

Pärnumaa Kutsehariduskeskuse õppekava

direktori käskkirjaga 1-1/37. kinnitatud 01.06.2022

Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Majutusettevõtte juhtimine				
		Hotel management				
Õppekava kood EHISes		233506				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskha ridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
						X
Õppekava maht (EKAP):		60				
Õppekava koostamise alus:		Vabariigi Valitsuse 26.08.2013 määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“ ja kutsestandard “Hotelliteeninduse spetsialist, tase 5” 04-14102021-02/7k. Vastu võetud 14.10.2021.				
Õppekava õpiväljundid:		<p>Kutseõppe lõpetaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pakub majutusteenuseid, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ning majutusettevõtte äriideest ja õigusaktidest; • väärtustab erinevate teeninduskultuuride mitmekesisust ning väljendab seda oma tööalase käitumisega; • korraldab oma tööd ratsionaalselt, ohutult, ressursisäästlikult ning tulemuslikult; • analüüsib, hindab ja parendab oma ning meeskonna tööd majutusettevõttes; • juhib ja planeerib meeskonnatööd oma vastutusvaldkonnas; • suhtleb inglise keeles tasemel B2 ning teises ja kolmandas õpitavas võõrkeeles iseseisva keelekasutajana (B1); • kasutab oma majandus- ja ettevõtlusalaseid teadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks. 				
Õppekava rakendamine:		<p>Õppevorm statsionaarne õpe - koolipõhine õpe, statsionaarne õpe - töökohapõhine õpe</p> <p>Sihtrühm Õppekava rakendatakse isikule, kellel on keskharidus ning kellel on vähemalt Eesti Kvalifikatsiooniraamistiku 4. taseme turismiettevõtte teenindaja või omandatud vastavad kompetentsid. Õppekava on võimalik rakendada statsionaarses (koolipõhine ja töökohapõhine) või mittestatsionaarses õppevormis.</p>				
Nõuded õpingute alustamiseks						
Õppima võivad asuda vähemalt keskharidusega isikud, kes on omandanud Eesti Kvalifikatsiooniraamistiku 4. taseme turismiettevõtte teenindaja kutse või omavad sellele vastavaid kompetentse, mida on võimalik tõendada.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks						
Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Kui kutse- või erialal ei ole kutseeksami sooritamine võimalik, lõpetatakse õpingud erialase lõpueksamiga. Juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseeksamiga.						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid						
Õppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse ja hinnetelehe.						
Õpingute läbimisel omandatav(ad)						
kvalifikatsioon(id):	Hotelliteeninduse spetsialist, tase 5					
osakutse(d):	puuduvad					

Õppekava struktuur

Põhiõpingute moodulid 51 EKAP, millest 18 EKAP on ettevõttepraktika.

Valikõpingute moodulid 9 EKAP.

Põhiõpingute moodulid (51 EKAP)

Eesti turismigeograafia	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none">• tunneb Eesti kaarti (haldusjaotus, transpordiühendused, turismipiirkonnad)• soovib Eesti tuntumaid turismisihtkohti ja vaatamisväärsusi rakendades teadmisi loodusest• soovib Eesti tuntumaid turismisihtkohti rakendades teadmisi Eesti osalusvõimalusega muuseumitest, teemaparkidest ja aktiivse tegevuse võimalustest
Finantsarvestuse alused	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none">• mõistab majandusarvestuse põhimõtteid, lähtudes majutusettevõtte eripärast• analüüsib majutusettevõtte tuluseid ja kulusid ning nende käitumist vastavalt täitumusele• koostab majutusettevõtte ühe üksuse eelarve, kajastades olulisemaid tegevuskulusid
Majapidamisosakonna töökorraldus	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none">• planeerib, korraldab ja juhendab numbritubade ja üldruumide hooldust majutusettevõttes ning vajadusel koristab ise• õppija planeerib ja korraldab laotööd majutusettevõttes• õppija vastutab üritusruumide ettevalmistamise eest vastavalt kliendi tellimusele• õppija kogub, töötleb, süstematiseerib, analüüsib ja edastab informatsiooni vastuvõtule ja juhtkonnale
Majutusettevõtte juhtimine	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none">• kirjeldab majutusettevõtte olemust ning nõudeid majutusettevõttele• koostab, analüüsib ja uuendab juhendmaterjale majutusettevõttes, kaasates töötajad arendustegevustesse.• juhendab meeskonda, tagades standardite täitmise, töö kvaliteedi ja efektiivse majandamise• koostab keskkonnasäästlike mõtteviiside rakendamise printsiibid ning juhendab meeskonda nende järgimisel
Majutusettevõtte juhtimise praktika	18 EKAP	<ul style="list-style-type: none">• mõistab praktikaettevõtet kui organisatsiooni• mõistab majutusettevõtte töökorraldust ning töötab meeskonnaliikmena• sooritab igapäevatoiminguid majutusettevõtte erinevates osakondades• planeerib osakonna tööd oma vastutusvaldkonnas ning juhendab meeskonna liikmeid• broneerib ja müüb majutusettevõtte teenuseid, arvestades küllastajate soove, analüüsib ennast kui praktikanti
Sissejuhatus erialasse	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none">• tunneb erinevaid õpistiile, oskab hinnata oma õpioskusi ja arendada neid sügavama õppimise suunas• oskab esitleda ettevalmistatud teemat• teab erinevaid õpilastööde liike ning nende vormistamise nõudeid, oskab koostada ja vormistada kirjalikke õpilastöid• teab õpingute korralduse põhimõtteid, õppevorme ja kuidas õpinguid planeerida, oskab kasutada vajalikke õpikeskkondasid
Teenuste disain ja turundus	6 EKAP	<ul style="list-style-type: none">• mõistab turismitoote arendusprotsessi• analüüsib lähtuvalt majutusettevõtte äriideest majutusettevõtte ja sihtkoha teenuseid ning potentsiaalseid sihtgrupe

		<ul style="list-style-type: none"> • rakendab meeskonnatöona teenuse arendamisel teenuse disaini metoodikat ja tööriistu • korraldab tellimuste teeninduse, haldamise, organiseerimise, aruandluse ja analüüsi ning kavandab turismiteenuse turundamise • koostab süsteemse turundustegevuste kava ettevõtte eesmärkide saavutamiseks lähtudes külastajate ootustest ja huvidest; • rakendab turundus- ja müügitegevuses sobilikke meetodeid, lähtudes äri- ja kutse-eeetika nõuetest ning kehtivatest õigusaktidest.
Toitlustusteenindus ja toitlustusprotsesside juhtimine	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab toitlustusosakonna struktuuri, töökorraldust, toitlustusjuhi, restoranijuhi ja peakoka ülesandeid • hindab ja analüüsib töökeskkonna erinevaid ohutegureid ja teeb ettepanekuid turvalise töökeskkonna tagamiseks • koostab erinevaid (ka Eesti rahvusköögile omaseid) menüüsid ja kohandab tavapärase menüü ning retseptuuri sobivaks erinevate toitumiseärasustega klientidele • vastutab hommikusöögi teenindamise eest ning vajadusel valmistab hommikusöögi vastavalt klientide vajadusele ning teenindussituatsioonile • analüüsib toitlustusosakonna klientide ostukäitumist • analüüsib ja oskab korraldada teenindust ning köögitööd toitlustusosakonnas • koostab teenindusjuhiseid toitlustusosakonna töötajatele
Turismimajanduse alused	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • 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 reisimotiive, vajadusi ja ootusi
Vastuvõtutöö korraldus	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • teab majutusettevõtte majutusprotsesside iseloomu ja jaotamist • mõistab külastaja klienditeekonna etappe ning nendega kaasnevat tööprotsessi • sooritab vastuvõtuosakonna tööoperatsioone külastajatsükli erinevates etappides • vormistab erinevaid majutusosakonna töös kasutatavaid dokumente ja aruandeid • koostab majutusettevõtte hinnapakumisi ja arveldab klientidega, sh kliendihaldussüsteemis
Valikõpingute moodulid (18 EKAP)		
Arvutiõpetus	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab infotehnoloogia põhimõisteid ja haldab faile • kasutab teksti- ja tabelitöötluse põhivõtteid • kasutab erinevaid võimalusi esitluste koostamiseks • leiab internetist vajalikku infot ja kasutab seda vastavalt

		<p>seadusandlusele</p> <ul style="list-style-type: none"> • kasutab lihtsamaid võimalusi kodulehe loomiseks
Erialane inglise keel	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti • vestleb küllastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides • mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel majutusosalast võõrkeelset terminoloogiat • mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat • tutvustab Eesti Vabariiki ja lähipiirkonna huviväärsusi ning juhatab kliendile teed soovitud kohta
Erialane soome keel	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • tutvustab ennast ja kirjeldab oma tulevasi tööülesandeid • saab aru soome keelsetest igapäevatekstidest õpitud teemadel ja oskab leida internetist vajalikku infot • tunneb soomlaste kultuuritraditsioone ja teab soome rahvustoite ning toitumiseripära • suhtleb soomekeelsete küllastajatega majutusettevõtte igapäevastes teenindusolukordades
Kassatöö	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Käitleb raha ja töötab kassas arveldades klientidega turvaliselt ja ohutult.
Kultuurilugu	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab eesti rahvuskultuuri mõistet, ajaloolist arengut ja mõjutusi • tutvustab eesti rahvuskööki, rahvusköögi arengut ajas ja toitumise seoseid rahvakalendriga • tutvub rahvuslike traditsioonidega, kombestikuga ja religiooni mõjutustega rahvuskultuurile.
Lilleseade	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • tunneb lilleseades kasutatavaid töövahendeid, taimede asetusviise ja seadete valmistamise tehnikaid • kasutab erinevaid asetusviise ja valmistab lihtsamaid seadeid ning kimpe ruumi lähtuvalt värvi ja kompositsioonireeglitest
Uurimistöo alused ja statistika	4 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • teab teadusfilosoofia ja teaduseetika põhitõdesid • valib uurimisteema • teab erinevaid uurimismeetodeid • planeerib uurimuse ja valib sellele sobivad teoreetilised seisukohad • refereerib ja tsiteerib nõuetekohaselt • koostab ja viib läbi uuringu • analüüsib kogutud andmeid ja teeb nende põhjal järeldusi ja ettepanekuid • vormistab töö ja esitleb seda
Veiniõpetus ja klassikalised kohvijoogid	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab ja serveerib erinevaid kohvijooke • tunneb erinevaid veine ja soovitab veine toidu kõrvale

Valikõpingute valimine:

Valikõpingute mooduleid võib valida pakutud moodulite hulgast 9 EKAP ulatuses.

Valik toetab erialaste ja üldpädevuste omandamist. Kool lähtub valikõpingute pakkumisel ja õpetamisel õppijate soovidest ja kooli võimalustest. Valikõpingu moodul avatakse juhul, kui kursuse õppijatest vähemalt 50% on selle valinud või eelistuste puudumisel valitakse kõige enam soovijaid kogunud valikmoodulid.

Lõpueksami lühikirjeldus:

Lõpueksam vastab kutseeksami juhendile. Eksam koosneb teoreetilisest ja praktilisest osast.

Praktika kirjeldus:

Spetsialiseerumised

puuduvad

Õppekava kontaktisik

Endla Kuura, endla.kuura@hariduskeskus.ee; (+372) 442 7888

Märkused:

Moodulite rakenduskava on kättesaadav:

<https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/2433/version/5122>

Lisafailide loend:

Õppekava moodulite ja kutsestandardite kompetentside vastavustabel.

Õppekava koondfail.

Õppekava moodulite õpiväljundite ja kutseharidusstandardis (KHS) kirjeldatud õpiväljundite võrdlus.

Kaaskiri õppekava uuendamise põhjuste ja tehtud muudatuste lühikirjeldusega.

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

Majutusettevõtte juhtimine (453 Viienda taseme kutseõppe jätkuõpe) moodulite rakenduskava

Sihtrühm	keskharidusega õppija, kellel on Eesti Kvalifikatsiooniraamistiku 4. taseme turismiettevõtte teenindaja kutse või vastavad kompetentsid
Õppevorm	statsionaarne õpe - koolipõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Eesti turismigeograafia	2	Endla Kuura, Tiina Kiibus, Sirje Tamm, Endla Kuura, Annely Raev.
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õppija teab Eesti üldandmeid ja haldusjaotust, maakondade turismivõimalusi ja vaatamisväärsusi. Õppija tutvustab Eesti turismiregioone ja jagab turistidele turismialast informatsiooni.		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
22 tundi		30 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. tunneb Eesti kaarti (haldusjaotus, transpordiühendused, turismipiirkonnad)	<ul style="list-style-type: none"> • leiab kaardilt Eesti linnad ja turismipiirkonnad; • kirjeldab Eesti transpordivõimalusi; • oskab anda ülevaadet Eesti regioonidest kui turismipiirkondadest; • kirjeldab Eesti turismipiirkondade looduslikku eripära; • kirjeldab Eesti rahvusparkide looduspärandit ja annab soovitusi lähtudes külastajate huvist. 	Mitteeristav hindamine
2. soovitab Eesti tuntumaid turismisihtkohti ja vaatamisväärsusi rakendades teadmisi loodusest	<ul style="list-style-type: none"> • leiab kaardilt Eesti linnad ja turismipiirkonnad; • kirjeldab Eesti transpordivõimalusi; • oskab anda ülevaadet Eesti regioonidest kui turismipiirkondadest; • kirjeldab Eesti turismipiirkondade looduslikku eripära; • kirjeldab Eesti rahvusparkide looduspärandit ja annab soovitusi lähtudes külastajate huvist. 	Mitteeristav hindamine
3. soovitab Eesti tuntumaid turismisihtkohti	<ul style="list-style-type: none"> • leiab kaardilt Eesti linnad ja turismipiirkonnad; 	Mitteeristav hindamine

<p>rakendades teadmisi Eesti osalusvõimalusega muuseumitest, teemaparkidest ja aktiivse tegevuse võimalustest</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab Eesti transpordivõimalusi; • oskab anda ülevaadet Eesti regioonidest kui turismipiirkondadest; • kirjeldab Eesti turismipiirkondade looduslikku eripära; • kirjeldab Eesti rahvusparkide looduspärandit ja annab soovitusi lähtudes külastajate huvist. 	
---	--	--

Mooduli jagunemine		
<p>Eesti turismigeograafia Iseseisev õpe 22 Praktiline töö 30</p>	<p>Alateemad Eesti üldiseloomustus. Eesti looduse eripära. Turismi vaatamisväärsused Eestis. Ajaloolised-, arhitektuurilised-, kultuurilised-, looduslikud- jne vaatamisväärsused. Erinevate piirkondade muuseumid. Aktiivsete tegevuste liigid ja nende pakkujad piirkonniti. Teemapargid, rahvuspargid, lastepargid.</p>	<p>Seos õpiväljundiga tunneb Eesti kaarti (haldusjaotus, transpordiühendused, turismipiirkonnad) soovitab Eesti tuntumaid turismisihtkohti ja vaatamisväärsusi rakendades teadmisi loodusest soovitab Eesti tuntumaid turismisihtkohti rakendades teadmisi Eesti osalusvõimalusega muuseumitest, teemaparkidest ja aktiivse tegevuse võimalustest</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Ühe Eesti piirkonna looduse kirjeldus. Turismipakett siseturistile etteantud sihtrühma ja tingimusi arvestades. Turismipakett välituristile etteantud sihtrühma ja tingimusi arvestades.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Rühmatööd erinevate Eesti turismipiirkondade, vaatamisväärsuste ja looduse tundmaõppimiseks.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Iseseisev töö, interaktiivne loeng.</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Iseseisvad tööd ja rühmatööd vastavad lävendile.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Iseseisvad tööd ja rühmatööd on esitatud ja esitletud rühmas.</p>	

Õppemeetodid	Interaktiivsed loengud, rühmatööd, iseseisvad tööd arvutis.
Hindamismeetodid	Iseseisvad tööd.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulhinne kujuneb õpiväljundite hindamisülesannete koondhindena.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Arvestuse saamiseks esitab õpilane iseseisvad tööd ja esitleb neid rühmas.
Õppematerjalid	Toots, K. Kuidas tunded Eestimaad? Eesti turismigeograafia õpik. Argo, 2009 I.Arold “Eesti maastikud” www.puhkaeestis.ee www.visitestonia.com www.turismiweb.ee

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Finantsarvestuse alused	3	Endla Kuura, Tiina Kiibus, Sirje Tamm, Endla Kuura, Annely Raev.
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab majandusarvestuse printsiipe ning kasutab neid oma vastutusvaldkonnas.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
5 tundi	28 tundi	45 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab majandusarvestuse põhimõtteid, lähtudes majutusettevõtte eripärast	<ul style="list-style-type: none"> tunneb tekkepõhise raamatupidamise põhimõtteid, sh nimetab info tarbijad, tunneb põhimõisteid, rakendab varade ja kohustuste arvestuse üldpõhimõtteid; koostab kirjendeid ja kajastab neid arvestusregiistris, arvutab kontokäibed ja saldod; koostab raamatupidamise põhjaruanded: bilanss ja kasumiaruanne ning maksuaruanded; analüüsib ühe üksuse finantstulemusi raamatupidamise aruannete põhjal; analüüsib teenusettevõtte peamisi kululiike; koostab majutusettevõtte ühe osakonna finantsplaani. 	Mitteeristav hindamine
2. analüüsib majutusettevõtte tulusid ja kulusid ning nende käitumist vastavalt täitumusele	<ul style="list-style-type: none"> tunneb tekkepõhise raamatupidamise põhimõtteid, sh nimetab info tarbijad, tunneb põhimõisteid, rakendab varade ja kohustuste arvestuse üldpõhimõtteid; koostab kirjendeid ja kajastab neid arvestusregiistris, arvutab kontokäibed ja saldod; koostab raamatupidamise põhjaruanded: bilanss ja kasumiaruanne ning maksuaruanded; analüüsib ühe üksuse finantstulemusi raamatupidamise aruannete põhjal; analüüsib teenusettevõtte peamisi kululiike; koostab majutusettevõtte ühe osakonna finantsplaani. 	Mitteeristav hindamine
3. koostab majutusettevõtte ühe üksuse eelarve,	<ul style="list-style-type: none"> tunneb tekkepõhise raamatupidamise 	Mitteeristav hindamine

kajastades olulisemaid tegevuskulusid	<p>põhimõtteid, sh nimetab info tarbijad, tunneb põhimõisteid, rakendab varade ja kohustuste arvestuse üldpõhimõtteid;</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab kirjendeid ja kajastab neid arvestusregistris, arvutab kontokäibed ja saldod; • koostab raamatupidamise põhjaruanded: bilanss ja kasumiaruanne ning maksuaruanded; • analüüsib ühe üksuse finantstulemusi raamatupidamise aruannete põhjal; • analüüsib teenusettevõtte peamisi kululiike; • koostab majutusettevõtte ühe osakonna finantsplaani. 	
---------------------------------------	--	--

Mooduli jagunemine

<p>Finantsarvestuse alused. Auditoorne õpe 5 Iseseisev õpe 28 Praktiline töö 45</p>	<p>Alateemad Finantsarvestuse alused. Raamatupidamise korraldamine, seadusest tulenevad nõuded. Algdokumendid ja nende põhjal koostatud koonddokumendid. Kassapõhine ja tekkepõhine arvestusprintsip. Kontode süsteem, kirjendite koostamine. Põhilised aruanded. Finantsproгноoside koostamine lähtudes ettevõtte muutuv- ja püsikuludest.</p>	<p>Seos õpiväljundiga mõistab majandusarvestuse põhimõtteid, lähtudes majutusettevõtte eripärast analüüsib majutusettevõtte tulusid ja kulusid ning nende käitumist vastavalt täitumusele koostab majutusettevõtte ühe üksuse eelarve, kajastades olulisemaid tegevuskulusid</p>
Iseseisev töö	Õppija koostab paaristööna kirjaliku töö korraldamaks majanduslikust keskkonnast lähtuvalt majutusettevõtte personali- ja meeskonnatööd, tootearenduse-, turunduse protsesse ning majandusarvestust oma vastutusvaldkonnas.	
Praktiline töö	Juhtumite analüüs, probleemolukordade lahendamine.	
Hindamisülesanded	Iseseisev töö ja rühmatööd.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisva töö ja rühmatööde kokkuvõtva hindena.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: iseseisev töö on esitatud ja esitletud rühmas. On osa võetud rühmatöödest.	
Õppemeetodid	Loeng, rühmatöö, iseseisev töö arvutis.	

Hindamismeetodid	Rühmatööd, iseseisev töö.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulhinne kujuneb õpiväljundite hindamisülesannete koondhina.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane on esitanud iseseisevad tööd ja osalenud rühmatöös.
Õppematerjalid	Tikk, J. Finantsarvestus. Valgus, 2016 Kallas, K. Finantsarvestuse alused. Tallinna Raamatutrükikoda 2002 Alver, L., Alver, J., Reinberg, J. Finantsarvestus, Deebet Tallinn 2017 Teearu, A., Krumm, E. Ettevõtte finantsjuhtimine. Pegasus 2005 Kõomägi, M. Äriarandus, 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 .

