

PÄRNUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
<b>Õppekavarühm</b>		Majutamine ja toitlustamine				
<b>Õppekava nimetus</b>		Majutusteenindus				
		Hospitality service				
<b>Õppekava kood EHS-es</b>		215646				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		X				
<b>Õppekava maht:</b> 180 EKAP						
<b>Õppekava koostamise alus:</b> Kutseharidusstandard, 26.08.2013, VV määrus nr 130. Kutsestandard "Turismiettevõtte teenindaja, tase 4" 04-03112016-4.1/1k Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava. Vastu võetud 19.06.2014 nr 38. Redaktsiooni jõustumise kp:12.07.2019						
<b>Õppekava õpiväljundid:</b> Õpilane: 1) mõistab turismimajanduse ja -ettevõtluse toimimist ning enda võimalusi planeerida karjääri turismiettevõtluses, on algatusvõimeline ja leiab iseseisvalt võimalusi tööturul toimetamiseks; 2) teenindab majutusettevõtte külalastajaid kogu külastuse vältel, lähtuvalt külastaja vajadustest, soovidest ja ootustest ning ettevõtluse eripäradest; 3) tutvustab külastajatele piirkonda ja seal pakutavaid turismiobjekte ja -teenuseid ja müüb majutusettevõtte tooteid ja teenuseid lähtuvalt külastaja vajadustest ja ettevõtluse eripäradest; 4) töötab meeskonnaliikmena toitlustuse, sündmuste ja vaba aja tegevuste läbiviimisel, tegutsedes iseseisvalt tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult lähtuvalt kutse-eeskõigusest, kasutades sobivaid töö- ja probleemilahendusmeetodeid, vastutades tööülesannete täitmise eest ning arendades sotsiaalseid ja enesekohaseid pädevusi; 5) mõistab loetud tekste, väljendab ennast tööalaselt selgelt ja arusaadavalt eesti keeles ja inglise ning veel ühes võõrkeeles nii suuliselt kui kirjalikult, suheldes võõrkeeles iseseisva keelekasutajana; 6) mõistab infotehnoloogia rolli, võimalusi ja ohte ning töötleb tööalast informatsiooni, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ja erinevaid andmebaase, otsingusüsteeme ja muid teenuseid; 7) kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialasel kui elus edukalt toimetulekuks; 8) mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid; 9) mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest; 10) kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks; 11) väärtustab tervislikke eluviise, oskab hoida ja vajadusel taastada oma vaimset ja füüsilist vormi.						
<b>Õppekava rakendamine:</b> Statsionaarne (koolipõhine või töökohapõhine) ja mittestatsionaarne õpe						
<b>Nõuded õpingute alustamiseks:</b> Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.						
<b>Nõuded õpingute lõpetamiseks:</b> Õpingud neljanda taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile või osakutsele vastavate õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksami, mida võib sooritada ka osade kaupa. Juhul, kui kutseeksami sooritamise ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam.						
<b>Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:</b> Turismiettevõtte teenindaja, tase 4.						
<b>Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:</b> Õpilasele väljastatakse Pärnumaa Kutsehariduskeskuse lõputunnistus.						
<b>Õppekava struktuur</b> <b>Põhiõpingute moodulid (119 EKAP)</b>						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Teeninduskeskkonna kujundamine ja korrashoid	9 EKAP	mõistab teeninduskeskkonna korrasoleku ja turvalisuse tagamise olulisust külalistele elamuste loomisel koristab ja valmistab iseseisvalt ette majutus- ja üldkasutatavad ruumid külaliste vastuvõtmiseks, järgides isikukaitse ja ergonoomikapõhimõtteid teeb heakorratöid hoonete, inventari ja territooriumi korrashoidmiseks ettevõtte				

eripärast lähtuvalt

Turismimajanduse alused	15 EKAP	mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses analüüsides turismialast infot mõistab sihtrühmadele turismialase info edastamise põhimõtteid lähtudes nende külastuseesmärkidest analüüsib turismiettevõtluse toimimist turismipiirkonnas kasutades digivahendeid tutvustab eesti ja võõrkeeles Eesti turismiregioonide loodus- ja kultuurigeograafilist eripära lähtudes külastajate vajadustest, ootustest ja soovidest mõistab Euroopa regioonide ja riikide turismi- ja kultuurigeograafilist eripära lähtudes euroopalikest väärtushinnangutest mõistab maailma turismigeograafiat ja kultuuride erinevusi väärtustades teisi kultuure ja teadvustades ennast kultuurikandjana
Teenindamine ja müük turismiettevõttes	10 EKAP	võtab vastu külastajate tellimusi eesti ja inglise keeles, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid ning lähtudes etteantud standardist müüb ettevõttes pakutavaid tooteid ja teenuseid sh arveldab klientidega eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles lähtuvalt külastajate vajadustest, soovidest ja ootustest, teenindusprintsipidest ning ettevõtte töökorraldusest teenindab külastajaid kogu külastajateekonna vältel, suheldes aktiivselt eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles arvestades külastajate vajadusi ja soove ning kultuurilisi eripärasid tutvustab külastajale Eesti turismisihtkohti ja seal pakutavaid turismiobjekte ja –teenuseid, tuues välja piirkonna ajaloolise ja kultuuripärandi eripära.
Sündmuste teenindamine	8 EKAP	valmistab meeskonnaliikmena ette koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside territooriumi, ruumid ja vahendid, arvestades kujundamise põhimõtteid tutvustab ennast, teenindajaid, tooteid, teenuseid, ruume ning tehnilisi lahendusi, lähtudes koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside tellimusest teenindab eesti, inglise ja valitud võõrkeeles meeskonnaliikmena külastajaid koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside jooksul
Vaba aja tegevuste läbiviimine	12 EKAP	kavandab meeskonnaliikmena külastajateekonna vaba aja tegevuste läbiviimiseks valmistab meeskonnaliikmena ette vaba aja tegevuste läbiviimiseks territooriumi, ruumid ja vahendid, vastutades oma tööülesannete eest viib meeskonnaliikmena läbi vaba aja tegevusi, teenindades eesti ja inglise keeles esitab eesti ja inglise keeles vaba aja tegevusega seotud lugusid
Toitlustusteenindus	15 EKAP	valmistab vastavalt juhenditele hommikusöögi, kohvipausi toidud, suupisted ja joogid teenindab hommikusöögi ja kohvipausi külastajaid eesti ja inglise keeles lähtudes teenindusstandardist Abistab lõuna-, õhtu- ja pidusöökide toitumise valmistamisel ja serveerimisel teenindab vastavalt menüüle külastajaid erinevates toitlustamise teenindussituatsioonides luues elamusliku õhkkonna teenindab vastavalt menüüle külastajaid välitoitlustamise tingimustes
Majutusteenindus	15 EKAP	võtab vastu külastajate tellimusi, koostades pakkumiskirju nii eesti kui ka inglise keeles, arvestades majutusettevõtte töökorraldust ja võimalusi pakub ja müüb majutusettevõtte põhi- ja lisateenuseid eesti ja inglise keeles, kasutades sobivaid müügitehnikaid teenindab külastajaid eesti, inglise ja ühes võõrkeeles külastajateekonna jooksul, lähtudes külastaja vajadustest ja soovidest, majutusettevõtte töökorraldusest ja ärielistest huvidest koostab arve, jälgides tellimuse kinnitust, kasutatud teenuseid ja hinnakokkuleppeid
Teeninduspraktika	21 EKAP	planeerib oma praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist koristab ja valmistab ette majutus- ja üldkasutatavad ruumid ja territooriumi külastajate vastuvõtmiseks vastavalt praktikaettevõtte teenindusstandardile teenindab vastavalt praktikaettevõtte menüüle külastajaid erinevates toitlustamise teenindussituatsioonides luues elamusliku õhkkonna teenindab erinevate sündmuste ja vaba aja tegevuste külastajaid vastavalt praktikaettevõtte teenindusstandardile teenindab praktikaettevõtte külastajaid kogu külastajateekonna vältel lähtudes

teenindus-põhimõtetest ja praktikaettevõtte eripärast analüüsib oma tööd ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes

Majutusteeninduse praktika	9 EKAP	planeerib oma praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist töötab juhendamisel teenindades külastajaid majutusettevõttes, järgides ettevõtte töökorraldusest tulenevaid nõudeid teenindab praktikaettevõtte külastajaid külastajateekonna jooksul, lähtudes külastaja vajadustest ja soovidest, majutusettevõtte töökorraldusest ja äriilistest huvidest analüüsib oma tööd ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5 EKAP	kavandab oma õpitee arvestades oma isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni probleeme ja võimalusi kavandab oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses mõistab enda vastutust kutsealase karjääri kujundamise eest ning on motiveeritud ennast arendama
<b>Üldõpingute moodulid (30 EKAP)</b>		
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Keel ja kirjandus	6 EKAP	väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suuliselt kui ka kirjalikus suhtluses; arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal; koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates; loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid; väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga; tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega
Kunstiained	1,5 EKAP	eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid; tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga; analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse; kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks; väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse
Sotsiaalsained	7 EKAP	omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist; omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastikusest mõjust; mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi; hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu.
Loodusained	6 EKAP	mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel; mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäeva elu probleemide lahendamisel; mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele; leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel
Võõrkeel	4,5 EKAP	suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga kasutab võõrkeeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega

mõistab eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel  
on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid

Matemaatika

5 EKAP

kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsidest ja hinnates tulemuste tõepärasust  
kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest  
seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi  
esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult  
kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel

**Valikõpingute moodulid (31 EKAP)**

*Nimetus*

*Maht*

*Õpiväljundid*

Esmaabi

1 EKAP

annab vajadusel esmaabi, valdab tähtsamaid esmaabivõtteid  
kutsub abi, suhtleb päästametiga asjakohaselt, vajadusel evakueerub hoonest ja abistab kannatanut evakueeruda

Vene keel

6 EKAP

kirjeldab vene keeles iseennast, oma huvisid, oma kooli ja valitud eriala tutvustab Eestit vene keeles (omariiklus, sümboolika, loodus, kliima jne) ja omal valikul soovib külastada eesti rahva jaoks ajalooliselt või kultuuriliselt olulist sihtkohta/kultuuriobjekti  
moistab lihtsamaid venekeelseid keskkonnaalaseid tekste ja kirjeldab olulisi keskkonna probleeme  
analüüsib ennast vene keeles praktikandina ettevõttes sooritab näidistööintervjuu

Pagaritööd

3 EKAP

selgitab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid  
kirjeldab pagari- ja kondiitritöodes kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi

Kultuurilugu

2 EKAP

defineerib mõistete sisu: kultuur, rahvakultuur teab, kuidas Eesti ajalugu on üldjoontes jaotatud (Muinasaeg, Keskaeg, Varauusaeg, Uusaeg, Lähiajalugu)  
paigutab Eesti ajaloo perioodid ajateljele ning iseloomustab neid inimeste tegevusalade ning eluolu muutuste alusel mõistab kultuuri ja igapäevaelu seotust elukeskkonna ja kliimaga, tunneb eri paikade elamutüüpe, elatusallikaid teab, kes on: baltisakslased, eestirootslased, eestivenelased, näitab kaardil kus ja kuidas nad elasid tunneb eesti rahvausundi süsteemi tutvustab Eesti toidukultuuri nimetab Eesti päritolu roogi ja toiduaineid soovibab Eesti rahvustoite uurib kuidas Eesti ajaloolised vähemusrahvad on mõjutanud Eesti kõõgi arengut seostab erinevaid roogi rahvakalendri tähtpäevadega analüüsib Eesti kaasaegse kõõgi mõjutajaid, konkurentsivõimelisust ja jätkusuutlikkust arutleb, kas toidukultuur mõjutab ümbritsevat keskkonda arutleb, kas toidukultuur mõjutab ümbritsevat keskkonda arutleb teemadel: Kas erinevate kommehete ja tavadega inimesed rikastavad üksteist või tekitavad hoopis pingeid? selgitab, kuidas väljendub kultuuride segunemine näiteks Eesti toitlustusettevõtete turul? kirjeldab usundite mõju toitumisele selgitab tuntumate rahvusköövide kultuurilisi erinevusi ning on tolerantne kultuuriliste erinevuste suhtes; võrdleb eri maade toitumisharjumusi; arutleb, miks nad üksteisest erinevad? tutvustab ühte tuntumat rahvuskööki

Kutse-eeetika ja etikett

2 EKAP

leiab vajalikkude kirjandust raamatukogust ja internetist kirjeldab eetika olemust ja kutse-eeetilise teeninduse põhiväärtuseid.  
kirjeldab avalikkude hoiakut ja ühiskonna moraalseid hoiakuid, väärtushinnanguid ja nende mõju äritegevusele eristab professiooni, kutse, ameti, kohustuse ja vastutuse eetika.  
selgitab etiketti ja selle tähtsust, protokollide mõistet ja tähendust kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid, põhiväärtuseid (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas annab ülevaate Eestis levinud kommetest ja tavadest kultuuridevahelised erinevused viisakuses eristab ametliku ja mitteametliku suhtlemiskultuuri kasutab tervitamist,

esitlemist, tutvustamist, Sina-teie pöördumist kultuuridevahelised erinevused tervitamisel ja viisakuses  
 koostab kutse ja edastab selle kingib lilled ja kingituse  
 riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile  
 Selgitab lauaetiketi olemust ja käitub vastavalt lauaetiketile. Koostab vastuvõtuplaani ja ürituse läbiviimise kava.

Joogiõpetus-mittealkohoolsed joogid	3 EKAP	kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamisviise ja serveerimist planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid tutvustab ja soovib joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele võtab kliendilt tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeni nõudeid
Tekstiilide hooldus	1 EKAP	tunneb tekstiilide liike ja nende omadusi puhastab, peseb ja hooldab erinevaid tekstiilesemeid vastavalt hooldusnõuetele
Toataimede hooldus ja taimeseade	2 EKAP	tunneb enamlevinud toalilli, teab põhilisi tingimusi taimede kasvamiseks ning hooldamiseks. tunneb lilleseade põhialuseid, tunneb töövõtteid ja oskab kasutada töövahendeid. kasutab erinevaid asetusviise ja valmistab lihtsamaid seadeid ja kimpe ruumi lähtuvalt värvi ja kompositsioonireeglitest
Eritoitlustus	2 EKAP	kirjeldab erinevaid eritoitumisega seotud probleeme kohandab tavapärase menüü ja retseptuuri eritoitumisega kliendile sobivaks koostab menüüsid eritoitumisega kliendile valmistab eritoitumisega kliendile toite ja jooke
Catering-teenindus	2 EKAP	planeerib juhendamisel catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele teostab juhendamisel ettevalmistustööd catering-teeninduseks teostab juhendamisel catering-teenindust teostab juhendamisel catering-teeninduse järeltööd
Kutsealane liikumine	3 EKAP	tunneb inimese luustikku ja lihaskonda. tunneb ära treenimist vajava lihase. valib treenimist vajavatele lihastele sobivad harjutused. määratleb enda kehalist aktiivsust ,täidab treeningpäevikut. jälgib oma rühti ja õiget kehahoiakut. valib kehahoidu ja rühti korrigeerivaid harjutusi.
Spaa administreerimine	3 EKAP	mõistab spaa ajaloolist ja tänapäevast sisu ning Eestis tegutsevate spaahotellide erinevusi teenindab erineva kultuuritaustaga spaakülastajaid kogu külastusprotsessi vältel tunneb spaateenustega seotud ohuallikaid ja esmaseid esmaabi võtteid ning kutsab abivajajale abi broneerib ja teostab majutusettevõtte ilu-, tervise- ja spaateenuste müüki arvestades külastajate soove
Hotellimajanduse alused	1 EKAP	õpilane kirjeldab hotellimajanduse olemust, nimetab erinevaid hotellide liike ja kirjeldab neid. Kirjeldab hotellimajanduse tulevikutrende. õpilane nimetab hotelli põhi- ja lisateenuseid ja iseloomustab neid õpilane kirjeldab majutusruumide tüüpe ja nendele esitatavaid nõudeid. Kirjeldab erinevaid voodeid. Nimetab tubade seise, kasutab õigeid mõisteid ja termineid eesti ja inglise keeles. õpilane nimetab erinevate hotellide struktuure, kirjeldab osakondade tööülesandeid ja omavahelist koostööd
Kutsealane soome keel	6 EKAP	saab aru soome keelsetest igapäevatekstidest õpitud teemadel ja oskab leida tekstist 8nt hotelli kodulehelt) vajalikku infot saab hakkama igapäevastes suhtlusolukordades, mis nõuavad töösuhetes nii hotellis kui restoranis otsest infovahetust tuttavatel teemadel algtasemel

tunneb soomlaste kultuuritraditsioone ja teab soome rahvustoite, samuti toitumiseripära  
oskab end tutvustada, jutustada oma elust ja kirjeldada peret, elutingimusi, hariduslikku tagapõhja ja tulevasti tööülesandeid

Erialane inglise keel

5 EKAP

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

Sissejuhatus turismiõpingutesse

2 EKAP

õppija orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, nimetab õpingute erinevaid etappe  
kasutab ja arendab oma õppimisoskusi valitud eriala omandamiseks  
õppija käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil ja on orienteeritud teenindusliku eriala omandamisele

**Valikõpingute valimise võimalused:**

Valikõpingute kohustuslik maht õppekavas on 31 EKAP-i. Valikõpingu moodul avatakse juhul, kui kursuse õppijatest vähemalt 50% on selle valinud. Õpilasel on võimalik teha valikuid teiste koolis õpetatavate erialade valikõpingute hulgast eeldusel, et see toetab majutusteeninduse õppimist.

**Praktika:**

Põhiõpingutest moodustab praktika 30.00 EKAPit.

**Spetsialiseerumise võimalused:**

Puuduvad

**Õppekava kontaktisik:**

Endla Kuura

kutseõpetaja

Telefon , endla.kuura@hariduskeskus.ee

**Märkused:**

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

[https://hariduskeskus.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=446](https://hariduskeskus.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=446)

[https://hariduskeskus.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=446&rakenduskavad=jah](https://hariduskeskus.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=446&rakenduskavad=jah) (koos moodulite rakenduskavadega)

## Majutusteenindus

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
<b>Põhiõpingute moodulid</b>	<b>119</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>35</b>
Teeninduskeskkonna kujundamine ja korrashoid	9	9		
Turismimajanduse alused	15	15		
Teenindamine ja müük turismiettevõttes	10			10
Sündmuste teenindamine	8		8	
Vaba aja tegevuste läbiviimine	12		12	
Toitlustusteenindus	15	7	8	
Majutusteenindus	15			15
Teeninduspraktika	21	9	12	
Majutusteeninduse praktika	9			9
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	2	2	1
<b>Üldõpingute moodulid</b>	<b>30</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
Keel ja kirjandus	6	2	2	2
Kunstiained	1,5	1,5		
Sotsiaalsained	7	3	2	2
Loodusained	6	3	1,5	1,5
Võõrkeel	4,5	1	1,5	2
Matemaatika	5	1,5	2	1,5
<b>Valikõpingute moodulid</b>	<b>31</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>16</b>
Esmaabi	1			
Vene keel	6			
Pagaritööd	3			
Kultuurilugu	2			
Kutse-eetika ja etikett	2			
Joogiõpetus-mittealkohoolsed joogid	3			

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Tekstiilide hooldus	1			
Toataimede hooldus ja taimeseade	2			
Eritoitlustus	2			
Catering-teenindus	2			
Kutsealane liikumine	3			
Spaa administreerimine	3			
Hotellimajanduse alused	1			
Kutsealane soome keel	6			
Erialane inglise keel	5			
Sissejuhatus turismiõpingutesse	2			



## Majutusteenindus

Seosed kutsestandardi „Turismiettevõtte teenindaja, tase 4“ kompetentside tegevusnäitajate ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid									Valikõpingute moodulid														
	Teeninduskeskkonna kujundamine ja korrashoid	Turismimajanduse alused	Teenindamine ja müük turismiettevõttes	Sündmuste teenindamine	Vaba aja tegevuste läbiviimine	Toitlustusteenindus	Majutusteenindus	Teeninduspraktika	Majutusteeninduse praktika	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	Esmaabi	Vene keel	Pagaritööd	Kultuurilugu	Kutse-etiika ja etikett	Jooõpetus-mittealkohoolsed joogid	Tekstiilide hooldus	Toataimede hooldus ja taimeseade	Eritoitlustus	Catering-teenindus	Spaa administreerimine	Hotellimajanduse alused	Kutsealane soome keel	Erialane inglise keel
B 2.1 Teenindamine ja müük																								
Tellimuste vastuvõtmine																								
1. vastab päringutele oma vastutusala piires või edastab päringu vastutavale töötajale			X			X		X	X					X							X		X	X
2. võtab vastu individuaalkülastaja tellimused nii telefoni kui e-maili teel, kontrollides ettevõtte võimalusi tellimuse täitmiseks, vormistab ja kinnitab tellimuse lähtuvalt ettevõtte teenindusjuhendist ning annab sellest külastajale teada külastajale sobival viisil;			X	X	X	X	X	X	X					X							X		X	X
3. edastab külastaja erisoovid vastavale töötajale täitmiseks			X	X	X		X	X	X					X							X		X	X
Külastajate teenindamine ning ettevõtte toodete ja teenuste tutvustamine																								
4. loob külastajaga suheldes positiivse õhkkonna ja on teenindusvalmis, selgitab välja külastaja vajadused, suheldes aktiivselt külastajaga nii otse kui ka kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid;			X	X	X	X	X	X	X					X							X		X	X

5. registreerib külastajad vastavalt kehtivatele õigusaktidele ja teenindusjuhendile			x	x				x	x										x		x	x		
6. määrab majutusruumid, arvestades külastajate soove ja ettevõtte võimalusi			x				x		x												x	x		
7. teenindab külastajat kogu ettevõttes viibimise ajal, arvestades külastaja soove, eri- ja erilisvajadusi, kultuurilisi ja maailavaatelisi eripärasid ning ettevõtte võimalusi			x	x	x	x	x	x	x											x		x	x	
8. tutvustab külastajale ettevõtet ja annab ülevaate ruumide paiknemisest ning lisateenuste võimalustest			x	x	x	x		x	x											x		x	x	
9. tutvustab, soovitab ja müüb külastajale ettevõttes pakutavaid tooteid ja teenuseid			x	x	x	x	x	x	x											x		x	x	
10. jälgib ettevõttes ohutus- ja turvameetmete täitmist, annab külastajale esmaabi ning kutsub vajadusel professionaalse abi	x		x	x	x	x	x	x	x		x	x								x		x	x	
11. küsib ja võtab vastu külastaja tagasiside ning edastab vastutavale töötajale	x		x	x	x	x	x	x	x											x	x		x	x
12. arveldab külastajaga, käsitleb erinevaid maksevahendeid ja -liike oma vastutusala piires, lähtudes eelnevatest hinnakokkulepetest individuaalkülastaja ja ettevõtte vahel, koostab ja vormistab etteantud blanketil nõuetekohase kviitungi;			x	x		x	x	x	x											x	x		x	x
13. lõpetab positiivselt teenindussituatsiooni, eesmärgiga külastajaga kontakti jätkamiseks			x	x	x	x	x	x	x											x	x		x	x
14. dokumenteerib oma vahetuse müügitoimingud ja edastab sularaha ning dokumendid, lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest.			x	x	x	x	x	x	x											x	x		x	x
Piirkonna tutvustamine																								
15. annab külastajale korrektset piirkonda puudutavat informatsiooni, tutvustades külastajale piirkonnas pakutavaid turismiteenuseid, tuues välja piirkonna eripära		x	x	x	x	x	x	x	x												x	x	x	x
16. tutvustab Eesti turismisihtkohtade võimalusi läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi, lähtudes külastajate vajadustest, ootustest ja soovidest		x	x	x	x		x	x	x												x		x	x
17. abistab külastajat väljaspool turismiettevõtet pakutavate teenuste tellimisel		x	x	x	x	x	x	x	x												x		x	x
B 2.2 Sündmuste ja vaba aja tegevuste teenindamine																								
Territooriumi, ruumide ja vahendite ettevalmistamine																								

sündmusteks ning vaba aja tegevuste läbiviimiseks																								
1. osaleb meeskonnaliikmena küllastajatekonna ettevalmistamisel	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x		x	x				x	x	x	x	x	x
2. valmistab ette territooriumi, ruumid ja vajalikud vahendid vastavalt tellimusele ja sündmuse eripärale	x		x	x	x	x	x	x	x			x		x	x					x	x		x	x
Vaba aja tegevuste tutvustamine ja läbiviimine																								
3. informeerib külastajat tegevuste läbiviimise eripäradest ja reeglitest, juhtides tähelepanu võimalikele ohuallikatele ning andes soovitusi riietuse ja vajamineva varustuse kohta		x	x	x	x		x	x	x			x									x		x	x
4. tutvustab teenuseid ja ruume, sündmusega seotud teenindajaid ning tehniliste lahenduste võimalusi			x	x	x	x		x	x			x									x		x	x
5. tutvustab tooteid ja teenuseid, esitades võimalusel pärandkultuurile tuginevaid lugusid, valides teema ja esitlusviisi vastavalt küllastajatele ja olukorrale			x	x	x	x		x	x			x		x	x					x	x		x	x
6. osaleb meeskonnaliikmena tegevuste läbiviimisel, järgides tegevuste plaani			x	x	x	x		x	x			x								x	x		x	x
7. jälgib nii üksikkülastaja kui ka kogu grupi käitumist tegevuste vältel, luues ja säilitades usaldusväärse õhkkonna, vajadusel suunates külastajaid			x	x	x	x		x	x			x											x	x
8. jälgib sündmuste ja vaba aja tegevuste teenindamisel ohutus- ja turvameetmete täitmist, tagades külastaja turvalisuse; vajadusel annab külastajale esmaabi ja/või kutsub professionaalse abi.			x	x	x	x	x	x	x		x	x									x		x	x
B.2.3 Toitlustusteenindus																								
Hommikusöögi ja kohvipausi valmistamine, serveerimine ja teenindamine																								
1. valmistab hommikusöögi ja kohvipausi õigeaegselt, vastavalt juhendile ja inimeste arvule, järgides ettevõtte töökorraldust ja enesekontrolliplaani						x		x				x			x					x				
2. arvestab hommikusöögi ja kohvipausi valmistamisel enimlevinud toidutalumustega nt laktoositalumatus, gluteenitalumatus, allergia, valides sobilikud toiduained vastavalt juhendile						x		x				x			x				x	x				
3. katab hommikusöögi- ja kohvipausi laua vastavalt küllastajate arvule ja menüüle						x		x												x				
4. teenindab külastajat, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja teeninduse põhitehnikaid, lähtudes küllastajate eripärast, ettevõtte teeninduse korraldusest						x		x				x		x	x	x			x	x			x	x





2. pakub lisateenuseid ja kõrgema kategooria tuba/tube ning tutvustab majutusettevõtte lojaalsusprogrammi, lähtudes ettevõtte võimalustest ja reeglitest			x	x					x			x							x	x	x	x		
3. veenab külastajat ostma ettevõtte tooteid ja teenuseid, kasutades läbirääkimisoskust ja müügitehnikaid			x	x	x				x			x								x	x	x		
4. seostab ja koordineerib infovahetust kolleegide ja koostööpartneritega oma vastutusala piires.			x	x	x	x			x			x							x	x	x	x		
Külastajate teenindamine ning ettevõtte toodete ja teenuste tutvustamine																								
5. kasutab teeninduses vajalikku ja erinevatest infoallikatest kättesaadavat avalikku teavet (nt erinevad toitlustusvõimalused, muuseumid, külastuskeskused jne)		x	x			x	x		x			x									x	x		
6. lahendab keerulisi olukordi vastavalt ettevõttes kehtivale korrale, säilitades külastaja rahulolu ning kaitses ettevõtte huve			x	x	x	x	x	x	x			x								x		x	x	
7. järjestab oma tegevused ja sooritab need loogilises järjekorras ka pingelises teenindussituatsioonis			x	x	x	x	x	x	x			x								x		x	x	
8. abistab külastajat transporditeenuste eelregistreerimisel, piletite broneerimisel ja muutmisel ning kaotsiläinud pagasi kättesaamisel			x	x	x	x	x	x	x			x										x	x	
9. täidab vahetuse päevaraamatut (logbook), tuues välja tööprotsessiks olulised teemad							x		x															
10. valdab erialast inglise keelt tasemel B2																							x	
Arveldamine																								
11. koostab iseseisvalt korrektsed arved, jälgides tellimuse kinnitust, hinnakokkuleppeid ja maksuerisusi, vajadusel lahendab veaolukorrad ning korrigeerib arveid							x		x											x				
12. kasutab pankade makseterminale vastavalt juhendile, vajadusel tühistab sama päeva makseid							x		x															
13. arvestab erinevate hinnakategooriatega, erinevate teenustepakettidega ning hinnaga seonduvate eritingimustega ja hinnaerisustega							x		x															
B.2.7. Suhtlemisoskus																								
1. suhtleb külastajaga ja kolleegiga sõbralikult, lähtudes heast tavast ja teeninduspõhimõtetest	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x								x	x	x	x	
2. suhtleb edukalt erineva positsiooni, kultuuritausta ja	x		x	x	x	x	x	x	x	x		x								x	x		x	x



5. vajadusel juhendab meeskonnatööd	x		x	x	x	x	x	x	x	x			x				x	x		x	x			
B.2.11. Tööohutuse- ja hügieeninõuete täitmine																								
1. järgib kutsealaga seonduvaid isikliku- ja tööhügieeni ning enesekontrollisüsteemi nõudeid	x		x	x	x	x	x	x	x	x			x			x	x	x	x	x	x			
2. järgib tervishoiu, tööohutuse ja tuleohutuse nõudeid, vajadusel kasutab esmaseid tulekustutusvahendeid ja teab evakuatsioonipõhimõtteid	x		x	x	x	x	x	x	x	x			x			x	x	x		x	x			
3. käitub ohuolukorras operatiivselt, vajadusel osutab esmaabi ja/või kutsub professionaalse abi	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x									x	x			

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Võrdlusanalüüsi koostaja **Endla Kuura, kutseõpetaja**



**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
1	Teeninduskeskkonna kujundamine ja korrashoid	9	Annely Raev
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane korstab ja valmistab ette numbritoad, üldkasutatavad ruumid ning teeb turismiettevõttes heakorratõid, tegutsedes iseseisvalt tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
75 t	135 t	24 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab teeninduskeskkonna korrasoleku ja turvalisuse tagamise olulisust külalistele elamuste loomisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 kokku: 30	-selgitab turismiettevõtte teenindaja rolli teeninduskeskkonna korrastamise ja turvalisuse tagamisel kvaliteetse külastuselamuse pakkujana; -kirjeldab vastavalt ettevõttes kehtivatele nõuetele teeninduskeskkonna korrasoleku ja turvalisuse tagamise, tehniliste rikete, varguse või materiaalsete kahjude leidmisega seotud tegevusi; -selgitab enda ja külastajate tegevusi tuleohutuse tagamisel ja evakueerimisel.	Teenindaja roll majutusttevõtte korrasoleku ja turvalisuse tagamisel Teenindaja tegevused teeninduskeskkonna korrasoleku ja ohutuse tagamisel Tuleohutus ja evakueerimine	Rühmatöö. Iseseisev töö arvutis. Õppekäik hotelli.	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**  
Rühmatöö: teenindaja roll turvalise, puhta ja ohutu keskkonna loomisel majutustevõttes  
Iseseisev töö: "Tegevuskava etteantud probleemse olukorra lahendamiseks majutustevõttes."

**Hindamismeetod:**  
Rühmatöö  
Iseseisev töö

**Lävend**

Õpilane osaleb rühmatöös ja esitab ning esitleb iseseisvat tööd.

