

PÄRNUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Majutuskorraldus				
		Hospitality Management				
		Организация размещения				
Õppekava kood EHS-es		198777				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
				X		
Õppekava maht: 120 EKAP						
Õppekava koostamise alus: Kutsestandard Hotelliteeninduse spetsialist, tase 5. Kutsestandardi tähis: 04-03112016-3.1/6k Vabariigi Valitsuse määrus 26.08.2013 nr 130 "Kutseharidusstandard"						
Õppekava õpiväljundid: Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalne valmidus töötamiseks teenindusteadliku majutusteenuste korraldajana avatud tööturul erinevates majutusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning on võimeline elukestvaks õppeks. 1. Planeerib, korraldab, juhendab ja juhib majutusettevõttes informatsiooni liikumist ja töötlemist, külastajate vastuvõtu, tellimuste tegemise ja arveldamise protseduure kasutades ning hallates hotellijuhtimissüsteeme, kasutades oma töös arvutit baasmoodulites ja standardmoodulites nõutud tasemel. 2. Planeerib, korraldab, juhendab ja juhib klienditeeninduse, kliendisuhete ja müügiprotsessi majutusteenust pakkuvas ettevõttes eesti keeles tasemel C1, inglise keeles tasemel B2, teises võõrkeeles tasemel B1, kolmandas võõrkeeles tasemel B1 3. Planeerib, korraldab, juhendab ja juhib majutusteenust pakkuvas ettevõttes majapidamistöid, lähtuvalt töötervishoiu ja tööohutuse nõuetest, arvestades inimeste ja keskkonnaga ning ettevõtte jätkusuutlikkusega. 4. Korraldab majutusettevõttes hommikusöögi toitlustusteenindust ja üritusteenindust.						
Õppekava rakendamine: Õppekava sihtrühm on keskhariduse omandanud õppija. Õppekava on võimalik omandada statsionaarses ja mittestatsionaarses õppevormis.						
Nõuded õpingute alustamiseks: Õppima võib asuda isik, kellel on omandatud keskharidus.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud viienda taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile vastavate õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseksamiga.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Hotelliteeninduse spetsialist, tase 5						
Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Puuduvad.						
Osakvalifikatsioonid: Puuduvad.						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Pärnumaa Kutsehariduskeskuse lõputunnistus koos hinnetelehega.						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (102 EKAP)						
Nimetus	Maht	Õpiväljundid				
Vastuvõtutöö ja klienditeenindus	13 EKAP	mõistab külastaja vajadustele ja soovidele orienteeritud teenuse ja teenindamise olemust majutus- ja toitlustusettevõtluses rakendab majutus- ja toitlustusettevõtte teenindusprotsessis sobivat suhtlemistehnikat ja käitumist lahendab külastajate kaebused ja erisooovid, tagades oma tööga majutusettevõtte turvalisuse korraldab kiiresti muutuvates olukordades vastuvõtuosakonna teenindusprotsessi rakendades ise ja juhendades töötajaid kasutama asjakohaseid suhtlemistehnikaid ja infotehnoloogiavahendeid				

korraldab majutusettevõtte vastuvõtuosakonna töö kõigis külastaja teekonna etappides arvestades külastajate turvalisusega ja teiste osakondade tööga ning edastades asjakohast ja operatiivset infot
koostab majutusettevõtte teenuste hinnapakumisi individuaal- ja rühmakülastajatele
tutvustab emakeeles ja võõrkeeles Eesti Vabariiki ja lähipiirkonna huviväärsusi juhatahes kliendile teed soovitud kohta
soovitab ja müüb külastajatele eesti- ja võõrkeeles majutusettevõtte, piirkonna ja Eesti turismitooteid ning teenuseid korraldades vajadusel teenuste vahendamist
vormistab nõuetekohaselt vastuvõtutööga seotud aruandeid edastades tulemused kokkulepitud tingimustel

Teenuste disain ja turundus 8 EKAP

analüüsib lähtuvalt majutusettevõtte äriideest majutusettevõtte ja sihtkoha teenuseid ja potentsiaalseid sihtturgusid
korraldab meeskonnatöö ja teenuste disaini protsessi kasutades erinevaid teenuste disaini meetodeid
korraldab tellimuste teeninduse, haldamise, organiseerimise, aruandluse ja analüüsi
koostab süsteemse turundustegevuste kava ettevõtte eesmärkide saavutamiseks lähtudes külastajate huvidest
korraldab majutusettevõttes erinevate sündmuste võimaluste tutvustamise lähtudes külastajate ootustest
rakendab turundus- ja müügi tegevuses sobilikke meetodeid, lähtudes äri- ja kutse-eeetika nõuetest ning kehtivatest õigusaktidest

Erialane- ja müügitööalane inglise keel 7 EKAP

mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti
vestleb külastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes olukordades kasutades korrektset majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat
tutvustab külastajale majutusettevõtet ja müüb seal pakutavaid teenuseid inglise keeles
tutvustab lähipiirkonna, Eesti Vabariigi ja maailma huviväärsusi ning selgitab kliendile võimalusi soovitud kohta jõudmiseks
sooritab iseseisvalt igapäevatoiminguid vastuvõtuletis ja müügiosakonnas inglise keeles, kasutades aktiivse müügi tehnikaid

Toitlustuskorraldus ja -teenindus 12 EKAP

mõistab toitlustusettevõtte töökorraldust, toiduainete käitlemise, hügieeni ja enesekontrolli põhimõtteid
koostab erinevaid infotehnoloogilisi lahendusi kasutades majutusettevõttele menüüd, kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid lähtudes ettevõtte äriideest
korraldab vastavalt menüüle tooraine käitlemise, kõõgitoimingud, toitade serveerimise
valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamad toidud ja hommikueine toidud
teenindab külastajaid vastavalt menüüle ja külastajate arvule erinevates teenindussituatsioonides, lähtudes ettevõtte äriideest, eesti ja võõrkeeles
korraldab külastajate teenindamise kogu klienditeekonnal
arendab meeskonnas uusi tooteid, lähtuvalt juhendist

Majutusettevõtte juhtimine ja finantseerimine 8 EKAP

vastutab juhendmaterjalide koostamise, analüüsi ja uuendamise eest majutusettevõttes kaasates töötajad arendustegevustesse
juhendab meeskonda tagades standardite täitmise, töö kvaliteedi ja efektiivse majandamise
korraldab oma vastutusvaldkonnas personalitööd jälgides majutusettevõtte täitumust ja ettevõttes korraldatavaid üritusi
korraldab oma vastutusvaldkonnas majandusarvestust

Turismimajandus/hotellimajandus 9 EKAP

mõistab turismi tähtsust rahvusvahelises ja Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses
edastab eesti ja võõrkeeles asjakohast Eesti turismi- ja majutusala infot, kasutades turismimajandust reguleerivaid õigusakte ja andmebaase
mõistab hotellimajanduse sisu, sellega seotud ettevõtete liigitamist ja ülesehitust
mõistab majutusettevõtte põhi- ja lisateenuseid, lähtudes erinevate külastajate ootustest, vajadustest ja ettevõtte äriideest
mõtestab turismiettevõtluse sisu ning majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid
mõistab reisijate liigitust ning konkreetse majutusettevõtte külastajate peamisi

reisimotive, vajadusi ja ootusi

Majapidamistöö korraldus ja logistika alused	6 EKAP	tunneb majapidamistöid, hindab majapidamistööde kvaliteeti, juhendab majapidamisosakonna töötajaid korraldab majutusettevõttes majapidamistöid, numbritubade hooldust ning üritusruumide ettevalmistamist ning teenindamist koostöös majutusettevõtte teiste osakondadega koostab ja analüüsib majapidamise osakonna dokumentatsiooni edastades tulemused kokkulepitud tingimustel korraldab majutusettevõttes laomajandust ning varade ja varude haldust tagades ettevõtte jätkusuutlikkuse
Veebidisain HTML, CSS_T	2,5 EKAP	orienteerub veebilehtede kujunduspõhimõtetes, kasutusvaldkondades ja veebitehnoloogiates koostab HTML keeles dokumente ja lisab neile CSS stiililehte kavandab veebilehe struktuuri, loob kujunduse ja seob kujundusmalli sisuhaldusraamistikule
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused.	4,5 EKAP	mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil
Üritusteenindus	3 EKAP	mõistab sündmuskorralduse sisu ja külastajate ootusi koosolekuteenindusele tunneb majutusettevõttes pakutavaid koosolekuteenuseid, ruumistiili ja enim kasutatavaid tehnilisi vahendeid teab koosolekuteenindaja tööülesandeid teenindab sündmuse külastajaid iseteeninduslaudades korraldab osalejate registreerimist ja teenindab neid koosoleku ajal lahendab teenindusolukordi koosoleku toimumise ajal
Erialane- ja müügitööalane soome keel	8 EKAP	mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti vestleb külastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides kasutades korrektset majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat tutvustab külastajale majutusettevõtet ja müüb seal pakutavaid teenuseid soome keeles tutvustab lähipiirkonna, Eesti Vabariigi ja maailma huviväärsusi ning selgitab kliendile võimalusi soovitud kohta jõudmiseks sooritab iseseisvalt igapäevatoiminguid vastuvõtuletis ja müügiosakonnas soome keeles, kasutades aktiivse müügi tehnikaid
Majapidamis- ja toitlustusosakonna praktika	11 EKAP	mõistab praktikaettevõtet kui organisatsiooni mõistab majutusettevõtte majapidamisosakonna töökorraldust ja töötab meeskonnaliikmena tunneb asjakohaseid tehnilisi seadmeid, edastab ettevõttesisest informatsiooni mõistab majutusettevõtte toitlustusosakonna töökorraldust ning töötab meeskonnaliikmena iseloomustab ennast kui praktikanti
Vastuvõtutöö ja müügitöö praktika	10 EKAP	kirjeldab praktikaettevõtet kui organisatsiooni mõistab majutusettevõtte vastuvõtuosakonna, müügiosakonna, spaateeninduse administreerimise ja koosolekuteeninduse töökorraldust ning töötab meeskonnaliikmena broneerib ja müüb majutusettevõtte teenuseid, arvestades külastajate soove iseloomustab ennast kui praktikanti

Põhiõpingute moodulid 102 EKAP, millest 21 EKAP on ettevõttepraktika.
Valikõpingute moodulid 18 EKAP.

Valikõpingute moodulid (18 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Pagariöö	4 EKAP	selgitab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid,

		tagades toodete kvaliteedi
Esmaabi	1 EKAP	annab vajadusel esmaabi, valdab tähtsamaid esmaabivõtteid kutsub abi, suhtleb päästeametiga asjakohaselt, vajadusel evakueerub hoonest ja abistab kannatanut evakueeruda
Kultuurilugu	2 EKAP	defineerib mõistete sisu: kultuur, rahvakultuur teab, kuidas Eesti ajalugu on üldjoontes jaotatud (Muinasaeg, Keskaeg, Varauusaeg, Uusaeg, Lähiajalugu) paigutab Eesti ajaloo perioodid ajateljele ning iseloomustab neid inimeste tegevusalade ning eluolu muutuste alusel mõistab kultuuri ja igapäevaelu seotust elukeskkonna ja kliimaga, tunneb eri paikade elamutüüpe, elatusallikaid teab, kes on: baltisakslased, eestirootslased, eestivenelased, näitab kaardil kus ja kuidas nad elasid tunneb eesti rahvausundi süsteemi tutvustab Eesti toidukultuuri nimetab Eesti päritolu roogi ja toiduaineid soovitab Eesti rahvustoite uurib kuidas Eesti ajaloolised vähemusrahvad on mõjutanud Eesti kõõgi arengut seostab erinevaid roogi rahvakalendri tähtpäevadega analüüsib Eesti kaasaegse kõõgi mõjutajaid, konkurentsivõimelisust ja jätkusuutlikkust arutleb, kas toidukultuur mõjutab ümbritsevat keskkonda arutleb teemadel: Kas erinevate kommete ja tavadega inimesed rikastavad üksteist või tekitavad hoopis pingeid? selgitab, kuidas väljendub kultuuride segunemine näiteks Eesti toitlustusettevõtete turul? kirjeldab usundite mõju toitumisele selgitab tuntumate rahvuskööride kultuurilisi erinevusi ning on tolerantne kultuuriliste erinevuste suhtes; võrdleb eri maade toitumisharjumusi; arutleb, miks nad üksteisest erinevad? tutvustab ühte tuntumat rahvuskööki
Erialane- ja müügitööalane vene keel	7 EKAP	mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti vestleb külastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides kasutades korrektset majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat tutvustab külastajale majutusettevõtet ja müüb seal pakutavaid teenuseid vene keeles tutvustab lähipiirkonna, Eesti Vabariigi ja maailma huviväärsusi ning selgitab kliendile võimalusi soovitud kohta jõudmiseks sooritab iseseisvalt igapäevatoiminguid vastuvõtuletis ja müügiosakonnas vene keeles, kasutades aktiivse müügi tehnikaid
Personalitöö ja –arvestus	4 EKAP	Administreerib personali töösuhteid, korrastavaid dokumente vastavalt õigusaktidest tulenevatele nõuetele ja organisatsiooni protseduuridele Haldab personaliandmebaasi, hoides andmeid tegelikkusega vastavuses ning kasutades neid päringute, aruannete ja andmetevaheliste seoste leidmiseks Kavandab personali värbamise ja valikuprotsessi, valides sobivad värbamiskanalid ja valikumeetodid Hindab personali kompetentse hindamiskriteeriumitest lähtuvalt ja selgitab välja personali koolitusvajaduse
Organisatsioonikäitumine	2 EKAP	Mõistab organisatsiooni toimimise põhimõtteid ja organisatsioonikultuuri kujunemist organisatsiooni liikmena Mõistab inimeste käitumist ja mõju organisatsioonile, toetudes erinevatele isiksuseteooriatele Mõistab töötajate rahulolu ja motivatsiooni olulisust, rakendades meeskonnatöö põhimõtteid
Internetiturunduse korraldamine	5 EKAP	Määratleb e-turunduse sihtrühmad ja kanalid, kasutades seda toodete/teenuste müügiks ning turunduseesmärkide saavutamiseks. Kasutab erinevaid internetipõhiseid otsingusüsteeme, oskab luua blogi kui kommunikatsiooni ja turunduskanalit ning tegutseb tulemuslikult sotsiaalsetes suhtlusvõrgustikes. Juhib hästi toimiv ning usaldust kujundava kodulehe loomist, kasutades vajadusel turundusagentuuri teenuseid.
Euroopa Liidu alused	5 EKAP	mõistab Euroopa Liidu olemust lähtuvalt Euroopa lepingust selgitab välja Euroopa Liidu majanduse toimimispõhimõtted kasutades statistilisi andmeid mõistab euointegratsiooniprotsessi lähtudes Euroopa Liidu õigusaktidest
Spaateenindus	3 EKAP	mõistab spaa ajaloolist ja tänapäevast sisu ning Eestis tegutsevate spaahotellide erinevusi teenindab erineva kultuuritaustaga spaakülastajaid kogu külastusprotsessi vältel tunneb spaateenustega seotud ohuallikaid ja esmaseid esmaabi võtteid ning kutsub abivajajale abi

Toataimede hooldus ja taimeseade 2 EKAP	broneerib ja teostab majutusettevõtte ilu-, tervise- ja spaateenuste müüki arvestades küllastajate soove tunneb enamlevinud toalilli, teab põhilisi tingimusi taimede kasvamiseks ning hooldamiseks. tunneb lilleseade põhialuseid, tunneb töövõtteid ja oskab kasutada töövahendeid. kasutab erinevaid asetusviise ja valmistab lihtsamaid seadeid ja kimpe ruumi lähtuvalt värvi ja kompositsioonireeglitest
Ettevõtlusõppe baasmoodul 6 EKAP	1. hindab ärivõimalusi, arvestades iseenda eeldusi ja ettevõtluskeskkonda 2. kavandab turundustegevused vastavalt äriidees valitud tootele, tarbijale ja turutingimustele 3. kavandab ettevõtte eelarvestamise, finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid lähtudes õigusaktidest ja heast tavast 4. korraldab ettevõtte juhtimise ja arenduse lähtuvalt ärimudelist
Valikõpingute valimise võimalused: Valikõpingud toetavad ja laiendavad kutseoskuseid. Majutuskorralduse 5. taseme esmaõppe õppekavas on valikõpinguid mahus 18 EKAPit. Valikõpingu moodul avatakse juhul, kui selle on valinud vähemalt 50% õppegrupis olevatest õpilastest või kui õppegrupis on 10 või vähem õpilast, siis otsustatakse valikõpingu mooduli avamine liht-häälteenamusega. Õpilasel on õigus valida valikõpingute mooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.	
Spetsialiseerumise võimalused: Puuduvad.	
Õppekava kontaktisik: Endla Kuura teenindusõppeosakonna juhataja asetäitja Telefon 442 7887, endla.kuura@hariduskeskus.ee	
Märkused: Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad: https://hariduskeskus.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=388 https://hariduskeskus.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=388&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)	

Majutuskorraldus

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	102	51	51
Vastuvõtutöö ja klienditeenindus	13	6	7
Teenuste disain ja turundus	8		8
Erialane- ja müügitööalane inglise keel	7	2	5
Toitlustuskorraldus ja -teenindus	12	12	
Majutusettevõtte juhtimine ja finantseerimine	8		8
Turismimajandus/hotellimajandus	9	9	
Majapidamistöõ korraldus ja logistika alused	6	6	
Veebidisain HTML, CSS_T	2,5		2,5
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused.	4,5	2	2,5
Üritusteenindus	3	3	
Erialane- ja müügitööalane soome keel	8		8
Majapidamis- ja toitlustusosakonna praktika	11	11	
Vastuvõtutöö ja müügitöö praktika	10		10
Valikõpingute moodulid	18	9	9
Pagaritööd	4		
Esmaabi	1		
Kultuurilugu	2		
Erialane- ja müügitööalane vene keel	7		
Personalitöö ja –arvestus	4		
Organisatsioonikäitumine	2		
Internetiturunduse korraldamine	5		
Euroopa Liidu alused	5		
Spaateenindus	3		
Toataimede hooldus ja taimeseade	2		

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta
Ettevõtlusõppe baasmoodul	6		

Majutuskorraldus

Seosed kutsestandardi „Kutsestandard Hotelliteeninduse spetsialist, tase 5. Kutsestandardi tähis: 04-03112016-3.1/6k“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Vastuvõttöö ja klienditeenindus	Teenuste disain ja turundus	Erialane- ja müügitööalane inglise keel	Toitlustuskorraldus ja -teenindus	Majutustevõtte juhtimine ja finantseerimine	Turismimajandus/hotellimajandus	Majapidamistöö korraldus ja logistika alused	Veebidisain HTML, CSS, T	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused.	Üritusteenindus	Erialane- ja müügitööalane soome keel	Majapidamis- ja toitlustusosakonna praktika	Vastuvõttöö ja müügitöö praktika	Pagaritööd	Esmaabi	Kultuurilugu	Erialane- ja müügitööalane vene keel	Personalitöö ja -arvestus	Organisatsioonikäitumine	Internetiturunduse korraldamine	Euroopa Liidu alused	Spaateenindus	Toataimede hooldus ja taimeseade	Ettevõtlusõppe baasmoodul
1. Arveldamine																								
1.1. arveldab klientidega iseseisvalt, kasutades erinevaid maksevahendeid ja -liike (sularaha, maksekaardid, vautšerid);	X		X	X						X	X		X				X					X		
1.2. vahetab vajadusel kliendi valuutat, järgides valuuta vahetamise eeskirju;	X					X				X			X											
1.3. kontrollib raha turvaelemente visuaalselt, kasutades selleks spetsiaalseid tehnilisi vahendeid;	X									X			X									X		
1.4. kliendi lahkudes registreerib kliendi välja, tehes iseseisvalt vajalikud kanded reserveerimisprogrammis;	X												X											
1.5. loeb enne tööpäeva algust üle rahalised vahendid ning vahetuse lõppedes koostab kassaaruande;	X												X											
1.6. kannab varalist vastutust tema kätte usaldatud rahaliste vahendite kasutamise eest;	X												X											
1.7. tagab piisava sularahavaru vastuvõtus, arvestades klientide arvuga majutustevõttes;	X												X											
1.8. koostab õigeaegselt ja korrektselt vahetuse aruandeid.	X												X											
2. Hotelliteeninduse spetsialist, tase 5 kutset läbiv																								

kompetents																								
2.1. koostab tööülesannete täitmiseks vajalikke ettevõttes kehtivaid standardeid ja protseduurireegleid, arvestades kehtivat seadusandlust;	X			X	X	X	X		X	X		X	X					X				X		X
2.2. on oma käitumisega eeskujuks meeskonnale;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2.3. järgib töötervishoiu ja tööohutuse nõudeid, arvestades inimeste ja keskkonnaga enda ümber;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2.4. oskab eesti keelt C1, inglise keelt B2, teist võõrkeelt B1 ja kolmandat võõrkeelt B1 (vt. lisa 1 „Keelte oskustasemete kirjeldused“);	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2.5. otsib aktiivselt võimalusi klientidega suhtlemiseks ja nende abistamiseks;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2.6. suhtleb sõbralikult nii välis- kui sisekliendiga;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2.7. kasutab erinevaid suhtlemistehnikaid vastavalt olukorrale;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2.8. võtab vastutuse keeruliste olukordade lahendamisel;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2.9. analüüsib igapäevast tööalast informatsiooni ja edastab seda alluvatele ja juhtkonnale;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
2.10. tagab konfidentsiaalsuse;	X	X	X	X	X	X	X		X	X		X	X					X				X		
2.11. on kultuuriliselt salliv;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
2.12. teeb vajadusel ettepanekuid töö efektiivsemaks korraldamiseks ning viib eelnevalt kooskõlastatud ettepanekud ellu;	X			X	X	X	X			X	X	X						X				X		X
2.13. kasutab oma töös arvutit baasmoodulites „Arvuti põhitõed“, „Interneti põhitõed“, „Tekstitöötlus“, „Tabelitöötlus“ ja standardmoodulites „Esitlus“, „Andmebaasid“, „IT turvalisus“ ja „Koostöö internetis“ nõutud tasemel (vt. lisa 2 „Arvuti kasutamise oskused“);	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
2.14. annab infot kogu Eesti ja kohalike huviväärsuste kohta.	X		X			X				X		X	X									X		
3. Juhendamine																								
3.1. vastutab juhendmaterjalide koostamise ja uuendamise eest;	X			X	X	X	X					X	X					X	X			X		
3.2. annab uuele töötajale informatsiooni edasi selgelt ja arusaadavalt, arvestades uue töötaja eelnevaid teadmisi antud valdkonnas;	X			X	X	X	X					X	X					X	X			X		

3.3. pakub juhendatavale abi tekkinud küsimuste ning probleemide lahendamisel;	X			X	X	X	X					X	X					X	X			X		
3.4. jälgib juhendatava tööd ning vajadusel selgitab ja korrigeerib töövõtet näidates ette ja lastes juhendataval korrata tegevust kuni korrektse tulemuse saavutamiseni;	X			X	X	X	X					X	X					X	X			X		
3.5. kuulab juhendatava enesehinnangut ja arvamust oma töö kohta ning annab juhendatavale tagasisidet;	X			X	X	X	X					X	X					X	X			X		
3.6. tunnustab uut töötajat tema edusammudes;	X			X	X	X	X					X	X					X	X			X		
3.7. analüüsib juhendatava toimetulekut tööülesannetega ja tema suhtumisest töösse, klientidesse ja kolleegidesse ning teeb otsuse edasise tegutsemise suhtes.	X			X	X	X	X					X	X					X	X			X		
4. Juhtimine																								
4.1. edastab teistele osakondadele asjakohast ja operatiivset infot;	X		X	X	X	X	X					X	X					X	X			X		
4.2. kaasab töötajaid arendustegevustesse;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
4.3. seab ühised eesmärgid ja annab informatsiooni nende täitmise kohta ;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
4.4. innustab töötajaid ühiste eesmärkide saavutamisele;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
4.5. organiseerib tööd tegevustepõhiselt;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4.6. on kursis igapäevase informatsiooniga ja edastab seda alluvatele ja juhtkonnale;	X			X	X	X	X					X	X					X	X			X		
4.7. kohaneb kiiresti muutuvatele olukordadele, organiseerides vajadusel ümber enda ja töötajate töö;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4.8. kogub tööülesannete kvaliteetseks ja õigeaegseks täitmiseks vajalikku informatsiooni, analüüsib ja täpsustab seda;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4.9. annab informatsiooni vastavale töötajale edasi;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4.10. koostab töögraafikud, jälgides hotelli täituvust ja muid ettevõttes toimuvaid üritusi;	X		X	X	X	X	X			X	X	X	X					X	X			X		X
4.11. teeb vajadusel ettepanekuid töö efektiivsemaks korraldamiseks ning viib eelnevalt kooskõlastatud ettepanekud ellu;	X		X	X	X	X	X			X	X	X	X					X	X			X		X
4.12. organiseerib, jälgib ja kontrollib iga töötaja töö kvaliteeti ja standardite täitmist;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4.13. inspireerib meeskonda;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

4.14. viib läbi arenguevestlusi ja analüüsib tulemusi;	X			X	X		X										X	X					
4.15. selgitab välja töötajate koolitusvajadused.	X			X	X		X										X	X					
5. Klientide teenindamine ja müügitöö																							
5.1. loob positiivse hoiaku, on teenindusvalmis ja suhtleb teenindussituatsioonis aktiivselt kliendiga nii otse kui ka erinevaid kommunikatsioonivahendeid kasutades;	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X	X				X	X			X		
5.2. kasutab erinevaid suhtlustehnikaid keerulistes teenindussituatsioonides;	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X	X				X	X			X		
5.3. tutvustab klientidele majutusasutust, andes ülevaate seal asuvate ruumide paiknemisest;	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X	X				X	X			X		
5.4. tutvustab ja müüb klientidele omaalgatuslikult ettevõttes pakutavaid tooteid ja teenuseid, kasutades sobivamat müügimeetodit ja tehnikat vastavalt kliendi eripärale ja olukorrale;	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X	X				X	X			X		
5.5. teeb lisamüüki läbi kliendi täiendavate vajaduste tekitamise;	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X	X				X	X			X		
5.6. annab klientidele korrektset turismiinformatsiooni piirkonna kohta;	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X	X				X	X			X		
5.7. organiseerib kliendile transpordi (tellib takso, korraldab transfeere jms);	X		X			X				X	X	X	X				X				X		
5.8. annab infot ühistranspordi kasutamise kohta;	X		X			X				X	X	X	X				X				X		
5.9. lahendab iseseisvalt keerulistes olukordades tekkivad kliendi kaebused ja arusaamatused, kasutades erinevaid probleemi käsitlemise võtteid;	X		X			X	X	X	X	X	X	X	X				X				X		
5.10. analüüsib probleemi ja hindab nende võimalikke mõjusid;	X		X			X	X	X	X	X	X	X	X				X				X		
5.11. võtab vastutuse arusaamatuste ja kaebuste lahendamise eest meeskonnas;	X		X			X	X	X	X	X	X	X	X				X				X		
5.12. jälgib majutusettevõttes toimuvat ning tagab seal korra, kasutades vajadusel turvatöötaja abi;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
5.13. annab kliendile vältimatut abi ning kutsub vajadusel professionaalse abi;	X		X	X		X	X		X	X	X	X	X		X		X				X		
5.14. edastab klientidele koheselt klienti puudutava korrektse informatsiooni;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
5.15. edastab kliendi erisoovid vastavale üksusele või vajaduse korral täidab need ise (nt lisavoodi paigaldamine);	X											X	X								X		

