ja tehnoloogiale omast keelt, sümboleid, meetodeid ja mudeleid; 12) kasutab info- ja kommunikatsioonitehnoloogia võimalusi nii isiklikel kui tööalastel eesmärkidel eesmärgipäraselt ning vastutustundlikult; 13) kaitseb teadlikult oma privaatsust, isikuandmeid ja digitaalset identiteeti, arvestades küberturvalisuse põhimõtteid; 14) oskab teadlikult planeerida oma rahaasju igapäevases majandamises, tehes rahaasjades arukaid, vastutustundlike ja majanduslikult jätkusuutlikke otsuseid isikliku ja ühiskondliku heaolu tagamiseks.
Nõuded õpingute alustamiseks:	Õpingute alustamise tingimuseks on põhihariduse olemasolu. Õpinguid võivad alustada ka vähemalt 22-aastased põhihariduseta isikud, kellel on põhiharidusele vastavad kompetentsid, mille olemasolu hinnatakse vastavalt kooli vastuvõtukorras sätestatud tingimustele.
Nõuded õpingute lõpetamiseks:	Õpingute lõpetamiseks tuleb õpilasel 1) täita õppekava täies mahus ja saavutada selles kirjeldatud õpiväljundid; 2) tõendada tööturule suundumiseks vajalikke kutseoskusi praktilises tööolukorras oskuste demonstratsioonil, mis võib toimuda kutseeksamina ja osade kaupa kogu õppe jooksul; 3) sooritada eesti keele, matemaatika ja võõrkeele eksam, mille võib asendada õpilase soovi korral riigieksamitega vastavalt eesti keeles, matemaatikas ja võõrkeeles. Õpilased, kes on õppinud eesti keelt teise keelena, sooritavad kas eesti keele riigieksami või eesti keele teise keelena riigieksami. Õpilased, kes on valikõpingutena õppinud täiendavalt üldharidusõpingud 30 kogu valikõpingute mahus, sooritavad õpingute lõpetamiseks riigieksamid eesti keeles, matemaatikas ja võõrkeeles põhikooli- ja gümnaasiumiseaduse §-s 31 kehtestatud korras.
Õpingute lõpetamisel väljastatav dokument:	Õpingute lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse kutsekeskhariduse omandamise kohta koos hinnetelehega.
Õpingute läbimisel omandatav (ad) kvalifikatsioon(id):	Kelner, tase 4 Turismiettevõtte teenindaja, tase 4 Kokk, tase 4
Õppekava üldandmed:	Õppekava õppemaht on 240.0 EKAPit, mis jaguneb järgmiselt: põhiõpingud 205.00 EKAPit, üldõpingud 80.00 EKAPit, valik- ja vabaõpingud 71.00 EKAPit ja lõpueksami moodulid 0 EKAPit.
Õppekavaga määratud suunavalikud ja/või spetsialiseerumised:	Õpingute käigus on õpilasel võimalik valida järgmiste suunavalikute ja/või spetsialiseerumiste vahel: majutamise ja toitlustamise suunal on võimalik spetsialiseeruda toitlustamisele, toitlustusteenindusele ja turismiettevõtete teenindusele reisimine, turismi ja vaba aja veetmise suunal on võimalik spetsialiseeruda elamusturismi teenindusele ja sündmuste korraldamisele. Raplamaa Rakenduslikus Kolledžis saab spetsialiseeruda majutamise ja toitlustamise suunal toitlustamise, toitlustusteeninduse ja turismiettevõtete teenindusele.
Õppekava ülesehitus: 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 vabaõpingud.

Kohustuslikud üldharidusõpingute moodulid ja nende õppe maht on järgmised:

- 1) keel ja kirjandus või eesti keel teise keelena ja kirjandus, 14 EKAPit;
- 2) võõrkeel keeleoskustasemel B1, 4,5 EKAPit;
- 3) võõrkeel keeleoskustasemel B2, 7,5 EKAPit;
- 4) matemaatika, 12 EKAPit;
- 5) loodusained, 18 EKAPit;
- 6) sotsiaalsained, 13 EKAPit;
- 7) visuaal- ja helikultuur, 4 EKAPit;
- 8) kehakultuur, 5,5 EKAPit;
- 9) riigikaitseõpetus, 1,5 EKAPit.