**Iseseisvad tööd**

Õpilane koostab tegevuskava etteantud probleemse olukorra lahendamiseks majutuseettevõttes.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>koristab ja valmistab iseseisvalt ette majutus- ja üldkasutatavad ruumid külaliste vastuvõtmiseks, järgides isikukaitse ja ergonoomikapõhimõtteid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 praktiline töö: 120 iseseisev töö: 18 kokku: 178</p>	<p>-koristab külalise majutusruumid ja üldkasutatavad ruumid vastavalt koristusjuhendile, võttes arvesse mustuse astet ja valides juhendi alusel sobivad koristusvahendid ja –ained ning doseerides ja kasutades ainet säästlikult ja eesmärgipäraselt; -valmistab ette majutusruumi, korrastades voodi ja hügieeniruumi, pidades pesu arvestust ja käideldes seda vastavalt juhendile; -kontrollib majutusruumi korrasolekut vastavalt ettevõtte standardile, teavitades toa seisukorrast lähtudes töökorraldusest; -korrastab üldkasutatavaid ruume, ladustades mööblit ja tehnilisi vahendeid lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest, täites tööülesannetega kaasnevaid tööohutuse nõudeid; valib koristustarvikud ja –masinad ning sobivad isikukaitsevahendid, kasutades neid sihipäraselt ja töötades ergonoomiliselt; -registreerib ja hoiustab külastaja poolt unustatud esemed lähtuvalt juhendist.</p>	<p>Koristamise alused Koristusained ja koristustarvikud Majutusruumi koristamine Üldruumide koristamine Konverentsiruumide koristamine Hügieeniruumide ja sauna koristamine Spaa koristamine Toitlustusruumide koristamine Välisruumi koristustööd</p>	<p>rühmatöö, iseseisev töö arvutis, õppekäik, praktiline töö.</p>	<p>Eristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Majutusruumi kliendijärgne koristamine. Õpilane koostab tööjuhendi, komplekteerib vajalikud vahendid ja koristab majutusruumi kasutades ergonoomilisi töövõtteid, töötades ennast ja pindasid säästvalt, hügieeniliselt ja efektiivselt.</p>			<p><b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö</p>	
<b>Hinne 3</b>		<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
<p>Tööplaan on korrektne, töötamisel esineb vigu, mis ei kahjusta teda ennast ega majutusruumi pindasid. Ei lõpeta tööd ettenähtud ajal.</p>		<p>Tööplaan on korrektne, töötamisel esineb üksikuid vigu, mis ei kahjusta teda ennast ega majutusruumi pindasid. Mahub etteantud aja piiresse.</p>	<p>Tööplaan on korrektne, töötamisel ei esine vigu. Lõpptulemus on korrektne. Lõpetab töö ettenähtud aja piires.</p>	
<b>Iseseisvad tööd</b>				
<p>Koristustarvikute komplekteerimine etteantud ruumi igapäevaseks koristamiseks. Doseerimistabeli koostamine etteantud puhastusaine kasutamiseks. Koristusplaani koostamine õpetaja poolt etteantud objektile. Hotellikäru komplekteerimine toateenija igapäevatööks</p>				
<b>Praktilised tööd</b>				
<p>Koristusainete doseerimine ja kasutamine erinevate pindade puhastamiseks.</p>				

Koristustarvikute valimine, komplekteerimine ja kasutamine erinevate pindade puhastamiseks.  
 Majutusruumi kliendijärgne koristamine.  
 Majutusruumi vahekoristus.  
 Üldruumide koristamine (koridor, fuajee, personaliruumid, trepikojad jne).  
 Konverentsiruumide koristamine.  
 Hügieeniruumide (Saunad, wc-d, dušširuumid) koristamine.  
 Spaa koristamine.  
 Toitlustusruumide (restoran, kohvik, baar, köök, abiruumid) koristamine.  
 Välisruumi koristamine.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teeb heakorratöid hoonete, inventari ja territooriumi korrashoidmiseks ettevõtte eripäraselt lähtuvalt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 praktiline töö: 15 iseseisev töö: 6 kokku: 26	-teeb erinevaid heakorratöid lähtudes ettevõtte töökorraldusest ja hooldusjuhenditest; -kontrollib territooriumi, hoonete, seadmete ja inventari korrasolekut ja puhtust, vajadusel puhastades ja korastades neid või probleemide ilmnmisel teavitades vastavalt ettevõtte töökorraldusele; -puhastab ja hooldab koristustarvikuid juhendi alusel.	Töökorraldus majutusettevõtte välisruumi korrashoiuks. Majutusettevõtte välisruum ja selle korrashoid. Muru, puud ja põõsad, korrashoid. Lilled välisruumis, nende valik, istutamine, korrashoid. Teed ja pingid, terrassid, nende korrashoid. Skulptuurid, purskkaevud, veesilmad, nende korrashoid. Välihooldusala korrashoid. Valgustid, prügimajandus, kõrvalhooned. Koristustarvikute pesemine, hoidmine.	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö, praktiline töö.	Mitmeeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Iseseisvad tööd. Praktilised tööd.			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö	
<b>Lävend</b>				
Õpilane esitab iseseisvad tööd ja teostab ühe välisruumi osa korrastamise etteantud piirkonnas.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Töövahendite valikute koostamine etteantud välisruumi koristamiseks ja korrashoiuks. Tööjuhendi koostamine etteantud välisruumi osa korrashoiuks. Suvelillede valiku koostamine kataloogide alusel etteantud suurusega peenrale.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Hooajalised tööd majutusettevõtte välisruumi korrashoiul.				

<b>Lõimitud teemad</b>	Eesti keel Matemaatika Keemia Füüsika
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamiseks peavad olema arvestatud I ja III õpiväljundi hindamistööd lävendi tasemel. Mooduli kokkuvõttev hinne on praktilise hindamistöö (vaata ÕV

	2) hinne.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	T.Tamm, E. Kuura, S.Lapp. "Majapidamistööd majutusettevõttes."

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
2	Turismimajanduse alused	15	Tiina Kiibus
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab turismimajanduse olemust ning kasutab turismialast infot, turismigeograafia- ja kultuurialaseid teadmisi sihtkoha tutvustamisel		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
170 t	130 t	90 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses analüüsid turismialast infot Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 8 kokku: 48	-selgitab turismialaseid mõisteid tuginedes turismiseadusele ja riiklikule arengukavale, kasutades asjakohaseid termineid eesti ja inglise keeles; -kogub ja süstematiseerib erinevatest allikatest turismialast infot kasutades peamisi arvutirakendusi ning interneti võimalusi nii isiklikel kui tööalastel eesmärkidel; -analüüsib turismiuuringuid ja –statistikat kasutades internetipõhiseid otsingusüsteeme, väärtustades põhjenduste otsimist ja osates hinnata nende paikapidavust; -tutvustab rühmaliikmena Eesti turismi peamisi turismiasjalisi ja selgitab nende rolli turismi arendamisel.	Turismiseadus Eesti 2030+ Turismiinfo Turismialased uuringud Turismi statistika Turismiasjalised ja nende roll turismi arendamisel	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Hindamistöö on kirjeldatud 4. õpiväljundi all

**Hindamismeetod:**

Uurimustöö

**Lävend**

Iseseisva töö esitamine ja esitlemine rühmas
<b>Iseseisvad tööd</b>
Pärnu regiooni turismiettevõtte tutvustus interneti võimalusi kasutades
<b>Praktilised tööd</b>
Õppekäigud piirkonna turismiettevõtetesse, saadud info analüüs ja rakendamine rollimängudes meeskonnatöona

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab sihtrühmadele turismialase info edastamise põhimõtteid lähtudes nende külastuseesmärkidest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 46	-rühmitab meeskonnatöona reisijaid, külastajaid ja turiste etteantud tunnuste alusel; -tutvustab külastuseesmärkidest lähtuvalt turismisihtkohti ja vaatamisväärsusi väljendades ennast nii suuliselt kui kirjalikult korrektset eesti ja võõrkeeles; -kirjeldab turistide reisimisega seonduvaid tervise- ja turvanõudeid lähtuvalt kehtivatest seadustest.	Reisijate rühmitamine Turismisihtkohad regioonis, Eestis, mujal Tervise- ja turvanõuded reisimisel	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Hindamisülesanne on kirjeldatud 4. õpiväljundi all

**Lävend**

Iseseisvate tööde esitamine ja esitlemine rühmas

**Iseseisvad tööd**

Etteantud kliendirühma iseloomustus  
Tervise- ja turvanõuded etteantud riiki reisimisel

**Praktilised tööd**

Turismisihtkohtadega tutvumine ning nende tutvustamine erinevate sihtrühmade esindajatele

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
analüüsib turismiettevõtluse toimimist turismi piirkonnas kasutades digivahendeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 20	-tutvustab meeskonnatöona turismi vorme, lähtudes sihtrühmade eripärast; -analüüsib juhendi alusel turismiettevõtluse toimimist oma kodukohas, arvestades jätkusuutliku turismi põhimõtteid; -kirjeldab meeskonnatöona turismi piirkonna	Turismivormid Turismiettevõtlus Reisitransport Majutus- ja toitlustusettevõtted regioonis, tooted ja teenused Piirkonna meelelahutuse ja aktiivse puhkuse võimalused	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö	Mitteeristav

iseseisev töö: 16 kokku: 56	reisitranspordi võimalusi ning majutus- ja toitlustusettevõtete liike, lähtudes nende toodetest ja teenustest; -analüüsib meeskonnatööna turismi piirkonna meelelahutuse ja aktiivpuhkuse teenuste vastavust sihtrühma ootustele.			
--------------------------------	--	--	--	--

**Hindamisülesanne:**

Hindamisülesanne on kirjeldatud 4. õpiväljundi all

**Lävend**

Iseseisva töö esitamine ja esitlemine rühmas

**Iseseisvad tööd**

Valitud piirkonna valikud ja võimalused turistidele

**Praktilised tööd**

Interaktiivse ülevaate koostamine regiooni turismivõimalustest, rollimängudes turistide teenindamine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab eesti ja võõrkeeles Eesti turismiregioonide loodus- ja kultuurigeograafilist eripära lähtudes külastajate vajadustest, ootustest ja soovidest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 22 kokku: 82	-näitab halduskaardil turismiregioone, maakondi ja keskuseid; -annab külastajale korrektset piirkonda puudutavat informatsiooni väljendades ennast nii suuliselt kui kirjalikult korrektses eesti ja võõrkeeles, tutvustades külastajale piirkonnas pakutavaid turismiteenuseid, tuues välja piirkonna eripära; -tutvustab Eesti turismisihthohtade võimalusi läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi, lähtudes külastajate vajadustest, ootustest ja soovidest ning väärtustades õigekeelsust ja väljendusrikast keelt; -tutvustab külastajatele Eesti rahvuskööki, lähtuvalt sihtrühmade eripäradest LÕIMING: INGLISE KEEL 20A + 6I	Eesti turismiregioonid, maakonnad ja turism Erinevate piirkondade turismiteenused, turismiobjektid Eesti kultuuripärand Eesti rahvusköök	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Eesti turismiregiooni tutvustus etteantud teemade kohaselt

**Hindamismeetod:**

Iseseisev töö  
Uurimustöö

**Lävend**

Õpilane esitab iseseisva töö ja hindamisülesande ning esitleb neid rühmas

<b>Iseseisvad tööd</b>
Ühe etteantud regiooni rahvusköögi tutvustus
<b>Praktilised tööd</b>
Eesti turismisihtkohtade võimaluste tutvustamine välituristidele läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi, lähtudes külastajate kultuurierinevustest ja erisoovidest

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab Euroopa regioonide ja riikide turismi- ja kultuurigeograafilist eripära lähtudes euroopalikest väärtushinnangutest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 22 kokku: 82	-iseloostub Euroopa jaotumist turismigeograafilisteks regioonideks ja riikideks arvestades loodus-, kultuuri- ja turismigeograafilisi tegureid; -koostab juhendi alusel Euroopa sihtkoha kirjelduse, kasutades usaldusväärset teavet eesti- ja inglisekeelsetest allikatest; -kirjeldab erinevaid Euroopas levinud religioone, nendega seotud tavaid, kombeid ja väärtushinnanguid, selgitades nende mõju Euroopa rahvaste, kultuuride ja tänaste turismisihtkohtade kujunemisele LÕIMING: GEOGRAAFIA, 20A + 6I	Euroopa turismigeograafia Loodusturism Euroopas Kultuuriturism Euroopas Puhketurism Euroopas Tavad, kombed, traditsioonid ja väärtushinnangud erinevates regioonides, religioon	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane koostab paaristööna ühe Euroopa regiooni tutvustuse (sihtkoha iseloomustus, kultuur, loodus, tavad ja kombestik, vaatamisväärsused jne)			<b>Hindamismeetod:</b> Uurimustöö	
<b>Lävend</b>				
Õpilane esitab uurimustöö ja esitleb seda rühmas				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Uurimustöö (hindamistöö) materjali kogumine ja vormistamine				
<b>Praktilised tööd</b>				
Reisipaketi koostamine etteantud Euroopa sihtkohta, paketi tutvustamine ja müük				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab maailma turismigeograafiat ja kultuuride erinevusi väärtustades teisi kultuure ja teadvustades ennast kultuurikandjana	-nimetab ja näitab kaardil maailma turismi suurregioone, tuues välja nende loodusgeograafilise eripära; -kirjeldab juhendi alusel maailma peamisi	Maailma populaarsed turismi piirkonnad Maailma turism seotuna religiooniga, kultuuride erinevused Pärandkultuur ja nüüdiskultuur Toitumistavad erinevates maailma piirkondades	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö	Eristav



<p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 16 kokku: 76</p>	<p>turismigeograafilisi sihtkohti; -leiab usaldusväärset teavet erinevate maailma kultuuride, religioonide ja nendega seotud turismisihtkohtade kohta kasutades erinevaid informatsiooniallikaid; -tutvustab näidete põhjal maailma erinevaid kultuure ja kultuuridest tulenevaid kombeid tajudes ja väärtustades enda seotust oma ja teiste maade ning rahvaste kultuuripärandiga ja nüüdiskultuuri sündmustega; -kirjeldab erinevate maailma rahvaste toitumise eripärasid, arvestades religioonide mõju toitumistavadele.</p>			
---	--	--	--	--

<p><b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane koostab rühmatööna juhendist lähtuvalt ühe UNESCO maailmapärandi objekti tutvustuse, koostab uurimustöö ja esitleb seda rühmas</p>		<p><b>Hindamismeetod:</b> Uurimustöö</p>
<p><b>Hinne 3</b></p>	<p><b>Hinne 4</b></p>	<p><b>Hinne 5</b></p>
<p>Õpilane esitab uurimustöö UNESCO maailmapärandi objekti kohta ja esitleb oma tööd rühmas. Töös on kasutatud õpetaja poolt etteantud viiteid ja materjale</p>	<p>Õpilane esitab uurimustöö UNESCO maailmapärandi objekti kohta ja esitleb oma tööd rühmas. Töös on kasutatud õpilane enda poolt leitud materjale, faile ja kommentaare</p>	<p>Õpilane esitab uurimustöö UNESCO maailmapärandi objekti kohta ja esitleb oma tööd rühmas. Töös on kasutatud õpilane enda poolt leitud materjale, faile ja kommentaare. Õpilane vastab tööd puudutavatele lisaküsimustele</p>
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>		
<p>Uurimustöö materjali kogumine ja vormistamine</p>		
<p><b>Praktilised tööd</b></p>		
<p>Eesti reisikorraldajate poolt erinevatesse maailma piirkondadesse koostatud pakettreiside analüüs Reisisihina populaarsete maailma erinevate kultuuriruumidega tutvumine, sealsete kommete ja tavade tutvustamine potentsiaalsetele turistidele</p>		

<p><b>Lõimitud teemad</b></p>	<p>inglise keel geograafia</p>
<p><b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b></p>	<p>Õpilane on esitanud õpiväljundite 1,2,3,4 ja 5 hindamisülesanded, mis vastavad lävendile. Õpilane koostab rühmatööna juhendist lähtuvalt ühe UNESCO maailmapärandi objekti tutvustuse, koostab uurimustöö ja esitleb seda rühmas (ÕV 6)</p>
<p><b>Mooduli hindamine</b></p>	<p>eristav hindamine</p>
<p><b>Õppematerjalid</b></p>	<p>Tooman, H. Kuidas kasvab turismipuu? Argo, 2010 Toots, K. Kuidas tunnend Eestimaad? Argo, 2009 Toots, K. Turismimajanduse alused. E-kursus, 2017 Kängsepp, L. Eesti kultuurilugu. E-kursus, 2017 Kängsepp, L. Maailma kultuurid. E-kursus, 2017 Juust, L., Kase, U. Kuidas tunnend maailma? Argo, 2011 Tooman, H., Müristaja, H. Turismisihtkoha arendus ja turundus. Argo, 2008 Viin, T., Villig, R. Hotellimajanduse alused. Argo, 2011</p>



**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
3	Teenindamine ja müük turismiettevõttes	10	Sirje Tamm, Tiina KiiBUS
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud Turismimajanduse aluste moodul.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane võtab vastu külastajate tellimusi, teenindab neid kogu külastajatekonna vältel lähtudes teeninduspõhimõtetest ning tutvustab piirkonda ja seal pakutavaid turismiobjekte ja –teenuseid.		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
100 t	100 t	60 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
võtab vastu külastajate tellimusi eesti ja inglise keeles, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid ning lähtudes etteantud standardist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 25 praktiline töö: 25 iseseisev töö: 15 kokku: 65	<ul style="list-style-type: none"> <li>vastab päringutele, võtab vastu individuaalkülastaja tellimused eesti ja inglise keeles nii otsesuhtluses, telefoni kui e-maili teel, kasutades elektroonilisi seadmeid ja võrke, kontrollides ettevõtte võimalusi tellimuse täitmiseks;</li> <li>vormistab ja kinnitab külastaja tellimuse, andes sellest külastajale teada lähtuvalt ettevõtte teenindusjuhendist ning edastades külastaja erisoovid vastavale töötajale;</li> <li>kasutab efektiivselt andmebaaside tarkvara tabelite, päringute, vormide ja aruannete loomiseks ja redigeerimiseks, arvestades erinevate andmebaaside olemust, struktuuri ja kasutusvõimalusi.</li> </ul>	Tellimuste vastuvõtmine eesti ja inglise keeles Tellimuste kanalid Vabade tubade aruanne Broneerimine Päringutele vastamine Ametikirja koostamine Teenindusjuhendi järgimine Andmebaaside tarkvara kasutamine Tellimuse vormistamine Kinnituskirja vormistamine Tellimuse tühistamine	Interaktiivne loeng, rollimängud, paaristöö, iseseisev töö arvutis	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane vormistab saabunud tellimuse, vastab päringule ja koostab kinnituskirja			<b>Hindamismeetod:</b> Arvestustöö	
<b>Lävend</b>				
Õpilane võtab vastu ja vormistab individuaalkülastaja tellimuse, koostab päringule vastuse ja kinnituskirja				

<b>Iseseisvad tööd</b>
Kinnituskirja ja annulleerimiskirja vormistamine etteantud ülesande põhjal

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>müüb ettevõttes pakutavaid tooteid ja teenuseid sh arveldab klientidega eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles lähtuvalt külastajate vajadustest, soovidest ja ootustest, teenindusprintsipiidest ning ettevõtte töökorraldusest</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 15 kokku: 55</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>tutvustab külastajale eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles ettevõtet ja ettevõttes pakutavaid tooteid ja teenuseid sh lisateenuste võimalusi lähtuvalt välja selgitatud vajadustest ja soovidest;</li> <li>soovitab ja müüb külastajatele ettevõtte tooteid ja teenuseid eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles lähtuvalt teenindusprintsipiidest ning ettevõtte töökorraldusest;</li> <li>arveldab külastajaga, käsitledes erinevaid maksevahendeid ja -liike oma vastutusala piires, koostades nõuetekohase kviitungi;</li> <li>dokumenteerib müügitoimingud ja edastab sularaha ning dokumendid, lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest;</li> <li>Annab enesehinnangu oma tegevusele müügitöös lähtuvalt selle tulemustest.</li> </ul>	<p>Ettevõtte tutvustamine eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles</p> <p>Teenuste tutvustamine ja müük eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles</p> <p>Arve koostamine</p> <p>Erinevate maksevahendite kasutamine</p> <p>Müügitoimingu dokumenteerimine</p> <p>Ettevõtte töökorralduse järgimine</p> <p>Enesehinnangu andmine</p>	<p>Interaktiivne loeng, rollimängud, rühmatöö, iseseisev töö arvutis</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Ühe majutusettevõtte teenuste müük külastajale, arveldamine ning enesehinnangu andmine lähtuvalt müügitulemustest</p>			<p><b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Enesehindamine</p>	
<b>Lävend</b>				
Õpilane tutvustab ja müüb külastajale ettevõttes pakutavaid teenuseid, arveldab ja annab müügitulemustest lähtuva enesehinnangu				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Ühe majutusettevõtte ja selles pakutavate teenuste tutvustamine külastajale				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>teenindab külastajaid kogu külastajateekonna vältel, suheldes aktiivselt eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles arvestades külastajate vajadusi ja soove ning kultuurilisi eripärasid</p> <p>Jaotus tundides:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>loob külastajaga suheldes positiivse õhkkonna, selgitades välja külastaja vajadused ning suheldes aktiivselt külastajatega eesti, inglise ja valitud võõrkeeles, lähtudes heast suhtlustavast, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid;</li> </ul>	<p>Aktiivne suhtlus külastajatega eesti, inglise ja valitud võõrkeeles</p> <p>Külastajateekonna etapid</p> <p>Probleemide lahendamine teenindussituatsioonides</p> <p>Teenindamine pingelises olukorras</p> <p>Majutusettevõtte külastaja sisse- ja väljaregistreerimine</p> <p>Turismialased õigusaktid</p> <p>Majutusruumide tüübid</p>	<p>Interaktiivne loeng, rollimängud, rühmatöö, iseseisev töö arvutis</p>	<p>Mitteeristav</p>

teoreetiline töö: 25 praktiline töö: 25 iseseisev töö: 12 kokku: 62	<ul style="list-style-type: none"> <li>• registreerib külastajad vastavalt kehtivatele õigusaktidele ja teenindusjuhendile, määrates majutusruumid külastajate soove ja ettevõtte võimalusi arvestades;</li> <li>• vahendab külastajale infot tema ettevõttes viibimise ajal eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles, arvestades külastaja soove, eri- ja erilisvajadusi, kultuurilisi ja maailmavaatelisi eripärasid, valides asjakohase käitumis- ja väljendusviisi;</li> <li>• Järgib teenindades ohutus- ja turvameetmeid andes vajadusel külastajale esmaabi ja kutsub professionaalse abi;</li> <li>• küsib ja edastab külastaja suulise ja kirjaliku tagasiside vastutavale töötajale;</li> <li>• suhtleb edukalt erineva positsiooni, kultuuritausta ja maailmavaatega inimestega, käitudes tasakaalukalt ja eesmärgipäraselt erinevates teenindussituatsioonides, sealhulgas probleemide lahendamisel, pingelistes olukordades ning säilitades kontrolli olukorra üle;</li> <li>• hindab enda käitumist teenindusprotsessis lähtuvalt teeninduspõhimõtetest.</li> </ul>	Eri- ja erilisvajadustega külastajad Külastajate kultuuriliste eripäradega arvestamine Tagasiside küsimine ja edastamine Ohutus- ja turvameetmetega arvestamine Esmaabi		
<b>Hindamisülesanne:</b> Majutusettevõtte külastaja sisse- ja väljaregistreerimine, info edastamine ja suhtlus kliendiga eesti, inglise ja valitud võõrkeeles		<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö		
<b>Lävend</b>				
Õpilane viib läbi nõuetele vastavalt majutusettevõtte külastaja sisse- ja väljaregistreerimise. Vahendab infot eesti, inglise ja valitud võõrkeeles ning suhtleb edukalt pingelises olukorras ja probleeme lahendades				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Turismiteenindaja probleemsituatsiooni väljamõtlemine ja võimalike lahenduste pakkumine				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab külastajale Eesti turismisihtkohti ja seal pakutavaid turismiobjekte ja –teenuseid, tuues välja piirkonna ajaloolise ja kultuuripärandi eripära. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 18 kokku: 78	<ul style="list-style-type: none"> <li>• annab müügisituatsioonis aktiivselt külastajale piirkonda puudutavat informatsiooni, tutvustades külastajale piirkonnas pakutavaid turismiteenuseid, tuues välja piirkonna eripära;</li> <li>• tutvustab Eesti turismisihtkohtade võimalusi läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi, lähtudes külastajate vajadustest, ootustest ja soovidest ning müügisituatsioonist;</li> <li>• abistab aktiivselt külastajat väljaspool</li> </ul>	Eesti turismisihtkohtades pakutavad turismiteenused Turismisihtkoha tutvustus läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi Väljaspool turismiettevõtet pakutavate teenuste valimine ja soovitamise kliendile	Interaktiivne loeng, arutelud, rollimängud, rühmatöö, iseseisev töö arutis	Eristav

	turismiettevõtet pakutavate teenuste tellimisel, kasutades interneti infootsingumootoreid ja elektroonse kommunikatsiooni seadeid.		
--	--	--	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Sihtkoha turismiteenuste tutvustamine. Turismisihtkoha tutvustamine külastajatele läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi. Piirkonna turismiteenuste tellimisvõimaluste leidmine interneti abil	<b>Hindamismeetod:</b> Hindeline arvestus
--	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpilane tutvustab külastajale sihtkohas pakutavaid turismiteenuseid. Tutvustab erinevaid Eesti turismisihtkohti läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi. Leiab interneti abil piirkonnas pakutavate teenuste tellimisvõimalusi ning soovib neid külastajale	Õpilane tutvustab külastajale sihtkohas pakutavaid turismiteenuseid. Tutvustab erinevaid Eesti turismisihtkohti läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi. Leiab interneti abil piirkonnas pakutavate teenuste tellimisvõimalusi ning soovib neid külastajale. Selgitab oma töö põhimõtteid ja vastab küsimustele	Õpilane tutvustab külastajale sihtkohas pakutavaid turismiteenuseid. Tutvustab erinevaid Eesti turismisihtkohti läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi. Leiab interneti abil piirkonnas pakutavate teenuste tellimisvõimalusi ning soovib neid külastajale. Selgitab oma töö põhimõtteid ja vastab küsimustele. Analüüsib oma tööd ja pakub alternatiivseid lahendusi

<b>Iseseisvad tööd</b>
------------------------

Õpetaja poolt antud Eesti turismisihtkoha võimaluste tutvustamine läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi
--

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli õppeprotsessi hinnatakse mitmeeristavalt. Mooduli kokkuvõttev hindamine toimub viimase õpiväljundi hindamisega. Sihtkoha turismiteenuste tutvustamine. Turismisihtkoha tutvustamine külastajatele läbi Eesti ajaloo ja kultuuripärandi. Piirkonna turismiteenuste tellimisvõimaluste leidmine interneti abil
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	T.Viin -R. Villig Hotellimajanduse alused <a href="https://www.puhkaeestis.ee/et">https://www.puhkaeestis.ee/et</a> Väike pärandkultuuri käsiraamat Eesti Loodusfoto - Tartu 2007

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
4	Sündmuste teenindamine	8	Tiina Kiibus
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane teenindab meeskonnaliikmena koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside osalejaid		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
50 t	110 t	48 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab meeskonnaliikmena ette koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside territooriumi, ruumid ja vahendid, arvestades kujundamise põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 32 iseseisev töö: 16 kokku: 68	-planeerib meeskonnaliikmena küllastajateekonna koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside läbiviimiseks; -seab valmis territooriumi, ruumid, sisustuse, vajalikud tehnilised vahendid vastavalt teenindusstandardile, tellimusele ja kujundamise põhimõtetele; -seab töökorda heli- ja videotehnika, arvutid ja kommunikatsioonivahendid järgides tehnilist juhendit ja tellimust; -osaleb meeskonnaliikmena teenindamise planeerimisel järgides tellimuse sisu.	I Sündmuskorraldus Sündmuse mõiste ning liigid Spetsiaalsündmused ja megasündmused Projekti planeerimine: kontseptsioon, tasuvusuuring, hinna kujundus, meeskond ja organisatsioon, toimumispaiga planeerimine, tegevusplaan Toote turundamine Majutusettevõtte koostööpartnerid II Koosoleku tehniline teenindus Koosolekuliigid Toimumispaik, valiku kriteeriumid Nõuded ruumile ja –mööblile, erinevad ruumiseade stiilid ja valiku põhimõtted Toitlustamisteenuse iseärasused koosolekute korraldamisel, majutus, transport Tehnilised audiovisuaalsed vahendid Toodete, teenuste esitlemise ja näituse ülespaneku võimaldamine, delegaatide meelelahutus jm III Koosoleku korraldamine Ruumide ettevalmistus Nõutavad materjalid, töövahendid, info Koosolek ja meelelahutus Külaliste vastuvõtt ja registreerimine, juhatamine Suhtlemine küllastajatega	Loeng, seminar, rühmatöö, iseseisev töö nutiseadmetega, õppekäigud ettevõttesse, praktiline töö	Eristav

Hindamisülesanne:

Hindamismeetod:

Õpiväljundid I-III hinnatakse koos Planeerib ja teostab meeskonnatööna ühe sündmuse (koosolek, seminar, koolitus, konverents vm sündmus, mille lähteülesande annab kool) püsides etteantud eelarve piires 1. Planeerib kirjalikult sündmuse vastavalt lähteülesandele (sündmuse eesmärk, toimumise aeg, ajakava, kliendid, ruumid (vajadus, suurus, sisustus), toitlustamine, majutamine jm), tööjõu vajadus, ürituse riskianalüüs, maksumuse arvestamine 2. Tutvustab ja kooskõlastab pakkumise kliendiga (kool) sündmuse läbiviimiseks 3. Teostab meeskonnatööna planeeritud ürituse		Praktiline töö
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
I Kirjalik töö vastab esitatud miinimum nõuetele. II Tutvustab, esitleb töö põhjal sündmuse teenindamist III Osaleb sündmuse läbiviimisel meeskonnaliikmena: -valmistab ette ruumid, seadmed; -võtab vastu kliendid, suunab, juhatab, tutvustab teenuseid, teenindab, hangib ja edastab tagasisidet; -teostab puhastus-korrasustöid (enne sündmust, selle ajal ja pärast); - suhtleb klientidega eesti, inglise ja ühes valitud võõrkeeles, vajadusel kasutab meeskonnaliikme abi	I Kirjalik töö vastab esitatud nõuetele, kõik töö osad on sidusad, esitatud tähtaegselt. II Tutvustab, esitleb töö põhjal sündmuse teenindamist, vastab esitatud lisaküsimustele. III Osaleb sündmuse läbiviimisel meeskonnaliikmena: -valmistab ette ruumid, seadmed; -võtab vastu kliendid, suunab, juhatab, tutvustab teenuseid, teenindab, hangib ja edastab tagasisidet; -teostab puhastus-korrasustöid (enne sündmust, selle ajal ja pärast); -suhtleb klientidega eesti ja inglise keeles ja ühes valitud võõrkeeles, milles vajadusel kasutab meeskonnaliikme abi; -teeb kokkuvõtte sündmusest	I Kirjalik töö vastab esitatud nõuetele, kõik töö osad on sidusad, pakutud välja huvitavaid ja teostatavaid lahendusi, esitatud tähtaegselt. II Tutvustab, esitleb töö põhjal sündmuse teenindamist, vastab lisaküsimustele. III Osaleb sündmuse läbiviimisel meeskonnaliikmena: -valmistab ette ruumid, seadmed; -võtab vastu kliendid, suunab, juhatab, tutvustab teenuseid, teenindab, hangib ja edastab tagasisidet; -teostab puhastus-korrasustöid (enne sündmust, selle ajal ja pärast); -suhtleb klientidega eesti ja inglise keeles ja ühes valitud võõrkeeles; -juhendab ja korraldab meeskonnatööd; -analüüsib sündmuse läbiviimist
<b>Iseseisvad tööd</b>		
1. Sündmus-, sh konverentsikorraldusfirmad Eestis - ülevaade internetiandmete põhjal 2. Koosolekuvõimalused valitud piirkondades - internetis leiduvate andmete põhjal		
<b>Praktilised tööd</b>		
1. Hinnapakumise koostamine koosolekule vastavalt päringule 2. Tehniliste vahendite käsitlemine, korras hoid (digi-, tava- ja pabertahvel, DATA-projektor jm) 3. Tutvumine erinevate ettevõtete koosoleku- ja lisateenustega (õppekäigud)		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab ennast, teenindajaid, tooteid, teenuseid, ruume ning tehnilisi lahendusi, lähtudes koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside tellimusest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 34 iseseisev töö: 16 kokku: 70	-tutvustab ennast; -tutvustab koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside küllastajatele tooteid ja teenuseid lähtudes ettevõtte võimalustest; -tutvustab küllastajatele koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside tingimusi lähtudes tellimuse sisust; -tutvustab osalejatele koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentsidega	I Koosolekuteeninduse töökorraldus Koosoleku töökorraldus, teenindaja tööülesanded, hoiakud Koostöö koosoleku läbiviimisel - koostööpartnerid II Koosoleku turvalisus - tuleohutus, evakuatsioon, esmaabi II Koosoleku teenindus Teenindaja valmisolek Infoteenindus Suhtlemine küllastajatega Sagadamini esinevad probleemid, nende lahendamine Tagasiside	Loeng, seminar, rühmatöö, iseseisev töö nutiseadmete ja arvutiga, õppekäigud ettevõtetesse, praktiline töö	Eristav



	seotud teenindajaid; -informeerib külastajat koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside läbiviimise eripärast ja reeglitest, juhtides tähelepanu ohutusele; -juhendab külastajaid koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside teenindusruumide kasutamisel lähtudes teenindusstandardist.			
<b>Hindamisülesanne:</b> Hindamisülesanne on kirjeldatud I õpiväljundi all			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
1. Koosoleku lisateenused - meelelahutus. Piirkonna võimluste kaardistamine internetis leiduva informatsiooni põhjal 2. Kooli tuleohutusseadmed ja evakuatsiooniplaanid - analüüs				
<b>Praktilised tööd</b>				
1. Tutvumine kooli tuleohutusmeetmete ja -vahenditega 2. Õppekäigud ettevõttesse, võimalusel koosoleku külasõit				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab eesti, inglise ja valitud võõrkeeles meeskonnaliikmena külastajaid koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside jooksul Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 44 iseseisev töö: 16 kokku: 70	-teenindab vastavalt teenindusstandardile koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside külastajaid; -osaleb meeskonnatöös ja rakendab meeskonnatöö põhimõtteid kogu klienditeekonna vältel; -jälgib teenindamisel ohutus- ja turvameetmete täitmist, tagades külastaja turvalisuse andes vajadusel külastajale esmaabi ja kutsudes professionaalse abi; -teostab vahekoristust koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside ajal ja pärast toimumist korrastab sündmuspäiga vastutades oma töö tulemuslikkuse eest; -küsib külastajatelt koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside järel tema rahulolu kohta tagasisidet ja edastab selle meeskonnale; -koostab kliendile koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside külastuse kohta	I Sündmuste teenindamine Klienditeenindus meeskonnatöona Puhastus-korrastustööd ürituse ajal ja ürituse lõppedes Tagasiside hankimine ja edastamine Arveldamine kliendiga II Sündmuste teenindamine inglise/vene keeles Rahvusvahelise kliendi vastuvõtt, teenindamine, tagasiside, arveldamine	Loeng, seminar, rühmatöö, iseseisev töö nutiseadmete ja arvutiga, õppekäigud ettevõttesse, praktiline töö	Eristav

korrektse arve vastavalt kliendi tellimusele ja tema poolt tarbitud teenustele.