5.16. võtab hoiule klientide väärtasjad ning organiseerib pagasi turvalise hoidmise;	X												X	X										
5.17. vajaduse korral äratab kliente telefoni teel sõbraliku ja meeldiva häälega;	X												X	X										
5.18. küsib kliendilt tagasisidet ja korraldab tagasiside saamise vastuvõtuleti;	X									X			X	X								X		
5.19. analüüsib tagasisidet ja edastab selle juhtkonnale;	X									X			X	X								X		
5.20. lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt, eesmärgiga kliendikontakti jätkamiseks.	X									X			X	X								X		
6. Puhastus ja laomajandus																								
6.1. hoiab igapäevaselt korras ja puhta oma töökoha;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
6.2. kasutab erinevaid puhastusaineid ja vahendeid, järgides kasutusjuhendeid;							X						X											
6.3. organiseerib numbritubade hoolduskoristust (päeva- ja lõpukoristus), kasutades õigeid puhastusaineid ja vahendeid, vajaduse korral koristab ise;							X						X											
6.4. vajaduse korral vahetab voodipesu ja rätikuid, kontrollib minibaari seisu, asendab puuduolevad tooted ja peab arvestust kauba liikumise kohta;							X						X											
6.5. öövoodi ettevalmistamine (turn down service);							X						X											
6.6. paigutab vajaduse korral nõuetekohaselt hotellituppa hügieeni- ja reklaamtarvikud;							X						X											
6.7. komplekteerib vajaduse korral kliendi infomaterjali ja kirjatarbed;							X						X											
6.8. registreerib ja hoiustab kliendi poolt hotelli ruumidesse unustatud esemed vastavalt kehtestatud eeskirjadele, võimalusel informeerib klienti;							X						X											
6.9. organiseerib hoolduskoristust üldruumides vastavalt puhastusplaanile, kasutades õigeid puhastusaineid ja vahendeid, vajaduse korral koristab ise;							X						X											
6.10. valmistab ette oma tööpiirkonna, vaadates üle töökoha ja töövahendite korrashoiu;							X						X											
6.11. tellib kauba vastavalt vajadusele ning organiseerib selle vastuvõtmise ja dokumentatsiooni korrektse täitmise;							X						X											
6.12. organiseerib inventuuri;							X						X											

6.13. korraldab ja vastutab kauba ladustamise ja majasisese liikumise ning õigeaegse pesemise eest.							X					X											
7. Tellimuste tegemine ja kliendi vastuvõtmine																							
7.1. võtab vastu erinevate kommunikatsioonikanalite vahendusel laekunud nii individuaalkliendi päringud ja tellimused kui ka rühmatellimused ning vastab nendele operatiivselt, vastavalt ettevõttes kehtestatud korrale;	X		X			X					X		X						X				
7.2. kontrollib ettevõtte võimalusi tellimuse täitmiseks;	X			X		X	X			X			X					X				X	
7.3. selgitab kliendi vajadused, kasutades aktiivse kuulamise ja küsitlemise erinevaid tehnikaid ja nõustab klienti, lahendab iseseisvalt kliendi teenuse kasutamisega seotud probleeme ettevõtte vastutusalal piires;	X		X	X		X	X			X			X					X				X	
7.4. kinnitab tellimused ning annab sellest kliendile teada kliendile sobival viisil;	X		X								X		X					X					
7.5. sisestab iseseisvalt ja korrektselt reserveerimisprogrammi majutusbroneeringud vastavalt kliendi tellimusele;	X												X					X					
7.6. palub kliendil täita külastajakaardi;	X		X								X		X					X					
7.7.kliendi saabudes registreerib kliendi sisse, tehes vajalikud kanded reserveerimisprogrammis;	X												X					X					
7.8. jälgib, et kliendi andmed oleksid kaitstud vastavalt seadusele;	X												X										
7.9. määrab toad klientide vahel, arvestades klientide soove ja ettevõtte võimalusi;	X												X										
7.10. valmistab ette võtmekaardid.	X												X										
8. Toitlustusteenindus																							
8.1. vastutab hommikusöögi ettevalmistuste eest vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile ja klientide vajadustele;				X									X										
8.2. vajaduse korral planeerib tooraine vajaduse vastavalt menüüle ja klientide arvule;				X									X										
8.3. ajastab toitude valmistamise vastavalt teenindussituatsioonile;				X									X										
8.4. valmistab vajaduse korral hommikusöögiroogasid vastavalt juhendile või standardretseptuurile või koka korraldusele;				X									X										
8.5. vastutab laudade katmise ja koristamise eest ning				X									X										

vajadusel katab ja koristab ise;																								
8.6. vastutab hommikusöögi väljapanemise eest ja vajadusel teeb seda ise;				X								X												
8.7. vajadusel serveerib toite ja jooke vastavalt kliendi soovidele, kooskõlas ettevõtte võimalustega;				X								X												
8.8. külm- ja kuumtöötlemismeetodid;				X								X												
8.9. toitude ja jookide sortiment, kvaliteet, keemiline koostis, toiteväärtus, maitseomadused, kasutamisevõimalused, säilitamistingimused ja realiseerimisajad.				X								X												
9. Üritusteenindus																								
9.1. võtab vastu ja registreerib ürituse tellimused;			X							X		X	X				X							
9.2. vastutab ruumi ettevalmistamise eest vastavalt kliendi tellimusele (grafoprojektor, pabertahvel, pastakad, paberid, ruumiasetus jm) ja kontrollib tehnika töökorrasolekut;										X			X											
9.3. kasutab peamisi teeninduseks vajalikke tehnilisi vahendeid (koopiamasin, skänner, faks) ja juhendab nende kasutamist teistele töötajatele;										X			X											
9.4. vastutab ruumide korrashoiu eest kogu ürituse vältel ja lahendab tekkivad probleemid, vajadusel koristab ise või organiseerib korrastamise;										X			X											
9.5. organiseerib kohvipauside ettevalmistamise või vajadusel teeb seda ise;				X						X			X											
9.6. vajadusel väljastab ruumide võtmeid ja juhendab nende kasutamist;										X			X											
9.7. tutvustab erinevate ürituste korraldamise ja tehniliste lahenduste võimalusi (ruumide asetus, hügieeniruumid, olemasolevad tehnilised abivahendid jne);			X							X	X		X				X							
9.8. küsib kliendilt tagasisidet;			X							X	X		X				X							
9.9. koostab korrektsed arved vastavalt kliendi poolt tarbitud teenustele, arvestades raamatupidamise nõudeid ning küsides vajaduse korral kõrvalist abi.										X			X											

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Majutuskorraldus“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Majutuskorralduse erialal õppijad.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Vastuvõttutöö ja klienditeenindus	13	Kristel Sepp, Tiina Kiibus
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija korraldab majutustevõttes informatsiooni liikumise ja töötlemise, tellimuste ja külastajate vastuvõtu, arveldamise protseduurid kasutades reserveerimis-programmi; korraldab klienditeenindust, kliendisuhteid ja müügiotsustamise majutusteenust pakkuvas ettevõttes eesti- ja võõrkeeles		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
66 t	104 t	168 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab külastaja vajadustele ja soovidele orienteeritud teenuse ja teenindamise olemust majutus- ja toitlustustevõtluses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 25 iseseisev töö: 12 kokku: 37	- mõistab teeninduse olemust ja teeninduskultuuri tähtsust; - eristab teenindusliku mõttelaadi mitteteeninduslikust mõttelaadist; - nimetab teenindusliku mõttelaadi tunnuseid; - tunneb teenindaja teeninduspädevusi; - toob näiteid erinevast kultuurist pärit klientide soovidest; - iseloomustab ühe kliendirühma soove ja vajadusi lähtuvalt toitumisest.	TEENINDUS. Teenindusühiskond. Teeninduskultuur. Teeninduskultuur ja teeninduskvaliteet. Teeninduskvaliteedi seos elukvaliteediga. Teeninduspädevused. Teeninduslik mõttelaad ja mitteteeninduslik mõttelaad. Teenused ja kaubad. TEENINDAJA Isiksuseomadused. Rollid. Hoiakud. KLIENT. Klientide ootused teenindusele. Klientide rühmitamine. Erinevast kultuurist pärit klientide teenindamine. Erivajadustega klientide teenindamine. Laste ja seenioride teenindamine.	Rühmatöö, iseseisev töö arvutis, õppekäik, vaatlus, õppevideod.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane koostab paaristööna ettekande ühe kliendirühma soovide ja vajaduste kohta (lapsed, seeniorid, erinevast kultuuriruumist pärist kliendid (moslemid, juudid, kristlased jne), laktoositalumatud kliendid, gluteenitalumatud kliendid jt) Ettekandes sisalduvad: kliendirühma iseloomustus, toitumise eripärade arvestamine ning põhimõtted, millega peab teeninduses vastavate klientide teenindamisel arvestama.				
Lävend				
Iseseisev töö on esitatud ja rühmas ettekantud ning vastab õpetaja poolt etteantud nõetele.				
Iseseisvad tööd				

Õpilane koostab paaristööna ettekande ühe kliendirühma soovide ja vajaduste kohta.
Praktilised tööd
Teeninduse vaatlus. Teenindusliku mõtteviisi tunnuste kirjeldamine. Mina-teenindaja.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab majutus- ja toitlustusettevõtte teenindusprotsessis sobivat suhtlemistehnikat ja käitumist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 12 kokku: 37	Lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest: - alustab ja lõpetab teenindusolukorra kasutades sobivaid viisakusväljendeid luues positiivse õhkkonna; - käitub kehtestavalt erinevates teenindusolukordades kasutades sobivaid sõnalisi ja mitesõnalisi suhtlusvahendeid; - teenindab külastajat lähtudes tema vajadustest, soovidest ja ootustest; - kasutab korrektset ja erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel.	SUHTLEMINE. Suhtlemisahela komponendid. Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine. Suhtlemiskompetentsid. Kuulamisoskus. Enesetutvustamine. Eneseväljendusoskus. 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. Enesekehtestamine. Mina-tasandid ja eneseanalüüs. Tõepärane enesehinnang. Erinevad käitumisviisid. Agressiivne, alistuv ja eirav käitumine. Kehtestav käitumine. SUHTLEMINE VEAOLUKORDADES. Veaolukorrad ja nende tekkepõhjused. Käitumine ja toimetulek veaolukordades. MEESKONNATÖÖ. Meeskond. Meeskonnatöö. Meeskonnatöö tähtsus toitlustus- ja majutusettevõttes.	Praktiline töö, vaatlus, rühmatöö, iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Ühe probleemse suhtlemisolukorra analüüs iseseisva tööna tehtud vaatluse põhjal.			Hindamismeetod: Analüüs	
Lävend				
Teenindusolukord on analüüsitud, probleemid on väljatoodud ja võimalikud lahendused sobivad antud olukorra lahendamiseks.				
Iseseisvad tööd				
Suhtlemisolukordade jälgimine ja analüüs teenindusettevõttes.				
Praktilised tööd				
Erinevate suhtlemisolukordade läbimängimine. Küsitlemine. Lahenduste pakkumine probleemsetele situatsioonidele.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
lahendab küllastajate kaebused ja erisoovid, tagades oma tööga majutusettevõtte turvalisuse Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 praktiline töö: 20	- lahendab iseseisvalt küllastajate kaebused ja erisoovid lähtudes majutusettevõtte jätkusuutlikkusest ja turvalisusest; - korraldab küllastaja erisoovide täitmise koostöös majutusettevõtte vastavate osakondadega lähtudes küllastaja eripärast,	Tüüpilised veaolukorrad majutusettevõttes. Eri- ja eristuvate vajadustega küllastajad majutusettevõttes.	Rollimäng, rühmatöö, iseseisev töö arvutis, vaatlus, analüüs.	Mitteeristav

iseseisev töö: 12 kokku: 37	majutusettevõtte jätkusuutlikkusest ja turvalisusest.			
Hindamisülesanne: Ühe kliendigrupi eripärade ja vajaduste analüüs ja selle tutvustamine õppegrupis.			Hindamismeetod: Analüüs	
Lävend				
Kliendigrupi analüüs on esitatud ja vastab õpetaja poolt etteantud nõuetele.				
Iseseisvad tööd				
Ühe kliendigrupi eripärade ja vajaduste analüüs ja selle tutvustamine õppegrupis.				
Praktilised tööd				
Rollimängud eesti ja inglise keeles. Tagasiside kaaslaste rollimängule.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab kiiresti muutuvates olukordades vastuvõtuosakonna teenindusprotsessi rakendades ise ja juhendades töötajaid kasutama asjakohaseid suhtlemistehnikaid ja infotehnoloogiavahendeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 praktiline töö: 28 iseseisev töö: 12 kokku: 45	- korraldab erinevate kommunikatsioonikanalite vahendusel laekunud päringute operatiivse vastamise; - lahendab töötajate vastuvõtutöö alased ja klientide majutusteenuse kasutamise alased probleemid oma vastutusala piires iseseisvalt; - analüüsib maja hõivatust ja tellimusi ja kliendi ajalugu tubade ja hindade määramiseks; - valmistab ette võtmekaardid; - korraldab kassatöö tagades ettevõtte ja kliendi andmete turvalisuse.	Vastuvõtu osakonna teenindusprotsess. Kassatöö. Infotehnoloogia majutusettevõttes. Juhendamine ja eestvedamine, kaastöötajatele tagasiside andmine.	Praktiline töö, iseseisev töö arvutis, analüüs, rügmätöö, rollimäng.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Etteantud kliendirühma majutuse ja kasutatud teenuste kohta arve koostamine, arveldamine.		Hindamismeetod: Praktiline töö		
Lävend				
Kliendirühma kasutatud teenuste eest on koostatud korrektne arve, arveldusviis sobib antud maksjale.				
Iseseisvad tööd				
Ametijuhendi analüüs. Iseseisev töö - tubade hinna määramine. Proovitöö - võtmekaartide valmistamine.				
Praktilised tööd				
Töö kassaaparaadiga, sularaha käitlemine, tellimuste vastuvõtmine, majutusruumide ja kaasnevate teenuste müümine, analüüside koostamine majutusettevõtte täituvuse kohta.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab majutusettevõtte vastuvõtuosakonna töö kõigis külastaja teekonna etappides arvestades külastajate turvalisusega ja teiste osakondade tööga ning edastades asjakohast ja operatiivset infot Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 12 kokku: 37	- juhendab vastuvõtu osakonna erinevatel ametikohtadel töötajate tööd; - korraldab vastuvõtutöö protsessid kõigis külastaja teekonna etappides; - koostab operatiivaruanded suhtlemiseks teiste majutusettevõtte osakondadega lähtuvalt majutusettevõtte töökorraldusest; - täidab turvalisuse nõudeid kliendi andmete töötlemisel.	Vastuvõtu osakonna ülesehitus ja funktsioonid. Külastaja teekonna analüüs vastuvõtutöö korraldamise meetodina. Majutusettevõtte vara, töötajate ja külastaja turvalisuse tagamine.	Praktiline töö, rühmatöö, iseseisev töö arvutis.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rühmatöö: Klienditeekonna analüüs" esitus. Rühmatöö: Mõttekaart vastuvõtu osakonna infoskeem" esitus. Ametijuhendi analüüs.			Hindamismeetod: Rühmatöö Analüüs	
Lävend				
Rühmatööd on esitletud ja analüüs koostatud.				
Iseseisvad tööd				
Ametijuhendi koostamine ja analüüs.				
Praktilised tööd				
Vastuvõtutöö. Suhtlemine külastajatega, erinevad toimingud ja nende korraldamine. Aruannete koostamine ja edastamine teistele majutusettevõtte osakondadele.				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab majutusettevõtte teenuste hinnapakumisi individuaal- ja rühmakülastajatele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 praktiline töö: 16 iseseisev töö: 12 kokku: 33	- koostab kirjaliku, keeleliselt korrektse hinnapakumise individuaalkliendile, arvestades külastaja ootusi, vajadusi ning ettevõtte hinnapoliitikat ja müügitöö eetikast; - koostab kirjaliku, keeleliselt korrektse hinnapakumise, arvestades rühmakliendi ja edasimüüja ootusi, lähtudes ettevõtte hinnapoliitikast ja müügitöö eetikast.	Rühmatellimused ja suhtlemine edasimüüjatega. Komisjonitasu. Isiklik müük. Hinnapakumiste koostamine.	Interaktiivne loeng. Juhtumianalüüs. Iseseisev töö arvutis. Rollimäng. Analüüsiv arutelu.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Hinnapakumise esitus üksikliendile. Hinnapakumine rühmakliendile.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö		

Lävend
Hinnapakkumised vastavad klientide soovidele ja on vormistatud korrektselt.
Iseseisvad tööd
Hinnapakkumise koostamine etteantud kliendirühmale.
Praktilised tööd
Hinnapakkumiste koostamine etteantud külastajatele.

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab emakeeles ja võõrkeeles Eesti Vabariiki ja lähipiirkonna huviväärsusi juhatades kliendile teed soovitud kohta Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 12 kokku: 37	- selgitab kliendi vajadused kasutades aktiivse kuulamise ja küsitlemise erinevaid tehnikaid nõustades ja juhendades klienti eesti- ja võõrkeeles.	Vastuvõtu osakonna roll infokeskusena.	Stimulatsioon: teejuhatuse järgimine. Test Teejuhatuse analüüs. Rollimäng eesti ja inglise keeles.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rollimäng teejuhatuse eesti ja inglise keeles. Rollimängu eneseanalüüs.		Hindamismeetod: Rühmatöö Analüüs		
Lävend				
Koostatud teejuhis vastab kliendi soovidele. Rollimängu analüüs vastab õpetaja poolt etteantud nõuetele.				
Iseseisvad tööd				
Teejuhatuse teksti koostamine etteantud kliendi soovidele vastavalt.				
Praktilised tööd				
Rollimängud. Infoleidmine internetist.				

Õpiväljund 8	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
soovitab ja müüb külastajatele eesti- ja võõrkeeles majutustevõtte, piirkonna ja Eesti turismitooteid ning teenuseid korraldades vajadusel teenuste vahendamist	- annab kliendile korrektset turismiinformatsiooni ja soovitusi piirkonna ja Eesti kohta eesti ja võõrkeeles; - korraldab oma volituste piires turismiteenuste sisseostmise või	Võrgustikupõhine koostöö sihtkohas. Lisateenusete vahendus ja sisseostmine.	Juhtumianalüüs Rollimäng	Mitteeristav

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 24 iseseisev töö: 8 kokku: 38	vahendamise.			
Hindamisülesanne: Turismiteenuse ostmise või vahendamise lepingu koostamine.			Hindamismeetod: Arvestustöö	
Lävend				
Leping on koostatud vastavalt etteantud andmetele.				
Iseseisvad tööd				
Iseseisev töö juhendi alusel "Turismiteenuse ostmise või vahendamise lepingu väljatöötamine"				
Praktilised tööd				
Rollimängud. Iseseisev töö arvutis.				

Õpiväljund 9	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vormistab nõuetekohaselt vastuvõtutööga seotud aruandeid edastades tulemused kokkulepitud tingimustel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 12 kokku: 37	- arvutab juhendi alusel majutuspäeva täitumuse, toa keskmise hinna ja majutuskäibe; - koostab juhendi alusel majutusettevõtte külastate saabumisaruande; - koostab juhendi alusel majutusettevõtte külastate lahkumisaruande; - koostab juhendi alusel majutuse ja lisateenuste käibearuande; - koostab broneerimisprogrammis juhendi alusel juhtraporti.	Käibejuhtimise alused vastuvõtu osakonnas. Operatiiv-ja statistilised aruanded.	Vastuvõtjuhi loeng õppekäigul. Õppekäigu analüüs rühmatööna. Juhtumianalüüs. Vaatlus. Suhtarvude arvutusülesanded. Juhendatud töö programmis Fidelio. Analüüsiv arutelu. Eneseanalüüs.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Eneseanalüüsi koostamine ja esitamine.			Hindamismeetod: Analüüs	
Lävend				
Eneseanalüüs kajastab moodulis läbitud õpiväljundeid.				
Iseseisvad tööd				
Eneseanalüüs moodulis õpitud teadmiste ja oskuste kohta.				
Praktilised tööd				

Iseseisev töö arvutis. Programm Fidelio.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõigi õpiväljundite hindamisülesannete sooritamine lävendi tasemel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	T.Viin -R. Villig Hotellimajanduse alused T.Viin Hotelli vastuvõtt http://web.ametikool.ee/~heli.leppik/arve/ http://www.hotelliveeb.ee/?gclid=CO3fg4nHgr4CFUf4wgodbX0AxA

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Majutuskorraldus“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Majutuskorralduse erialal õppijad.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Teenuste disain ja turundus	8	Tiina Kiibus
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija korraldab majutusettevõttes teenuste disaini protsessi kasutades erinevaid teenuste disaini meetodeid ja süsteemse turundustegevuste kava ettevõtte eesmärkide saavutamiseks lähtudes külastajate huvidest ning rakendab turundus-ja müügi tegevuses sobilikke meetodeid, lähtudes äri- ja kutse-eetika nõuetest ning kehtivatest õigusaktidest.		
Auditõorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
24 t	64 t	120 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
analüüsib lähtuvalt majutusettevõtte äriideest majutusettevõtte ja sihtkoha teenuseid ja potentsiaalseid sihtturgusid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 12 kokku: 36	- tõlgendab informatsiooni lähtuvalt trendidest, nõudlusest, pakkumisest, konkurentsi situatsioonist; - analüüsib sihtkoha ja ettevõtte makro- ja mikrokeskkonda, sealhulgas analüüsib konkurente ja arvestab tootearendust mõjutavate teguritega; - analüüsib sihtturgude spetsiifilisi regulatiivseid ja kultuurilisi eripärasid ja kohandab tooted ja teenused sihtturgudele.	Teenuste disain. Elamusmajandus ja elamustoode. Turismoote keskkond. Riiklik Turismiarenduskava. Turismistatistika. Sihtkohatoode.	Videoloeng. Arutelu. Rühmatöö. Iseseisev töö arvutis.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Juhtumianalüüs.			Hindamismeetod: Analüüs	
Lävend				
Sihtkoha-, ettevõtte- ja tooteanalüüsid on esitatud ja vastavad õpetaja poolt etteantud nõuetele.				
Iseseisvad tööd				
Juhtumianalüüs: sihtkoha analüüs, ettevõtte analüüs, tooteanalüüs.				

Praktilised tööd
Iseseisev töö arvutis.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab meeskonnatöö ja teenuste disaini protsessi kasutades erinevaid teenuste disaini meetodeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 12 kokku: 36	- töötab välja toote või teenuse prototüübi ja analüüsib teostatavust ning tasuvust, lähtudes valitud kliendiprofiilist; - koostab teenuste disaini protsessi meeskonnatöö mudeli; - töötab välja koostöölepingu potentsiaalsete partneritega; - arvestab paketiga seotud kulusid ja arvutab müügihinna, lähtudes koostöölepingu tingimustest.	Sihtrühmapõhine teenuste disain. Strateegiline disain. Teenuste disaini protsess. Koostöö väestamine. Pakettimine ja programmimine.	Kõitev loeng. Mõistekaart.t Diskussioon väikeses rühmas. Arutlev analüüs.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Teenuse või toote prototüüp ja selle analüüs. Teenuste disaini protsessi mudel. Koostööleping. Kalkulatsioon.			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				
Iseseisvad tööd on esitatud ja vastavad etteantud andmetele.				
Iseseisvad tööd				
Teenuse või toote prototüüp ja selle analüüs. Teenuste disaini protsessi mudel. Koostööleping. Kalkulatsioon.				
Praktilised tööd				
Iseseisev töö arvutis.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab tellimuste teeninduse, haldamise, organiseerimise, aruandluse ja analüüsi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 10 kokku: 34	- koostab teenuste klienditeekonna mudeli; - vormistab ja arhiveerib nõuetekohaselt pakutava toote ja teenusega seotud tellimuste-, müügi- ja arveldusdokumendid; - kogub ja analüüsib turismoote ja/või -teenuse kohta tagasisidet, vastavalt tulemustele teeb ettepanekuid müügi edendamiseks ja tootearenduseks; - koostab operatiivaruandeid lähtuvalt	Kliendi teekond analüüsimeetodina. Kvaliteedijuhtimise alused. Külastaja ja töötaja tagasiside kogumise ja analüüsimise meetodid. Teenuste korraldamise plaan.	Juhtumianalüüs. Arutlev loeng. Iseseisev töö. Rühmatöö. Mõttetalgud. Tellimuste haldus tellimusprogrammis.	Mitteeristav

	organisatsioonis kehtestatud nõuetest.			
Hindamisülesanne: Klientide tagasiside kogumine ja analüüs.			Hindamismeetod: Analüüs	
Lävend				
Tagasiside analüüs vastab õpetaja poolt etteantud nõuetele.				
Iseseisvad tööd				
Tagasiside analüüs				
Praktilised tööd				
Iseseisev töö arvutis.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab süsteemse turundustegevuste kava ettevõtte eesmärkide saavutamiseks lähtudes külastajate huvidest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 10 kokku: 34	- hindab olemasolevaid tooteid ja teenuseid lähtuvalt sihtrühmade soovidest ja vajadusest; - sõnastab väärtuspakkumised lähtuvalt külastaja segmentide huvidest; - koostab turundustegevuste kava ettevõtte eesmärkide saavutamiseks.	Majutus-ja toitlustusettevõtte turundus. Turunduse olemus. Väärtuspakkumise keskne turundus. Turunduskeskkond. Turg, turu segmentimine. Siseturundus. Turundusmeetmestik.	Uurimus. Mõttega lugemine. Grupi ettekanne. Ideekaart. Arutlev analüüs. Iseseisev turundustegevuste kava koostamine juhendi alusel.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Turundustegevuskava.			Hindamismeetod: Arvestustöö	
Lävend				
Esitatud turundustegevuskava vastab juhendile.				
Iseseisvad tööd				
Turundustegevuskava koostamine juhendi alusel.				
Praktilised tööd				
Iseseisev töö arvutis.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab majutusettevõttes erinevate	- selgitab välja sihtrühmade ootused, soovid	Tarbijate ostukäitumine.	Interaktiivne loeng.	Mitteeristav

sündmuste võimaluste tutvustamise lähtudes külastajate ootustest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 10 kokku: 34	ja vajadused, kasutades sobivaid uurimismeetodeid; - koostab turismitoote ja teenuse pakkumise lähtuvalt kliendi vajadusest, arvestades organisatsiooni hinnakujunduse põhimõtteid ja õigusaktidest tulenevaid nõudeid ning tuues välja unikaalse müügiargumendi; - esitleb turismitoodet ja teenust kliendile, lähtudes toote ja teenuse eripärast, omadustest, ettevõtte teenindusstandardist ja sihtrühmast; - nõustab kliente, kasutades sobivaid nõustamistehnikaid ja lähtudes läbirääkimiste heast tavast ja kutse-eeetika nõuetest.	Sihtkohapõhise turundamise mudelid näidete varal. Turismitoodete turundamise näidete analüüs.	Mõttetalgud. Arutlev analüü.s Juhendatud uurimus.	
Hindamisülesanne: Juhendatud uurimus ühe sihtrühma ootustele, vajadustele ja soovidele vastava turismitoote ja -teenuse pakkumiseks.			Hindamismeetod: Uurimustöö	
Lävend				
Uurimustöö vastab sihtrühmale.				
Iseseisvad tööd				
Juhendatud uurimus.				
Praktilised tööd				
Iseseisev töö arvutis.				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab turundus-ja müügi tegevuses sobilikke meetodeid, lähtudes äri- ja kutse- eetika nõuetest ning kehtivatest õigusaktidest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 10 kokku: 34	- võrdleb majutusettevõtte külastajate reisimotiive kasutades turismistatistika andmeid; - analüüsib erinevate majutusettevõtete äriideede põhjal külastajate ootusi ja vajadusi; - kirjeldab kliendi rahulolu ja tagasisidesüsteemi olulisust ja kasu majutusettevõttele ja külastajale.	Turundusuuringud. Turustus. Turunduskommunikatsioon. Isiklik müük. Interneti turundus. Võrgustikupõhine koostöö turundamisel.	Kõitev loeng, õppefilmid, individuaalne töö, analüüs, arutelu, individuaalne ja rühmatöö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Turundusplaan.		Hindamismeetod: Iseseisev töö		
Lävend				

Turundusplaani on esitatud ja vastab etteantud tingimustele.
Iseseisvad tööd
Turundusplaani koostamine etteantud turismitoote ja/või -teenuse turundamiseks.
Praktilised tööd
Iseseisev töö arvutis.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hindamine: mitteamistav hindamine hindamisjuhendite alusel. Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on 1, 2, 3, 4, 5 ja 6 õpiväljundite saavutamiseks sooritatud hindamisülesanded: 1. Teenuse või toote prototüübi analüüsi esitus. 2. Stimulatsioon tellimisdokumentatsioon programmis Fidelios. 3. Rollimäng eesti ja võõrkeeles. 4. Turundusplaani kaitsmine. Hinde saamiseks peab õppija järgima töö koostamise juhendeid ja PKHK kirjalike tööde juhendit.
Mooduli hindamine	mitteamistav hindamine
Õppematerjalid	Tooman, H. Kuidas kasvab turismipuu? Turismimajanduse alused. Kirjastus Argo. Tallinn 2010 Tooman.H. Turismiturundus. Tallinn 2002. Rekkor, S. Turundus. Majutus ja toitlustus. Tallinn: Ilo, 2006; Tooman, H., Müristaja, H. Turismi sihtkoha arendus ja turundus. Tallinn: Argo, 2008. Davies, E., Davies B.J. Edukas turundus. Tallinn: Ilo, 1998; Jalak, K. Müügi protsessi seitse astet. Tallinn: Elmatar, 1998; Kotler, P. Kotleri turundus. Tallinn: Best, 2002; Kotler, P. Muutuv turundus. Tallinn: Pegasus, 2003; Kotler, P. Turunduse vaatenurgad A-st Z-ni. Tallinn: Eesti Ekspressi kirjastus AS, 2003; Miljan M. Hinnakujundus turunduses Tartu; TÜ Kirjastus, 1996; Perens, A. Teenuste marketing. Tallinn: Külim, 1998; Tondorf, H.G. Turunduse tulevikutegurid. Tallinn: Külim, 2004; Vihalem, A. Marketing I. Tallinn: EMI, 1993; Vihalem, A. Marketing II. Tallinn: EMI, 1993; Vihalem A. Marketing. Hind, müük ja reklaam. Tallinn: Külim, 1996; Vihalem, A. Turunduse alused. Tallinn: Külim, 2003; Internetiallikad: www.eas.ee; www.eesti.ee; www.mkm.ee; www.riigiteataja.ee; www.stat.ee; www.ehrl.ee; www.etfl.ee; www.maatutism.ee; www.visitestonia.com; www.puhkaeestis.ee; www.hariduskeskus.ee

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Majutuskorraldus“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Majutuskorralduse erialal õppijad.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Erialane- ja müügitööalane inglise keel	7	Sirje Tamm
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab erialase mõttevahetuse tuuma, suhtleb ladusalt inglise keelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, koostab selget ja üksikasjalikku erialast teksti, edastab oma erialases töös toitlustus- ja majutusettevõttega seotud suulist ja kirjalikku infot ning tuleb toime tõhusa müügitööga.		
Auditõorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
62 t	56 t	64 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 12 kokku: 38	- loeb keerukat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele; - koostab erialase teksti, kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt; - edastab kirjalikku infot, sh elektrooniliselt, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid; - koostab juhendi alusel enda CV ja kaaskirja	Ametlik kirjavahetus. Tööga seotud telefonikõned. Enesetutvustus ja CV. Tööülesanded majutusettevõttes.	Sõnavaramängud. Rühma-ja paaristöö. Rollimängud. Konstruktiivne tagasiside. Analüütiline lugemine. Lünkharjutused.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Erialase teksti lugemine ja analüüs, teksti põhjal küsimustele vastamine.			Hindamismeetod: Praktiline töö Intervjuu	
Lävend				
Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu ja arutleb selle üle toetudes ette antud küsimustele. Mõistab kasutatud erialast terminoloogiat.				
Iseseisvad tööd				
Muutused tänapäeva hotellimajanduses - teksti analüüs. Europassi dokumendid.				