Õppekava põhiõpingute struktuur:

Ühised põhiõpingute moodulid ja nende õppe maht on järgmised:

- 1) oskused eluks ja tööks, 15 EKAPit;
- 2) digioskuste arendamine, 5 EKAPit;
- 3) sissejuhatus kutseõpingutesse, 10 EKAPit;
- 4) klienditeenindusalaste suhtlemisoskuste arendamine, 4 EKAP;
- 5) turvalisuse tagamine turismiteenuste osutamisel, 3 EKAP;
- 6) turismiteenuste valdkonna baasoskused, 23 EKAP;
- 7) praktika, 25 EKAPit.

Valitavad põhiõpingute moodulid ja nende õppe maht majutamise ja toitlustamise suunal on järgmised:

Valitavad põhiõpingute moodulid spetsialiseerumisel toitlustamisele:

- 1) toitude valmistamine, 30 EKAPit;
- 2) töötamine köögis, 5 EKAPit;
- 3) menüü koostamine ja kalkuleerimine, 5 EKAPit.

Valitavad põhiõpingute moodulid spetsialiseerumisel toitlustusteenindusele:

- 1) restoraniteenindamine, 22 EKAPit;
- 2) catering ja peoteenindamine, 8 EKAPit;
- 3) jookide valmistamine, 10 EKAPit.

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.

Valitavad põhiõpingute moodulid ja nende õppe maht reisimise, turismi ja vaba aja veetmine suunal on järgmised:

Valitavad põhiõpingute moodulid spetsialiseerumisel elamusturismi teenindusele:

- 1) toiduturism ja jätkusuutlikkus, 8 EKAPit;
- 2) pärimus- ja pärandkultuur tänapäeva turismis, 22 EKAPit;
- 3) kutsealane inglise keel, 5 EKAPit;
- 4) ettevõtte äriidee arendamine, 5 EKAPit.

Valitavad põhiõpingute moodulid spetsialiseerumisel sündmuste korraldamisele:

- 1) külaliste kogemuste kujundamine, 10 EKAPit;
- 2) turundamine ja kommunikatsioon sündmuste korraldamisel, 5 EKAPit;
- 3) tehnilised lahendused sündmuste korraldamisel, 5 EKAPit;
- 4) sündmuse korraldamise projekti haldamine, 10 EKAPit;
- 5) dekoratsioonid ja visuaalne kujundus, 5 EKAPit;

6) turvalisuse tagamine sündmuste korraldamisel, 5 EKAPit.

Õppekava rakendamiseks koostatud moodulite rakenduskava,

mis on leitav klikates lingil:

<https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/3842/version/10784>

<https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/3842/version/10642>

Õppekava lisad:

Õppekava kontaktisik

Anu Parkonen

Õppekava moodulite nimetused, õppe maht ja õpiväljundid

1. Ühised põhiõpingute moodulite nimetused, õppe maht ja õpiväljundid

1.1. Oskused eluks ja tööks, 15 EKAPit;

Õpiväljundid:

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

1.2. Digioskuste arendamine, 5 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) kasutab digikeskkonnast vajaliku teabe leidmiseks sobivaid infootsingu ja andmehalduse võtteid, hinnates digisisu asjakohasust
- 2) kasutab info jagamiseks, suhtlemiseks ja koostööks sobivaid digilahendusi, arvestades digikeskkonnas kehtivaid suhtlus- ja käitumisnorme ning küberturvalisuse nõudeid
- 3) loob ja täiustab digisisu, kasutades sobivaid tööriistu sh tehisintellekti lahendusi vastutustundlikult ning arvestades autoriõiguse põhimõtteid
- 4) kaitseb oma digiseadet, isikuandmeid, privaatsust ja tervist, rakendades küberturvalisuse ja jätkusuutliku arengu põhimõtteid
- 5) lahendab digitehnoloogia kasutamisega seotud probleeme, tuvastades tehnilised tõrked ning valides sobivad lahendused nende likvideerimiseks