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Majapidamisosakonna töökorraldus	4	Endla Kuura, Tiina Kiibus, Sirje Tamm, Endla Kuura, Annely Raev.
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib, korraldab, juhendab ja juhib majutusteenust pakkuvast ettevõttes majapidamisosakonna töid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		49 tundi	45 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib, korraldab ja juhendab numbritubade ja üldruumide hooldust majutusettevõttes ning vajadusel koristab ise	<ul style="list-style-type: none"> • koostab igapäevaselt raporteid majapidamistöös; • edastab vajaliku informatsiooni vastuvõtule ja juhtkonnale; • on kursis igapäevase informatsiooniga, analüüsib, sünteesib, süstematiseerib ja edastab seda alluvatele ja juhtkonnale; • kogub töö kvaliteetseks täitmiseks vajalikku informatsiooni ja analüüsib seda; • teeb vajadusel ettepanekuid majapidamistöös efektiivsemaks korraldamiseks ning viib eelnevalt kooskõlastatud ettepanekud ellu; • vastutab numbritubade ja üldruumide korrashoiu eest, vajadusel koristab ise, ressursisäästlikult, kasutades sobivaid ja asjakohaseid puhastus- ja töövahendeid; • juhendab töötajaid majapidamistöösdel kasutades vajadusel erialast terminoloogiat võõrkeeltes (inglise-, soome- ja vene keeles); • jälgib juhendatava tööd ning vajadusel selgitab ja korrigeerib töömeetodeid; • komplekteerib vajalikud klienditarbed numbrituppa ning selgitab klienditarbeid puuduvat informatsiooni võõrkeeltes (inglise-, soome – ja vene keeles); • hindab koristustöö kvaliteeti vastavalt etteantud koristustöö kvaliteedikriteeriumitele; 	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • koostab koristamiseks vajaminevaid juhendeid; • annab hinnangu enese ja teiste töökorraldusele; • analüüsib juhendatava toimetulekut tööülesannetega ja tema suhtumist töösse, klientidesse ja kolleegidesse ning teeb otsuse edasise tegevuse suhtes; • järgib töötervishoiu ja tööohutuse nõudeid majapidamistöös, arvestades inimeste ja ümbritseva keskkonnaga; • kontrollib minibaari seisu, asendab puuduolevad tooted ja peab arvestust kauba liikumise kohta; • registreerib ja hoiustab kliendi poolt majutusettevõttesse unustatud esemed vastavalt eeskirjadele; • tellib kauba vastavalt vajadusele ning organiseerib selle vastuvõtmise ja dokumentatsiooni korrektse täitmise; • organiseerib inventuuri; • korraldab ja vastutab ladustamise ja majasisese liikumise ja puhta pesu eest; • oskab kasutada laoprogrammi; • koostab majapidamises kasutatavatele toodetele hinnavõrdlustabeleid; • oskab pidada majapidamistöo kuluarvestust; • planeerib ja juhendab üritusruumide ettevalmistamist vastavalt kliendi tellimusele; • oskab kasutada peamisi tehnilisi vahendeid ja juhendab nende kasutamist teistele töötajatele; • vastutab ruumide korrashoiu eest kogu ürituse vältel ja lahendab tekkivad probleemid vajadusel võõrkeeltes (inglise-, vene- ja soome keeles), vajadusel koristab ise; • vajadusel väljastab ruumide võtmeid ja juhendab nende kasutamist. • tutvustab erinevate ürituste korraldamise ja tehniliste lahenduste võimalusi. 	
2. õppija planeerib ja korraldab laotööd	• koostab igapäevaselt raporteid majapidamistöös;	Mitteeristav hindamine

majutusettevõttes

- edastab vajaliku informatsiooni vastuvõtule ja juhtkonnale;
- on kursis igapäevase informatsiooniga, analüüsib, sünteesib, süstematiseerib ja edastab seda alluvatele ja juhtkonnale;
- kogub töö kvaliteetseks täitmiseks vajaliku informatsiooni ja analüüsib seda;
- teeb vajadusel ettepanekuid majapidamistöö efektiivsemaks korraldamiseks ning viib eelnevalt kooskõlastatud ettepanekud ellu;
- vastutab numbritubade ja üldruumide korrashoiu eest, vajadusel koristab ise, ressursisäästlikult, kasutades sobivaid ja asjakohaseid puhastus- ja töövahendeid;
- juhendab töötajaid majapidamistöödel kasutades vajadusel erialast terminoloogiat võõrkeeltes (inglise-, soome- ja vene keeles);
- jälgib juhendatava tööd ning vajadusel selgitab ja korrigeerib töömeetodeid;
- komplekteerib vajalikud klienditarbed numbrituppa ning selgitab klienditarbeid puuduvat informatsiooni võõrkeeltes (inglise-, soome – ja vene keeles);
- hindab koristustöö kvaliteeti vastavalt etteantud koristustöö kvaliteedikriteeriumitele;
- koostab koristamiseks vajaminevaid juhendeid;
- annab hinnangu enese ja teiste töökorraldusele;
- analüüsib juhendatava toimetulekut tööülesannetega ja tema suhtumist töösse, klientidesse ja kolleegidesse ning teeb otsuse edasise tegevuse suhtes;
- järgib töötervishoiu ja tööohutuse nõudeid majapidamistöös, arvestades inimeste ja ümbritseva keskkonnaga;
- kontrollib minibaari seisuga, asendab puuduolevad tooted ja peab arvestust kauba liikumise kohta;
- registreerib ja hoiustab kliendi poolt

	<p>majutusettevõttesse unustatud esemed vastavalt eeskirjadele;</p> <ul style="list-style-type: none"> • tellib kauba vastavalt vajadusele ning organiseerib selle vastuvõtmise ja dokumentatsiooni korrektse täitmise; • organiseerib inventuuri; • korraldab ja vastutab ladustamise ja majasisese liikumise ja puhta pesu eest; • oskab kasutada laoprogrammi; • koostab majapidamises kasutatavatele toodetele hinnavõrdlustabeleid; • oskab pidada majapidamistöö kuluarvestust; • planeerib ja juhendab üritusruumide ettevalmistamist vastavalt kliendi tellimusele; • oskab kasutada peamisi tehnilisi vahendeid ja juhendab nende kasutamist teistele töötajatele; • vastutab ruumide korrashoiu eest kogu ürituse vältel ja lahendab tekkivad probleemid vajadusel võõrkeeltes (inglise-, vene- ja soome keeles), vajadusel koristab ise; • vajadusel väljastab ruumide võtmeid ja juhendab nende kasutamist. • tutvustab erinevate ürituste korraldamise ja tehniliste lahenduste võimalusi. 	
<p>3. õppija vastutab üritusruumide ettevalmistamise eest vastavalt kliendi tellimusele</p>	<ul style="list-style-type: none"> • koostab igapäevaselt raporteid majapidamistöös; • edastab vajaliku informatsiooni vastuvõtule ja juhtkonnale; • on kursis igapäevase informatsiooniga, analüüsib, sünteesib, süstematiseerib ja edastab seda alluvatele ja juhtkonnale; • kogub töö kvaliteetseks täitmiseks vajalikku informatsiooni ja analüüsib seda; • teeb vajadusel ettepanekuid majapidamistöö efektiivsemaks korraldamiseks ning viib eelnevalt kooskõlastatud ettepanekud ellu; • vastutab numbritubade ja üldruumide korrashoiu eest, vajadusel koristab ise, ressursisäästlikult, 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

kasutades sobivaid ja asjakohaseid puhastus- ja töövahendeid;

- juhendab töötajaid majapidamistööl kasutades vajadusel erialast terminoloogiat võõrkeeltes (inglise-, soome- ja vene keeles);
- jälgib juhendatava tööd ning vajadusel selgitab ja korrigeerib töömeetodeid;
- komplekteerib vajalikud klienditarbed numbrituppa ning selgitab klienditarbeid puuduvat informatsiooni võõrkeeltes (inglise-, soome – ja vene keeles);
- hindab koristustöö kvaliteeti vastavalt etteantud koristustöö kvaliteedikriteeriumitele;
- koostab koristamiseks vajaminevaid juhendeid;
- annab hinnangu enese ja teiste töökorraldusele;
- analüüsib juhendatava toimetulekut tööülesannetega ja tema suhtumist töösse, klientidesse ja kolleegidesse ning teeb otsuse edasise tegevuse suhtes;
- järgib töötervishoiu ja tööohutuse nõudeid majapidamistöös, arvestades inimeste ja ümbritseva keskkonnaga;
- kontrollib minibaari seisu, asendab puuduolevad tooted ja peab arvestust kauba liikumise kohta;
- registreerib ja hoiustab kliendi poolt majutusettevõttesse unustatud esemed vastavalt eeskirjadele;
- tellib kauba vastavalt vajadusele ning organiseerib selle vastuvõtmise ja dokumentatsiooni korrektse täitmise;
- organiseerib inventuuri;
- korraldab ja vastutab ladustamise ja majasisese liikumise ja puhta pesu eest;
- oskab kasutada laoprogrammi;
- koostab majapidamises kasutatavatele toodetele hinnavõrdlustabeleid;
- oskab pidada majapidamistöökuluarvestust;

	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib ja juhendab üritusruumide ettevalmistamist vastavalt kliendi tellimusele; • oskab kasutada peamisi tehnilisi vahendeid ja juhendab nende kasutamist teistele töötajatele; • vastutab ruumide korrashoiu eest kogu ürituse vältel ja lahendab tekkivad probleemid vajadusel võõrkeeltes (inglise-, vene- ja soome keeles), vajadusel koristab ise; • vajadusel väljastab ruumide võtmeid ja juhendab nende kasutamist. • tutvustab erinevate ürituste korraldamise ja tehniliste lahenduste võimalusi. 	
<p>4. õppija kogub, töötleb, süstematiseerib, analüüsib ja edastab informatsiooni vastuvõtule ja juhtkonnale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • koostab igapäevaselt raporteid majapidamistöös; • edastab vajaliku informatsiooni vastuvõtule ja juhtkonnale; • on kursis igapäevase informatsiooniga, analüüsib, sünteesib, süstematiseerib ja edastab seda alluvatele ja juhtkonnale; • kogub töö kvaliteetseks täitmiseks vajalikku informatsiooni ja analüüsib seda; • teeb vajadusel ettepanekuid majapidamistöös efektiivsemaks korraldamiseks ning viib eelnevalt kooskõlastatud ettepanekud ellu; • vastutab numbritubade ja üldruumide korrashoiu eest, vajadusel koristab ise, ressursisäästlikult, kasutades sobivaid ja asjakohaseid puhastus- ja töövahendeid; • juhendab töötajaid majapidamistöös kasutades vajadusel erialast terminoloogiat võõrkeeltes (inglise-, soome- ja vene keeles); • jälgib juhendatava tööd ning vajadusel selgitab ja korrigeerib töömeetodeid; • komplekteerib vajalikud klienditarbed numbrituppa ning selgitab klienditarbeid puuduvat informatsiooni võõrkeeltes (inglise-, soome – ja vene keeles); • hindab koristustöö kvaliteeti vastavalt etteantud 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

koristustöö kvaliteedikriteeriumitele;

- koostab koristamiseks vajaminevaid juhendeid;
- annab hinnangu enese ja teiste töökorraldusele;
- analüüsib juhendatava toimetulekut tööülesannetega ja tema suhtumist töösse, klientidesse ja kolleegidesse ning teeb otsuse edasise tegevuse suhtes;
- järgib töötervishoiu ja tööohutuse nõudeid majapidamistöös, arvestades inimeste ja ümbritseva keskkonnaga;
- kontrollib minibaari seisu, asendab puuduolevad tooted ja peab arvestust kauba liikumise kohta;
- registreerib ja hoiustab kliendi poolt majutusettevõttesse unustatud esemed vastavalt eeskirjadele;
- tellib kauba vastavalt vajadusele ning organiseerib selle vastuvõtmise ja dokumentatsiooni korrektse täitmise;
- organiseerib inventuuri;
- korraldab ja vastutab ladustamise ja majasisese liikumise ja puhta pesu eest;
- oskab kasutada laoprogrammi;
- koostab majapidamises kasutatavatele toodetele hinnavõrdlustabeleid;
- oskab pidada majapidamistöo kuluarvestust;
- planeerib ja juhendab üritusruumide ettevalmistamist vastavalt kliendi tellimusele;
- oskab kasutada peamisi tehnilisi vahendeid ja juhendab nende kasutamist teistele töötajatele;
- vastutab ruumide korrashoiu eest kogu ürituse vältel ja lahendab tekkivad probleemid vajadusel võõrkeeltes (inglise-, vene- ja soome keeles), vajadusel koristab ise;
- vajadusel väljastab ruumide võtmeid ja juhendab nende kasutamist.
- tutvustab erinevate ürituste korraldamise ja tehniliste lahenduste võimalusi.

Mooduli jagunemine

<p>Majapidamistööde korraldus.</p> <p>Auditoorne õpe 5 Iseseisev õpe 30 Praktiline töö 30</p>	<p>Alateemad Majapidamistööde korraldamine. Majapidamistöö eripära. Üritusruumide ettevalmistamine ja teenindamin. Numbritubade ja üldruumide korrashoid. Kvaliteedi hindamine. Laotöö korraldamine. Laod majapidamises, laoprogrammid. Kuluarvestus, hinnavõrdlused. Kaupade tellimine Inventuurid.</p>	<p>Seos õpiväljundiga planeerib, korraldab ja juhendab numbritubade ja üldruumide hooldust majutusettevõttes ning vajadusel koristab ise õppija planeerib ja korraldab laotööd majutusettevõttes õppija vastutab üritusruumide ettevalmistamise eest vastavalt kliendi tellimusele õppija kogub, töötleb, süstematiseerib, analüüsib ja edastab informatsiooni vastuvõtule ja juhtkonnale</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p align="center">-</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p align="center">-</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p align="center">-</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p align="center">--</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: -</p>	
<p>Majapidamistööde planeerimine</p> <p>Auditoorne õpe 5 Iseseisev õpe 19 Praktiline töö 15</p>	<p>Alateemad Mooduli sisu - , õppeülesannete – ja hindamise tutvustus. Majapidamistöö eesmärgid ja vastutus. Koostöö teiste osakondadega. Raportite koostamine ja edastamine Informatsiooni kogumine, sünteesimine, analüüsimine ja edastamine. Infokandjad ja lisategevused. Majapidamistööde planeerimine. Koristusplaani koostamine.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p>

	Koristusainete liigitus ja märgistamine, koristusainete doseerimine. Koristustarvikud ja – masinad. Töötervishoid. Enesekontroll. Tööjuhendite koostamine.	
Iseseisev töö	-	
Praktiline töö	-	
Hindamisülesanded	-	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -	

Õppemeetodid	Iseseisev töö, rühmatöö, paaritöö, praktiline töö.
Hindamismeetodid	Rühmatöö, praktiline töö, iseseisev töö arvutis.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulhinne kujuneb õpiväljundite hindamisülesannete koondhina.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Mooduli arvestuse saamiseks osaleb õpilane rühmatöös ja esitab iseseisvad tööd.
Õppematerjalid	Tiina Tamm, Endla Kuura, Sille Lapp. Majapidamistöo majutusettevõttes. Kirjastus Argo. 2012

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Majutusettevõtte juhtimine	3	Endla Kuura, Tiina Kiibus, Sirje Tamm, Endla Kuura, Annely Raev.
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija korraldab majutusettevõtte personali-ja meeskonnatööd lähtudes majanduslikust keskkonnast ja keskkonnasäästlikest mõtteviisidest.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
5 tundi		28 tundi	45 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab majutusettevõtte olemust ning nõudeid majutusettevõttele	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab ettevõtte äriidee, missiooni, visiooni ja põhiväärtuste tähendust; • omab ülevaadet nõuetest majutusettevõttele; • kirjeldab majutusettevõtte struktuuri, põhi- ja tugiteenuseid; • tunneb majutusettevõtete kvaliteedisüsteemi; • omab ülevaadet vajalikest juhendmaterjalidest ettevõttes; • analüüsib kliendi sihtgrupi käitumist ja vajadusi ning koostab vastavalt sellele juhendmaterjalid töötajatele; • teab erinevaid info edastamise võimalusi ettevõttes; • analüüsib kliendi tagasisidet ning teeb ettepanekuid teenuste parendamiseks; • teab organisatsioonikultuuri mõjust teenindusele; • tunneb majutusettevõtte töökorralduse eripärasid; • oskab planeerida tööjõuvajadust; • oskab kasutada erinevaid töö hindamise meetodeid majutusettevõttes; • oskab koostada ametijuhendit; • teab erinevaid meeskonna motiveerimise võimalusi; • omab ülevaadet personali vormdokumentide koostamise kohta; • analüüsib ja teeb ettepanekuid 	Mitteeristav hindamine

	keskkonnasäästlike võimaluste rakendamiseks majutusettevõttes.	
2. koostab, analüüsib ja uuendab juhendmaterjale majutusettevõttes, kaasates töötajad arendustegevustesse.	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab ettevõtte äriidee, missiooni, visiooni ja põhiväärtuste tähendust; • omab ülevaadet nõuetest majutusettevõttele; • kirjeldab majutusettevõtte struktuuri, põhi- ja tugiteenuseid; • tunneb majutusettevõtete kvaliteedisüsteemi; • omab ülevaadet vajalikest juhendmaterjalidest ettevõttes; • analüüsib kliendi sihtgrupi käitumist ja vajadusi ning koostab vastavalt sellele juhendmaterjalid töötajatele; • teab erinevaid info edastamise võimalusi ettevõttes; • analüüsib kliendi tagasisidet ning teeb ettepanekuid teenuste parendamiseks; • teab organisatsioonikultuuri mõjust teenindusele; • tunneb majutusettevõtte töökorralduse eripärasid; • oskab planeerida tööjõuvajadust; • oskab kasutada erinevaid töö hindamise meetodeid majutusettevõttes; • oskab koostada ametijuhendit; • teab erinevaid meeskonna motiveerimise võimalusi; • omab ülevaadet personali vormdokumentide koostamise kohta; • analüüsib ja teeb ettepanekuid keskkonnasäästlike võimaluste rakendamiseks majutusettevõttes. 	Mitteeristav hindamine
3. juhendab meeskonda, tagades standardite täitmise, töö kvaliteedi ja efektiivse majandamise	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab ettevõtte äriidee, missiooni, visiooni ja põhiväärtuste tähendust; • omab ülevaadet nõuetest majutusettevõttele; • kirjeldab majutusettevõtte struktuuri, põhi- ja tugiteenuseid; • tunneb majutusettevõtete kvaliteedisüsteemi; • omab ülevaadet vajalikest juhendmaterjalidest 	Mitteeristav hindamine

	<p>ettevõttes;</p> <ul style="list-style-type: none"> • analüüsib kliendi sihtgrupi käitumist ja vajadusi ning koostab vastavalt sellele juhendmaterjalid töötajatele; • teab erinevaid info edastamise võimalusi ettevõttes; • analüüsib kliendi tagasisidet ning teeb ettepanekuid teenuste parendamiseks; • teab organisatsioonikultuuri mõjust teenindusele; • tunneb majutusettevõtte töökorralduse eripärasid; • oskab planeerida tööjõuvajadust; • oskab kasutada erinevaid töö hindamise meetodeid majutusettevõttes; • oskab koostada ametijuhendit; • teab erinevaid meeskonna motiveerimise võimalusi; • omab ülevaadet personali vormdokumentide koostamise kohta; • analüüsib ja teeb ettepanekuid keskkonnasäästlike võimaluste rakendamiseks majutusettevõttes. 	
<p>4. koostab keskkonnasäästlike mõtteviiside rakendamise printsiibid ning juhendab meeskonda nende järgimisel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab ettevõtte äriidee, missiooni, visiooni ja põhiväärtuste tähendust; • omab ülevaadet nõuetest majutusettevõttele; • kirjeldab majutusettevõtte struktuuri, põhi- ja tugiteenuseid; • tunneb majutusettevõtete kvaliteedisüsteemi; • omab ülevaadet vajalikest juhendmaterjalidest ettevõttes; • analüüsib kliendi sihtgrupi käitumist ja vajadusi ning koostab vastavalt sellele juhendmaterjalid töötajatele; • teab erinevaid info edastamise võimalusi ettevõttes; • analüüsib kliendi tagasisidet ning teeb ettepanekuid teenuste parendamiseks; • teab organisatsioonikultuuri mõjust teenindusele; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • tunneb majutusettevõtte töökorralduse eripärasid; • oskab planeerida tööjõuvajadust; • oskab kasutada erinevaid töö hindamise meetodeid majutusettevõttes; • oskab koostada ametijuhendit; • teab erinevaid meeskonna motiveerimise võimalusi; • omab ülevaadet personali vormdokumentide koostamise kohta; • analüüsib ja teeb ettepanekuid keskkonnasäästlike võimaluste rakendamiseks majutusettevõttes. 	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
<p>Majutusettevõtte juhtimine.</p> <p>Auditoorne õpe 5 Iseseisev õpe 28 Praktiline töö 45</p>	<p>Alateemad</p> <p>Majutusettevõtete kvaliteedi standardid ja -kontroll. Programmide Fidelio ja Hotis kasutamine majutusettevõtte juhtimises. Majutusettevõtte majandustulemused. Personalijuhtimise uued väljakutsed ja suhete juhtimine majutusettevõttes. Keskkonnasäästlikud mõtteviisid. Energiakasutus. Jäätmekäitlus. Paberikulu. Märgis “Roheline Võti”. Majutusettevõtetes kasutatavad keskkonnasäästlikust märkivad märgised.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>koostab, analüüsib ja uuendab juhendmaterjale majutusettevõttes, kaasates töötajad arendustegevustesse. juhendab meeskonda, tagades standardite täitmise, töö kvaliteedi ja efektiivse majandamise koostab keskkonnasäästlike mõtteviiside rakendamise printsiibid ning juhendab meeskonda nende järgimisel</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Kvaliteedistandardite kontrolli mõõdikute analüüsi esitlus. Töögraafik etteantud majutusettevõtte osakonna töötajatele. Demingi tsükkel parendustegevustele. Koolituskava koostamine ühe tööloigu töötajatele. Õppija koostab keskkonnasäästlike mõtteviiside rakendamise plaani majutusettevõttele</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Töögraafikute koostamine erinevate osakondade töötajatele. Rühmatöö. Jäätmemajanduse analüüs ühe ettevõtte näitel.</p>	

	Rühmatöö. Energiamaajanduse analüüs ühe ettevõtte näitel.
Hindamisülesanded	Kvaliteedistandardite kontrolli moodsuse analüüsi esitus. Keskkonnasäästliku mõtteviisi rakendamise plaan.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb hindamisülesannete kokkuvõtva hindena.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Iseseisvad tööd on esitatud. Hindamistööd vastavad etteantud nõuetele.