Praktilised tööd
Kinnituskirja koostamine. Kaaskirja ja Europassi CV koostamine. Töövestlus.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vestleb külastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides kasutades korrektset majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 22 iseseisev töö: 12 kokku: 40	- suhtleb vabalt külastajatega erinevates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendiga suhtlemisel oma mõtteid ladusalt; - juhatab kliendile teed majutusettevõtte erinevatesse ruumidesse, kasutades ettevõtte ruumiplaani; - informeerib külastajaid majutusettevõtte peamistest teenustest ja kasutustingimustest kasutades korrektset erialast keelt; - lahendab külastajate kaebused ja erisooovid, tagades oma tööga majutusettevõtte turvalisuse.	Hotelli sisseregistreerimine. Majutus ja muud pakutavad teenused. Toitlustus - menüü, laua katmine, toidu koostis, eritoitumine. Suulised ja kirjalikud päringud. Teadete edastamine. Tee juhatamine majutusettevõttes. Arveldamine.	Analüüsiv loeng. Juhtumi analüüs. Rollimäng. Test. Tagasiside kaaslasele. Mõistekaart.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Vestlus kliendiga igapäevaprobleemi lahendamiseks.			Hindamismeetod: Suuline esitus Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Õpilane vestleb külastajatega igapäevastes tööalastes situatsioonides viisakalt, abivalmilt ja ladusalt. Lahendab iseseisvalt külastajate kaebused ja erisooovid.				
Iseseisvad tööd				
Teksti analüüs - Eri-ja eristuvate vajadustega külastajad. Olulise info leidmine erinevaid portaale kasutades. Suulisele esitlusele esitatavad nõuded.				
Praktilised tööd				
Esitleb konkreetset majutasasutust ning pakutavaid teenuseid. Kirjalik vastus päringule. Rollimäng - etteantud menüü alusel kliendile sobivate roogade soovimine. Rollimäng - teenindus hommikusöögilauas.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab külastajale majutusettevõtet ja müüb seal pakutavaid teenuseid inglise keeles Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 12 kokku: 36	- kirjeldab korrektse võõrkeelse sõnavara abil tubade kategooriaid ja vooditüüpe ning sellega kaasnevaid tubade hindu ja nende seost toitlustusega; - vastab suuliselt ja kirjalikult, korrektse võõrkeelse sõnavara abil külastaja majutuspäringule; - teenindab külastajaid kogu teenindusprotsessi jooksul korrektset erialast	Majutusteenused. Hotellitubade kategooriad, erisused ja hinnad. Abivalmis ja sõbralik majutusteenindaja. Probleemide lahendamine. Päringud.	Töö tekstiga. Analüüsiv loeng. Arutelu. Paaristöö. Rollimäng.	Mitteeristav

	sõnavara kasutades, vastavalt teenindusstandardile.			
Hindamisülesanne: Majutusettevõtte teenuste ja toodete müügitöö.			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Tutvustab külastajale arusaadavalt ja viisakalt majutusettevõtet ja müüb etteantud hinnakirja alusel pakutavaid teenuseid;.vastab korrektselt kliendi küsimustele.				
Iseseisvad tööd				
Tutvub suulisele esitlusele esitatavate nõuetega. Koostab loetelu Eesti majutusasutuste poolt pakutavatest enamlevinud teenustest.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab lähipiirkonna, Eesti Vabariigi ja maailma huviväärsusi ning selgitab kliendile võimalusi soovitud kohta jõudmiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 10 kokku: 34	- kirjeldab Eesti Vabariigi struktuuri ja ajaloolist kujunemist; - nimetab Eesti Rahvakalendri Tähtpäevade Andmebaasi, kasutades rahvakalendri tähtpäevi ja nendega seotud rahvustoite; - kogub ja edastab külastajale informatsiooni lähipiirkonna kultuurisündmuste ja vaatamisväärsuste kohta, kasutades vastavat turismikataloogi; - kogub ja edastab külastajale informatsiooni Euroopa ja maailma kultuurisündmuste ja vaatamisväärsuste kohta, kasutades vastavat turismikataloogi; - juhatab külastajale teed ja tutvustab küsitud kohalikke objekte, kasutades vastavat linnakaarti ja/või turismikataloogi.	Euroopa Liit ja Eesti Vabariik. Eesti turismipiirkonnad. Eesti Rahvakalender. Tee juhatamine ja ühistranspordi kasutamine.	Analüüsiv loeng. Väitlus. Uurimusõpe. Esitlus.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Eesti ühe turismipiirkonna tutvustamine.		Hindamismeetod: Praktiline töö Ettekanne/esitlus		
Lävend				
Tutvustab korrektses inglise keeles ühte Eesti turismipiirkonda andes lühiülevaate piirkonna ajaloost, kultuuripärandist, aktiivse puhkuse võimalustest ning majutusvõimalustest				
Iseseisvad tööd				
Informatsiooni otsing kultuurisündmuste ja vaatamisväärsuste kohta, kasutades vastavaid infoportaale.				
Praktilised tööd				
Konkreetse Eesti turismipiirkonna tutvustamine vastavalt etteantud teemadele.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
sooritab iseseisvalt igapäevatoiminguid vastuvõtule ja müügiakonnas inglise keeles, kasutades aktiivse müügi tehnikaid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 praktiline töö: 8 iseseisev töö: 10 kokku: 34	- pakub külastajale täiendavaid teenuseid kasutades aktiivse müügi tehnikaid ja arvestades tema eripära; - kasutab korrektselt kliendi sisse- ja väljakirjutamisega seotud termineid; - kinnitab, muudab ja tühistab kliendi majutustellimusi vastavalt ettevõtte protseduurireeglitele; - koostab lihtsa kirjaliku hinnapakkumise, arvestades kliendi ootusi ja vajadusi, lähtudes ettevõtte võimalustest, hinnapoliitikast ja müügitöö eetikast; - esitleb ja kirjeldab külastajale suuliselt hinnapakkumises kajastatud tooteid ja teenuseid.	Müük ja turundus. Klienditeeninduse 10 käsku. Suulise ja kirjaliku hinnapakkumise koostamine. Majutustellimuste kinnitamine, muutmine ja tühistamine.	Loeng. Arutelu. Individuaalne töö. Rühmatöö. Rollimäng.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kirjaliku hinnapakkumise koostamine etteantud kliendisoovile vastavalt. Hinnapakkumise suuline esitus.		Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Esitleb suuliselt juhendi alusel hinnapakkumises kajastatud tooteid ja teenuseid; vastab viisakalt ja asjakohaselt külastaja täpsustavatele küsimustele Koostab kirjaliku hinnapakkumise konkreetsele kliendile.				
Iseseisvad tööd				
Hinnapakkumine.				
Praktilised tööd				
Aktiivne müügitöö kliendi sisseregistreerimisel.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded ning positiivselt peavad sooritatud olema ka kõik iseseisva töö ülesanded.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	1. Evans, V., Dooley, J., Garza, V. Career Paths: Tourism. Express publishing, 2011 2. Evans, V., Dooley, J., Garza, V. Career Paths: Hotels and Catering. Express Publishing, 2011 3. Taylor, J., Zeter, J. Career Paths: Business English. Express Publishing, 2011 4. Wood, N. Tourism and Catering. Oxford University Press, 2003 5. Jones, L. Welcome! English for the travel and tourism industry. Cambridge University Press, 2002 6. O'Hara, F. Be My Guest. English for the Hotel Industry. Cambridge University Press, 2005

7. Pogrund, P., Grebel, R. Make Your Mark in the Hotel Industry. McGraw-Hill Contemporary,
8. Walker, R., Harding, K. Tourism 1, 2. Oxford English for Careers. Oxford University Press, 2011
9. Estonian Tourist Board Online Materials
10. Murphy, R. English Grammar in Use. Fourth Edition. Cambridge University Press, 2012
11. Inglise-eesti ja eesti-inglise turismisõnastik Heli Tooman, Enn Veldi Studium 2006
12. E-course for Waiters Sirje Tamm 2012
13. Youtube videos

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Majutuskorraldus“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Majutuskorralduse erialal õppijad.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Toitlustuskorraldus ja -teenindus	12	Taisi Talviste, Endla Kuura
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija korraldab köögitööd, toitlustus- ja üritusteenindust, planeerides koostöös köögiga menüüd, tehnoloogilisi kaarte ja hinnapakkumisi, arvestades õigusaktides ettenähtud nõudeid ja kasutades peamisi arvutirakendusi;		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
104 t	88 t	120 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toitlustusettevõtte töökorraldust, toiduainete käitlemise, hügieeni ja enesekontrolli põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 12 kokku: 36	- kirjeldab erinevate toiduainete päritolu, biotehnoloogilisi võtteid toiduainete tootmisel, nende kohta toidusedelis ning mõju inimese organismile; - arvutab etteantud toitade toitainete- ja energiasisalduse, kasutades informatsiooni hankimiseks erinevaid kommunikatsioonivahendeid vahendeid; - mõistab toiduhügieeni tähtsust toitlustamisel; - koostab juhendamisel toitlustusettevõtte töötajatele toitlustustoimingute sh hügieeni koolituseks koolituskava; - korraldab enesekontrolliplaani täitmisel meeskonna tööd ning täidab vastavad dokumendid.	Toiduainete ja toitumisõpetus. Toiduained. Toiduainete tootmine, mõju inimese tervisele. Erinevate toiduainegruppide omadused ja kasutamine toiduvalmistamisel. Tervisliku toitumise tähtsus, tasakaalustatud toitumise põhimõtted meil ja mujal maailmas. Eritoitumine. Toidu toitainelise koostise arvutamine ja sellele hinnangu andmine. Hügieen. Vastuvõtlik organism. Nakkuste sagenemise põhjused. Toidu saasteallikad. Toidumürgistused. Toidunakkused. Isikliku hügieeni nõuded. HACCAP süsteemi 7 põhimõtet. Peamised kriitilised punktid toitlustuses.	Loeng ja töölehtede täitmine. Probleemülesanne: etteantud toidukorvi ja toitade põhjal kirjeldada toitainelist koostist ja erinevaid säästlikke toiduvalmistamise võimalusi.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Esitus rühmatööna toidunakkuste ja – mürgistuste tundmine. Esitus – hügieeni koolituskava toitlustusettevõttele. Rühmatöö – praktiline ülesanne õpetaja juhendi alusel (isiklik hügieen).		Hindamismeetod: Rühmatöö Õpimapp/portfoolio Ettekanne/esitus		

Õpimapp – dokumentatsiooni koostamine ettevõtte personali sisemiseks koolitamiseks.	
Lävend	
Hindamisülesanded on sooritatud ja vastavad õpetaja poolt etteantud nõuetele.	
Iseseisvad tööd	
Raport - ettevõtte külastuse analüüs. Rühmatööna hügieenikoolituskava toitlustusettevõttele.	
Praktilised tööd	
Praktiline ülesanne: etteantud menüü toitainelise koostise arvutamine ja kohandamine vastavalt etteantud situatsioonile.	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab erinevaid infotehnoloogilisi lahendusi kasutades majutusettevõttele menüüd, kalkultatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid lähtudes ettevõtte äriideest Jaotus tundides: praktiline töö: 30 iseseisev töö: 16 kokku: 46	- koostab juhendi alusel menüü järgides tervisliku toitumise põhimõtteid, menüü koostamise aluseid, arvestades kliendi soove ja vajadusi sh eritoitumisvajadusi; - koostab tooraine – ja hinnakalkulatsioonid kasutades tabeltöötlust ja vastavat tarkvara; - arvutab etteantud menüü põhjal tooraine vajaduse ja maksumuse ning toidu müügihinna vastavalt toitlustusettevõtte äriideele .	Kalkulatsiooni ja menüü koostamine. Tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide koostamise põhimõtted. Menüüde koostamise põhimõtted.	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö,	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Menüü etteantud kliendirühma toitlustamiseks koos kalkulatsiooni, tooraine vajaduse ja maksumusega.			Hindamismeetod: Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Esitatud menüü vastab kliendirühma vajadustele.				
Iseseisvad tööd				
Menüü koostamine etteantud sündmuse toitlustamiseks koos kalkulatsiooni, tooraine vajaduse ja maksumusega.				
Praktilised tööd				
Erinevate menüüde koostamine, menüüde kalkuleerimine, tooraine vajaduse ja maksumuse arvestamine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab vastavalt menüüle tooraine käitlemise, köögitoimingud, toitude serveerimise	- koostab tellimiskirja igapäevaseks tööks vajaliku kauba koguse hankimiseks vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses	Majutusettevõtte köögitöö planeerimine ja korraldamine. Õigusaktid, mille alusel toimub toitlustusettevõtte töö korraldamine. Tegevused toitlustusettevõttes lähtuvalt Veterinaaria- ja	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö, õppekäik, praktiline töö.	Mitteeristav

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 44	ettevõttes; - kontrollib vastuvõetava kauba kogust, kvaliteedi vastavust saatedokumentidele ning nõutud sertifikaatide olemasolu; - korraldab kauba kvaliteedi ja realiseerimisaegade igapäevast jälgimist; - tagab dokumentide süsteemse säilitamise vastavalt õigusaktidele ning ettevõtte sisekorrale; - planeerib meeskonna tööaega, korraldades köögitööd ratsionaalselt vastavalt ettevõtte täituvusele ja üldisele töökoormusele.	Toiduameti põhimäärusest. Enesekontrolliplaan. Seadmete ja töövahendite valiku põhimõtted ja sellekohase informatsiooni hankimise oskused. Uued tehnoloogiad toitlustuses: Cook and Chill, Capkold, Sous Vide, pakoteerimine, Bake off kontseptsioon, induktioonseadmed. Ergonoomika köögis. Toiduainete vastuvõtt ja ladustamine, kvaliteedinõuded ja realiseerimisajad. Laomajanduse korraldus ja dokumentatsioon, arvutiprogrammid. Toiduainete töötlusvõtted ja säästlik kasutamine. Meeskonna töö planeerimine ja korraldamine. Korrastus- ja puhastustööd toitlustusettevõtte tootmisruumides.		
Hindamisülesanne: Suurköögi laoplaani koostamine. Etteantud toitade valmistamiseks vajaminevate töövahendite ja nõude loetelu.			Hindamismeetod: Rühmatöö	
Lävend				
Hindamisülesanded vastavad õpetaja poolt esitatud kriteeriumidele.				
Iseseisvad tööd				
Enesekontrolliplaani koostamine etteantud andmetele vastavalt. Tellimiskirja koostamine kauba tellimiseks.				
Praktilised tööd				
Kauba kvaliteedi ja sertifikaatide kontrollimine, kaupade tellimine, kauba vastuvõtmine, töögraafikute koostamine, õppekäigud suurhotellide toitlustusosakondadesse ja kaubaladudesse. Uute tehnoloogiate praktiline katsetamine õppeköögis. Ergonoomiliste töövõtete kasutamine igapäevatöös. Puhastustööd toitlustusruumides.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamad toidud ja hommikueine toidud Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 40 iseseisev töö: 22 kokku: 82	- kirjeldab erialast terminoloogiat kasutades toiduainete kül- ja kuumtöötlemist ning nende vältel toimuvaid keemilisi ja füüsikalisi muutusi toiduainetes; - valmistab juhendamisel lihtsamaid toite, sealhulgas hommikueine toite, vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile, järgides toiduhügieeni nõudeid; - valmistab toite kasutades ohutult asjakohaseid köögitöö tehnikaid, kül- ja kuumtöötlusvõtteid, seadmeid ja töövahendeid; - valmistab iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud, juhendades üldtunnustatud kvaliteedistandardist, traditsioonidest ja arvestades klientide soove	Toiduvalmistamine. Toiduainete kulinaarne töötlemine. Toiduainete muutumine kulinaarsel töötlemisel. Toidu maitse, maitseained ja roogade maitsestamine. Puljongid ja supid. Kastmed. Köögiviljaroad- ja lisandid, seeneroad. Teravilja- ja kaunviljaroad ja lisandid. Kohupiima- ja munaroad. Liha- ja kalaroad. Külmad ja soojad suupisted. Magustoidud. Tainatooted. Eesti köök. Eritoitumine. Roogade serveerimine, jookide valik erinevate roogade juurde.	Praktiline töö, iseseisev töö, rühmatöö.	Mitteeristav

	ning vajadusi.			
Hindamisülesanne: Õpilane koostab iseseisva tööna kliendile sobiva menüü ja valmistab selle järgi toidud.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Menüü vastab etteantud kliendi soovidele, toidud on valmistatud tehnoloogiliselt õigesti ja on maitsvad.				
Iseseisvad tööd				
Etteantud kliendile sobiva menüü koostamine ja kalkuleerimine, mille järgi valmistab õppeköögis eine.				
Praktilised tööd				
Toiduvalmistamine õppeköögis.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab külastajaid vastavalt menüüle ja külastajate arvule erinevates teenindussituatsioonides, lähtudes ettevõtte äriideest, eesti ja võõrkeeles Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 12 kokku: 52	- teenindab juhendamisel kliente, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja teeninduse põhitehnikaid, lähtudes ettevõtte teeninduse korraldusest; - serveerib toidud ja joogid tehnoloogilises kaardis ettenähtud temperatuuril ja koguses; - teenindab külastajaid pidulikul sündmusel kasutades toitute ja jookide serveerimise eritehnikaid; - teenindab külastajaid vastavalt menüüle ja külastajate arvule erinevates toitlustamise teenindussituatsioonides, lähtudes ettevõtte äriideest.	Toitlustusteenindus. Toitute ja jookide serveerimise erinevad võimalused teenindussaalis. Kuumade ja külmade jookide serveerimine. Teeninduskultuur ametlikel vastuvõttudel. Flambeerimine. Dekanteerimine (veinid). Vaagnateenindus. Furšettvastuvõtt. Vastuvõttude liigid: ametlikud, mitteametlikud ja kombineeritud vastuvõtud ja sündmused.	Praktiline töö, rühmatöö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Temaatilise piduliku laua katmine ja teenindamine õpperestoranis.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Temaatiline laud on kaetud vatavalt etteantud pidulikule sündmusele. Teenindus vastab etteantud teenindusstandardile.				
Iseseisvad tööd				
Salvrätikute voltimine vähemalt kolmel erineval moel.				
Praktilised tööd				
Külastajate teenindamine kooli õpperestoranis.				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab külastajate teenindamise kogu klienditeekonnal Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- koostab vastavalt toitlustusettevõtte äriideele köögitöötajate ametijuhendid ja köögi kvaliteedistandardi; - juhendab köögitöötajaid varustades neid õigeaegselt tööülesannete täitmiseks asjakohase informatsiooniga, andes tööülesanded edasi selgelt ja arusaadavalt; - rakendab tööülesannete täitmiseks klientide tagasisidest kogutud informatsiooni ning teeb ettepanekuid töötulemuste parendamiseks tuginedes tagasiside analüüsile; - organiseerib teenindussündmuse kliendi tellimuse alusel, järgides planeeritud eelarvet, meekonna tööülesandeid ja etiketireegleid; - planeerib töömeeskonna jaotades tööülesanded ja koordineerides toitlustamis- ning teenindusprotsessi ning vastutades töö tulemuslikkuse ja kvaliteedi eest; - hindab toimunud sündmuse tulemuslikkust tuginedes meeskonnalt ja kliendilt saadud tagasiside analüüsile ning andes edasiviivat tagasisidet meeskonnale ja tehes ettepanekuid töötulemuste parendamiseks.	Toitlustuse korraldamine. Töö organiseerimine köögis. Köögitöö juhendamine. Meeskonnatöö planeerimine Pidulike sündmuste etikett ja protokoll. Teenindussündmuse planeerimine. Eelarve koostamine. Kutsete ja laua-ruumiplaanide koostamine. Kliendi tagasiside hankimine.	Rühmatöö, iseseisev töö arvutis.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane korraldab ja valmistab rühmatööna piduliku eine, koostab eelarve, korraldab, organiseerib ja viib läbi köögitöö ja teeninduse.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Pidulik eine on ettevalmistatud, korraldatud ja läbiviidud.				
Iseseisvad tööd				
Eelarve koostamine pidulikuks toitlustamiseks.				

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
arendab meeskonnas uusi tooteid, lähtuvalt juhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	- arendab meeskonnatööna uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast, klientide vajadustest ja soovidest töökoormuse osas; - koostab sisuliselt ja keeleliselt korrektselt menüü eesti ja ühes võõrkeeles (vene, inglise, soome) erinevate Eesti rahvakalendri	Tootearendus toitlustuses Tootearendus toitlustuses. Trendid toitlustuses. Kohaliku toidupärandi tootearendus. Hooaja menüüde arendamine ja tootepakkumiste koostamine. Võrgustikupõhine koostöö. Hinnapakkumised.	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö.	Mitteeristav

	tähtpäevade toidutraditsioonide taaselistamiseks; - koostab iseseisvalt, IKT vahendeid kasutades, klientidele hinnapakumise, lähtudes ettevõtte äriideest, hooajalisusest ja klientide soovidest; - suhtleb klientidega ametialaselt e-kirjateel järgides dokumentide vormistamise head tava, netietiketti ja asjaajamise reegleid.	Klientide tagasiside.		
Hindamisülesanne: Hinnapakumine etteantud ürituse toitlustamiseks.			Hindamismeetod: Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Hinnapakumine vastab kliendi soovidele ja vajadustele.				
Iseseisvad tööd				
Hinnapakumise koostamine.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hindamine: mitteeristav. Mooduli hinde saamise eelduseks on õpilase poolt koostatud kirjalik aruanne, kus õppija: - kirjeldab Eesti köögi toitumistavasid ja –traditsioone; - kirjeldab kohaliku tooraine kasutamise võimalusi antud menüü koostamisel; - koostab menüü ja põhjendab roogade valikut; - koostab menüü kolmes keeles; - koostab tehnoloogilised kirjeldused ja hinnakalkulatsioonid valmistatavatele roogadele; - koostab toitade valmistamiseks vajaminevate töövahendite ja nõude loetelu; - koostab tööplaani tööde teostamiseks; - koostab toiduainete tellimuse; - arvutab koostatud menüü roogade toitaime ja kalorete sisalduse. Mooduli hinde saamiseks tuleb koostada aruanne ja sooritada praktiline töö. Kirjalik aruanne koosneb järgmistest osadest: - toidukorra kirjeldus (kus? kellele? kuidas?); - koostatud ja kujundatud menüü; - menüüs pakutavate toitade ja jookide kirjeldus; - lauakatte skeem, järgides valitud serveerimisviisi; - serveerimiseks ja teenindamiseks vajalike vahendite loetelu; - tööplan eeltööde, teeninduse ja järeeltööde teostamiseks koostöös köögipersonaliga. Õppija juhendab 4 liikmelist meeskonda, korraldades enda koostatud menüü põhjal kokkulepitud hinnaga vähemalt 10 inimese toitlustamise. Toidud serveeritakse kokkulepitud ajagraafiku järgi. Praktilise töö hinne kujuneb 3-liikmelise komisjoni hinnangu tulemusena. Hindamiskriteeriumid: Sisemine kliendikeskus: - juhib meeskonnatööd, toetades igati oma meeskonda, näidates üles hoolivust ja arusaamist; - vastutab võetud kohustuste täitmise eest, nii oma kui ka meeskonnaliikmete töö eest; - töötab tulemuslikult ka pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;
--	---

	- küsib oma tegevuse kohta tagasisidet kolleegidelt. Välimine kliendikesksus: - suhtleb klientidega lähtuvalt kliendikesksuse põhimõtetest; - küsib oma tegevuse kohta tagasisidet klientidelt. Köögitööde teostamine: - planeerib toidu valmistamiseks vajalikud köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt nende kasutusjuhendile ja tööülesandele; - valmistab iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist, traditsioonidest ja arvestades klientide soove ning vajadusi; - juhendab ja korraldab meeskonna tööd köögis lähtuvalt juhendist ja arvestades muutuvate olukordadega; - jälgib ja kontrollib enda ja teiste töö kvaliteeti ning võtab vastutuse nii enda kui juhendatavate töö kvaliteedi eest; - meeskond peab kinni kokkulepitud ajakavast.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Toitlustuse alused. 2008 Argo Rekkor, S. jt. Toiduvalmistamine suurröögis. 2010 Argo Rekkor, S. jt. Kulinaaria. 2011 Argo Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaari. 2013 Argo Vainu, A., Eerik, R., Parm, T., Rekkor, S., Teenindamise kunst: toitlustamine. Vastuvõtude korraldamine. Argo:2013 Cracknell, H. L., Nobis, G. Toidud, joogid ja serveerimine. Tallinn: TEA, 2001 Kotkas, M. Roosipõld, A. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010 Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. Toitlustuse alused Tallinn: Argo 2008 Bono, G., Filippo, A. Stiilsed salvrätiseaded, Tallinn: Tea, 2005 Gee, G.E. Calculations for hospitality and catering. Inglismaa, 1997 Koppinen, S., Kumpulainen, E., Lehto, M. Peti&Safka. Hotelli-ja ravintola- alan perusteet. Helsinki: 2002 Shiring, S.B., Sr. Jardine, R.W., Mills R. J. Jr. Introduction to Catering: Ingredients for Success. USA, 2001 Stewart, M., Lawrence, E. Terve mõistus ja etikett. Tallinn: Odamees, 2002 Tsatsau, T., Lukas, M. Protokoll ja etikett. Tallinn: Ambassador, 2000 Karu, V., Soomre, S., Peolauad: katmine, serveerimine, etikett. Hansaprint 2010 Wiley. J., Catering Management., 2000 On-Site Foodservice Management., Copyright, 2003 E-kursus Moodle keskkonnas e-õppe materjalid Internetiallikad: www.ehrl.ee; www.vkhk.ee S.Rekkor, R. Eerik. Katame laua. 2017.