1.3. Sissejuhatus kutseõpingutesse, 10 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) selgitab kestliku arengu põhimõtete järgimise võimalusi turismiteenuste osutamisel
- 2) eristab turismiteenuste sektori ettevõtete põhitegevusi ja toiminguid
- 3) kirjeldab kultuuride erinevusi, väärtustades külaliste multikultuurilisust

1.4. Klienditeeninduslaste suhtlemisoskuste arendamine, 4 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) väljendab ennast enesekindlalt kasutades asjakohast sõnavara, arvestades suhtluspartneri individuaalsete erinevustega
- 2) kasutab konstruktiivseid lahendusi keeruliste olukordade ja konfliktide lahendamisel
- 3) tunneb suhtlemise eetilisi aspekte ning suhtlemisstiili kohandamise võimalusi, arvestades erinevaid olukordi
- 4) annab ja võtab vastu tagasisidet, kasutades seda oma isiklikuks ja tööalaseks arenguks ning koostöö parendamiseks
- 5) mõistab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ja nende tähtsust erialastes töösituatsioonides

1.5. Turvalisuse tagamine turismiteenuste osutamisel, 3 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) teab valdkondliku tegevusega seotud töökeskkonna riske
- 2) tegutseb erinevates ohuolukordades ennast ja külalisi säästvalt

- 3) reageerib küberturvalisust puudutavatele intsidentidele neid märgates
 - 4) märkab ja reageerib inimkaubandus- või lähisuhtevägivalla juhtumile
 - 5) tegutseb õnnetusjuhtumi olukorras teadlikult
 - 6) mõistab töökeskkonna korrasoleku ja turvalisuse tagamise olulisust töötajatele ja külalistele
- 1.6. Turismiteenuste valdkonna baasoskused, 23 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) valmistab toite tehnoloogiliste kaartide alusel, tagades toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides toiduhügieeninõudeid
 - 2) kohandab menüüd juhendi alusel, arvestades külaliste vajadusi
 - 3) koostab sündmuse eelarve vastavalt planeeritud tegevustele
 - 4) puhastab töö- ja teeninduskeskkonda, lähtudes etteantud juhendist
 - 5) kavandab sündmuse tehnilise ja logistilise korralduse
 - 6) valmistab ja serveerib juhendi alusel lihtsamaid mittealkohoolseid jooke
 - 7) kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid
 - 8) teeb ettevalmistused külaliste teenindamiseks iseteeninduslikes laudades
 - 9) tunneb Eesti turismipiirkondi
 - 10) planeerib sündmuse, lähtudes projektihaldamise põhimõtetest
- 1.7. Praktika, 25 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) teeb koostööd praktikajuhendajaga praktikale seatud eesmärkide saavutamiseks
- 2) planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ning töö- ja õppeülesanded
- 3) planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele
- 4) täidab töökeskkonnas praktika eesmärkidest ja praktikajuhendist tulenevaid tööülesandeid
- 5) analüüsib praktika eesmärkide saavutamist
- 6) töötab praktikaettevõttes juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonnas

2. Majutamine ja toitlustamine suuna Toitlustamine spetsialiseerumise põhiõpingute moodulite nimetused, õppe maht ja õpiväljundid

2.1. Toitude valmistamine, 30 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) eeltöötleb toiduaineid, kasutades erinevaid tehnoloogilisi võtteid
- 2) töötab meeskonnas oma rolli ja vastutusala piires, suheldes erinevate osapooltega professionaalselt vastutades oma töö tulemuslikkuse eest
- 3) teeb puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist
- 4) järgib oma tegevuses Eesti kestliku arengu eesmärgid
- 5) valmistab toite ja jooke erinevate tehnoloogiliste võtetega

2.2. Töötamine köögis, 5 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) töötleb tööalast informatsiooni, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ja erinevaid andmebaase, otsingusüsteeme ja muid teenuseid
- 2) planeerib oma tööd ja töökohta köögis, lähtudes kutseala iseärasustest
- 3) töötab köögis iseseisvalt ning meeskonnaliikmena analüüsides, hinnates ja parendades enda ning meeskonnatööd