**Hindamisülesanne:**

Hindamisülesanne on kirjeldatud I õpiväljundi all

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö

**Hinne 3**

**Hinne 4**

**Hinne 5**

**Iseseisvad tööd**

Erinevate sihtgruppide soovid, vajadused ja rahulolu koosolekul - tagasiside analüüs

**Praktilised tööd**

1. Koosolekul vajalike tehniliste vahendite ettevalmistus vastavalt tellimusele
2. Kohvipauside teenindus
3. Koosolekuruumide puhastus- ja korrastus
4. Koosolekuteenindus võõrkeeles
5. Koosolekuruumi turvalisuse kontroll

**Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine**

Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb hindamisülesande põhjal. Mooduli hinde saamise eelduseks on kõigi iseseisvate tööde esitamine

**Mooduli hindamine**

eristav hindamine

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
5	Vaba aja tegevuste läbiviimine	12	Tiina Kiibus
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane viib meeskonnaliikmena läbi vaba aja tegevusi		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
115 t	150 t	47 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
kavandab meeskonnaliikmena küllastajateekonna vaba aja tegevuste läbiviimiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 25 praktiline töö: 38 iseseisev töö: 15 kokku: 78	-kirjeldab rekreatiivseid tegevusi, seostades neid Eesti kultuuripärandiga ning tuues välja piirkonna eripära; -kaardistab meeskonnaliikmena küllastajateekonna lähtuvalt tellimusest ja küllastaja soovidest; planeerib enda ja meeskonna töö lähtuvalt küllastajateekonnast.	Rekreatsiooni olemus ja tähtsus Rekreatiivsed tegevused sise- ja välitingimustes Sündmuste tüübid Eesti kultuuripärandi kasutamine rekreatsioonis piirkonna eripärast lähtuvalt Vaba aja tegevused erinevatele sihtrühmadele ja erinevatest sündmuste liikidest tulenevalt Küllastajateekonna olemus rekreatsioonis, sh külustuselamus Küllastaja tellimuse käitlemine ja vastavalt sellele vaba aja tegevuste planeerimine meeskondlikult, individuaalselt ning tellimuse ettevalmistamine	Interaktiivne loeng, arutelu, rühmatöö, praktiline töö, iseseisev töö, õpijuhised	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Meeskonnaliikmena rühmatööna ette antud sihtrühmale lihtsama tellimuse kavandamine ja vaba aja tegevuste pakkumise koostamine küllastajateekonda arvestades		<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö		
<b>Lävend</b>				
Vaba aja tegevuste pakkumine vastab etteantud sihtrühmale				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Õpilane kavandab vastavalt rühmatöö tööjaotusele ja isiklikule tööülesandele oma poolt ette valmistatud (õpijuhise alusel) rühmatöö osa ja tutvustab seda meeskonnaliikmetele				
<b>Praktilised tööd</b>				

Sise- ja välitingimustes läbiviidavate vaba aja tegevuste materjalide otsimine kirjandusest ja muudest allikatest ning sobitamine tellimusega

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab meeskonnaliikmena ette vaba aja tegevuste läbiviimiseks territooriumi, ruumid ja vahendid, vastutades oma tööülesannete eest</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 praktiline töö: 36 iseseisev töö: 10 kokku: 86</p>	<p>-valmistab meeskonnaliikmena ette vaba aja tegevuse territooriumi ja ruumid lähtuvalt tellimusest; kaunistab territooriumi ja ruumid lähtuvalt tellimusest ja küllastaja soovidest; -seab töökorda vajalikud vahendid vastavalt vaba aja tegevuskavale.</p>	<p>Territooriumi ja/või ruumide ettevalmistamine Ruumide paigutus ja kaunistamine Lilleseaded Haljasalade kaunistamine ja korrashoid Puude, põõsaste ja taimede hooldamine Istikute valimine ja istutamine Lilled istutamine Väetamine Muru rajamine ja hooldus Sõiduteede ja transpordivahendite parklate hooldus Kõnniteede radade ja matkaradade hooldus Vaba aja tegevusteks vajalike vahendite ette valmistamine Vahendite töökorda seadmine Vaba aja tegevuste keskkonna, teenindajate ja digirakenduste ning tehniliste lahenduste tutvustamine küllastajatele eesti ja inglise keeles Ohutusnõuded vaba aja tegevustes Briifing Riskide hindamine ja juhtimine ning turvalisuse tagamine, vajadusel esmaabi andmine ning professionaalse abi tagamine</p>	<p>Interaktiivne loeng, arutelu, rühmatöö, praktiline töö, iseseisev töö, õpijuhised</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Meeskonnaliikmena rühmatööna ette valmistada konkreetsest tellimusest lähtuvalt (õpijuhise alusel) vaba aja tegevuste läbiviimiseks territoorium, ruumid ja vahendid ning vastutada oma tööülesannete eest</p>		<p><b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö</p>		
<p><b>Lävend</b></p>				
<p>Õpilane valmistab meeskonnaliikmena ette konkreetsest tellimusest lähtuvalt (õpijuhise alusel) vaba aja tegevuste läbiviimiseks territooriumi, ruumid ja vahendid vastutades oma tööülesannete eest. Õpilane esitab nõuetekohase iseseisva töö</p>				
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>				
<p>Õpilane kujundab vastavalt rühmatöö tööjaotusele ja isiklikule tööülesandele omalt poolt ette (õpijuhise alusel) vaba aja tegevuste läbiviimiseks territooriumi ja/või ruumid ja vahendid, vastutades oma tööülesannete eest</p>				
<p><b>Praktilised tööd</b></p>				
<p>Ruumide ja/või territooriumi kaunistamine</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>viib meeskonnaliikmena läbi vaba aja tegevusi, teenindades eesti ja inglise</p>	<p>-tutvustab eesti, inglise keeles küllastajatele vaba aja tegevuse keskkonda, teenindajaid</p>	<p>Projektitöö olemus Lihtsama projekti kavandamine ja läbiviimine kasutades vaba aja tegevusi ja</p>	<p>Interaktiivne loeng, praktilised tegevused,</p>	<p>Mitteeristav</p>

keeles Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 38 iseseisev töö: 12 kokku: 80	ning digirakendusi ja tehnilisi lahendusi; -tutvustab küllastajatele vaba aja tegevust ja ohutusnõudeid, lähtudes tellimusest; -viib läbi mängu kasutades kaasaegset digirakendust; -osaleb meeskonnaliikmena tegevuse elamuslikul läbiviimisel, järgides tegevuskava ja luues meeleolu; -jälgib üksikküllastaja ja kogu rühma käitumist tegevuse vältel, tagades küllastajate turvalisuse, andes vajadusel esmaabi ja/või kutsudes professionaalset abi; -küsib küllastajatelt tegevuse või sündmuse järel tagasisidet rahulolu kohta ja edastab selle meeskonnale; -pärast tegevuse toimumist korrastab sündmuspaiga ja vahendid vastutades oma töö tulemuslikkuse eest.	teenindades küllastajaid kas eesti või inglise keeles Mänguõpetus Mängude liigid Mängude kasutamine vaba aja tegevustes Digimängud, nende kasutamine Tegevuste elamuslik läbiviimine Rekvisiitide kasutamine mängudes Klientide teenindamine ja juhendamine vaba aja tegevuste ajal Tagasiside saamine ja analüüsimine Sündmuspaiga korrastamine peale sündmust	arutelu, esitlus, projektitöö, iseseisev töö
--	--	--	---

<b>Hindamisülesanne:</b> Vaba aja tegevuse ettevalmistamine ja läbiviimine	<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö
---	--

<b>Lävend</b>
---------------

Õpilane valmistab ette ja viib läbi kooli või kogukonnaga seotud tähtpäeval vaba aja tegevusi, jutustab legende ja lugusid
--

<b>Iseseisvad tööd</b>
------------------------

Sise- ja välitingimustes läbiviidavate vaba aja tegevuste ettevalmistamine vastavalt õpijuhisele, teemale ja ette antud sihtrühmale
---

<b>Praktilised tööd</b>
-------------------------

Pärimuskultuurile tuginevate legendide ja lugude harjutamine eesti ja inglise keeles
--

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
esitab eesti ja inglise keeles vaba aja tegevusega seotud lugusid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 38 iseseisev töö: 10 kokku: 68	-leiab erinevatest allikatest vaba aja tegevusteks ja sündmusteks sobivaid piirkonnaga seotud lugusid, laule ja illustreerivaid materjale; -valmistab ette eesti ja inglise keeles vaba aja tegevusega sobiva pärimuskultuurile tugineva loo; -jutustab pärimuskultuurile tugineva loo, valides teema ja esitlusviisi vastavalt küllastajatele ja olukorrale.	Piirkonnaga seotud lugude, laulude ja legendide tundmine Pärimuskultuuri kasutamise põhimõtted Paikkondlikkus Legendid ja lood läbi rahvasuu Traditsioonilised talutööd, taluloomad, käsitöö, rahvatoit, pärimuslikud tähtpäevad, valik rahvajutte ja muistendeid Pärimuskultuurile tuginevate lugude ilmekas jutustamine küllastajatele eesti ja inglise keeles	Interaktiivne loeng, praktilised tegevused, arutelu, esitlus, projektitöö, iseseisev töö	Mitmeeristav

<b>Hindamisülesanne:</b>	<b>Hindamismeetod:</b>
--------------------------	------------------------

Õpilane esitab eesti ja inglise keeles piirkonnaga seotud pärimuskultuurile tuginevaid legende ja lugusid	Ettekanne/esitlus
<b>Lävend</b>	
Õpilane on ettevalmistanud ja esitanud pärimuskultuurile tuginevaid legende ja lugusid	
<b>Iseseisvad tööd</b>	
Õpilane valmistab ette vähemalt 2 pärimuskultuuri legendi või lugu eesti ja inglise keeles	
<b>Praktilised tööd</b>	
Pärimuskultuurile tuginevate legendide ja lugude harjutamine eesti ja inglise keeles	

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamiseks esitab õpilane iseseisvad tööd ja sooritab hindamisülesanded
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Aken, A. Firma pidu. Kuidas korraldada õnnestunud üritust? Äripäeva Kirjastus 2006</li> <li>2.Koppel, M. „Rekreatiivsete tegevuste korraldamine sise- ja väliitingimustes“: <a href="http://web.ametikool.ee/~marve.koppel/rekreatiiv/?Rekreatiivsete_tegevuste_korraldamine_sise-ja_v%C3%A4litingimustes">http://web.ametikool.ee/~marve.koppel/rekreatiiv/?Rekreatiivsete_tegevuste_korraldamine_sise-ja_v%C3%A4litingimustes</a></li> <li>3.Kakko, H. „Rekreatsioonisündmuse korraldamine- meedia ja sponsoreerimine“: <a href="http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/meedia/?Rekreatsioonis%C3%BCndmuste_korraldamine-Meedia_ja_spondeerimine">http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/meedia/?Rekreatsioonis%C3%BCndmuste_korraldamine-Meedia_ja_spondeerimine</a></li> <li>4.Kakko, H. „Eesti kultuuripärandi tutvustamine“: <a href="http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/kultuur/">http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/kultuur/</a>;</li> <li>5.Kakko, H. „Rekreatsioonikorraldamise alused“: <a href="http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/rekreatsioon/">http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/rekreatsioon/</a></li> <li>6.Kakko; H. „Spordi- ja liikumisharrastusõpe“: <a href="http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/liikumine/?Sissejuhatus">http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/liikumine/?Sissejuhatus</a></li> <li>7.Kakko, H. „Mänguõpetus rekreatsioonisündmuste korraldusõppes“: <a href="http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/mang/?M%C3%A4ngu%C3%B5petus_rekreatsioonis%C3%BCndmuste_korraldus%C3%B5ppes">http://web.ametikool.ee/~heli.kakko/mang/?M%C3%A4ngu%C3%B5petus_rekreatsioonis%C3%BCndmuste_korraldus%C3%B5ppes</a></li> <li>8.Pärimuskultuuri kasutamisest turismiettevõttes: <a href="http://www.maaturism.ee/_new/index.php?id=225#.WNTrkPnyjI">http://www.maaturism.ee/_new/index.php?id=225#.WNTrkPnyjI</a></li> <li>9.Leinus, K. e- kursus „Sündmuskorraldus“ <a href="http://syndmuskorraldus.weebly.com/">http://syndmuskorraldus.weebly.com/</a></li> <li>10.Pöllula, K. e- kursus „Töökorraldus majutusettevõttes“. Kliendi teekonna etapid. <a href="http://www.hkhk.edu.ee/majutus/kliendi_tEEKonna_etapid.html">http://www.hkhk.edu.ee/majutus/kliendi_tEEKonna_etapid.html</a></li> <li>11.Jaago, T. „Rahvajutt ja selle seos jutuvälise tegelikkusega“: <a href="http://lepo.it.da.ut.ee/~tjaago/rahvajutt/rahvajutt">http://lepo.it.da.ut.ee/~tjaago/rahvajutt/rahvajutt</a></li> <li>12.Mentaal, M. (2013) „Aia kujundamine mõtetes ja praktikas“, Kirjastus Varrak</li> <li>13.Veigel, M. e-kursus „Seikluskasvatuse ja seiklustegevused“: <a href="https://www.tlu.ee/opmat/tp/seiklus.pdf">https://www.tlu.ee/opmat/tp/seiklus.pdf</a></li> </ol>

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
6	Toitlustusteenindus	15	Malle Kallus, Hiie Põldma
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab hommikusöögi ja kohvipausi toidud, suupisted ja joogid ning teenindab hommikusöögi, kohvipausi, lõuna-, õhtu- ja pidusööki ja välitoitlustuse kliente.		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
110 t	210 t	70 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
valmistab vastavalt juhenditele hommikusöögi, kohvipausi toidud, suupisted ja joogid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 18 kokku: 78	-arvestab hommikusöögi ja kohvipausi planeerimisel ja valmistamisel enimlevinud toidutalumatusetega nt laktoositalumatus, gluteenitalumatus, allergia, valides sobilikud toiduained vastavalt juhendile; -arvutab tooraine vajaduse hommikusöögiks ja kohvipausiks, lähtudes juhendist ja küllastajate arvust; -valmistab hommikusöögi ja kohvipausi õigeaegselt, vastavalt juhendile ja küllastajate arvule, järgides töökorraldust ja enesekontrolliplaani; -serveerib hommikusöögi ja kohvipausi lähtudes teenindusstandardist.	TOIDUOHUTUS JA HÜGIEEN Toidukäitlemine. TÖÖKORRALDUSE ALUSED Toitlustusettevõtete liigid. Teenindusstandard. Töövahendid ja seadmed köögis. Toiduainete, pooltoodete ja valmistoitude säilitus, vajalikud tingimused. Enesekontrolliplaan toitlustusettevõttes. MENÜÜDE KOOSTAMISE ÜLDISED ALUSED. Tervisliku toitumise alused. Eritoitumisvajadustega kliendid, sobivad toidud. Toidukorrad. Hommikusöögimenüüd. Rahvusvaheliselt tuntud hommikusöögid. Kalkuleerimise alused. TOIDUVALMISTAMISE ALUSED töök vajalikud töövahendid k.a lihtsamad seadmed peamised toiduainete rühmad, erinevad külma- ja kuumtöötlusvõtted, toitude maitsestamine, erinevate roogade valmistamine - pudrud, munatoidud, pannkoogid ja sinna juurde kuuluvad lisandid, salatid ja salatikastmed, võileivad, lihtsamad taigad ja sellest küpsetised, erinevad	Loeng, testide lahendamine (kontrolltestid) Praktiline töö. Rühmatöö (paaristöö)	Mitteeristav

	suupisted ja joogid. TOIDUVALMISTAMINE PRAKTILINE -valmistab juhendi järgi lihtsamad toidud, hommikueine toidud, suupisted ja joogid. Tööohutus, ergonoomia, toiduhügieen, puhastustööd köögis	
<b>Hindamisülesanne:</b> Valmistab hommikusöögi toidud vastavalt tehnoloogilistele kaartidele. Muudab ühe retsepti sobivaks etteantud toitumisprobleemiga kliendile.		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö
<b>Lävend</b>		
Hommikusöök on valmistatud vastavalt menüüle ja tehnoloogilisele kaardile. Retsept on muudetud vastavalt etteantud eritoitumusele.		
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Asendada 2-käigulises menüüs toidud eritoitumisega klientidele: laktoositalumatus, gluteenitalumatus ja taimetoitlane. Koostada iseseisvalt üks eritoitumise menüü hommikusöögiks.		
<b>Praktilised tööd</b>		
Valmistab vastavalt hommikusöögi menüüle toidud (pudrud, muna- ja kohupiimatoidud, küpsetised, kuumad joogid) ja serveerib toidud.		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab hommikusöögi ja kohvipausi küllastajaid eesti ja inglise keeles lähtudes teenindusstandardist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 40 iseseisev töö: 18 kokku: 78	-pakib vastavalt standardile küllastajale kaasa varajase hommikueine; -katab hommikusöögi- ja kohvipausi laua vastavalt küllastajate arvule ja menüüle; tutvustab küllastajatele eesti ja inglise keeles hommikusöögimenüüd; teenindab küllastajaid, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja teeninduse põhitehnikaid, lähtudes küllastajate eripärast, teeninduse korraldusest ja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest, väljendades ennast eesti ja inglise keeles arusaadavalt; -koristab laualt kasutatud nõud ja ülejäänud toidu, lähtuvalt töökorraldusest; -korrastab vastavalt teenindusstandardile peale küllastaja lahkumist hommikusöögi- või kohvipausiala ja töövahendid.	TOITLUSTUSTEENINDUS. Toitlustusteenus ja toitlustusteenindus. Toitlustusteenindaja. ERINEVAT TÜÜPI LAUAD. Hommikusöögilauad. Kohvipausid ja nende korraldamine arvestades ürituse liiki. TEENINDUSES VAJALIKUD VAHENDID. Lauapesu. Lauanõud, söögiriistad, serveerimisvahendid. Pakkimiseks kasutatavad vahendid. LAUDADE EELKATTED. Hommikulauakatted. Kohvilaua katted. Selvelaudade katted. TEENINDUSPROTSESS. Teeninduse põhitehnikad. Suhtlemine. Kliendikeskne teenindamine.	Testid, erinevate lauanõude tundmine, õpetaja ettekanded, videod, praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Buffeelaua katmine etteantud küllastajate arvule. Salvrätikute voltimine. Kohvilaua katmine kahele inimesele ja teenindamine.			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö	
<b>Lävend</b>				



Buffeelaud on kaetud vastavalt nõuetele. Õpilane katab paaristööna kohvilaua ja teenindab kliente kasutades sobivaid töövõtteid, korrektseid termineid ja viisakusväljendeid. Õpilane võib kaks erinevat salvrätti.

### Iseseisvad tööd

Video analüüs: teenindussituatsiooni analüüsimine, õige ja vale käitumine.  
Viisakusväljendid eesti ja seejärel inglise keeles.

### Praktilised tööd

Õpilased valmistavad rühmatööna ette hommikusöögi laua iseteeninduseks.  
Õpilane teeb vastavalt etteantud menüüle eelkatte, serveerib toidud ja teenindab külastajaid lauas. Koostab arve ja arveldab külastajatega. Korrastab tööala ja töövahendid

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Abistab lõuna-, õhtu- ja pidusöökide toitude valmistamisel ja serveerimisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 50 iseseisev töö: 8 kokku: 88</p>	<p>-valmistab juhendamisel lihtsamaid lõuna-, õhtu- ja pidusöökide toite vastavalt külastajate arvule; serveerib juhendamisel meeskonna liikmena valmistatud toidud; katab meeskonna liikmena selve- ja istumisega laua vastavalt külastajate arvule ja menüüle.</p>	<p>LÕUNA- JA ÕHTUSÖÖGID. Erinevad liigid. TOIDUVALMISTAMINE. Eel-, pea- ja järelroad. Sobivad joogid. TEENINDUSVIISID. Osaline-, täis- ja selveteenindus. SERVEERIMISVIISID. Taldriku-, vaagna-, kandiku- ja käruteenindus.</p>	<p>Paaristöö, praktiline töö</p>	<p>Mitteeristav</p>

#### Hindamisülesanne:

Õpilane valmistab paaristööna etteantud menüüle vastavad toidud, katab laua ja serveerib toidud kahele inimesele.

#### Hindamismeetod:

Rühmatöö  
Iseseisev töö  
Praktiline töö

### Lävend

Iseseisvad tööd on esitatud ja vastavad lävendile. Õpilane täidab hindamisülesande.

### Iseseisvad tööd

Väikelapse sünnipäeva menüü.  
Jõulumenüü rahvustoitudest.  
Ülestõusmispüha menüü erinevate rahvuste köökidest.

### Praktilised tööd

Erinevate suppide, muna- ja kohupiima toitude, vormitoitude ja magustoitude valmistamine. Toitude serveerimine. Piduliku laua katmine vastavalt menüüle.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>teenindab vastavalt menüüle külastajaid erinevates toitlustamises</p>	<p>-kavandab valmistatavate toitude serveerimise vastavalt ettevõtte eripärale ja</p>	<p>TEENINDUSPROTSESS TOITLUSTUSES Erinevad üritused ja liigid.</p>	<p>Praktiline töö, iseseisev töö arvutis.</p>	<p>Eristav</p>

teenindussituatsioonides luues elamusliku õhkkonna Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 50 iseseisev töö: 18 kokku: 78	klienditellimusele; juhendab koostatud plaani alusel kaaslasi erinevates toitlustamise teenindussituatsioonides; -teenindab külalastajaid lõuna-, õhtu- ja pidusöökidel lähtuvalt juhendist, serveerides toite ja jooke vastavalt menüüle; -suhtleb külalastajatega arusaadavalt ja viisakalt eesti ja inglise keeles ja luues elamusliku õhkkonna; -koristab laualt kasutatud nõud ja ülejäänud toidu lähtuvalt töökorraldusest ja külalastaja soovist; -korrastab vastavalt teenindusstandardile peale külalastaja lahkumist teenindusala ja töövahendid; -kasutab enesehindamist oma teeninduskäitumise arendamiseks; -sooritab teenindaja töö eripärast lähtuvalt sobilikke võimlemisharjutusi vastupidavuse arendamiseks.	Ruumide ja laudade kaunistamise võimalused, meelehutusprogramm. Laudade reserveerimise võimalused. Klientide tervitamine ja vastuvõtt. Menüü tutvustamine ja nõustamine. Toitude ja jookide serveerimine. Klientide teenindamine ja suhtlemine, tagasiside. Kassatöö ja arveldamine.		
--	---	--	--	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Restoranilõuna teenindamine kooli restoranis. Õpilane valmistab rühmatööna ette restorani, katab menüüle vastavalt lauad, kaunistab lauad, serveerib köögist saadud toidud. Teenindab külalastajaid, arveldab külalastajatega. Koristab restorani ja annab oma tööle hinnangu.		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö Arutus
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õpilane osaleb rühmatöös, täidab hindamisülesande. Suhtleb külalastajatega eesti- ja inglise keeles. Küsimustele vastamine on seotud raskustega.	Õpilane osaleb rühmatöös, täidab hindamisülesande. Suhtleb külalastajatega eesti- ja inglise keeles. Vastab külalastajate küsimustele asjatundlikult.	Õpilane osaleb rühmatöös, täidab hindamisülesande. Suhtleb külalastajatega eesti- ja inglise keeles. Vastab külalastajate küsimustele asjatundlikult. Esitab külalastajale omapoolseid pakkumisi.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Salvrättide voltimine, (3 erinevat salvrätti voltimise võtet). Erinevate joogiklaaside tundmine.		
<b>Praktilised tööd</b>		
Erinevate laukatete valmistamine (lõunasöök, kohvipaus, hommikusöök). Viisakas teenindamine ja oskuslik viisakusväljendite kasutamine eesti ja inglise keeles.		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab vastavalt menüüle külalastajaid välitoitlustamise tingimustes Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20	-kavandab juhendamisel meeskonna liikmena, välitoitlustamise teenindamise vastavalt klienditellimusele kasutades digivahendeid;	VÄLITOITLUSTUS Välitoitlustuse olemus ja erinevad liigid. Seadusandlus välitoitlustuse pakkumise kohta. Kokkulepped klientidega, tänapäevased digivahendid.	Interaktiivne loeng, praktiline töö.	Mitteeristav

praktiline töö: 40 iseseisev töö: 8 kokku: 68	-pakib transpordiks tooraine, toidu, joogid ja muud vajalikud vahendid, järgides menüüd, sündmuse eripära, ilmastikuolusid, töökorraldust ja enesekontrolliplaani; -valmistab ette välitingimustes toitlustuse koha ning teeb ettevalmistusi toiduvalmistamiseks ja serverimiseks, lähtudes menüüst ja töökorraldusest; -abistab toidu valmistamisel välitingimustes, vajadusel kasutades ohutult lõket ja välitoitlustuse seadmeid, järgides töökorraldust ning serveerib toite ja jooke lähtuvalt menüüst; -tutvustab eesti ja inglise keeles külastajatele sündmuse ajaplaani, pakutavaid toite ja jooke; -teenindab külastajaid kasutades asjakohaseid töövõtteid ja teeninduse põhitehnikaid, lähtudes külastajate ja sündmuse eripärasest; -koristab kasutatud nõud ja ülejäänud toidu, pakib need transpordiks, lähtudes töökorraldusest ja külastajate soovist; -korrastab välitoitlustamise koha ja käitleb prügi lähtudes jäätmekäitluse nõuetest.	Sündmuse eripära ja ilmastikuoludega arvestamine. Tööde planeerimine. Välitoitluskoha majanduspaik ehk tagala. Inventar, vahendid ja seadmed. Sobilikud menüüd vastavalt üritusele. <b>TÖÖKORRALDUS</b> Tööohutusnõuded. Pakendamine transpordiks. Nõuded transpordiks ja säilitamiseks. Hügieen ja enesekontrolliplaan. Välitingimustes toitlustuse ja teeninduse koha ettevalmistamine sõltuvalt menüüst, ilmastikuoludest. Ettevalmistustööd toidu valmistamiseks ja serverimiseks. <b>TOIDUVALMISTAMINE VÄLITINGIMUSTES</b> Toiduvalmistamine lõkkel ja erinevate seadmetega. Toitude säilitamine. Toitude serveerimine ja pakkumine. Teenindamine välitingimustes. Kliendile toidu kaasa pakkimine. <b>JÄÄTMEKÄITLUS</b> Prügi sorteerimine. Pakendamine ja transport. Välitoitlustamise koha korrastamine. Puhastus- ja korrastustööd.		
---	--	--	--	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Rühmatööna ühe väliürituse toitlustamine (menüü koostamine, vajalike vahendite ja tarvikute valimine, toitude valmistamine, teenindamine, koristamine).	<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö
---	---

<b>Lävend</b>
Õpilane valmistab ette ja viib läbi rühmatööna välitoitlustamise. Esitab iseseisva tööna ürituse läbiviimiseks töökava.
<b>Iseseisvad tööd</b>
Etteantud ürituse välitoitlustamise töökorraldus.
<b>Praktilised tööd</b>
Ürituste välitoitlustamine, toitude valmistamine, transport, klientide teenindamine, toitlustusala koristamine.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik teostada õpiväljundite hindamistööd lävendi tasemel. Mooduli hinne on praktilise töö hinne, mis on kirjeldatud 4. õpiväljundi all.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	S. Rekkor- A. Kersna- A. Roosipõld- M.Merits „ TOITLUSTAMISE ALUSED“, 2008 S. Rekkor- A. Kersna- M.Merits- I. Kivisalu „ TOIDUVALMISTAMINE SUURKÖÖGIS“, 2010

S. Rekkor- A. Vainu- R. Eerik- T. Palm „ TEENINDAMISE KUNST“, 2013  
M. Kotkas- A. Roosipõld“ RESTORANITEENINDUS“, 2010  
HEA HÜGIEENITAVA JUHEND: [http://www.vet.agri.ee toidukontroll, hügieenipakett](http://www.vet.agri.ee/toidukontroll, hügieenipakett)  
[http://e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine\\_suurkoogis](http://e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis)  
[http://e-ope.khk.ee/ek/2011/tookorraldus\\_suurkoogis](http://e-ope.khk.ee/ek/2011/tookorraldus_suurkoogis)  
<http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/?Avaleht>  
[http://Valgamaa.kok.ee/oppe/2010\\_toitumine\\_haiguste\\_ajal/tervislik\\_toitumine.html](http://Valgamaa.kok.ee/oppe/2010_toitumine_haiguste_ajal/tervislik_toitumine.html)  
<http://eope.ehte.ee/toitlustus/?Avaleht>

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
7	Majutusteenindus	15	Tiina Kiibus
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid "Turismimajanduse alused", "Teenindamine ja müük"		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane tutvustab, soovitab ning müüb külastajatele majutusettevõtte teenuseid		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
70 t	230 t	90 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võtab vastu külastajate tellimusi, koostades pakkumiskirju nii eesti kui ka inglise keeles, arvestades majutusettevõtte töökorraldust ja võimalusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 praktiline töö: 60 iseseisev töö: 23 kokku: 98	-kirjeldab vastuvõtuosakonna tööprotseduure, tuues välja majutusettevõtte osakondade vahelised seosed; -võtab vastu individuaal- ja rühmatellimusi erinevatest kanalitest ning vormistab ja broneerib need lähtuvalt majutusettevõtte töökorraldusest ja hindade konfidentsiaalsuse reeglitest; -koostab juhendi alusel pakkumis-, kinnitus- ja annulleerimiskirja eesti ja inglise keeles, kasutades digivahendeid ja arvestades külastaja soove ja ettevõtte võimalusi.	Hotellimajanduse ajalugu maailmas ja Eestis Majutusettevõtete liigitus lähtuvalt turismiseadusest Hotellide liigitamine Hotelliorganisatsiooni struktuur ja ametikohad Osakondade ametikohad Koostöö teiste osakondadega Kliendi tsükkel/klienditeekond (igal etapil osakondade koostöö) Vastuvõtus kasutatavad süsteemid (sh erinevad tarkvarad) Erialane terminoloogia Hotelliteenus, majutustoode Tubade tüübid Tubade seisud, kirjeldus Online tellimussüsteemidega töötamine majutusettevõttes Tellimuste allikad Tellimusprotsess (etapid) Arvuti kasutamine kirja ja tabelite koostamisel Ametikirja koostamise reeglid eesti- ja võõrkeeltes Tellimuse koostamine, kinnitus ja annulleerimiskiri eesti ja inglise keeles Ülebroneerimine Tellimusgraafikud ja lahendused ülemüügi korral	Diskussioon, loeng, rollimängud, iseseisev töö arvutis	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane koostab arvutil ametikirja (tellimuse/kinnituskirja/annulleerimiskirja) kasutades etteantud hotelli andmeid. Õpilane kasutab		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö		

arvutiprogrammi ja koostab seal vabade tubade aruande)	Ülesanne/harjutus
<b>Lävend</b>	
Iseseisev töö on rühmas esitletud. Ametikirjad vastavad standardile ja Fidelio aruanne on esitatud	
<b>Iseseisvad tööd</b>	
Õpilane loob oma fantaasiahotelli ning pakub etteantud kliendile lisateenuseid	
<b>Praktilised tööd</b>	
Arvutiprogrammi Fidelio harjutustunnid (kliendi konto loomine, klientide sissekirjutamine, arvete koostamine, väljakirjutamine, aruannete loomine jne)	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
pakub ja müüb majutusettevõtte põhi- ja lisateenuseid eesti ja inglise keeles, kasutades sobivaid müügitehnikaid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 praktiline töö: 60 iseseisev töö: 22 kokku: 97	-müüb majutusettevõtte põhi- ja lisateenuseid eesti ja inglise keeles arvestades sihtrühma eripära; -pakub külastajatele kõrgema klassi tube, kasutades sobivaid müügitehnikaid; -tutvustab külastajatele partnerite teenuseid lähiumbrusest, pakkudes lisaväärtust.	Majutusettevõtete põhi- ja lisateenused Majutusettevõtete klientide ootused ja vajadused Majutusettevõtete teenused vastavalt ettevõtte äriideele Upsell Upgrade Majutusettevõtete partnerite lisateenused Komisjonitasu	Interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutis, töö arvutiprogrammiga Fidelio	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Etteantud kliendile/klientidele müügipakkumise koostamine, mis sisaldab nii põhi- kui ka lisateenuseid			<b>Hindamismeetod:</b> Ülesanne/harjutus	
<b>Lävend</b>				
Iseseisev töö on esitatud ja rühmas esitletud. Hindamisülesanne vastab etteantud klendi/klientide vajadustele ja soovidele				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Etteantud kliendirühmale lisateenuste pakkumine etteantud hotelli teenuste hulgast, lisades lähipiirkonna teenuseid				
<b>Praktilised tööd</b>				
Müügipakkumiste koostamine eesti- ja inglise keeles				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab külastajaid eesti, inglise ja ühes võõrkeeles külastajateekonna jooksul, lähtudes külastaja vajadustest ja soovidest, majutusettevõtte töökorraldusest ja äriilistest huvidest	-võtab vastu ja saadab külastajaid ära lähtudes majutusettevõtte teenindusstandardist; -teeb külastaja sisse- ja väljaregistreerimise lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist ja	Esmane kontakt Hotelli tarkvarad Külastaja sisseregistreerimise protsess Külastaja väljaregistreerimise protsess Külastaja kaardile esitatavad nõuded	rollimängud, iseseisev töö arvutis ja arvutiprogrammis Fidelio	Mitteeristav

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 praktiline töö: 60 iseseisev töö: 23 kokku: 98	kehtivatest õigusaktidest; -lahendab teenindussituatsioone säilitades külastaja rahulolu järgides oma vastutusala piire ning ettevõtte ärihuve; -leiab ja edastab külastajatele vajalikku teavet, kasutades erinevaid infoallikaid; -küsib külastajatelt tagasisidet reageerides sellele sobival, tagades külastaja rahulolu ja ettevõtte hea maine.	Külalissuhete juhtimine (probleemi analüüs, lahendus, tagasiside) Tagasiside vormid ja võimalused Vastuvõtu lisaülesanded: posti käsitlemine, äratus, turvalisus, jne		
--	---	---	--	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Külastaja sisseregistreerimine ja väljaregistreerimine eesti ja inglise keeles	<b>Hindamismeetod:</b> Ülesanne/harjutus
--	---