Õppemeetodid	Rühmatööd, iseseisev töö arvutis.
Hindamismeetodid	Iseseisev töö.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb õpiväljundite hindamistööde kokkuvõttena.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Iseseisvad tööd on esitatud ja esitletud rühmas.
Õppematerjalid	Rekkor, S. Turundus. Majutus ja toitlustus. 2006 Alas, R. Juhtimise alused. Külim. 2001 Vadi, M. Organisatsioonikäitumine. Tartu 2001 Horner, S. International Cases in Tourism Management Elsevier, 2004 Medlik, S. The Business of Hotels, 2005 Alas, R. Personalijuhtimine. Külim. 2005

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Majutusettevõtte juhtimise praktika	18	Endla Kuura, Tiina Kiibus, Sirje Tamm, Endla Kuura, Annely Raev.
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on põhiõppemoodulid.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et 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.		
Iseseisev õpe		Praktika	
9 tundi		459 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab praktikaettevõtet kui organisatsiooni	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib praktikaettevõtte äriideed, suurust ja organisatsioonistruktuuri; • teeb ettepanekuid ettevõtte arendustegevusteks; • kirjeldab majutusettevõtte teenuste disaini, turundus- ja juhtimistoimingute korraldust ja osaleb selles meeskonnaliikmena; • analüüsib praktikaettevõttes oma vastutusala ja igapäevast koostööd kõigi majutusettevõtte osakondade ja töötajatega; • kirjeldab ja analüüsib ettevõtte peamisi külastajasegmente ning turundustegevusi; • osaleb ettevõtte teenuste disaini- ja turundustoimingutes meeskonnaliikmena; • 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 rolli meeskonnatöös. 	Mitteeristav hindamine
2. mõistab majutusettevõtte töökorraldust ning töötab meeskonnaliikmena	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib praktikaettevõtte äriideed, suurust ja organisatsioonistruktuuri; • teeb ettepanekuid ettevõtte arendustegevusteks; • kirjeldab majutusettevõtte teenuste disaini, 	Mitteeristav hindamine

	<p>turundus- ja juhtimistoimingute korraldust ja osaleb selles meeskonnaliikmena;</p> <ul style="list-style-type: none"> • analüüsib praktikaettevõttes oma vastutusala ja igapäevast koostööd kõigi majutusettevõtte osakondade ja töötajatega; • kirjeldab ja analüüsib ettevõtte peamisi külastajasegmente ning turundustegevusi; • osaleb ettevõtte teenuste disaini- ja turundustoimingutes meeskonnaliikmena; • 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 rolli meeskonnatöös. 	
<p>3. sooritab igapäevatoiminguid majutusettevõtte erinevates osakondades</p>	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib praktikaettevõtte äriideed, suurust ja organisatsioonistruktuuri; • teeb ettepanekuid ettevõtte arendustegevusteks; • kirjeldab majutusettevõtte teenuste disaini, turundus- ja juhtimistoimingute korraldust ja osaleb selles meeskonnaliikmena; • analüüsib praktikaettevõttes oma vastutusala ja igapäevast koostööd kõigi majutusettevõtte osakondade ja töötajatega; • kirjeldab ja analüüsib ettevõtte peamisi külastajasegmente ning turundustegevusi; • osaleb ettevõtte teenuste disaini- ja turundustoimingutes meeskonnaliikmena; • 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; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

<p>4. planeerib osakonna tööd oma vastutusvaldkonnas ning juhendab meeskonna liikmeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib oma rolli meeskonnatöös. • analüüsib praktikaettevõtte äriideed, suurust ja organisatsioonistruktuuri; • teeb ettepanekuid ettevõtte arendustegevusteks; • kirjeldab majutusettevõtte teenuste disaini, turundus- ja juhtimistoimingute korraldust ja osaleb selles meeskonnaliikmena; • analüüsib praktikaettevõttes oma vastutusala ja igapäevast koostööd kõigi majutusettevõtte osakondade ja töötajatega; • kirjeldab ja analüüsib ettevõtte peamisi küllastajasegmente ning turundustegevusi; • osaleb ettevõtte teenuste disaini- ja turundustoimingutes meeskonnaliikmena; • 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 rolli meeskonnatöös. 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>5. broneerib ja müüb majutusettevõtte teenuseid, arvestades küllastajate soove, analüüsib ennast kui praktikanti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib praktikaettevõtte äriideed, suurust ja organisatsioonistruktuuri; • teeb ettepanekuid ettevõtte arendustegevusteks; • kirjeldab majutusettevõtte teenuste disaini, turundus- ja juhtimistoimingute korraldust ja osaleb selles meeskonnaliikmena; • analüüsib praktikaettevõttes oma vastutusala ja igapäevast koostööd kõigi majutusettevõtte osakondade ja töötajatega; • kirjeldab ja analüüsib ettevõtte peamisi küllastajasegmente ning turundustegevusi; • osaleb ettevõtte teenuste disaini- ja turundustoimingutes meeskonnaliikmena; • koostab koostöös ettevõttega individuaalse praktikakava; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • reflekteerib ja analüüsib oma tegevust ettevõttes ja võrdluses oma isiklike arengu- ja karjäärieesmärkidega; • analüüsib oma suhtlemispädevusi ja keelekasutust eesti- ja võõrkeeles; • analüüsib oma rolli meeskonnatöös. 	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
<p>Majutusettevõtte juhimise praktika (müügitöö, turundus, toote disain, vastuvõtt) Iseseisev õpe 5 Praktika 255</p>	<p>Alateemad Praktikaettevõttega tutvumine. Ohutualane juhendamine. Majutusettevõtte töökorraldusega tutvumine. Töö meeskonnaliikmena. osalemine majutusettevõtte müügi- ja turundus tegevustes, toodete disainimisel ja vastuvõtus. Praktika reflekteerimine ja analüüs. Isiklikud karjääri- ja arengueesmärgid.</p>	<p>Seos õpiväljundiga mõistab praktikaettevõtet kui organisatsiooni mõistab majutusettevõtte töökorraldust ning töötab meeskonnaliikmena sooritab igapäevatoiminguid majutusettevõtte erinevates osakondades planeerib osakonna tööd oma vastutusvaldkonnas ning juhendab meeskonna liikmeid broneerib ja müüb majutusettevõtte teenuseid, arvestades küllastajate soove, analüüsib ennast kui praktikanti</p>
Iseseisev töö	Praktikadokumentide täitmine	
Praktiline töö	Osalemine majutusettevõtte töökorralduses.	
Hindamisülesanded	Praktilised ülesanded, praktikadokumendid, praktika kaitsmine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: -	
<p>Majutusettevõtte juhtimise praktika (toitlustamise ja</p>	<p>Alateemad Praktikaettevõttega tutvumine. Ohutualane juhendamine.</p>	<p>Seos õpiväljundiga mõistab praktikaettevõtet kui organisatsiooni</p>

majapidamine) Iseseisev õpe 4 Praktika 204	Majutusettevõtte töökorraldusega tutvumine. Töö meeskonnaliikmena. Toitlustusosakonna ja majapidamisosakonna juhtimises osalemine. Praktika reflekteerimine ja analüüs. Isiklikud karjääri- ja arengueesmärgid.	mõistab majutusettevõtte töökorraldust ning töötab meeskonnaliikmena sooritab igapäevatoiminguid majutusettevõtte erinevates osakondades planeerib osakonna tööd oma vastutusvaldkonnas ning juhendab meeskonna liikmeid broneerib ja müüb majutusettevõtte teenuseid, arvestades küllastajate soove, analüüsib ennast kui praktikanti
Iseseisev töö	Praktikadokumentide täitmine.	
Praktiline töö	Töö majutusettevõtte meeskonnas.	
Hindamisülesanded	Praktiline töö, iseseisev töö.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktikahinne kujuneb ettevõttepoolse praktikajuhendaja ja koolipoolse praktikajuhendaja hinde kokkuvõtena.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Praktika on sooritatud ja kaitstud positiivsele hindele.	

Õppemeetodid	Praktiline töö ettevõttes, praktikadokumentide täitmine.
Hindamismeetodid	Praktika kaitsmine rühmas.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktikahinne kujuneb ettevõttepoolse juhendaja ja koolipoolse juhendaja hinde alusel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud praktika, täitnud praktikadokumendid ja kaitsnud praktika rühmas.
Õppematerjalid	Kooli praktikajuhend, praktikadokumendid.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Sissejuhatus erialasse	2	Endla Kuura, Tiina Kiibus, Sirje Tamm, Endla Kuura, Annely Raev.
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppija juhivad oma erialast karjääri tänapäevases muutuv keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		22 tundi	20 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. tunneb erinevaid õpistiile, oskab hinnata oma õpioskusi ja arendada neid sügavamalt õppimise suunas	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi; • analüüsib ennast ja oma õpiteed ning sõnastab oma õpieesmärgid; • koostab eesmärgipärase isikliku õpitegevuste plaani, arvestades oma ressursside ja erinevate keskkonnateguritega; • analüüsib meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid; • analüüsib meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda; • selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi; • analüüsib organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest; • valib oma karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning selgitab selles enda võimalikku rolli; • seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga, selgitades probleeme ja jätkusuutlikke võimalusi; • analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna kompleksse probleemi ühiskonnas; • kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid; 	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust; • valib ja põhjendab meeskonnatööna sobivaima lahenduse probleemile; • koostab meeskonnatööna tegevuskava ja eelarve valitud lahenduse elluviimiseks; • hindab enda kui meeskonnaliikme panust väärtusloomes; • analüüsib oma kutsealast arengut, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes; • valib ja kasutab asjakohaseid infoallikaid koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid; • analüüsib tegureid, mis mõjutavad karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel. Lähtub analüüsil oma eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist. 	
<p>2. oskab esitleda ettevalmistatud teemat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi; • analüüsib ennast ja oma õpiteed ning sõnastab oma õpieesmärgid; • koostab eesmärgipärase isikliku õpitegevuste plaani, arvestades oma ressursside ja erinevate keskkonnateguritega; • analüüsib meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid; • analüüsib meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda; • selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi; • analüüsib organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest; • valib oma karjääri eesmärkidega sobiva 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>organisatsiooni ning selgitab selles enda võimalikku rolli;</p> <ul style="list-style-type: none"> • seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga, selgitades probleeme ja jätkusuutlikke võimalusi; • analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna kompleksse probleemi ühiskonnas; • kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid; • analüüsib meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust; • valib ja põhjendab meeskonnatööna sobivaima lahenduse probleemile; • koostab meeskonnatööna tegevuskava ja eelarve valitud lahenduse elluviimiseks; • hindab enda kui meeskonnaliikme panust väärtusloomes; • analüüsib oma kutsealast arengut, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes; • valib ja kasutab asjakohaseid infoallikaid koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid; • analüüsib tegureid, mis mõjutavad karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel. Lähtub analüüsil oma eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist. 	
<p>3. teab erinevaid õpilastööde liike ning nende vormistamise nõudeid, oskab koostada ja vormistada kirjalikke õpilastöid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi; • analüüsib ennast ja oma õpiteed ning sõnastab oma õpieesmärgid; • koostab eesmärgipärase isikliku õpitegevuste plaani, arvestades oma ressursside ja erinevate 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

keskkonnateguritega;

- analüüsib meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid;
- analüüsib meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda;
- selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi;
- analüüsib organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest;
- valib oma karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning selgitab selles enda võimalikku rolli;
- seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga, selgitades probleeme ja jätkusuutlikke võimalusi;
- analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna kompleksse probleemi ühiskonnas;
- kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid;
- analüüsib meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust;
- valib ja põhjendab meeskonnatööna sobivaima lahenduse probleemile;
- koostab meeskonnatööna tegevuskava ja eelarve valitud lahenduse elluviimiseks;
- hindab enda kui meeskonnaliikme panust väärtusloomes;
- analüüsib oma kutsealast arengut, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes;
- valib ja kasutab asjakohaseid infoallikaid koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid;
- analüüsib tegureid, mis mõjutavad karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada

	<p>otsuste langetamisel. Lähtub analüüsil oma eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist.</p>	
<p>4. teab õpingute korralduse põhimõtteid, õppevorme ja kuidas õpinguid planeerida, oskab kasutada vajalikke õpikeskkondasid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi; • analüüsib ennast ja oma õpiteed ning sõnastab oma õpieesmärgid; • koostab eesmärgipärase isikliku õpitegevuste plaani, arvestades oma ressursside ja erinevate keskkonnateguritega; • analüüsib meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid; • analüüsib meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda; • selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi; • analüüsib organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest; • valib oma karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning selgitab selles enda võimalikku rolli; • seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga, selgitades probleeme ja jätkusuutlikke võimalusi; • analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna kompleksse probleemi ühiskonnas; • kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid; • analüüsib meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust; • valib ja põhjendab meeskonnatööna sobivaima lahenduse probleemile; • koostab meeskonnatööna tegevuskava ja eelarve valitud lahenduse elluviimiseks; • hindab enda kui meeskonnaliikme panust 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>väärtusloomes;</p> <ul style="list-style-type: none"> • analüüsib oma kutsealast arengut, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes; • valib ja kasutab asjakohaseid infoallikaid koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid; • analüüsib tegureid, mis mõjutavad karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel. Lähtub analüüsil oma eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist. 	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
<p>Karjääri planeerimine Auditoorne õpe 5 Iseseisev õpe 11 Praktiline töö 10</p>	<p>Alateemad 1. Eesmärgipärane enese analüüsimine, lühi- ja pikaajalised eesmärgid, plaanimine. Asjakohase eneseanalüüsi meetodi kasutamine. Tegevuste eesmärgistamine ja plaanimine. Õpieesmärkide seadmine, põhjendamine ja hindamine. Õpitee kujundamise võimalused, enese motiveerimine tagasiside küsimine ning vastuvõtmine. Kutsesüsteemist lähtuvad teadmised, oskused ja isiksuseomadused, nende arendamise ja tõendamise võimalused. Õpinguid mõjutavad isiklikud ja keskkonnategurid.</p> <p>2. Kutsealase arengu analüüsimine erinevatest aspektidest lähtuvalt. Karjääriinfo allikate kasutamine, nende asjakohasuse ja usaldusvääruse hindamine. Kandideerimiseks vajalike materjalide koostamine. Isiklikule karjäärile tähenduse loomine. Isiklike ja muutuvast keskkonnast tulenevate tegurite ja nende koosmõju analüüsimine. Lühi- ja pikaajalise karjääriplaani koostamine ja seostamine elukestva õppega.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -	
Keskkond ja ettevõtlus Auditoorne õpe 5	Alateemad Keskkond ja ettevõtlus.	Seos õpiväljundiga tunneb erinevaid õpistiile,

Iseseisev õpe 11 Praktiline töö 10	<p>1. Regionaalse ettevõtluskeskkonna analüüs (tegurid ja nende mõju). Majandussubjektide ja turgude seostamine, nõudluse ja pakkumise analüüs, konkurentsianalüüs, organisatsiooni eesmärkide, vormi ja tegevuse analüüs. Enese rolli määramine organisatsioonis. Töölepinguseaduse kasutamine tööandja ja töövõtja rollide kirjeldamisel. Meeskonna moodustamine ja meeskonna juhtimine. Probleemide ja võimaluste analüüsimine.</p> <p>2. Ühiskonna probleemide analüüsimine, kompleksse probleemi määramine. Keskkonnategurite analüüs. Uuenduslike probleemi lahenduste kavandamine loovustehnikate abil. Probleemilahenduste väärtuste analüüsimine kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses. Probleemilahenduste elluviimise kavandamine. Eelarve koostamine. Enda panustamise hindamine. Meeskonnatöö ja suhtlemine meeskonnas.</p>	oskab hinnata oma õpioskusi ja arendada neid sügavamalt õppimise suunas oskab esitleda ettevalmistatud teemat teab erinevaid õpilastööde liike ning nende vormistamise nõudeid, oskab koostada ja vormistada kirjalikke õpilastöid teab õpingute korralduse põhimõtteid, õppevormi ja kuidas õpinguid planeerida, oskab kasutada vajalikke õpikeskkondasid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -	

Õppemeetodid	Rühmatöö, iseseisev töö arvutis.
Hindamismeetodid	Rühmatööd ja iseseisva tööna koostatud analüüsid.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb hindamisülesannete hinnetest.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Mooduli hinde saamiseks esitab õpilane kõik vajalikud hindamisülesanded.
Õppematerjalid	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Teenuste disain ja turundus	6	Endla Kuura, Tiina Kiibus, Sirje Tamm, Endla Kuura, Annely Raev.
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.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
5 tundi		56 tundi	95 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab turismitoote arendusprotsessi	<ul style="list-style-type: none"> • 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; • 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; • koostab teenuste klienditeekonna mudeli; • vormistab ja arhiveerib nõuetekohaselt pakutava toote ja teenusega seotud tellimuste-, müügi- ja arveldusdokumendid; • kogub ja analüüsib turismitoote ja/või -teenuse kohta tagasisidet, vastavalt tulemustele teeb ettepanekuid müügi edendamiseks ja 	Mitteeristav hindamine

	<p>tootearenduseks;</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab operatiivaruandeid lähtuvalt organisatsioonis kehtestatud nõuetest; • hindab olemasolevaid tooteid ja teenuseid lähtuvalt sihtrühmade soovidest ja vajadusest; • sõnastab väärtuspakkumised lähtuvalt külastaja segmentide huvidest; • koostab turundustegevuste kava ettevõtte eesmärkide saavutamiseks. 	
<p>2. analüüsib lähtuvalt majutusettevõtte äriideest majutusettevõtte ja sihtkoha teenuseid ning potentsiaalseid sihtgrupe</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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; • 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; • koostab teenuste klienditeekonna mudeli; • vormistab ja arhiveerib nõuetekohaselt pakutava toote ja teenusega seotud tellimuste-, müügi- ja arveldusdokumendid; • kogub ja analüüsib turismitoote ja/või -teenuse kohta tagasisidet, vastavalt tulemustele teeb ettepanekuid müügi edendamiseks ja tootearenduseks; • koostab operatiivaruandeid lähtuvalt organisatsioonis kehtestatud nõuetest; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • hindab olemasolevaid tooteid ja teenuseid lähtuvalt sihtrühmade soovidest ja vajadusest; • sõnastab väärtuspakkumised lähtuvalt külastaja segmentide huvidest; • koostab turundustegevuste kava ettevõtte eesmärkide saavutamiseks. 	
<p>3. rakendab meeskonnatööna teenuse arendamisel teenuse disaini meetodikat ja tööriistu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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; • 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 paketi seotud kulusid ja arvutab müügihinna, lähtudes koostöölepingu tingimustest; • koostab teenuste klienditeekonna mudeli; • vormistab ja arhiveerib nõuetekohaselt pakutava toote ja teenusega seotud tellimuste-, müügi- ja arveldusdokumendid; • kogub ja analüüsib turismitoote ja/või -teenuse kohta tagasisidet, vastavalt tulemustele teeb ettepanekuid müügi edendamiseks ja tootearenduseks; • koostab operatiivaruandeid lähtuvalt organisatsioonis kehtestatud nõuetest; • hindab olemasolevaid tooteid ja teenuseid lähtuvalt sihtrühmade soovidest ja vajadusest; • sõnastab väärtuspakkumised lähtuvalt külastaja 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>segmentide huvidest;</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab turundustegevuste kava ettevõtte eesmärkide saavutamiseks. 	
<p>4. korraldab tellimuste teeninduse, haldamise, organiseerimise, aruandluse ja analüüsi ning kavandab turismiteenuse turundamise</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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; • 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; • koostab teenuste klienditeekonna mudeli; • vormistab ja arhiveerib nõuetekohaselt pakutava toote ja teenusega seotud tellimuste-, müügi- ja arveldusdokumendid; • kogub ja analüüsib turismitoote ja/või -teenuse kohta tagasisidet, vastavalt tulemustele teeb ettepanekuid müügi edendamiseks ja tootearenduseks; • koostab operatiivaruandeid lähtuvalt organisatsioonis kehtestatud nõuetest; • hindab olemasolevaid tooteid ja teenuseid lähtuvalt sihtrühmade soovidest ja vajadusest; • sõnastab väärtuspakkumised lähtuvalt külastaja segmentide huvidest; • koostab turundustegevuste kava ettevõtte eesmärkide saavutamiseks. 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

<p>5. koostab süsteemse turundustegevuste kava ettevõtte eesmärkide saavutamiseks lähtudes küllastajate ootustest ja huvidest;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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; • 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 paketi seotud kulusid ja arvutab müügihinna, lähtudes koostöölepingu tingimustest; • koostab teenuste klienditeekonna mudeli; • vormistab ja arhiveerib nõuetekohaselt pakutava toote ja teenusega seotud tellimuste-, müügi- ja arveldusdokumendid; • kogub ja analüüsib turismitoote ja/või -teenuse kohta tagasisidet, vastavalt tulemustele teeb ettepanekuid müügi edendamiseks ja tootearenduseks; • koostab operatiivaruandeid lähtuvalt organisatsioonis kehtestatud nõuetest; • hindab olemasolevaid tooteid ja teenuseid lähtuvalt sihtrühmade soovide ja vajadusest; • sõnastab väärtuspakkumised lähtuvalt küllastaja segmentide huvidest; • koostab turundustegevuste kava ettevõtte eesmärkide saavutamiseks. 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>6. rakendab turundus- ja müügitegevuses sobilikke meetodeid, lähtudes äri- ja kutse- eetika nõuetest ning kehtivatest õigusaktidest.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • tõlgendab informatsiooni lähtuvalt trendidest, nõudlusest, pakkumisest, konkurentsi situatsioonist; analüüsib sihtkoha ja ettevõtte 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>makro- ja mikrokeskkonda, sealhulgas analüüsib konkurente ja arvestab tootearendust mõjutavate teguritega;</p> <ul style="list-style-type: none"> • analüüsib sihtturgude spetsiifilisi regulatiivseid ja kultuurilisi eripärasid ja kohandab tooted ja teenused sihtturgudele; • 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; • koostab teenuste klienditeekonna mudeli; • vormistab ja arhiveerib nõuetekohaselt pakutava toote ja teenusega seotud tellimuste-, müügi- ja arveldusdokumendid; • kogub ja analüüsib turismitoote ja/või -teenuse kohta tagasisidet, vastavalt tulemustele teeb ettepanekuid müügi edendamiseks ja tootearenduseks; • koostab operatiivaruandeid lähtuvalt organisatsioonis kehtestatud nõuetest; • hindab olemasolevaid tooteid ja teenuseid lähtuvalt sihtrühmade soovidest ja vajadusest; • sõnastab väärtuspakkumised lähtuvalt külastaja segmentide huvidest; • koostab turundustegevuste kava ettevõtte eesmärkide saavutamiseks. 	
--	---	--