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Majutuskorraldus“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Majutuskorralduse erialal õppijad.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Majutusettevõtte juhtimine ja finantseerimine	8	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud I kursuse moodulid.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija korraldab majanduslikust keskkonnast lähtuvalt majutusettevõtte personali-ja meeskonnatööd, tootearenduse-, turunduse protsesse ja mõistab majandusarvestuse printsiipe.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
72 t	64 t	72 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vastutab juhendmaterjalide koostamise, analüüsi ja uuendamise eest majutusettevõttes kaasates töötajad arendustegevustesse Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 16 kokku: 52	- koostab oma vastutusalas juhendmaterjalid uuendades neid perioodiliselt; - juhendab töötajat selgelt ja arusaadavalt, pakkudes töötajale abi, motiveerides töötajat läbi positiivsete sõnumite, arvestades töötaja teadmisi, kogemust ja isikuomadusi; - seab ühised eesmärgid kaasates arendustegevustesse töötajaid.	Majutusettevõtte juhtimine. Majutusettevõtete töö planeerimine, korraldamine, majanduslik analüüs ja konkurentsivõime analüüs. Majutusettevõtte tegevuseesmärgid ja huvipooled.	Ajurünnak, rühmatöö, rollimäng, iseseisev töö arvutis.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Juhend. Rollimäng - töötaja juhendamine. Ajurünnaku analüüs tulemusel sünteesitud eesmärkide esitlemine.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Iseseisev töö vastab õpetaja poolt etteantud nõuetele. Sünteesitud eesmärgid on reaalsed ja täidetavad. Rollimängus osalemine on veenev.				
Iseseisvad tööd				

1.Juhend. 2.Ajurünnaku analüüs tulemusel sünteesitud eesmärgid.

Praktilised tööd

Iseseisev töö arvutis juhendite koostamiseks. Rollimängud töötaja juhendamiseks, info edastamiseks, töötaja motiveerimiseks.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
juhendab meeskonda tagades standardite täitmise, töö kvaliteedi ja efektiivse majandamise Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 16 kokku: 52	- korraldab meeskonna tööd kohaneses kiiresti muutuvate olukordadega, organiseerides vajadusel ümber enda ja töötajate töö; - kogub tööülesannete kvaliteetseks ja õigeaegseks täitmiseks vajalikku informatsiooni, analüüsib ja kasutab seda töösoorituse kvaliteedi ja efektiivsuse parendamiseks.	Majutusettevõtete kvaliteedi standardid ja kvaliteedikontroll. Programmi Fidelio kasutamine majutusettevõtte juhtimises. Majutusettevõtte majandustulemused, statistilised põhinäitajad ja suhtarvud. Käibejuhtimine.	Juhtumianalüüs: Rühmatööna kvaliteedi standardite kehtestamine. Praktiline juhendatud iseseisev töö programmis Fidelio juhendi alusel. Meeskonnatöö stimulatsioon: meeskonnamängud.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kvaliteedistandardite kontrolli mõõdikute analüüsi esitlus. Juhtrapid programmis Fidelio - võrdlusanalüüs.			Hindamismeetod: Analüüs Ettekanne/esitlus	
Lävend				
Kvaliteedistandardite kontrolli mõõdikute analüüsi esitlus vastab etteantud ülesandele. Juhtrapid programmis Fidelio - võrdlusanalüüs on koostatud.				
Iseseisvad tööd				
Kvaliteedistandardite kontrolli mõõdikud - esitlus. Juhtrapid programmis Fidelio võrdlusanalüüs.				
Praktilised tööd				
Töö programmiga FIDELIO.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab oma vastutusvaldkonnas personalitööd jälgides majutusettevõtte täitumust ja ettevõttes korraldatavaid üritusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 18	- koostab töögraafikud, jälgides majutusettevõtte täitumust, hooaega ja ettevõttes toimuvaid sündmusi; - organiseerib, jälgib ja kontrollib iga töötaja töö kvaliteeti ja standardite täitmist tehes ettepanekuid töö efektiivsemaks korraldamiseks ning viib eelnevalt	Personalijuhtimise uued väljakutsed ja suhete juhtimine majutusettevõttes.	Interaktiivne loeng. Juhtumianalüüs. Vaatlus. Rühmatöö. Iseseisev töö arvutis.	Mitteeristav

iseseisev töö: 16 kokku: 52	kooskõlastatud ettepanekud ellu; - selgitab arenguvestluse käigus välja töötaja koolitusvajadused.			
Hindamisülesanne: Iseseisvad tööd: Töögraafik etteantud majutusettevõtte osakonna töötajatele. Demingi tsükkel parendustegevustele. Koolituskava koostamine ühe tööloa töötajatele.			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				
Iseseisvad tööd on esitatud ja vastavad püstitatud ülesannetele.				
Iseseisvad tööd				
Töögraafik etteantud majutusettevõtte osakonna töötajatele. Demingi tsükkel parendustegevustele. Koolituskava koostamine ühe tööloa töötajatele.				
Praktilised tööd				
Töögraafikute koostamine erinevate osakondade töötajatele. Erinevate ülesannete sooritamine programmis FIDELIO.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab oma vastutusvaldkonnas majandusarvestust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 16 kokku: 52	- tunneb tekkepõhise raamatupidamise põhimõtteid, sh nimetab info tarbijad, tunneb põhimõisteid, oskab varade ja kohustuste arvestuse üldpõhimõtteid; - koostab kirjendeid ja kajastab neid arvestusregistris, arvutab kontokäibed ja saldod; - koostab raamatupidamise põhjaruanded bilanss ja kasumiaruanne ning maksuaruanded TSD ja KMD; - koostab ettevõtte finantsanalüüsi kasutades raamatupidamise aruannet.	Finantsjuhtimise alused. Raamatupidamise korraldamine, seadusest tulenevad nõuded. Algdokumendid ja nende põhjal koostatud koonddokumendid. Kassapõhine ja tekkepõhine arvestusprintsip. Kontode süsteem, kirjendite koostamine. Põhilised aruanded. Suhtarvude analüüs. Finantsprognooside koostamine.	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö,	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Finantsanalüüs.			Hindamismeetod: Analüüs	
Lävend				
Finantsanalüüs vastab etteantud ülesandele.				
Iseseisvad tööd				
Finantsanalüüsi koostamine juhendi alusel.				
Praktilised tööd				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hindamine: mitteeristav hindamine hindamisjuhendite alusel Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on 1, 2, 3 ja 4 õpiväljundite saavutamiseks sooritatud hindamisülesanded: 1.Juhend. 2.Rolilmäng - töötaja juhendamine. 3.Ajurünnaku analüüs tulemusel sünteesitud eesmärkide esitlemine. 4.Kvaliteedistandardite kontrolli mõõdikute analüüsi rühmatöö esitlus. 5.Juhtraportid programmis Fidelio ja Hotis võrdlusanalüüs. 6.Demingi tsükkel parendustegevustele. 7.Koolituskava. 8.Finantsanalüüsi kaitsmine.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S. Turundus. Majutus ja toitlustus. 2006 Alas, R. Juhtimise alused. Külim. 2001 Vadi, M. Organisatsiooikäitumine. Tartu 2001 Horner, S. International Cases in Tourism Management Elsevier, 2004 Medlik, S. The Business of Hotels, 2005 Tikk, J. Finantsarvestus. Valgus, 2009 Kallas, K. Finantsarvestuse alused. Tallinna Raamatutrükikoda 2002 Alver, L., Alver, J., Reinberg, J. Finantsarvestus, Deebet Tallinn 2004 Teearu, A., Krumm, E. Ettevõtte finantsjuhtimine. Pegasus 2005 Kõomägi, M. Ärirahandus, Tartu Ülikooli Kirjastus, 2006 Vaksmäe, E. Finantsjuhtimise õpik. Eesti Ärikoolitusprogramm 1999 Majandusarvestuse alustamine. Estada kirjastus 1998. Internetiallikad: www.emta.ee; www.riigiteataja.ee; www.rmp.ee www.eas.ee; www.eesti.ee; www.mkm.ee; www.stat.ee; www.ehrl.ee; www.etfl.ee; www.maaturism.ee; www.visitestonia.com; www.puhkaeestis.ee; www.aktiva.ee;

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Majutuskorraldus“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Majutuskorralduse erialal õppijad.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Turismimajandus/hotellimajandus	9	Tiina Kiibus
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab turismimajanduse olemust, rolli, põhilisi statistilisi näitajaid ja seost teiste majandusharudega, rakendab turismi- ja majutusalaseid teadmisi erialase info hankimisel ja külastajatele teenuste pakkumisel.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
110 t	72 t	52 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab turismi tähtsust rahvusvahelises ja Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 7 iseseisev töö: 12 kokku: 39	- kasutab mõisteid reisimine, turism, reisijad, turist ja ühepäevakülastaja omavahelistes seostes; - võrdleb väljamineva, sissetuleva ja siseturismi sisu ning sellega kaasnevat kasu või kahju Eestile kui turismisihtkohale; - analüüsib turismiettevõtluse erinevate sektorite peamisi tulemusnäitajaid Eesti riiklikust turismiarendu kavast lähtuvalt; - kirjeldab turismiettevõtluse majanduslikku, kultuurilist, sotsiaalset ja ökoloogilist mõju; - kasutab Eesti turismi- ja majutusettevõtlust reguleerivaid õigusakte teemakohase probleemi lahendamisel; - leiab Statistikaameti andmebaasidest turismistatistika põhilised tulemusnäitajad.	Turismimajanduse alused: Rahvusvaheline turism. Turismiressursid, - tooted ja –teenused. Turistid. Reisitransport. Majutusettevõtted. Toitlustusettevõtted. Turiste huvitavad tegevused. Turismialane seadusandlus. Turismistatistika. Tulemusnäitajad turismis.	Suhtluspõhine loeng. Ideekaart. Iseseisev soovitatud erialaste artiklite läbitöötamine. Kõitev loeng. ERTAK analüüs. Kriitiliste juhtumite uurimine. Ajurünnak. Õigusaktide analüüs. Andmebaaside analüüs.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Etteantud turismisihtkoha analüüs.		Hindamismeetod: Analüüs		
Lävend				
Turismisihtkoha analüüs vastab ülesandes antud nõuetele.				

Iseseisvad tööd
Turismi mõju sihtkohale - analüüs.
Praktilised tööd
Töö arvutis, erinevate andmebaaside külastamine ja vajaliku info leidmine ning töötlemine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
edastab eesti ja võõrkeeles asjakohast Eesti turismi- ja majutusala infot, kasutades turismimajandust reguleerivaid õigusakte ja andmebaase Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 17 iseseisev töö: 12 kokku: 39	- koostab vastuse infopäringule kasutades olulisemaid andmebaase turismi- ja majutusala info leidmiseks Eestis; - edastab külastajatele infot kasutades Eesti ametliku turismiportaali andmeid korrektses erialases eesti- ja võõrkeeles; - kasutab Eesti turismi- ja majutusala ettevõtlust reguleerivaid õigusakte teemakohase probleemi lahendamisel.	Turismisihtkoht. Turismiinfo. Eesti riiklik turismipoliitika. Turismimajandust reguleeriv seadusandlus.	Rollimäng, iseseisev töö arvutis, rühmatöö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rollimäng. Suuline ja kirjalik vastus infopäringule ja selle analüüs. Juhtumianalüüsi raport.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Analüüs	
Lävend				
Hindamisülesannete lahendused vastavad õpetaja poolt etteantud nõuetele.				
Iseseisvad tööd				
Kirjalik infopäringule vastamine.				
Praktilised tööd				
Erinevatele päringutele vastamine arvutis.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab hotellimajanduse sisu, sellega seotud ettevõtete liigitamist ja ülesehitust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 7 iseseisev töö: 12	- kirjeldab hotellimajanduse komponente ja seoseid teiste ettevõtte - valdkondadega; - iseloomustab Eesti majutusettevõtete liike lähtudes turismiseadusest ja toob asjakohaseid näiteid; - kirjeldab hotellide liigitamist sihtrühma, asukoha, suuruse ja teenuste taseme alusel;	Hotellimajanduse alused. Hotellimajandus. Majutustooted, majutusteenused. Majutusettevõtete liigitamine. Eesti majutusturg. Hotelliketid.	Interaktiivne loeng. Rühmatöö - mõttekaart. Enesekontrolli test. Iseseisev uurimus juhendi alusel.	Mitteeristav

kokku: 39	- võrdleb uurimuses iseseisvaid ja ketihotelle Eestis analüüsides nende eeliseid ja puudusi.		
Hindamisülesanne: Uurimus Eesti majutusturu kohta.		Hindamismeetod: Uurimustöö	
Lävend			
Uurimustöö on rühmas tutvustatud ja vastab etteantud nõuetele.			
Iseseisvad tööd			
„Eesti majutusturu analüüs“			
Praktilised tööd			
Töö arvutis erinevate majutusettevõtete kodulehtedega.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majutusettevõtte põhi- ja lisateenuseid, lähtudes erinevate külastajate ootustest, vajadustest ja ettevõtte äriideest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 7 iseseisev töö: 12 kokku: 39	- analüüsib erineva suurusega majutusettevõtete ülesehitust, osakondade tegevusvaldkondi ja ametikohti; - kirjeldab majutusettevõtte erinevate osakondade pakutavaid põhi- ja lisateenuseid; - võrdleb rühmatööna eri liiki majutusettevõtete teenuseid vastavalt ettevõtte äriideele; - tutvustab külastajatele majutusettevõtte teenuseid lähtuvalt kliendi ootustest ja vajadustest, arvestades ettevõtte võimalustega.	Majutusettevõtete struktuur. Majutusteenus, põhi- ja lisateenused. Erineva tasemega majutusettevõtetele esitatavad kohustuslikud nõuded. Majutusettevõtete järgud, nendele esitatavad nõuded.	Rühmatöö, iseseisev töö arvutis.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Etteantud kliendirühmale majutusettevõtte teenuste tutvustamine ühe majutusettevõtte baasil.				
Lävend				
Majutusettevõtte teenuste tutvustamine rühmas vastab ettevõtte võimalustega.				
Iseseisvad tööd				
Etteantud kliendirühmale majutusettevõtte teenuste tutvustamine ühe majutusettevõtte baasil.				
Praktilised tööd				

Iseseisev töö arvutis erinevate majutusettevõtete kodulehtedega.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
mõtestab turismiettevõtluse sisu ning majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 7 iseseisev töö: 12 kokku: 39	- analüüsib juhendi alusel turismiettevõtluse keskkonda Eestis; - kirjeldab Eesti majutusettevõtete sihtturgude jaotust ja suundumisi kasutades Ettevõtluse Arendamise Sihtasutuse andmeid; - iseloomustab sise- ja välituristide jagunemist peamiste reisi eesmärkide lõikes kasutades Eesti turismistatistikat.	Erinevate majutusettevõtete stiilid ja äriideed. Majutusettevõtete, juhtimis- ja omandivormid. Eesti Hotellide ja Restoranide Liit. Rahvusvahelised hotelle ühendavad organisatsioonid. MTÜ Maaturism. Majutusettevõtluse arengulugu ja trendid.	Mitteeristav
Lävend			

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
mõistab reisijate liigitust ning konkreetse majutusettevõtte külastajate peamisi reisimotiive, vajadusi ja ootusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 7 iseseisev töö: 12 kokku: 39	- võrdleb majutusettevõtte külastajate reisimotiive kasutades turismistatistika andmeid; - analüüsib erinevate majutusettevõtete äriideede põhjal külastajate ootusi ja vajadusi; - kirjeldab kliendi rahulolu ja tagasisidesüsteemi olulisust ja kasu majutusettevõttele ja külastajale.	Hotellikülastajad: külastajate põhilligid, külalislahkuse olemus. Väärtuspakkumine. Kliendi tagasiside majutusettevõttes.	Mitteeristav
Lävend			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hindamine: mitteeristav hindamine hindamisjuhendite alusel. Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on 1, 2, 3, 4, 5 ja 6 õpiväljundite saavutamiseks sooritatud hindamisülesanded.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Tooman, H. Kuidas kasvab turismipuu? Turismimajanduse alused. Kirjastus Argo. Tallinn 2010. Jakobson, J. Turismi alused. Tallinn 2002. Viin, T., Villing, R. Hotellimajanduse alused. Argo 2011. Tooman, H. Turismiturundus. Tallinn 2002. Medlik, S. The Business of Hotels, 2005. Ajakiri Reisimaailm Siimon, I. Turisminduse alused. Tartu: TÜ, 1996;

Ardel, T. Maaturismi aabits. Tallinn: Argo, 2004;

Eesti Turismiseadus;

Internetiallikad: www.eas.ee; www.eesti.ee; www.mkm.ee; www.riigiteataja.ee; www.stat.ee; www.ehrl.ee; www.etfl.ee; www.etfl.ee; www.maatursim.ee;
www.visitestonia.com; www.puhkaeestis.ee; www.unwto.org; www.slideshare.net/endlakuura/eesti-turismipoliitika;

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Majutuskorraldus“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Majapidamistöö korraldus ja logistika alused	6	Endla Kuura, Annely Raev
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õppija korraldab majutusettevõttes majapidamistöid, numbritubade hooldust, laomajandust ning varade ja varude haldust lähtuvalt töötervishoiu ja tööohutuse nõuetest, arvestades inimeste ja keskkonnaga, ettevõtte jätkusuutlikkusega.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
60 t	26 t	70 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
tunneb majapidamistöid, hindab majapidamistööde kvaliteeti, juhendab majapidamisosakonna töötajaid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 40 iseseisev töö: 7 kokku: 57	- koostab puhastusplaane, valides õiged puhastusained, töövahendid ja töö meetodid, vajaduse korral teeb tööd ise; - hindab tööde kvaliteeti; - juhendab majapidamisosakonna töötajaid.	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
korraldab majutusettevõttes majapidamistöid, numbritubade hooldust ning üritusruumide ettevalmistamist ning teenindamist koostöös majutusettevõtte teiste osakondadega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 7	- korraldab majapidamisosakonna tööd tagades majutusruumide ja üldkasutatavate ruumide puhtuse ja korra; - korraldab küllastajate teenindamist koostöös teiste ettevõtte osakondadega; - tagab ettevõtte jätkusuutlikkuse majapidamistööde optimaalsete töötulemuste kaudu; - jälgib juhendatavate tööd, selgitab ja korrigeerib majapidamistööde tegijate töövõtteid näidates ette ja korrates tegevust korrektse tulemuseni;	Eristav

kokku: 47	- juhendab töö tegijat kasutama ergonoomilisi töövõtteid ja tegema taastusharjutusi aktiivse töövõime säilitamiseks.	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
koostab ja analüüsib majapidamise osakonna dokumentatsiooni edastades tulemused kokkulepitud tingimustel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	- planeerib majapidamisosakonna tööd hinnates tööde mahtu, tööjõuvajadust, materjalide ja tehnika vajadust kiiresti muutuvates olukordades; - analüüsib juhendatavate toimetulekut tööülesannetega, nende suhtumist töösse, klientidesse, kolleegidesse ja ettevõtte varasse tehes eelneva põhjal otsuse edasise tegutsemise suhtes; - annab juhendatavatele faktidel põhinevat edasiviivat tagasisidet töö efektiivsemaks korraldamiseks ja jälgib järjekindlalt töö kvaliteeti; - koostab majapidamise dokumentatsiooni, edastab analüüsitud tulemused kokkulepitud tingimustel, teeb ettepanekuid efektiivsemaks töökorralduseks ja viib kooskõlastatud muudatused ellu;	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
korraldab majutusettevõttes laomajandust ning varade ja varude haldust tagades ettevõtte jätkusuutlikkuse Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	- korraldab kliendi poolt majutusettevõttesse unustatud esemete registreerimise, hoiustamise, kliendi informeerimise ja eseme tagastamise või hävitamise; - määrab tellitavad kaubakogused ja tellimissageduse lähtudes ettevõtte vajadustest; - tellib kauba vastavalt vajadusele korraldades selle vastuvõtmise, kvaliteedi hindamise, täpse dokumentatsiooni täitmise ja ladustamise; - korraldab järelvalve kaupade ladustamise, majasisese liikumise, õigeaegse kättesaadavuse ja optimaalse kasutamise üle; - viib läbi korralised inventuurid dokumenteerides ja analüüsides tulemused, algaatades nende põhjal vajadusel muudatusi töös.	Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Koristamine-see on lihtne! 2010. OÜ Puhastusekspt. Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskus Koristusvaldkonna sõnavara. 2009. Eesti Standardikeskus Tallinn: Eesti Standardikeskus Puhastustööde juhi käsiraamat. 2007. Toimetaja Villo, S.- A. Tallinn: Ilo Põllula, K. Majapidamisplaani koostamine. Õpiobjekt [http://www.hkhk.edu.ee/majapidamisplaani/index.html]. 24.04.2012 Tamm, T., Kuura, E., Lapp, S. 2012. Majapidamistöe majutusettevõttes. Tallinn: Kirjastus Argo Viin, T., Villig R. 2011. Hotellimajanduse alused. Tallinn: Kirjastus

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Majutuskorraldus“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Veebidisain HTML, CSS_T	2,5	Endla Kuura
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised ja oskused HTML dokumentide koostamiseks ja kujundusmallide loomiseks		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
12 t	20 t	33 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
orienteerub veebilehtede kujunduspõhimõtetes, kasutusvaldkondades ja veebitehnoloogiates Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 6 kokku: 20	- kirjeldab ja analüüsib veebilahenduste ülesehitust ja tehnoloogiliste lahenduste vastavust WCAG ja W3C soovitudele ja standarditele.	Ülevaade veebilehtede kujunduspõhimõtetest, struktuurset ülesehitusest, W3C poolt soovitatud veebistandarditest, erinevate veebilehitsejate iseärasustest ja veebilehe kasutatavuse mõjuritest. Veebi- ja mobiiliplatvormide kasutajaliidese mõiste ja omadused. Kasutatavus ja kasutajakogemus. Veebiprojekti planeerimine, analüüs, kavandi loomine, disainimine, testimine, kujunduse lõikumine. Lehe koostamine, arendamine, tehnoloogiate integreerimine, testimine. Rakendus- ja hindamisfaas.	Loeng. Iseseisvad tööd. Arutelu. Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Iseseisva töö esitlus. Praktilised tööd.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ettekanne/esitlus	
Lävend				
Kirjeldab ja analüüsib veebilahenduste ülesehitust ja tehnoloogiliste lahenduste vastavust WCAG ja W3C soovitudele ja standarditele.				
Iseseisvad tööd				
Analüüsib olemasolevaid veebilehistuid arvestades kasutajakeskset disaini ja sihtrühma.				

Praktilised tööd

Veebilehe või selle osade kujundamine vastavalt etteantud tingimustele. Lehe disainkavandi loomine, testimine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab HTML keeles dokumente ja lisab neile CSS stiililehte Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 15 iseseisev töö: 8 kokku: 27	- loob HTML dokumendid ja kujundab need CSS stiilifailiga.	HTMLi põhikonstruktsioonid veebilahenduse kavandamisel ja teostamisel. Tähtsamad elemendid ja võimalused. HTML elemendid. CSS reeglid. Dokumendi struktuur. Lehtede sidumine. Pildid. Tabelid. Kujundusraamistikud ja nende kasutamine.	Loeng. Iseseisvad tööd. Arutelu. Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Iseseisvad tööd. Praktilised tööd.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö	
Lävend				
Lävendi saavutamiseks on läbitud iseseisva töö raames Akadeemia ja teostatud praktilised tööd.				
Iseseisvad tööd				
https://www.codecademy.com/tracks/web-et-akadeemia-labimine .				
Praktilised tööd				
Veebilehe või selle osade kujundamine vastavalt etteantud tingimustele. Lehe disainkavandi loomine, testimine. Kujunduse lõikumine, materjalide ettevalmistamine, lehe viimine HTML-kujule vastavalt kavandile.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kavandab veebilehe struktuuri, loob kujunduse ja seob kujundusmalli sisuhaldusraamistikule Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 8 iseseisev töö: 6 kokku: 18	- loob struktureeritud lehekülje koos sisuga sisuhaldussüsteemile ja seob selle kujundusmalliga.	Enamlevinud sisuhaldussüsteemid. Sisuhaldussüsteemide kohaldamine. Sisuhaldussüsteemi administreerimine. Kategoriad, artiklid, failihaldus. Komponendid, moodulid, pistikprogrammid. Erinevad kasutuskeeled. Kujundusmallide valik, lisamine ,konfigureerimine.	Loeng. Iseseisvad tööd. Arutelu. Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Iseseiseva töö ja praktilise töö käigus valmib veebileht sisuhaldussüsteemil koos struktuuri, sisu ja kujundusmalliga.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Arutlus	

Lävend

Lävendi saavutamiseks on loodud iseseisva- ja praktilise töö käigus veebileht sisuhaldussüsteemil.

Iseseisvad tööd

Praktiline töö- ühe sisuhaldussüsteemi kasutamine.

Praktilised tööd

Praktiline töö- ühe sisuhaldussüsteemi kasutamine (kujunduse valik, info sisestamine, kasutajate haldus, erinevad keeled).

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinnatakse mitteeristavalt Moodul loetakse arvestatuks, kui õpilane esitab õpimapi mooduli teemade kohta.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	https://www.codecademy.com/tracks/web-et http://www.w3schools.com

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Majutuskorraldus“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused.	4,5	Anu Laas
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töokeskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
72 t	36 t	9 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 5 iseseisev töö: 9 kokku: 26	- analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi; - seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega; - leiab iseseisvalt erialast informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta; - leiab iseseisvalt erialast informatsiooni sh elektrooniliselt praktika ja töökohtade kohta; - koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, soovivavaldis; - valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul; - koostab juhendamisel endale sh elektrooniliselt lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.	1. KARJÄÄRI PLANEERIMINE Enesetundmine karjääri planeerimisel: närvitüüp, temperament ja iseloom. Väärtused, soovid, huvi, võimed, oskused, motivatsioon. Tööturg – trendid, arengusuunad, prognoosid. Nõutud kompetentsid tööturul. Tööandjate ootused. Elukestev õpe. Karjääri planeerimine ja otsuste tegemine. Karjääriteenused ja – nõustamine. Tööotsimise viisid. Eneseanalüüsi läbiviimine: tugevad ja nõrgad küljed. Töötamine välisriigis. Tööintervjuu. 2. ASJAAJAMISE ALUSED Kandideerimisdokumendid: CV ja sellega kaasnevad dokumendid. Tööintervjuu. Motivatsioonikirja koostamine. Tööintervjuu	Kõitev loeng, iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: 1. Iseseisev töö – koostada juhendi alusel CV ja motivatsioonikiri, esitada elektrooniliselt.		Hindamismeetod: Iseseisev töö		

2. Meeskonnatöös ja rollimängudes osalemine.	Praktiline töö Õpimapp/portfoolio
Lävend	
1. Analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi. 2. Seostab kutse-, eriala- ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega. 3. Leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta. 4. Leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta. 5. Koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus. 6. Valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul. 7. Koostab juhendamisel endale sh elektrooniliselt lühi- ja pikaajalise karjääriplani.	
Iseseisvad tööd	
Iseseisev töö – koostada juhendi alusel CV ja motivatsioonikiri, esitada elektrooniliselt.	
Praktilised tööd	
Praktiline töö – meeskonnatöös ja rollimängudes osalemine.	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 iseseisev töö: 8 kokku: 23	- kirjeldab juhendi alusel oma majanduslikke vajadusi, lähtudes ressursside piiratusest; - selgitab juhendi alusel nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust; - koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve; - loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse; - täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni; - leiab iseseisvalt informatsiooni panga poolt pakutavate põhiliste teenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta; - kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi e-riik.	1. MAJANDUSE ALUSED Vajadus ja ressursid. Turumajanduse olemus. Nõudluse ja pakkumise mehhanism. Konkurents ja hinnasüsteem. Valitsuse roll ja funktsioonid: riigieelarve, maksud ja nende olemus. Pank ja pangateenused. E- riik.	Kõitev loeng, kirjalik töö, intervjuu, iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Iseseisev töö - leiab iseseisvalt informatsiooni panga poolt pakutavate põhiliste teenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus	
Lävend				
1. Kirjeldab juhendi alusel oma majanduslikke vajadusi, lähtudes ressursside piiratusest.				

2. Selgitab juhendi alusel nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust.
3. Koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve.
4. Loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse.
5. Täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni.
6. Leiab iseseisvalt informatsiooni panga poolt pakutavate põhiliste teenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta.
7. Kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi e-riik.