<b>Lävend</b>
---------------

Iseseisev töö on esitatud. Hindamisülesande lahendus vastab üldlevinud standardile
--

<b>Iseseisvad tööd</b>
------------------------

Info leidmine Pärnu linna ja regiooni vaatamisväärsuste, turismiobjektide, kaubanduskeskuste ja teenindusettevõtete kohta
---

<b>Praktilised tööd</b>
-------------------------

Rollimängud teenindusolukordade lahendamiseks eesti, inglise, vene ja soome keeles
--

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab arve, jälgides tellimuse kinnitust, kasutatud teenuseid ja hinnakokkuleppeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 25 praktiline töö: 50 iseseisev töö: 22 kokku: 97	-teostab kassa ülevõtmise ja üleandmise protseduurid vastavalt kassaeeskirjadele; -koostab arve juhendi alusel, vastavalt kehtivatele õigusaktidele ning ettevõtte ja kliendivahelisele kokkuleppele; -arveldab külastajaga kasutades erinevaid maksevahendeid.	Põhiteenuse ja lisateenuste hinnapakumise koostamine - vabade tubade aruanne Hinnapoliitika ettevõttes (individuaal- ja rühmahinnad, koostöölepingud), makseviisid Arve koostamine külalise lahkumisel Kassaprotseduurid	Rühmatöö, iseseisev töö arvutis	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Saabunud tellimusele vastuskirja, tellimuse kinnituse ja arve vormistamine; külastaja sisse- ja väljaregistreerimine eesti ja inglise keeles, probleemituatsiooni lahendamine ning majutusettevõtte ja ümbruskonna lisateenuste pakumine.	<b>Hindamismeetod:</b> Ülesanne/harjutus
---	---

<b>Hinne 3</b> Arve ja tellimuse kinnituse koostatamisel on 2 viga. Õpilane parandab vead iseseisvalt ning sooritab suulise teenindamise rahuldavalt.	<b>Hinne 4</b> Arve ja tellimuse kinnitus on korrektsed, esineb vigu arve rekvisiitides. Õpilane sooritab suulise teenindamise ladusalt ja eksimusteta.	<b>Hinne 5</b> Arve ja tellimuse kinnitus on korrektsed ja veatud. Õpilane sooritab suulise teenindamise eeskujulikult ja empaatiliselt.
--	--	---

<b>Iseseisvad tööd</b>
------------------------

Hinnapakumine etteantud külastajate grupile vabalt valitud majutusettevõtte teenuste põhjal. Kinnituskirja koostamine eelpooltoodud hinnapakumisele
---

**Praktilised tööd**

Erinevate aruannete ja kliendikirjade koostamine, arvete koostamine

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide hindamisülesannete esitamine lävenditele vastavalt. Mooduli hinne kujuneb 4. õpiväljundi hindamisülesande lahendamise põhjal
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Viin T. Hotelli vastuvõtt Tartu Ülikooli kirjastus 2005 Viin T., Villig R. Hotellimajanduse alused Tallinn Argo 2011 e-õpiobjekt Majutustoote müük <a href="https://sites.google.com/site/majutustoode/home">https://sites.google.com/site/majutustoode/home</a> Mae A. ja Tooman H. Inimeselt inimesele 1999 Tooman H. Kuidas kasvab turismipuu? 2010 Hotellide ja Reisibüroode (Rahvusvaheline) Suhtlemise Reeglistik IHRA ja UFTAA



**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
8	Teeninduspraktika	21	Tiina Kiibus, Karin Torin
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud on moodulid "Teenindamine ja müük turismiettevõttes", "Sündmuste teenindamine", "Vaba aja tegevuste läbiviimine", "Toitlustusteenindus", "Teeninduskeskkonna kujundamine ja korrashoid"		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane rakendab oma klienditeenindusalaseid teadmisi praktikas turismiettevõttes sh maaturismiettevõttes, majutus- ja toitlustusettevõttes, konverentsikeskuses, külustuskeskuses, teemapargis, muuseumis - teenindades kliente, järgides kehtivaid standardeid ja protseduureegleid		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
60 t	480 t	6 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib oma praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 iseseisev töö: 6 kokku: 21	-koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, leping, oskuste nimistu); -koostab ametliku tutvustuskirja tööandjale; -koostab juhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid lähtuvalt praktikajuhendist ja praktikaettevõtte võimalustest; -sõnastab tööülesanded eelseisvaks praktikaks, lähtuvalt praktikaeesmärkidest.	Tutvumine praktikaettevõttega Praktika kord Praktika dokumentatsioon Praktika eesmärgistamine ja tööülesannete sõnastamine	Iseseisev töö arvutis Praktikaettevõtte külastamine	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**  
Õpilane külastab praktikaettevõtet ja sõlmib praktika eellepingu ning tagastab selle täidetuna kooli praktikakorraldajale

**Hindamismeetod:**  
Iseseisev töö

**Lävend**

Praktika eelleping on täidetud ja tagastatud kooli praktikajuhendajale praktikalepingu sõlmimiseks

**Iseseisvad tööd**

Praktikaettevõtte leidmine koostöös kooli praktikajuhendajaga  
Praktika eellepingu täitmine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>koristab ja valmistab ette majutus- ja üldkasutatavad ruumid ja territooriumi küllastajate vastuvõtmiseks vastavalt praktikaettevõtte teenindusstandardile</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 120 kokku: 130</p>	<p>-koristab küllastajate majutusruumid ja üldkasutatavad ruumid vastavalt koristusjuhendile, võttes arvesse mustuse astet ja valides juhendi alusel sobivad koristusvahendid ja -ained ning doseerides ja kasutades ainet säästlikult ja eesmärgipäraselt;</p> <p>-valmistab ette praktikaettevõtte majutusruumi, korrastades voodi ja hügieeniruumi, pidades pesuarvestust ja käideldes seda vastavalt juhendile;</p> <p>-teeb erinevaid heakorratõid lähtudes praktikaettevõtte töökorraldusest ja hooldusjuhenditest.</p>	<p>Majutusruumide ja üldkasutatavate ruumide koristamine</p> <p>Koristusainete ja koristusvahendite valimine vastavalt koristusjuhendile ja mustuse astmele</p> <p>Voodi korrastamine ja hügieeniruumi puhastamine vastavalt standardile</p> <p>Pesu käitlemine ja pesu arvestamine vastavalt juhendile</p> <p>Heakorratõid lähtudes praktikaettevõtte väliskeskonnast</p>	<p>Praktiline töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Majutusruumi kliendijärgne koristamine vastavalt majutusettevõtte standardile</p>			<p><b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö</p>	
<p><b>Lävend</b></p>				
<p>Majutusruum on küllastajale ettevalmistatud lähtudes praktikaettevõtte standarditest ja tööjuhenditest</p>				
<p><b>Praktilised tööd</b></p>				
<p>I ettevõttepraktika. Majutusruumide vahe- ja lõppkoristamine Üldkasutatavate ruumide koristamine Heakorratõid</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>teenindab vastavalt praktikaettevõtte menüüle küllastajaid erinevates toitlustamise teenindussituatsioonides luues elamusliku õhkkonna</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 120 kokku: 130</p>	<p>-valmistab vastavalt juhenditele hommikusöögi, kohvipausi toidud, suupisted ja joogid;</p> <p>-serveerib hommikusöögi ja kohvipausi lähtudes teenindusstandardist;</p> <p>-teenindab hommikusöögi ja kohvipausi küllastajaid vastavalt praktikaettevõtte menüüle;</p> <p>-teenindab küllastajaid lõuna-, õhtu- ja pidusöökidel lähtuvalt juhendist, serveerides toite ja jooke vastavalt menüüle.</p>	<p>TÖÖOHUTUS, TOIDUOHUTUS JA HÜGIEEN</p> <p>TÖÖKORRALDUSE ALUSED</p> <p>Toiduainete, pooltoodete ja valmistoitade säilitus, vajalikud tingimused</p> <p>Enesekontrolliplaan toitlustusettevõttes</p> <p>MENÜÜDE KOOSTAMISE ÜLDISED ALUSED</p> <p>Toidukorrad. Praktikaettevõtte menüüd</p> <p>Kalkuleerimise alused</p> <p>TOIDUVALMISTAMINE PRAKTILINE - valmistab juhendi järgi lihtsamad toidud, hommikueine toidud, suupisted ja joogid</p> <p>Tööohutus, ergonoomia, toiduhügieen, puhastustööd köögis</p> <p>TEENINDUS - PRAKTILINE</p>	<p>Praktiline töö, meeskonnatöö</p>	<p>Mitteeristav</p>

		TEENINDUSES VAJALIKUD SEADMED JA VAHENDID Seadmed ja töövahendid Laua katmisvahendid, serverimisvahendid Pakkimiseks kasutatavad vahendid LAUDADE EELKATTED. Hommikulaua-, kohvilaua-, lõuna- ja õhtusöögikatted ning selvelauakatted TEENINDUSPROTSESS Teeninduse põhitehnikad Suhtlemine Kliendikeskne teenindamine Kassatöö ja arveldamine Meeskonnatöö		
--	--	---	--	--

**Hindamisülesanne:**

Hommikusöögiks toitlustusruumi ettevalmistamine, toitude valmistamine, toitude serverimine ja küllastajate teenindamine meeskonnatööna

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö

**Lävend**

Toitlustusruum on küllastajate teenindamiseks ettevalmistatud. Hommikusöögi toidud on valmis õigeaegselt ja serveritud küllastajatele. Küllastajate teenindamine vastab ettevõtte standardile ja küllastajate vajadustele.

**Praktika**

Toitude valmistamine meeskonnatööna  
 Erinevateks toidukordadeks laudade ettevalmistamine  
 Küllastajate teenindamine, küllastajatega arveldamine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab erinevate sündmuste ja vaba aja tegevuste küllastajaid vastavalt praktikaettevõtte teenindusstandardile Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 120 kokku: 130	-teenindab vastavalt teenindusstandardile koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside küllastajaid; -viib meeskonnaliikmena läbi vaba aja tegevusi, teenindades küllastajaid eesti ja inglise keeles.	Koosolekute, seminaride, koolituste ja konverentside teenindamine vastavalt teenindusstandardile Vaba aja tegevused, nende planeerimine ja läbiviimine lähtuvalt klientide ootustest, vajadustest ja soovidest	Praktiline töö	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Koosoleku või seminari ettevalmistamine ja teenindamine meeskonnatööna

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö

**Lävend**

Koosoleku ruum on ettevalmistatud vastavalt praktikaettevõtte standarditele. Õpilane osales koosoleku teenindamise tööühmas

**Praktika**

Ürituste teenindamine lähtuvalt majutusettevõtte standarditest  
 Vaba aja tegevuste planeerimine ja läbiviimine

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab praktikaettevõtte külastajaid kogu külastajateekonna vältel lähtudes teenindus-põhimõtetest ja praktikaettevõtte eripärast Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 120 kokku: 130	-rakendab praktikaettevõtte klienditeeninduse häid tavasid, lähtudes klientide teenindamisel ettevõtte teenindusstandarditest; -müüb ettevõttes pakutavaid tooteid ja teenuseid sh arveldab klientidega eesti ja inglise ning valitud võõrkeeles lähtuvalt külastajate vajadustest, soovidest ja ootustest, teenindusprintsipiidest ning ettevõtte töökorraldusest; -tutvustab piirkonda ja seal pakutavaid turismiobjekte ja –teenuseid.	Teenindusstandardid Toodete teenuste müük ja arveldamine lähtuvalt külastajate vajadustest, soovidest ja ootustest teenindusprintsipiidest ning ettevõtte töökorraldusest Turismiobjektid ja -teenused praktikaettevõtte piirkonnas	Praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Majutusettevõtte lisateenuste soovimine ja müük külastajatele, hea teenindustava ja ettevõtte teenindusstandardi järgimine			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
<b>Lävend</b>				
Külastajate vajadustest lähtuv lisateenuste tutvustamine ja müümine				
<b>Praktika</b>				
Praktikaettevõtte külastajate teenindamine, külastajate soovide väljaselgitamine, teenuste ja toodete müük Piirkonna turismiobjektide ja vaatamisväärsuste tutvustamine külastajatele				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
analüüsib oma tööd ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 kokku: 5	-võrdleb praktikal tehtud koolis õpituga, hinnates ennast ja olukordi kriitiliselt; -koostab juhendi alusel kirjaliku eneseanalüüsi sooritatud praktika kohta, arvestades seatud praktika eesmärgi; -koostab juhendi alusel praktikaportfoolio sh praktikaaruande; -esitleb suuliselt juhendi alusel praktika kogemusi ja eesmärkide saavutatust.	Praktikale hinnangu andmine ja analüüs Praktikaaruande ja praktikapäeviku täitmine Praktika avalik kaitsmine	Iseseisev töö arvutis, avalik esinemine	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane täidab praktikaaruande ja praktikapäeviku ning kaitses praktikat avalikul praktikakaitsmisel			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö	
<b>Lävend</b>				

Praktika on sooritatud ja kaitstud. Praktikadokumendid on korrektselt täidetud

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide õpiväljundite hindamisülesannete täitmine lävendi tasemel
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Eriala ja õppekavakohane praktikajuhend Praktikakorraldust reguleerivad seaduslikud aktid Praktika dokumentatsiooni näidis Pärnumaa Kutsehariduskeskuse kirjalike tööde koostamise juhend Praktika aruande koostamise juhend Viin, T. Hotelli vastuvõtt. Tartu Ülikooli Kirjastus, 2005 Viin, T., Villig, R. Hotellimajanduse alused. Argo, 2011 Mürstaja, H. Sündmus- ja koosolekuteenindus. Argo, 2011

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
9	Majutusteeninduse praktika	9	Tiina Kiibus
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Mooduli alustamiseks on vajalik "Majutusteeninduse" mooduli läbimine		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane teenindab külastajaid majutustevõttes, planeerides oma tööd, järgides kehtivaid standardeid ja protseduurireegleid ja rakendades omandatud erialaseid teadmisi ja oskusi töökeskonnas		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
10 t	216 t	8 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
planeerib oma praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	-koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, leping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale); -koostab juhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid lähtuvalt praktikajuhendist ja praktikaettevõtte võimalustest; -sõnastab tööülesanded eelseisvaks praktikaks, lähtuvalt praktikaeesmärkidest.	Praktika eesmärgistamine ja tööülesannete sõnastamine Tutvumine praktikaettevõttega Praktika eellepingu täitmine	Iseseisev töö arvutis	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane täidab ettevõtte külastuse käigus eellepingu ja esitab selle kooli praktikakorraldajale täidetult			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö	
<b>Lävend</b>				
Eelleping on esitatud täidetuna ja tähtajaliselt				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Praktikaettevõtte külastamine				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel teenindades külastajaid majutusettevõttes, järgides ettevõtte töökorraldusest tulenevaid nõudeid Jaotus tundides: praktiline töö: 108 kokku: 108	-täidab juhendi alusel igapäevaselt praktikapäevikut, kirjeldades oma praktikategevusi ja andes hinnangut toimetulekule; -hoiab korras ja puhtana oma töökoha tulenevalt praktikaettevõtte töökorraldusest; -täidab etteantud ülesandeid ja peab kinni tähtaegadest; -teenindab majutusettevõtte külastajaid igapäevatöös ja töötab juhendamisel meeskonnas; -küsib külastajatelt tagasisidet reageerides sellele sobival, tagades külastaja rahulolu ja ettevõtte hea maine; -analüüsib juhendamisel probleemsituatsioone ja nende tekkimist, pakkudes välja meeskonnale omapoolsed lahendused.	Praktikapäeviku täitmine Tutvumine majutusettevõtte töökorraldusega Klientide teenindamine Külastajate teenindamine meeskonnas Tagasiside kogumine ja analüüsimine Probleemsituatsioonide lahendamine	Praktiline töö.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Külastajate grupi teenindamine klienditeekonna jooksul meeskonnatööna, probleemsituatsioonide lahendamine, tagasiside ja kokkuvõtte toimumust			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
<b>Lävend</b>				
Õpilane on osalenud hindamisülesande täitmisel meeskonna liikmena ja täitnud talle pandud ülesanded				
<b>Praktika</b>				
Igapäevaste meeskonnaülesannete täitmine lähtuvalt ettevõtte omapäras, külastajate soovidest ja vajadustest				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab praktikaettevõtte külastajaid külastajateekonna jooksul, lähtudes külastaja vajadustest ja soovidest, majutusettevõtte töökorraldusest ja äriilistest huvidest Jaotus tundides: praktiline töö: 108 kokku: 108	-müüb majutusettevõtte põhi- ja lisateenuseid eesti ja inglise keeles arvestades sihtrühma eripära; -võtab vastu ja saadab külastajaid ära lähtudes majutusettevõtte teenindusstandardist; -lahendab teenindussituatsioone, säilitades külastaja rahulolu järgides oma vastutusala piire ning praktikaettevõtte ärihuve; -leiab ja edastab külastajatele vajalikku teavet, kasutades erinevaid infoallikaid; -koostab igapäevatöös majutusteenuste	Majutusettevõtte põhi- ja lisateenused Teenindusstandardid Teenindussituatsioonide lahendamine, säilitades külastaja rahulolu, järgides oma vastutusala piire ning praktikaettevõtte ärihuve Infoallikad ja nende kasutamine Arvete koostamine, tellimuste kinnitamine	Praktiline töö	Mitteeristav

	arveid, jälgides tellimuste kinnitust, kasutatud teenuseid ja hinnakokkuleppeid.		
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane täidab juhendamisel vastuvõtutöötaja tööülesandeid lähtudes ettevõtte teenindusstandardist, küllastajate soovidest ja vajadustest, kasutades eestikeelseid ja inglise keelseid korrektseid termineid ja viisakusväljendeid		<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
<b>Lävend</b>			
Õpilase teeninduskultuur ja oskused vastavad ettevõtte teenindusstandardile ja teeninduskultuurile			
<b>Praktika</b>			
Majutusettevõtte põhiteenused ja nende müük Majutusettevõtte lisateenused ja nende müük Erinevad broneerimisvõimalused Walk-in küllastajate teenindamine ja teenuste müük Kinnituskirjade koostamine ja edastamine küllastajatele Küllastajate sisseregistreerimine ja väljaregistreerimine Täiendava info hankimine vastavalt küllastajate soovidele ning vajadustele Arvete koostamine, rahaga arveldamine, kassatöö			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
analüüsib oma tööd ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes Jaotus tundides: iseseisev töö: 5 kokku: 5	-võrdleb praktilisel tehtud koolis õpituga, hinnates ennast ja olukordi kriitiliselt ja oma initsiatiivi praktika jooksul praktikaettevõttes; -koostab juhendi alusel kirjaliku eneseanalüüsi sooritatud praktika kohta, arvestades seatud praktika eesmärke; -koostab juhendi alusel praktikaportfoolio sh praktikaaruande; -esitleb suuliselt juhendi alusel praktika kogemusi ja eesmärkide saavutatust.	Praktikale hinnangu andmine ja analüüs Eneseanalüüsi koostamine, praktikale ja oma tööalasele panusele tervikuna hinnangu andmine Eesmärkide saavutamise analüüs	Iseseisev töö arvutis	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktikadokumentide esitamine. Praktika avalik kaitsmine				
<b>Lävend</b>				
Õpilane on esitanud täidetud praktikadokumendid ja kaitsnud praktika				
<b>Praktika</b>				
Praktikadokumentide (praktikapäevik, praktikaaruanne, hindamisleht) täitmine. Praktika avalik kaitsmine				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide õpiväljundite omandamine lävendi tasemel
--	---



<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
--------------------------	------------------------

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
10	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	Helke Heinmets, Endla Kuura, Kristel Sepp
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õppija kujundab enda erialast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
106 t		24 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
kavandab oma õpitee arvestades oma isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 33 iseseisev töö: 6 kokku: 39	* analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi õpitava erialaga seonduvalt * sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid * koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani arvestades oma ressursside ja erinevate keskkonnateguritega	Suhtlemine. I kursus 1. Minu valitud eriala. 2. Kutsestandard. Kutsega seonduvad kompetentsid, vajalikud isikuomadused ja suhtlemisalased pädevused. 3. Minu rollid tööelus. 4. Mina kui isiksus- minu tugevused ja nõrkused. 5. Minu rollid ja rolliülesanded tulevases ametis, neid toetavad oskused ja isikuomadused. 6. Suhtlemissituatsioonid. Karjääri planeerimine. I kursus 1. Isiksuseomadused. 1. Töötamist mõjutavad isiksuseomadused. 3. Väärtused. 4. Huvid ja oskused sh suhtlemis- ja koostööoskused 5. Õpioskused ja -eesmärgid, õpimotivatsioon. Arvutiõpetus. I kursus. 1. Õppetööks vajaliku info leidmine ja kasutamine. 2. Trükiprogrammide kasutamine, tööde vormistamine. 3. Esitluste koostamine. 4. Elektrooniline kirjavahetus.	Loeng, rühmatöö, arutelu, esitlus, harjutus, iseseisev töö arvutis.	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**  
Karjääri planeerimine.

**Hindamismeetod:**  
Analüüs

1. Õpilane koostab SWOT põhimõtetele tuginedes eneseanalüüsi. Õpitegevuste plaan. Arvutiõpetus.
2. Õpilane koostab etteantud teemal esitluse ja esitleb seda rühmas.

### Lävend

Õpilane esitab iseseisvad tööd ja hindamistööd, mis vastavad lävendile.

### Iseseisvad tööd

Suhtlemine.

1. Minu tasakaaluratas.

Karjääri planeerimine.

1. Analüüsida essees filmi "Õnnelind Flamingo" põhjal, mis kujundab isiksuse.

Arvutiõpetus.

1. Esitluse koostamine ja esitlemine rühmas.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni probleeme ja võimalusi</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 46 iseseisev töö: 12 kokku: 58</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid</li> <li>* kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda</li> <li>* selgitab tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi lähtuvalt regulatsioonidest</li> <li>* valin enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab enda võimalikku rolli selles</li> <li>* seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga, tuues välja probleemid ja võimalused</li> </ul>	<p>Töökeskkonna ohutus. I kursus.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Töökeskkond ja ohutegurid.</li> <li>2. Ohutu töökeskkonna loomine.</li> <li>3. Tuleohutus.</li> <li>4. Töökeskkond majutusettevõttes.</li> <li>5. Küllastajate turvalisuse tagamine majutusettevõttes.</li> </ol> <p>Keskonnahoid. II kursus.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Keskkonnaprobleemid (globaalsed, regionaalsed, kohalikud)</li> <li>2. Keskkonnaprobleemide tekkepõhjused.</li> <li>3. Jäätmed ja ületootmine.</li> <li>4. Ressursside raiskamine.</li> <li>3. Iga inimese osa keskkonna probleemide lahendamiseks.</li> </ol> <p>Majanduse ja ettevõtluse alused. II kursus.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Majanduse olemus. Inimese majanduslikud vajadused, ressursid, ressurside piiratus.</li> <li>2. Turg. Nõudmine ja pakkumine. Turumajandus.</li> <li>3. Eelarve, eelarve koostamine.</li> <li>4. Maksud, otsesed ja kaudsed maksud.</li> <li>5. Tulud ja kulud. Tulude deklareerimine.</li> <li>6. Pangad, pankade teenused.</li> <li>7. e-riik. Portaali kasutusvõimalused.</li> <li>8. Ettevõtluskeskkond Eestis. Ettevõtja, palgatööline.</li> <li>9. Ettevõtluskeskkond õpitavas valdkonnas.</li> <li>10. Kultuurilised erinevused ettevõtluskeskkonna mõjutajana.</li> <li>11. Äriidee, äriplaani, äriplaani koostamine.</li> </ol> <p>Töösuhted. III kursus.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tööseadusandlus.</li> <li>2. Töölepingud, info leidmine töölepinguseaduse kohta.</li> <li>3. Ajatöö ja tükitöö.</li> <li>4. Bruto- ja netopalk.</li> </ol>	<p>Rühmatöö, iseseisev töö arvutis, ülesannete lahendamine.</p>	<p>Mitteeristav</p>

**Hindamisülesanne:**

Iseseisvad tööd.

**Hindamismeetod:**

Iseseisev töö

**Lävend**

Õpilane esitab iseseisvad tööd, mis vastavad etteantud juhendile.

**Iseseisvad tööd**

Majanduse ja ettevõtluse alused: II kursus

1. Eelarve koostamine etteantud juhendi alusel.

2. Ettevõtluskeskkonna kirjeldus.

Töösuhted: III kursus.

1. Tööseadusandlusega tutvumine. Õpilane leiab internetist töösuhteid reguleerivaid õigusakte ja võrdleb erinevaid töölepinguvorme omavahel.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kavandab oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 7 kokku: 7	<ul style="list-style-type: none"> <li>* määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas analüüsides erinevaid keskkonnategureid</li> <li>* kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi kasutades loovustehnikaid</li> <li>* kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste väärtust kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses</li> <li>* valib meeskonnatööna probleemile sobiva jätkusuutliku lahenduse</li> <li>* koostab meeskonnatööna tegevuskava lahenduse elluviimiseks (ärimudel, projekt vms)</li> </ul>	Meeskonnatöö eelised ja puudused töö korraldamisel Meeskonna moodustamine, ülesannete jaotamine, . Eesmärkide püstitamine. Meeskonnaliikmete vastutus . Konfliktide lahendamine.	Rühmatöö.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Meeskonna moodustamine etteantud probleemi lahendamiseks.		<b>Hindamismeetod:</b> Probleemsituatsiooni lahendamine		
<b>Lävend</b>				
Meeskonnatöö toimimine on rühmas analüüsitud.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab enda vastutust kutsealase karjääri kujundamise eest ning on motiveeritud ennast arendama Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20	<ul style="list-style-type: none"> <li>* analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel korrekture eesmärkides ja/või tegevustes</li> </ul>	Karjääri planeerimine. II kursus. 1. Enesejuhtimine, eneseregulatsioon. 2. Refleksioon, reflektiivne mõtlemine. 3. eesmärkide seadmine. 4. Kuidas seada motiveerivaid eesmärgi?	Loeng. Rühmatöö, arutelu, esitlus, iseseisev töö arvutis. harjutused.	Mitteeristav

iseseisev töö: 6 kokku: 26	* kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid * selgitab tegureid, mis mõjutavad tema valikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist * selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas	Karjääri planeerimine. III kursus. 1. Infoallikad koolitus-, praktika- ja töökoha leidmiseks. 2. Kandideerimisdokumendid (CV, motivatsioonikiri, kaaskiri). 3. Tööintervjuu. 4. Tööjõuturg ja selle muutumine.		
-------------------------------	--	--	--	--

**Hindamisülesanne:**  
 SWOT analüüs II kursusel  
 Karjääriplaani II kursusel.

**Lävend**

Õpilane osaleb näidistööintervjuul ja rühmatöös III kursusel.

**Iseseisvad tööd**

Karjääri planeerimine.  
 II kursusel.  
 Karjääriplaani.  
 III kursusel.  
 Kandideerimisdokumentide koostamine.

<p><b>Lõimitud teemad</b></p>	<p>Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused:          ÕV II - õppija tunneb õpingute ülesehituse eri etappe ja planeerib eriala õppekava alusel oma isiklikud õppe-eesmärgid.          Klienditeeninduse alused:          ÕV III - rakendab majutus- ja toitlustusettevõtte teenindusprotsessis sobivat suhtlemistehnikat ja käitumist.          Eesti keel:          ÕV IV - loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid.          Arvutiõpetus:          koostab, kujundab ja vormistab erinevaid tekste ja dokumente, koostab esitlusi.</p>
<p><b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b></p>	<p>Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõigi hindamistööde sooritamine lävendi tasemel.</p>
<p><b>Mooduli hindamine</b></p>	<p>mitteeristav hindamine</p>

## Õppematerjalid

Abiks valikutel. Eesti Töötukassa, Tallinn 2018  
Istuda või astuda? Praktilised sammud oma elutee kavandamiseks. Sihtasutus Innove, 2014  
Karjääri planeerimise oskuste kujundamine kutseõppes. Õpetajaraamat kutseõppeasutuse õpetajale. SA Innove karjääri- ja nõustamisteenuste arenduskeskus, Tallinn 2014  
Anti Kidron. Suhtlemine. Mondo 2004  
M. McKay, M. Davies, P. Fanning. Suhtlemisoskused. Väike Vanker 2004  
<https://www.minukarjaar.ee/esileht>  
Harjutused: Mina täna, <https://www.minukarjaar.ee/esileht>  
Ardo Reinsalu. Praktiline ajajuhtimine. HAL Consult 2012  
Aino Siimon. Ajajuhtimine. Tartu Ülikooli Kirjastus 2004  
Kuidas seada motiveerivaid eesmärke:  
Tööleht 1, eesmärkide seadmine alla laadimiseks: [https://www.inspiratsioon.ee/wp-content/uploads/2010/04/eesmargid\\_tooleht\\_inspiratsioon\\_ee.pdf](https://www.inspiratsioon.ee/wp-content/uploads/2010/04/eesmargid_tooleht_inspiratsioon_ee.pdf)  
Tööleht 2, eesmärkide seadmine alla laadimiseks: <https://inspiratsioon.ee/wp-content/uploads/2020/01/eesmargi-seadmine.pdf>  
Julge unistada (inspiratsioonilugu) <https://inspiratsioon.ee/julge-unistada/>  
Tööturul nähtavaks video-CVga? <https://www.minukarjaar.ee/et/lugemist/tooturul-nahtavaks-video-cvga-toeline-valjakutse-keskealisele-tootsijale>  
Harjutused: Mina homme, <https://www.minukarjaar.ee/harjutused?filter=Mina-homme>

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
11	Keel ja kirjandus	6	Ruth Leping, Heili Västrik
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava eesti keele ja kirjanduse valdkonna eesti keele ja kirjanduse, vene keele ja kirjanduse (õpperühmas, kus eesti keelt õpitakse teise keelena ning õpe toimub osaliselt või täielikult vene keeles) õppeainetega.		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
120 t		36 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suuliselt kui ka kirjalikus suhtluses; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Kõneleb arusaadavalt, valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile Eristab kõne- ja kirjakeelt. Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid.	KEEL SUHTLUS- JA TUNNETUSVAHENDINA. Teksti erinevused. Kirjakeel ja kõnekeel, murdekeel ja släng. Keelekontaktid: saksa, vene, inglise ja soome keele mõju eesti keelele. Keeleline etikett, sh virtuaalkeskonnas. Oskuskeele erinevus. Õigekirja tundmine.	Praktiline harjutus Mõistekaart. Loeng Rollimängud Rühmatöö/ Paaristöö Loovtöö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Arutlev kirjand kasutades sobivat sõnavara, arvestades keele- ja grammatikareegleid.			<b>Hindamismeetod:</b> Kontrolltöö Arutlus Ülesanne/harjutus	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Teksti sõnastuses on väiksemaid vajakajäämisi. Kirjutatud loetava käekirjaga, selles pole rohkem kui 10 õigekirjaviga. Sõnavara on piisav.	Tekst on kirja pandud heas keeles, loetava käekirjaga. Selles ei ole üle 6 õigekirjavea. Sõnavara on mitmekülgne.	Tekst on kirja pandud heas keeles, loetava käekirjaga ja võib sisaldada 1-2 õigekirjaviga. Sõnavara on rikkalik.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				

Slängiteksti (murdeteksti) ümbersõnastamine kirjakeelde, vajadusel slängisõnaraamatu kasutamine. Oma slängisõnaraamatu koostamine. Arutlev kirjand.