Mooduli jagunemine

<p>Teenuste disain ja turundus</p> <p>Auditoorne õpe 5 Iseseisev õpe 56</p>	<p>Alateemad</p> <p>Elamusmajandus ja elamustoode. Turismitoote, disainmõtlemise ja teenusedisaini protsessi sisu ja praktilised näited. Strateegiline ja sihtrühmapõhine teenuste disain.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>mõistab turismitoote arendusprotsessi analüüsib lähtuvalt</p>
--	---	---

Praktiline töö 95	<p>Teenusedisaini projektid ja tööriistad. Koostöö väestamine. Pakettimine ja programmimine. Klienditeekond analüüsimeetodina. Küllastaja ja töötaja tagasiside kogumise ja analüüsi meetodid. Arendusprojektide sisu ja koostamise põhimõtted. Projekti eesmärgi, tegevuste, aja eelarve ja rahastuse planeerimine. Tervikliku turismiteenuse koostamine järgides teenusedisaini protsessi ja kasutades erinevaid teenusedisaini tööriistu. Väärtuspakkumise keskne turundus. Turg, turu segmentimine. Siseturundus. Kliendi ostukäitumine. Turismitoodete turundamise analüüs. Arendusprojektide esitlemine ja kaitsmine.</p>	<p>majutusettevõtte äriideest majutusettevõtte ja sihtkoha teenuseid ning potentsiaalseid sihtgrupe rakendab meeskonnatööna teenuse arendamisel teenuse disaini metoodikat ja tööriistu korraldab tellimuste teeninduse, haldamise, organiseerimise, aruandluse ja analüüsi ning kavandab turismiteenuse turundamise koostab süsteemse turundustegevuste kava ettevõtte eesmärkide saavutamiseks lähtudes küllastajate ootustest ja huvidest; rakendab turundus- ja müügitegevuses sobilikke meetodeid, lähtudes äri- ja kutse-eetika nõuetest ning kehtivatest õigusaktidest.</p>
Iseseisev töö	-	
Praktiline töö	-	
Hindamisülesanded	-	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -	

Õppemeetodid	Videoloeng. Arutelu. Rühmatöö. Iseseisev töö arvutis.
Hindamismeetodid	Iseseisev töö.
Lõimitud teemad	

Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisvate tööde alusel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kokkuvõtva hinde saamiseks osaleb õpilane rühmatöodes ja esitab vajalikud iseseisvad tööd.
Õppematerjalid	<p>Tooman, H. Kuidas kasvab turismipuu? Turismimajanduse alused. Kirjastus Argo. Tallinn 2010 Tooman.H. Turismiturundus. Tallinn 2002.</p> <p>Rekkor, S. Turundus. Majutus ja toitlustus. Tallinn: Ilo, 2006;</p> <p>Tooman, H., Müristaja, H. Turismisihtkoha arendus ja turundus. Tallinn: Argo, 2008.</p> <p>Davies, E., Davies B.J. Edukas turundus. Tallinn: Ilo, 1998; Jalak, K. Müügirotsessi seitse astet. Tallinn: Elmatar, 1998;</p> <p>Kotler, P. Kotleri turundus. Tallinn: Best, 2002;</p> <p>Kotler, P. Muutuv turundus. Tallinn: Pegasus, 2003;</p> <p>Kotler. P. Turunduse vaatenurgad A-st Z-ni. Tallinn: Eesti Ekspressi kirjastus AS, 2003;</p> <p>Miljan M. Hinnakujundus turunduses Tartu; TÜ Kirjastus, 1996;</p> <p>Perens, A. Teenuste marketing. Tallinn: Külim, 1998;</p> <p>Tondorf, H.G. Turunduse tulevikutegurid. Tallinn: Külim, 2004;</p> <p>Vihalem, A. Marketing I. Tallinn: EMI, 1993;</p> <p>Vihalem, A. Marketing II. Tallinn: EMI, 1993;</p> <p>Vihalem A. Marketing. Hind, müük ja reklaam. Tallinn: Külim, 1996;</p> <p>Vihalem, A. Turunduse alused. Tallinn: Külim, 2003;</p> <p>Internetiallikad: www.eas.ee; www.eesti.ee; www.mkm.ee; www.riigiteataja.ee; www.stat.ee; www.ehrl.ee; www.etfl.ee; www.maaturism.ee; www.visitestonia.com; www.puhkaeestis.ee;</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Toitlustusteenindus ja toitlustusprotsesside juhtimine	5	Endla Kuura, Tiina Kiibus, Sirje Tamm, Endla Kuura, Annely Raev.
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Mooduli läbimisel õpilane planeerib ja juhendab toitlustusosakonna töötajate tööd, osaleb majutusettevõtte küllastajate toitlustamises ja teenindamisel.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
24 tundi		41 tundi	65 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab toitlustusosakonna struktuuri, töökorraldust, toitlustusjuhi, restoranijuhi ja peakoka ülesandeid	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab toitlustusosakonna struktuuri, töökorraldust ja erinevate töötajate töökohustusi; • kirjeldab ja rakendab töösituatsioonis toitlustusettevõtte enesekontrolli süsteemi (HACCP); • vastutab hommikusöögi roogade ettevalmistuse eest, vajadusel teeb ise, ressursisäästlikult, tervislikke, Eesti köögist tulenevaid toite erivajadusega küllastajaid arvestades, kasutades sobivaid ja asjakohaseid köögitöö tehnikaid, külma ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest; • vastutab hommikusöögi väljapanemise eest või vajadusel serveerib toidud ja joogid ise, vastavalt tehnoloogilisel kaardil nõutud kogustes, ettenähtud temperatuuril, sobivatele nõudele arvestades küllastajate arvu, serveerimisaega, teenindussituatsiooni ja ettevõtte võimalusi; • juhendab töötajaid köögitöödel ja roogade serveerimisel vajadusel inglise või soome keeles; • selgitab ealistest iseärasustest, tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiast tulenevaid toitumisalaseid erisusi; • kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri toitumisspetsiifilise kliendirühma vajadustele, arvestades tervisliku toitumise põhimõtteid; 	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • korraldab kohvipauside ettevalmistamise või vajadusel teeb seda ise; • analüüsib oma kogemuse põhjal klientide ostukäitumist; • annab hinnangu enese ja teiste töökorraldusele. 	
2. hindab ja analüüsib töökeskkonna erinevaid ohutegureid ja teeb ettepanekuid turvalise töökeskkonna tagamiseks	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab toitlustusosakonna struktuuri, töökorraldust ja erinevate töötajate töökohustusi; • kirjeldab ja rakendab töösituatsioonis toitlustusettevõtte enesekontrolli süsteemi (HACCP); • vastutab hommikusöögi roogade ettevalmistuse eest, vajadusel teeb ise, ressursisäästlikult, tervislikke, Eesti köögist tulenevaid toite erivajadusega küllastajaid arvestades, kasutades sobivaid ja asjakohaseid köögitöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest; • vastutab hommikusöögi väljapanemise eest või vajadusel serveerib toidud ja joogid ise, vastavalt tehnoloogilisel kaardil nõutud kogustes, ettenähtud temperatuuril, sobivatele nõudele arvestades küllastajate arvu, serveerimisaega, teenindussituatsiooni ja ettevõtte võimalusi; • juhendab töötajaid köögitöödel ja roogade serveerimisel vajadusel inglise või soome keeles; • selgitab ealistest iseärasustest, tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi; • kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri toitumisspetsiifilise kliendirühma vajadustele, arvestades tervisliku toitumise põhimõtteid; • korraldab kohvipauside ettevalmistamise või vajadusel teeb seda ise; • analüüsib oma kogemuse põhjal klientide ostukäitumist; • annab hinnangu enese ja teiste töökorraldusele. 	Mitteeristav hindamine
3. koostab erinevaid (ka Eesti rahvusköögile	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab toitlustusosakonna struktuuri, 	Mitteeristav hindamine

<p>omaseid) menüüsid ja kohandab tavapärase menüü ning retseptuuri sobivaks erinevate toitumisiseärasustega klientidele</p>	<p>töökorraldust ja erinevate töötajate töökohustusi;</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab ja rakendab töösituatsioonis toitlustusettevõtte enesekontrolli süsteemi (HACCP); • vastutab hommikusöögi roogade ettevalmistuse eest, vajadusel teeb ise, ressursisäästlikult, tervislikke, Eesti köögist tulenevaid toite erivajadusega küllastajaid arvestades, kasutades sobivaid ja asjakohaseid köögitöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest; • vastutab hommikusöögi väljapanemise eest või vajadusel serveerib toidud ja joogid ise, vastavalt tehnoloogilisel kaardil nõutud kogustes, ettenähtud temperatuuril, sobivatele nõudele arvestades küllastajate arvu, serveerimisaega, teenindussituatsiooni ja ettevõtte võimalusi; • juhendab töötajaid köögitöödel ja roogade serveerimisel vajadusel inglise või soome keeles; • selgitab ealistest iseärasustest, tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi; • kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri toitumisspetsiifilise kliendirühma vajadustele, arvestades tervisliku toitumise põhimõtteid; • korraldab kohvipauside ettevalmistamise või vajadusel teeb seda ise; • analüüsib oma kogemuse põhjal klientide ostukäitumist; • annab hinnangu enese ja teiste töökorraldusele. 	
<p>4. vastutab hommikusöögi teenindamise eest ning vajadusel valmistab hommikusöögi vastavalt klientide vajadusele ning teenindussituatsioonile</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab toitlustusosakonna struktuuri, töökorraldust ja erinevate töötajate töökohustusi; • kirjeldab ja rakendab töösituatsioonis toitlustusettevõtte enesekontrolli süsteemi (HACCP); • vastutab hommikusöögi roogade ettevalmistuse eest, vajadusel teeb ise, ressursisäästlikult, 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>tervislikke, Eesti köögist tulenevaid toite erivajadusega külastajaid arvestades, kasutades sobivaid ja asjakohaseid köögitöö tehnikaid, külma ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest;</p> <ul style="list-style-type: none"> • vastutab hommikusöögi väljapanemise eest või vajadusel serveerib toidud ja joogid ise, vastavalt tehnoloogilisel kaardil nõutud kogustes, ettenähtud temperatuuril, sobivatele nõudele arvestades külastajate arvu, serveerimisaega, teenindussituatsiooni ja ettevõtte võimalusi; • juhendab töötajaid köögitöödel ja roogade serveerimisel vajadusel inglise või soome keeles; • selgitab ealistest iseärasustest, tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiast tulenevaid toitumisalaseid erisusi; • kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri toitumisspetsiifilise kliendirühma vajadustele, arvestades tervisliku toitumise põhimõtteid; • korraldab kohvipauside ettevalmistamise või vajadusel teeb seda ise; • analüüsib oma kogemuse põhjal klientide ostukäitumist; • annab hinnangu enese ja teiste töökorraldusele. 	
<p>5. analüüsib toitlustusosakonna klientide ostukäitumist</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab toitlustusosakonna struktuuri, töökorraldust ja erinevate töötajate töökohustusi; • kirjeldab ja rakendab töösituatsioonis toitlustusettevõtte enesekontrolli süsteemi (HACCP); • vastutab hommikusöögi roogade ettevalmistuse eest, vajadusel teeb ise, ressursisäästlikult, tervislikke, Eesti köögist tulenevaid toite erivajadusega külastajaid arvestades, kasutades sobivaid ja asjakohaseid köögitöö tehnikaid, külma ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest; • vastutab hommikusöögi väljapanemise eest või 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>vajadusel serveerib toidud ja joogid ise, vastavalt tehnoloogilisel kaardil nõutud kogustes, ettenähtud temperatuuril, sobivatele nõudele arvestades küllastajate arvu, serveerimisaega, teenindussituatsiooni ja ettevõtte võimalusi;</p> <ul style="list-style-type: none"> • juhendab töötajaid köögitöödel ja roogade serveerimisel vajadusel inglise või soome keeles; • selgitab ealistest iseärasustest, tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiatega tulenevaid toitumisalaseid erisusi; • kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri toitumisspetsiifilise kliendirühma vajadustele, arvestades tervisliku toitumise põhimõtteid; • korraldab kohvipauside ettevalmistamise või vajadusel teeb seda ise; • analüüsib oma kogemuse põhjal klientide ostukäitumist; • annab hinnangu enese ja teiste töökorraldusele. 	
<p>6. analüüsib ja oskab korraldada teenindust ning köögitööd toitlustusosakonnas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab toitlustusosakonna struktuuri, töökorraldust ja erinevate töötajate töökohustusi; • kirjeldab ja rakendab töösituatsioonis toitlustusettevõtte enesekontrolli süsteemi (HACCP); • vastutab hommikusöögi roogade ettevalmistuse eest, vajadusel teeb ise, ressursisäästlikult, tervislikke, Eesti köögist tulenevaid toite erivajadusega küllastajaid arvestades, kasutades sobivaid ja asjakohaseid köögitöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest; • vastutab hommikusöögi väljapanemise eest või vajadusel serveerib toidud ja joogid ise, vastavalt tehnoloogilisel kaardil nõutud kogustes, ettenähtud temperatuuril, sobivatele nõudele arvestades küllastajate arvu, serveerimisaega, teenindussituatsiooni ja ettevõtte võimalusi; • juhendab töötajaid köögitöödel ja roogade 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>serveerimisel vajadusel inglise või soome keeles;</p> <ul style="list-style-type: none"> • selgitab ealistest iseärasustest, tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiatega tulenevaid toitumisalaseid erisusi; • kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri toitumisspetsiifilise kliendirühma vajadustele, arvestades tervisliku toitumise põhimõtteid; • korraldab kohvipauside ettevalmistamise või vajadusel teeb seda ise; • analüüsib oma kogemuse põhjal klientide ostukäitumist; • annab hinnangu enese ja teiste töökorraldusele. 	
<p>7. koostab teenindusjuhiseid toitlustusosakonna töötajatele</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab toitlustusosakonna struktuuri, töökorraldust ja erinevate töötajate töökohustusi; • kirjeldab ja rakendab töösituatsioonis toitlustusettevõtte enesekontrolli süsteemi (HACCP); • vastutab hommikusöögi roogade ettevalmistuse eest, vajadusel teeb ise, ressursisäästlikult, tervislikke, Eesti köögist tulenevaid toite erivajadusega küllastajaid arvestades, kasutades sobivaid ja asjakohaseid köögitöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest; • vastutab hommikusöögi väljapanemise eest või vajadusel serveerib toidud ja joogid ise, vastavalt tehnoloogilisel kaardil nõutud kogustes, ettenähtud temperatuuril, sobivatele nõudele arvestades küllastajate arvu, serveerimisega, teenindussituatsiooni ja ettevõtte võimalusi; • juhendab töötajaid köögitöödel ja roogade serveerimisel vajadusel inglise või soome keeles; • selgitab ealistest iseärasustest, tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiatega tulenevaid toitumisalaseid erisusi; • kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri toitumisspetsiifilise kliendirühma vajadustele, 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	arvestades tervisliku toitumise põhimõtteid; <ul style="list-style-type: none"> • korraldab kohvipauside ettevalmistamise või vajadusel teeb seda ise; • analüüsib oma kogemuse põhjal klientide ostukäitumist; • annab hinnangu enese ja teiste töökorraldusele. 	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Menüüde koostamine, kalkulatsioon, toitumiserisused Auditoorne õpe 5 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 15	Alateemad Soovitused menüü koostamiseks. Menüü koostamine restoraniköögis. Menüüde koostamise põhimõtted. Mitmekäiguliste menüüde koostamine. Eriotstarbeliste menüüde koostamine. Menüü vormistamine. Menüü digitaalne vormistamine.	Seos õpiväljundiga
Iseseisev töö	Etteantud kliendirühmale sobiva menüü koostamine vastavalt toitumiseärasustele.	
Praktiline töö	-	
Hindamisülesanded	Iseseisev töö.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne on iseseisva töö eest saadud hinne.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kokkuvõtva hinde saamiseks esitab õpilane iseseisva töö ja kaitseb seda rühmas.	
Toiduhügieen, toitumis- ja toiduainete õpetus. Auditoorne õpe 5 Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 5	Alateemad Toiduhügieen. Enesekontroll. Tervislik - ja eritoitumine. Tervisliku toitumise põhimõtted. Ealised ja füüsilisest koormusest tulenevad toitumiseärasused. Tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiatest tulenevad toitumiseärasused. Toiduaine õpetus . Toiduainete sortiment, kvaliteet, koostis ja toiteväärtus. Toiduainete maitseomadused ja kasutamine. Toiduainete säilitamistingimused ja realiseerimisajad.	Seos õpiväljundiga
Iseseisev töö	Tutvumine kaubanduses pakutavate eksootiliste puu- ja köögiviljadega.	
Praktiline töö	-	

Hindamisülesanded	Iseseisev töö.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtva hindeks on iseseiseva töö hinne.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kokkuvõtva hinde saamiseks osaleb õpilane rühmatöodes ja esitab iseseisva töö, mis vastab etteantud lävendile.	
Toiduvalmistamine Auditoorne õpe 5 Iseseisev õpe 17 Praktiline töö 30	Alateemad Toiduvalmistamine. Toiduainete külm- ja kuumtöötlemine. Hommikusöökide ja jookide valmistamine ja serveerimine. Roakaardi lugemine, kasutamine ja toiduainete tellimuse koostamine. Eesti köök	Seos õpiväljundiga kirjeldab toitlustusosakonna struktuuri, töökorraldust, toitlustusjuhi, restorani juhi ja peakoka ülesandeid hindab ja analüüsib töökeskkonna erinevaid ohutegureid ja teeb ettepanekuid turvalise töökeskkonna tagamiseks koostab erinevaid (ka Eesti rahvusköögile omaseid) menüüsid ja kohandab tavapärase menüü ning retseptuuri sobivaks erinevate toitumiseseasustega klientidele vastutab hommikusöögi teenindamise eest ning vajadusel valmistab hommikusöögi vastavalt klientide vajadusele ning teenindussituatsioonile analüüsib toitlustusosakonna klientide ostukäitumist analüüsib ja oskab korraldada teenindust ning köögitööd

		toitlustusosakonnas koostab teenindusjuhiseid toitlustusosakonna töötajatele
Iseseisev töö	Eesti köögil põhineva menüü koostamine etteantud kliendirühmale.	
Praktiline töö	Erinevate toitude valmistamine vastavalt etteantud menüüle.	
Hindamisülesanded	Praktiline töö.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste tööde hinnetest.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kokkuvõtva hinde saamiseks osaleb õpilane praktilistes tundides.	
Toitlustusosakonna töökorraldus Auditoorne õpe 5 Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 5	Alateemad Toitlustusettevõtete ruumide jaotus, tehnoloogiliste liinide loogiline järjestus. Toitlustusettevõtte tööd reguleerivad õigusaktid. Köögitöö korraldus toitlustusettevõttes. Köögitöö planeerimine ja meeskonnatöö. Isiklik tööplaan ja töökoha korraldamine. Tegevuste ajastamine vastavalt teenindussituatsioonile.	Seos õpiväljundiga
Iseseisev töö	isikliku tööplaani koostamine vastavalt etteantud juhendile.	
Praktiline töö	-	
Hindamisülesanded	Iseseisev töö.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb rühmatööde ja iseseisva töö arvestuste põhjal.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kokkuvõtva hinde saamiseks esitab õpilane iseseisva töö ja osaleb rühmatöodes.	
Toitlustusteenindus Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 10	Alateemad Toitude serveerimine. Lauakatted. Salvrätikute voltimine Teenindamine buffeelauas. A la carte teenindus.	Seos õpiväljundiga
Iseseisev töö	Salvrätikute voltimine.	
Praktiline töö	Laua katmine ja toitude serveerimine.	
Hindamisülesanded	-	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste tööde hinnetest.	

kujunemine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kokkuvõtva hinde saamiseks osaleb õpilane praktilistes tundides.