2.3. Menüü koostamine ja kalkuleerimine, 5 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) kujundab menüükaarte, rakendades keele-, võõrkeeleja digipädevusi
- 2) koostab erinevat tüüpi menüüsid, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ning õigusaktide nõuetest
- 3) koostab kalkulatsiooni- ja tehnoloogilisi kaarte korrektses erialases keeles
- 4) teeb järelduse toitude toita nelise koostise põhjal nende sobivusest sihtrühmale

3. Majutamine ja toitlustamine suuna Toitlustusteenindus spetsialiseerumise põhiõpingute moodulite nimetused, õppe maht ja õpiväljundid

3.1. Restoraniteenindamine, 22 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) arveldab vastavalt arvelduse põhimõtetele, käsitledes professionaalselt külaliste tagasisidet
- 2) teostab restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid, järgides ettevõtte puhastusplaani ning hügieeni- ja ohutusnõudeid
- 3) teenindab külalisi eesti ja võõrkeeles, kasutades müügi- ja teenindus põhitehnikaid ning kliendikeskse teeninduse põhimõtteid
- 4) teostab vastavalt juhisele ettevalmistustööd külaliste vastuvõtmiseks ja teenindamiseks
- 5) lahendab teenindusprotsessis esilekerkivaid probleeme ja erimeelsusi, pakkudes külalistele igas olukorras viisakat ja asjakohast teenindust

3.2. Catering ja peoteenindamine, 8 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) teenindab külalisi kasutades catering- ja peoteeninduse põhitehnikaid, järgides kliendikesksuse põhimõtteid
- 2) teeb teeninduse järeltöid juhendi järgi
- 3) teeb sündmuse vältel korrastus- ja puhastustöid vastavalt juhiste
- 4) koostab juhendi alusel sündmuse toitlustusteenuse hinnapakumise, lähtudes külaliste vajadustest ja soovidest
- 5) teostab juhendi alusel ettevalmistustööd catering- ja peoteeninduseks

3.3. Jookide valmistamine, 10 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) kirjeldab külmi ja kuumi jooke, kasutades erialast terminoloogiat
- 2) soovitab joogikaardis olevaid jooke, järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid
- 3) planeerib erinevate jookide valmistamise, lähtudes ettevõtte töökorraldusest
- 4) serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ja järgides kvaliteedinõudeid
- 5) kontrollib kaupade kvaliteeti, lähtudes enesekontrolliplaanist ja etteantud nõuetest

4. Majutamine ja toitlustamine suuna Turismiettevõtete teenindus spetsialiseerumise põhiõpingute moodulite nimetused, õppe maht ja õpiväljundid

4.1. Külaliste teenindamine majutusettevõttes, 30 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) müüb külalistele turismitooteid ja -teenuseid, rakendades erinevaid müügitehnikaid
- 2) arveldab külalistega, kasutades erinevaid maksevahendeid
- 3) võtab vastu erinevate kommunikatsioonikanalite vahendusel laekunud külaliste tellimused
- 4) teenindab külalisi kogu külastajateekonna vältel, järgides klienditeeninduse põhimõtteid ja arvestades nende soove ja vajadusi
- 5) teenindab vastuvõtutöötajana külalisi kogu ettevõttes viibimise ajal, arvestades tema soove ja vajadusi
- 6) koostab turismiettevõtte müügitoimingute aruandeid

4.2. Numbritubade hooldamine, 2 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) valmistab iseseisvalt ette majutus- ja üldkasutatavad ruumid külaliste vastuvõtmiseks, järgides isikukaitse ja ergonoomika põhimõtteid
- 2) selgitab majapidamistöö tähtsust, sisu ja seoseid majutusettevõtte teiste osakondadega
- 3) koristab majutusruumid vastavalt majutusettevõtte kvaliteedistandardile ja töökorraldusele