**Praktilised tööd**

Korrektne enesetutvustus, sobivate keelenormide kasutamine, sõnaraamatu kasutamine, õigekirja tundmine. Meilikirja vormistamine. Analüüs: oma ja kaaslase keele analüüs, keelekasutuse eripära, ajastuomased keelenähtused.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Valib sobiva sõnakasutuse vastavalt suhtlussituatsioonile, järgib kirjutamisel õigekirjareegleid, koostab ja vormistab tekste vastavalt juhendile.	EESTI SÕNAVARA. Sõnavara liigid. Sõnavara rikastamise võimalused. Keele kujundlikkus ja loov keelekasutus. Ilukirjandusliku teksti eripära.	Praktiline harjutus. Teatmeteoste/linkide kasutamine. Loovusharjutus/ Loovtöö Paaris- või rühmatöö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Tekstiloom (kirjand, arutlus, miniuurimus, refereering, ...), mis vastab teemakäsitlusele ja sõnastus on selge ning mitmekülgne.			<b>Hindamismeetod:</b> Kontrolltöö Test Uurimustöö	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Kirjutatud tekst on teemakohane, arutlev, probleemi käsitlus ei ole põhjalik, tekstist ei ilmne kirjutaja üldistusvõime. Teksti sõnastus on kohati ühekülgne. Kuni 10 õigekirjaviga.	Kirjutatud tekst on teemakohane, arutlev, probleemi käsitlus on põhjalik, tekstist ilmneb kirjutaja üldistusvõime. Teksti sõnastus on selge, sobiv ja mitmekülgne. Sõnavara on rikkalik. Kuni 7 õigekirjaviga.	Kirjutatud tekst on teemakohane arutlev, probleemi käsitlus on põhjalik, tekstist ilmneb kirjutaja üldistusvõime. Teksti sõnastus on selge, ladus, täpne ja isikupärane. Sõnavara on rikkalik. 0-3 õigekirjaviga.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Loovusharjutus: kaasaegne muinasjutt vm. Rollis kirjutamine: kirjutatakse mõne tegelase keele- või sõnavarakasutusest (pankur, ärimees, talunik, tegelane kirjandusest)				
<b>Praktilised tööd</b>				
Praktiline harjutus. Teatmeteoste/linkide kasutamine. Kirjandusliku teksti keeleline võrdlus-analüüs.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates;	Nimetab meediateksti üldtunnused. Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile. Nimetab infootsingu võimalusi Põhjendab infoallika valikut.	MEEDIA JA MÕJUTAMINE. Meediateksti tunnused. Reklaami erandlik keelekasutus. Kriitilise reklaamitarbija kujundamine. Olulisemad meediažanrid (uudis, reportaaž, intervjuu, arvamus).	Rühmatöö, mõistekaardi koostamine, rollimäng, teksti analüüs, tekstiloom.	Eristav



Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Kasutab saadud teavet enda loodud tekstides ja igapäevaelus.  Tunneb olulisemaid meediatekste, on teadlik meediateksti vastuvõtu eripäradest.	Sotsiaalmeedia — kvaliteetajakirjanduse ja meelelahutusaja-kirjanduse erinevused. Sihtgruppidest lähtuvalt tähtsamad meediakanalid Eestis: meediakanali eesmärk, info edastamise eesmärk, teemade skaala, peamised teemad, info edastamisviis, argumenteerimine ja demagoogia meediakanalites. Kriitiline ja teadlik lugemine. Fakti ja arvamuse eristamine. Oma seisukoha eetilise ja asjakohane edastamine.	
<b>Hindamisülesanne:</b> Meediatekstide ja tähtsamate infokanalite tundmine läbi meediatekstide sõnastamise.		<b>Hindamismeetod:</b> Kontrolltöö	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Tunneb põhilisi meediatekste, aga eksib 2-3 mõistega, nimetab tähtsamaid infokanaleid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Oma seisukohad loetu ja kuuldu kohta pole piisavalt põhjendatud. Töös võib esineda 7-10 õigekirjaviga.	Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamaid infokanaleid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Põhjendab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta. Töös võib esineda 4-6 õigekirjaviga	Tunneb meediatekste ja nimetab tähtsamaid infokanaleid. Koostab lihtsamaid meediatekste. Põhjendab oma seisukohti loetu ja kuuldu kohta. Töös võib esineda kuni 3 õigekirjaviga.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Meediateksti loomine- intervjuu läbiviimine, arvamuskirjeldus päevasündmustest			
<b>Praktilised tööd</b>			
Mõistekaart: meediateksti liigid ja tunnused. Rühmatöö: ajalehe koostamine ja esitus. Kirjutab uudise päevasündmustest.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Koostab ja vormistab teksti vastavalt juhendile, järgides kirjutamisel õigekirjareegleid. Kasutab erinevatest infoallikatest saadud teavet enda loodud tekstides. Kirjutab alusteksti põhjal arutluse, kasutades tekstinäiteid ja tsitaate. Leiab seotud ja sidumata tekstist vajaliku info ja vastab esitatud küsimustele, viitab kasutatud allikate koostab etteantud faktide põhjal lihtsama tabeli või diagrammi, kirjutab lähtuvalt õigekirjareeglitest. Teksti koostamine ja pealkirjastamine. Referaadi või stendiettekanade või esitus koostamine, vormistamine ja ettekandmine. Tabelite ja diagrammide analüüs, lünktekstide täitmine. Tarbetekstide koostamine: avaldus, CV, kaaskiri, volikiri.	FUNKTSIONAALNE LUGEMINE JA KIRJUTAMINE. Tekstide liigid. Peamõte, teksti ainestik, materjali kogumine ja süstematiseerimine. Teksti ülesehitus ja selle sidusus. Lõigu ülesanne. Arutleva teksti kirjutamine alusteksti põhjal. Oma teksti toimetamine ja pealkirjastamine. Tüüpilised stiilivead. Kokkuvõtte ja referaadi kirjutamine. Teabeotsing. Seotud ja sidumata tekstid (nimestikud, tabelid, graafikud. Lihtsamad tarbetekstid. Õigekirjaoskuse parandamine ja kinnistamine.	Alusteksti põhjal kirjutamine. Teksti struktuuri tajumine. analüüs, teksti koostamine tabeli või diagrammi põhjal  Mudelkirjutamine.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b>		<b>Hindamismeetod:</b>		

Arutleva teksti koostamine. Referaadi või stendiettekande või esitluse vormistamine ja ettekandmine. Tarbetekstide vormistamine.		Kontrolltöö Arutlus Suuline esitus
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Töö on üldjoontes rahuldavalt sõnastatud, kuid vähe argumenteeritud, sõnastus mõnevõrra ühekülgne, tekst on kohati ebaselge ja arutlev- jutustav. Ortograafiavigu 7 – 10	Töö on kirjutatud ja vormistatud üldjoontes korrektselt, kuid töö ülesehituses esineb üksikuid ebatäpsusi keelekasutuses, iseloomulik vähene argumentatsioon. Ortograafiavigu 4 – 6.	Töö on vormistatud korrektselt, tööd iseloomustab ladus sõnastus, mõtteselgus, hea keelekasutus ja argumenteerimisoskus. Töö on analüüsv. Ortograafiavigu 0 – 3
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Referaadi või stendiettekande või esitluse koostamine. Tabelite ja diagrammide analüüs, teksti koostamine tabeli või diagrammi põhjal.		
<b>Praktilised tööd</b>		
Mudelkirjutamine, tarbetekstide koostamine – avaldus, CV, kaaskiri, motivatsioonikiri. Harjutused õigekirjaoskuse ja stiili parandamiseks.		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Põhjendab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi. Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid. Avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate. Seostab teksti oma kogemuse ja mõtetega. Kirjutab alusteksti põhjal arutluse. Tutvustab loetud kirjandusteose autorit, kirjeldab tegevusaega ja –kohta ning olulisi sündmusi, iseloomustab tegelasi. Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust. Selgitab ja kasutab teksti analüüsimiseks tarvilikke põhimõisteid.	ILUKIRJANDUS KUI KUNST. Ilukirjanduse põhiligid. Kirjandusvoolud. Autori koht ajas, traditsioonis, rahvuskirjanduses. Kirjandusteose ja lugeja suhe. Lugejaoskused: teadlik lugeja ja tema isiklik elukogemus, põlvkondlik ja sotsiaal- kultuuriline kuuluvus. Proosateksti analüüs ja tõlgendamine.	Ajurünnak, loeng, esitlus, ajatelg.	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Ilukirjandusteksti lugemine ja analüüs. Rollis kirjutamine. Õppekäik kultuuriloolisse paika ja selle kohta kokkuvõtte kirjutamine.		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Kontrolltöö Ülesanne/harjutus Analüüs		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Tunneb ja eristab kirjanduse põhilikke. Teab ajastuga seotud	Tunneb ja eristab kirjanduse põhilikke. Teab ajastuga seotud	Tunneb ja eristab kirjanduse põhilikke. Teab ajastuga seotud autoreid.		

autoreid. Analüüsib ilukirjandusteost, põhiprobleemi ja peamõtte sõnastamisega on raskusi. Põhjab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid tekstist ja oma elust.	autoreid. Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid tekstist ja oma elust.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjab oma seisukohti, toob rohkesti sobivaid näiteid tekstist ja oma elust.
---	---	---

**Iseseisvad tööd**

Retsensiooni koostamine loetu või nähtu põhjal (teatrietendus, film ...) või aruande koostamine õppekäigu kohta.

**Praktilised tööd**

Rühmatöö: kirjandusvoolud, nende tunnused, teosed ja autorid (plakat, stendiesitus, ajatelg jm). Proosateksti analüüs ja tõlgendamine.

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid nii tekstist kui ka oma elust. Selgitab ja kasutab teksti analüüsiks vajaminevaid põhimõisteid, tutvustab loetud teost ja selle autorit. Põhjab oma seisukohti, arutleb teose probleemide ja väärtushinnangute üle, toob sobivaid näiteid tekstist ja oma elust, vastab loetud teksti põhjal küsimustele.	Kirjandusteose ja lugeja suhe. Lugejaoskused: teadlik lugeja ja tema isiklik elukogemus, põlvkondlik ja sotsiaal-kultuuriline kuuluvus. Proosateksti analüüs ja tõlgendamine. Lemmikraamat. Õppekäik kultuuriloolisse paika, teatrietenduse külastus, filmi vaatamine ....	Ajurünnak, loeng, esitus. Rollis kirjutamine. Õppekäik kultuuriloolisse paika, teatrietenduse külastus, filmi vaatamine.	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Ilukirjandusteksti analüüs. Retsensioon või raport.	<b>Hindamismeetod:</b> Analüüs
--	-----------------------------------

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Oma seisukohti pole piisavalt põhjendatud, sobivaid näiteid on vähe. Põhjab oma lugemiseelistusi. Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid. Avaldab ja põhjab oma arvamust, ei kasuta oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate. Seostab teksti oma kogemuse ja mõtetega, näiteid tekstist ja oma elust pole piisavalt.	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjab oma seisukohti, ei leia piisavalt sobivaid näiteid. Põhjab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi. Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid. Avaldab ja põhjab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate. Seostab teksti oma kogemuse ja mõtetega. Toob näiteid tekstist ja oma elust	Analüüsib ilukirjandusteost, sõnastab põhiprobleemi ja peamõtte. Põhjab oma seisukohti, toob sobivaid näiteid. Põhjab oma lugemiseelistusi ja –kogemusi. Teeb loetu põhjal järeldusi ning annab hinnanguid. Avaldab ja põhjab oma arvamust, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate. Seostab teksti oma kogemuse ja mõtetega. Toob rohkesti näiteid tekstist ja oma elust.

**Iseseisvad tööd**

Loeb läbi vähemalt kaks teost eesti või maailmakirjandusest.

**Praktilised tööd**

Ilukirjandusteksti lugemine ja analüüs: etteantud küsimustele vastamine ja oma arvamuse esitamine tekstinäidete põhjal.

<b>Iseseisev töö</b>	Iseseisvad tööd on kirja pandud õpiväljundite juures.
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Mooduli sisus ette nähtud töödest peab olema positiivsele hindele sooritatud 3/4. Nende hulgas peavad olema kõik mooduli sisus olevad õpiväljundeid hindavad ülesanded.</p> <p>Mooduli hinde kujunemiseks peavad olema kõik väljundid olema saavutatud lävendi tasemel. Koondhinded kujunevad mooduli kokkuvõtva töö või praktilise töö põhjal, kuhu on lõimitud kõikide õpiväljundite saavutamise seonduvad ülesanded ja kriteeriumid. Üldjuhul kasutatakse mooduli hindamismudeleid, mis jagatakse õppijatele kätte mooduli alguses, mille põhjal toimub enesehindamine ja kujundav hindamine. Erisused kajastatakse kooli õppekavas (moodulite rakenduskavas).</p>
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Ehala, M (1998). Eesti kirjakeel. Künnamees.</p> <p>Ehala, M (1997). Eesti keele struktuur. Künnamees.</p> <p>Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Künnamees. 10.klass 1.;2. vihik</p> <p>Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Künnamees. 11. klass 1.;2.vihik</p> <p>Ehala, M; Kitsnik, M (2011). Praktiline eesti keel. Künnamees. 12.klass 1;2.vihik</p> <p>Hennoste, M (1995). Tekstiõpetuse õpik. Avita.</p> <p>Kilgi, A (2004). Keeleviit.Koolibri.</p> <p>Kraut, E (2004). Eesti õigekeel. Koolibri.</p> <p>Kuhhi, M (2006). Eesti ametikeel. Ilo.</p> <p>Rebane, M ( 2003). Eesti kirjandus. Ilo.</p> <p>Rebane, M ( 2003). Maaailma kirjandus. Ilo.</p> <p>Riismaa, P (2002). Eelmise sajandi eesti kirjandus. Künnamees.</p> <p>Õunapuu, T (2002). Igapäevane emakeel. Koolibri.</p> <p><a href="http://www.eki.ee/dict/qs/">http://www.eki.ee/dict/qs/</a></p>

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Õppija, kes on omandanud põhihariduse või põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
12	Kunstiained	1,5	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab kunstilaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava kunsti valdkonna muusika, kunsti õppeainetega.		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>		
30 t	10 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 10 kokku: 40	Võrdleb näidete alusel erinevate kunstiliikide ja muusikažanride emotsionaalset mõju Toob näiteid oma kokkupuudetest erinevate kunstiliikide ja muusikažanritega Määrab kunsti- ja muusikakultuuri ajastuid ajateljel Uurib ja kirjeldab enda poolt valitud kunsti- ja muusikateoste ajaloolist ja kultuuriloolist tausta Koostab oma Eesti lemmikteostest virtuaalse kogu ja esitleb seda (3 kunstiteost + 3 muusikateost) Asetab valitud teosed ja nende autorid "suuremasse pilti", analüüsides nende suhet oma ajaga ja teiste autoritega Kirjeldab kogetud kunsti- ja muusikaelamust ja/või omaloomingu eelistusi Mõistab ja esitleb ühte enda jaoks	1. Antiikaeg ja keskaeg Vana-Kreeka, Vana- Rooma, Egiptus. Muusika roll vanadel kultuurirahvastel. Ajastu kultuurilooline taust. Gooti stiili arhitektuuri tunnused. Tallinna vanalinn. Eesti kirikud. Mitmehäälsuse ja noodikirja kujunemine. 2. Renessanss ja barokk Uuenenud inimese maailmapilt, trükipressi leiutamine, maade- avastused. Arhitektuur. Itaalia kõrgrenessansi maalikunstnikud: Leonardo da Vinci, Raffael, Michelangelo. Polüfoonilise muusika areng, ilmalik laul. Barokkarhitektuur, näited Eestis. Õukonnamuusika, uued muusikažanrid. 3. Klassitsism ja romantism. Arhitektuuri põhitunnuste tuletamine antiikkultuurist. Instrumentaalmuusika areng. Soololaul, programmiline muusika, rahvusliikkus. 4. 19. ja 20. sajand Uuendused maalikunstmis. Seosed nuudis kunstiga. Ülevaade ajastu muusikastiilide Olulisemad heliloojad.st ja –kunstivooludest: impressionism,	Miniloeng, vaatlus, kuulamine, praktiline musitseerimine, analüüs, arutelu, rühmatöö, joonistamine/maalimine, õppevideote vaatamine	Mitteeristav

	tähendusrikast muusika- või kunsteost ja põhjendab oma valikut ning kirjeldab selle emotsionaalset mõju endale	ekspressionism, juugend.		
--	--	--------------------------	--	--

<p><b>Hindamisülesanne:</b>          Joonistab kehamaalingu ja graffiti.          Loovtöö/grupitöö: häppeningi või installatsiooni (rahvakunst ja muusika) lavastamine.          Kogemuste vahetamine/vestlus: fotografeeritud või filmitud pildi seeria või lühifilmi taustamuusika põhjal.          Visuaalse taiese loomine lähtuvalt esitatavast muusikapalast          Kavandab ajatelje ja märgib teljele erinevad ajastud ning kunsti- ja muusikateosed ning autorid, mida õpilane kasutab ja täiendab edaspidi üldajaloo ja erialaajaloo ainetes.          Märgib teljele ka oma tähelepanekud ja arvamused.          Esitus virtuaal- keskkonnas: valib Eesti lemmik- autorid ja –teosed, valikute põhjendamine ja võrdlemine.          Ristsõna koostamine ja/või lahendamine.          Kunstnike teoste matkimine.</p>	<p><b>Hindamismeetod:</b>          Rühmatöö          Iseseisev töö          Õpimapp/portfoolio          Suuline esitus</p>
---	--

<b>Lävend</b>
---------------

Õpilane on täitnud iseseisva töö ja hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.
--

<b>Iseseisvad tööd</b>
------------------------

Õpimapi koostamine ja esitamine
---------------------------------

<b>Õpiväljund 2</b>
---------------------

väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse
---

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamisülesannete sooritamine lävendi tasemel. Mooduli hinde kujunemiseks peavad olema kõik väljundid saavutatud lävendi tasemel. Koondhinded kujunevad mooduli kokkuvõtva töö või praktilise töö põhjal, kuhu on lõimitud kõikide õpiväljundite saavutamise seonduvad ülesanded ja kriteeriumid. Üldjuhul kasutatakse mooduli hindamismudeleid, mis jagatakse õppijatele kätte mooduli alguses, mille põhjal toimub enesehindamine ja kujundav hindamine. Erisused kajastatakse kooli õppekavas (moodulite rakenduskavas).
--	--

<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
--------------------------	------------------------

<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://e-ope.khk.ee/oo/evoti/kunstilligid/">http://e-ope.khk.ee/oo/evoti/kunstilligid/</a> <a href="http://www.kunstikeskus.ee/stuudio/stuudio_set_kunst_liik.htm">http://www.kunstikeskus.ee/stuudio/stuudio_set_kunst_liik.htm</a> <a href="http://arhiiv.koolielu.ee/pages.php/03130907?txtid=4408">http://arhiiv.koolielu.ee/pages.php/03130907?txtid=4408</a> <a href="http://kunstiabi.weebly.com/">http://kunstiabi.weebly.com/</a> - virtuaalne kunstiõpik <a href="http://www.paideyg.ee/kunsti ajalugu/kunstilugu/index.htm">http://www.paideyg.ee/kunsti ajalugu/kunstilugu/index.htm</a> kogu kunstiajaloo osa <a href="http://koolielu.ee/waramu/search/sort/created/curriculumSubject/83199969- koolielu">http://koolielu.ee/waramu/search/sort/created/curriculumSubject/83199969- koolielu</a> õppematerjalid <a href="http://portfoolio.varstukk.edu.ee/portfoolio.html">http://portfoolio.varstukk.edu.ee/portfoolio.html</a> - renessanss, barokk Uued maailmaimed <a href="http://koolielu.ee/waramu/view/1-cb446d28-1b13-431db7f1-539e9b1a0211">http://koolielu.ee/waramu/view/1-cb446d28-1b13-431db7f1-539e9b1a0211</a> Vanaaja maailmaimed <a href="http://koolielu.ee/waramu/view/1-894325ce-9561-4707-45eedd29280b430">http://koolielu.ee/waramu/view/1-894325ce-9561-4707-45eedd29280b430</a> Pintsliga tõmmatud Eesti. Kaardistatud maalid paikkondade kaupa
-----------------------	--

<http://www.maastikumaal.ee/>  
J. Kangilaski „Üldine Kunstiajalugu“  
Jaak Adamson , Andres Adamson . „Kunstiõpik Gümnaasiumile“  
Tiiu Viirand. „Kunstiraamat noortele“  
Ott Kangilaski, Jaak Kangilaski. „Kunsti kukeaubits“  
Robert Cumming „Kunst“.

T. Siitan "Õhtumaade muusikalugu I";  
T. Siitan, A. Sepp "Muusikaõpetus gümnaasiumidele"  
M. Kaldaru "Muusikaajalugu gümnaasiumidele. Romantism. 20. sajand"  
I. Garšnek "Õhtumaade muusikalugu III"  
A. Karlep "Eesti muusikalugu"

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
13	Sotsiaalsained	7	Siimo Lopsik, Reet Parind, Mihkel Lembit, Ülle Pikma, Lembit Miil
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid, teeb teadlikke valikuid seonduvalt iseenda ja sotsiaalse keskkonnaga, lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest ja moraalinormidest ning toimib kõlbelse ja vastutustundliku ühiskonnaliikmena. Õpilane on Eesti Vabariigi lojaalne kodanik. Seos gümnaasiumi õppekava kehalise kasvatus valdkonna, riigikaitse valikkursuse ja sotsiaalsainete valdkonna ajaloo, ühiskonnaõpetuse, inimeseõpetuse, inimgeograafia õppeainetega.		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
140 t		42 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 60 iseseisev töö: 18 kokku: 78	analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli. analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustustest ühiskonnas. nimetab ja kirjeldab terviseriske ning vigastusi, reageerimist nendele ja ennetamise võimalusi. tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt tervisespordiga, trennides sobiva koormusega ning kasutades treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi. kasutab teabeallikaid sh geograafilisi-, poliitilisi- ja topograafilisi kaarte info leidmiseks ja rakendamiseks - määrab enda asukoha kaardil, kasutades koordinaatide süsteemi, mõõdab vahemaid ja määrab asimuuti.	Tervise mõiste, adaptatsioon, tervise kujundajad ja vastupanuvõime Terviseriskid - alkoholi, tubaka ja narkootikumide tarvitamise mõju tervisele ja ühiskonnale. Stressiga kaasnevad riskid ja nende ennetamine. Rasestumisvastased vahendid. Turvaseks. Perekond ja suhted - perekonna tüübid, ülesanded, püsisuhted, abielu. Laps ja vanem - pereplaneerimine, lapse areng, vanemate kasvatusstiilid Kodu ja perekonnaelu - kodu loomine, pereliikmete vajadused ja väärtused, lahkkelid, hoolitsemine üksteise eest sh oma vanemate hoolitsus. Perekonnaseadus Kehalise aktiivsuse tähtsus ja mõju Vigastuste vältimine sportimisel, ohutusnõuded erinevate spordialade puhul Erinevad treeningud ja teadmised iseseisvalt sportimiseks Mitmekülgsuse arendamine spordis	Arutelu Grupitöö Õppeotstarbeliste filmide vaatamine ja analüüs Probleemülesannete lahendamine Eneseanalüüs Interaktiivne loeng Praktilised harjutused spordisaalides, staadionil ja maastikul	Mitteeristav



	<p>orienteerub õigusaktides kasutades erinevaid infokanaleid. kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid.</p>		
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Analüüsib üksikisiku, perekonna ja erinevate institutsioonide rolli ja enda isiksust. Nimetab ja kirjeldab terviseriske ning vigastusi, reageerimist nendele ja ennetamise võimalusi. Tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt tervisespordiga, treenides sobiva koormusega ning kasutades treeningujärgselt taastumist soodustavaid harjutusi. Kasutab teabeallikaid info leidmiseks ja rakendamiseks. Orienteerub õigusaktides, kasutades infokanaleid.</p>	<p><b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Test Õpimapp/portfoolio Referaat Suuline esitus Enesehindamine Arvestustöö Analüüs</p>		
<b>Lävend</b>			
Õpilane esitab hindamisülesannete all olevad tööd vastavalt õpetaja poolt esitatud nõuetele			
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Tervisekäitumise analüüs			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastikusest mõjust; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 12 kokku: 52</p>	<p>selgitab nüüdisühiskonna kujunemist, struktuuri ja korraldust. määäratleb Eesti ajaloo olulisemad pöördpunktid sündmused muinasajast tänapäevani ja paigutab tähtsamad Eest ajaloo ja kultuuri sündmused õigesse ajaperioodi ja Euroopa ning maailma ajaloo konteksti. selgitab, millised muutused on toimunud taasiseseisvumisjärgses Eesti majanduses, õigusruumis, valitsemiskorralduses, riigikaitstes ja kultuurielus, eriatades põhjusi ja tagajärgi toob asjakohaseid näiteid sotsiaalainetes käsitlevate ja ühiskonnas esinevate nähtuste omavaheliste seoste kohta. tunneb üleilmastumise majanduslikke, poliitilisi, sõjalisi ja kultuurilisi tahke, nimetab erineva arengutasemega riike. põhjendab inimeste ja riikide jätkusuutliku käitumise vajalikkust. analüüsib kaartide ja statiliste andmete põhjal riigi või regiooni rahvaarvu muutumist,</p>	<p>Muinasaeg Eestis Keskaeg Eestis Sõdade periood. Eesti erinevate riikide võimu all (Poola võim, Rootsi aeg, Vene aeg) Eesti rahvuslik ärkamine Eesti vabariigi väljakuulutamise, vabadussõda ja omariikluse areng II maailmasõda, Eesti okupeerimine ja eestlaste erinevad saatused. Nõukogude okupatsioon Eestis 1944-1991. Eesti taasiseseisvumine 1988-1991 Nüüdisühiskonna kujunemine ja heaoluriik Ühiskonna sidusus ja põhikomponendid Kodanikuühiskond Ühiskonna kihistus Konflikt sotsiaalses süsteemis</p>	<p>Arutelu Grupitöö Õppeotstarbeliste filmide vaatamine ja analüüs Probleemülesannete lahendamine Interaktiivne loeng</p>	<p>Mitteeristav</p>

rahvastiku paiknemist ja soolis-vanuseelist struktuuri. analüüsib teabeallikate abil riigi majanduse struktuuri ning panust maailma majandusse. kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid.			
--	--	--	--

**Hindamisülesanne:**

Tabeli koostamine erinevate nähtuste kohta kindlatel aastatel, kus on välja toodud toimunud muutuste põhjused, Ülevaade õpilase sündimise päeval Eestis Toimunud sündmustest ühe ajalehe põhjal, järelduste tegemine ajaloo dokumendi põhjal, rühmatööna ülevaate koostamine inimeste igapäevaelu ja kultuuriliste muutuste kohta mingil ajalooperioodil, arvestustöö sooritamine tähtsamate muudatuste ja tagajärgede kohta Eesti ajaloos.

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Iseseisev töö  
Test  
Arvestustöö  
Ülesanne/harjutus  
Ettekanne/esitlus

**Lävend**

Õpilane esitab hindamisülesannete all olevad tööd vastavalt õpetaja poolt esitatud nõuetele

**Iseseisvad tööd**

Intergeeritud ajalugu+kehaline kasvatus  
Matk ajaloolises Pärnus  
Kodanikuorganisatsioonide tegevus kodukohas

**Praktilised tööd**

Kodanikuorganisatsioonide tegevus kodukohas

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	arutleb teiste rahvaste kommete traditsioonide ja religiooni ning nende omavaheliste konfliktide teemadel iseloomustab demokraatliku valitsemiskorralduse toimemehhanisme Eesti ja Euroopa Liidu näitel selgitab Eesti rolli NATOs, ELs ja ÜROs kirjeldab poliitilisi ideoloogiaid ja selgitab nende erisusi, lähtudes Eesti poliitmaastikust	Tavad, kombed ja usundid Erinevad riigikorraldused maailmas ja Demokraatia Ühiskonna jätkusuutlikkus Vabad valimised Erakonnad tänapäeva poliitikas ja erinevad ideoloogiad.	Arutelu Grupitöö Õppeotstarbeliste filmide vaatamine ja analüüs Probleemülesannete lahendamine Interaktiivne loeng	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Iseseisev töö ja arutelu: Mina kodanikuühiskonna liikmena. Kodaniku vabadused ja kohustused Eestis, selle järgimine Eestis. Iseseisev või paaristöö erakondade programmi ja tegeliku poliitika sarnasused ja erinevused. Valimisdebatid uurimine ja arutelu. Paaris või rühmatöö probleemituatsioonide lahendamiseks eri tavade ja kultuurirühmade vahel. Iseseisev töö Minu jätkusuutlik ideaalühiskond või esseena minu ühiskond 30 aasta pärast.

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Iseseisev töö  
Test  
Arvestustöö  
Tööleht

**Lävend**

Õpilane esitab hindamisülesannete all olevad tööd vastavalt õpetaja poolt esitatud nõuetele
<b>Iseseisvad tööd</b>
Mina teise ühiskonna liikmena

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	kirjeldab Eesti riigikaitse strateegiat, ülesehitust ja ressursse demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördeid ja rivisammu ning teostab juhendamisel relvaohutuse kontrolli ning kusturab tulekolde selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust, analüüsib inimõiguste tähtsuse tähenduse muutumist 20.21.sajandil ning toob näiteid üksikisiku põhiõiguste muutmisest ajaloo vältel kasutab kontekstis sotsiaalainete põhimõisteid	Eesti riigikaitse põhimõtted ja ülesehitus. Eesti põhiseadus ja selle tähtsus. Kodanikukohustused, kodanikupõhiõigused ja kodanikuvabadused. Kodaniku huvid ja vajadused ühiskonnas Riik ja riigi tunnused Peamised riigivõimuorganid Inimõigused Eestis ja maailmas	Arutelu Grupitöö Õppeotstarbeliste filmide vaatamine ja analüüs Probleemülesannete lahendamine Interaktiivne loeng	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Kirjeldab Eesti riigikaitse strateegiat, üleaehitust ja ressursse Demonstreerib grupi koosseisus seisanguid, pöördeid ja rivisammu ning teostab juhendamisel relvaohutuse kontrolli Selgitab inimõiguste olemust ja nende vajalikkust			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Test Ülesanne/harjutus	
<b>Lävend</b>				
Õpilane esitab hindamisülesannete all olevad tööd vastavalt õpetaja poolt esitatud nõuetele				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Integreeritud iseseisev töö: kehaline kasvatus+riigikaitse Riigikaitsepäev				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli õpiprotsessi hinnatakse mitmeeristavalt. Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõigi õpiväljundite all kirjeldatud õpiülesannete sooritamine lävendi tasemel.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitmeeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="https://www.riigiteataja.ee/">https://www.riigiteataja.ee/</a> Ajaloootlas gümnaasiumile, 2000. Lähiajalugu I : gümnaasiumi tööraamat. Kilumets, Tiina, Avita, 2008 Lähiajalugu II osa. Gümnaasiumi tööraamat. Piibur, Björn, Avita, 2009 Maailma ajalugu (Weltgeschichte. Eesti keeles.). Mai, Manfred, Koolibri, 2004

Ühiskonnaõpetus : käsiraamat : gümnaasiumiaste. I. Varik, Maidu, Koolibri, 2001  
Ühiskonnaõpetus : töövihik : gümnaasiumiaste. II. Varik, Maidu, Koolibri, 2001  
Liikumise ja spordi ABC Rein Jalak, Peeter Lusmägi Tallinna Raamatutrükikoda 2010  
Liikumise ja spordi ABC II Rein Jalak; Peeter Lusmägi Menu Kirjastus 2014

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega või vähemalt 22- aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe, stationary - töökohapõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
14	Loodusained	6	Allan Lorents
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija omab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava loodusaine valdkonna ainetega: bioloogia, geograafia, keemia, füüsika		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
120 t		36 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel; Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 13 kokku: 53	1. kirjeldab maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid; 2. selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme; 3. võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid; 4. selgitab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel; 5. nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid.	1. Maakera kui süsteem. (Maa sfäärid ja mudelid). 2. Loodus ja sotsiaalkeskkonna omavahelised suhted. (kliima, mullastik, taimestik, loomastik.) 3. Loodusteadus ja tehnoloogia (Positiivne ja negatiivne ilming).	Loeng, töö teabeallikatega, rühmatöö, probleemülesannete lahendamine, esitlus	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Kirjeldab maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid, selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme, võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid, selgitab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel, nimetab loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid.			<b>Hindamismeetod:</b> Ettekanne/esitlus	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
1. kirjeldab maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid;	1. kirjeldab maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid;	1. analüüsib maa sfääre kui süsteeme ja nendega seotud mudeleid;		

<p>2. selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme;</p> <p>3. võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid;</p> <p>4. selgitab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel;</p> <p>5. nimetab vähemalt 2 loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid.</p>	<p>2. selgitab loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme;</p> <p>3. võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid;</p> <p>4. selgitab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel;</p> <p>5. nimetab vähemalt 4 loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid.</p>	<p>2. võrdleb loodus- ja sotsiaalkeskkonnas omavahelisi seoseid ja probleeme;</p> <p>3. võrdleb erinevate piirkondade kliima, mullastiku, taimestiku ja loomastiku omavahelisi seoseid;</p> <p>4. põhjendab loodusainete omavahelist seotust ja erinevusi, kasutades õpitud mõisteid loodusnähtuste kirjeldamisel;</p> <p>5. nimetab vähemalt 6 loodusteaduste ning tehnoloogia arengu positiivseid ja negatiivseid ilminguid ning põhjendab.</p>
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Teabeteksti lugemine ja kokkuvõtte tegemine.		
<b>Praktilised tööd</b>		
-		
<b>Praktika</b>		
-		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimivate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel;</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 5 kokku: 25</p>	<p>1. kirjeldab maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid</p> <p>2. kirjeldab abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe.</p> <p>3. kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe)</p> <p>4. iseloomustab inimese keemilist koostist ja mõistab pärandumise seaduspärasusi</p> <p>5. selgitab evolutsiooni kulgu ning seostab protsesse looduses nähtavaga</p> <p>6. kirjeldab mehaanika nähtusi ja kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurusid ja mõisteid</p> <p>7. kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid</p> <p>8. iseloomustab soojusenergia muutmise viise, nähtusi, seaduspärasusi</p> <p>9. kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi</p> <p>10. nimetab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme</p> <p>11. võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi</p>	<p>1. Looduslikud tegurid ja organismid (Abiootilised ja biootilised tegurid. Aine ja energiavahetus, organismide ehitus, paljunemine)</p> <p>2. Mehaanika- kinemaatika, dünaamika, staatika ( kiirus, kiirendus, jõudude liigid ja nende mõjud- nende iseloomustamine ja mõõtmine). Elektromagnetilised nähtused ja nende seosed. Soojusenergia olemus, muutmise viisid ja soojuslikud nähtused. Optilised nähtused. Valguse tehe, levik ja kasutamine.</p> <p>3. Majandustegevus ja looduskeskkond. (Looduslikud materjalid, tehismaterjalid, loodusteadus, tehnoloogia , ühiskond)</p>	<p>loeng, rühmatöö, iseseisev töö, ülesannete lahendamine, õppekäik, probleemipõhine õpe</p>	<p>Eristav</p>

