

Rakvere Ametikool

NÄIDIS

ÕPPIJA ÕPITULEMUSTE ARVESTAMISE KAART NÄIDIS

Ees- ja perekonnanimi isikukood

Õppija number õppijate registreerimise raamatus

Õppekava nimetus õppekava kood

Õpingute alustamise aasta

Õppeaine /mooduli nimetus	Õppeka vas määratu d õppe maht	I õppeaasta		II õppeaasta		III õppeaasta		IV õppeaasta		Eksami/hindelise arvestuse hinne	Hinne lõputunnistusel
		maht	hinne	maht	hinne	maht	hinne	maht	hinne		
Üldhariduslikud õppeained	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Eesti keel											
Inglise keel											
Saksa keel											
Vene keel											
Matemaatika											
Füüsika											

Keemia											
Bioloogia											
Ajalugu											
Inimeseõpetus											
Ühiskonnaõpetus											
Kunst											
Muusikaõpetus											
Kehaline kasvatus											
Geograafia											
ÜLDHARIDUSÕPINGUD KOKKU :											
Kutseõpingud											
1. Sissejuhatus majutamise ja tootlustamise valdkonda											
2. Majanduse alused											
Majanduse - ja ettevõtluse alused											
Turunduse alused											
Turismimajanduse alused											
3. Töökeskkond											
Tööohutus ja tervishoid											
Keskond ja jäätmemajandus											
Toiduhügieen											
Ohuõpetus											
4. Klienditeeninduse alused											
Suhtlemispsühholoogia											
Klienditeenindus											

Kultuurilugu													
5. Toitlustamise alused													
Toiduvalmistamise alused T													
Toiduvalmistamise alused P													
Toitlustusettevõtete töö planeerimise ja korraldamise alused													
Toitumisõpetuse alused													
6. Kommunikatsioon													
Arvutiõpetus													
Asjaajamise alused													
7. Õiguse alused													
8. Hotellimajandus													
Hotellimajanduse alused													
Töökorraldus majutusettevõttes													
Turundus majutusettevõttes, turismiturundus													
9. Toiduvalmistamine													
Toiduvalmistamise põhikursus													
Menüü koostamise alused													
Toitumisõpetus													
Kalkulatsiooni alused													
10. Toitlustusteenindus													
Teenindus - ja müügitöö toitlustusettevõttes													
Teeninduspraktika õppekeskkonnas													
11. Majutusteenindus													
Majutusteenuse korraldus													
Numbritubade hooldus ja teenindus													
12. Võõrkeeled													
Hotelliteenindaja inglise keel													
Hotelliteenindaja soome keel													
Hotelliteenindaja eesti keel													

Kutsealased võõrkeeled/ saksa												
Hotelliteenindaja vene keel												
13. Hotelliteeninduse lõputöö koostamine												
Joogiõpetus												
Arvuti kasutamine kutsetöös												
Finantsjuhtimine, finantside korraldus												
Kutsealane keemia												
Kutse-eetika ja kvaliteedinõuded												
Kutseala toetav matemaatika												
Majutusteenuste praktika ettevõttes												
Hotelliteeninduse praktika ettevõttes												
Lõpueksamid, kaitsmine												
Hotelliteeninduse lõpueksam (kutsehariduslik lõpueksam)												
Praktikaaruannete koostamine, kaitsmine												
Praktika planeerimine												
KUTSEÕPINGUD KOKKU :												
ÕPPEMAHT KOKKU :												

Eriala lõpueksam

Praktiline osa Teoreetiline osa

Koolist lahkumise aeg ja alus

Koolist lahkumise põhjus

Lõputunnistuse number lõpetamise aasta

Õppija

(allkiri ja kuupäev)

Rühmajuhataja

(allkiri ja kuupäev)