Õppemeetodid	Rühmatöö, praktiline töö, iseseisev töö arvutis
Hindamismeetodid	Praktiline töö, rühmatöö.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb praktiliste tööde hinnete keskmisena.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Mooduli hinde saamiseks osaleb õpilane rühmatöös ja praktilistes tundides, ning esitab iseseisva töö.
Õppematerjalid	Kulinaaria, Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I.; Aarma, D.; Aavik, Ö.; Kärblane, E.; Kruuda, Ü.; Animägi, L. 2011, Argo E-õppematerjalid Toidu paigutamine taldrikule ja vaagnale, Kristel Sepp Pärnumaa Kutsehariduskeskus, http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toidu_paigutamine/?TOIDU_PAIGUTAMINE_TALDRIKULE , Kristel Sepp, Pärnumaa kutsehariduskeskus, Värvusõpetus ja kompositsioon https://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/varvusopetus/ Kohv ja tee, Heli Nõupuu, Haapsalu Kutsehariduskeskus, 2011, http://www.hkhk.edu.ee/vanker/kohv_tee/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Turismimajanduse alused	4	Endla Kuura, Tiina Kiibus, Sirje Tamm, Endla Kuura, Annely Raev.
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab turismimajanduse olemust, rolli, põhilisi statistilisi näitajaid ja seost teiste majandusharudega, rakendab turismi- ja majutuslaseid teadmisi erialase info hankimisel ja külastajatele teenuste pakkumisel		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
5 tundi		34 tundi	65 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab turismi tähtsust rahvusvahelises ja Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses	<ul style="list-style-type: none"> • 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 turismiarengu 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; • koostab vastuse infopäringule kasutades olulisemaid andmebaase turismi- ja majutuslase info leidmiseks Eestis; • edastab külastajatele infot kasutades Eesti ametliku turismiportaali andmeid korrektses erialases eesti- ja võõrkeeles; • kasutab Eesti turismi- ja majutuslaseid ettevõtlust reguleerivaid õigusakte teemakohase probleemi lahendamisel; • kirjeldab hotellimajanduse komponente ja 	Mitteeristav hindamine

seoseid teiste ettevõtlus- valdkondadega;

- iseloomustab Eesti majutusettevõtete liike lähtudes turismiseadusest ja toob asjakohased näited;
- kirjeldab hotellide liigitamist sihtrühma, asukoha, suuruse ja teenuste taseme alusel;
- võrdleb uurimuses iseseisvaid ja ketihotelle Eestis analüüsides eeliseid ja puudusi;
- kirjeldab hotellimajanduse komponente ja seoseid teiste ettevõtlus- valdkondadega;
- iseloomustab Eesti majutusettevõtete liike lähtudes turismiseadusest ja toob asjakohased näited;
- kirjeldab hotellide liigitamist sihtrühma, asukoha, suuruse ja teenuste taseme alusel;
- võrdleb uurimuses iseseisvaid ja ketihotelle Eestis analüüsides eeliseid ja puudusi;
- 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 küllastajatele majutusettevõtte teenuseid lähtuvalt kliendi ootustest ja vajadustest, arvestades ettevõtte võimalustega;
- 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;
- võrdleb majutusettevõtte küllastajate reisimotiive kasutades turismistatistika andmeid;
- analüüsib erinevate majutusettevõtete äriideede

	<p>põhjal külastajate ootusi ja vajadusi;</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab kliendi rahulolu ja tagasisidesüsteemi olulisust ja kasu majutusettevõttele ja külastajale. 	
<p>2. edastab eesti ja võõrkeeles asjakohast Eesti turismi- ja majutusala infot, kasutades turismimajandust reguleerivaid õigusakte ja andmebaase</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab mõisteid reisimine, turism, reisijad, turist ja ühepäevakülastaja omavahelistes seostes; • võrdleb väljamineva, sissetuleva ja siseturismi sisu ning sellega kaasnevat kasu või kahju Eestile kui turismiühikule; • analüüsib turismiettevõtluse erinevate sektorite peamisi tulemusnäitajaid Eesti riiklikust turismiarenduse 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; • koostab vastuse infopäringule kasutades olulisemaid andmebaase turismi- ja majutusala info leidmiseks Eestis; • edastab külastajatele infot kasutades Eesti ametliku turismiportaali andmeid korrektses eesmärges eesti- ja võõrkeeles; • kasutab Eesti turismi- ja majutusala ettevõtlust reguleerivaid õigusakte teemakohase probleemi lahendamisel; • kirjeldab hotellimajanduse komponente ja seoseid teiste ettevõtlus- valdkondadega; • iseloomustab Eesti majutusettevõtete liike lähtudes turismiseadusest ja toob asjakohased näited; • kirjeldab hotellide liigitamist sihtrühma, asukoha, suuruse ja teenuste taseme alusel; • võrdleb uurimuses iseseisvaid ja ketihotelle Eestis analüüsides eeliseid ja puudusi; • kirjeldab hotellimajanduse komponente ja 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>seoseid teiste ettevõtlus- valdkondadega;</p> <ul style="list-style-type: none"> • iseloomustab Eesti majutusettevõtete liike lähtudes turismiseadusest ja toob asjakohased näited; • kirjeldab hotellide liigitamist sihtrühma, asukoha, suuruse ja teenuste taseme alusel; • võrdleb uurimuses iseseisvaid ja ketihotelle Eestis analüüsides eeliseid ja puudusi; • 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 küllastajatele majutusettevõtte teenuseid lähtuvalt kliendi ootustest ja vajadustest, arvestades ettevõtte võimalustega; • 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; • võrdleb majutusettevõtte küllastajate reisimotiive kasutades turismistatistika andmeid; • analüüsib erinevate majutusettevõtete äriideede põhjal küllastajate ootusi ja vajadusi; • kirjeldab kliendi rahulolu ja tagasisidesüsteemi olulisust ja kasu majutusettevõttele ja küllastajale. 	
<p>3. mõistab hotellimajanduse sisu, sellega seotud ettevõtete liigitamist ja ülesehitust</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

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;
- 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;
- kirjeldab hotellimajanduse komponente ja seoseid teiste ettevõtlus- valdkondadega;
- iseloomustab Eesti majutusettevõtete liike lähtudes turismiseadusest ja toob asjakohased näited;
- kirjeldab hotellide liigitamist sihtrühma, asukoha, suuruse ja teenuste taseme alusel;
- võrdleb uurimuses iseseisvaid ja ketihotelle Eestis analüüsides eeliseid ja puudusi;
- kirjeldab hotellimajanduse komponente ja seoseid teiste ettevõtlus- valdkondadega;
- iseloomustab Eesti majutusettevõtete liike lähtudes turismiseadusest ja toob asjakohased näited;
- kirjeldab hotellide liigitamist sihtrühma, asukoha, suuruse ja teenuste taseme alusel;
- võrdleb uurimuses iseseisvaid ja ketihotelle Eestis analüüsides eeliseid ja puudusi;
- analüüsib erineva suurusega majutusettevõtete

	<p>ülesehitust, osakondade tegevusvaldkondi ja ametikohti;</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab majutusettevõtte erinevate osakondade pakutavaid põhi- ja lisateenuseid; • võrdleb rühmatööna eri liiki majutusettevõtete teenuseid vastavalt ettevõtte äriideele; • tutvustab küllastajatele majutusettevõtte teenuseid lähtuvalt kliendi ootustest ja vajadustest, arvestades ettevõtte võimalustega; • 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; • võrdleb majutusettevõtte küllastajate reisimotiive kasutades turismistatistika andmeid; • analüüsib erinevate majutusettevõtete äriideede põhjal küllastajate ootusi ja vajadusi; • kirjeldab kliendi rahulolu ja tagasisidesüsteemi olulisust ja kasu majutusettevõttele ja küllastajale. 	
<p>4. mõistab majutusettevõtte põhi- ja lisateenuseid, lähtudes erinevate küllastajate ootustest, vajadustest ja ettevõtte äriideest</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab mõisteid reisimine, turism, reisijad, turist ja ühepäevaküllastaja 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 turismiarengu 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; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

- 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;
- kirjeldab hotellimajanduse komponente ja seoseid teiste ettevõtlus- valdkondadega;
- iseloomustab Eesti majutusettevõtete liike lähtudes turismiseadusest ja toob asjakohased näited;
- kirjeldab hotellide liigitamist sihtrühma, asukoha, suuruse ja teenuste taseme alusel;
- võrdleb uurimuses iseseisvaid ja ketihotelle Eestis analüüsides eeliseid ja puudusi;
- kirjeldab hotellimajanduse komponente ja seoseid teiste ettevõtlus- valdkondadega;
- iseloomustab Eesti majutusettevõtete liike lähtudes turismiseadusest ja toob asjakohased näited;
- kirjeldab hotellide liigitamist sihtrühma, asukoha, suuruse ja teenuste taseme alusel;
- võrdleb uurimuses iseseisvaid ja ketihotelle Eestis analüüsides eeliseid ja puudusi;
- 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;

	<ul style="list-style-type: none"> • 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; • võrdleb majutusettevõtte küllastajate reisimotiive kasutades turismistatistika andmeid; • analüüsib erinevate majutusettevõtete äriideede põhjal küllastajate ootusi ja vajadusi; • kirjeldab kliendi rahulolu ja tagasisidesüsteemi olulisust ja kasu majutusettevõttele ja küllastajale. 	
<p>5. mõtestab turismiettevõtluse sisu ning majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab mõisteid reisimine, turism, reisijad, turist ja ühepäevaküllastaja 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 turismiarengu 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; • koostab vastuse infopäringule kasutades olulisemaid andmebaase turismi- ja majutusala info leidmiseks Eestis; • edastab küllastajatele infot kasutades Eesti ametliku turismiportaali andmeid korrektses erialases eesti- ja võõrkeeles; • kasutab Eesti turismi- ja majutusala ettevõtlust reguleerivaid õigusakte teemakohase probleemi lahendamisel; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

- kirjeldab hotellimajanduse komponente ja seoseid teiste ettevõtlus- valdkondadega;
- iseloomustab Eesti majutusettevõtete liike lähtudes turismiseadusest ja toob asjakohased näited;
- kirjeldab hotellide liigitamist sihtrühma, asukoha, suuruse ja teenuste taseme alusel;
- võrdleb uurimuses iseseisvaid ja ketihotelle Eestis analüüsides eeliseid ja puudusi;
- kirjeldab hotellimajanduse komponente ja seoseid teiste ettevõtlus- valdkondadega;
- iseloomustab Eesti majutusettevõtete liike lähtudes turismiseadusest ja toob asjakohased näited;
- kirjeldab hotellide liigitamist sihtrühma, asukoha, suuruse ja teenuste taseme alusel;
- võrdleb uurimuses iseseisvaid ja ketihotelle Eestis analüüsides eeliseid ja puudusi;
- 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;
- 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;
- võrdleb majutusettevõtte külastajate reisimotiive kasutades turismistatistika andmeid;

	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib erinevate majutusettevõtete äriideede põhjal küllastajate ootusi ja vajadusi; • kirjeldab kliendi rahulolu ja tagasisidesüsteemi olulisust ja kasu majutusettevõttele ja küllastajale. 	
<p>6. mõistab reisijate liigitust ning konkreetse majutusettevõtte küllastajate peamisi reisimotiive, vajadusi ja ootusi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab mõisteid reisimine, turism, reisijad, turist ja ühepäevaküllastaja 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 turismiarengu 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; • koostab vastuse infopäringule kasutades olulisemaid andmebaase turismi- ja majutusosalase info leidmiseks Eestis; • edastab küllastajatele infot kasutades Eesti ametliku turismiportaali andmeid korrektses erialases eesti- ja võõrkeeles; • kasutab Eesti turismi- ja majutusosalast ettevõtlust reguleerivaid õigusakte teemakohase probleemi lahendamisel; • kirjeldab hotellimajanduse komponente ja seoseid teiste ettevõtlus- valdkondadega; • iseloomustab Eesti majutusettevõtete liike lähtudes turismiseadusest ja toob asjakohased näited; • kirjeldab hotellide liigitamist sihtrühma, asukoha, suuruse ja teenuste taseme alusel; • võrdleb uurimuses iseseisvaid ja ketihotelle Eestis analüüsides eeliseid ja puudusi; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

- kirjeldab hotellimajanduse komponente ja seoseid teiste ettevõtlus- valdkondadega;
- iseloomustab Eesti majutusettevõtete liike lähtudes turismiseadusest ja toob asjakohased näited;
- kirjeldab hotellide liigitamist sihtrühma, asukoha, suuruse ja teenuste taseme alusel;
- võrdleb uurimuses iseseisvaid ja ketihotelle Eestis analüüsides eeliseid ja puudusi;
- 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 küllastajatele majutusettevõtte teenuseid lähtuvalt kliendi ootustest ja vajadustest, arvestades ettevõtte võimalustega;
- 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;
- võrdleb majutusettevõtte küllastajate reisimotiive kasutades turismistatistika andmeid;
- analüüsib erinevate majutusettevõtete äriideede põhjal küllastajate ootusi ja vajadusi;
- kirjeldab kliendi rahulolu ja tagasisidesüsteemi olulisust ja kasu majutusettevõttele ja küllastajale.

Mooduli jagunemine

Turismimajanduse alused.

Auditoorne õpe 5

Alateemad

Turismi-, hotelli- ning toitlustusvaldkonna mõisted, areng ning seosed teiste majandusharudega. Turismivormid, -liigid ja komponendid.

Seos õpiväljundiga

mõistab turismi tähtsust rahvusvahelises ja Eesti

<p>Iseseisev õpe 34 Praktiline töö 65</p>	<p>Turismiressursid, tooted ja –teenused. Eesti ja rahvusvahelised turismiorganisatsioonid ja nende tegevusvaldkonnad. Eesti turismiseadus. Eesti turismistatistika. Eesti majutusturg ja majutusettevõtete liigid. Erineva tasemega majutusettevõtetele esitatavad kohustuslikud nõuded. Majutusettevõtete järgud, nendele esitatavad nõuded. Majutus- ja toitlustusettevõtete juhtimis- ja omandivormid. Reisijate ja turistide liigitamine. Külastuseesmärgid, külastajate motiivid, vajadused ja ootused. Turismitooted ning -teenused (reisi-, transpordi-, majutus-, toitlustusteenused, huviväärsused), põhi- ja lisateenused. Turismiteenuste nõudlus ja pakkumine. Väärtuspakkumine. Kliendi tagasiside. Turismimajanduse mõjutegurid ning suundumused.</p>	<p>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 reisimotiive, vajadusi ja ootusi</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Etteantud kliendirühmale erinevate turismireiside koostamine. Eesti turismipiirkondade tutvustamine. Turismi tulemusnäitajate analüüs statistikaameti andmete põhjal. Paketi koostamine ühe majutusettevõtte teenuste baasil etteantud kliendirühmale.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Interaktiivse ülevaate koostamine regiooni turismivõimalustest, rollimängudes turistide teenindamine. Eesti turismisihtkohtade võimaluste tutvustamine välituristidele läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi, lähtudes külastajate</p>	

	<p>kultuurierinevustest ja erisoovidest. Reisipaketi koostamine etteantud Euroopa sihtkohta, paketi tutvustamine ja müük. Eesti reisikorraldajate poolt erinevatesse maailma piirkondadesse koostatud pakettreiside analüüs. Reisisihina populaarsete maailma erinevate kultuuriruumidega tutvumine, sealsete kommete ja tavade tutvustamine potentsiaalsetele turistidele.</p>
Hindamisülesanded	Iseseisvad tööd ja praktilised tööd.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb iseseisvate tööde ja praktiliste tööde hinnetest.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane esitab iseseisvad tööd ja osaleb praktilise töö tundides.

Õppemeetodid	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö, paaristöö.
Hindamismeetodid	-
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	-
sh lävend	“A” saamise tingimus: -
Õppematerjalid	-

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Vastuvõtutöö korraldus	4	Endla Kuura, Tiina Kiibus, Sirje Tamm, Endla Kuura, Annely Raev.
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	-		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		24 tundi	70 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. teab majutusettevõtte majutusprotsesside iseloomu ja jaotamist	<ul style="list-style-type: none"> • võtab vastu erinevate kommunikatsioonikanalite vahendusel laekunud nii individuaalkliendi kui ka rühma päringud ning vastab nendele operatiivselt; • võtab vastu erinevate kommunikatsioonikanalite vahendusel laekunud nii individuaalkülalise tellimused kui ka rühmatellimused, kontrollib ettevõtte võimalusi tellimuse täitmiseks, kinnitab tellimused lähtuvalt külalise soovidest; • edastab külalise erisoovid vastavale üksusele või vajaduse korral täidab need ise; • loob kontaktelt, telefoni ja digikanalite vahendusel suheldes positiivse õhkkonna ja on teenindusvalmis, selgitab välja külalise vajadused, kasutades aktiivse kuulamise ja küsitlemise tehnikaid, nõustab külalist, lahendab iseseisvalt teenuse kasutamisega seotud probleeme oma vastutusala piires; • registreerib külalise, kasutades vastavat tarkvara ja arvestades õigusaktidest tulenevaid nõudeid; juhendab külalist automatiseeritud registreerimisel; • määrab majutusruumid, arvestades külaliste soove ja ettevõtte võimalusi; lahendab ülemüügiga seotud probleeme; • teenindab külalist kogu ettevõttes viibimise ajal, arvestades tema soove ja erivajadusi; • tutvustab ja müüb külalisele ettevõttes pakutavaid tooteid ja teenuseid, arvestades sihtgrupi eripära; 	Mitteeristav hindamine

	<p>teeb lisamüüki;</p> <ul style="list-style-type: none"> • abistab külalist väljaspool ettevõtet pakutavate teenuste tellimisel; • võtab vastu ja registreerib ürituse tellimused; • tutvustab teenuseid ja ruume, sündmusega seotud teenindajaid ning tehnilisi võimalusi; • jälgib ettevõttes ohutus- ja turvameetmete täitmist; • küsib ja võtab vastu külalise tagasiside, analüüsib tagasisidet ja edastab selle juhtkonnale, lahendab keerulistes olukordades tekkivad kaebused ja arusaamatused; • arveldab külalisega (sh rühma- ja reisibüroode broneeringud), käsitleb erinevaid maksevahendeid ja -liike oma vastutusala piires, koostab ja vormistab etteantud blanketil nõuetekohase kviitungi; • kontrollib raha turvaelemente visuaalselt, kasutades selleks spetsiaalseid tehnilisi vahendeid; • dokumenteerib oma vahetuse müügitoimingud ja edastab sularaha ning dokumendid, lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest, koostab vahetuse aruandeid; • registreerib külalise välja ja lõpetab positiivselt teenindussituatsiooni. 	
<p>2. mõistab külastaja klienditeekonna etappe ning nendega kaasnevat tööprotsesse</p>	<ul style="list-style-type: none"> • võtab vastu erinevate kommunikatsioonikanalite vahendusel laekunud nii individuaalkliendi kui ka rühma päringud ning vastab nendele operatiivselt; • võtab vastu erinevate kommunikatsioonikanalite vahendusel laekunud nii individuaalkülalise tellimused kui ka rühmatellimused, kontrollib ettevõtte võimalusi tellimuse täitmiseks, kinnitab tellimused lähtuvalt külalise soovidest; • edastab külalise erisoovid vastavale üksusele või vajaduse korral täidab need ise; • loob kontaktelt, telefoni ja digikanalite vahendusel suheldes positiivse õhkkonna ja on 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

teenindusvalmis, selgitab välja külalise vajadused, kasutades aktiivse kuulamise ja küsitlemise tehnikaid, nõustab külalist, lahendab iseseisvalt teenuse kasutamise seotud probleeme oma vastutusala piires;

- registreerib külalise, kasutades vastavat tarkvara ja arvestades õigusaktidest tulenevaid nõudeid; juhendab külalist automatiseeritud registreerimisel;
- määrab majutusruumid, arvestades külaliste soove ja ettevõtte võimalusi; lahendab ülemüügiga seotud probleeme;
- teenindab külalist kogu ettevõttes viibimise ajal, arvestades tema soove ja erivajadusi;
- tutvustab ja müüb külalisele ettevõttes pakutavaid tooteid ja teenuseid, arvestades sihtgrupi eripära; teeb lisamüüki;
- abistab külalist väljaspool ettevõtet pakutavate teenuste tellimisel;
- võtab vastu ja registreerib ürituse tellimused;
- tutvustab teenuseid ja ruume, sündmusega seotud teenindajaid ning tehnilisi võimalusi;
- jälgib ettevõttes ohutus- ja turvameetmete täitmist;
- küsib ja võtab vastu külalise tagasiside, analüüsib tagasisidet ja edastab selle juhtkonnale, lahendab keerulistes olukordades tekkivad kaebused ja arusaamatused;
- arveldab külalisega (sh rühma- ja reisibüroode broneeringud), käsitleb erinevaid maksevahendeid ja -liike oma vastutusala piires, koostab ja vormistab etteantud blanketil nõuetekohase kviitungi;
- kontrollib raha turvaelemente visuaalselt, kasutades selleks spetsiaalseid tehnilisi vahendeid;
- dokumenteerib oma vahetuse müügitoimingud ja edastab sularaha ning dokumendid, lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest, koostab vahetuse

	aruandeid; • registreerib külalise välja ja lõpetab positiivselt teenindussituatsiooni.	
3. sooritab vastuvõtuosakonna tööoperatsioone külastajatsükli erinevates etappides	<ul style="list-style-type: none"> • võtab vastu erinevate kommunikatsioonikanalite vahendusel laekunud nii individuaalkliendi kui ka rühma päringud ning vastab nendele operatiivselt; • võtab vastu erinevate kommunikatsioonikanalite vahendusel laekunud nii individuaalkülalise tellimused kui ka rühmatellimused, kontrollib ettevõtte võimalusi tellimuse täitmiseks, kinnitab tellimused lähtuvalt külalise soovidest; • edastab külalise erisoovid vastavale üksusele või vajaduse korral täidab need ise; • loob kontaktselt, telefoni ja digikanalite vahendusel suheldes positiivse õhkkonna ja on teenindusvalmis, selgitab välja külalise vajadused, kasutades aktiivse kuulamise ja küsitlemise tehnikaid, nõustab külalist, lahendab iseseisvalt teenuse kasutamisega seotud probleeme oma vastutusala piires; • registreerib külalise, kasutades vastavat tarkvara ja arvestades õigusaktidest tulenevaid nõudeid; juhendab külalist automatiseeritud registreerimisel; • määrab majutusruumid, arvestades külaliste soove ja ettevõtte võimalusi; lahendab ülemüügiga seotud probleeme; • teenindab külalist kogu ettevõttes viibimise ajal, arvestades tema soove ja erivajadusi; • tutvustab ja müüb külalisele ettevõttes pakutavaid tooteid ja teenuseid, arvestades sihtgrupi eripära; teeb lisamüüki; • abistab külalist väljaspool ettevõtet pakutavate teenuste tellimisel; • võtab vastu ja registreerib ürituse tellimused; • tutvustab teenuseid ja ruume, sündmusega seotud teenindajaid ning tehnilisi võimalusi; • jälgib ettevõttes ohutus- ja turvameetmete 	Mitteeristav hindamine