	<p>12. kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest</p> <p>13. lahendab loodusteaduslike ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid</p>			
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Teeb ettekande ja esitleb seda vastavalt hindekriteeriumitele.</p>		<p><b>Hindamismeetod:</b> Suuline esitus Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus</p>		
<p><b>Hinne 3</b></p>	<p><b>Hinne 4</b></p>	<p><b>Hinne 5</b></p>		
<p>1. kirjeldab abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe.</p> <p>2. kirjeldab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe)</p> <p>3. kirjeldab mehaanika nähtusi ja kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurusi ja mõisteid</p> <p>4. kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid</p> <p>5. iseloomustab soojusenergia muutmise viise, nähtusi, seaduspärasusi</p> <p>6. kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi</p> <p>7. nimetab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme</p> <p>8. võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi</p> <p>9. kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest</p> <p>10. lahendab loodusteaduslike ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid</p> <p>11. kirjeldab maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid</p> <p>Toob välja või kirjeldab ühe näite põhjal.</p>	<p>1. võrdleb abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe.</p> <p>2. võrdleb organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe)</p> <p>3. iseloomustab mehaanika nähtusi ja kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurusi ja mõisteid</p> <p>4. kirjeldab korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid</p> <p>5. iseloomustab soojusenergia muutmise viise, nähtusi, seaduspärasusi</p> <p>6. kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi</p> <p>7. selgitab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme</p> <p>8. võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi</p> <p>9. kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest</p> <p>10. lahendab loodusteaduslike ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid</p> <p>11. kirjeldab maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid.</p> <p>Toob välja või kirjeldab kahe näite põhjal.</p>	<p>1. analüüsib abiootiliste tegurite toimet organismidevahelisi suhteid ja looduses toimivaid aineringe.</p> <p>2. selgitab organismide ehitust, aine- ja energiavahetust, paljunemist ja arengut (eristab rakutüüpe)</p> <p>3. iseloomustab mehaanika nähtusi ja kasutades selleks õigeid füüsikalisi suurusi ja mõisteid</p> <p>4. eristab ja analüüsib korrektsete mõistete ja füüsikaliste suurustega elektromagnetismi nähtusi ja nendevahelisi seoseid</p> <p>5. iseloomustab soojusenergia muutmise viise, nähtusi, seaduspärasusi</p> <p>6. kirjeldab õigete füüsikaliste suurustega ja mõistetega valguse tekkimise, levimise ja kadumise nähtusi</p> <p>7. nimetab majandustegevusega kaasnevaid looduskeskkonna probleeme</p> <p>8. võrdleb looduslikke ja tehismaterjale ning nende omadusi</p> <p>9. kirjeldab ja toob näiteid loodusteaduste, tehnoloogia ja ühiskonna vahelistest seostest</p> <p>10. lahendab loodusteaduslike ülesandeid ja probleeme, kasutades erinevaid usaldusväärseid teabeallikaid</p> <p>11. kirjeldab maa evolutsioonilist arengut, elus- ja eluta looduse tunnuseid.</p> <p>Toob välja või kirjeldab kolme ja enama näite põhjal.</p>		
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>				
<p>referaat, töölehed</p>				
<p><b>Praktilised tööd</b></p>				
<p>praktilised tööd mehaanikast</p>				
<p><b>Praktika</b></p>				
<p>-</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele;</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 13 kokku: 53</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel</li> <li>2. kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust</li> <li>3. kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimestele ja keskkonnale</li> <li>4. selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid</li> <li>5. selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi</li> <li>6. kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast</li> <li>7. kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme</li> <li>8. kirjeldab teaduse ning tehnoloogia võimalusi ja piiranguid ühiskonna heaolu ja majanduse arengu tagamiseks</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elementide perioodilisuse tabel. Ained (orgaanilised ja anorgaanilised ained), molekulaarmudelid. Tuumareaktsioonid ja radioaktiivsus.</li> <li>2. Tervislik toitumine, tervise hoid.</li> <li>3. Elukoha keskkond. Keskkonnakaitse.</li> </ol>	<p>loeng, referaat, õppekäik, probleemipõhine õpe, mõistekaardi koostamine, esitlus, ülesanne/harjutus jne.</p>	<p>Eristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Kontrolltöö perioodilisustabeli kohta, iseseisev töö tervisliku toitumise, keskkonna ja keskkonnakaitse kohta vastavalt hindamiskriteeriumitele.</p>		<p><b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Kontrolltöö</p>		
<p><b>Hinne 3</b></p>	<p><b>Hinne 4</b></p>	<p><b>Hinne 5</b></p>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel</li> <li>2. kirjeldab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust</li> <li>3. kirjeldab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimestele ja keskkonnale</li> <li>4. selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid</li> <li>5. selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi</li> <li>6. kirjeldab inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast</li> <li>7. kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tunneb ja kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel</li> <li>2. iseloomustab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust</li> <li>3. selgitab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete toimet inimestele ja keskkonnale</li> <li>4. selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid</li> <li>5. selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi</li> <li>6. võrdleb inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast</li> <li>7. kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tunneb ja kasutab keemiliste elementide perioodilisustabelit ja ühendite molekulaarmudeleid mikromaailma kirjeldamisel ja ainete omaduste selgitamisel</li> <li>2. iseloomustab tähtsamaid mikromaailma mudeleid, tuumareaktsioone ning radioaktiivsust</li> <li>3. selgitab orgaaniliste ja anorgaaniliste ainete ohustavat toimet inimestele ja keskkonnale ja toob näiteid.</li> <li>4. analüüsib tervisliku toitumise põhimõtteid ja toob näiteid.</li> <li>5. selgitab nakkushaiguste vältimise võimalusi ja toob näiteid.</li> <li>6. analüüsib inimese arengut ja tervislikku seisundit sõltuvalt sotsiaalsest, majanduslikust või looduskeskkonnast</li> <li>7. kirjeldab oma elukoha (loodus) keskkonda, uurides ja analüüsides seal erinevaid probleeme ja teeb ettepanekuid probleemide lahendamiseks.</li> </ol>		
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>				
<p>Töölehed tervisliku toitumise, keskkonna ja keskkonnakaitse kohta</p>				
<p><b>Praktika</b></p>				



-

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 5 kokku: 25	1. kasutab erinevaid teabeallikaid loodusteaduslike ülesannete ja probleemide lahendamisel. 2. analüüsib erinevate infoallikate usaldusväärsust. 3. kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega antud lähteülesandele õige lahendusmudeli ning fikseerib otsitavad suurused 4. arvutab õigesti, kontrollib saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektset. 5. kasutab õigesti mõõtühikute süsteeme 6. koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid.	Loodusteaduslike teabeallikate kasutamine ja nende usaldusväärsus. Mõõtühikute süsteemid. Tabeleite, graafikute koostamine.	loeng, mõistekaart, probleemülesande lahendamine, esitlus, ülesanne, test	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Probleemülesanne - etteantud teema kohta info leidmiseks erinevatest allikatest			<b>Hindamismeetod:</b> Probleemsituatsiooni lahendamine	
<b>Lävend</b>				
1. kasutab erinevaid teabeallikaid loodusteaduslike ülesannete ja probleemide lahendamisel. 2. analüüsib erinevate infoallikate usaldusväärsust. 3. kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega antud lähteülesandele õige lahendusmudeli ning fikseerib otsitavad suurused 4. arvutab õigesti, kontrollib saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektset. 5. kasutab õigesti mõõtühikute süsteeme 6. kirjeldab ja kohandab korrektsete lähteandmetega antud lähteülesandele õige lahendusmudeli ning fikseerib otsitavad suurused 7. arvutab õigesti, kontrollib saadud tulemust ning vormistab ülesande vastuse korrektset. 8. kasutab õigesti mõõtühikute süsteeme 9. koostab erinevate andmete põhjal tabeleid ja graafikuid.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
erinevate teabeallikatega tutvumine				
<b>Praktilised tööd</b>				
Erinevate infoallikate põhjal tabeleite, graafikute koostamine				
<b>Praktika</b>				
-				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Mooduli õpiprotsessi hindamine on nii eristav kui ka mitteeistav. Mooduli kokkuvõttev hinne on eristava hindamisega ning see kujuneb kõigi õpiväljundite hindamiskriteeriumite saavutamisel.</p> <p>Mooduli hinde kujunemiseks peavad olema kõik väljundid olema saavutatud lävendi tasemel. Koondhinded kujunevad mooduli kokkuvõtva töö või praktilise töö põhjal, kuhu on loimitud kõikide õpiväljundite saavutamise seonduvad ülesanded ja kriteeriumid. Üldjuhul kasutatakse mooduli hindamismudeleid, mis jagatakse õppijatele kätte mooduli alguses, mille põhjal toimub enesehindamine ja kujundav hindamine. Erisused kajastatakse kooli õppekavas (moodulite rakenduskavas).</p>
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p><a href="http://www2.hariduskeskus.ee/opiobjektid/loodusained">http://www2.hariduskeskus.ee/opiobjektid/loodusained</a>  <a href="http://www2.hariduskeskus.ee/opiobjektid/loodus">http://www2.hariduskeskus.ee/opiobjektid/loodus</a>  <a href="http://www2.hariduskeskus.ee/opiobjektid/keskkonnakaitse/">http://www2.hariduskeskus.ee/opiobjektid/keskkonnakaitse/</a>  <a href="http://www2.hariduskeskus.ee/opiobjektid/kutsealanekeemia/">http://www2.hariduskeskus.ee/opiobjektid/kutsealanekeemia/</a>  <a href="http://opik.obs.ee/">http://opik.obs.ee/</a></p> <p>Ainsaar, A. (1996) Füüsika XII klassile. Tallinn: Koolibri  Jaaniste, J. (1999) Füüsika XII klassile. Kosmoloogia. Tallinn: Koolibri (<a href="http://opik.obs.ee/">http://opik.obs.ee/</a>)  Kalamees, Külli. 1992. Bioloogia XI klassile. Tallinn, Koolibri.  Karolin, Liina. 2000 „Orgaanilise keemia ülesanded”. Tallinn, Avita.  Kask, M., Reemann, M. (1997) Füüsika ülesannete kogu gümnaasiumile. Tallinn: Koolibri  Katt, Neeme. 2003 "Keemia lühikursus gümnaasiumile", Tallinn, Avita.  Kokassaar, U.; Vihalemm, T.; Zilmer, M. 1999.a. "Õige toit", Tartu  Käämbre, H. (1998) Füüsika XII klassile. Aatom. Molekul. Kristall. Tallinn: Koolibri  Mart Viikmaa, Urmas Tartes. 2008. Bioloogia gümnaasiumile, II osa, 3. kursus. Tartu, Eesti Loodusfoto.  Miles, L., Smith, A. (1999) Astronoomia&amp;Kosmos. Tallinn: Koolibri  Peil, I. (2003) Füüsika X klassile. Mehaanika. Tallinn: Koolibri  Pärgmäe, E. (2002) Füüsika õpik kutsekoolidele. Tartu  Sarapuu, T., Viikmaa, M., Puura, I. 2006. Bioloogia gümnaasiumile II osa, 4. kursus. Tartu, Eesti Loodusfoto.  Sarapuu, Tago. 2002. Bioloogia gümnaasiumile I osa. Tartu.  Susi, J., Lubi, L. (2003) Füüsika X klassile. Soojusõpetus. Tallinn: Koolibri  Tarkpea, K. (1997) Füüsika XI klassile. 1. osa. Elekter ja Magnetism. Tallinn: Koolibri  Tarkpea, K. (2008) Füüsika XI klassile. 2. osa. Elektromagnetism. Tallinn: Koolibri  Tuulemets, Ants 2006. Orgaaniline keemia I osa. Õpik gümnaasiumile. Avita  Antero Tenhunen, Juha Venäläinen, Elmar Hain, Marja Tihtarinen-Ulmanen, Panu Sotkas, Päivi Happonen, Mervi Holopainen; 2012. Bioloogia õpik gümnaasiumile, I kursus. Bioloogia kui teadus. Organismid. Rakuõpetus. Tallinn: Avita.  Antero Tenhunen, Elmar Hain, Juha Venäläinen, Marja Tihtarinen-Ulmanen, Mervi Holopainen, Panu Sotkas, Päivi Happonen, Kai Haldre, Kaire Tsaro; 2012. Bioloogia õpik gümnaasiumile, II kursus. Organismide energiavajadus, areng ja regulatsioon. Tallinn: Avita.  Tanel Tenson, Niilo Kaldalu, Antero Tenhunen, Elmar Hain, Juha Venäläinen, Marja Tihtarinen-Ulmanen, Mervi Holopainen, Panu Sotkas, Päivi Happonen; 2013. Bioloogia õpik gümnaasiumile, III kursus. Molekulaarbioloogia. Viirused ja bakterid. Pärilikkus. Tallinn: Avita.  Päivi Happonen, Mervi Holopainen, Hannu Sariola, Panu Sotkas, Antero Tenhunen, Marja Tihtarinen-Ulmanen, Juha Venäläinen, Riinu Rannap, Hanno Zingel, Elmar Hain, Tuul Sepp; 2013. Bioloogia õpik gümnaasiumile, IV kursus. Evolutsioon. Ökoloogia. Keskkonnakaitse. Tallinn: Avita.  Voolaid, H. (2008) Füüsika XI klassile. Optika. Tallinn: Koolibri  Voolaid, H. (2008) Geomeetiline optika. Tartu</p>

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
15	Võõrkeel	4,5	Sirje Tamm, Eesi Rosenberg
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Põhikooli lõpetanu keeletase (A2)		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana. Seos gümnaasiumi riikliku õppekava võõrkeele valdkonnaga.		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>	<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>		
90 t	25 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
<p>suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitsab erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 25 kokku: 25</p>	<p>kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt õiget keelt; esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes; väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel).</p>	<p>1.1. Suhete loomine  1.1.1. tervitamine  1.1.2. Viisakus  1.1.3. Pöördumine kõnes ja kirjas  1.2. Igapäevane suhtlemine  1.2.1. Rutiin  1.2.2. Olme  1.2.3. Vaba aeg ja hobid  1.3. Reisimine  1.3.1. Tee küsimine ja juhatamine  1.3.2. Reisi korraldamine  1.3.3. Majutus  1.3.4. Transport  1.3.5. Vaatamisväärsused  1.3.6. Väljas söömine  1.4. Keskkond ja ilm  1.4.1. Maa ja linn  1.4.2. Geograafia  1.4.3. Taime- ja loomaliigid  1.4.3. Ilmanähtused ja ennustamine  1.5. Loodushoid ja keskkonnaprobleemid  1.5.1. Lokaalsed ja globaalsed keskkonnaprobleemid</p>	<p>Lugemis-, kirjutamis- ja kuulamisülesanded, intervjuu, dialoog, vestlus, informatsiooni otsimine ja edastamine, töö tekstiga, grammatika- ja sõnavaraharjutused</p>	<p>Eristav</p>

		1.5.2. Saastamine 1.5.3. Kaitsealused liigid 1.6. Eneseväljendus 1.6.1. Seisukohtade esitamine 1.6.2. Argumenteerimine ja väitlemine 1.6.3. Nõustumine/mittenõustumine 1.7. Suuline ja kirjalik eneseväljendus		
<b>Hindamisülesanne:</b> Mõttevahetus/väitlus rühmas. Intervjuu/rollimängud, mis põhinevad tuttavatel argiolukordadel		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Kontrolltöö Intervjuu		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
1) kasutab iseseisvalt võrkeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt õiget keelt; 2) esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes; 3) väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel).	1) kasutab iseseisvalt võrkeelset sõnavara ja grammatiliselt õiget keelt; 2) esitab ja põhjendab oma seisukohti erinevates mõttevahetustes; 3) väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B1 tasemel).	1) kasutab iseseisvalt võrkeelset sõnavara ja grammatiliselt õiget keelt; 2) esitab ja põhjendab oma seisukohti erinevates mõttevahetustes; 3) väljendab end/suhtleb õpitava keele erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab B2 tasemel).		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab võrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 5 kokku: 25	tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast; koostab oma kooli (lühit) tutvustuse; põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks.	2.1. Mina ja eakaaslased - kutseõppurid 2.1.1. Enesetutvustus, elulugu 2.1.2. Sõbra/kaaslase tutvustus 2.1.3. Kogemused ja tulevikuplaanid 2.1.4. Viisakusreeglid 2.2. Vaba aeg ja hobid 2.3. Minu kool 2.3.1. Haridussüsteem 2.3.2. Kutseharidus 2.3.3. Õppeained 2.3.4. Erialad 2.4. Minu eriala 2.4.1. Isikuomadused 2.4.2. Teadmised ja oskused 2.5. Grammatika (ajavormid, eessõnade ja artiklite kasutamine)	sõnavaja- ja grammatikaharjutused, esitlus, vestlus, dialoog, lugemis- ja kuulamisülesanded, info otsimine ja edastamine	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Enesetutvustuse koostamine ja esitlemine, kooli tutvustamine		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Kontrolltöö Ettekanne/esitlus		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
1) tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast; 2) koostab oma kooli (lühit) tutvustuse;	1) tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast; 2) koostab oma kooli tutvustuse ning soovib kooli teistele;	1) tutvustab vestlusel iseennast ja oma sõpra/eakaaslast võrreldes inimesi omavahel;		

3) põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks.	3) põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks tuues näiteid.	2) koostab oma kooli tutvustuse ning soovib kooli teistele; 3) põhjendab kooli ja erialavalikut, hindab oma sobivust valitud erialal töötamiseks tuues näiteid ja võrdlusi mõne teise erialaga.
---	---	--

<b>Iseseisvad tööd</b>
Enesetutvustuse koostamine ja esitlemine

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab võõrkeeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 iseseisev töö: 5 kokku: 20	hindab oma võõrkeeleoskuse taset; põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega; eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust; kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades.	3.1. Võõrkeeleoskus ja Euroopa keeledokumendid 3.2. Õppimine 3.2.1. Erinevad haridussüsteemid ja õppimine välismaal 3.2.2. Elukestev õpe 3.3. Teabeallikad ja töö nendega 3.4. Suhtluskeskkonnad 3.4.1. Turvalisus 3.4.2. Kirjakeel ja kõnekeel 3.4.3. Suhete loomine	sõnavaja- ja grammatikaharjutused, esitlus, vestlus, dialoog, lugemis- ja kuulamisülesanded, info otsimine ja edastamine	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Töölehe täitmine teabeallikat kasutades. Eneseanalüüs essee vormis.	<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Essee
---	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
1) hindab oma võõrkeeleoskuse taset; 2) põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega; 3) eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust; 4) kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades.	1) hindab oma võõrkeeleoskuse taset iseseisvalt; 2) põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala ja elukestva õppega; 3) eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust, soovib erinevaid teabeallikaid; 4) kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades; 5) võrdleb erinevaid suhtluskeskkondi.	1) hindab oma võõrkeeleoskuse taset iseseisvalt; 2) põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust ja toob näiteid, loob seoseid eriala ja elukestva õppega; 3) eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust, võrdleb ja soovib erinevaid teabeallikaid; 4) kirjeldab suhtluskeskkondi, mida kasutab (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades; 5) võrdleb erinevaid suhtluskeskkondi, toob näiteid ohtudest meedias avaldatu põhjal.

<b>Iseseisvad tööd</b>
Töö teabeallikaga. Informatsiooni otsimine ja edastamine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel Jaotus tundides:	võrdleb sihtkeele / emakeele maa (de) ja eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme; arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise	4.1. Eesti kultuur ja traditsioonid 4.1.1. Varasemad traditsioonid ja kultuur 4.1.2. Kultuur ja traditsioonid kaasajal 4.2. Inglise keelt kõnelevad maad ja nende traditsioonid	sõnavara- ja grammatikaharjutused, esitlus, vestlus, dialoog, lugemis- ja	Eristav

teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 10 kokku: 30	eripäraga; tutvustab (oma eakaaslasele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta;	4.2.1. Ühinenud Kuningriigid 4.2.2. Inglise keelt kõnelevad riigid (Kanada, Ameerika Ühendriigid, Austraalia jt) 4.2.3. Organisatsioonid 4.3. Kultuuride ja traditsioonide võrdlemine 4.4. Eesti 4.4.1. Rahvas 4.4.2. Linnad ja maakonnad 4.4.3. Majandus 4.4.4. Poliitiline süsteem 4.5. Vaatamisväärsused Eestis	kuulamisülesanded, info otsimine ja edastamine
--	--	---	---

<b>Hindamisülesanne:</b> Esitlus (oma kodukoha tutvustamine välismaalasele), õpitava võõrkeele kultuuriruumi võrdlus Eesti kultuuriga (rühmatöö)	<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Kontrolltöö
---	--

<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
1) võrdleb sihtkeele / emakeele maa (de) ja eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme; 2) arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga; 3) tutvustab (oma eakaaslasele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta.	1) võrdleb laialt sihtkeele / emakeele maa (de) ja eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme; 2) arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga mitmes erinevas riigis; 3) tutvustab (oma eakaaslasele välismaal) Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta.	1) võrdleb laialt sihtkeele / emakeele maa (de) ja eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone ja –norme; 2) arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga mitmes erinevas riigis; 3) tutvustab (oma eakaaslasele välismaal) Eestit, võrdleb Eesti kultuuri ja tavasid vastava riigiga ja soovib külastada erinevaid sihtkohta.

<b>Iseseisvad tööd</b>
Oma kodukoha tutvustamine välismaalasele

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 5 kokku: 15	kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles; tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, cv/europassi, arvestades sihtmaa eripäraga; sooritab näidistööintervjuu.	5.1. Tööpraktika 5.2. Tööturg 5.2.1. Töö otsimine 5.2.2. Töötus 5.3. Elukestev õpe 5.3.1. Erinevad õppimisvõimalused (kõrg- ja kutsekoolid, kursused, õpiränne) 5.3.2. Õppimine välismaal 5.4. Tööle kandideerimine 5.4.1. Töökuulutus 5.4.2. Sooviavaldus ja kaaskiri (motivatsioonikiri) 5.4.3. CV 5.4.4. Europassi dokumendid 5.5. Tööintervjuu 5.6. Ametialane kirjalik ja suuline suhtlemine	sõnavaja- ja grammatikaharjutused, esitlus, vestlus, dialoog, lugemis- ja kuulamisülesanded, info otsimine ja edastamine	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Näidistööintervjuu ja CV, mis põhinevad iseseisvas töös kasutatud töökuulutusel	<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Kontrolltöö
---	--

		Intervjuu
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
<p>1) kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles;</p> <p>2) tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi;</p> <p>3) koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, cv/europassi, arvestades sihtmaa eripäraga;</p> <p>4) sooritab näidistööintervjuu.</p>	<p>1) kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles;</p> <p>2) tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi kutse- ja kõrgkoolides;</p> <p>3) koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, cv/europassi, arvestades sihtmaa eripäraga;</p> <p>4) sooritab näidistööintervjuu, vastab täpsustavatele küsimustele.</p>	<p>1) kirjeldab võõrkeeles oma tööpraktikat ja analüüsib oma osalemist selles, osutab uutele omandatud teadmistele ja oskustele;</p> <p>2) tutvustab õpitavas võõrkeeles oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi Eestis ja välismaal;</p> <p>3) koostab võõrkeeles töökohale/praktikakohale kandideerimise avalduse, cv/europassi, arvestades sihtmaa eripäraga;</p> <p>4) sooritab näidistööintervjuu ja vastab lisaküsimustele, mis nõuavad arutlemist ja näidete toomis.</p>
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Koostab iseseisvalt soviavalduse (kaaskirja) vastavalt töökuulutusele		

<b>Hindamiskriteeriumid</b>	Mooduli hindamiseks kasutatakse kujundavat hindamist. Hinne kujuneb protsesshinnete ja õpiväljundite hindamisülesannete hindamismeetodite hinnete koondhindena
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb kõigi õpiväljundite hindamiskriteeriumide saavutamisel vähemalt lävendi tasemel
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Evans, V.; O'Sullivan.N Click On (3;4), Express Publishing</p> <p>Evans,V.; Dooley,J. Enterprise (3;4), Express Publishing</p> <p>Chapman,R. English for Emails, Oxford University Press</p> <p>Smith, D.G. English for Telephoning, Oxford University Press</p> <p>Redman,S. English Vocabulary in Use, Cambridge University Press</p> <p>Murphy,R. English Grammar in Use, Cambridge University Press</p> <p>Green,R. Moving with Grammar, Beaumont Publishing</p> <p>Lokko,T.-M. Let me Tell you about Estonia, Koolibri</p> <p>Lokko,T.-M. Let us Explore the British Isles, Koolibri</p> <p>Password, English Dictionary for Speakers of Estonia, TEA</p>

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Õppija, kes on omandanud põhihariduse või põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
16	Matemaatika	5	Taisi Talviste, Mati Mettus
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	põhiharidus		
<b>Mooduli eesmärk</b>	matemaatikaõpetusega taotletakse, et õppija kasutab oma matemaatikateadmisi elus edukalt toimetulekuks		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
100 t		30 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
<p>kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust</p> <p>Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 20  iseseisev töö: 6  kokku: 26</p>	<p>1) Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid.</p> <p>2) Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust.</p> <p>4) Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust.</p> <p>7) Koostab tabeleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses.</p> <p>9) Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi.</p> <p>10) Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid.</p> <p>11) Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks.</p> <p>15) Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid</p>	<p>ARVUTAMINE.</p> <p>Arvuhulgad (naturaalarvud N, täisarvud Z, ratsionaalarvud Q, irratsionaalarvud I, reaalarvud R); tehted ratsionaalarvudega ümardamine.</p> <p>Arvu absoluutväärtus (mõiste ja geomeetiline tähendus). Täisarvulise, negatiivse ja ratsionaalarvulise astendajaga aste (arvu juur).</p> <p>Tehted astmetega. Arvu kümme astmed. Arvu standardkuju.</p> <p>Arvutamine taskuarvutiga.</p> <p>Ühend ja ühisosa (sümboolika kasutamine; ülesanded hulkade ühendi ja ühisosa kohta, graafiline kujutamine).</p> <p>Elulise sisuga tekstülesanded (raha igapäevane kasutamine, pere eelarve, vahemaad, majapidamine jms).</p> <p>MÕÕTÜHIKUD.</p> <p>Mõõtühikute vahelised seosed, teisendamine. Elulise sisuga tekstülesanded.</p>	<p>Loeng-arutelu, paaristöö, ülesannete lahendamine ja koostamine.</p>	<p>Eristav</p>



valuutasid.		
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Kontrolltöö		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Arvutab reaalarvudega õigesti peast, kirjalikult või taskuarvutiga. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Lahendab konspekti/näidete abil elulisi tekstülesandeid. Teisendab etteantud pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid lubatud eksimisega 10%.	Arvutab reaalarvudega õigesti peast ja kirjalikult. Teostab tehted õiges järjekorras. Ümardab arve etteantud täpsuseni. Lahendab iseseisvalt elulisi sõnalisi tüüpülesandeid. Teisendab tekstülesannetes mõõtühikuid vastavalt teksti sisule.	Arvutab reaalarvudega õigesti peast ja kirjalikult. Ümardab arve, kasutades ligikaudse arvutamise reegleid. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ja vormistab korrekse lahenduskäigu. Koostab ja lahendab elulisi mõõtühikute teisendamist nõudvaid tekstülesandeid.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Ülesannete lahendamine		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	3)Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks. 5)Kasutab vajaliku teabe leidmiseks nii paberkandjal kui ka internetis leiduvaid teabeallikaid. 6)Leiab tekstist, tabelist, jooniselt, graafikult, diagrammilt vajaliku info. 7)Koostab tabelleid, jooniseid, graafikuid ja diagramme õpitud materjali ulatuses. 10)Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid	AVALDISED. VÕRRANDID JA VÕRRATUSED. Ratsionaalavaldiste lihtsustamine. Võrre.	Paaristöö, rühmatöö, loeng- arutelu, ülesannete lahendamine	Eristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Kontrolltöö				
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Lihtsustab avaldise kasutades summa ja vahe ruudu ning ruutude vahe valemit, lahendab lihtsamaid lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning normaalkujulisi ruutvõrrandeid. Lahendab lihtsamaid lineaarvõrratusi. Elulisi tüüpülesandeid lahendab konspekti/näidete abil.	Lahendab võrrandeid lihtsustamise valemeid kasutades. Lahendab lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratusi ja võrratusesüsteeme. Lahendab iseseisvalt elulisi tüüpülesandeid, vormistab korrektselt lahenduskäigu.	Lahendab võrrandeid lihtsustamise valemeid kasutades. Lahendab lineaarvõrrandeid ja lineaarvõrrandisüsteeme ning ruutvõrrandeid. Lahendab lineaarvõrratusi ja võrratusesüsteeme. Lahendab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid, vormistab korrektselt lahenduskäigu.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 9 kokku: 39</p>	<p>4) Teeb järeldusi tulemuse tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäevaelust.</p> <p>8) Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille.</p> <p>9) Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi.</p> <p>1) Kasutab õpitut matemaatikateadmisi ja oskusi</p> <p>uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsid ja hinnates tulemuste tõepärasust.</p> <p>12) Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulisest.</p> <p>14) Selgitab matemaatiliste tehete abil loteriide ja laenudega seotud riske.</p> <p>13) Teab ja kasutab matemaatilise statistika ja tõenäosusteooria elemente.</p> <p>15) Arvutab bruto- ja netopalka ning mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid ning teisendab enamkasutatavaid valuutasid.</p> <p>16) Arutleb säästmise vajalikkuse üle, toob näiteid tarbimise ja kulutamise tasakaalustamise võimaluste kohta</p>	<p>PROTSENT.</p> <p>Osa ja tervik, protsent, promill. Elulise sisuga tekstülesanded.</p> <p>MAJANDUSMATEMAATIKA ELEMENDID. Raha ja valuuta.</p> <p>Liht- ja liitintress.</p> <p>Laen ja hoiustamine, laenu tagasimakse-graafik. Palk ja kehtivad maksud töövõtjale ja tööandjale. Käibemaks, hind käibemaksuga ja käibemaksuta.</p> <p>Hinnamuutused (soodushind, hinnatõus jt). Diagrammide lugemine.</p> <p>TÕENÄOSUSTEooria JA STATISTIKA.</p> <p>Sündmuse tõenäosus, tõenäosuse summa ja korrutis (sh tõenäosus loteriis ja hasartmängudes).</p> <p>Statistika põhimõisted ja arvarakteristikud.</p> <p>Statistiline ja variatsioonirida, sagedustabel ja suhteline sagedus, diagrammid keskvärtus, kaalutud keskmine, mediaan, mood, maksimaalne ning minimaalne element, standardhälve. Statistiliste andmete kogumine, süstematiseerimine, statistiline andmetöötlus.</p>	<p>Paaristöö, rühmatöö, loeng- arutelu, ülesannete lahendamine, loeng-arutelu, väitlus, diagrammide lugemine ja koostamine, infootsing, internetipõhiste laenu- ja liisingukalkulaatorite kasutamine, tabelite ja graafikute lugemine.</p>	<p>Eristav</p>
<b>Hindamisülesanne:</b>		<b>Hindamismeetod:</b>		
Kontrolltöö		Iseseisev töö		
Kontrolltöö		Kontrolltöö		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
<p>Arvutab protsenti (osa) tervikust.</p> <p>Arvutab tervikut protsendimäära (osamäära) ja osa kaudu.</p> <p>Leiab, mitu protsenti üks suurus moodustab teisest. Arvutab promilli (nt. alkoholisaldust veres). Vormistab korrektselt lahenduskäigu.</p>	<p>Lahendab kolme tehtega elulisi protsentülesandeid (näiteks niiskusekadu, lahuse ülesanded, suuruste muutumise ülesanded).</p> <p>Vormistab korrektselt lahenduskäigu</p>	<p>Lahendab iseseisvalt ja loovalt vähemalt kolme tehtega elulisi protsentülesandeid. Vormistab korrektselt lahenduskäigu. Vajadusel põhjendab saadud tulemust. Valib erinevate võimaluste vahel ökonoomsema lahenduskäigu.</p>		

#### Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindmismeetodid	Hindekriteeriumid

Iseseisev töö Kontrolltöö Kontrolltöö	<p>Eristav hindamine Hinne 3: Teab erinevaid valuutasid. Kasutab sellekohaseid teabematerjale. Arvutab liht- ja liitintressi. Arvutab käibemaksu ja kauba jaehinda, hinnamuutusi. Teeb vahet neto- ja brutopalgal, teab palgaga Teisendab kaasnevaid makse. Kasutab palgakalkulaatoreid internetis. Selgitab laenuudega seotud riske, arutleb säästmise vajalikkuse ja kiiralaenu üle. Teeb vahet erinevatel diagrammidel, suudab lugeda neilt andmeid.</p> <p>Hinne 4: Loeb tekstis, tabelist, jooniselt vajaliku info, analüüsib seda ja teeb järeldusi. Koostab MS Excelis diagramme.</p> <p>Hinne 5: Kasutab infotehnoloogilisi vahendeid ülesannete lahendamisel. Oskab probleemülesandeid lahendada ja neid ise püstitada. Julgeb avalikult esineda ja oma seisukohta kaitsta.</p>
---	--

Iseseisev töö Kontrolltöö Kontrolltöö	<p>Eristav hindamine Hinne 3: oskab lahendada tõenäosusteooria ja statistika näidisülesandeid ja on esitanud statistika uurimustöö. Selgitab loteriide ja hasartmängudega seotud riske</p> <p>Hinne 4: oskab lahendada tõenäosusteooria ja statistika näidetele baseeruvaid ülesandeid, kirjutanud essee loteriide ja hasartmängudega seotud riskidest.</p> <p>Hinne 5: lahendab tõenäosusteooria ja statistika teooriale baseeruvaid, kuid loogilist mõtlemist ja järeldusoskust nõudvaid probleemülesandeid; on koostanud iseseisvat uurimistöö koos tulemuste analüüsiga, on koostanud argumenteeritud essee loteriide ja hasartmängudega seotud riskidest</p>
---	---

<b>Iseseisvad tööd</b>
Ülesannete lahendamine ja koostamine.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	4) Teeb järeldusi tulemuste tõepärasuse kohta lähtuvalt igapäeva elust. 8) Nimetab järguühikuid ja teisendab pikkus-, raskus- pindala, ruumala, mahu, aja- ja rahaühikuid, arvutab protsente ja promille. 9) Kasutab muutumist ja seoseid käsitlevat matemaatikat, võrdleb erinevaid suurusi. 11) Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks.	JOONED TASANDIL. Punkti asukoha määramine tasandil. Lõigu pikkus, kahe punkti vaheline kaugus, vektori mõiste ja tähistamine, vektori pikkus, nullvektor, ühikvektor, vastandvektor, vektorite geomeetiline liitmine. Sirge, parabooli ja ringjoone võrrandid. Sirge joonestamine võrrandi järgi. TRIGONOMEETRIA. Pythagorase teoreem. Teravnurga siinus, koosinus, tangens. Täisnurkse kolmnurga lahendamine. Elulise sisuga tekstülesanded	Loeng-arutelu, ülesannete lahendamine.	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Kontrolltöö	<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Kontrolltöö
---	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori pikkust vektori koordinaatide järgi. Joonestab võrrandi järgi sirge tasandil. Tunneb antud võrrandi järgi joone kuju (sirge, parabool, ringjoon).	Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori koordinaate. Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi.	Kujutab vektorit tasandil algus- ja lõpp- punkti koordinaatide järgi. Arvutab vektori koordinaate, vektori algus- ja lõpp- punkti koordinaate. Arvutab lõigu ja vektori pikkust algus- ja lõpp-punkti koordinaatide järgi, vektori pikkust vektori koordinaatide järgi.