Iseseisvad tööd

Eesti maksud nende arvutamine.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 7 kokku: 26	- kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis. - võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana; - kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid; - tutvustab meeskonnatööna majutusettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda; - selgitab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuride vaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele; - kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed majutusettevõtte näitel ja koostab elektrooniliselt meeskonnatööna juhendi alusel lihtsustatud äriplaani.	1. ETTEVÕTLUSE ALUSED Ettevõtluskeskkond. Ettevõtte, ettevõtja, palgatöötaja. Tööjõuturg. Äriidee. Ettevõtte loomine, juhtimine. Tootmine ja teenidus: toode ja toodang, püsiv- ja muutuvkulud, kasum ja käive, aruandlus. Äriplaani koostamine.	Kõitev loeng, demonstratsioon, kirjalik töö, rühmatöö, analüüs, iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö – äriplaani struktuuri koostamine		Hindamismeetod: Praktiline töö		
Lävend				
1. Kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis lähtuvalt õmblusvaldkonnast. 2. Võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana. 3. Kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid. 4. Tutvustab meeskonnatööna majutusettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda. 5. Selgitab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuride vaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele. 6. Kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed majutusettevõtte näitel ja koostab elektrooniliselt meeskonnatööna juhendi alusel lihtsustatud äriplaani.				
Iseseisvad tööd				
Iseseisev töö – koostada juhendi alusel meeskonnatööna lihtsustatud äriplaan ja esitleda. Kultuuride vahelised erinevused ettevõtluses.				
Praktilised tööd				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskonnas toimimisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 iseseisev töö: 9 kokku: 24	- loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskonna tagamisel; - tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskonna üldisi füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks; - tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatust töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega; - kirjeldab tulekahju ennetamise võimalusi ja oma tegevust tulekahju puhkemisel töökeskonnas; - leiab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni erinevatest allikatest (sh elektroonsetest) juhtumi näitel.	1. TÖÖKESKKONNAOHUTUS Töökeskonnaalane teave. Riiklik strateegia töötervishoiu ja tööohutuse valdkonnas. Tööohutuse ja töötervishoiu tagamise meetmed. Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. Tööõnnetused. Tööandja ja töötaja kohustused ja õigused. Riskianalüüs ja selle olemus. Õnnetusoht ja käitumine ohuolukorras. Tulekahju ennetamise võimalused. Tegutsemine õnnetuspaigal. Põhilised esmaabivõtted. 2. TÖÖSEADUSANDLUSE ALUSED Lepingulised suhted. Lepingu mõiste. Töölepinguseadus. tööleping. Töövõtuleping. Käsundusleping. Töötamine välismaal. Lepingu pooled, nende õigused ja kohustused. Töö- ja puhkeaeg. Puhkuse liigid: põhi- ja lisapuhkus, palgata puhkus, vanemapuhkused, õppepuhkus. Palgaseadus. Töönorm, tööpäev, töönädal, töövahetus. Palga maksmise kord. Palk, lisatasu. Töövõimetushüvitis. Puhkuse tasustamine. Ametijuhend ja sisekorraeeskirjad.	Loeng, näitlikustamine, iseseisev töö, analüüs, probleemsituatsiooni lahendamine, õppevideod.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: 1. Ülesande alusel koostada tööõnnetuse analüüs. 2. Rühmatööna ohutegurite kaardistamine ja meetmete selgitamine riskide vähendamiseks. 3. Test tööohutuse- ja töökeskonnaalaste põhimõistete tundmisest.			Hindamismeetod: Test Ülesanne/harjutus Analüüs Rühmatöö	
Lävend				
1. Loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskonna tagamisel. 2. Tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskonna üldisi füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks. 3. Tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatust töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega. 4. Kirjeldab tulekahju ennetamise võimalusi ja oma tegevust tulekahju puhkemisel töökeskonnas. 5. Leiab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni erinevatest allikatest (sh elektroonsetest) juhtumi näitel.				
Iseseisvad tööd				
1. Koostada juhendi alusel tööõnnetuse näite põhjal tööõnnetuse analüüs. 2. Koostada elektrooniliselt ülevaade töölepinguseadusest lähtuvalt töölepingu sisu, töökorralduse puhkuse kohta. 3. Arvutada juhendi alusel ajatöö palk.				
Praktilised tööd				
Rühmatööna ohutegurite kaardistamine ja meetmete selgitamine riskide vähendamiseks.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 iseseisev töö: 3 kokku: 18	- suhtleb nii verbaalselt kui mitteverbaalselt etteantud situatsioonile sobivalt, järgides üldtunnustatud käitumistavasid; - kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse hea tava põhimõtteid; - selgitab tulemusliku meeskonnatöö eelduseid; - kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel; - loetleb ja kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid; - lahendab juhendi alusel tavapäraseid erialaga seonduvaid teenindussituatsioone.	1. SUHTLEMISE ALUSED Suhtlemisvajadused ja –ülesanded. Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine. Ametlik ja mitteametlik suhtlemine. Telefoni- ja internetisuhtlus. Üldtunnustatud käitumistavad. Kontakti loomine. 2. KLIENDITEENINDUSE ALUSED Erineva kultuuritaustaga kliendid. Käitumine erinevates suhtlemis- ja klienditeenindussituatsioonides. Toimetulek probleemsituatsioonides. Probleemne klient. Meeskonnatöö.	Kõitev loeng, rühmatöö, rollimäng, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Referaad teemal „Kliendikeskse teenindamise põhimõtted“ koostamine ja esitlemine meeskonnatööna			Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Referaad Suuline esitus	
Lävend				
1. Kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava põhimõtteid. 2. Selgitab tulemusliku meeskonnatöö eelduseid. 3. Kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel. 4. Loetleb ja kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. 5. Lahendab juhendi alusel tavapäraseid rätsepatööga seonduvaid teenindussituatsioone.				
Iseseisvad tööd				
Koostada ja esitleda meeskonnatööna referaad teemal „Kliendikeskse teenindamise põhimõtted“				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamist hinnatakse mitmeeristavalt. Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb protsessihinnete koondhindest ja õpiväljundite omandamisel sooritatud iseseisvatest töödest:□ 1. CV ja motivatsioonikirja koostamine, õv 1 2. Leibkonna ühe kuu eelarve koostamine, õv 2 3. Referaadi koostamine teemal „Finantsasutuse poolt pakutavad teenused ning kaasnevad kohustused“, õv 2 4. Meeskonnatööna lihtsustatud äriplaani koostamine ja esitlemine, õv 3 5. Referaat teemal töötervishoiu, tööohutusealase informatsiooni ja juhtumi näite põhjal, õv 4 6. Ülevaade töölepinguseadusest lähtuvalt töölepingu sisu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta, õv 4 7. Ajatöö palga arvutamine, õv 4 8. Ametijuhendi koostamine, digitaalselt allkirjastamine, õv 4 9. Meeskonnatööna referaadi koostamine teemal „Kliendikeskse teenindamise põhimõtted“, õv 5
--	---

	ja praktilistest töödest: 1. Meeskonnatöös ja rollimängudes osalemine, õv 1 2. Eesti maksude arvutamise ülesannete lahendamine, õv 2 3. Äriplaani struktuuri koostamine, õv 3 4. Õmbleja palga, puhkuse tasu ja töövõimetushüvitise arvutamine, õv 4 5. Elektroonilise algatus- ja vastuskirja koostamine ja vormindamine, õv 4 6. Töölepinguseaduse test, õv 4 7. Elektroonilise algatus- ja vastuskirja koostamine ja vormindamine, õv 4 8. Käsunduslepingu, töövõtulepingu ja töölepingu võrdlus, õv 4 9. Rühmatööna riskianalüüsi koostamine, õv 4 10. Käitumine ja suhtlemine tellimustöö vastuvõtmisel ja üleandmisel, õv 5 11. Teenindussituatsioonis kliendi teenindamine tellimustööde vastuvõtmisel, proovimisel ja üle andmisel (hinnatakse moodulis 8)
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Töötervishoiu ja tööohutuse seadus https://www.riigiteataja.ee/akt/106072012060 Töötervishoiu ja tööohutuse käsiraamat kutsekoolidele. (2012) Sotsiaalministeerium, Tallinn http://www.tooelu.ee/et/Tookeskkond/ohutegurid/ergonoomia Töölepingu seadus https://www.riigiteataja.ee/akt/122122012030 Tööseadusandluse alused https://moodle.e-ope.ee/enrol/index.php?id=1240 Palgaseadus - https://www.riigiteataja.ee/akt/12869872 EVS-ISO 15489-1:2004 „Informatsioon ja dokumendihaldus. Dokumendihaldus. Osa 1:“Üldnõuded“ EVS 882-1:2006 „Informatsioon ja dokumendihaldus. Dokumendielemendid ja vorminõuded. Osa 1:“Kiri“ Rahvusarhiiv www.ra.ee Asjaajamise alused https://moodle.e-ope.ee/enrol/index.php?id=1307 Schumann, S.. Klienditeeninduse alused lihtsas keeles.(2012) http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Kutsehariduse%20programm/HEV/Lihtsa%20keeles%20klienditeenindus%202.pdf Oja, A. (2005) Klienditeenindus valguses ja varjus. Äripäev

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Majutuskorraldus“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Majutuskorralduse õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Üritusteenindus	3	Endla Kuura, Ene Sepa, Tiina Kiibus
Nõuded mooduli alustamiseks	Mooduli alguseks on läbitud ja hinnatud kõik esimese kursuse moodulid.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab sündmuskorralduse sisu majutusettevõtte lisateenusena ning teenindab koosoleku ja sündmuse külastajaid.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
30 t	18 t	30 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab sündmuskorralduse sisu ja külastajate ootusi koosolekuteenindusele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	- nimetab sündmuskorraldusega tegelemise eesmärgid ettevõtte seisukohalt; - kirjeldab pakutava koosolekupaketi alusel sündmuskorraldusega kaasnevaid peamisi tulusid ja kulusid; - toob näiteid sündmuste eri liikidest lähtudes sisu ja suuruse kriteeriumist; - määratleb sündmuse liigi sisu ja suuruse alusel; - kirjeldab sündmuskorraldusega seotud ootusi majutusettevõtte, korraldaja ja külastaja seisukohast.	Sündmuste liigid. Sündmuste korraldamine. Sündmuse eelarve. Majutusettevõtte ja sündmuse korraldaja ülesanded sündmuse korraldamise.l	Rühmatöö, interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutis.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane koostab paaristööna etteantud ülesande alusel ühe koosoleku korraldamiseks vajalike tööde nimekirja.			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Õpilane koostab paaristööna etteantud ülesande alusel ühe koosoleku korraldamiseks vajalike tööde nimekirja ja esitab nõuetekohase iseseisva töö.				
Iseseisvad tööd				
Etteantud ülesande alusel sündmuse päevakava koostamine.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb majutusettevõttes pakutavaid koosolekuteenuseid, ruumistiile ja enim kasutatavaid tehnilisi vahendeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	- loetleb olulisemaid koosolekuliike ja selgitab erinevate koosolekuliikide tähendust; - kirjeldab etteantud näite alusel majutusettevõttes pakutavaid koosolekuteenuseid; - kirjeldab ja võrdleb erinevaid koosoleku ruumistiile, nimetab nende eelised ja puudused vastavalt sihtrühma vajadustele; - kirjeldab rühmatööna koosoleku ettevalmistus- ja toimumisetapis pakutavaid teenuseid; - komplekteerib vastavalt koosoleku sisule osalejatele ja esinejatele mõeldud infomaterjali; - nimetab ja kasutab koosolekul enim kasutatavaid tehnilisi vahendeid.	Koosoleku liigid. Koosoleku ruumide stiilid. Koosoleku korraldamiseks kasutatavad teenused. Infomaterjali ja tehniliste vahendite kasutamine koosolekute korraldamisel.	Iseseisev töö arvutis, interaktiivne loeng, rühmatöö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane koostab ühe etteantud majutusettevõtte poolt pakutavaid koosolekuteenuseid ja äriklientidele pakutavaid lisateenuseid tutvustava esitluse ning tutvustab seda rühmale.			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				
Õpilane koostab ühe etteantud majutusettevõtte poolt pakutavaid koosolekuteenuseid ja äriklientidele pakutavaid lisateenuseid tutvustava esitluse ning tutvustab seda rühmale.				
Iseseisvad tööd				
Õpilane koostab ühe etteantud majutusettevõtte poolt pakutavaid koosolekuteenuseid ja äriklientidele pakutavaid lisateenuseid tutvustava esitluse ning tutvustab seda rühmale.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab koosolekuteenindaja tööülesandeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	- kirjeldab rühmatööna koosolekuteenindaja peamisi tööülesandeid; - kirjeldab rühmatööna koostööpõhimõtteid koosoleku moderaatori, tõlgi ja korraldajaga; - kirjeldab rühmatööna koosolekuteeninduseks sobivat teenindaja hoiakut lähtudes korraldaja ja osalejate ootustest.	Koosolekuteenindaja tööülesanded. Koosoleku korraldaja koostöö teiste teenuse pakkujatega. Koosoleku teenindus.	Rühmatöö, iseseisev töö, arutelu, mõistekaart.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane planeerib etteantud ülesande alusel koosoleku läbiviimiseks vajalikud tööd ja tegevused.			Hindamismeetod: Probleemsituatsiooni lahendamine	

Lävend
Õpilane on planeerinud koosoleku läbiviimiseks tehtavad tööd ja tegevused vastavalt õppeülesandes toodud tingimustele.
Iseseisvad tööd
Tööleht. Etteantud ülesande alusel koosoleku läbiviimiseks vajalike tööde ja tegevuste planeerimine.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab sündmuse külastajaid iseteeninduslaudades Jaotus tundides: praktiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	- iseloomustab juhendi alusel furšettlauda, rootsi lauda ja erinevaid joogilaudu, teenindust ning neil pakutavaid toite ja jooke; - nimetab rühmatööna koosoleku korraldaja ootused toidule ja toitlustusteenindusele etteantud koosoleku äriidee aluse;l - linutab, katab ja kaunistab juhendamisel iseteeninduslaudu etteantud sündmuse menüü alusel, arvestades ruumi paigutust ja külastajate arvu ning liikumist ruumis; - teenindab meeskonnas külastajaid iseteeninduslauaga sündmusel, vajadusel täiendab, korrastab ja koristab sündmuse lõppedes; - rakendab kandikuteenindust meeskonnas etteantud toitlustusteeninduse situatsioonis.	Iseteeninduslauad koosolekust osavõtjate toitlustamiseks. Toitlustamiseks pakutavad toidud ja joogid, laudade teenindamine. Praktiline laudade teenindus.	Praktiline töö, arutelu, rühmatöö, iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane katab ja teenindab rühmatööna koosolekust osavõtjatele iseteeninduslauda, teenindab koosolekust osavõtjaid ja koristab lauad.		Hindamismeetod: Praktiline töö		

Lävend
Õpilane katab ja teenindab rühmatööna koosolekust osavõtjatele iseteeninduslauda, teenindab koosolekust osavõtjaid ja koristab lauad. Õpilane esitab nõuetekohase iseseisva töö.
Iseseisvad tööd
Furšettlauda menüü koostamine etteantud ülesande alusel.
Praktilised tööd
Koosoleku toitlustusteenindus - laudade katmine, teenindamine, koristamine

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab osalejate registreerimist ja teenindab neid koosoleku ajal Jaotus tundides:	- planeerib registreerimisprotsessiks vajalikud materjalid ja töövahendid lähtudes koosoleku sisust;	koosolekust osavõtjate registreerimine ja teenindamine.	Rühmatöö, iseseisev töö, praktiline töö.	Mitteeristav

praktiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	- valmistab ette tööpinna külastajate registreerimiseks, lähtudes koosoleku sisust ja registreerimisprotsessi põhimõtetest; - registreerib koosoleku osalejad, tutvustab koosoleku korraldust ja jagab infomaterjali kokkulepitud korra kohaselt; - vastab osalejate küsimustele koosoleku kava ja toimumiskoha osas ning annab suunajuhiseid sündmuskohas liikumiseks; - suhtleb külastajatega külalislahkelt ja abivalmilt teenindusprotsessi ajal.			
Hindamisülesanne: Õpilane koostab etteantud konverentsikavast lähtuva registreerimisvormi, registreerib soovijad konverentsile ning vastab kirjalikult registreerujate täiendavatele küsimustele.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õpilane koostab etteantud konverentsikavast lähtuva registreerimisvormi, registreerib soovijad konverentsile ning vastab kirjalikult registreerujate täiendavatele küsimustele.				
Iseseisvad tööd				
Registreerimislehe koostamine etteantud ülesande alusel.				
Praktilised tööd				
Koosoleku korraldamine. Koosolekust osavõtjate registreerimine. Koosoleku teenindamine.				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
lahendab teenindusolukordi koosoleku toimumise ajal Jaotus tundides: praktiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	- selgitab külastajate soovid/probleemid ning pakub sellele vastavalt lahendusi; - põhjendab probleemile pakutud lahendust või käitumist lähtuvalt kliendikesksest teenindusest; - hindab teenindusolukordi ning sõltuvalt nende keerukusest valib käitumisviisi ja kaasab olukorra lahendamisse vajadusel kaastöötajad; - suhtleb teenindusolukorras külastajatega külalislahkelt ja abivalmilt.	Koosoleku teenindus. Konverentsipaketi koostamine.	rühmatöö, praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane koostab rühmatööna etteantud ülesande alusel ühe konverentsiteenuseid pakkuva majutusettevõtte baasil konverentsipaketi, milles on majutamine, toitlustamine, kahepäevane konverents ja vähemalt kaks lisateenust (vaba aeg ja ilu/tervise teenus). Õpilane esitleb oma konverentsipaketti suuliselt õpperühma tunnis.			Hindamismeetod: Rühmatöö	
Lävend				

Õpilane on koostanud konverentsipaketi etteantud ülesande alusel. Paketis on kõik vajalikud teenused, töö on vormistatud nõuetekohaselt. Esitus on ladus.

Iseseisvad tööd

Konverentsipaketi koostamine etteantud ülesande alusel.

Praktilised tööd

Koosoleku teenindamine rühmatööna.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteametliku hindamisega. Mooduli hinde saamiseks on õpilane läbinud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. Kokkuvõtva hinde saamiseks koostab õpilane rühmatööna etteantud ülesande alusel ühe konverentsiteenuseid pakkuva majutusettevõtte baasil konverentsipaketi, milles on majutamine, toitlustamine, kahepäevane konverents ja vähemalt kaks lisateenust (vaba aeg ja ilu/tervise teenus). Õpilane esitab oma töö kirjalikult ja esitleb oma konverentsipaketti suuliselt õpperühma tunnis.
Mooduli hindamine	mitteametlik hindamine
Õppematerjalid	H.Müristaja. K.Tarmula "Sündmus- ja koosolekukorraldus" http://ajajuhtimine.ee/koosolekute-juhtimine.html https://www.riigiteataja.ee/akt/73467 http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/1375/S%C3%BCndmus-%20ja%20koosolekukorraldus%20-%20%C3%B5ppematerjalid_T.Koor.pdf

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Majutuskorraldus“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Majutuskorralduse erialal õppijad.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Erialane- ja müügitööalane soome keel	8	Ly Kukk
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab erialase mõttevahetuse tuuma, suhtleb ladusalt soome keelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, koostab selget ja üksikasjalikku erialast teksti, edastab oma erialases töös toitlustus- ja majutusettevõttega seotud suulist ja kirjalikku infot ning tuleb toime tõhusa müügitööga.		
Auditõorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
105 t	56 t	47 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 16 iseseisev töö: 12 kokku: 48	- loeb keerukat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele; - koostab erialase teksti, kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt; - edastab kirjalikku infot, sh elektrooniliselt, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid; - koostab juhendi alusel enda CV ja kaaskirja	Ametlik kirjavahetus. Tööga seotud telefonikõned. Enesetutvustus ja CV. Tööülesanded majutusettevõttes.	Sõnavaramängud. Rühma-ja paaristöö. Rollimängud. Konstruktiivne tagasiside. Analüütiline lugemine. Lühkharjutused.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Erialase teksti lugemine ja analüüs, teksti põhjal küsimustele vastamine.			Hindamismeetod: Praktiline töö Intervjuu	
Lävend				
Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu ja arutleb selle üle toetudes ette antud küsimustele. Mõistab kasutatud erialast terminoloogiat.				
Iseseisvad tööd				
Muutused tänapäeva hotellimajanduses - teksti analüüs.				

Praktilised tööd
Kinnituskirja koostamine. Kaaskirja ja Europassi CV koostamine. Töövestlus.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vestleb külastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides kasutades korrektset majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 16 iseseisev töö: 12 kokku: 48	- suhtleb vabalt külastajatega erinevates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendiga suhtlemisel oma mõtteid ladusalt; - juhatab kliendile teed majutusettevõtte erinevatesse ruumidesse, kasutades ettevõtte ruumiplaani; - informeerib külastajaid majutusettevõtte peamistest teenustest ja kasutustingimustest kasutades korrektset erialast keelt; - lahendab külastajate kaebused ja erisoovid, tagades oma tööga majutusettevõtte turvalisuse.	Hotelli sisseregistreerimine. Majutus ja muud pakutavad teenused. Toitlustus - menüü, laua katmine, toidu koostis, eritoitumine. Suulised ja kirjalikud päringud. Teadete edastamine. Tee juhatamine majutusettevõttes. Arveldamine.	Analüüsiv loeng. Juhtumi analüüs. Rollimäng. Test. Tagasiside kaaslasele. Mõistekaart.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Vestlus kliendiga igapäevaprobleemi lahendamiseks.			Hindamismeetod: Suuline esitus Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Õpilane vestleb külastajatega igapäevastes tööalastes situatsioonides viisakalt, abivalmilt ja ladusalt. Lahendab iseseisvalt külastajate kaebused ja erisoovid.				
Iseseisvad tööd				
Teksti analüüs - Eri-ja eristuvate vajadustega külastajad. Olulise info leidmine erinevaid portaale kasutades. Suulisele esitlusele esitatavad nõuded.				
Praktilised tööd				
Esitleb konkreetset majutusasutust ning pakutavaid teenuseid. Kirjalik vastus päringule. Rollimäng - etteantud menüü alusel kliendile sobivate roogade soovimine. Rollimäng - teenindus hommikusöögilauas.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab külastajale majutusettevõtet ja müüb seal pakutavaid teenuseid soome keeles Jaotus tundides: teoreetiline töö: 25 iseseisev töö: 12 kokku: 37	- kirjeldab korrektse võõrkeelse sõnavara abil tubade kategooriaid ja vooditüüpe ning sellega kaasnevaid tubade hindu ja nende seost toitlustusega; - vastab suuliselt ja kirjalikult, korrektse võõrkeelse sõnavara abil külastaja majutuspäringule; - teenindab külastajaid kogu teenindusprotsessi jooksul korrektset erialast	Majutusteenused. Hotellitubade kategooriad, erisused ja hinnad. Abivalmis ja sõbralik majutusteenindaja. Probleemide lahendamine. Päringud.	Töö tekstiga. Analüüsiv loeng. Arutelu. Paaristöö. Rollimäng.	Mitteeristav

	sõnavara kasutades, vastavalt teenindusstandardile.			
Hindamisülesanne: Majutusettevõtte teenuste ja toodete müügitöö.			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Tutvustab külastajale arusaadavalt ja viisakalt majutusettevõtet ja müüb etteantud hinnakirja alusel pakutavaid teenuseid; vastab korrektselt kliendi küsimustele.				
Iseseisvad tööd				
Tutvub suulisele esitlusele esitatavate nõuetega. Koostab loetelu Eesti majutusasutuste poolt pakutavatest enamlevinud teenustest.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab lähipiirkonna, Eesti Vabariigi ja maailma huviväärsusi ning selgitab kliendile võimalusi soovitud kohta jõudmiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 5 iseseisev töö: 10 kokku: 35	- kirjeldab Eesti Vabariigi struktuuri ja ajaloolist kujunemist; - nimetab Eesti Rahvakalendri Tähtpäevade Andmebaasi, kasutades rahvakalendri tähtpäevi ja nendega seotud rahvustoite; - kogub ja edastab külastajale informatsiooni lähipiirkonna kultuurisündmuste ja vaatamisväärsuste kohta, kasutades vastavat turismikataloogi; - kogub ja edastab külastajale informatsiooni Euroopa ja maailma kultuurisündmuste ja vaatamisväärsuste kohta, kasutades vastavat turismikataloogi; - juhatab külastajale teed ja tutvustab küsitud kohalikke objekte, kasutades vastavat linnakaarti ja/või turismikataloogi.	Euroopa Liit ja Eesti Vabariik. Eesti turismipiirkonnad. Eesti Rahvakalender. Tee juhatamine ja ühistranspordi kasutamine.	Analüüsiv loeng. Väitlus. Uurimusõpe. Esitlus.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Eesti ühe turismipiirkonna tutvustamine.		Hindamismeetod: Praktiline töö Ettekanne/esitlus		
Lävend				
Tutvustab korrektses soome keeles ühte Eesti turismipiirkonda andes lühiülevaate piirkonna ajaloost, kultuuripärandist, aktiivse puhkuse võimalustest ning majutusvõimalustest				
Iseseisvad tööd				
Informatsiooni otsing kultuurisündmuste ja vaatamisväärsuste kohta, kasutades vastavaid infoportaale.				
Praktilised tööd				
Konkreetse Eesti turismipiirkonna tutvustamine vastavalt etteantud teemadele.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
sooritab iseseisvalt igapäevatoiminguid vastuvõtule ja müügiakonnas soome keeles, kasutades aktiivse müügi tehnikaid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 10 kokku: 40	- pakub külastajale täiendavaid teenuseid kasutades aktiivse müügi tehnikaid ja arvestades tema eripära; - kasutab korrektselt kliendi sisse- ja väljakirjutamisega seotud termineid; - kinnitab, muudab ja tühistab kliendi majutustellimusi vastavalt ettevõtte protseduurireeglitele; - koostab lihtsa kirjaliku hinnapakkumise, arvestades kliendi ootusi ja vajadusi, lähtudes ettevõtte võimalustest, hinnapoliitikast ja müügitöö eetikast; - esitleb ja kirjeldab külastajale suuliselt hinnapakkumises kajastatud tooteid ja teenuseid.	Müük ja turundus. Klienditeeninduse 10 käsku. Suulise ja kirjaliku hinnapakkumise koostamine. Majutustellimuste kinnitamine, muutmine ja tühistamine.	Loeng. Arutelu. Individuaalne töö. Rühmatöö. Rollimäng.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kirjaliku hinnapakkumise koostamine etteantud kliendisoovile vastavalt. Hinnapakkumise suuline esitus.		Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Esitleb suuliselt juhendi alusel hinnapakkumises kajastatud tooteid ja teenuseid; vastab viisakalt ja asjakohaselt külastaja täpsustavatele küsimustele Koostab kirjaliku hinnapakkumise konkreetsele kliendile.				
Iseseisvad tööd				
Hinnapakkumine.				
Praktilised tööd				
Aktiivne müügitöö kliendi sisseregistreerimisel.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded ning positiivselt peavad sooritatud olema ka kõik iseseisva töö ülesanded.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Sonja Gehring, Sanni Heinzmann, Suomen mestari; FINN LECTURA, Helsinki, 2010, 3. trükk Margit Kuusk, Suomi selväksi, soome keele õpik, 4. trükk, Tartu 2013 Tiina Maripuu, Sülvi Mölder, Turismi soome keel, Argo 2009. Kaare Sark, Hyvä-parempi-paras, soome keele õppekomplekt algajatele, Tallinn 2009 jt uuem trükk. Õpi üldkasutatavaid sõnu 50 keeles: http://www.goethe-verlag.com/book2/ET/ETFI/ETFI002.HTM Supisuomea: http://yle.fi/vintti/yle.fi/supisuomea/01/

Kuulosta hyvältä http://www.youtube.com/view_play_list?p=99A0C61D8059FD96
<http://quizlet.com/35935972/hotellivirkailija-flash-cards/>
Keelesild <http://www.keelesild.ee/opi-soome-keelt#algajale>
Ly Kukk e-kursus: Soome keel hotelliteenindajatele: <https://moodle.e-ope.ee/course/view.php?id=6208>
<http://www.oneness.vu.lt/fi/lesson2/vocabulary/L2V2/>
Õpiobjektid: http://cmsimple.e-ope.ee/reisikorraldaja_ja_turisti_dialoog/?Matkakohteet
http://cmsimple.e-ope.ee/reisikorraldaja/?Kokouspalvelujen_sanasto