	<p>täitmist;</p> <ul style="list-style-type: none"> • küsib ja võtab vastu külalise tagasiside, analüüsib tagasisidet ja edastab selle juhtkonnale, lahendab keerulistes olukordades tekkivad kaebused ja arusaamatused; • arveldab külalisega (sh rühma- ja reisibüroode broneeringud), käsitleb erinevaid maksevahendeid ja -liike oma vastutusala piires, koostab ja vormistab etteantud blanketil nõuetekohase kviitungi; • kontrollib raha turvaelemente visuaalselt, kasutades selleks spetsiaalseid tehnilisi vahendeid; • dokumenteerib oma vahetuse müügitoimingud ja edastab sularaha ning dokumendid, lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest, koostab vahetuse aruandeid; • registreerib külalise välja ja lõpetab positiivselt teenindussituatsiooni. 	
<p>4. vormistab erinevaid majutusosakonna töös kasutatavaid dokumente ja aruandeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • võtab vastu erinevate kommunikatsioonikanalite vahendusel laekunud nii individuaalkliendi kui ka rühma päringud ning vastab nendele operatiivselt; • võtab vastu erinevate kommunikatsioonikanalite vahendusel laekunud nii individuaalkülalise tellimused kui ka rühmatellimused, kontrollib ettevõtte võimalusi tellimuse täitmiseks, kinnitab tellimused lähtuvalt külalise soovidest; • edastab külalise erisoovid vastavale üksusele või vajaduse korral täidab need ise; • loob kontaktelt, telefoni ja digikanalite vahendusel suheldes positiivse õhkkonna ja on teenindusvalmis, selgitab välja külalise vajadused, kasutades aktiivse kuulamise ja küsitlemise tehnikaid, nõustab külalist, lahendab iseseisvalt teenuse kasutamisega seotud probleeme oma vastutusala piires; • registreerib külalise, kasutades vastavat tarkvara ja arvestades õigusaktidest tulenevaid nõudeid; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>juhendab külalist automatiseeritud registreerimisel;</p> <ul style="list-style-type: none"> • määrab majutusruumid, arvestades külaliste soove ja ettevõtte võimalusi; lahendab ülemüügiga seotud probleeme; • teenindab külalist kogu ettevõttes viibimise ajal, arvestades tema soove ja erivajadusi; • tutvustab ja müüb külalisele ettevõttes pakutavaid tooteid ja teenuseid, arvestades sihtgrupi eripära; teeb lisamüüki; • abistab külalist väljaspool ettevõtet pakutavate teenuste tellimisel; • võtab vastu ja registreerib ürituse tellimused; • tutvustab teenuseid ja ruume, sündmusega seotud teenindajaid ning tehnilisi võimalusi; • jälgib ettevõttes ohutus- ja turvameetmete täitmist; • küsib ja võtab vastu külalise tagasiside, analüüsib tagasisidet ja edastab selle juhtkonnale, lahendab keerulistes olukordades tekkivad kaebused ja arusaamatused; • arveldab külalisega (sh rühma- ja reisibüroode broneeringud), käsitleb erinevaid maksevahendeid ja -liike oma vastutusala piires, koostab ja vormistab etteantud blanketil nõuetekohase kviitungi; • kontrollib raha turvaelemente visuaalselt, kasutades selleks spetsiaalseid tehnilisi vahendeid; • dokumenteerib oma vahetuse müügitoimingud ja edastab sularaha ning dokumendid, lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest, koostab vahetuse aruandeid; • registreerib külalise välja ja lõpetab positiivselt teenindussituatsiooni. 	
<p>5. koostab majutusettevõtte hinnapakumisi ja arveldab klientidega, sh kliendihaldussüsteemis</p>	<ul style="list-style-type: none"> • võtab vastu erinevate kommunikatsioonikanalite vahendusel laekunud nii individuaalkliendi kui ka rühma päringud ning vastab nendele operatiivselt; • võtab vastu erinevate kommunikatsioonikanalite 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

vahendusel laekunud nii individuaalkülalise tellimused kui ka rühmatellimused, kontrollib ettevõtte võimalusi tellimuse täitmiseks, kinnitab tellimused lähtuvalt külalise soovidest;

- edastab külalise erisoovid vastavale üksusele või vajaduse korral täidab need ise;
- loob kontaktselt, telefoni ja digikanalite vahendusel suheldes positiivse õhkkonna ja on teenindusvalmis, selgitab välja külalise vajadused, kasutades aktiivse kuulamise ja küsitlemise tehnikaid, nõustab külalist, lahendab iseseisvalt teenuse kasutamisega seotud probleeme oma vastutusala piires;
- registreerib külalise, kasutades vastavat tarkvara ja arvestades õigusaktidest tulenevaid nõudeid; juhendab külalist automatiseeritud registreerimisel;
- määrab majutusruumid, arvestades külaliste soove ja ettevõtte võimalusi; lahendab ülemüügiga seotud probleeme;
- teenindab külalist kogu ettevõttes viibimise ajal, arvestades tema soove ja erivajadusi;
- tutvustab ja müüb külalisele ettevõttes pakutavaid tooteid ja teenuseid, arvestades sihtgrupi eripära; teeb lisamüüki;
- abistab külalist väljaspool ettevõtet pakutavate teenuste tellimisel;
- võtab vastu ja registreerib ürituse tellimused;
- tutvustab teenuseid ja ruume, sündmusega seotud teenindajaid ning tehnilisi võimalusi;
- jälgib ettevõttes ohutus- ja turvameetmete täitmist;
- küsib ja võtab vastu külalise tagasiside, analüüsib tagasisidet ja edastab selle juhtkonnale, lahendab keerulistes olukordades tekkivad kaebused ja arusaamatused;
- arveldab külalisega (sh rühma- ja reisibüroode broneeringud), käsitleb erinevaid maksevahendeid

	ja -liike oma vastutusala piires, koostab ja vormistab etteantud blanketil nõuetekohase kviitungi; <ul style="list-style-type: none"> • kontrollib raha turvaelemente visuaalselt, kasutades selleks spetsiaalseid tehnilisi vahendeid; • dokumenteerib oma vahetuse müügitoimingud ja edastab sularaha ning dokumendid, lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest, koostab vahetuse aruandeid; • registreerib külalise välja ja lõpetab positiivselt teenindussituatsiooni. 	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Erialane vene keel Auditoorne õpe 5 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 15	Alateemad Erialane suhtluskeel majutuses. Küllastajatega suhtlemine suuliselt, kirjalikult ja telefonis.	Seos õpiväljundiga
Iseseisev töö	-	
Praktiline töö	-	
Hindamisülesanded	-	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -	
Vastuvõtutöö korraldus Auditoorne õpe 5 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 55	Alateemad Klientide teenindamine ja müügitöö. Teenindushoiak ja suhtlustehnikad. Kliendi teekond majutusettevõttes ja teenuste pakkumine ning müük selle vältel. Teenindusprotsessi käigus tekkivad probleemid ja nende mõju osapooltele. Hinnapakkumise koostamine. Tellimuste tegemine ja kliendi sisseregistreerimine. Tellimuste tüübid ja tegemise kanalid. Tellimuste vastuvõtmine, sisestamine ja kinnitamine. Küllastajaga seonduvate dokumentide vormistamine arvutisüsteemis. Aruannete koostamine, analüüsimine ja arhiveerimine. Kliendarvelduste protsess.	Seos õpiväljundiga teab majutusettevõtte majutusprotsesside iseloomu ja jaotamist mõistab küllastaja klienditeekonna etappe ning nendega kaasnevaid tööprotsesse sooritab vastuvõtuosakonna tööoperatsioone küllastajatsükli erinevates etappides

	Arveldamine erinevate maksevahenditega. Raha turvaelemendid ja valuutavahetuse põhimõtted. Arve koostamine. Aruannete koostamine, analüüsimine ja arhiveerimine.	vormistab erinevaid majutusosakonna töös kasutatavaid dokumente ja aruandeid koostab majutusettevõtte hinnapakumisi ja arveldab klientidega, sh kliendihaldussüsteemis
Iseseisev töö	õpilane täidab etteantud tabelit, kirjeldades olulisemaid tööprotsesse klienditeekonna etappide kaupa; õpilane vastab kirjalikult saabunud negatiivsele tagasisidele; õpilane koostab etteantud andmete alusel majutusettevõtte käibearuande; õpilane koostab kirjaliku, keeleliselt korrektse hinnapakumise individuaalkliendile või rühmakliendile arvestades külastaja ootusi ja vajadusi.	
Hindamisülesanded	õpilane järjestab ja tutvustab külastaja teekonna etappe sobiva majutusettevõtte valimisest tagasiside andmiseni; õpilane teostab külastaja telefonibroneeringu; õpilane koostab majutusettevõtte keskmise täituvuse aruande; õpilane koostab etteantud hotelli saabunud päringule kirjaliku hinnapakumise koos ettemaksuarvega.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisvate tööde ja rühmatööde hinnetest.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindeliste tööde positiivne tulemus.	

Õppemeetodid	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö, töö programmiga FIDELIO, paaristöö.
Hindamismeetodid	-
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	-
sh lävend	“A” saamise tingimus: -
Õppematerjalid	-

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Arvutiõpetus	3	Endla Kuura, Tiina Kiibus, Sirje Tamm, Endla Kuura, Annely Raev.
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Mooduli läbimisel kasutab õpilane arvutit oma erialases tegevuses		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
4 tundi		8 tundi	40 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. nimetab infotehnoloogia põhimõisteid ja haldab faile	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib teadusteksti struktuuri, eritleb osade vahelisi seoseid, hindab teksti sidusust; • kasutab asjakohast sõnavara; • hindab kriitiliselt oma keelekasutust ja vajaduse korral korrigeerib seda; • järgib tarbetekstide vormistamise põhimõtteid; • teab uurimistöös kasutatavate uurimis-, andmekogumis- ja andmete analüüsi meetodite rakendusvõimalusi; • järgib tekste luues protsessikeskse tekstilooma põhimõtteid; • refereerib ja tsiteerib nõuetekohaselt; • kasutab tekste luues või parandades keelehooldeallikaid; • teab ja järgib tarbetekstide koostamise ja vormistamise põhimõtteid. 	Mitteeristav hindamine
2. kasutab teksti- ja tabelitöötamise põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib teadusteksti struktuuri, eritleb osade vahelisi seoseid, hindab teksti sidusust; • kasutab asjakohast sõnavara; • hindab kriitiliselt oma keelekasutust ja vajaduse korral korrigeerib seda; • järgib tarbetekstide vormistamise põhimõtteid; • teab uurimistöös kasutatavate uurimis-, andmekogumis- ja andmete analüüsi meetodite rakendusvõimalusi; • järgib tekste luues protsessikeskse tekstilooma põhimõtteid; 	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • refereerib ja tsiteerib nõuetekohaselt; • kasutab tekste luues või parandades keelehooldeallikaid; • teab ja järgib tarbetekstide koostamise ja vormistamise põhimõtteid. 	
<p>3. kasutab erinevaid võimalusi esitluste koostamiseks</p>	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib teadusteksti struktuuri, eritleb osade vahelisi seoseid, hindab teksti sidusust; • kasutab asjakohast sõnavara; • hindab kriitiliselt oma keelekasutust ja vajaduse korral korrigeerib seda; • järgib tarbetekstide vormistamise põhimõtteid; • teab uurimistöös kasutatavate uurimis-, andmekogumis- ja andmete analüüsi meetodite rakendusvõimalusi; • järgib tekste luues protsessikeskse tekstilooma põhimõtteid; • refereerib ja tsiteerib nõuetekohaselt; • kasutab tekste luues või parandades keelehooldeallikaid; • teab ja järgib tarbetekstide koostamise ja vormistamise põhimõtteid. 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>4. leiab internetist vajalikku infot ja kasutab seda vastavalt seadusandlusele</p>	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib teadusteksti struktuuri, eritleb osade vahelisi seoseid, hindab teksti sidusust; • kasutab asjakohast sõnavara; • hindab kriitiliselt oma keelekasutust ja vajaduse korral korrigeerib seda; • järgib tarbetekstide vormistamise põhimõtteid; • teab uurimistöös kasutatavate uurimis-, andmekogumis- ja andmete analüüsi meetodite rakendusvõimalusi; • järgib tekste luues protsessikeskse tekstilooma põhimõtteid; • refereerib ja tsiteerib nõuetekohaselt; • kasutab tekste luues või parandades keelehooldeallikaid; • teab ja järgib tarbetekstide koostamise ja vormistamise põhimõtteid. 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

<p>5. kasutab lihtsamaid võimalusi kodulehe loomiseks</p>	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib teadusteksti struktuuri, eritleb osade vahelisi seoseid, hindab teksti sidusust; • kasutab asjakohast sõnavara; • hindab kriitiliselt oma keelekasutust ja vajaduse korral korrigeerib seda; • järgib tarbetekstide vormistamise põhimõtteid; • teab uurimistöös kasutatavate uurimis-, andmekogumis- ja andmete analüüsi meetodite rakendusvõimalusi; • järgib tekste luues protsessikeskse tekstilooje põhimõtteid; • refereerib ja tsiteerib nõuetekohaselt; • kasutab tekste luues või parandades keelehooldelikaid; • teab ja järgib tarbetekstide koostamise ja vormistamise põhimõtteid. 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
---	---	-------------------------------

Mooduli jagunemine

<p>Arvutiõpetus Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 8 Praktiline töö 40</p>	<p>Alateemad Põhimõisted. Riistvara ja tarkvara. Turvalisus, õiguskaitse ja seadusandlus. Tekstidokumendi ja tabeli loomise põhioperatsioonid. Kujundamine (vormindamine). Dokumendi viimistlemine. Printimine veebiotsingud ja veebireklaam ja materjalid.</p>	<p>Seos õpiväljundiga nimetab infotehnoloogia põhimõisteid ja haldab faile kasutab teksti- ja tabelitöötluste põhivõtmeid kasutab erinevaid võimalusi esitluste koostamiseks leiab internetist vajalikku infot ja kasutab seda vastavalt seadusandlusele kasutab lihtsamaid võimalusi kodulehe loomiseks</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Etteantud teksti korrigeerimine, vormindamine ja kujundamine. Erialase info otsimine ja viitamine oma töös.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Oma erialaseks tööks vajaliku info leidmine, usaldusväärse kontrollimine ja kasutamine. Failide koostamine, salvestamine, edastamine.</p>	

Hindamisülesanded	Iseseisev töö, praktiline töö.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisvate tööde ja praktiliste tööde hinnetest.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Mooduli hinde saamiseks esitab õpilane iseseisvad ja praktilised tööd.

Õppemeetodid	Iseseisev töö arvutis.
Hindamismeetodid	Iseseisev töö.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste tööde hinnetest.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Mooduli hinde saamiseks esitab õpilane praktilistes tundides ja iseseisva tööna valminud tööd.
Õppematerjalid	Õpetaja poolt kootatud näidised ja töölehed.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Erialane inglise keel	3	Endla Kuura, Tiina Kiibus, Sirje Tamm, Endla Kuura, Annely Raev.
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Mooduli läbimisel suhtleb õpilane küllastajatega majutusettevõtte erinevates teenindusolukordades inglise keeles		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
5 tundi	28 tundi	45 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab Eesti Vabariigi struktuuri ja ajaloolist kujunemist; • nimetab Eesti Rahvakalendri Tähtpäevade Andmebaasi, kasutades rahvakalendri tähtpäevi ja nendega • seotud rahvustoite; • kogub ja edastab küllastajale informatsiooni lähipiirkonna kultuurisündmuste ja vaatamisväärsuste • kohta, kasutades vastavat turismikataloogi; • juhatab küllastajale teed ja tutvustab küsitud kohalikke objekte, kasutades vastavat turismikataloogi; • 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; • nimetab korrektses võõrkeeles majutus- ja toitlustusettevõtete liigid; • nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevaid majutusettevõtte ruume; • nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevad toatüübid ja kirjeldab numbritubade 	Mitteeristav hindamine

sisustust;

- tutvustab juhendi alusel majutusettevõtte teenuste sisu;
- tutvustab juhendi alusel tупpa sisemisel ennast toateenijana ja selgitab külaliselt toakoristamise soovi;
- nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega majutusruumis kasutatavad voodipesu ja erinevad rätikud
- tutvustab juhendi alusel külastajale olulisemaid ilu-, tervise- ja spaa-teenuseid;
- nimetab korrektsete ingliskeelsete terminitega hommikusöögilaua toite;
- loetleb etteantud menüü alusel lõuna- ja õhtusöögi menüü roagrupid ja joogid;
- nimetab etteantud menüü alusel, korrektsete ingliskeelsete terminitega hommikusöögilaua katmisel kasutatavad lauanõud ja serveerimisvahendid;
- teenindab juhendi alusel külastajaid toitlustusteeninduse olukorras inglise keeles, arvestades nende eripära ja viisaka suhtlemise reegleid
- tutvustab juhendi ja etteantud menüü alusel kliendile pakutava toidu koostist ja valmistusviise;
- nimetab eritoitumise liigid ja toob etteantud menüü alusel näiteid neile sobivatest roogadest;
- arveldab külastajaga nii sularahas kui ka makseterminali kasutades;
- suhtleb vabalt külastajatega erinevates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendiga suhtlemisel oma mõtteid ladusalt;
- informeerib juhendamisel külastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest;
- suhtleb juhendi alusel külastajatega suuliselt, sh telefoni teel, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid;

	<ul style="list-style-type: none"> • juhatab kliendile teed majutusettevõtte erinevatesse ruumidesse, kasutades ettevõtte ruumiplaani. 	
<p>2. vestleb küllastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab Eesti Vabariigi struktuuri ja ajaloolist kujunemist; • nimetab Eesti Rahvakalendri Tähtpäevade Andmebaasi, kasutades rahvakalendri tähtpäevi ja nendega • seotud rahvustoite; • kogub ja edastab küllastajale informatsiooni lähipiirkonna kultuurisündmuste ja vaatamisväärsuste • kohta, kasutades vastavat turismikataloogi; • juhatab küllastajale teed ja tutvustab küsitud kohalikke objekte, kasutades vastavat turismikataloogi; • 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; • nimetab korrektsetes võõrkeeles majutus- ja toitlustusettevõtete liigid; • nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevaid majutusettevõtte ruume; • nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevad toatüübid ja kirjeldab numbritubade sisustust; • tutvustab juhendi alusel majutusettevõtte teenuste sisu; • tutvustab juhendi alusel tупpa sisemisel ennast toateenijana ja selgitab külaliselt toakoristamise soovi; • nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>majutusruumis kasutatavad voodipesu ja erinevad rätikud</p> <ul style="list-style-type: none"> • tutvustab juhendi alusel külastajale olulisemaid ilu-, tervise- ja spaa-teenuseid; • nimetab korrektsete ingliskeelsete terminitega hommikusöögilaua toite; • loetleb etteantud menüü alusel lõuna- ja õhtusöögi menüü roagrupid ja joogid; • nimetab etteantud menüü alusel, korrektsete ingliskeelsete terminitega hommikusöögilaua katmisel kasutatavad lauanõud ja serveerimisvahendid; • teenindab juhendi alusel külastajaid toitlustusteeninduse olukorras inglise keeles, arvestades nende eripära ja viisaka suhtlemise reegleid • tutvustab juhendi ja etteantud menüü alusel kliendile pakutava toidu koostist ja valmistusviise; • nimetab eritoitumise liigid ja toob etteantud menüü alusel näiteid neile sobivatest roogadest; • arveldab külastajaga nii sularahas kui ka makseterminali kasutades; • suhtleb vabalt külastajatega erinevates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendiga suhtlemisel oma mõtteid lodusalt; • informeerib juhendamisel külastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest; • suhtleb juhendi alusel külastajatega suuliselt, sh telefoni teel, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid; • juhatab kliendile teed majutusettevõtte erinevatesse ruumidesse, kasutades ettevõtte ruumiplaani. 	
<p>3. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel majutusosalast võõrkeelset terminoloogiat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab Eesti Vabariigi struktuuri ja ajaloolist kujunemist; • nimetab Eesti Rahvakalendri Tähtpäevade Andmebaasi, kasutades rahvakalendri tähtpäevi ja 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

nendega

- seotud rahvustoite;
- kogub ja edastab külastajale informatsiooni lähipiirkonna kultuurisündmuste ja vaatamisväärsuste
- kohta, kasutades vastavat turismikataloogi;
- juhatab külastajale teed ja tutvustab küsitud kohalikke objekte, kasutades vastavat turismikataloogi;
- 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;
- nimetab korrektsetes võõrkeeles majutus- ja toitlustusettevõtete liigid;
- nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevaid majutusettevõtte ruume;
- nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevad toatüübid ja kirjeldab numbritubade sisustust;
- tutvustab juhendi alusel majutusettevõtte teenuste sisu;
- tutvustab juhendi alusel tuppa sisemisel ennat toateenijana ja selgitab külaliselt toakoristamise soovi;
- nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega majutusruumis kasutatavad voodipesu ja erinevad rätikud
- tutvustab juhendi alusel külastajale olulisemaid ilu-, tervise- ja spaa-teenuseid;
- nimetab korrektsete ingliskeelsete terminitega hommikusöögilaua toite;
- loetleb etteantud menüü alusel lõuna- ja

	<p>õhtusöögi menüü roagrupid ja joogid;</p> <ul style="list-style-type: none"> • nimetab etteantud menüü alusel, korrektsete ingliskeelsete terminitega hommikusöögilaua katmisel kasutatavad lauanõud ja serveerimisvahendid; • teenindab juhendi alusel külastajaid toitlustusteeninduse olukorras inglise keeles, arvestades nende eripära ja viisaka suhtlemise reegleid • tutvustab juhendi ja etteantud menüü alusel kliendile pakutava toidu koostist ja valmistusviise; • nimetab eritoitumise liigid ja toob etteantud menüü alusel näiteid neile sobivatest roogadest; • arveldab külastajaga nii sularahas kui ka makseterminali kasutades; • suhtleb vabalt külastajatega erinevates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendiga suhtlemisel oma mõtteid ladusalt; • informeerib juhendamisel külastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest; • suhtleb juhendi alusel külastajatega suuliselt, sh telefoni teel, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid; • juhatab kliendile teed majutusettevõtte erinevatesse ruumidesse, kasutades ettevõtte ruumiplaani. 	
<p>4. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel tootlustusalast võõrkeelset terminoloogiat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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; • juhatab külastajale teed ja tutvustab küsitud 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

kohalikke objekte, kasutades vastavat turismikataloogi;