4.3. Hommikusöögi valmistamine, 3 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) valmistab standardhommikusöögi, serveerides selle vastavalt majutusettevõtte teenindusstandarditele
- 2) korraldab efektiivselt oma tööd hommikusöögi teenindamise tööprotsessis, tagades sujuva teeninduse ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid

4.4. Kutsealane inglise keel, 5 EKAPit;

Õpiväljundid:

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

5. Ühised üldõpingute moodulite nimetused, õppe maht ja õpiväljundid

5.1. B1-võõrkeel, 4.5 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) suhtleb õpitavas võõrkeeles, väljendades arvamusi ja kirjeldades kogemusi, kasutades mitmekesisist sõnavara ja keelestruktuure peamiselt mitteametlikes olukordades;
- 2) käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt;
- 3) kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab need vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele;
- 4) võrdleb nii kodumaiseid kui ka rahvusvahelisi võimalusi edasiõppimiseks ja tööturul toimetulekuks;
- 5) väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni.

5.2. B2-võõrkeel, 7.5 EKAPit;

Õpiväljundid:

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

5.3. Keel ja kirjandus, 14 EKAPit;

Õpiväljundid:

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

5.4. Kehakultuur, 5.5 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) iseloomustab objektiivselt enda kehalist ja sotsiaalset võimekust ning rakendab tervise edendamiseks erinevaid põhimõtteid ja tegevusi;
- 2) arendab vaimset ja füüsilist tasakaalu, on ennastjuhtiv ning omab pädevusi, mis toetavad terviseteadliku, vaimset ja füüsiliselt aktiivse inimese kujunemist;
- 3) rakendab teadlikult erinevaid liikumistegevusi ning näeb liikumist ja tantsu kultuuri osana ning iseennast selle kujundajana;
- 4) iseloomustab ennast sportliku eneseväljenduse abil ning kirjeldab oma rolli tervisliku elukeskkonna loojana sotsiaalsest, kultuurilisest või tervislikust taustast sõltumata;
- 5) kavandab enda igapäevast vaimset ja füüsilist töökeskkonda ning tervist toetavat kestlikkuse teed eneseanalüüsi ja eriala valiku toel.

5.5. Loodusained, 18 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nende vaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks;
- 2) sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja korraldab loodusteaduslikke uuringuid, analüüsib ja tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi;
- 3) leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel;
- 4) rakendab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi probleemide lahendamiseks ja otsuste tegemiseks;

- 5) saab aru teaduse olemusest, seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat;
- 6) selgitab kliimamuutuste ja rohetehnoloogia mõju keskkonnale;
- 7) selgitab elurikkuse ja jätkusuutliku arengu olulisust ning kasutab neid põhimõtteid igapäevaelus;
- 8) selgitab oma eriala seoseid loodusteaduste ja tehnoloogiaga elukestva õppe kontekstis.

5.6. Matemaatika, 12 EKAPit;

Õpiväljundid:

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

5.7. Riigikaitseõpetus, 1.5 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) 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
- 2) selgitab külma sõja aegsete ning tänapäevaste sõjaliste kriiside ja relvakonfliktide erinevusi ning mõju rahvusvahelisele julgeolekule
- 3) selgitab Eesti riigikaitse eesmärgi, ülesandeid ja korraldust ning nende seotust teiste ühiskonnaelu valdkondadega, lähtudes Eesti riigikaitse laiast käsitusest
- 4) tunneb Eesti Vabariigi kaitseväge teenistuse olemust, tähtsust ja selles osalemise võimalusi ning üksikisiku kohustusi, tuginedes vastavatele regulatsioonidele
- 5) omab ülevaadet riigikaitse tähtsusest ja riigikaitse Kaitseväes
- 6) selgitab relva ja laskemoona ohutu käsitsemise põhimõtteid, relva kandmise kultuuri ning relva kasutaja vastutust
- 7) oskab kasutada topograafilist kaarti ja kompassi etteantud sihtpunkti jõudmiseks
- 8) on omandanud esmasel tasemel esmaabivõtted ja oskab tegutseda õnnetusjuhtumi korral
- 9) kirjeldab Eestis toimuda võivaid hädaolukordi ja ohte siseturvalisusele elanikkonnakaitse kontekstis ning nendes tegutsemise põhimõtteid indiviidi ja riigi tasandil
- 10) selgitab Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika eesmärgi maailma ja Euroopa julgeoleku kontekstis