Liidab vektoreid geomeetriliselt. Joonestab võrrandi järgi sirge parabooli.

Liidab vektoreid geomeetriliselt. Joonestab võrrandi järgi sirge, parabooli. Koostab sirge võrrandi, kui sirge on antud: kahe punktiga; punkti ja sihivektoriga; punkti ja tõusuga; tõusu ja algordinaadiga.

## Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindmismeetodid	Hindekriteeriumid
Kontrolltöö	<p>Eristav hindamine</p> <p>Hinne 3: Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada konspekti/näidete abil (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Oskab valemikaardi abil leida õigeid elementidevahelisi seoseid, übermõõdu ja pindala valemeid.</p> <p>Hinne 4: Oskab korrektselt (teeb joonise, kirjutab andmed, valemid ja vastuse) lahendada (elulisi) ülesandeid kasutades valemikaarti. Esitab tõepäraseid vastused lähtuvalt igapäevaelust.</p> <p>Hinne 5: Lahendab iseseisvalt (abimaterjale kasutamata) elulisi ülesandeid trigonomeetriateadmisi rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust. Lahendab, koostab iseseisvalt ja loovalt elulisi tekstülesandeid ning vormistab korrektse lahenduskäigu.</p>
<b>Iseseisvad tööd</b>	
jooned igapäevaelus - foto ja sellelt ringjoonte, sirgete ja paraboolide leidmine, ülesannete lahendamine ja koostamine.	

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p>	<p>1) Sõnastab ülesande mõtte, toob/kirjutab välja andmed, määrab otsitavad suurused, toob/kirjutab välja vajalikud seosed ja valemid</p> <p>2) Kirjeldab lahenduskäiku, vajadusel illustreerib seda joonisega/skeemiga, teostab vajalikud arvutused, vormistab lahenduskäigu, kontrollib lahenduskäigu õigsust.</p> <p>3) Kasutab vajadusel õpetaja koostatud juhendmaterjale ja näpunäiteid ülesande õigeks lahendamiseks.</p> <p>10) Valib ja kasutab kirjalike ülesannete lahendamisel ülesande sisust lähtuvalt õigeid valemeid ja matemaatilisi sümboleid.</p> <p>11) Kasutab analoogiat objektidevaheliste seoste leidmiseks.</p> <p>12) Kasutab loogikat etteantud probleemide lahendamisel ning eristab olulist ebaolulist.</p>	<p>PLANIMEETRIA. Tasapinnaliste geomeetriliste kujundite (kolmnurk, ruut, ristkülik, rööpkülik, romb, trapets, korrapärane kuusnurk, ring) elemendid, übermõõdud ja pindalad. Elulise sisuga tekstülesanded.</p> <p>STEREOMEETRIA. Püstprisma, korrapärase püramiidi, silindri, koonuse ja kera (sfääri) elemendid, pindalad ja ruumala. Elulise sisuga tekstülesanded.</p>	<p>Loeng-arutelu, ülesannete lahendamine, paaristöö, kujundite joonestamine.</p>	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Kontrolltöö		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Kontrolltöö
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja lahendab valemikaardi abil etteantud andmetega kujundi pindala ja ümbermõõdu.	lahendab ühikute teisendamist ja trigonomeetria teadmisi nõudvaid (valemikaardi abiga) planimeetriaülesandeid ja vormistab lahenduskäigu korrektselt.	teeb tasapinnaliste kujundite joonised ja arvutab kujundite pindala ja ümbermõõdu. Lahendab loovalt elulisi ülesandeid trigonomeetria- ja planimeetriaülesandeid rakendades ja esitab tõepäraseid vastuseid lähtuvalt igapäevaelust

#### Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamismeetodid	Hindekriteeriumid
Iseseisev töö Kontrolltöö Kontrolltöö	<p>Eristav hindamine</p> <p>Hinne 3: lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid valemikaardi abi, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust.</p> <p>Hinne 4: lahendab näidisülesannete tasemel elulisi stereomeetria ülesandeid, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, esitab vastuse lähtudes igapäevaelust</p> <p>Hinne 5: lahendab elulisi stereomeetria ülesandeid, esitab korrekse lahenduskäigu, teeb joonise, vajadusel teisendab mõõtühikuid, annab vastuse lähtudes igapäevaelust, suudab hinnata vastuse õigsust.</p>
<b>Iseseisvad tööd</b>	
Ülesannete lahendamine, praktiline töö looduses	

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamise eelduseks on kõikide arvestuslike tööde sooritamine vähemalt väljundi tasemel ja kõikide iseseisvate tööde esitamine. Mooduli hinne kujuneb kõikide arvestuslike hinnete aritmeetilise keskmisena.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Matemaatika e-kursus Moodles</p> <p>Oks, A., Taperson, H. Gümnaasiumi kitsas matemaatika I töövihik. Arvuhulgad. Avaldised. Võrrandid ja võrratused. Avita, 2012. Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika I. Arvuhulgad. Avaldised. Võrrandid ja võrratused. Avita, 2011.</p> <p>Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika II. Trigonomeetria. Avita, 2011.</p> <p>Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika III. Vektor tasandil. Joone võrrand. Avita, 2012. Afanasjeva, H. jt. Gümnaasiumi kitsas matemaatika IV. Tõenäosus ja statistika. Avita, 2012. Kängsepp, I. Matemaatikaülesandeid elust enesest. Kirjastus Ilo, 2009.</p> <p>Leego, T., Vedler, L., Vedler, S. Matemaatika õpik kutseõppeasutustele. Tartu: AS Atlex, 2002.</p> <p>Leego, T., Vedler, L., Vedler, S. Matemaatika töövihik kutseõppeasutustele. 1. osa, Tartu: Atlex, 2003. Leego, T. Matemaatika töövihik kutseõppeasutustele. 2. osa, Tartu: Atlex, 2003.</p> <p>Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. Matemaatika 10. klassile. Tallinn: Koolibri, 2000. Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Koolibri, 2001. Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. Matemaatika 12. klassile. Tallinn: Koolibri, 2005. Tõnso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 10. klassile. Tallinn:</p>

Mathema, 1998.

Levin, A., Tõnso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Mathema, 1995. Tõnso, T., Veelmaa, A. Matemaatika 12. klassile. Tallinn: Mathema, 1996

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
17	Esmaabi	1	Taisi Talviste, Endla Kuura
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija annab kannatanule esmast abi ja kutsub vajadusel täiendavat abi päästeametist.		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
12 t	8 t	6 t	

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

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

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



**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
18	Vene keel	6	Maie Jesjutina, Taisi Talviste, Sirje Parrol
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija suhtleb õpitavas võõrkeeles igapäevases argisuhtluses suulises kõnes iseseisva keelekasutajana		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
80 t		24 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
kirjeldab vene keeles iseennast, oma huvisid, oma kooli ja valitud eriala Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 7 kokku: 27	suhtleb iseseisvalt tuttavas olukorras kasutades venekeelset põhisonavara tutvustab vestluses iseennast, oma kooli ja oma eriala vene keeles	1.Mina ja maailm. 1.1. Mina ja eakaaslased- kutseõppurid. Enesetutvustus. 1.2. Kooli tutvustus. 1.3. Oma eriala tutvustus.	paaristöö, rühmatöö, esitluse koostamine ja esitamine, töö tekstiga ja sõnaraamatuga, töö grammatiliste väljenditega, kodulehega, õppekäik koolis	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Rühmatöö - koostatakse projekt (kirjalikult - poster/ voldik, powerpoint ja suuline esitamine), kus tutvustatakse oma kooli ja eriala ja valmistatakse ette venekeelne kooliekskursioon, kus õpilased on giidid, käsitledes järgnevaid teemasid: enda ja tööühmaliiikmete tutvustus kooli lühitutvustus oma eriala tutvustus			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö	
<b>Lävend</b>				
õpilane tutvustab vene keeles ennast, kooli ja oma eriala, kasutades põhisonavara				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Vene keele põhisonavara omandamine				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab Eestit vene keeles (omariiklus, sümbolika, loodus, kliima jne) ja omal valikul soovib külastada eesti rahva jaoks ajalooliselt või kultuuriliselt olulist sihtkohta/kultuuriobjekti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 5 kokku: 25	tutvustab eakaaslastele välismaalt Eestit (üldinfo) ja enda poolt valitud sihtkohta/kultuuriobjekti või oma kodupaika/kodulinna teeb ettepanekuid sihtkoha külastamiseks ja põhjendab selle koha külastamise tähtsust	2.Mina ja Eesti. 2.1.Eesti (üldinfo, loodus ja kliima, vaatamisväärsused) 2.2.Kodupaik. 2.3.Turism Eestis.	lugemis -või kuulamistekst, praktilised harjutused sõnavara, väljendite sõnastiku kohta, paaristöö, esitlus, arutelu, viktoriin Eesti kohta	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Koostada paaristööna infovoldik ja esitlus "Mida peaks turist silmas pidama, kui tuleb Eestisse (keel, söök, kliima, raha, riigikord,haigused, vaktsiinid, vaatamisväärsused)			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö	
<b>Lävend</b>				
tutvustab vene keeles Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta /kultuurilist objekti				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Venekeelse informatsiooni leidmine kultuuriobjekti kohta, oma kodupaiga kohta (turismikirjandus i-punktis, veebis)				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
moistab lihtsamaid venekeelseid keskkonnaalaseid tekste ja kirjeldab olulisi keskkonna probleeme Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 5 kokku: 25	mõistab lihtsamaid venekeelseid keskkonnaalaseid tekste ja toob näiteid keskkonna probleemidest	3.Keskkond ja tehnoloogia 3.1.Mis on prügi? 3.2.Prügi mõju keskkonnale (erialaspetsiifilised jäätmed) 3.3.Prügi mõju inimese tervisele	lugemis- või kuulamisülesande täitmine (keskkonnaalased tekstid, lindistused), töö Interneti seletava sõnaraamatuga, rühmatöö, arutelu, sõnavara test	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> rühmatöö poster/plakati "Prügi sinu ümber" kujundamine ja esitlemine, küsimustele vastamine			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö	
<b>Lävend</b>				
mõistab lihtsamaid keskkonnakaisealaseid tekste ja kirjeldab vene keeles olulisi keskkonnaprobleeme, kasutades rühmatöös kujundatud plakati				
<b>Iseseisvad tööd</b>				

Infootsimine venekeelsetes internetportaalides keskkonna probleemide kohta

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
analüüsib ennast vene keeles praktikandina ettevõttes sooritab näidistööintervjuu Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 7 kokku: 27	analüüsib praktika tegevusi, nimetab oma isikuomadusi (tugevusi, nõrkusi) valitud erialal töötamiseks kirjeldab lühidalt oma tööpraktikat	4. Haridus ja töö. 4.1. Mina tööturul. 4.2. Töökuulutused, telefonivestlused. 4.3. Töö taotlusdokumendid	eneseanalüüs õpetaja juhendamisel, lugemise ja kuulamistekstid (töökuulutused, tööpraktika, näidistööintervjuud, sõnavara test, dialoog, rollimäng	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Rollimäng - näidistööintervjuu sooritamise (mõlemad valmistuvad nii intervjuueerija kui intervjuueeritava rolliks)			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö	
<b>Lävend</b>				
õpilane sooritab vene keeles näidistööintervjuu				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
info otsimine (töökuulutused ja edasi õppimise kohta, praktika võimalused)				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne kujuneb nelja hindamisülesande sooritamisel.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	1. I. Mangus. Vene keele õpik. Tallinn, TEA, 2010 2. K. Allikmets, L. Vedina. Vstretši, Tallinn, Koolibri; 1998 3. A. Metsa L. Titova Tvoi sobesednik 2, Tallinn, Koolibri, 2003

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	statsioonarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
19	Pagaritööd	3	Taisi Talviste, Endla Kuura
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud oskused hommikusöögilauas pakutavate pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
20 t	50 t	8 t	

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

<b>Iseseisvad tööd</b>
Pagaritöös kasutatavate toorainetega tutvumine

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

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi Jaotus tundides: praktiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 52	soovib rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaaignaid (pärm-, biskviit-, keedu-, liiva- bese-, leht-, ja pärmilehtaigen) teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid valmistab tooteid ressursisäästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest	Töökoha planeerimine Töö ajastamine Seadmed ja töövahendid Säästlikkus Ergonoomia Pagari- ja kondiitritooteid valmistamine Puhastustööd  Tagasiside moodulile Enesehindamine Mooduli hindamine	Praktiline töö, arutelu, analüüs	Mitteeristav

valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi ajastab toodete valmimise vastavalt ajaressursile planeerib valmistatavate toodete serverimise vastavalt kliendi tellimusele teostab toodete serverimise vastavalt kliendi tellimusele peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel			
---	--	--	--

**Hindamisülesanne:**

Retsepti alusel pagari- ja kondiitritoote valmistamine

**Hindamismeetod:**

 Praktiline töö  
 Enesehindamine  
 Ülesanne/harjutus  
 Analüüs

**Lävend**

Õppija valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaignaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- bese-, leht-, ja pärmilehttaigen) teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid valmistab tooteid ressursisäästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure ajastab toodete valmimise vastavalt ajaressursile planeerib valmistatavate toodete serverimise vastavalt kliendi tellimusele teostab toodete serverimise vastavalt kliendi tellimusele peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel

**Praktilised tööd**

Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine õppekeskkonnas

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

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	stasionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
20	Kultuurilugu	2	Annely Raev
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse teadvustada kultuuripärandit, kui kohaliku identiteedi kujundajat, kõikjal enda ümber ning mõista, et seda tuleb hoida. Arendada õpilaste kultuuriteadlikkust ja õppida tundma Eestlaste toidukultuuri ajaloolisest kujunemisest kuni tänapäevani. Anda ülevaade olulisematest maailma usunditest ja ülevaade kultuuridevahelistest erinevustest Euroopas ja maailmas. Avardada õppija terviklikku maailmapilti, arendada sallivust ja tolerantsust, õppida tundma erinevate usuliste kultuurierinevutega kliente. Luua võimalused kultuuriteadliku töötaja kujunemiseks, kellel on hoiakud, teadmised, oskused, mis võimaldavad alustada ametialast tegevust või jätkata õpinguid		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
20 t	16 t	16 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
<p>defineerib mõistete sisu: kultuur, rahvakultuur</p> <p>teab, kuidas Eesti ajalugu on üldjoontes jaotatud (Muinasaeg, Keskaeg, Varauusaeg, Uusaeg, Lähiajalugu)</p> <p>paigutab Eesti ajaloo perioodid ajateljele ning iseloomustab neid inimeste tegevusalade ning eluolu muutuste alusel</p> <p>mõistab kultuuri ja igapäevaelu seotust elukeskkonna ja kliimaga, tunneb eri paikade elamutüüpe, elatusallikaid</p> <p>teab, kes on: baltisakslased, eestirootslased, eestivenelased, näitab kaardil kus ja kuidas nad elasid</p>	<p>defineerib mõistete sisu: kultuur, rahvakultuur</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>Eesti kultuurilugu:</p> <p>Mõiste kultuur defineerimine</p> <p>Eesti ajaloo periodiseerimine</p> <p>Eesti etniline mosaiiksus: ajaloolised rahvusvähemused või vähemusrahvused?</p> <p>Talurahva elu-olu, taluarhitektuuri areng</p> <p>Elukeskkond</p> <p>Rahvakultuuri mõjutanud tegurid. Eesti etnilinemosaiiksus: ajaloolised - rahvusvähemused. Mõisad, Hansalinnad</p> <p>Usundiloo probleemaatika Eestis: kõrgreligioon versus rahvausund?</p> <p>Muinasusund</p> <p>Elukeskkond</p> <p>Eluring, Ajaring</p>	<p>Loeng, rühmatöö, häälestus ülesanded, häälestus ülesanded, filmide näitamine, arutlus, lugemine</p>	<p>Mitteeristav</p>

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

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



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

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

<b>Hindamisülesanne:</b> Test erinevates usundites esinevate mõistete kohta Enesetest "Maailma köögid" Tööleht: "Toidud, mille nimedest on saanud ajalugu..."	<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Test Tööleht
--	--

<b>Lävend</b> Test erinevates usundites esinevate mõistete kohta
---

Enesetest "Maailma köögid"

Tööleht: "Toidud, mille nimedest on saanud ajalugu..."

Iseseisev töö "Rahvusköök"

### Iseseisvad tööd

Projektülesanne "Rahvusköök". Tutvub valitud rahvusköögi tootumistavadega. Kasutab informatsiooni ettekande koostamiseks, tutvustamaks sellele riigile omast tootumiskultuuri, toiduaineid, traditsioone ja uskumusi. ettekande koostamisel toob välja olulise ja huvitava.

Pidepunktid materjaliga töötamisel: Milliseid toiduaineid selles riigis kasutatakse?; Millised toiduained seal kasvavad?; Kas seal on toiduaineid, mille tarvitamine ei ole soositud? Miks?; Millised on söömiseks kasutatavad söögiriistad?; Kui palju erinevad tootumistavad riigi eri paikades (maakondades)?; Millistel kellaegadel süüakse tugevat, millistel kerget einet?; Millised on argi-, millised pidupäeva road?; Kui oluline on kodus söögi valmistamine?; Millised on toiduga seotud traditsioonid ja uskumused selles riigis?; Kui rangelt neist kinni peetakse?; Milline osa selle riigi toidukultuurist on jõudnud ka Eestisse?; Kuidas sulle tundub, kui hästi eestlased sellist toidukultuuri tunnevad?

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

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
21	Kutse-eeetika ja etikett	2	Erna Gross
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised ja oskused käituda vastavalt eetika ja etiketi reeglitele erinevates tööalastes situatsioonides. Õppija kasutab eetika alast sõnavara, kirjeldab eetilisi valikuid. Kasutab etiketalast sõnavara, mõistab käitumise ja heade kommete olulisust. Tunneb igapäevaetiketti, riietuse etiketti, ärietiketti ja vastuvõuetiketi aluseid, mõistab kultuuridevahelisi erinevusi väärtushinnangutes ja käitumises. Õpetusega taotletakse õppija analüüsi-, ühistöö- ja suhtlemisoskuste arendamist.		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
40 t		12 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
leiab vajalikku kirjandust raamatukogust ja internetist kirjeldab eetika olemust ja kutse-eetilise teeninduse põhiväärtuseid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 4	leiab vajalikku kirjandust raamatukogust ja internetist. Kirjeldab eetika olemust ja kutse-eetilise teeninduse põhiväärtuseid selgitab ärireeetika mõju ühiskonnale ja majanduskeskkonnale.	Eetika olemus. Kutse-eeetika olemus ja mõisted. Ärireeetika olemus ja mõisted. Teleoloogiline ja deontoloogiline eetika. Enesehuvi eetika. Eetika mõju ühiskonnale ja majanduskeskkonnale.	teema tutvustamine, arutelu, probleemülesanne, situatsiooni analüüs, iseseisva ja rühmatöö juhendid, elulised näited	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Kirjeldab eetika olemust ja toimimist igapäevaelus ning seost kutse-eeetikaga. Selgitab ärireeetika mõju ühiskonnale ja majanduskeskkonnale.			<b>Hindamismeetod:</b> Probleemsituatsiooni lahendamine	
<b>Lävend</b>				
Kirjeldab eetika olemust ja toimimist igapäevaelus ning seost kutse-eeetikaga. Selgitab ärireeetika mõju ühiskonnale ja majanduskeskkonnale.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Leiab ja kirjeldab erinevaid allikaid eetika ja etiketi teema kohta.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab avalikku hoiakut ja ühiskonna moraalseid hoiakuid, väärtushinnanguid ja nende mõju äritegevusele eristab professioni, kutse, ameti, kohustuse ja vastutuse eetika. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4	kirjeldab avalikku hoiakut ja ühiskonna moraalseid hoiakuid arutleb väärtushinnangute ja nende mõju üle äritegevusele kirjeldab professioni, kutset, ametit ning nendega seotud kohustuse ja vastutuse eetikat	Avalik hoiak. Ühiskonna moraalsed hoiakud. Väärtushinnangud ja nende mõju äritegevusele. Profession, kutse, amet. Kohustuse ja vastutuse eetika.	teema tutvustamine, arutelu, probleemülesanne, situatsiooni analüüs, iseseisva ja rühmatöö juhendid, elulised näited	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö				
<b>Lävend</b>				
Kirjeldab avalikku hoiakut ja ühiskonna moraalseid hoiakuid. Arutleb rühmatööna väärtushinnangute ja nende mõju üle äritegevusele. Kirjeldab professioni, kutset, ametit ning nendega seotud kohustuse ja vastutuse eetikat.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
selgitab etiketti ja selle tähtsust, protokoll mõistet ja tähendust kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid, põhiväärtuseid (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas annab ülevaate Eestis levinud kommetest ja tavadest kultuuridevahelised erinevused viisakuses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 4	selgitab etiketi olemust ja selle tähtsust, protokoll mõistet ja tähendust kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid praktiliselt. põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas analüüsib Eestis levinud kombeid ja tavasid	Etikett ja selle tähtsust. Protokoll mõiste ja tähendus. Tavaviisakuse põhimõtted. Põhiväärtused ühiskonnas. Kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine, usulised tavad. Komed ja tavad Eestis. Kultuuridevahelised erinevused viisakuses.	teema tutvustamine, arutelu, probleemülesanne, situatsiooni analüüs, iseseisva ja rühmatöö juhendid, elulised näited	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Arutus				
<b>Lävend</b>				
Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsust, protokoll mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid praktiliselt. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Analüüsib Eestis levinud kombeid ja tavasid.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				

Kirjeldab ja esitleb kombeid ja tavasid Eestis.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eristab ametliku ja mitteametliku suhtlemiskultuuri kasutab tervitamist, esitlemist, tutvustamist, Sina-teie pöördumist kultuuridevahelised erinevused tervitamisel ja viisakuses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	kasutab igapäevaetiketti mees ja naine suhtluses, tervitamisel, esitlemisel, sina-teie pöördumisel, käitumisel tänaval, ühistranspordis selgitab võrdluses ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisused kirjeldab ametikohtumistel käitumist, tutvustamine-esitlemist Kingib probleemülesandena ärikingituse koostab kolm erineva otstarbega visiitkaarti	Igapäevaetikett: mees ja naine, tervitamine, esitlemine, sina-teie pöördumine, käitumine tänaval, ühistranspordis. Ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisused. Ametikohtumistel käitumine, tutvustamine-esitlemine, ärikingituste kinkimine. Visiitkaart. Kultuuridevahelised erinevused tervitamisel ja viisakuses.	teema tutvustamine, arutelu, probleemülesanne, situatsiooni analüüs, iseseisva ja rühmatöö juhendid, elulised näited	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Ülesanne/harjutus				
<b>Lävend</b>				
Kasutab igapäevaetiketti mees ja naine suhtluses, tervitamisel, esitlemisel, sina-teie pöördumisel, käitumisel tänaval, ühistranspordis. Selgitab võrdluses ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisused. Kirjeldab ametikohtumistel käitumist, tutvustamine-esitlemist. Kingib probleemülesandena ärikingituse. Koostab kolm erineva otstarbega visiitkaarti.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Esitlusvahendite (nimesilt, lauasilt, visiitkaart) koostamine ja vormistamine.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab kutse ja edastab selle kingib lilled ja kingituse Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	koostab korrektse kutse ja edastab selle. kingib sündmusele ning isikule sobilikud lilled ja kingituse	Kutse erinevad vormid. Erinevate tähtpäevade kutsed. Kutsete edastamine paberil, telefoni teel, e-kirjana. Kingitavate lillede tähendused, kinkimise tavad ja kombad. Lillede üleandmine. Kingituste tegemise tavad ja kombad. Ametkondlikud kingitused ja nende kinkimine.	teema tutvustamine, arutelu, probleemülesanne, situatsiooni analüüs, iseseisva ja rühmatöö juhendid, elulised näited	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Ülesanne/harjutus				
<b>Lävend</b>				
Koostab korrektse kutse ja edastab selle. Kingib sündmusele ning isikule sobilikud lilled ja kingituse.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Koostab korrektse kutse ja edastab erinevate vahenditega (paber, telefon, e-kiri).				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12	riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile Kirjeldab tavasid ja tabusid riietuses, välimuses ning ehete, kehakaunistuste, aksessuaaride, soengu, lõhnastamise sobilikkust ja arvestades isiksus ja isikupära, kehakuju sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat)	Tavad ja tabud riietuses. Välimus. Hügieen. Ehted, kehakaunistused, aksessuaarid, soeng, lõhnastamine, lips. Isiksus ja isikupära. Kehakujud. Rõivaste valik vastavalt kehakujule, stiilile.	teema tutvustamine, arutelu, probleemülesanne, situatsiooni analüüs, iseseisva ja rühmatöö juhendid, elulised näited	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Probleemsituatsiooni lahendamine				
<b>Lävend</b>				
Riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile. Kirjeldab tavasid ja tabusid riietuses, välimuses ning ehete, kehakaunistuste, aksessuaaride, soengu, lõhnastamise sobilikkust ja arvestades isiksus ja isikupära, kehakuju. Sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat).				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Sõlmib kaks erinevat lipsusõlme. Koostab pildilise materjali tavad ja tabud riietuses.				

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Selgitab lauaetiketi olemust ja käitub vastavalt lauaetiketile. Koostab vastuvõtuplaani ja ürituse läbiviimise kava. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 kokku: 8	Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgival. Kasutab salvrätikut kombekohaselt. Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte. Koostab vastuvõtuplaani kohvilaud-vastuvõtu läbiviimiseks. Esitleb kohvilauas käitumist. Vormib salvrätiku kümnel erineval viisil.	Lauaetikett. Käitumine toidulauas, kohvilauas, püstiseisuga vastuvõtul, lauasisustamisega vastuvõtul. Salvrätiku kasutamine. Erineva sisu ja vormiga vastuvõttud. Vastuvõtuplaan. Ürituse (näiteks kohvilaud) läbiviimise kava. Vastuvõtul ja vastuvõtulauas käitumine. Kultuuridevahelised erinevused lauaetiketis.	teema tutvustamine, arutelu, probleemülesanne, situatsiooni analüüs, iseseisva ja rühmatöö juhendid, elulised näited	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Ülesanne/harjutus				
<b>Lävend</b>				
Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgival. Kasutab salvrätikut kombekohaselt. Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte. Koostab vastuvõtuplaani kohvilaud-vastuvõtu läbiviimiseks. Esitleb kohvilauas käitumist.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb kõigi õpiväljundite kirjeldatud hindamiskriteeriumite saavutamisel. Kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel ja väljendatakse sõnaga "arvestatud"(A). Kui õpiväljundid saavutatakse lävendi tasemest madalamal tasemel, siis on tulemus ebapiisav ehk "mittearvestatud"(MA).
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Meel,M.2003.Ärietika.  <a href="http://www.eetika.ee">www.eetika.ee</a>  <a href="http://www.eetikakeskus.ee">www.eetikakeskus.ee</a>  Tšatšua,T.,Lukas,M.1999.Protokoll ja etikett.  Joonas,I.,Joonas,L.2008.Ärietikett.  Kallast,M.2001.Käitumise kuldraamat.  Kallast,M.2013. Oh ajad, oh kombes.  Jay,M.2001. Kultuuridevahelised erinevused.  Kroon,G.2012.Tänapäeva etikett.  Tooman,H.,Mae,A.2002.Inimeselt inimesele.Turismi-, hotelli- ja teenindusala käsiraamat.  McKay.2000. Suhtlemisoskused.  Virovere,A.jt.2008. Organisatsioonikäitumine.</p>

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
22	Joogiõpetus-mittealkohoolsed joogid	3	Taisi Talviste, Peep Peetersoo
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud on teemad: toiduhügieen ja tööhutus.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib juhendi alusel vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid mittealkohoolseid jooke, vormistab joogitellimuse, valmistab ja serveerib lihtsamaid mittealkohoolseid jooke.		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
25 t	40 t	13 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamisviise ja serveerimist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 iseseisev töö: 6 kokku: 21	kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel. nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted. nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaobade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid. kirjeldab meeskonnatööna karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) juhendi alusel. kirjeldab meeskonnatööna mittealkohoolseid jooke juhendi alusel. kirjeldab mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel. selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel.	Sissejuhatus moodulisse. Alkoholivabade jookide sortiment, valmistuspiirkonnad. Kuumad joogid. Alkoholivabade jookide serveerimine. Joogikaardi koostamise põhimõtted.	Aktiivloeng, näitlikustamine, rühmatöö, video.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Testile vastamine.			<b>Hindamismeetod:</b> Test	



<b>Lävend</b>
Õppija kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel, nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted, nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid, kirjeldab meeskonnatöona karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) juhendi alusel, kirjeldab mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel, selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel.
<b>Iseseisvad tööd</b>
Joogikaardi koostamine.
<b>Praktilised tööd</b>
Kirjeldab meeskonnatöona mittealkohoolseid jooke juhendi alusel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid Jaotus tundides: praktiline töö: 10 kokku: 10	koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel. täidab kaubatellimise lehe jookide koostiskomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi. kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/ olemasolu juhendi alusel. kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel.	Kaubatellimuse vormistamine. Kaupade realiseerimisajad, ladustamine. Kaupade serveerimistemperatuurid.	Praktiline töö.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktiline töö. Õppija planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid, juhendi alusel.			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Tööleht	
<b>Lävend</b>				
Praktiline töö. Õppija planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid, juhendi alusel.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Praktiline ülesanne töölehe alusel.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab ja soovib joogikaardis	Tutvustab klientidele joogikaardis olevaid	Jookide tutvustamine.	Suuline esitus.	Mitteeristav

olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 kokku: 10	jooke juhendi alusel. Soovitatav kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.	Toitude ja jookide sobivuse põhimõtted.		
---	---	---	--	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Õppija kirjeldab suuliselt jookide sobivust toitudega, juhendi alusel.	<b>Hindamismeetod:</b> Suuline esitus
--	--

<b>Lävend</b>
Õppija kirjeldab suuliselt jookide sobivust toitudega, juhendi alusel.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võtab kliendilt tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele Jaotus tundides: praktiline töö: 10 kokku: 10	Selgitab kliendiga suheldes eesti ja võõrkeeles tellimuse. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel.	Klienditellimuse vastu võtmine ja vormistamine.	Praktiline töö.	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Praktiline ülesanne juhendi alusel.	<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö
---	--

<b>Lävend</b>
Õppija selgitab kliendiga suheldes eesti ja võõrkeeles tellimuse. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks Jaotus tundides: praktiline töö: 5 iseseisev töö: 1 kokku: 6	Valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel. Valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist. Saab aru mitmesugustest inglisekeelsetest joogivalmistamisjuhistest.	Töövahendite ja joogikomponentide tundmine. Seadmete tundmine. Lihtsamate jookide valmistamisjuhiste tõlkimine.	praktiline ülesanne	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Praktiline töö juhendi alusel "Töövahendite ja komponentide valimine jookide valmistamiseks".	<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö
---	--

<b>Lävend</b>
Õppija valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel, valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist. Õppija saab aru mitmesugustest inglisekeelsetest lihtsamatest joogivalmistamisjuhistest.
<b>Praktilised tööd</b>
Töövahendite ja joogikomponentide tundmine. Seadmete tundmine. Lihtsamate jookide valmistamisjuhiste tõlkimine.

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeni nõudeid Jaotus tundides: praktiline töö: 15 iseseisev töö: 6 kokku: 21	Valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid. Valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega. Serveerib valmistatud jooke juhendi alusel. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel. Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel.	lihtsamate mittealkohoolsete jookide valmistamine ja serveerimine. Kuumade jookide valmistamine ja serveerimine. Seadmete ja töökoha puhastamine.  Tagasiside moodulile. Õppija hinnang oma tööle. Mooduli hindamine.	Praktiline ülesanne.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktiline töö juhendamisel.			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	

<b>Lävend</b>
Hindamise eelduseks iseseisva töö esitamine. Õppija valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid, valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega, serveerib valmistatud jooke juhendi alusel, täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel
<b>Iseseisvad tööd</b>
Iseseisev töö "Tee- ja kohvijogid" juhendi alusel.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hindamisel arvestatuks peab olema sooritatud kõik õpiülesanded ja saavutatud õpiväljundid.  Praktiline ülesanne juhendi alusel „Lihtsamate jookide valmistamine ning serveerimine ja puhastustööd“.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine

**Õppematerjalid**

S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 kirjastus Argo  
T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused 2011 kirjastus Argo  
M.Kotkas, A. Roosipõld Restoraniteenindus 2010 kirjastus Argo  
[www.innove.ee](http://www.innove.ee)  
[www.kutsekoda.ee](http://www.kutsekoda.ee)

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
23	Tekstiilide hooldus	1	Endla Kuura, Anneli Raev
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija hooldaks tekstiilesemeid vastavalt hooldusnõuetele ja pakuks majutustevõttes külastajale vastavat teenust.		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
10 t	10 t	6 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
tunneb tekstiilide liike ja nende omadusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	nimetab looduslikke tekstiile ja nende omadusi nimetab sünteetilisi- ja kunstmaterjalist tekstiile ja nende omadusi tunneb hooldusmärke ja loeb hooldusmärgistust	Looduslikud kiud - linane, siid, villane, puuvillane Sünteetilised kiud ja nende omadused Muud materjalid ja nende omadused Hooldusmärgid Hooldamist abistavad märkused	Rühmatöö, iseseisev töö arvutis,	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Loeb etteantud hoolduslipikult, millisest kiust on tekstiil, tunneb hooldusmärgid ja kirjeldab, kuidas seda eset pesta ning hooldada		<b>Hindamismeetod:</b> Ülesanne/harjutus		
<b>Lävend</b>				
Loeb etteantud hoolduslipikult, millisest kiust on tekstiil, tunneb hooldusmärgid ja kirjeldab, kuidas seda eset pesta ning hooldada				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Hooldusmärkide tundmaõppimine				

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
puhabast, peseb ja hooldab erinevaid	valib rühmatööna tekstiilile sobiva pesuaine	Pesuained, loputusained, muud tekstiilide hooldamiseks kasutatavad ained	Iseseisev töö, praktiline	Mitteeristav

tekstiilesemeid vastavalt hooldusnõuetele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 14	valmistab rühmatööna tekstiilid pesemiseks ette peseb rühmatööna tekstiilid pesumasinas ja asetab pesu kuivama triigib pesu kalandriga ja triikimispressiga	Pesumasinad, nende kasutamine Pesu pesemine käsitsi, automaatpesumasinas Pesu kuivatamine Pesu triikimisseadmed Pesu triikimine	töö, rühmatöö	
--	---	---	---------------	--

**Hindamisülesanne:**

Õpilane valmistab ette pesu pesemiseks, peseb pesu automaatpesumasinas ja triigib pesu kalandril (laudlinad) ja triikimispressil (pluus, kleit, viigipüksid, triiksärk).