- 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;
- nimetab korrektses võõrkeeles majutus- ja toitlustusettevõtete liigid;
- nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevaid majutusettevõtte ruume;
- nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevad toatüübid ja kirjeldab numbritubade sisustust;
- tutvustab juhendi alusel majutusettevõtte teenuste sisu;
- tutvustab juhendi alusel tuppa sisemisel ennast toateenijana ja selgitab külaliselt toakoristamise soovi;
- nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega majutusruumis kasutatavad voodipesu ja erinevad rätikud
- tutvustab juhendi alusel külastajale olulisemaid ilu-, tervise- ja spaa-teenuseid;
- nimetab korrektsete ingliskeelsete terminitega hommikusöögilaua toite;
- loetleb etteantud menüü alusel lõuna- ja õhtusöögi menüü roagrupid ja joogid;
- nimetab etteantud menüü alusel, korrektsete ingliskeelsete terminitega hommikusöögilaua katmisel kasutatavad lauanõud ja serveerimisvahendid;
- teenindab juhendi alusel külastajaid toitlustusteeninduse olukorras inglise keeles,

	<p>arvestades nende eripära ja viisaka suhtlemise reegleid</p> <ul style="list-style-type: none"> • tutvustab juhendi ja etteantud menüü alusel kliendile pakutava toidu koostist ja valmistusviise; • nimetab eritoitumise liigid ja toob etteantud menüü alusel näiteid neile sobivatest roogadest; • arveldab külastajaga nii sularahas kui ka makseterminali kasutades; • suhtleb vabalt külastajatega erinevates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendiga suhtlemisel oma mõtteid ladusalt; • informeerib juhendamisel külastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest; • suhtleb juhendi alusel külastajatega suuliselt, sh telefoni teel, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid; • juhatab kliendile teed majutusettevõtte erinevatesse ruumidesse, kasutades ettevõtte ruumiplaani. 	
<p>5. tutvustab Eesti Vabariiki ja lähipiirkonna huviväärsusi ning juhatab kliendile teed soovitud kohta</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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; • juhatab külastajale teed ja tutvustab küsitud kohalikke objekte, kasutades vastavat turismikataloogi; • loeb keerukat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele; • koostab erialase teksti, kasutades majutus- ja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

- edastab kirjalikku infot, sh elektrooniliselt, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid;
- koostab juhendi alusel enda CV ja kaaskirja;
- nimetab korrektsetes võõrkeeles majutus- ja toitlustusettevõtete liigid;
- nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevaid majutusettevõtte ruume;
- nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega erinevad toatüübid ja kirjeldab numbritubade sisustust;
- tutvustab juhendi alusel majutusettevõtte teenuste sisu;
- tutvustab juhendi alusel tупpa sisemisel ennast toateenijana ja selgitab külaliselt toakoristamise soovi;
- nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega majutusruumis kasutatavad voodipesu ja erinevad rätikud
- tutvustab juhendi alusel külastajale olulisemaid ilu-, tervise- ja spaa-teenuseid;
- nimetab korrektsete ingliskeelsete terminitega hommikusöögilaua toite;
- loetleb etteantud menüü alusel lõuna- ja õhtusöögi menüü roagrupid ja joogid;
- nimetab etteantud menüü alusel, korrektsete ingliskeelsete terminitega hommikusöögilaua katmisel kasutatavad lauanõud ja serveerimisvahendid;
- teenindab juhendi alusel külastajaid toitlustusteeninduse olukorras inglise keeles, arvestades nende eripära ja viisaka suhtlemise reegleid
- tutvustab juhendi ja etteantud menüü alusel kliendile pakutava toidu koostist ja valmistusviise;
- nimetab eritoitumise liigid ja toob etteantud menüü alusel näiteid neile sobivatest roogadest;
- arveldab külastajaga nii sularahas kui ka

	makseterminali kasutades; <ul style="list-style-type: none"> • suhtleb vabalt küllastajatega erinevates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendiga suhtlemisel oma mõtteid ladusalt; • informeerib juhendamisel küllastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest; • suhtleb juhendi alusel küllastajatega suuliselt, sh telefoni teel, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid; • juhatab kliendile teed majutusettevõtte erinevatesse ruumidesse, kasutades ettevõtte ruumiplaani. 	
--	--	--

Mooduli jagunemine

<p>Erialane inglise keel</p> <p>Auditoorne õpe 5 Iseseisev õpe 28 Praktiline töö 45</p>	<p>Alateemad</p> <p>Töö majutusosalal Hotelliäri ja kultuuride ristumine Erialase teksti analüüs Ametlik kirjavahetus Minu karjäär Majutusasutuse ja pakutavate teenuste kirjalik tutvustus Kinnituskirja koostamine Kaaskirja ja Europassi CV koostamine Majutus- ja toitlustusettevõtete liigid Toatüübid ja numbritubade sisustus Majutusasutuste poolt pakutavad lisateenused Toateenija kohustused ja ülesanded Koostab õpimapi, kuhu salvestab:</p> <p>1) loetelu erinevatest majutus- ja toitlustusettevõtete liikidest kasutades ette antud online materjale (näiteks: http://babelnet.sbg.ac.at/themepark/services/accommodation/types/list.htm) 2) piltsõnastiku tubade koristamisel kasutatavatest puhastusvahenditest/tarvikutest ning voodipesust ja rätikutest Toitlustamine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lauanõud ja serveerimisvahendid • Hommikusöök hotellis • Menüü • Restoranis teenindamine 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti vestleb küllastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel majutusosalast võõrkeelset terminoloogiat mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat tutvustab Eesti Vabariiki ja lähipiirkonna huviväärsusi ning juhatab kliendile teed soovitud kohta</p>
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Eritoitumisvajadused <p>Koostab menüü eesti rahvustoitudest Loeb ja tõlgib erialase teksti laiemalt levinud eritoitumisvajadustest; koostab kokkuvõtte. Euroopa Liit ja Eesti Vabariik Eesti populaarsemad vaatamisväärsused Tee juhatamine ja ühistranspordi kasutamine Eesti Rahvakalender Täidab küsimustiku kasutades Euroopa Liidu kodulehte Tutvustab suuliselt kahte vaatamisväärsust Eestis, põhjendades miks turist peaks neid külastama Hotelli sisseregistreerimine Majutus ja muud pakutavad teenused Päringud Ametlik telefonisuhtlus Tee juhatamine majutusettevõttes Tutvub suulisele esitlusele esitatavate nõuetega. Koostab põhjaliku esitluse konkreetse majutusasutuse ning pakutavate teenuste kohta. Hotelli sisseregistreerimine Majutus ja muud pakutavad teenused Päringud Ametlik telefonisuhtlus Tee juhatamine majutusettevõttes Tutvub suulisele esitlusele esitatavate nõuetega. Koostab põhjaliku esitluse konkreetse majutusasutuse ning pakutavate teenuste kohta.</p>	
Iseseisev töö	-	
Praktiline töö	-	
Hindamisülesanded	-	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -	

Õppemeetodid	Rühmatöö, vestlus, paaritöö, iseseisev töö.
Hindamismeetodid	Erialane tekst. Töövestlus. Kinnituskiri. CV ja kaaskirja koostamine. Rollimäng - kelner/ettekandja (laua eelkatmisest arve tasumiseni).

	Rühmatöö - eritoitumisvajadused. Küsimustiku täitmine. Suuline esitlus.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane mõistab erialase teksti sisu kuid keerukama teksti juures vajab abi. Mõistab erialast terminoloogiat. Koostab lihtsamaid korrektseid ametialaseid kirju. Saab hakkama töövestlusega ning CV koostamisega. Kasutades abimaterjale(hotelli infovoldik jms) tutvustab kliendile majutusasutuse poolt pakutavaid teenuseid. Tuleb toime küsimustele vastamisega. Teenindab abivalmilt inglise keelset menüüd kasutades külastajaid majutusasutuse restoranis. Oskab anda soovitusi ja selgitusi menüüs olevate roogade kohta. Oskab nimetada olulisemaid fakte Eesti Vabariigi kohta. Soovitab infovoldikuid kasutades lähipiirkonna huviväärsusi ning annab arusaadavaid juhiseid soovitud kohta jõudmiseks. Õpilane vestleb külastajatega abivalmilt ja arusaadavalt igapäevastes tööalastes situatsioonides.
sh lävend	“A” saamise tingimus: .
Õppematerjalid	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Erialane soome keel	3	Endla Kuura, Tiina Kiibus, Sirje Tamm, Endla Kuura, Annely Raev.
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija kasutab soome keelt majutusettevõtte erinevates teenindusolukordades.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
60 tundi		18 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. tutvustab ennast ja kirjeldab oma tulevase tööülesandeid	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab küllastajatega suhtlemisel soomekeelseid viisakusväljendeid; • nimetab majutusettevõtte erinevaid teenuseid; • juhatab küllastajatele teed nii majutusettevõttes kui lähiümbruses; • mõistab küllastaja probleeme ja abistab küllastajat nende lahendamisel. 	Mitteeristav hindamine
2. saab aru soome keelsetest igapäevatekstidest õpitud teemadel ja oskab leida internetist vajalikku infot	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab küllastajatega suhtlemisel soomekeelseid viisakusväljendeid; • nimetab majutusettevõtte erinevaid teenuseid; • juhatab küllastajatele teed nii majutusettevõttes kui lähiümbruses; • mõistab küllastaja probleeme ja abistab küllastajat nende lahendamisel. 	Mitteeristav hindamine
3. tunneb soomlaste kultuuritraditsioone ja teab soome rahvustoite ning toitumiseripära	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab küllastajatega suhtlemisel soomekeelseid viisakusväljendeid; • nimetab majutusettevõtte erinevaid teenuseid; • juhatab küllastajatele teed nii majutusettevõttes kui lähiümbruses; • mõistab küllastaja probleeme ja abistab küllastajat nende lahendamisel. 	Mitteeristav hindamine
4. suhtleb soomekeelsete küllastajatega majutusettevõtte igapäevastes teenindusolukordades	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab küllastajatega suhtlemisel soomekeelseid viisakusväljendeid; • nimetab majutusettevõtte erinevaid teenuseid; • juhatab küllastajatele teed nii majutusettevõttes kui lähiümbruses; 	Mitteeristav hindamine

• mõistab külastaja probleeme ja abistab külastajat nende lahendamisel.

Mooduli jagunemine

Erialane soome keel

Auditoorne õpe 60

Iseseisev õpe 18

Alateemad

Töö majutusosalal

Hotelliäri ja kultuuride ristumine

Erialase teksti analüüs

Ametlik kirj vahetus

Minu karjäär

Majutusasutuse ja pakutavate teenuste kirjalik tutvustus

Kinnituskirja koostamine

Kaaskirja ja Europassi CV koostamine

Majutus- ja toitlustusettevõtete liigid

Toatüübid ja numbritubade sisustus

Majutusasutuste poolt pakutavad lisateenused

Toateenija kohustused ja ülesanded

Koostab õpimapi, kuhu salvestab:

1) loetelu erinevatest majutus- ja toitlustusettevõtete liikidest kasutades ette antud online materjale

(näiteks: <http://babelnet.sbg.ac.at/themepark/services/accommodation/types/list.htm>)

2) piltsõnastiku tubade koristamisel kasutatavatest puhastusvahenditest/tarvikutest ning

voodipesust ja rätikutest

Toitlustamine

• Lauanõud ja serveerimisvahendid

• Hommikusöök hotellis

• Menüü

• Restoranis teenindamine

• Eritoitumisvajadused

Koostab menüü eesti rahvustoitlustest

Loeb ja tõlgib erialase teksti laiemalt levinud eritoitumisvajadustest; koostab kokkuvõtte.

Euroopa Liit ja Eesti Vabariik

Eesti populaarsemad vaatamisväärsused

Tee juhatamine ja ühistranspordi kasutamine

Eesti Rahvakalender

Täidab küsimustiku kasutades Euroopa Liidu kodulehte

Tutvustab suuliselt kahte vaatamisväärsust Eestis, põhjendades miks turist peaks neid külastama

Hotelli sisseregistreerimine

Seos õpiväljundiga

tutvustab ennast ja kirjeldab oma tulevase tööülesandeid saab aru soome keelsetest igapäevatekstidest õpitud teemadel ja oskab leida internetist vajalikku infot tunneb soomlaste kultuuritraditsioone ja teab soome rahvustoite ning toitumiseripära suhtleb soomekeelsete küllastajatega majutusettevõtte igapäevastes teenindusolukordades

	<p>Majutus ja muud pakutavad teenused Päringud Ametlik telefonisuhtlus Tee juhatamine majutusettevõttes Tutvub suulisele esitlusele esitatavate nõuetega. Koostab põhjaliku esitluse konkreetse majutusasutuse ning pakutavate teenuste kohta. Hotelli sisseregistreerimine Majutus ja muud pakutavad teenused Päringud Ametlik telefonisuhtlus Tee juhatamine majutusettevõttes Tutvub suulisele esitlusele esitatavate nõuetega. Koostab põhjaliku esitluse konkreetse majutusasutuse ning pakutavate teenuste kohta.</p>	
Iseseisev töö	-	
Praktiline töö	-	
Hindamisülesanded	-	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -	

Õppemeetodid	Rühmatöö, paaristöö, iseseisev töö.
Hindamismeetodid	Rühmatöö, paaristöö.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks osaleb õpilane majutusalasest suhtlemisolukordades kasutades erialast soome keelt.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane kasutab soomekeelset erialast sõnavara eneseväljenduseks.
Õppematerjalid	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Kassatöö	1	Janne Ojala, Tiina Kiibus, Sirje Tamm, Endla Kuura, Annely Raev.
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	-		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
5 tundi		6 tundi	15 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Käitleb raha ja töötab kassas arveldades klientidega turvaliselt ja ohutult.	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab kassatöö põhitoiminguid; • kontrollib raha turvaelemente visuaalselt ja kasutades tehnilisi vahendeid; • töötab kassas kasutades erinevaid maksevahendeid ja –liike ning tehnilisi vahendeid ohutult; • arveldab klientidega järgides tööohutuse ja turvanõudeid. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Kassatöö Auditoorne õpe 5 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 15	Alateemad Kassatöö põhitoimingud. Klientidega arveldamine. Raha käitlemine.	Seos õpiväljundiga Käitleb raha ja töötab kassas arveldades klientidega turvaliselt ja ohutult.
Iseseisev töö	-	
Hindamisülesanded	-	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -	

Õppemeetodid	Kõitev loeng, arutus, praktiline töö, rollimäng.
Hindamise meetodid	Praktilised ülesanded - müügi registreerimine kassaaparaadil, arveldamine. Test – valikvastustega test läbitud materjali kohta.
Lõimitud teemad	

Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb iseseisva töö, praktiliste ülesannete ja testi alusel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Iseseisva ja praktiliste tööde ning testi positiivne sooritamine.
Õppematerjalid	Euroopa Keskpanga koduleht https://www.ecb.europa.eu/euro/html/index.et.html Nets Estonia AS koduleht https://www.nets.eu/etee/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Kultuurilugu	2	Annely Raev, Tiina Kiibus, Sirje Tamm, Endla Kuura, Annely Raev.
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Mooduli läbimisel õpilane tutvub Eesti rahvuskultuuri erinevate teemadega.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
20 tundi	12 tundi	20 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. selgitab eesti rahvuskultuuri mõistet, ajaloolist arengut ja mõjutusi	<ul style="list-style-type: none"> • 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; • 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 	Mitteeristav hindamine

	<p>toitumistabusid;</p> <ul style="list-style-type: none"> • tutvustab ühte tuntumat rahvuskööki; koostab esitluse; • 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. 	
<p>2. tutvustab eesti rahvuskööki, rahvusköögi arengut ajas ja toitumise seoseid rahvakalendriga</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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; • 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 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>toitumisharjumusi, toiduaineid, toiduvalmistamise viise, tähtpäevatoite;</p> <ul style="list-style-type: none"> • nimetab erinevate usunditega seotud roogi, söömistavasid, paastumise olemust ja toitumistabusid; • tutvustab ühte tuntumat rahvuskööki; koostab esitluse; • 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. 	
<p>3. tutvub rahvuslike traditsioonidega, kombestikuga ja religiooni mõjutustega rahvuskultuurile.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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; • leiab sobivad paarid erinevates usundites esinevate mõistete kohta (Tekkimise aeg, 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>Rajaja/keskne isik, Levik, Peavoolud, Pühad raamatud, Erijooned, Monoteistlik/polüteistlik usund, Õpetuse põhiseisukohad, Toitumine);</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; • 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. 	
--	--	--

Mooduli jagunemine

<p>Kultuurilugu</p> <p>Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 20</p>	<p>Alateemad</p> <p>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 etniline -mosaiiksus: -ajaloolised -rahvusvähemused-. Mõisad, Hansalinnad Usundiloo -problemaatika Eestis:- kõrgreligioon -versus rahvausund? Muinasusund Elukeskkond</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>selgitab eesti rahvuskultuuri mõistet, ajaloolist arengut ja mõjutusi tutvustab eesti rahvuskööki, rahvusköögi arengut ajas ja toitumise seoseid rahvakalendriga tutvub rahvuslike traditsioonidega, kombestikuga ja religiooni mõjutustega</p>
--	--	---

	<p>Eluring, Ajaring</p> <p>1. Globaliseerumine. Kultuurierinevuste tundmaõppimise tähtsus, kultuur hoiakute kujundajana.</p> <p>2. Usundid ja toitumiskultuur</p> <p>Hinduism</p> <p>Budism</p> <p>Judaism</p> <p>Kristlus</p> <p>Islam</p> <p>3. Tuntumad rahvusköögid</p> <p>Araabiamaade toidukultuur</p> <p>Põhjamaade toitumiskultuur</p> <p>Vahemeremaade toidukultuur</p> <p>Prantsusmaa toidukultuur</p> <p>Venemaa toitumiskultuur</p> <p>Aasia köök</p> <p>Eesti köök:</p> <p>Inimkonna toidulaua kujunemine</p> <p>Toiduained eestlaste toidulaual: teravili, leib, liha, kala, piim, liha, juur- ja puuviljad, mesi, maitse- ja ravimtaimed</p> <p>Toiduvalmistamise viisid, toidunõud ja söögiajad</p> <p>Eesti õlletraditsioon</p> <p>Tavanditoidud</p> <p>Mõisaköök</p> <p>Traditsioonilised toidud erinevates Eesti piirkondades</p> <p>Kaasaegne Eesti köök</p>	rahvuskultuurile.
Iseseisev töö	-	
Praktiline töö	-	
Hindamisülesanded	-	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -	
Õppemeetodid	Loeng, rühmatöö, häälestus ülesanded, filmid ja videod, erialane lugemine.	
Hindamismeetodid	Rühmatööna esitluse tegemine: Traditsioonilised- toidud erinevates -Eesti piirkondades. Tööleht, projektiülesanne, küsitlus.	
Lõimitud teemad		

Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb hindamisülesannete hinnetest.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Mooduli hinde saamiseks esitab õpilane kõik hindamistööd ja esitleb projektitööd rühmas.
Õppematerjalid	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Lilleseade	1	Kristel Sepp, Tiina Kiibus, Sirje Tamm, Endla Kuura, Annely Raev.
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	-		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
4 tundi	4 tundi	18 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. tunneb lilleseades kasutatavaid töövahendeid, taimede asetusviise ja seadete valmistamise tehnikaid	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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 	Mitteeristav hindamine
2. kasutab erinevaid asetusviise ja valmistab lihtsamaid seadeid ning kimpe ruumi lähtuvalt värvi ja kompositsioonireeglitest	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Lilleseade.</p> <p>Auditoorne õpe 4</p> <p>Iseseisev õpe 4</p> <p>Praktiline töö 18</p>	<p>Alateemad</p> <p>Suunad kaasaja lilleseades .</p> <p>Kaasaegse Euroopa lilleseade ja ikebana erinevused.</p> <p>Töövahendid ja materjalid ning nende kasutamine.</p> <p>Traatimine ja teipimine .</p> <p>Lilleseade asetusviisid.</p> <p>Lilleseade erivormid.</p> <p>Lauaseade.</p> <p>Nõuded lauaseadele.</p> <p>Dekoratiivne radiaalne seade.</p> <p>Dekoratiivne paralleelne seade.</p> <p>Laua dekoreerimine.</p> <p>Seaded pühadeks.</p> <p>Dekoreerimine – miniseaded kaunistusena.</p> <p>Kimp. Erinevad kimbu tüübid. Kimbu sidumine. Tihe ümarkimp.</p> <p>Paralleelkimp. Leinakimp.</p> <p>Vormitööd.</p> <p>Vorm. Vormitööd ruumikaunistuselemendina. Koonus. Kera.</p> <p>Pärg. Pärg sümbolina. Pärja tüübid. Pärg oksast alusel.</p> <p>Matusepärjaseade.</p> <p>Erinevat tüüpi pärjad pühade puhul.</p> <p>Värv ja kompositsioon seades.</p> <p>Värvi valik seadete tegemisel. Kompositsiooni võtete kasutamine seadete loomisel.</p> <p>Dekoreerimine.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>tunneb lilleseades kasutatavaid töövahendeid, taimede asetusviise ja seadete valmistamise tehnikaid</p> <p>kasutab erinevaid asetusviise ja valmistab lihtsamaid seadeid ning kimpe ruumi lähtuvalt värvi ja kompositsioonireeglitest</p>
Iseseisev töö	-	
Praktiline töö	Seadete valmistamine.	
Hindamisülesanded	-	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -	
Õppemeetodid	Praktiline töö, iseseisev töö.	
Hindamise meetodid	Dekoratiivne paralleelne seade. Dekoratiivne radiaalne seade. Spiraalkimp.	