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Majutuskorraldus“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Majutuskorralduse õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Majapidamis- ja toitlustusosakonna praktika	11	Endla Kuura, Karin Torin
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud I kursuse moodulid.		
Mooduli eesmärk	Arendab oma erialaseid teadmisi ja oskusi ning võtmepädevusi töösituatsioonis ning analüüsib oma erialaste ülesannete iseseisvat ja turvalist täitmist, erinevates meeskondades töötamist, õpi- ja suhtluspädevust ning edasisi karjäärivõimalusi.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktika	
5 t	16 t	265 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab praktikaettevõtet kui organisatsiooni Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 kokku: 5	- analüüsib praktikaettevõtte äriideed, suurust ja organisatsioonistruktuuri; - teeb ettepanekuid ettevõtte arendustegevusteks.	Praktikaettevõttega tutvumine. Praktikajuhendajaga tutvumine, töökorraldusega tutvumine. Praktikadokumentide täitmine.	Iseseisev töö arvutis praktikaettevõtte kodulehega, õppekäik, vestlus.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktikaettevõtte äriidee, suuruse ja struktuuri kirjeldamine praktikaaruandes.			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Praktikaaruande I osa on täidetud.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majutusettevõtte majapidamisosakonna töökorraldust ja töötab meeskonnaliikmena Jaotus tundides: praktika: 125	- töötab ergonoomiliselt erinevate majapidamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, täites igapäevaselt tööhügieeni ja tööohutuse nõudeid; - analüüsib praktikaettevõttes oma	Majapidamisosakonna töökorraldus. Majapidamisosakonnas tehtavad tööd ja toimingud. Praktiline töötamine majapidamisosakonnas. Töögraafikute, aruannete jm dokumentide koostamine ning edastamine teistele osakondadele.	Praktiline töö.	Mitteeristav

iseseisev töö: 5 kokku: 130	vastutusala ja igapäevast koostööd kõigi majutusettevõtte osakondade ja töötajatega; - töötab meeskonnaliikmena majutusettevõttes, lähtudes majutusettevõtte teenindusstandardist.	Töö kvaliteedi hindamine.		
Hindamisülesanne: Majutusruumi lõppkoristus, oma töö kvaliteedi hindamine.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö	
Lävend				
Majutusruum vastab koristamise järgselt ettevõtte standardile, õpilane hindas oma tööd objektiivselt. Praktikapäevikus on objektiivne analüüs majapidamisosakonnas töötamisest.				
Iseseisvad tööd				
Majapidamisosakonnas töötamise analüüs praktikaaruandes. Praktikapäeviku igapäevane täitmine õppeinfosüsteemis.				
Praktika				
Praktiline töö majapidamisosakonnas.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb asjakohaseid tehnilisi seadmeid, edastab ettevõttesisest informatsiooni Jaotus tundides: praktika: 15 iseseisev töö: 5 kokku: 20		Ettevõttes kasutatavate tehniliste seadmete kasutamine Info liikumine majutusettevõttes. Info edastamine ja vastuvõtmine. Info kasutamine majutusettevõtte toimimiseks.	Praktiline töö. Iseseisev töö arvutis.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Igapäevases töös kasutatava info koostamine ja edastamine vastavalt majutusettevõtte sisekorrale. Praktikadokumendid kajastavad praktika toimumist majutusettevõtte majapidamisosakonnas.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Praktikapäevik ja praktikaaruanne on täidetud/koostatud. Iseseisev töö kajastub praktikaaruandes.				
Iseseisvad tööd				
Majutuasutuses kasutatavate tehniliste seadmete kirjeldus praktikapäevikus. Oma töö analüüs praktikaaruandes. Praktikapäeviku igapäevane täitmine õppeinfosüsteemis.				
Praktika				
Info koostamine, edastamine ja vastuvõtmine.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majutusettevõtte toitlustusosakonna töökorraldust ning töötab meeskonnaliikmena Jaotus tundides: praktika: 125 iseseisev töö: 5 kokku: 130	- osaleb majutusettevõtte toitlustusosakonna töös iseseisvalt ja meeskonnas.	Töö toitlustusosakonnas, erinevate töötajate tööülesanded. Toidu valmistamine hommikusöögiks, toidu serveerimine hommikusöögiks. Toiduvalmistamine majutusettevõtte restoranis (lõuna- ja õhtusöögid). Toitlustusteenindus restoranis. Teenindus kohvikus, baaris jne.	Praktiline töö. Iseseisev töö arvutis.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Toitlustusosakonna igapäevase töö kirjeldus praktikaaruandes.			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				
Praktikaaruanne sisaldab toitlustusosakonnas töötamise kirjeldust. Praktikapäevik täidetud.				
Iseseisvad tööd				
Toitlustusosakonna töökorralduse kirjeldus praktikaaruandes. Praktikapäeviku igapäevane täitmine.				
Praktika				
Praktiline töö toitlustusosakonna erinevates üksustes.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
iseloostab ennast kui praktikanti Jaotus tundides: iseseisev töö: 1 kokku: 1	- Koostab praktikadokumendid; - koostab eneseanalüüsi läbitud praktika kohta.	Praktika dokumentide koostamine, eneseanalüüs.	Iseseisev töö arvutis.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Eneseanalüüs on koostatud ja edastatud koolipoolsele praktikajuhendajale.			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				
Eneseanalüüs kajastab õpilase praktikat praktikaettevõttes. Praktikaaruanne ja praktikapäevik on täidetud ja ettevõttepoolse juhendaja poolt hinnatud ning allkirjastatud.				
Iseseisvad tööd				
Eneseanalüüsi koostamine.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks esitab õpilane praktikadokumendid (praktikaleping, tagasisideleht), täidab õppeinfosüsteemis praktikapäeviku ja praktikaaruande. Õpilane kaitseb praktikat õppegrupis.
--	--

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Pärnumaa Kutsehariduskeskuse õppekorralduseeskiri (Praktikakorralduse alused, lisa 7). http://hariduskeskus.ee/images/oppekorraldus/oke_-17_18.pdf

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Majutuskorraldus“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Majutuskorralduse erialal õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Vastuvõttutöö ja müügitöö praktika	10	Endla Kuura, Karin Torin
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud I kursuse moodulid.		
Mooduli eesmärk	Õppija arendab juhendamisel oma erialaseid teadmisi ja oskusi ning võtmepädevusi töösituatsioonis ning analüüsib oma erialaste ülesannete iseseisvat ja turvalist täitmist, erinevates meeskondades töötamist, õpi- ja suhtluspädevust ning edasisi karjäärivõimalusi.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktika	
5 t	15 t	240 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab praktikaettevõtet kui organisatsiooni Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 kokku: 5	- analüüsib praktikaettevõtte äriideed, suurust ja organisatsioonistruktuuri; - teeb ettepanekuid ettevõtte arendustegevusteks.	Praktikaettevõttega tutvumine. Praktikajuhendajaga tutvumine, töökorraldusega tutvumine. Praktikadokumentide täitmine.	Iseseisev töö arvutis praktikaettevõtte kodulehega, õppekäik, vestlus.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktikaettevõtte äriidee, suuruse ja struktuuri kirjeldamine praktikaaruandes.			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Praktikaaruande I osa on täidetud.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majutusettevõtte vastuvõtuosakonna, müügiosakonna, spaateeninduse administreerimise ja koosolekuteeninduse töökorraldust ning töötab meeskonnaliikmena	- töötab ergonoomiliselt erinevate majapidamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, täites igapäevaselt tööhügieeni ja tööohutuse nõudeid; - analüüsib praktikaettevõttes oma	Vastuvõtuosakonna, müügiosakonna, spaateeninduse ja koosolekuteeninduse töökorraldus. Osakondades tehtavad tööd ja toimingud. Praktiline töötamine erinevates osakondades. Töögraafikute, aruannete jm dokumentide koostamine ning edastamine teistele	Praktiline töö, iseseisev töö arvutis.	Mitteeristav

Jaotus tundides: praktika: 120 iseseisev töö: 5 kokku: 125	vastutusala ja igapäevast koostööd kõigi majutusettevõtte osakondade ja töötajatega; - töötab meeskonnaliikmena majutusettevõttes, lähtudes majutusettevõtte teenindusstandardist.	osakondadele. Töö kvaliteedi hindamine.		
Hindamisülesanne: Ettevõtte teenindusstandardi analüüs praktikaaruandes.			Hindamismeetod: Analüüs	
Lävend				
Praktikaettevõtte teenindusstandard ja igapäevase tegevuse analüüs kajastub praktikaaruandes.				
Iseseisvad tööd				
Erinevates osakondades töötamise analüüs praktikaaruandes. Praktikapäeviku igapäevane täitmine õppeinfosüsteemis.				
Praktika				
Igapäevaste tööülesannete täitmine iseseisvalt ja meeskonnas.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
broneerib ja müüb majutusettevõtte teenuseid, arvestades külastajate soovide Jaotus tundides: praktika: 120 iseseisev töö: 4 kokku: 124	- broneerib ja müüb vastavalt ettevõtte standarditele ja arvestades külastaja soovide majutusettevõtte teenuseid eesti ja võõrkeeles; - registreerib külastajad sisse, teeb lisamüüki; - registreerib külastajad välja, koostab arve, arveldab, küsib tagasisidet; - koostab hinnapakkumisi, kinnituskirju, suhtleb külastajatega vahetult, telefonis ja e-kirjaga; - koostab erinevaid pakette.	Majutusteenuste ja -toodete müük. Pakettide koostamine ja müük. Külastajatega arveldamine.	Praktiline töö. Iseseisev töö arvutis.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Ühe nädalalõpupaketi koostamine praktikaettevõtte teenustest ja toodetest koos teenuste/toodete hindadega ja kirjeldustega.			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Praktikaaruanne ja -päevik on täidetud, pakett on koostatud vastavalt külastaja vajadustele ja soovidele.				
Iseseisvad tööd				
Praktiliste ülesannete analüüs praktikaaruandes. Praktikapäeviku täitmine.				
Praktika				

Töö vastuvõtuletis.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad		Hindamine
iseloomustab ennast kui praktikanti Jaotus tundides: iseseisev töö: 6 kokku: 6	- koostab koostöös ettevõttega individuaalse praktikakava; - reflekteerib ja analüüsib oma tegevust ettevõttes ja võrdluses oma isiklike arengu-ja karjäärieesmärkidega; - analüüsib oma suhtlemispädevusi ja keelekasutust eesti- ja võõrkeeles; - analüüsib oma eestvedavat rolli meeskonnatöös.	Praktikandi eneseanalüüs. Individuaalse praktikakava koostamine. Praktika aruannete kaitsmine.		Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktikadokumentide korrektne täitmine õppeinfosüsteemis. Praktika suuline kaitsmine õppegrupis.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Suuline esitus	
Lävend				
Praktika on kaitstud suulise esitlusena.				
Iseseisvad tööd				
Praktikadokumentide täitmine, edastamine koolipoolsele praktikakorraldajale ja praktika kaitsmine.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane esitab praktikadokumendid (praktikaleping ja tagasisideleht) ja on täitnud õppeinfosüsteemis praktikapäeviku ja praktikaaruande. Õpilane kaitseb praktikat õppegrupis.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Pärnumaa Kutsehariduskeskuse õppekorralduseeskiri (Praktikakorralduse alused, lisa 7). http://hariduskeskus.ee/images/oppekorraldus/oke_-17_18.pdf

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Majutuskorraldus“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Pagaritööd	4	Taisi Talviste, Endla Kuura
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud oskused hommikusöögilauas pakutavate pagari- ja kondiitritoote valmistamiseks		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
26 t	8 t	70 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
selgitab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure	Sissejuhatus moodulisse Pagari- ja kondiitritöös kasutatavad toorained ja nende säilitamine Peamised köögis kasutatavad tainad, nende tehnoloogiad Pärmitaigna tehnoloogia ja tooted pärmitaignast (Kihilised täidistega väikesaiad, kringlid, stritslid, palmikud) Lihtsamad kaunistused, kreemid ja glasuurid. Biskviitaigna tehnoloogia ja tooted biskviitaignast(biskviitaigna, võibbiskviit) Keedutaigna tehnoloogia ja tooted keedutaignast (Profitroolid, koogid. Soolased ja magusad täidised keedutainast toodetele.) Muretaigna tehnoloogia ja tooted muretaignast (Soolased- ja magusad küpsised, plaadikoogid, väikekoogid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest kombineeritud koogid Lehttaigna ja pärmilehttaigna valmistamine ja tooted nendest	Loeng, paaristööna informatsiooni otsimine ja töölehe täimine, rühmatöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Iseseisev töö ja test			Hindamismeetod: Test	
Lävend				
Õppija kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure				

Iseseisvad tööd
Pagaritöös kasutatavate toorainetega tutvumine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab pagari- ja kondiitritöodes kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12	iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismaduste järgi	Tooraine õpetus	Kõitev loeng,arutelu, video	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Iseseisev töö. Rühmatöö teemal "Toorained pagari- ja kondiitritööstuses"		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Ettekanne/esitlus		
Lävend				
Õppija iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismaduste järgi				
Iseseisvad tööd				
Esitlus valitud toorainest				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 70 iseseisev töö: 2 kokku: 78	soovib rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaaignaid (pärm-, biskviit-, keedu-, liiva- besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid valmistab tooteid ressursisäästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest	Töökoha planeerimine Töö ajastamine Seadmed ja töövahendid Säästlikkus Ergonoomia Pagari- ja kondiitritooteid valmistamine Puhastustööd Tagasiside moodulile Enesehindamine Mooduli hindamine	Praktiline töö, arutelu, analüüs	Mitteeristav

	valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi ajastab toodete valmimise vastavalt ajaressursile planeerib valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele teostab toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel			
Hindamisülesanne: Retsepti alusel pagari- ja kondiitritoote valmistamine			Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine Ülesanne/harjutus Analüüs	
Lävend				
Õppija valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaiguid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid valmistab tooteid ressursisäästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure ajastab toodete valmimise vastavalt ajaressursile planeerib valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele teostab toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel				
Praktilised tööd				
Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine õppekeskkonnas				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde teostamine lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Programmi "Kutsehariduse sisuline arendamine 2008-2013" raames välja antud õppematerjalid) -Pagariõppe põhikursus http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/ Kondiitri tehnoloogia http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf Rekkor, S. jt. "Kulinaaria" kirjastus Argo, 2011 Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Animägi, L., Muuga, Ö., "Praktiline kulinaaria" kirjastus Argo, 2013

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Majutuskorraldus“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Esmaabi	1	Endla Kuura
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija annab kannatanule esmast abi ja kutsub vajadusel täiendavat abi päästametist.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
12 t	6 t	8 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
annab vajadusel esmaabi, valdab tähtsamaid esmaabivõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 3 kokku: 13	- annab vajadusel kannatanule esmast abi; - valdab esmaabivõtteid põletuste, traumade, haavade ja verejooksude korral; - valdab elustamisvõtteid.	Esmase abi tähtsus inimelu päästmisel. Esmaabiks kasutatavad vahendid, esmaabikapi sisu. Esmaabivõtted põletuste, traumade, haavade ja verejooksude korral korral. Elustamisvõtted.	praktiline töö, rühmatöö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane teostab kannatanu elustamise ja seob etteantud ülesande alusel haava.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Elustamisvõtted toimivad, haav on seotud hügieenireegleid ja sidumisreegleid arvestavalt.				
Iseseisvad tööd				
Haavade sidumisvõtete harjutamine.				
Praktilised tööd				
Kannatanu elustamine.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kutsub abi, suhtleb päästeametiga asjakohaselt, vajadusel evakueerub hoonest ja abistab kannatanut evakueeruda Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 3 kokku: 13	- kutsub abi helistades päästeametisse; - suhtleb päästeametiga, annab asjakohast infot kannatanu kohta; - juhatab teed kannatanuni; - ohu korral evakueerub hoonest ja aitab abivajajaid.	Päästeametisse helistamine. Suhtlemine päästeametiga. Hoonest evakueerumine.	rollimäng, iseseisev töö, rühmatöö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane kutsub etteantud olukorrale vastavalt päästeametist abi ja evakueerub õppeklassist vastavalt evakueerumisplaanile.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õpilane kutsub etteantud olukorrale vastavalt päästeametist abi ja evakueerub õppeklassist vastavalt evakueerumisplaanile.				
Iseseisvad tööd				
Koolihoone evakueerumisplaaniga tutvumine.				
Praktilised tööd				
Rollimängud - päästeametiga suhtlemine ja hoonest evakueerumine.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks sooritab õppija vajalikud hindamisülesanded.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	http://www.16662.ee/esmaabivotted.html http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/1969/%C3%9CLDINE%20ESMAABI.pdf

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Majutuskorraldus“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	majutusteenindus		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Kultuurilugu	2	Annely Raev
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse teadvustada kultuuripärandit, kui kohaliku identiteedi kujundajat, kõikjal enda ümber ning mõista, et seda tuleb hoida. Arendada õpilaste kultuuriteadlikkust ja õppida tundma Eestlaste toidukultuuri ajaloolisest kujunemisest kuni tänapäevani. Anda ülevaade olulisematest maailma usunditest ja ülevaade kultuuridevahelistest erinevustest Euroopas ja maailmas. Avardada õppija terviklikku maailmapilti, arendada sallivust ja tolerantsust, õppida tundma erinevate usuliste kultuurierinevutega kliente. Luua võimalused kultuuriteadliku töötaja kujunemiseks, kellel on hoiakud, teadmised, oskused, mis võimaldavad alustada ametialast tegevust või jätkata õpinguid		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
20 t	16 t	16 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
defineerib mõistete sisu: kultuur, rahvakultuur teab, kuidas Eesti ajalugu on üldjoontes jaotatud (Muinasaeg, Keskaeg, Varauusaeg, Uusaeg, Lähiajalugu) paigutab Eesti ajaloo perioodid ajateljele ning iseloomustab neid inimeste tegevusalade ning eluolu muutuste alusel mõistab kultuuri ja igapäevaelu seotust elukeskkonna ja kliimaga, tunneb eri paikade elamutüüpe, elatusallikaid teab, kes on: baltisakslased, eestirootslased, eestivenelased, näitab kaardil kus ja kuidas nad elasid	defineerib mõistete sisu: kultuur, rahvakultuur paigutab Eesti ajaloo perioodid ajateljele ning iseloomustab neid inimeste tegevusalade ning eluolu muutuste alusel selgitab näidete abil kultuuri ja igapäevaelu seotust elukeskkonna ja kliimaga, nimetab eri paikade elamutüüpe, elatusallikaid; joonistab rehielamu põhiplaani; põhjendab, miks on Eesti kultuuriturismi üheks atraktsiooniks on suitsusaun selgitab, kes on: baltisakslased, eestirootslased, eestivenelased; näitab kaardil kus nad elasid; võrdleb baltisakslaste, eestirootslaste, eestivenelaste külatüüpe, elamutüüpe ja elatusallikaid; nimetab tuntumaid rahvakalendri tähtpäevi; analüüsib rahvakalendri seoseid looduse ja pärimustega	Eesti kultuurilugu: Mõiste kultuur defineerimine Eesti ajaloo periodiseerimine Eesti etniline mosaiiksus: ajaloolised rahvusvähemused või vähemusrahvused? Talurahva elu-olu, taluarhitektuuri areng Elukeskkond Rahvakultuuri mõjutanud tegurid. Eesti etnilinemosaiiksus: ajaloolised - rahvusvähemused. Mõisad, Hansalinnad Usundiloo probleematika Eestis: kõrgreligioon versus rahvausund? Muinasusund Elukeskkond Eluring, Ajaring	Loeng, rühmatöö, häälestus ülesanded, häälestus ülesanded, filmide näitamine, arutlus, lugemine	Mitteeristav

tunneb eesti rahvausundi süsteemi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 praktiline töö: 5 iseseisev töö: 3 kokku: 13				
Hindamisülesanne: Test: paigutab Eesti ajaloo perioodid ajateljele ning iseloomustab neid inimeste tegevusalade ning eluolu muutuste alusel; nimetab eri paikade elamutüüpe, elatusallikaid; joonistab rehielamu põhiplaani; nimetab tuntumaid rahvakalendri tähtpäevi; defineerib mõistete sisu: kultuur, muinasusnd, eluring, ajaring, hansalinnad			Hindamismeetod: Test	
Lävend				
1. Iseseisev töö 2. Test				
Iseseisvad tööd				
Lugeda läbi artiklid rahvakultuurist (Muinasusund, Elukeskkond, Eluring, Ajaring, Kalender, Mõisad, Hansalinnad). Koostada iga teemade kohta 5 küsimust.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab Eesti toidukultuuri nimetab Eesti päritolu roogi ja toiduaineid soovib Eesti rahvustoite uurib kuidas Eesti ajaloolised vähemusrahvad on mõjutanud Eesti köögi arengut seostab erinevaid roogi rahvakalendri tähtpäevadega analüüsib Eesti kaasaegse köögi mõjutajaid, konkurentsivõimelisust ja jätkusuutlikkust arutleb, kas toidukultuur mõjutab ümbritsevat keskkonda arutleb, kas toidukultuur mõjutab ümbritsevat keskkonda Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 praktiline töö: 5 iseseisev töö: 7 kokku: 17	nimetab eesti põliseid toiduaineid nimetab ja kirjeldab endisaegseid toite kirjeldab endisaegseid toiduvalmistamise viise, toidunõusid ja söögiaegu võrdleb Eesti ajalooliseid ja kaasaegseid tähtpäevatoite näite või märksõnade alusel võrdleb endisaegseid ja kaasaegseid toiduvalmistamise viise nimetab Eesti erinevate toidupiirkondade iseloomulikke tunnuseid koostab menüü ühe valitud piirkonna toitudest koostab esitluse	Eesti köök: Inimkonna toidulaua kujunemine Toiduained eestlaste toidulaul: teravili, leib, liha, kala, piim, liha, juur- ja puuviljad, mesi, maitse- ja ravimtaimed Toiduvalmistamise viisid, toidunõud ja söögijad Eesti õlletraditsioon Tavanditoidud Mõisaköök Traditsioonilised toidud erinevates Eesti piirkondades Kaasaegne Eesti köök	Loeng, rühmatöö, häälestus ülesanded, häälestus ülesanded, filmide näitamine, arutlus, lugemine	Mitteeristav

Hindamisülesanne: 1. Tööleht "Eesti rahvusköögi sõnastik" 2. Ülesanne: võrdle vana talupojakööki vana eesti köögiga (valikvastustega)	Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus Tööleht
Lävend	
1. Iseseisevad tööd 2. Tööleht "Eesti rahvusköögi sõnastik" 3. Ülesanne: võrdle vana talupojakööki vana eesti köögiga	
Iseseisvad tööd	
1. Rühmatööna esitluse tegemine: Traditsioonilised toidud erinevates Eesti piirkondades. 2. Tööleht "Eesti rahvusköögi sõnastik". Lõpeta roogade nimed ning otsi neile erinevaid allikaid kasutades (Internet, raamatud vms) ka tähendus. Vii oma vanemate või vanavanemate seas läbi küsitlus ning selgita välja, millised märksõnad on seotud Eesti rahvusköögiga. Mida on eestlased aastasadu söönud ja joonud?	

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
arutleb teemadel: Kas erinevate kommete ja tavade inimesed rikastavad üksteist või tekitavad hoopis pingeid? selgitab, kuidas väljendub kultuuride segunemine näiteks Eesti tootlustusettevõtete turul? kirjeldab usundite mõju toitumisele selgitab tuntumate rahvusköökkide kultuurilisi erinevusi ning on tolerantne kultuuriliste erinevuste suhtes; võrdleb eri maade toitumisharjumusi; arutleb, miks nad üksteisest erinevad? tutvustab ühte tuntumat rahvuskööki Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 22	leiab sobivad paarid erinevates usundites esinevate mõistete kohta (Tekkimise aeg, Rajaja/keskne isik, Levik, Peavoolud, Pühad raamatud, Erijooned, Monoteistlik/polüteistlik usund, Õpetuse põhiseisukohad, Toitumine) võrdleb (valikvastused) tuntumate rahvusköökkide toitumisharjumusi, toiduaineid, toiduvalmistamise viise, tähtpäevatoite nimetab erinevate usunditega seotud roogi, söömistavasid, paastumise olemust ja toitumistabusid tutvustab ühte tuntumat rahvuskööki; koostab esitluse	1. Globaliseerumine. Kultuurierinevuste tundmaõppimise tähtsus, kultuur hoiakute kujundajana. 2. Usundid ja toitumiskultuur Hinduism Budism Judaism Kristlus Islam 3. Tuntumad rahvusköögid Araabiamaade toidukultuur Põhjamaade toitumiskultuur Vahemeremaade toidukultuur Prantsusmaa toidukultuur Venemaa toitumiskultuur Aasia köök	Loeng, rühmatöö, häälestus ülesanded, filmide näitamine, arutlus, lugemine...	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Test erinevates usundites esinevate mõistete kohta Enesetest "Maailma köögid" Tööleht: "Toidud, mille nimedest on saanud ajalugu..."			Hindamismeetod: Iseseisev töö Test Tööleht	
Lävend				
Test erinevates usundites esinevate mõistete kohta Enesetest "Maailma köögid" Tööleht: "Toidud, mille nimedest on saanud ajalugu..."				

Iseseisev töö "Rahvusköök"
Iseseisvad tööd
Projektülesanne "Rahvusköök". Tutvub valitud rahvusköögi toitumistavadega. Kasutab informatsiooni ettekande koostamiseks, tutvustamaks sellele riigile omast toitumiskultuuri, toiduaineid, traditsioone ja uskumusi. ettekande koostamisel toob välja olulise ja huvitava. Pidepunktid materjaliga töötamisel: Milliseid toiduaineid selles riigis kasutatakse?; Millised toiduained seal kasvavad?; Kas seal on toiduaineid, mille tarvitamine ei ole soovitud? Miks?; Millised on söömiseks kasutatavad söögiriistad?; Kui palju erinevad toitumistavad riigi eri paikades (maakondades)?; Millistel kellaaegadel süüakse tugevat, millistel kerget einet?; Millised on argi-, millised pidupäeva road?; Kui oluline on kodus söögi valmistamine?; Millised on toiduga seotud traditsioonid ja uskumused selles riigis?; Kui rangelt neist kinni peetakse?; Milline osa selle riigi toidukultuurist on jõudnud ka Eestisse?; Kuidas sulle tundub, kui hästi eestlased sellist toidukultuuri tunnevad?

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane saab kursuse arvestatud siis, kui kõik kohustuslikud arvestustööd on sooritatud lävendipõhiselt. Õpilane on osalenud vähemalt 50% ulatuses kontakttundides.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	http://dspace.utlib.ee/dspace/bitstream/handle/10062/10225/Eesti_kultuurilugu_KaarelVanamolder.pdf?sequence=1 http://www.estonica.org/et/Kultuur/Rahvakultuur/ http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/index.html https://sisu.ut.ee/toiduelamus/eesti-k%C3%B6%C3%B6gi-arengulugu http://www.erm.ee/et/Avasta/Rahvakultuur/Toovotted/Rukkileib http://www.eays.edu.ee/aja/index.php/ajaloopetus/ajalugu/126-eesti-kultuuriloo-oppematerjal-eaus-2013 Christopher Patridge. Tallinn 2006 http://pood.regio.ee/seinakaardid/maailma-usundid Kultuuridevahelisest erinevusest/Ma1 Lukas, PhD http://opetaja.edu.ee/euro/index.html http://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6jx#euni_repository_10895 http://www.hkhk.edu.ee/usundid/index.html http://www.buddhism.ee/?cat=8 http://www.ohtuleht.ee/250824/juudi-koogi-kolme-tuhande-aasta-vanune-kossertoit http://etv.err.ee/?0562955 http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/704/pohjamaad.zip/index.html http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/ http://www.hkhk.edu.ee/prantsusetoit/prantsusmaa_piirkondlik_toit.html http://www.hkhk.edu.ee/venetoit/index.html http://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/jaapani_toidukultuur.html

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Majutuskorraldus“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Majutuskorralduse erialal õppijad.		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Erialane- ja müügitööalane vene keel	7	Maie Jesjutina
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab erialase mõttevahetuse tuuma, suhtleb ladusalt vene keelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, koostab selget ja üksikasjalikku erialast teksti, edastab oma erialases töös toitlustus- ja majutusettevõttega seotud suulist ja kirjalikku infot ning tuleb toime tõhusa müügitööga.		
Auditõorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
72 t	56 t	54 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 18 iseseisev töö: 12 kokku: 38	- loeb keerukat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele; - koostab erialase teksti, kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt; - edastab kirjalikku infot, sh elektrooniliselt, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid; - koostab juhendi alusel enda CV ja kaaskirja	Ametlik kirjavahetus. Tööga seotud telefonikõned. Enesetutvustus ja CV. Tööülesanded majutusettevõttes.	Sõnavaramängud. Rühma-ja paaristöö. Rollimängud. Konstruktiivne tagasiside. Analüütiline lugemine. Lühkharjutused.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Erialase teksti lugemine ja analüüs, teksti põhjal küsimustele vastamine.			Hindamismeetod: Praktiline töö Intervjuu	
Lävend				
Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu ja arutleb selle üle toetudes ette antud küsimustele. Mõistab kasutatud erialast terminoloogiat.				
Iseseisvad tööd				
Muutused tänapäeva hotellimajanduses - teksti analüüs. Europassi dokumendid.				