5.8. Sotsiaalsed, 13 EKAPit;

Õpiväljundid:

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

5.9. Visuaal- ja helikultuur, 4 EKAPit;

Õpiväljundid:

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

6. Ühised valik- ja vabaõpingute moodulite nimetused, õppe maht ja õpiväljundid

6.1. Akadeemiline eesti keel, 5 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) väljendub ladusalt ja normipäraselt nii suulises kui kirjalikus suhtluses, koostades sidusaid tekste ning kirjutades akadeemilisi tekste (nt ettekanne, essee, arutlev artikkel) vastavalt eesti keele normidele
- 2) analüüsib ja tõlgendab tekste (sh auditiivseid, visuaalseid ja multimodaalseid), teeb üldistusi ja järeldusi
- 3) kasutab tekstide loomisel asjakohaseid allikaid, tunneb viitamise põhimõtteid
- 4) osaleb aruteludes, põhjendab seisukohti ja teeb koostööd

6.2. Eritoitlustus, 2 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära
- 2) kohandab ja koostab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks (sh laktoosi- ja gluteenitalumatus ja toiduallergiad)
- 3) valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke

6.3. Ettevõtlusõpe, 4 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) mõistab ärivõimalusi, lähtudes iseenda eeldustest ja oskustest ning keskkonna toetavatest ja piiravatest teguritest
- 2) kavandab turundustegevused äriidees kirjeldatud tootele, tarbijale ja turutingimustele
- 3) mõistab ettevõtte eelarvestamise, finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid, lähtudes õigusaktidest ja heast tavast
- 4) kavandab ettevõtlustegevuse õpitavas valdkonnas, lähtudes äriideest ja ettevõtluskeskkonnast

6.4. Hoidistamine, 2 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) Eristab konserveerimisviise, tunneb hoidistamise protsessi
- 2) Oskab valmistada erinevaid hoidiseid

6.5. Joogiõpetus, 3 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) liigitab toitlustusettevõttes pakutavaid jooke ning kirjeldab jookide valmistamist
- 2) kirjeldab jookide serveerimistingimusi ja –põhimõtteid
- 3) serveerib erinevaid mittealkohoolseid ja alkohoolseid jooke vastavalt nende serveerimistingimustele

6.6. Matemaatika kolmemõõtmelises ruumis, 5 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) lahendab tasandiliste kujunditega seotud ülesandeid kasutades geomeetrilisi seoseid
- 2) lahendab tasandilisi ja ruumilisi probleeme, rakendades vektorarvutust
- 3) mudeldab ruumigeomeetria ülesandeid kasutades valemeid, jooniseid ja ruumigeomeetria seoseid
- 4) leiab joone võrrandi ja määrab tasandil sirgete vastastikused asendeid kasutades vastavaid võrrandeid
- 5) kasutab Newton–Leibnizi valemit pindala ja ruumala arvutamiseks, rakendades määratud integraali

6.7. Meistriklass, 2 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) valmistab ja serveerib innovaatilisi toite individuaalselt ja meeskonnas

6.8. Muutuste ja seoste maailm, 5 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) tõlgendab funktsiooni graafikut, tuginedes selle erinevatele esitusviisidele
- 2) rakendab funktsiooni tuletist funktsiooni omaduste uurimisel ning ekstreemumülesannete lahendamisel, kasutades sobivaid meetodeid
- 3) analüüsib trigonomeetriliste funktsioonide omadusi ja graafikuid, tuginedes erinevatele esitusviisidele
- 4) rakendab trigonomeetriliste võrrandite lahendamisel analüütilisi ja graafilisi meetodeid kasutades valemeid ja teisendusi
- 5) koostab funktsiooni graafikule puutuja võrrandi, kasutades tuletist

6.9. Pagari- ja kondiitritööd, 5 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid
- 2) valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid tagades toodete kvaliteedi