	Ema-lapse kimp. Parallelkimp. Leinakimp või matusepärijaseade. Dekoratiivne pärg vitsast oksal. Oasispärg. Vormitöö-maitsetaimepuu. Kingituskarbi või koti dekoreerimine.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks sooritab õpilane kõik hindamistööd vähemalt lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Mooduli hindamistööd on esitatud.
Õppematerjalid	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Uurimistöö alused ja statistika	4	Endla Kuura, Tiina Kiibus, Sirje Tamm, Endla Kuura, Annely Raev.
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Mooduli eesmärgiks on teadmiste ja oskuste kujundamine nõuetele vastava uurimustöö koostamiseks.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
6 tundi		48 tundi	50 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. teab teadusfilosoofia ja teaduseetika põhitõdesid	<ul style="list-style-type: none"> • teab teaduse üldiseid põhimõtteid; • teab uurimistöö protsessi ja teadusliku uurimise loogikat; • tunneb teaduseetikat ja ennetab eetilisi probleeme; • oskab hinnata plagiaati; • tutvub erialase kirjandusega; • sõnastab uurimisteema; • kirjeldab uurimisprobleemi; • püstitab uurimuse eesmärgi; • sõnastab uurimisküsimused; • teab uurimistöös kasutatavaid uurimismeetodeid; • teab andmekogumismeetodeid; • teab andmete analüüsi meetodite rakendusvõimalusi; • oskab valida oma uurimuse uurimisteemale vastava uurimismeetodi ja seda kirjeldada; • kasutab asjakohast sõnavara, hindab kriitiliselt oma keelekasutust ja vajaduse korral korrigeerib seda; • järgib uurimistööde koostamise ja vormistamise põhimõtteid; • koostab uurimiskava; • refereerib ja tsiteerib nõuetekohaselt teadustekste; • teab ja järgib tekstide koostamise ja vormistamise põhimõtteid; 	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • moodustab valimi; • koostab küsimustiku; • viib läbi küsitluse või intervjuud; • analüüsib uurimistulemusi; • esitleb uurimistulemused; • oskab uurimistulemuste põhjal teha järeldusi ja siduda neid teooriaga; • teeb ettepanekuid saadud tulemuste ja järelduste põhjal; • koostab uurimistööd tutvustava esitluse powerpointis; • kasutab asjakohast sõnavara, hindab kriitiliselt oma keelekasutust ja vajaduse korral korrigeerib seda. 	
2. valib uurimisteema	<ul style="list-style-type: none"> • teab teaduse üldiseid põhimõtteid; • teab uurimistöö protsessi ja teadusliku uurimise loogikat; • tunneb teaduseetikat ja ennetab eetilisi probleeme; • oskab hinnata plagiaati; • tutvub erialase kirjandusega; • sõnastab uurimisteema; • kirjeldab uurimisprobleemi; • püstitab uurimuse eesmärgi; • sõnastab uurimisküsimused; • teab uurimistöös kasutatavaid uurimismeetodeid; • teab andmekogumismeetodeid; • teab andmete analüüsi meetodite rakendusvõimalusi; • oskab valida oma uurimuse uurimisteemale vastava uurimismeetodi ja seda kirjeldada; • kasutab asjakohast sõnavara, hindab kriitiliselt oma keelekasutust ja vajaduse korral korrigeerib seda; • järgib uurimistööde koostamise ja vormistamise põhimõtteid; • koostab uurimiskava; 	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • refereerib ja tsiteerib nõuetekohaselt teadustekste; • teab ja järgib tekstide koostamise ja vormistamise põhimõtteid; • moodustab valimi; • koostab küsimustiku; • viib läbi küsitluse või intervjuud; • analüüsib uurimistulemusi; • esitleb uurimistulemused; • oskab uurimistulemuste põhjal teha järeldusi ja siduda neid teooriaga; • teeb ettepanekuid saadud tulemuste ja järelduste põhjal; • koostab uurimistööd tutvustava esitluse powerpointis; • kasutab asjakohast sõnavara, hindab kriitiliselt oma keelekasutust ja vajaduse korral korrigeerib seda. 	
<p>3. teab erinevaid uurimismeetodeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • teab teaduse üldiseid põhimõtteid; • teab uurimistöö protsessi ja teadusliku uurimise loogikat; • tunneb teaduseetikat ja ennetab eetilisi probleeme; • oskab hinnata plagiaati; • tutvub erialase kirjandusega; • sõnastab uurimisteema; • kirjeldab uurimisprobleemi; • püstitab uurimuse eesmärgi; • sõnastab uurimisküsimused; • teab uurimistöös kasutatavaid uurimismeetodeid; • teab andmekogumismeetodeid; • teab andmete analüüsi meetodite rakendusvõimalusi; • oskab valida oma uurimuse uurimisteemale vastava uurimismeetodi ja seda kirjeldada; • kasutab asjakohast sõnavara, hindab kriitiliselt oma keelekasutust ja vajaduse korral korrigeerib 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>seada;</p> <ul style="list-style-type: none"> • järgib uurimistööde koostamise ja vormistamise põhimõtteid; • koostab uurimiskava; • refereerib ja tsiteerib nõuetekohaselt teadustekste; • teab ja järgib tekstide koostamise ja vormistamise põhimõtteid; • moodustab valimi; • koostab küsimustiku; • viib läbi küsitluse või intervjuud; • analüüsib uurimistulemusi; • esitleb uurimistulemused; • oskab uurimistulemuste põhjal teha järeldusi ja siduda neid teooriaga; • teeb ettepanekuid saadud tulemuste ja järelduste põhjal; • koostab uurimistööd tutvustava esitluse powerpointis; • kasutab asjakohast sõnavara, hindab kriitiliselt oma keelekasutust ja vajaduse korral korrigeerib seda. 	
<p>4. planeerib uurimuse ja valib sellele sobivad teoreetilised seisukohad</p>	<ul style="list-style-type: none"> • teab teaduse üldiseid põhimõtteid; • teab uurimistöö protsessi ja teadusliku uurimise loogikat; • tunneb teaduseetikat ja ennetab eetilisi probleeme; • oskab hinnata plagiaati; • tutvub erialase kirjandusega; • sõnastab uurimisteema; • kirjeldab uurimisprobleemi; • püstitab uurimuse eesmärgi; • sõnastab uurimisküsimused; • teab uurimistöös kasutatavaid uurimismeetodeid; • teab andmekogumismeetodeid; • teab andmete analüüsi meetodite rakendusvõimalusi; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • oskab valida oma uurimuse uurimisteemale vastava uurimismeetodi ja seda kirjeldada; • kasutab asjakohast sõnavara, hindab kriitiliselt oma keelekasutust ja vajaduse korral korrigeerib seda; • järgib uurimistööde koostamise ja vormistamise põhimõtteid; • koostab uurimiskava; • refereerib ja tsiteerib nõuetekohaselt teadustekste; • teab ja järgib tekstide koostamise ja vormistamise põhimõtteid; • moodustab valimi; • koostab küsimustiku; • viib läbi küsitluse või intervjuud; • analüüsib uurimistulemusi; • esitleb uurimistulemused; • oskab uurimistulemuste põhjal teha järeldusi ja siduda neid teooriaga; • teeb ettepanekuid saadud tulemuste ja järelduste põhjal; • koostab uurimistööd tutvustava esitluse powerpointis; • kasutab asjakohast sõnavara, hindab kriitiliselt oma keelekasutust ja vajaduse korral korrigeerib seda. 	
<p>5. refereerib ja tsiteerib nõuetekohaselt</p>	<ul style="list-style-type: none"> • teab teaduse üldiseid põhimõtteid; • teab uurimistöö protsessi ja teadusliku uurimise loogikat; • tunneb teaduseetikat ja ennetab eetilisi probleeme; • oskab hinnata plagiaati; • tutvub erialase kirjandusega; • sõnastab uurimisteema; • kirjeldab uurimisprobleemi; • püstitab uurimuse eesmärgi; • sõnastab uurimisküsimused; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • teab uurimistöös kasutatavaid uurimismeetodeid; • teab andmekogumismeetodeid; • teab andmete analüüsi meetodite rakendusvõimalusi; • oskab valida oma uurimuse uurimisteemale vastava uurimismeetodi ja seda kirjeldada; • kasutab asjakohast sõnavara, hindab kriitiliselt oma keelekasutust ja vajaduse korral korrigeerib seda; • järgib uurimistööde koostamise ja vormistamise põhimõtteid; • koostab uurimiskava; • refereerib ja tsiteerib nõuetekohaselt teadustekste; • teab ja järgib tekstide koostamise ja vormistamise põhimõtteid; • moodustab valimi; • koostab küsimustiku; • viib läbi küsitluse või intervjuud; • analüüsib uurimistulemusi; • esitleb uurimistulemused; • oskab uurimistulemuste põhjal teha järeldusi ja siduda neid teooriaga; • teeb ettepanekuid saadud tulemuste ja järelduste põhjal; • koostab uurimistööd tutvustava esitluse powerpointis; • kasutab asjakohast sõnavara, hindab kriitiliselt oma keelekasutust ja vajaduse korral korrigeerib seda. 	
6. koostab ja viib läbi uuringu	<ul style="list-style-type: none"> • teab teaduse üldiseid põhimõtteid; • teab uurimistöö protsessi ja teadusliku uurimise loogikat; • tunneb teaduseetikat ja ennetab eetilisi probleeme; • oskab hinnata plagiaati; • tutvub erialase kirjandusega; 	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • sõnastab uurimisteema; • kirjeldab uurimisprobleemi; • püstitab uurimuse eesmärgi; • sõnastab uurimisküsimused; • teab uurimistöös kasutatavaid uurimismeetodeid; • teab andmekogumismeetodeid; • teab andmete analüüsi meetodite rakendusvõimalusi; • oskab valida oma uurimuse uurimisteemale vastava uurimismeetodi ja seda kirjeldada; • kasutab asjakohast sõnavara, hindab kriitiliselt oma keelekasutust ja vajaduse korral korrigeerib seda; • järgib uurimistööde koostamise ja vormistamise põhimõtteid; • koostab uurimiskava; • refereerib ja tsiteerib nõuetekohaselt teadustekste; • teab ja järgib tekstide koostamise ja vormistamise põhimõtteid; • moodustab valimi; • koostab küsimustiku; • viib läbi küsitluse või intervjuud; • analüüsib uurimistulemusi; • esitleb uurimistulemused; • oskab uurimistulemuste põhjal teha järeldusi ja siduda neid teooriaga; • teeb ettepanekuid saadud tulemuste ja järelduste põhjal; • koostab uurimistööd tutvustava esitluse powerpointis; • kasutab asjakohast sõnavara, hindab kriitiliselt oma keelekasutust ja vajaduse korral korrigeerib seda. 	
<p>7. analüüsib kogutud andmeid ja teeb nende põhjal järeldusi ja ettepanekuid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • teab teaduse üldiseid põhimõtteid; • teab uurimistöö protsessi ja teadusliku uurimise loogikat; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

- tunneb teaduseetikat ja ennetab eetilisi probleeme;
- oskab hinnata plagiaati;
- tutvub erialase kirjandusega;
- sõnastab uurimisteema;
- kirjeldab uurimisprobleemi;
- püstitab uurimuse eesmärgi;
- sõnastab uurimisküsimused;
- teab uurimistöös kasutatavaid uurimismeetodeid;
- teab andmekogumismeetodeid;
- teab andmete analüüsi meetodite rakendusvõimalusi;
- oskab valida oma uurimuse uurimisteemale vastava uurimismeetodi ja seda kirjeldada;
- kasutab asjakohast sõnavara, hindab kriitiliselt oma keelekasutust ja vajaduse korral korrigeerib seda;
- järgib uurimistööde koostamise ja vormistamise põhimõtteid;
- koostab uurimiskava;
- refereerib ja tsiteerib nõuetekohaselt teadustekste;
- teab ja järgib tekstide koostamise ja vormistamise põhimõtteid;
- moodustab valimi;
- koostab küsimustiku;
- viib läbi küsitluse või intervjuud;
- analüüsib uurimistulemusi;
- esitleb uurimistulemusi;
- oskab uurimistulemuste põhjal teha järeldusi ja siduda neid teooriaga;
- teeb ettepanekuid saadud tulemuste ja järelduste põhjal;
- koostab uurimistööd tutvustava esitluse powerpointis;
- kasutab asjakohast sõnavara, hindab kriitiliselt oma keelekasutust ja vajaduse korral korrigeerib

	seda.	
8. vormistab töö ja esitleb seda	<ul style="list-style-type: none"> • teab teaduse üldiseid põhimõtteid; • teab uurimistöö protsessi ja teadusliku uurimise loogikat; • tunneb teaduseetikat ja ennetab eetilisi probleeme; • oskab hinnata plagiaati; • tutvub erialase kirjandusega; • sõnastab uurimisteema; • kirjeldab uurimisprobleemi; • püstitab uurimuse eesmärgi; • sõnastab uurimisküsimused; • teab uurimistöös kasutatavaid uurimismeetodeid; • teab andmekogumismeetodeid; • teab andmete analüüsi meetodite rakendusvõimalusi; • oskab valida oma uurimuse uurimisteemale vastava uurimismeetodi ja seda kirjeldada; • kasutab asjakohast sõnavara, hindab kriitiliselt oma keelekasutust ja vajaduse korral korrigeerib seda; • järgib uurimistööde koostamise ja vormistamise põhimõtteid; • koostab uurimiskava; • refereerib ja tsiteerib nõuetekohaselt teadustekste; • teab ja järgib tekstide koostamise ja vormistamise põhimõtteid; • moodustab valimi; • koostab küsimustiku; • viib läbi küsitluse või intervjuud; • analüüsib uurimistulemusi; • esitleb uurimistulemused; • oskab uurimistulemuste põhjal teha järeldusi ja siduda neid teooriaga; • teeb ettepanekuid saadud tulemuste ja järelduste põhjal; 	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • koostab uurimistööd tutvustava esitluse powerpointis; • kasutab asjakohast sõnavara, hindab kriitiliselt oma keelekasutust ja vajaduse korral korrigeerib seda. 	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
---------------------------	--	--

Uurimistöö alused ja statistika Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 48 Praktiline töö 50	Alateemad Erinevad uurimistööde liigid, kirjalike tööde vormistamine. Teema valik. Teksti koostamine. Erinevad uurimis- ja andmekogumis- ja andmete analüüsi meetodid. Refereerimine ja tsiteerimine, plagiaadi vältimine. Uurimistöö eetika.	Seos õpiväljundiga teab teadusfilosoofia ja teaduseetika põhitõdesid valib uurimisteema teab erinevaid uurimismeetodeid planeerib uurimuse ja valib sellele sobivad teoreetilised seisukohad refereerib ja tsiteerib nõuetekohaselt koostab ja viib läbi uuringu analüüsib kogutud andmeid ja teeb nende põhjal järeldusi ja ettepanekuid vormistab töö ja esitleb seda
Iseseisev töö	Uurimistöö koostamiseks vajaliku materjali kogumine ja vormistamine.	
Praktiline töö	Uurimistöö koostamine.	
Hindamisülesanded	Uurimistöö kava, teoreetilise osa, uuringu (sh ankeedi/intervjuu küsimuste) ja selle analüüsi koostamine ja uuringu põhjal esitluse koostamine ja ettekandmine. Ühe uurimistöö retsenseerimine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtva hindeks on uurimustöö hinne.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Mooduli hinde saamiseks esitab õpilane nõuetele vastava uurimustöö ja esitleb seda rühmas.	

Õppemeetodid	Uurimistöö.
Hindamismeetodid	Uurimistöö kava. Uurimistöö teoreetiline osa.

	<p>Uuringu plaan. Uuringu ankeedi/intervjuu küsimuste ja vormi koostamine. Uuringu andmete analüüs. Uurimistöö retsenseerimine. Uurimistöö esitluse koostamine ja ettekandmine.</p>
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtva hindeks on uurimistöö hinne.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kokkuvõtva hinde saamiseks esitab õpilane uurimistöö ja kaitseb seda rühmas.
Õppematerjalid	<p>Hirsjärvi, S., Remes, P., Sajavaara, P. Uuri ja kirjuta. Tõlkinud Kraav, I., Kuurme, T., Kala, U., jt. Tallinn: Medicina, c2005; Tartu: Greif. 2005, 412 lk.</p> <p>Tooding, L.M. Andmete analüüs ja tõlgendamine sotsiaalteadustes. TÜ Kirjastus. 2007, 390 lk.</p> <p>Õunpuu, L. Kvalitatiivne ja kvantitatiivne uurimisviis sotsiaalteadustes. Tartu Ülikooli kirjastus 2014 (http://dspace.utlib.ee/dspace/bitstream/handle/10062/36419/ounapuu_kvalitatiivne.pdf?sequence=1)</p> <p>TÜPK kirjalike tööde juhend.</p> <p>Õppejõu poolt antavad materjalid.</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	Veiniõpetus ja klassikalised kohvijoogid	1	Peep Peetersoo, Tiina Kiibus, Sirje Tamm, Endla Kuura, Annely Raev.
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	-		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
5 tundi		6 tundi	15 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab ja serveerib erinevaid kohvijooke	<ul style="list-style-type: none"> tunneb enamlevinud veine valib eine juurde sobiva veini ja tutvustab seda küllastajale valmistab erinevaid kohvijooke ja serveerib neid küllastajale 	Mitteeristav hindamine
2. tunneb erinevaid veine ja soovitab veine toidu kõrvale	<ul style="list-style-type: none"> tunneb enamlevinud veine valib eine juurde sobiva veini ja tutvustab seda küllastajale valmistab erinevaid kohvijooke ja serveerib neid küllastajale 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Veiniõpetus ja klassikalised kohvijoogid Auditoorne õpe 5 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 15	Alateemad Vein, veini valmistamine. Veini regioonid. Veinide säilitamine ja serveerimine. Klassikalised viinamarjasordid. Vahuveinid- cava, champagne, prosecco, cremant. Degusteerimine. Kohv. Klassikalised kohvijoogid - espresso, americano, cappuccino, caffe latte. Valmistamine ja degusteerimine.	Seos õpiväljundiga valmistab ja serveerib erinevaid kohvijooke tunneb erinevaid veine ja soovitab veine toidu kõrvale
Iseseisev töö	Viinamarjasortidega tutvumine.	
Praktiline töö	Erinevate kohvijookide valmistamine. Veini serveerimine küllastajatele.	
Hindamisülesanded	-	

Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -

Õppemeetodid	Praktiline töö, iseseisev töö arvutis, rühmatöö.
Hindamismeetodid	Veinide tundmine. Kohvijookide valmistamine.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane töötab rühmas ja esitab hindamisülesanded, mis vastavad etteantud lävendile.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb rühmatöodes.
Õppematerjalid	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19	Kutseksam	0	Endla Kuura, Tiina KiiBUS, Sirje Tamm, Endla Kuura, Annely Raev.
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud kõik õppekava põhimoodulid ja planeeritud valikainete moodulid.		
Mooduli eesmärk	Mooduli eesmärgiks on omandatud teadmiste ja oskuste rakendamine praktiliste ülesannete lahendamisel.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. lahendab kutseksami kirjalikud ülesanded toetudes õpitud teadmistele	<ul style="list-style-type: none"> • pakub küllastajatele majutusteenust, müüb lisateenuseid, arveldab küllastajatega kasutades erinevaid makseviise • teenindab küllastajaid teenindusletis eesti- ja inglise keeles, teostades majutusettevõttesse sisse- ja väljakirjutamist 	Mitteeristav hindamine
2. osaleb teenindusolukorras teenindades küllastajat nii eesti- kui inglise keeles, toetudes omandatud teadmistele ja oskustele	<ul style="list-style-type: none"> • pakub küllastajatele majutusteenust, müüb lisateenuseid, arveldab küllastajatega kasutades erinevaid makseviise • teenindab küllastajaid teenindusletis eesti- ja inglise keeles, teostades majutusettevõttesse sisse- ja väljakirjutamist 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Õppemeetodid	
Hindamismeetodid	
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	-
sh lüvend	“A” saamise tingimus: -
Õppematerjalid	

Saavutatavad kompetentsid

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid									
	Arvutiõpetus	Eesti turismigeograafia	Erialane inglise keel	Erialane soome keel	Finantsarvestuse alused	Kassatöö	Kultuurilugu	Kutseksam	Lilleseade	Majapidamisosakonna töökorraldus
Toitlustusteenindamine										
Majutusruumide korrashoidmine										X
Arveldamine ja aruandluse koostamine					X					
Sündmuste teenindamine										
Külaliste teenindamine		X								
Juhendamine					X					X
Piirkonna tutvustamine		X								
Juhtimine					X					X

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid								
	Majutusettevõtte juhtimine	Majutusettevõtte juhtimise praktika	Sissejuhatus erialasse	Teenuste disain ja turundus	Toitlustusteenindus ja toitlustuspraktika juhtimine	Turismimajanduse alused	Uurimistööalused ja statistika	Vastuvõtutöökorraldus	Veiniõpetus ja klassikalised kohvijoogid
Toitlustusteenindamine		X			X				
Majutusruumide korrashoidmine		X							

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid								
	Majutusett evõtte juhtimine	Majutusett evõtte juhtimise praktika	Sissejuhatu s erialasse	Teenuste disain ja turundus	Toitlustust eenindus ja toitlustuspr otsesside juhtimine	Turismimaj anduse alused	Uurimistöö alused ja statistika	Vastuvõtut öö korraldus	Veiniõpetu s ja klassikalise d kohvijoogi d
Arveldamine ja aruandluse koostamine		X		X				X	
Sündmuste teenindamine		X			X			X	
Külaliste teenindamine		X			X	X		X	
Juhendamine	X	X	X	X	X	X		X	
Piirkonna tutvustamine		X				X		X	
Juhtimine	X	X		X	X	X		X	