Praktilised tööd
Kinnituskirja koostamine. Kaaskirja ja Europassi CV koostamine. Töövestlus.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vestleb külastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides kasutades korrektset majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 12 kokku: 40	- suhtleb vabalt külastajatega erinevates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendiga suhtlemisel oma mõtteid ladusalt; - juhatab kliendile teed majutusettevõtte erinevatesse ruumidesse, kasutades ettevõtte ruumiplaani; - informeerib külastajaid majutusettevõtte peamistest teenustest ja kasutustingimustest kasutades korrektset erialast keelt; - lahendab külastajate kaebused ja erisoovid, tagades oma tööga majutusettevõtte turvalisuse.	Hotelli sisseregistreerimine. Majutus ja muud pakutavad teenused. Toitlustus - menüü, laua katmine, toidu koostis, eritoitumine. Suulised ja kirjalikud päringud. Teadete edastamine. Tee juhatamine majutusettevõttes. Arveldamine.	Analüüsiv loeng. Juhtumi analüüs. Rollimäng. Test. Tagasiside kaaslasele. Mõistekaart.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Vestlus kliendiga igapäevaprobleemi lahendamiseks.			Hindamismeetod: Suuline esitus Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Õpilane vestleb külastajatega igapäevastes tööalastes situatsioonides viisakalt, abivalmilt ja ladusalt. Lahendab iseseisvalt külastajate kaebused ja erisoovid.				
Iseseisvad tööd				
Teksti analüüs - Eri-ja eristuvate vajadustega külastajad. Olulise info leidmine erinevaid portaale kasutades. Suulisele esitlusele esitatavad nõuded.				
Praktilised tööd				
Esitleb konkreetset majutasasutust ning pakutavaid teenuseid. Kirjalik vastus päringule. Rollimäng - etteantud menüü alusel kliendile sobivate roogade soovimine. Rollimäng - teenindus hommikusöögilauas.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab külastajale majutusettevõtet ja müüb seal pakutavaid teenuseid vene keeles Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 12 kokku: 36	- kirjeldab korrektse võõrkeelse sõnavara abil tubade kategooriaid ja vooditüüpe ning sellega kaasnevaid tubade hindu ja nende seost toitlustusega; - vastab suuliselt ja kirjalikult, korrektse võõrkeelse sõnavara abil külastaja majutuspäringule; - teenindab külastajaid kogu teenindusprotsessi jooksul korrektset erialast	Majutusteenused. Hotellitubade kategooriad, erisused ja hinnad. Abivalmis ja sõbralik majutusteenindaja. Probleemide lahendamine. Päringud.	Töö tekstiga. Analüüsiv loeng. Arutelu. Paaristöö. Rollimäng.	Mitteeristav

	sõnavara kasutades, vastavalt teenindusstandardile.			
Hindamisülesanne: Majutusettevõtte teenuste ja toodete müügitöö.			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Tutvustab külastajale arusaadavalt ja viisakalt majutusettevõtet ja müüb etteantud hinnakirja alusel pakutavaid teenuseid; vastab korrektselt kliendi küsimustele.				
Iseseisvad tööd				
Tutvub suulisele esitlusele esitatavate nõuetega. Koostab loetelu Eesti majutusasutuste poolt pakutavatest enamlevinud teenustest.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab lähipiirkonna, Eesti Vabariigi ja maailma huviväärsusi ning selgitab kliendile võimalusi soovitud kohta jõudmiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 10 kokku: 34	- kirjeldab Eesti Vabariigi struktuuri ja ajaloolist kujunemist; - nimetab Eesti Rahvakalendri Tähtpäevade Andmebaasi, kasutades rahvakalendri tähtpäevi ja nendega seotud rahvustoite; - kogub ja edastab külastajale informatsiooni lähipiirkonna kultuurisündmuste ja vaatamisväärsuste kohta, kasutades vastavat turismikataloogi; - kogub ja edastab külastajale informatsiooni Euroopa ja maailma kultuurisündmuste ja vaatamisväärsuste kohta, kasutades vastavat turismikataloogi; - juhatab külastajale teed ja tutvustab küsitud kohalikke objekte, kasutades vastavat linnakaarti ja/või turismikataloogi.	Euroopa Liit ja Eesti Vabariik. Eesti turismipiirkonnad. Eesti Rahvakalender. Tee juhatamine ja ühistranspordi kasutamine.	Analüüsiv loeng. Väitlus. Uurimusõpe. Esitlus.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Eesti ühe turismipiirkonna tutvustamine.		Hindamismeetod: Praktiline töö Ettekanne/esitlus		
Lävend				
Tutvustab korrektses inglise keeles ühte Eesti turismipiirkonda andes lühiülevaate piirkonna ajaloost, kultuuripärandist, aktiivse puhkuse võimalustest ning majutusvõimalustest				
Iseseisvad tööd				
Informatsiooni otsing kultuurisündmuste ja vaatamisväärsuste kohta, kasutades vastavaid infoportaale.				
Praktilised tööd				
Konkreetse Eesti turismipiirkonna tutvustamine vastavalt etteantud teemadele.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
sooritab iseseisvalt igapäevatoiminguid vastuvõtuletis ja müügiosakonnas vene keeles, kasutades aktiivse müügi tehnikaid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 praktiline töö: 8 iseseisev töö: 10 kokku: 34	- pakub külastajale täiendavaid teenuseid kasutades aktiivse müügi tehnikaid ja arvestades tema eripära; - kasutab korrektselt kliendi sisse- ja väljakirjutamisega seotud termineid; - kinnitab, muudab ja tühistab kliendi majutustellimusi vastavalt ettevõtte protseduurireeglitele; - koostab lihtsa kirjaliku hinnapakkumise, arvestades kliendi ootusi ja vajadusi, lähtudes ettevõtte võimalustest, hinnapoliitikast ja müügitöö eetikast; - esitleb ja kirjeldab külastajale suuliselt hinnapakkumises kajastatud tooteid ja teenuseid.	Müük ja turundus. Klienditeeninduse 10 käsku. Suulise ja kirjaliku hinnapakkumise koostamine. Majutustellimuste kinnitamine, muutmine ja tühistamine.	Loeng. Arutelu. Individuaalne töö. Rühmatöö. Rollimäng.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kirjaliku hinnapakkumise koostamine etteantud kliendisoovile vastavalt. Hinnapakkumise suuline esitlus.		Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Esitleb suuliselt juhendi alusel hinnapakkumises kajastatud tooteid ja teenuseid; vastab viisakalt ja asjakohaselt külastaja täpsustavatele küsimustele Koostab kirjaliku hinnapakkumise konkreetsele kliendile.				
Iseseisvad tööd				
Hinnapakkumine.				
Praktilised tööd				
Aktiivne müügitöö kliendi sisseregistreerimisel.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded ning positiivselt peavad sooritatud olema ka kõik iseseisva töö ülesanded.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Õpetaja poolt koostatud õppematerjalid. Ele Viilipus Turismi vene keel, Kirjastus Argo 2013; А.Голубева, А.Задорина, Е.Ганапольская "Русский язык для гостиниц и ресторанов", С.-Пт. 1998. С.Хавроница, Л. Харламова, И. Казнышкина "Практический курс русского языка для работников сервиса", Москва, 2007. Рекламные проспекты гостиниц и ресторанов.

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Majutuskorraldus“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	keskhariduse omandanud isikud		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	Personalitöö ja –arvestus	4	Külli Song, Ille Kukk
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime väikese ja keskmise suurusega organisatsiooni personalitöö administreerimisega kooskõlas õigusaktide ja organisatsiooni protseduuridega.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
6 t	78 t	20 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Administreerib personali töösuhteid, korrastavaid dokumente vastavalt õigusaktidest tulenevatele nõuetele ja organisatsiooni protseduuridele	koostab ja vormistab personali töösuhteid korrastavaid dokumente, sh ametijuhendit, kasutades erialast sõnavara korrektses eesti keeles lähtudes õigus ja normatiivaktidest	1. Personalitöö kui organisatsiooni funktsioon, personalitöö valdkonnad ja eesmärgid. 1.1 Personalitöö valdkonna ja eesmärgid. 1.2 Organisatsiooni struktuur ja personalitöötaja selles struktuuris 1.3 Personalipoliitika.	Loeng personalitöö alustest Praktiline töö: karjääriplaneerimise teema raames vormistatud kandideerimisega seotud dokumentide analüüs Praktiline töö: nädisametijuhendi analüüs Praktiline töö: töölepingu sõlmimine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: praktiline töö: analüüs praktikaorganisatsiooni personalipoliitikast praktiline töö ametijuhendi ja ametiprofiili koostamisest			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
koostab ja vormistab personali töösuhteid korrastavaid dokumente, sh ametijuhendit, kasutades erialast sõnavara korrektses eesti keeles lähtudes õigus ja normatiivaktidest				

Praktilised tööd
karjääriplaneerimise teema raames vormistatud kandideerimisega seotud dokumentide analüüs näidisametijuhendi analüüs töölepingu sõlmimine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Haldab personaliandmebaasi, hoides andmeid tegelikkusega vastavuses ning kasutades neid päringute, aruannete ja andmetevaheliste seoste leidmiseks	sisestab andmeid personaliandmebaasi järgides etteantud juhiseid teeb päringuid, süstematiseerib andmeid, koostab aruandeid ja arvutab personaliga seonduvaid näitajaid vastavalt etteantud juhistele	2. Personaliarvestus ja töösuhete administreerimine. 2.1 Personalitööd reguleerivad õigusaktid ja organisatsiooni protseduurid. 2.2 Personalitöö dokumenteerimine, dokumentide haldamine ja säilitamine. 2.3 Personaliarvestus ja andmebaasid. 3. Personaliplaneerimine, töö analüüs. 3.1 Ülevaade tööturu olukorrast, planeerimise eesmärgid, personalivajaduse prognoos. 3.2 Töö analüüsi läbiviimine. Meetodid. 3.3 Ametijuhendi ja ametiprofiili koostamine	Esitlus personalitöö tarkvara kohta Praktiline töö: töö analüüs raamatupidaja töö kohta praktikaorganisatsioonis Praktiline töö: Personaliandmebaasi kasutamine (andmete sisestamine, päringud, aruanded) Praktiline töö: tööaja arvestustabeli koostamine Arutelu personalitöö dokumentide säilitamise kohta	Mitteeristav
Hindamisülesanne: praktiline töö personali andmebaasi kasutamisest sh tööaja tabeli koostamine			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
1. sisestab andmeid personaliandmebaasi järgides etteantud juhiseid 2. teeb päringuid, süstematiseerib andmeid, koostab aruandeid ja arvutab personaliga seonduvaid näitajaid vastavalt etteantud juhistele				
Praktilised tööd				
töö analüüs raamatupidaja töö kohta praktikaorganisatsioonis personaliandmebaasi kasutamine (andmete sisestamine, päringud, aruanded) tööaja arvestustabeli koostamine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Kavandab personali värbamise ja valikuprotsessi, valides sobivad värbamiskanalid ja valikumeetodid	valib värbamiskanalid sihtgrupist lähtuvalt selgitab personali valiku meetodi sobivust tulenevalt eesmärgist ja kandideerijate hulgast põhjendab kandidaadi valikuotsust etteantud nõuetest lähtuvalt	4. Värbamine ja valik. 4.1 Värbamisvajaduse väljaselgitamine 4.2 Värbamismeetodite kasutamine 4.3 Hindamismeetodite kasutamine valikuprotsessis 4.4 Kandidaatidele tagasiside andmine.	Arutelu värbamisprotsessi kohta Rollimäng: värbamisprotseduur Arutelu kandideerimisotsuse teatamise ja valikuotsuse selgitamise kohta	Mitteeristav

Hindamisülesanne: praktiline töö: värbamisprotsessi skeemi koostamine praktiline töö: tööpakkumise kuulutuse koostamine ja värbamiskanali valiku analüüs praktiline töö: kandideerimisotsuse edastamiseks kirja koostamine	Hindamismeetod: Praktiline töö
Lävend	
valib värbamiskanali sihtgrupist lähtuvalt selgitab personali valiku meetodi sobivust tulenevalt eesmärgist ja kandideerijate hulgast põhjustab kandidaadi valikuotsust etteantud nõuetest lähtuvalt	

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Hindab personali kompetentse hindamiskriteeriumitest lähtuvalt ja selgitab välja personali koolitusvajaduse	võrdleb personali olemasolevaid kompetentse nõutavate kompetentsidega koostab oskuskardi ja määratleb koolitusvajaduse vastavalt hindamise tulemustele	5. Töötajate hindamine. 5.1 Hindamiseesmärkide määratlemine. 5.2 Hindamissüsteemi kujundamine. 5.3 Hindamiskriteeriumide loomine. 5.4 Hindamismeetodite kasutamine. 6. Töötajate arendamine ja koolitus. 6.1 Arendus- ja koolitusvajaduse väljaselgitamine. 6.2 Arendus- ja koolitustegevuse koordineerimine.	Loeng töötaja hindamisest Mõttega lugemine: töötajate hindamine Arutelu hindamissüsteemist Praktiline töö: hindamiskriteeriumite loomine Rollimäng: arenguvestluse läbiviimine hindamismeetodite alusel	Mitteeristav
Hindamisülesanne: oskuskardi koostamine (Kompetentside võrdlusanalüüs) praktiline töö: töötaja arenguvestluse ettevalmistamine või hinnangulehe loomine praktiline töö: koolituskava koostamine lähtudes arenguvestluse tulemustest			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
võrdleb personali olemasolevaid kompetentse nõutavate kompetentsidega koostab oskuskardi ja määratleb koolitusvajaduse vastavalt hindamise tulemustele				
Praktilised tööd				
hindamiskriteeriumite loomine				

Hindamiskriteeriumid	Moodul loetakse arvestatuks, kui õpilane: 1. koostab ja vormistab personali töösuhteid korrastavaid dokumente, sh ametijuhendit, kasutades erialast sõnavara korrektset eesti keeles lähtudes õigus ja normatiivaktidest
-----------------------------	---

	2. sisestab andmeid personaliandmebaasi järgides etteantud juhiseid 3. teeb päringuid, süstematiseerib andmeid, koostab aruandeid ja arvutab personaliga seonduvaid näitajaid vastavalt etteantud juhistele 4. valib värbamiskanali sihtgrupist lähtuvalt 5. kirjeldab personali valiku meetodi sobivust tulenevalt eesmärgist ja kandideerijate hulgast 6. põhjendab kandidaadi valikuotsust etteantud nõuetest lähtuvalt 7. võrdleb personali olemasolevaid kompetentse nõutavate kompetentsidega
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Moodul loetakse arvestatuks, kui õpilane: 1. koostab ja vormistab personali töösuhteid korrastavaid dokumente, sh ametijuhendit, kasutades erialast sõnavara korrektses eesti keeles lähtudes õigus ja normatiivaktidest 2. sisestab andmeid personaliandmebaasi järgides etteantud juhiseid 3. teeb päringuid, süstematiseerib andmeid, koostab aruandeid ja arvutab personaliga seonduvaid näitajaid vastavalt etteantud juhistele 4. valib värbamiskanali sihtgrupist lähtuvalt 5. kirjeldab personali valiku meetodi sobivust tulenevalt eesmärgist ja kandideerijate hulgast 6. põhjendab kandidaadi valikuotsust etteantud nõuetest lähtuvalt 7. võrdleb personali olemasolevaid kompetentse nõutavate kompetentsidega	
Iseseisev töö	Töö elektrooniliste materjalidega (s.h õigusaktidega) ja kirjandusega. Valdkonda puudutavad artiklid. Organisatsiooni personalipoliitika analüüs Ametijuhendi ja ametiprofiili koostamine Tööpakkumise koostamine Töötaja arenguvestluse ettevalmistamine ja hinnangulehe loomine Koolituskava koostamine.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Hindamise eelduseks on aruteludes osalemine. Hindamise aluseks on õpimapp, mis sisaldab järgmisi dokumente: analüüs praktikaorganisatsiooni personalipoliitikast (1); ametijuhend ja ametiprofiil(1); töötaja tabeli väljavõtte personalitöö andmebaasist (2); värbamisprotsessi skeem (3); tööpakkumise kuulutus ja värbamiskanali analüüs (4,5); arenguvestluse hinnanguleht (6,7); oskuskaart (8); koolituskava(8).
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	1. Personalitööd reglementeerivad riiklikud normdokumendid. 2. Personalijuhtimise Käsiraamat. 2012. Tallinn. Eesti Personalitöö Arendamise Ühing. 3. Brooks, I Organisatsioonikäitumine, Äripäeva raamat 2008 4. Mikiver, K Tuttav tundmatu personalijuhtimine, AS Äripäev 2010 5. Saar, T Tee unistuste töökohani, Eesti Ekspressi Kirjastuse AS 2009 Veebiressursid: 1. www.sm.ee 2. www.rmp.ee 3. www.toolu.ee 4. www.tooigusabi.ee 5. www.kutsekoda.ee 6. www.pare.ee 7. www.tootukassa.ee

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Majutuskorraldus“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	keskhariduse omandanud isikud		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19	Organisatsioonikäitumine	2	Erna Gross, Ille Kukk
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane orienteerub organisatsiooni toimimise põhimõtetes ja tuleb toime töö- ja suhtlusalastes olukordades		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
5 t	39 t	8 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab organisatsiooni toimimise põhimõtteid ja organisatsioonikultuuri kujunemist organisatsiooni liikmena	Selgitab meeskonnatööna organisatsiooni ülesehituse ja toimimise põhimõtteid konkreetse organisatsiooni näitel Analüüsib organisatsioonikultuuri komponente konkreetse organisatsiooni näitel.	Loeng organisatsioonikäitumise alustest Arutelu praktikaettevõtte organisatsioonikultuuri kohta Praktiline töö: loogilise maatriksmodeli loomine praktikaettevõtte kohta	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö: meeskonnatööna loogilise maatriksmodeli loomine organisatsiooni eesmärkide kavandamiseks konkreetse organisatsiooni näitel		Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab inimeste käitumist ja mõju organisatsioonile, toetudes erinevatele isiksusetooriatele	Arutleb väärtuste ja hoiakute kujunemise üle ning nimetab enese jaoks olulisi väärtusi lähtudes organisatsiooni liikmena	Loeng organisatsiooni missioonist, visioonist ja	Mitteeristav

	Analüüsib erinevaid inimeste suhtlemis- ja käitumisstiile ning määratleb ennast suhtlejana lähtudes erinevatest isiksusetooriatest Lahendab juhtumipõhiselt konflikti läbi etteantud situatsioonülesande	põhiväärtustest Arutelu organisatsiooni liikmete väärtuste ja hoiakute ning nende seoste kohta organisatsiooni väärtuste kujunemisel Juhtumianalüüs lähtudes isiksusetooriast Loeng konfliktist Arutelu konflikti lahendamisest Sotsiodraama konflikti lahendamiseks	
Hindamisülesanne: Test oma suhtlemisstiili hindamiseks Juhtumianalüüs konflikti põhjusest ja võimalikest lahendustest		Hindamismeetod: Test Juhtumi analüüs	
Lävend			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab töötajate rahulolu ja motivatsiooni olulisust, rakendades meeskonnatöö põhimõtteid	Arutleb töömotivatsiooni olemuse üle ning seostab motivatsiooni ja töörahulolu lähtudes motivatsiooniteooriatest Koostab meeskonnatööna näidisküsimustiku töötajate rahulolu uurimiseks	Mõttega lugemine: tutvumine töömotivatsioo niteooriatega Arutelu töömotivatsiooniteooriate kohta Mõttega lugemine: rahuloluküsimustikuga tutvumine Arutelu rahuloluküsitluse koostamise ja küsitlusvahendite kohta	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Essee õpilase õpimotivatsiooni ja seda mõjutavate tegurite kohta Praktiline töö: rahulolu küsimustiku koostamine töömotivatsiooni hindamiseks		Hindamismeetod: Essee Tööleht	
Lävend			

Moduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt.
---	--------------------------------------

	Hindamise eelduseks on aruteludes osalemine. Mooduli hinne kujuneb praktiliste tööde (1, 2, 3, 7), suhtlemisstiilide test (4), essee (6) ja juhtumianalüüsi alusel(5).
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	1. Anu Virovere. Organisatsioonikäitumine, 2008 2. Ian Brooks Organisatsioonikäitumine, 2008 3. Õpetaja poolt koostatud materjalid.

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Majutuskorraldus“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	keskhariduse omandanud isikud		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Internetiturunduse korraldamine	5	Margit Suhhostavets
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane saaks põhjalikud teadmised internetiturunduse korraldusest, selle mõjust ettevõtte majandusnäitajate dünaamikale ning oskuse analüüsida autoriõigusega kaasnevaid regulatsioone.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
10 t	97 t	23 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
Määratleb e-turunduse sihtrühmad ja kanalid, kasutades seda toodete/teenuste müügiks ning turunduseesmärkide saavutamiseks. Kasutab erinevaid internetipõhiseid otsingusüsteeme, oskab luua blogi kui kommunikatsiooni ja turunduskanalit ning tegutseb tulemuslikult sotsiaalsetes suhtlusvõrgustikes. Juhib hästi toimiv ning usaldust kujundava kodulehe loomist, kasutades vajadusel turundusagentuuri teenuseid.	Loob toimiva IT põhise kodulehe, sidudes kodulehe funktsioonid sobiva Google poolt pakutava vormiga. Analüüsib erinevaid internetiturunduse vahendeid (otsingumootor, bänner, meiliturundus, partnerlus programmid, blogi jt suhtlusvõrgustikud) sõltuvalt nende mõjust internetipõhise imago kujundamisele ning koostab vabalt valitud teema osas iseseisva nõuetekohase probleemisisaldusega kirjaliku töö. Selgitab autoriõigusega kaasnevaid õigusi, patente, kaubamärke, geograafilisi tähiseid, kasuliku mudeli ja tööstusdisaini õigusi vastavalt intellektuaalomandiõigustest tulenevatest regulatsioonidest ning koostab internetiturunduse valdkonnast vabalt valitud teema osas kirjaliku töö.	Kujunduse alused ja infotehnoloogilised vahendid (2 EKAP) Sotsiaalsed suhtlusvõrgustikud (2 EKAP) Intellektuaalse omandi kaitse (1 EKAP)	Mitteeristav
Lävend			

Õppemeetod	Loengud kujunduse alustest ja infotehnoloogilistest vahenditest Meeskonnatöö internetipõhistest turunduskanalitest Diskussioon moodulit läbivatel teemadel.
-------------------	---

	Praktiliste tööde presentatsioon ja kirjalik analüüs.
Hindamisülesanne	Analüüsib meeskonnatööna etteantud juhiste põhjal ettevõtte turunduseesmärkide saavutamiseks internetipõhist turunduskanalit Loob toimiva ja usaldust kujundava IT põhise kodulehe Koostab internetiturundusest vabalt valitud teemal kirjaliku essee Koostab esse autoriõiguste teemal Koostab meeskonnatööna internetiturunduse teenuseid pakkuva äriühingu asutamise, lõpetamise ja äriühingu juhtimisega seotud juriidiliselt korrektsed dokumendid
Hindamismeetod	Rühmatöö Praktiline töö Essee Analüüs
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Loob toimiva IT põhise kodulehe, sidudes kodulehe funktsioonid sobiva Google poolt pakutava vormiga. Analüüsib erinevaid internetiturunduse vahendeid (otsingumootor, banner, meiliturundus, partnerlus programmid, blogi jt suhtlusvõrgustikud) sõltuvalt nende mõjust internetipõhise imago kujundamisele ning koostab vabalt valitud teema osas iseseisva nõuetekohase probleemisisaldusega kirjaliku töö. Selgitab autoriõigusega kaasnevaid õigusi, patente, kaubamärke, geograafilisi tähiiseid, kasuliku mudeli ja tööstusdisaini õigusi vastavalt intellektuaalomandiõigustest tulenevatest regulatsioonidest ning koostab internetiturunduse valdkonnast vabalt valitud teema osas kirjaliku töö.	
Iseseisev töö	Töötada läbi kohustuslik õppekirjandus/õppematerjalid praktiliste tööde sooritamiseks.
Praktilised tööd	Loob toimiva ja usaldust kujundava IT põhise kodulehe Koostab internetiturundusest vabalt valitud teemal kirjaliku essee Koostab esse autoriõiguste teemal Koostab meeskonnatööna internetiturunduse teenuseid pakkuva äriühingu asutamise, lõpetamise ja äriühingu juhtimisega seotud juriidiliselt korrektsed dokumendid
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Hindamise eelduseks on seminaridel ja aruteludes osalemine ning praktiliste tööde esitamine. Mooduli hinne kujuneb järgmiste hindamisülesannete sooritamisel: Analüüsib meeskonnatööna internetipõhist turunduskanalit (1); loob IT põhise kodulehe (2); koostab internetiturundusest vabalt valitud teemal kirjaliku essee (3); koostab esse autoriõiguste teemal (4).
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Vihalem, A. Turunduse alused. Külim, 2008 Kotler, Dipak C. Jain, Suvit Maesincee, Harvard Business School Publishing Westwood, John, Kolmekümne minutiga turundusplaan, TEA kirjastus, 1999

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Majutuskorraldus“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	keskhariduse omandanud isikud		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Euroopa Liidu alused	5	Margit Suhhostavets
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane orienteerub Euroopa Liidu institutsioonides ning majandusruumis.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde		Praktiline töö
20 t	97 t		13 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab Euroopa Liidu olemust lähtuvalt Euroopa lepingust	analüüsib meeskonnatööna Euroopa Liidu kujunemise põhjuseid ja eesmärke lähtudes koostöölepingutest ja -poliitikatest analüüsib meeskonnatööna Euroopa Liidus toimuvaid protsesse ja ilmnevaid probleeme lähtudes direktiivdokumentidest	1. Euroopa Liidu kujunemine ja olemus 1 EKAP 1.1. Euroopa Liidu kujunemislugu, olemus ja eesmärk 1.2. Euroopa Liidu rahvastik ning arengutendentsid 1.3. Euroopa Liidu looduslikud ressursid ja nende kasutus 2. Euroopa Liidu juhtimine ja institutsioonid 1 EKAP 2.1. Euroopa Liidu leping ja poliitika 2.2. Euroopa Liidu institutsioonid 2.3. Euroopa Liidu juhtimine ja otsustusprotsess 2.4. Euroopa kodakondsus ja identiteet	Selgitav loeng Euroopa Liidu kujunemisest ja olemusest. Praktiline rühmatöö Euroopa Liidu kohta. Selgitav loeng Euroopa Liidu institutsioonidest ja nende rollist Euroopa Liidu juhtimisel.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rühmatöö - Euroopa Liidu toimimine ja juhtimine.			Hindamismeetod: Rühmatöö	
Lävend				
analüüsib meeskonnatööna Euroopa Liidu kujunemise põhjuseid ja eesmärke lähtudes koostöölepingutest ja -poliitikatest analüüsib meeskonnatööna Euroopa Liidus toimuvaid protsesse ja ilmnevaid probleeme lähtudes direktiivdokumentidest				
Praktilised tööd				
rühmatöö Euroopa Liidu kohta.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
selgitab välja Euroopa Liidu majanduse toimimispõhimõtted kasutades statistilisi andmeid	analüüsib liikmesriikide ressursse lähtudes majandusgeograafilisest asukohast võrdleb liikmesriikide värskemaid majandusnäitajaid kasutades kirjeldava statistika meetodeid	3. Euroopa Liidu majandus 1 EKAP 3.1. Euroopa Liidu liikmesriigid ja nende majanduse eripära 3.2. Euroopa ühisturg: neli vabadust	Selgitav loeng Euroopa Liidu liikmesriikide majandusest: ressursid, majanduse struktuur ja väljavaated.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö - EL liikmesriikide majanduse analüüs ja selle esitlus.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
analüüsib liikmesriikide ressursse lähtudes majandusgeograafilisest asukohast võrdleb liikmesriikide värskemaid majandusnäitajaid kasutades kirjeldava statistika meetodeid				
Praktilised tööd				
EL liikmesriikide majanduse analüüs ja selle esitlus.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab eurointegratsiooniprotsessi lähtudes Euroopa Liidu õigusaktidest	analüüsib eurointegratsiooni toimimist lähtudes Euroopa Liidu poliitikatest analüüsib meeskonnatööna Eesti Euroopa Liiduga ühinemise mõjusid vastavalt majandusolukorrale	4. Eurointegratsioon 1 EKAP 4.1. Integratsioonivajadus ja toimimine 4.2. Majandusintegratsioon - Euroopa Liidu siseturg 4.3. Euroopa Majandus- ja Rahaliit 4.4. Kaupade vaba liikumise regulatsioonid ja põhimõtted 4.5. Isikute vaba liikumise regulatsioonid ja põhimõtted 4.6. Euroopa Liidu siseturu rakendumise positiivsed ja negatiivsed mõjud 4.7. Eesti ja Euroopa Liit 4.8. Euroopa Liidu arengud ja tulevik	Selgitav loeng eurointegratsioonist , Euroopa Liidu siseturust, Majandus- ja Rahaliidust. Rühmatöö Eesti Euroopa Liiduga ühinemise mõjudest. Arutelu Euroopa Liidu võimalikest arengutest.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rühmatöö - majandus-integratsiooni mõjud ja tulevikuväljavaated.			Hindamismeetod: Rühmatöö	
Lävend				
analüüsib eurointegratsiooni toimimist lähtudes Euroopa Liidu poliitikatest analüüsib meeskonnatööna Eesti Euroopa Liiduga ühinemise mõjusid vastavalt majandusolukorrale				
Praktilised tööd				
majandus-integratsiooni mõjud ja tulevikuväljavaated.				