6.10. Praktiline töö õppekeskkonnas, 7.5 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) töötab õppekeskkonnas juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonnas
- 2) planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele
- 3) täidab õppekeskkonnas tööjuhendist tulenevaid tööülesandeid
- 4) analüüsib oma töötamist ja õpikogemust

6.11. Rahvus- ja regionaalköögid, 2 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) kirjeldab juhendi alusel rahvusköövide eripärasid
- 2) valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevate rahvusköövide roogasid ja jooke

6.12. Riigikaitseõpetus - välilaager, 1.5 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) Õpilane rajab meeskonnaliikmena nõuetekohase välilaagri, kasutades olemasolevaid vahendeid ja allüksuse varustust ning järgides etteantud reegleid ja keskkonnasäästlikkuse põhimõtteid.
- 2) käitub välilaagri ajal vastavalt kehtestatud reeglitele
- 3) Õpilane orienteerub maastikul kompassi ja topograafilise kaardi abil
- 4) Õpilane oskab anda esmaabi ja transportida kannatanut välitingimustes
- 5) käsitseb juhendaja kontrolli all tsiviil- või mittesõjarelva ja laskemoona, järgides etteantud nõudeid ja ohutuseeskirju

6.13. Struktuur ja juhus, 5 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) lahendab matemaatilisi ja elulisi probleemülesandeid, rakendades algebralisi teadmisi ning arvutamis- ja teisendamisevõtteid
- 2) kasutab logaritmilisi ja eksponentsiaalseid seoseid, lahendades vastavaid võrrandeid ja ülesandeid
- 3) süstematiseerib andmeid, kasutades erinevaid statistilisi meetodeid

6.14. Toidufotograafia ja veebivahendid, 2 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) Tunneb fotoaparaadi ja nutitelefoni olulisemaid funktsioone ning rakendab neid oma kaamera (seadme) kasutamisel.
- 2) Määrab kindlaks pildistamiseks sobiva valgustasakaalu, keskkonna ja rekvisiidid ning kompositsioonireeglid
- 3) Järgib autoriõiguse põhimõtteid ning rakendab enda fotode avaldamisel õiguste kaitset
- 4) Rakendab erinevaid fototöötlamise võtteid
- 5) Loob kodulehe, portfoolio või blogi

6.15. Täiendav praktika, 10 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ning töö- ja õppeülesanded
- 2) planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele
- 3) täidab töökeskkonnas praktika eesmärkidest ja praktikajuhendist tulenevaid tööülesandeid
- 4) analüüsib praktika eesmärkide saavutamist

6.16. Võõrkeel edasijõudnutele tasemel C1, 5 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) mõistab eri tüüpi pikemaid, keerukaid kuulamis- ja lugemistekste vähem tuttavatel ja abstraktsetel teemadel.
- 2) loob eri liiki kirjalikke ja suulisi tekste, arvestades nende eesmärki ja järgides vorminõudeid
- 3) suhtleb edasijõudnud keeikasutajana erinevates suhtlussituatsioonides, vahendades infot spontaanselt ja struktureeritult nii kõnes kui kirjas.
- 4) loob toetava ja kaasava suhtluskeskkonna nii kirjalikus kui suulises suhtluses, kohandades keeikasutust olukorra ja sihtgrupi järgi.

6.17. Võõrkeel iseseisvale keeikasutajale tasemel B2, 5 EKAPit;

Õpiväljundid:

- 1) mõistab eri tüüpi kuulamis- ja lugemistekstide tähendust ja konteksti nii tuttavatel kui vähem tuttavatel teemadel
- 2) loob eri liiki kirjalikke ja suulisi tekste arvestades nende eesmärki ja vorminõudeid
- 3) suhtleb iseseisva keelekasutajana erinevates suhtlussituatsioonides, vahendades infot enesekindlalt ja struktureeritult nii kõnes kui kirjas
- 4) loob toetava ja kaasava suhtluskeskkonna nii kirjalikus kui suulises suhtluses, kohandades keelekasutust olukorra ja sihtgrupi järgi.