Hindamine	Mitteeristav
------------------	--------------

Lävend	
Moodul loetakse arvestatuks, kui õpilane: 1) analüüsib meeskonnatööna Euroopa Liidu kujunemise põhjuseid ja eesmäärke lähtudes koostöölepingutest ja –poliitikatest; 2) analüüsib meeskonnatööna Euroopa Liidus toimuvaid protsesse ja ilmnevaid probleeme lähtudes direktiivdokumentidest; 3) analüüsib liikmesriikide ressursse lähtudes majandusgeograafilisest asukohast; 4) võrdleb liikmesriikide värskemaid majandusnäitajaid kasutades kirjeldava statistika meetodeid; 5) analüüsib eurointegratsiooni toimimist lähtudes Euroopa Liidu poliitikatest; 6) analüüsib meeskonnatööna Eesti Euroopa Liiduga ühinemise mõjusid vastavalt majandusolukorrale.	
Iseseisev töö	Tutvub Euroopa Liidu kujunemist, olemust ja arenguid kajastava kirjandusega. Rühmatöö - Euroopa Liidu toimimine ja juhtimine. Praktiline töö - EL liikmesriikide majanduse analüüs ja selle esitlus. Rühmatöö - majandus-integratsiooni mõjud ja tulevikuväljavaated.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on aruteludes osalemine. Mooduli hinne kujuneb järgmiste hindamisülesannete alusel: praktiline töö EL liikmesriikide majanduse analüüs ja selle esitlus (3, 4), rühmatöö Euroopa Liidu toimimine ja juhtimine, majandus-integratsiooni mõjud ja tulevikuväljavaated (1, 2, 5, 6).
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	1. Arrak, A. jt.(2008) Eesti majandus – lõimumine Euroopa ja globaalses kontekstis. Tallinn: Avatar. 2. Euroopa Liidu Poliitika Lahtiseletatuna. (2014). Lühidokumentide sari. Euroopa Komisjon. Kommunikatsiooni peadirektoraat. 3. Üldaruanne Euroopa Liidu tegevuse kohta 2014.(2015). Euroopa Komisjon. Kommunikatsiooni peadirektoraat. 4. Euroopa Liidu ametlik kodulehekülg http://ec.europa.eu/eston/index_et.htm 5. Euroopa Komisjoni esindus Eestis http://ec.europa.eu/estonia/index_et.htm 6. Õppematerjalid EL kohta http://europa.eu/teachers-corner/ 7. Böhm, W., Lahodinsky, O., Bahovski, E. (2008). Euroopa Liit Sinu jaoks: Nii toimib Euroopa Liit. Tallinn: Ilo

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Majutuskorraldus“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Hotelliteeninduse õppekaval õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22	Spaateenindus	3	Endla Kuura
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab spaakultuuri olemust ja teenindab spaakülastajaid majutusettevõttes		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
50 t	8 t	20 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab spaa ajaloolist ja tänapäevast sisu ning Eestis tegutsevate spaahotellide erinevusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 iseseisev töö: 2 kokku: 17	kirjeldab rühmatööna spaakultuuri ja traditsioone ajaloolises ja tänapäeva käsitluses selgitab juhendi alusel ravispaa, heaoluspaa, mineraalveespaa, thalassospaa ja päevaspaa sisu nimetab rühmatööna Eesti spaahotellid ja kirjeldab nende erinevusi kirjeldab ühe majutusettevõtte näitel majutusettevõtte peamisi ilu-, tervise- ja spaateenuseid	Spaakultuuri ajalugu Spaade liigid, spaaliit Spaahotellid Eestis Spaateenused, iluteenused ja terviseteenused	rühmatöö, iseseisev töö arvutis	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Test spaakultuuri ajaloo, spaaliikide ja spaahotellide kohta			Hindamismeetod: Test	
Lävend				
Lävend on täidetud, kui õigete vastuste osakaal testis on 51% või rohkem ja iseseisev töö vastab õpetaja poolt esitatud nõuetele				
Iseseisvad tööd				
Õpilane kirjeldab ühe Pärnu spaahotelli teenuseid (spaahotelli liik, pakutavad teenused ja nende lühikirjeldus)				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab erineva kultuuritaustaga spaakülastajaid kogu külastusprotsessi vältel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 27	valmistab juhendi alusel ette ja korrastab spaa teenindusala enda tööülesannete piires lahendab erinevaid teenindussituatsioone, tagades külastaja, enda ja kaastöötajate turvalisuse kogu külastusprotsessi vältel selgitab juhendamisel välja külastajate soovid või probleemid ning pakub sellele vastavalt lahendusi põhjendab pakutud lahendust või käitumist lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest rakendab juhendi alusel spaateenindajana peamisi turvalisuse ja tööohutuse nõudeid	Spaa teenindusala Spaa kodukord Turvameetmed spaades Spaakülastajate teenindamine, külastajate soovide ja vajadustega arvestamine	Õppekäik, praktiline töö, iseseisev töö,	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Spaa kodukord koos põhjendusega turvalisuse seisukohast ja osalemine praktilise töö tundides			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				
Iseseisev töö vastab õpetaja poolt etteantud nõuetele. Õpilane on osalenud kõikides praktiliste tööde tundides				
Iseseisvad tööd				
Õpilane tutvub ühe spaa kodukorraga ja põhjendab kodukorras olevaid punkte klientide turvalisuse seisukohast				
Praktilised tööd				
Spaa teenindusala korrastamine ja ettevalmistamine klientide teenindamiseks Klientide teenindamine, probleemide lahendamine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb spaateenustega seotud ohuallikaid ja esmaseid esmaabi võtteid ning kutsab abivajajale abi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 5 iseseisev töö: 2 kokku: 17	nimetab rühmatööna spaateenustega seotud ohuallikad ja kirjeldab nende ohtlikkust külastajatele kirjeldab rühmatööna asjakohaseid esmaabivõtteid põletuse, nihestuse, minestamise vms korral nimetab hädaabi telefoninumbri ja kirjeldab abikutsumise protsessi vastavalt ettevõtte protseduurireeglitele annab külastajale asjakohast abi kerge nahapõletuse, nihestuse, minestamise korral teatab õnnetusest ja kutsab abivajajale abi vastavalt ettevõtte protseduurireeglitele	Spaas esinevad ohuallikad, külastajate teavitamine ohtudest Esmaabikapp spaas Esmaabi enimesinevate traumade korral Hädaabi kutsumine	iseseisev töö, praktiline töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Õpilane tutvustab spaas kehtivad korda esmaabi andmiseks ja hädaabi kutsumiseks ning vormistab töö esitlusena. Õpilane osaleb praktilise töö tundides	Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Arvestustöö
Lävend	
Iseseisev töö ja hindamistöö vastavad õpetaja poolt kehtestatud nõuetele ja õpilane on osalenud kõikides praktilise töö tundides	
Iseseisvad tööd	
Õpilane koostab esmaabikapi sisu, vormistab selle tabelina	
Praktilised tööd	
Esmaabi andmine erinevate traumade korral, lihtsamad sidemed ja lahased. Küllastajate teenindamine spaas	

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
broneerib ja teostab majutusettevõtte ilu-, tervise- ja spaateenuste müüki arvestades külastajate soove Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 5 iseseisev töö: 2 kokku: 17	tutvustab ja soovitab ilu-, tervise- ja spaateenuseid ning –tooteid vastavalt külastaja soovidele, lähtudes ettevõttes pakutavast valikust ja mahust vormistab klienditellimuse ilu-, tervise- ja spaateenustele ettevõttes kehtestatud korra alusel kasutades ettevõtte infosüsteemi teostab müügitehinguid, müües külastajale sobilikke ilu-, tervise- ja spaateenuseid ning –tooteid, arvestades ettevõtte pakutavate teenuste eripära koostab kirjaliku arve teenuste ja toodete eest vastavalt hinnakirjale arveldab külastajatega vastavalt ettevõtte protseduuri reeglitele ja kasutades erinevaid maksevahendeid	Ilu-, tervise- ja spaateenused ning -tooted Klienditellimuste vormistamine ettevõtte infosüsteemis Teenuste ja toodete müük Arvete koostamine ja arveldamine	praktiline töö, iseseisev töö arvutis	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane koostab iseseisva tööna arve ja osaleb praktilise töö tundides			Hindamismeetod: Praktiline töö Tööleht	
Lävend				
Arve on koostatud vastavalt lähteandmetele ja õpilane on osalenud kõikides praktilise töö tundides				
Iseseisvad tööd				
Õpilane koostab õpetaja poolt etteantud andmetele arve, vormistab arve ja esitab selle õpetajale				
Praktilised tööd				

Külastajatele ilu-, tervise- ja spaateenuste tutvustamine ja müük. Klienditellimuste koostamine, klientidele arvete koostamine ja arveldamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde sooritamine lävendi tasemel ja osalemine praktilise töö tundides. Praktilise töö tunnid tõendab õpilane kirjalikult õpetaja poolt antud vormis.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Majutuskorraldus“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	majutusteenindus		
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
23	Toataimede hooldus ja taimeseade	2	Kristel Sepp
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane hooldab enamlevinud toalilli ning valmistab ruumide kaunistamiseks lihtsamaid seadeid, vormitoid ja kimpe.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
10 t	2 t	40 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb enamlevinud toalilli, teab põhilisi tingimusi taimede kasvamiseks ning hooldamiseks. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12	- nimetab toalillede kasvamiseks põhilised tingimused, tunneb enamlevinud toalilli; - nimetab ühiskondlikesse hoonetesse sobivaid toalilli ja leiab informatsiooni konkreetse toalillede kasvutingimuste kohta; - teab, mida peab arvestama istutusseadete tegemisel; - koostab kokkuvõtte ühe toalille kohta ja iseloomustab selle taime kasvutingimusi ning hooldustingimusi õppegrupis.	Toalillede kasvutingimused. Toalillede kasvutingimused. Mullad. Valgus. Vesi. Väetised. Toataim ja aastaajad. Enamlevinud toalilled ja nende hooldamine. Toataimede puhastamine. Ümberistutamine. Vähenõudlikud toataimed. Viigipuude, bromelialiste, kaktuste, nõekõite, sukulentide jt enamlevinud toalillede kasvutingimused ja neile sobilik hooldus. Istutusseaded. Erinevate toalillede kokkusobitamine. Värv ja vorm. Istutusseaded.	Praktiline töö. Interaktiivne loeng. Demonstratsioon. Õppekäik. Esitlus. Iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane koostab kokkuvõtte ühe toalille kohta ja iseloomustab selle taime kasvutingimusi ning hooldustingimusi õppegrupis.			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				
Hindamisülesanne vastab lävendi tingimustele.				
Iseseisvad tööd				
Õpilane koostab kokkuvõtte ühe toalille kohta ja iseloomustab selle taime kasvutingimusi ning hooldustingimusi õppegrupis.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb lilleseade põhialuseid, tunneb töövõtteid ja oskab kasutada töövahendeid. Jaotus tundides: praktiline töö: 20 kokku: 20	- võrdleb euroopa lilleseade erinevusi ja sarnasusi; - nimetab lilleseade asetusviisid; - tunneb ja kirjeldab lilleseade erivorme; - traadib varretut materjali, kasutab liimipüstolit, traati, teipi jt põhilisi lilleseade abivahendeid.	Suunad kaasaja lilleseades.Kaasaegse Euroopa lilleseade ja ikebana erinevused. Töövahendid ja materjalid ning nende kasutamine. Traatimine ja teipimine . Lilleseade asetusviisid. Lilleseade erivormid.	Praktiline töö Interaktiivne loeng. Demonstratsioon. Iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Dekoratiivne paralleelne seade. Dekoratiivne radiaalne seade.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õpilane valmistab hindamisülesandes nimetatud praktilised tööd.				
Praktilised tööd				
Erinevate lilleseadete valmistamine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab erinevaid asetusviise ja valmistab lihtsamaid seadeid ja kimpe ruumi lähtuvalt värvi ja kompositsioonireeglitest Jaotus tundides: praktiline töö: 20 kokku: 20	- nimetab nõudeid kimpudele, lauaseadetele ja vormitöödele; - valmistab praktiliste töödena erinevaid kimpe, seadeid ja vormitöid, arvestab nende loomisel asetusviisile ja stiilile iseloomulikke tunnuseid; - teostab töö tehniliselt korrektselt, kasutab kompositsiooni võtteid ühtse terviku loomisel.	Lauaseade. Nõuded lauaseadele. Dekoratiivne radiaalne seade. Dekoratiivne paralleelne seade. Laua dekoreerimine. Seaded pühadeks. Dekoreerimine – miniseaded kaunistusena. Kimp. Erinevad kimbu tüübid. Kimbu sidumine. Tihe ümarkimp. Paralleelkimp.Leinakimp. Vormitööd. Vorm. Vormitööd ruumikaunistuselemendina. Koonus. Kera. Pärg. Pärg sümbolina. Pärja tüübid. Pärg oksast alusel. Matusepärjaseade. Erinevat tüüpi pärjad pühade puhul. Värv ja kompositsioon seades. Värvi valik seadete tegemisel. Kompositsiooni võtete kasutamine seadete loomisel. Dekoreerimine.	praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Spiraalkimp. Ema-lapse kimp. Paralleelkimp. Leinakimp või matusepärjaseade. Dekoratiivne pärg vitsast oksal. Oasispärg. Vormitöö-maitsetaimepuu.			Hindamismeetod: Praktiline töö	

Kingituskarbi või koti dekoreerimine.	
Lävend	
Õpilane valmistab hindamisülesandes nimetatud praktilised tööd.	
Praktilised tööd	
Taimeseadete, kimpude ja pärgade valmistamine.	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks sooritab õpilane kõik hindamistööd vähemalt lävendi tasemel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Majutuskorraldus“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	keskharidusega isikud		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
24	Ettevõtlusõppe baasmoodul	6	Ille Kukk, Ruth Ilves
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane on omandanud pädevuse (teadmised, oskused ja hoiakud), mis võimaldab tal olla ettevõtlik töötaja ning luua ja juhtida ettevõtet õpitavas valdkonnas		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
60 t	36 t	60 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
1. hindab ärivõimalusi, arvestades iseenda eeldusi ja ettevõtluskeskkonda	1. analüüsib enda võimalusi ettevõtjana või ettevõtliku töötajana, lähtudes vajalikest ressurssidest ja ärietikast 2. analüüsib meeskonnatööna õpitava valdkonna ettevõtte toimimist ja juhtimist ning selle keskkonda 3. analüüsib meeskonnatööna kavandatud äriidee uudsust ja teostatavust, arvestades sihtturgu ja ettevõtlus-keskkonda 4. koostab ärimudeli lähtudes äriidee teostatavusest	1. ETTEVÕTLUSKESKKOND Ettevõtte. Ettevõtlus. Ettevõtja. Ettevõtlikkus. Ettevõtluskeskkond. Kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõttele. Äriidee. Ärimudelid. Meeskonnatöö	Praktiline meeskonnatöö: struktureeritud aruande (foto-, video- vm) koostamine lähtuvalt juhiseist . Kohtumine ettevõtjaga (rühmatöö). Õppekäik ettevõttesse Töövarjuna ettevõttes Intervjuu ettevõtjaga (rühmatöö). Lood (sh videod) ettevõtetest ja ettevõtjatest. Mõistekaart rühmatööna. Ajurünnak. Videolugu (video-, foto-reportaaž ettevõttest rühmatööna. Ideekaart: äriidee õpitavas valdkonnas. Ärimudeli koostamine ja esitlemine rühmatööna. Analüüsimeetodid (SWOT, PESTLE,	Mitteeristav

			juhtumianalüüs)	
Hindamisülesanne: 1. Struktureeritud aruanne ja selle esitus rühmatööna: Ettevõtte kirjeldus, huvigrupid ja keskkond (vorm, meedium vaba), meeskonnatöö analüüs ja hinnang 2. Individuaalne SWOT-analüüs: Minu võimalused ettevõtjana 3. Kompleksülesanne: Äriidee ja selle analüüs (turg, makrokeskkond) 4. Kompleksülesanne: Ärimudeli koostamine ja esitus			Hindamismeetod: Rühmatöö Ülesanne/harjutus Analüüs Ettekanne/esitus	
Lävend				
1. analüüsib enda võimalusi ettevõtjana või ettevõtliku töötajana, lähtudes vajalikest ressurssidest ja ärieetikast 2. analüüsib meeskonnatööna õpitava valdkonna ettevõtte toimimist ja juhtimist ning selle keskkonda 3. analüüsib meeskonnatööna kavandatud äriidee uudsust ja teostatavust, arvestades sihtturgu ja ettevõtlus-keskkonda 4. koostab ärimudeli lähtudes äriidee teostatavusest				
Iseseisvad tööd				
1.Erialase kirjanduse ja loengumaterjali läbitöötamine, täiendav infootsing internetist 2. Individuaalne SWOT-analüüs: Minu võimalused ettevõtjana				
Praktilised tööd				
1. Praktiline meeskonnatöö: struktureeritud aruande (foto-, video- vm) koostamine lähtuvalt juhiseist 2. Õppekäik ettevõttesse 3. Töövarjuna ettevõttes				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2. kavandab turundustegevused vastavalt äriidees valitud tootele, tarbijale ja turutingimustele	1. analüüsib meeskonnatööna sihtrühmi ja turgu lähtuvalt tootest 2. põhjendab meeskonnatööna valitud turundustegevusi lähtuvalt sihtrühmast, turust ja tootest	2. TURG JA TURUNDUS Nõudlus, pakkumine ja turu tasakaal Konkurents Turunduseesmärgid Turundusmeetmestik Turuanalüüs Turundusuuring	Mõistekaart rühmatööna: toote kirjeldus Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel: Sihtrühmade analüüs Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel (meedium vaba): turundustegevuste plaan	Mitteeristav
Hindamisülesanne: 1. Struktureeritud kirjalik töö juhendi alusel ja selle esitus rühmatööna: Sihtrühmade analüüs ja turundustegevuste plaan (üheks aastaks)			Hindamismeetod: Rühmatöö Analüüs Ettekanne/esitus	
Lävend				
1. analüüsib meeskonnatööna sihtrühmi ja turgu lähtuvalt tootest 2. põhjendab meeskonnatööna valitud turundustegevusi lähtuvalt sihtrühmast, turust ja tootest				
Iseseisvad tööd				
Erialase kirjanduse ja loengumaterjali läbitöötamine, täiendav infootsing internetist.				

Praktilised tööd
Rühmatöö: Sihtrühmade analüüs ja turundustegevuste plaan (üheks aastaks)

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3. kavandab ettevõtte eelarvestamise, finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid lähtudes õigusaktidest ja heast tavast	1. koostab meeskonnatööna ettevõtte investeeringute ja tegevuskulude eelarve ning müügiprognoosi, lähtudes äriideest ja turuanalüüsist 2. hindab meeskonnatööna erinevaid finantseerimisvõimalusi, lähtudes loodud äriidee valdkonnast 3. kavandab ettevõtte majandusarvestuse lähtudes õigusaktidest ja heast tavast	3. FINANTSID Majanduskeskkond Tulude ja kulude ringkäik Ressursid Ettevõtte tulud ja kulud	Juhtumianalüüsid (näidisülesanded) rühmatööna Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel (meedium vaba): ettevõtte investeeringute ja tegevuskulude eelarve, müügiprognoos, kasumiplaan ja bilanss Juhtumianalüüs: ettevõtte finantseerimisvõimalused Praktiline meeskonnatöö: ettevõtte majandusarvestuse põhimõtted koos seoste/viidetega õigusaktidele ja/või heale tavale	Mitteeristav

Hindamisülesanne: 1. Kompleksülesanne meeskonnatööna: investeeringute eelarve ja katteallikad, rahavood, müügiprognoos, kasumiplaan, bilansiprognosis, ettevõtte majandusarvestuse põhimõtted koos viidetega	Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Ülesanne/harjutus
--	---

Lävend
1. koostab meeskonnatööna ettevõtte investeeringute ja tegevuskulude eelarve ning müügiprognoosi, lähtudes äriideest ja turuanalüüsist 2. hindab meeskonnatööna erinevaid finantseerimisvõimalusi, lähtudes loodud äriidee valdkonnast 3. kavandab ettevõtte majandusarvestuse lähtudes õigusaktidest ja heast tavast

Iseseisvad tööd
Erialase kirjanduse ja loengumaterjali läbitöötamine, täiendav infootsing internetist.

Praktilised tööd
1. Rühmatöö: juhtumianalüüsid (näidisülesanded) 2. Meeskonnatöö: ettevõtte investeeringute ja tegevuskulude eelarve, müügiprognoos, kasumiplaan ja bilans 3. Juhtumianalüüs: ettevõtte finantseerimisvõimalused 4. Praktiline meeskonnatöö: ettevõtte majandusarvestuse põhimõtted koos seoste/viidetega õigusaktidele ja/või heale tavale

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
4. korraldab ettevõtte juhtimise ja arenduse lähtuvalt ärimudelist	1. kavandab ettevõtte asutamisprotsessi, lähtudes äriseadustikust 2. kavandab meeskonnatööna juhtimistegevused, lähtuvalt ettevõtte eesmärkidest 3. koostab ettevõtte arengustrateegia, lähtudes ärimudelist, finantsproгноosidest ja ettevõtluskeskkonnast	4. ETTEVÕTTE JUHTIMINE Ärimudeli koostamine Ettevõtte asutamine Ettevõtlusvormid Meeskonnatöö Organisatsioon (inimesed, struktuur, eesmärk) Juhtimistegevused Strateegiline juhtimine	Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel: protsessikirjeldus või –mudel ettevõtte asutamisest lähtuvalt ettevõtlusvormist ja äriideest Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel: ettevõtlusvormide võrdlus Juhtumianalüüsid juhtimisest ja STRATEEGIAST	Mitteeristav
Hindamisülesanne: 1. Ettevõtte asutamisprotsessi kirjeldus/mudel ja selle esitlus meeskonnatööna 2. Ettevõtte arengustrateegia (kolmeks aastaks) meeskonnatööna, lähtudes juhendist ja selle esitlus			Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Ettekanne/esitlus	
Lävend				
1. kavandab ettevõtte asutamisprotsessi, lähtudes äriseadustikust 2. kavandab meeskonnatööna juhtimistegevused, lähtuvalt ettevõtte eesmärkidest 3. koostab ettevõtte arengustrateegia, lähtudes ärimudelist, finantsproгноosidest ja ettevõtluskeskkonnast				
Iseseisvad tööd				
Erialase kirjanduse ja loengumaterjali läbitöötamine, täiendav infootsing internetist.				
Praktilised tööd				
1. Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel: protsessikirjeldus või –mudel ettevõtte asutamisest lähtuvalt ettevõtlusvormist ja äriideest 2. Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel: ettevõtlusvormide võrdlus 3. Juhtumianalüüsid juhtimisest ja STRATEEGIAST				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA). Mooduli hindamiseks peavad olema õpiväljundite hindamiskriteeriumid saavutatud ja hinnatud lävendi tasemel läbi järgnevate tööde: 1. Struktureeritud aruanne ja selle esitlus rühmatööna: Ettevõtte kirjeldus, huvigrupid ja keskkond (vorm, meedium vaba), meeskonnatöö analüüs ja hinnang 2. Individuaalne SWOT-analüüs: Minu võimalused ettevõtjana 3. Kompleksülesanne: Äriidee ja selle analüüs (turg, makrokeskkond) 4. Kompleksülesanne: Ärimudeli koostamine ja esitlus 5. Struktureeritud kirjalik töö juhendi alusel ja selle esitlus rühmatööna: Sihtrühmade analüüs ja turundustegevuste plaan (ühiks aastaks) 6. Kompleksülesanne meeskonnatööna: investeringute eelarve ja katteallikad, rahavood, müügiprognoos, kasumiplaan, bilansiproгноos, ettevõtte majandusarvestuse põhimõtted koos viidetega 7. Ettevõtte asutamisprotsessi kirjeldus/mudel ja selle esitlus meeskonnatööna
--	--

	8. Ettevõtte arengustrateegia (kolmeks aastaks) meeskonnatööna, lähtudes juhendist ja selle esitlus
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Randma, T., Raiend, E., Rohelaan, R. jt (2007) Ettevõtluse alused. SA Innove http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettevõtlusõpe/Ettevõtluse%20alused%20õpilasele.pdf Sirkel, R., Uiboleht, K., Teder, J. jt (2008) Ideest eduka ettevõtte. SA Innove http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettevõtlusõpe/Ideest%20eduka%20ettevõtte.pdf Osterwalder, A, Pigneur, Y (2014) Ärimudeli generatsioon, Rahvusraamatukogu kirjastus Kärsna, O. (2009). Pissettevõtja käsiraamat, Kirjastus Ilo Zeiger, Peedu (2013). Vajalikke teadmisi ettevõtlusest. E-õpik. TLÜ http://ettevotlusope.weebly.com/ Suppi, K. (2013) Ettevõtlusõpik-käsiraamat, Atlex Pärna, O jt (2016) Töö ja oskused 2025, Kutsekoda OSKA programm Töötamise tulevikutrendid http://oska.kutsekoda.ee/tootamise-tulevikutrendid/tootamise-tulevikutrendid-2016/ Teder, J., Varendi, M. (2008) Mis toimub ettevõttes? Ettevõtte hindamine ja arendamine. HTM, SA Innove Jaansoo, A. (2012) Turunduse alused. I: baasteooria, juhtumikirjelduste ja ülesannete kogu. SA Innove http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Õppe-%20ja%20juhendamaterjalid/Turundus%20I.pdf Vodja, E., Zirnask, V., Suitsu, P. jt (2014) Majandusõpik gümnaasiumile. Junior Achievement Eesti SA Kuusik, A. (2010) Teadlik turundus. TÜ kirjastus Mägi, J. Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused (2011) http://www.e-o-pe.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettevõtlus_2011%20-tekst.pdf Eamets, R jt (2012) Ettevõtlikkusest ettevõtluseni, SA Teadlik Valik TÜ, TTÜ, EEK Mainor (2014) Ettevõtlikkusest ettevõtluseni töövihik https://koolielu.ee/waramu/view/1-00fc8369-4a5b-4fd8-9271-da0d872060c9 Mägi, J. (2011) Organisatsioon ja juhtimine. E-kursus web.ametikool.ee/jane/okj Alas, R. (2008) Juhtimise alused. Külim Alas, R (2005) Personalijuhtimine. Külim e-äriregistri Ettevõtjaportaali https://ettevotjaportaali.rik.ee Äriseadustik https://www.riigiteataja.ee/akt/131122010019?leiaKehtiv Eesti.ee https://www.eesti.ee/est/ettevotte_registreerimine EAS http://www.eas.ee/alustav/ari-planeerimine/ettevotte-rajamisega-seotud-toimingud/ EAS http://www.eas.ee/alustav/finantseerimise-kaasamine/stardikapital-finantseerimine-investeeringu/ EAS isegeneereerivate finantsprognostide vormid http://www.eas.ee/alustav/ari-planeerimine/ressusside-vajadus_rahakaibe-plaan/ iPlanner http://www.eas.ee/alustav/finantseerimise-kaasamine/stardikapital-finantseerimine-investeeringu/ Maksu- ja Tolliamet www.emta.ee Raamatupidamise Toimikond www.easb.ee http://www.fin.ee/easb Raamatupidamise ja maksuinfo portaali www.rmp.ee www.rup.ee