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö

**Lävend**

Õpilane peseb, kuivatab ja triigib etteantud tekstiilesemeid vastavalt hooldusjuhendile

**Praktilised tööd**

Pesu pesemine  
 Pesu kuivatamine  
 Pesu triikimine

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde teostamine lävendi tasemel.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	õpiobjekt <a href="http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/tekstiilid">http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/tekstiilid</a>

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
24	Toataimede hooldus ja taimeseade	2	Kristel Sepp
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane hooldab enamlevinud toalilli ning valmistab ruumide kaunistamiseks lihtsamaid seadeid, vormitoid ja kimpe.		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
10 t	40 t	2 t	

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

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

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



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

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamiseks sooritab õpilane kõik hindamistööd vähemalt lävendi tasemel.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
25	Eritoitlustus	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	läbitud Toitlustamise moodul		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane valiks ja valmistaks eritoitumusega kliendile sobivaid toite ja jooke		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
15 t	30 t	7 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
kirjeldab erinevaid eritoitumisega seotud probleeme Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 iseseisev töö: 5 kokku: 10	Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumislaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab füüsilisest koormusest tulenevaid toitumislaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiast tulenevaid toitumislaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumislaseid vajadusi juhendi alusel.	Sissejuhatus moodulisse. Erinevate toitumislaste iseärasustega klientide toitumise eripärad.	Loeng, arutelu, analüüs, iseseisev töö.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Hindamise eelduseks on esitatud iseseisev töö. Arutelus osalemine teemal Erinevate toitumislaste iseärasustega klientide toitumine".			<b>Hindamismeetod:</b> Arutlus	

**Lävend**

Hindamise eelduseks on esitatud iseseisev töö.  
 Arutelus osalemine teemal Erinevate toitumislaste iseärasustega klientide toitumine". Õppija selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumislaseid erisusi juhendi alusel.  
 Selgitab füüsilisest koormusest tulenevaid toitumislaseid erisusi juhendi alusel.  
 Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiast tulenevaid toitumislaseid erisusi juhendi alusel.  
 Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumislaseid vajadusi

juhendi alusel.
<b>Iseseisvad tööd</b>
Probleemülesande lahendamine rühmatööna teemal "Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine".

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kohandab tavapärase menüü ja retseptuuri eritoitumusega kliendile sobivaks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 iseseisev töö: 2 kokku: 7	Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele.	Toitlustusettevõtte menüü ja retseptuuri kohandamine.	Loeng, lauamäng, diskussioon, rühmatöö.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel.			<b>Hindamismeetod:</b> Ülesanne/harjutus	
<b>Lävend</b>				
Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Rühmatööna, infotehnoloogilisi vahendeid kasutades, 1 ettevõtte menüü ja retseptuuri kohandamine vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab menüüsid eritoitumusega kliendile Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 kokku: 5	Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega.	Menüü koostamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära.	Rühmatöö, arutelu.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õppija koostab rühmatööna toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Õppija esitleb oma rühma tööd.			<b>Hindamismeetod:</b> Ülesanne/harjutus	
<b>Lävend</b>				
Õppija koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Õppija esitleb oma rühma tööd.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab eritoitumusega kliendile toite ja jooke Jaotus tundides: praktiline töö: 30 kokku: 30	Valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke. Kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust. Rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. Korraldab oma töökohta juhendamisel.	toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine.  Tagasiside moodulile. Õppija enesehinnang. Mooduli hindamine.	Praktiline töö.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke, kasutades juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust, rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid korraldab oma töökohta juhendamisel.			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
<b>Lävend</b>				
Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke, kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid korraldab oma töökohta juhendamisel.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde teostamine lävendi tasemel
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Toitlustuse alused, kirjastus Argo 2010 Õpiobjekt Toitlustuse alused <a href="http://eope.ehte.ee/toitlustus/?5_Energiavajadus%2C_allergiad_ja_toitumine:Erinevate_toitumisvajadustega_kliendid">http://eope.ehte.ee/toitlustus/?5_Energiavajadus%2C_allergiad_ja_toitumine:Erinevate_toitumisvajadustega_kliendid</a> Õpiobjekt Eakate toitumine <a href="http://web.zone.ee/objekt/vanurid/eakate_toitumine.html">http://web.zone.ee/objekt/vanurid/eakate_toitumine.html</a> Toitumis- ja toidusoovitused noortele <a href="http://www.kliinikum.ee/attachments/article/523/toitumis_ja_toidusoovitused_noortele.pdf">http://www.kliinikum.ee/attachments/article/523/toitumis_ja_toidusoovitused_noortele.pdf</a> Õpiobjekt Toitumisõpetus: <a href="http://e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis/toitumisopetus/eritoitumine.html">http://e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis/toitumisopetus/eritoitumine.html</a>

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
26	Catering-teenindus	2	Taisi Talviste, Endla Kuura
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud Toitlustamise moodul		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused toitlustusteeninduseks väljaspool statsionaarset ettevõtet ja teenindusruume		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
10 t	40 t	2 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
planeerib juhendamisel catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 10 kokku: 16	koostab menüü juhendamisel, arvestades kliendi soove ja sündmust, teenuse pakkumise aega ning kohta planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel koostab kliendile pakkumiskirja juhendi alusel	Sissejuhatus moodulisse Catering ürituse planeerimine Menüü koostamise põhialused Pakkumiskirja koostamine kliendile	rühmatöö, arutelu, praktiline töö, loeng, probleemülesannete lahendamine	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Catering ürituse planeerimine rühmatööna. Õppija koostab lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest menüü; planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel juhendamisel			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö	
<b>Lävend</b>				
Catering ürituse planeerimine rühmatööna. Õppija koostab lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest menüü; planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Pakkumiskirja koostamine etteantud ülesande alusel				
<b>Praktilised tööd</b>				

rühmatööna catering ürituse planeerimine juhendi alusel

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teostab juhendamisel ettevalmistustööd catering-teeninduseks Jaotus tundides: praktiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12	komplekteerib ja pakendab söögi- ja serveerimisnõud transpordiks juhendamisel valmistab catering- menüüsse sobivaid külmi ja kuumi roogasid, sh suupisteid juhendi alusel pakendab valmistatud road ja pooltooted transpordiks järgides toiduohutuse nõudeid juhendamisel planeerib ja korraldab ruumid catering-teeninduseks juhendamisel	catering- teeninduse ettevalmistustööd	Praktiline töö, probleemülesannete lahendamine	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktilise ülesande lahendamine: õppija komplekteerib söögi- ja serveerimisnõud transpordiks. Õppija valmistab lähtuvalt menüüst külmi ja kuumi jooke ning kuumi roogasid ning pakendab need. Õppija planeerib ruumid. Kõik praktilised tegevused toimuvad juhendamisel.			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
<b>Lävend</b>				
Praktilise ülesande lahendamine: õppija komplekteerib söögi- ja serveerimisnõud transpordiks. Õppija valmistab lähtuvalt menüüst külmi ja kuumi jooke ning kuumi roogasid ning pakendab need. Õppija planeerib ruumid. Kõik praktilised tegevused toimuvad juhendamisel.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Catering- teeninduse tarvis ettevalmistustööde etapilise kirjelduse koostamine juhendi alusel				
<b>Praktilised tööd</b>				
catering- teeninduse ettevalmistustööde teostamine juhendamisel				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teostab juhendamisel catering-teenindust Jaotus tundides: praktiline töö: 12 kokku: 12	kasutab erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest juhendamisel järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid pakib kasutatud nõud, taara, töövahendid transpordiks juhendamisel	praktiline catering- teenindus	praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktiline catering- teenindus: õppija kasutab erinevaid teenindusviise, järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. Teeninduse lõppedes pakib kasutatud nõud jm. Kõiki töid teostab õppija juhendamisel			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
<b>Lävend</b>				

Praktiline catering- teenindus: õppija kasutab erinevaid teenindusviise, järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. Teeninduse lõppedes pakib kasutatud nõud jm. Kõiki töid teostab õppija juhendamisel

#### Praktilised tööd

catering- teeninduse teostamine juhendamisel

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teostab juhendamisel catering-teeninduse järeltööd Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 8 kokku: 12	korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika catering- teeninduse pakkumise kohas juhendamisel korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes juhendamisel	Catering- teeninduse järeltööd sh. puhastustööd Tagasiside moodulile Hindamine Õppija hinnang oma tööle	praktiline töö	Mitteeristav

#### Hindamisülesanne:

Hinnatakse catering- teeninduse järeltööde teostust: õppija korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika catering- teeninduse pakkumise kohas juhendamisel  
korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes juhendamisel

#### Hindamismeetod:

Praktiline töö

#### Lävend

Hinnatakse catering- teeninduse järeltööde teostust: õppija korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika catering- teeninduse pakkumise kohas juhendamisel  
korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes juhendamisel

#### Praktilised tööd

Catering- teeninduse järeltööde teostamine

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev positiivne hinne kujuneb siis kui on saavutatud õpiväljundid lävenditasemel. Õppijal tuleb osaleda juhendamisel meeskonnaliikmena vähemalt 1 catering- ürituse planeerimisel, ettevalmistustöödel, teenindusel, järeltööde teostamisel. Projektülesanne.  Hindekriteeriumid:  Õppija: planeerib rühmatööna juhendamisel catering ürituse teostab rühmatööna juhendamisel catering ürituse koostab juhendamisel aruande annab hinnangu enda ja rühmatööle
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Õpiobjekt Toitlustuse alused Catering- teenused: <a href="http://eope.ehte.ee/toitlustus/?10_Catering-teenused">http://eope.ehte.ee/toitlustus/?10_Catering-teenused</a>

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
27	Kutsealane liikumine	3	Reet Parind, Hevelin Antsmäe
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija tunneb inimese füsioloogiat, ennetab kutsehaigusi, treenib treeningut vajavaid lihaseid, määrab oma kehalist aktiivsust, jälgib oma rühti ja leiab rühevigadele parandavaid harjutusi. Ennetab kutsehaigusi.		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
44 t	16 t	18 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
tunneb inimese luustikku ja lihaskonda. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 kokku: 10	õppija kasutab õpetaja poolt etteantud materjale.	Inimese füsioloogia. Tugi- ja liikumiselundkond. Luude ehitus, inimese skelett, lihased, lihaste ehitus, -talitus	Loeng, arutelu, rühmatööd, paarisharjutused	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Inimese füsioloogia tundmine õpetaja materjalide põhjal.			<b>Hindamismeetod:</b> Kontrolltöö Tunnikontroll	
<b>Lävend</b>				
teab, millest koosneb skelett ja teab, mis on tugi- ja liikumiselundkond.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Paarisharjutused etteantud ülesande alusel				

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>



tunneb ära treenimist vajava lihase. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 kokku: 10	Selgitab õpitu järgi, kuidas peaks raskusi tõstma. Nimetab, millised on antud erialal töötades nõrgad lihased, mida peaks treenima.	Raskuste tõstmine, kasutades õigeid lihaseid. Nõudmised raskuste tõstmiseks. Ettevalmistus jõusaali treeninguteks. Kutsehaigused, valitud elukutse mõju tervisele.	loeng, arutelu, rühmatööd	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> õpetaja materjalide tundmine- rühmatöö			<b>Hindamismeetod:</b> Arutus	
<b>Lävend</b>				
Teab, milliseid lihaseid tuleb kasutada raskuste tõstmisel.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib treenimist vajavatele lihastele sobivad harjutused. Jaotus tundides: praktiline töö: 10 kokku: 10	valib, millise jõumasinaga, millist lihast treenitakse	Lihastreening jõusaalis	jõusaali masinate tutvustamine ja treening	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> määratleb, milline masin on millisele lihasele treenimiseks vajalik			<b>Hindamismeetod:</b> Enesehindamine	
<b>Lävend</b>				
oskab valida õige jõumasin				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
määratleb enda kehalist aktiivsust ,täidab treeningpäevikut. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 kokku: 10	Õppija oskab määratleda juhendi alusel enda kehalist aktiivsust	Kehaline aktiivsus ja selle kujundamine, jõutreening printsiibid, liikumiskiiruse arendamine, aeroobvastupidavuse arendamine.	keha massi indeksi hindamine, loeng, analüüs	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Treeningpäeviku esitamine			<b>Hindamismeetod:</b> Enesehindamine Ettekanne/esitus	
<b>Lävend</b>				
Õpilane koostab 1 kuu treeningpäeviku, teab, mis on kehaline aktiivsus				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

jälgib oma rühti ja õiget kehahoiakut. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 kokku: 10	Õppija teab, millised on rühihäired ja - nende tekke põhjusi.	Rüht, rühihäired, kehahoid, rühihäirete põhjused.	loeng, arutlus, rühmatöö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> õppematerjalide tundmine, rühmatöö			<b>Hindamismeetod:</b> Suuline esitus Enesehindamine	
<b>Lävend</b>				
teab rühihäireid ja nende tekke põhjusi				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib kehahoidu ja rühti korrigeerivaid harjutusi. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 18 kokku: 28	koostab õppematerjalide põhjal õpimapi.	Keahoiu parandamine läbi harjutuste, liikuvuse parandamine	loeng, arutlus, rühmatöö, iseseisevtöö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpimapi koostamine			<b>Hindamismeetod:</b> Õpimapp/portfoolio	
<b>Lävend</b>				
Õpilane koostab õpimapi- kehahoidu parandavatest harjutustest				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Õpimapi koostamine- kehahoidu parandavatest harjutustest				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hindamine on mitteeristav. Hinde saamiseks sooritab õpilane kõik hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	P-H. Kingsepp "Inimese füsioloogia", B J. Ford "Inimene", A. Lepp " Inimese anatoomia", W. Nienstedt... "Inimese füsioloogia ja anatoomia" E. Maiste... "tervise ja kehalise töövõime arendamine noorukieas", J. Loko "Laste ja noorte spordiõpetus". M. Loosaar "Metoodiline materjal võimlemisringide õpetajale". R. Aalto "Liigutaja käsiraamat", V.Kalam "Kehaliste võimete testid", K. Hermelin "Keahoiu ABC", "Õpilastel erinevad rühihäired"- Eesti Õdede Liidu materjal R.Jalak... "Jõu- ja venitusharjutused igapäevale", I.Okk "Akrobaatika rühmaharjutused".

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
28	Spaa administreerimine	3	Endla Kuura, Tiina Kiibus
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab spaakultuuri olemust ja teenindab spaakülastajaid majutusettevõttes		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
40 t	30 t	8 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab spaa ajaloolist ja tänapäevast sisu ning Eestis tegutsevate spaahotellide erinevusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 iseseisev töö: 5 kokku: 20	-kirjeldab rühmatööna spaakultuuri ja traditsioone ajaloolises ja tänapäeva käsitluses -selgitab juhendi alusel ravispaa, heaoluspaa, mineraalveespaa, thalassospaa ja päevaspaa sisu -nimetab rühmatööna Eesti spaahotellid ja kirjeldab nende erinevusi -kirjeldab ühe majutusettevõtte näitel majutusettevõtte peamisi ilu-, tervise- ja spaateenuseid	Spaakultuuri ajalugu Spaade liigid ja kategooriad Spaade katusorganisatsioonid Spaahotellid Eestis Spaateenused, iluteenused ja terviseteenused	rühmatöö, õppekäik, iseseisev töö arvutis	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Test spaakultuuri ajaloo, spaaliikide ja kategooriate kohta			<b>Hindamismeetod:</b> Test	
<b>Lävend</b>				
Lävend on täidetud, kui õigete vastuste osakaal testis on 51% või rohkem ja iseseisev töö vastab õpetaja poolt esitatud nõuetele				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Õpilane kirjeldab ühe Pärnu spaahotelli teenuseid (spaahotelli liik, pakutavad teenused ja nende lühikirjeldus)				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab erineva kultuuritaustaga spaakülastajaid kogu külastusprotsessi vältel Jaotus tundides: praktiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	-valmistab juhendi alusel ette ja korrastab spaa teenindusala enda tööülesannete piires -lahendab erinevaid teenindussituatsioone, tagades külastaja, enda ja kaastöötajate turvalisuse kogu külastusprotsessi vältel -selgitab juhendamisel välja külastajate soovid või probleemid ning pakub sellele vastavalt lahendusi -põhjendab pakutud lahendust või käitumist lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest -rakendab juhendi alusel spaateenidajana peamisi turvalisuse ja tööohutuse nõudeid	Spaa teenindusala Spaa kodukord Turvameetmed spaades Spaakülastajate teenindamine, külastajate soovide ja vajadustega arvestamine	Praktiline töö, arutelud rühmas, iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö				
<b>Lävend</b>				
Iseseisev töö vastab õpetaja poolt etteantud nõuetele. Õpilane on osalenud kõikides praktiliste tööde tundides				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Õpilane tutvub ühe spaa hea tavaga ja põhjendab kodukorras olevaid punkte klientide turvalisuse seisukohast				
<b>Praktilised tööd</b>				
Külastajate soovide ja vajaduste väljaselgitamine, sobivate teenuste ja lahenduste pakkumine				

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

<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane tutvustab spaas kehtivad korda esmaabi andmiseks ja hädaabi kutsumiseks ning vormistab spaa esmaabikapi sisu loetelu	<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Arutus Tööleht
--	---

**Lävend**

Tööleht vastab õpetaja poolt etteantud juhendile ja õpilane on aktiivselt osalenud rühmatöös

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
broneerib ja teostab majutusettevõtte ilu-, tervise- ja spaateenuste müüki arvestades küllastajate soove Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 praktiline töö: 20 kokku: 35	-tutvustab ja soovitab ilu-, tervise- ja spaateenuseid ning –tooteid vastavalt küllastaja soovidele, lähtudes ettevõttes pakutavast valikust ja mahust -vormistab klienditellimuse ilu-, tervise- ja spaateenustele ettevõttes kehtestatud korra alusel kasutades ettevõtte infosüsteemi -teostab müügitehinguid, müües küllastajale sobilikke ilu-, tervise- ja spaateenuseid ning –tooteid, arvestades ettevõtte pakutavate teenuste eripära -koostab kirjaliku arve teenuste ja toodete eest vastavalt hinnakirjale -arveldab küllastajatega vastavalt ettevõtte protseduurireeglitele ja kasutades erinevaid maksevahendeid	Ilu-, tervise- ja spaateenused ning tooted Teenuste ja toodete müük Klienditellimuste vormistamine ettevõtte infosüsteemis Arvete koostamine ja arveldamine	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö, arutelu, interaktiivne loeng	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Arve on koostatud vastavalt lähteandmetele	<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Arvestustöö Probleemsituatsiooni lahendamine
--	---

**Lävend**

Arve on koostatud vastavalt lähteandmetele

**Praktilised tööd**

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

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamisülesannete sooritamine lävendi tasemel
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://spaateenused.weebly.com/">http://spaateenused.weebly.com/</a> Euroopa spaasõnastik <a href="http://www.espa-ehv.eu/contents/glossary">http://www.espa-ehv.eu/contents/glossary</a>

<https://experienceispa.com/>  
<http://www.spa-life.international/news/>  
<http://www.estonianspas.eu/et/>  
Õpetaja poolt ettevalmistatud õppematerjalid

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
29	Hotellimajanduse alused	1	Tiina Kiibus
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Hotellimajanduse aluste õpetusega taotletakse, et õppija mõistab hotellimajanduse olemust, terminoloogiat, teab majutusettevõtete klassifitseerimise põhimõtteid, omab ülevaadet majutusettevõtete tüüpidest ja erineva tasemega majutusettevõtetele esitatavatest nõuetest, tunneb hotellimajanduse arengut ja omab ülevaadet tuleviktrendidest. Omandab eeldused majutusala oskuste ja teadmiste arendamiseks ja on loonud baasi edasisteks õpinguteks.		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
20 t		6 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
õpilane kirjeldab hotellimajanduse olemust, nimetab erinevaid hotellide liike ja kirjeldab neid. Kirjeldab hotellimajanduse tuleviktrende. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	-kirjeldab hotellimajanduse olemust ja selle tähtsust üldises majanduses; -nimetab erinevaid hotellide liike ja nende esitatavaid nõudeid; -kirjeldab eri liiki hotellide sihtrühmi.	Hotellimajandus kui turismimajanduse üks osa Hotellimajanduse tähtsus regioonis ja Eestis tervikuna Hotellide liigid Hotellidele esitatavad nõuded Hotellide kliendid/sihtrühmad Hotellide tuleviktrendid	rühmatöö, iseseisev töö arvutis	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane koostab töö ühe etteantud hotelli baasil, kus on nimetatud seadusest tulenevad nõuded sellele majutusettevõttele ja ettevõtte olulisim sihtrühm			<b>Hindamismeetod:</b> Arvestustöö	
<b>Lävend</b>				
Õpilane esitab iseseisva töö ja esitleb rühmale hindamisülesande				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Ühe sihtrühma iseloomustus mõistekaardina				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane nimetab hotelli põhi- ja lisateenuseid ja iseloomustab neid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 1 kokku: 7	-loetleb hotellide põhi- ja lisateenused; -kirjeldab mõisteid "poolpansion", "täispansion", "B&B"; -kirjeldab erinevate hotellide lisateenuseid.	Hotelli põhiteenused Hotelli lisateenused Teenuste paketid, pakettimise eesmärgid ja põhimõtted	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Etteantud hotelli põhi- ja lisateenuste kirjeldus			<b>Hindamismeetod:</b> Arvestustöö	
<b>Lävend</b>				
Õpilane esitab iseseisva töö ja esitleb hindamisülesannet rühmale				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Ühe hotellis pakutava iluteenuse kirjeldus				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane kirjeldab majutusruumide tüüpe ja nendele esitatavaid nõudeid. Kirjeldab erinevaid voodeid. Nimetab tubade seise, kasutab õigeid mõisteid ja termineid eesti ja inglise keeles. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	-nimetab erinevaid toatüüpe ja kirjeldab neid; -kirjeldab standardtoa olemust; -kirjeldab äriklasi tube; -kirjeldab juunior sviiti ja sviiti; -nimetab vooditüüpe; -nimetab toaseise ja kirjeldab neid.	Hotellitubade tüübid Standardtoad Äriklasi toad Juunior sviidid ja sviidid Vooditüübid Tubade seisud, mõisted	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Mõistete test			<b>Hindamismeetod:</b> Test	
<b>Lävend</b>				
Õpilane esitab iseseisva töö ja sooritab mõistete testi positiivsele tulemusele				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Etteantud hotelli tubade tüübid ja toa hinda kuuluvad lisateenused				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine



õpilane nimetab erinevate hotellide struktuure, kirjeldab osakondade tööülesandeid ja omavahelist koostööd Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 1 kokku: 7	-kirjeldab erinevate hotellide juhtimisstruktuure; -nimetab erinevate osakondade tööülesandeid; -kirjeldab osakondade vahelist koostööd.	Väike- ja suurhotellide struktuurid Osakondade ametid ja ametinimetused Osakondade tööülesanded Osakondade vaheline koostöö ja infovahetus	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö, interaktiivne loeng	Mitteeristav
---	--	---	--	--------------

<b>Hindamisülesanne:</b> Skeem hotelli osakondadest, ametitest ja tööülesannetest	<b>Hindamismeetod:</b> Arvestustöö
--	---------------------------------------

<b>Lävend</b>
---------------

Õpilane esitab iseseisva töö ja esitleb hindamisülesannet rühmas
--

<b>Iseseisvad tööd</b>
------------------------

Majutusosakonna ülesanded, ametikohad, suhtlemine teiste osakondadega
---

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamiseks esitab õpilane õpiväljundite hindamistööd, mis vastavad lävendile.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	T. Viin, R. Villig. Hotellimajanduse alused.

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
30	Kutsealane soome keel	6	Ly Kukk, Endla Kuura
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija suhtleb kliendiga soome keeles kasutades erialast sõnavara ja viisakusväljendeid		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
100 t		30 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
<p>saab aru soome keelsetest igapäevatekstidest õpitud teemadel ja oskab leida tekstist 8nt hotelli kodulehelt) vajalikku infot</p> <p>Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 40  iseseisev töö: 10  kokku: 50</p>	<p>kasutab suhtlemisel viisakusväljendeid ja argielulist sõnavara</p> <p>kirjutab juhendamisel ja abivahendite abil lihtsaid tekste nagu silte, teateid, reklaami, kutseid üritustele</p> <p>kirjutab juhendi abil läbitud teemadel tekste</p>	<p>Teated eraelus ja tööl. Teate koostamine: aeg, koht, tegevused, päevaplaanid.</p> <p>Viisakas palve.</p> <p>Kuulutused. Lühendid.</p> <p>Kutsed tähtpäevadel.</p> <p>Riiklikud pühad meil ja Soomes. Soovid pühadeks ja tähtpäevadeks.</p> <p>Keelavad, kohustavad, hoiatavad sildid/märgid.</p> <p>Tee juhatamine hotellis.</p>	<p>rollimängud, paaristöö, meeskonnatöö, vestlus, iseseisev töö arvutis</p>	<p>Mitteeristav</p>
<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane koostab etteantud ülesande alusel soomekeelse teejuhi hotellis liikumiseks			<b>Hindamismeetod:</b> Suuline esitus	
<b>Lävend</b>				
Õpilane juhatab külastajale hotellis teed etteantud ülesande alusel				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Soomekeelse sõnavara omandamine				

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

<p>saab hakkama igapäevastes suhtlusolukordades, mis nõuavad töösuhetes nii hotellis kui restoranis otsest infovahetust tuttavatel teemadel algtasemel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 12 kokku: 52</p>	<p>tutvustab end ja räägib oma tööst, oskab nimetada soome keeles töövahendeid ja kirjeldab oma tööülesandeid</p> <p>esitab lihtsaid küsimusi ja vastab neile, kui teemaks on tema ise ning konkreetne tüüpiline töösituatsioon ja kui vestluspartner räägib aeglaselt ja selgesti oskab paluda öeldu kordamist või veelikordset selgitust ja lahendab probleemi..</p>	<p>Enesetutvustamine: isikuandmed, pere, huvialad, teiste esitlemine.</p> <p>Töövahendid majutuses ja toitlustamisel</p> <p>Tööülesanded klienditeeninduses</p> <p>Telefonisuhtlus klienditeeninduses</p>	<p>rollimängud, paaristöö, vestlus, iseseisev töö arvutis</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane tutvustab ennast rühmale soome keeles</p>			<p><b>Hindamismeetod:</b> Suuline esitus Ülesanne/harjutus</p>	
<p><b>Lävend</b></p>				
<p>Soomekeelne enesetutvustus suulise esitlusena. Iseseisev töö -CV koostamine</p>				
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>				
<p>CV koostamine soome keeles. Soomekeelse sõnavara omandamine.</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>tunneb soomlaste kultuuritraditsioone ja teab soome rahvustoite, samuti toitumiseriipära</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 8 kokku: 28</p>	<p>oskab hääldada oma emakeelest erinevaid häälikuid ja märke sõnades ja kasutab lausetes õiget intonatsiooni</p> <p>kasutab suhtlemisel sobivaid vastavale keeleruumile tavapäraseid viisakusväljendeid</p> <p>kasutab suhtlemisel sobivaid tavapäraseid viisakusväljendeid</p> <p>võrdleb erinevaid õpitud keeli</p>	<p>Sinatamine ja teietamine.</p> <p>Viisakusväljendid.</p> <p>Tavad ja kombed meil ja Soomes</p> <p>Toitumisharjumused meil ja Soomes</p> <p>Soome rahvusköök: peamised road, nimetused ja seosed.</p>	<p>Rollimängud, paaristöö, iseseisev töö arvutis</p>	<p>Eristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> 1. Enesetutvustus (nimi, keel päritolu, pere, hobia); 2. Märksõnade järgi sobivate klienditeeninduse situatsioonide koostamine koos partneriga (küsimused ja vastused paaristööna); 3. Vestlus õpitava keele kultuuriruumi tundmisest etteantud pildi järgi. Kõigi ülesannete puhul hinnatakse õpilase keelelist toimetulekut suulises kõnes.</p>			<p><b>Hindamismeetod:</b> Suuline esitus</p>	
<p><b>Hinne 3</b></p>	<p><b>Hinne 4</b></p>	<p><b>Hinne 5</b></p>		
<p>Õpilane suhtleb igapäevastes teenindussituatsioonides hotelli-restorani- ja cateringi ala klienditeeninduses soome keeles.</p>	<p>Õpilane suhtleb igapäevastes teenindussituatsioonides hotelli-restorani- ja cateringi ala klienditeeninduses soome keeles. Mõistab kliendi küsimust ja vastab küsimustele soome keeles.</p>	<p>Õpilane suhtleb igapäevastes teenindussituatsioonides hotelli-restorani- ja cateringi ala klienditeeninduses soome keeles. Mõistab kliendi küsimust ja vastab küsimustele soome keeles. On aktiivne ja pakub kliendile täiendavat infot soome keeles.</p>		
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>				

Erialase sõnavara omandamine

#### Õpiväljund 4

oskab end tutvustada, jutustada oma elust ja kirjeldada peret, elutingimusi, hariduslikku tagapõhja ja tulevasi tööülesandeid

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli õppeprotsessi hinnatakse mitmeeristavalt ja kujundava hindamisena. Moodulit kokkuvõttev hindamine on eristav hindamine. Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb praktilise hindamisülesande tulemusena, mis toimub mooduli lõpus soomekeelse toitlustusteenindusena.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Sonja Gehring, Sanni Heinzmann, Suomen mestari; FINN LECTURA, Helsinki, 2010, 3. trükk Margit Kuusk, Suomi selväksi, soome keele õpik, 4. trükk, Tartu 2013 Tiina Maripuu, Sülvi Mölder, Turismi soome keel, Argo 2009. Kaare Sark, Hyvä-parempi-paras, soome keele õppekomplekt algajatele, Tallinn 2009 jt uuem trükk. Õpi üldkasutatavaid sõnu 50 keeles: <a href="http://www.goethe-verlag.com/book2/ET/ETFI/ETFI002.HTM">http://www.goethe-verlag.com/book2/ET/ETFI/ETFI002.HTM</a> Supisuomea: <a href="http://yle.fi/vintti/yle.fi/supisuomea/01/">http://yle.fi/vintti/yle.fi/supisuomea/01/</a> Kuulosta hyvältä <a href="http://www.youtube.com/view_play_list?p=99A0C61D8059FD96">http://www.youtube.com/view_play_list?p=99A0C61D8059FD96</a> <a href="http://quizlet.com/35935972/hotellivirkailija-flash-cards/">http://quizlet.com/35935972/hotellivirkailija-flash-cards/</a> Keelesild <a href="http://www.keelesild.ee/opi-soome-keelt#algajale">http://www.keelesild.ee/opi-soome-keelt#algajale</a> Ly Kukk e-kursus: Soome keel hotelliteenindajatele: <a href="https://moodle.e-ope.ee/course/view.php?id=6208">https://moodle.e-ope.ee/course/view.php?id=6208</a> <a href="http://www.oneness.vu.lt/lesson2/vocabulary/L2V2/">http://www.oneness.vu.lt/lesson2/vocabulary/L2V2/</a> Õpiobjektid: <a href="http://cmsimple.e-ope.ee/reisikorraldaja_ja_turisti_dialog/?Matkakohteet">http://cmsimple.e-ope.ee/reisikorraldaja_ja_turisti_dialog/?Matkakohteet</a> <a href="http://cmsimple.e-ope.ee/reisikorraldaja/?Kokouspalvelujen_sanasto">http://cmsimple.e-ope.ee/reisikorraldaja/?Kokouspalvelujen_sanasto</a>

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
31	Erialane inglise keel	5	Maie Jesjutina, Sirje Tamm
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Õpilane on omandanud inglise keele grammatika ja sõnavara ulatuses, mis vastab Euroopa Nõukogu keeleoskustasemele B1.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab keerukamat erialast mõttevahetust, suhtleb ladiusalt inglise keelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, koostab selget ja üksikasjalikku erialast teksti, edastab oma erialases töös toitlustus- ja majutusettevõttega seotud suulist ja kirjalikku infot.		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
100 t		30 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	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	Töö majutusosalal Hotelliäri ja kultuuride ristumine Erialase teksti analüüs Ametlik kirjavahetus Minu karjäär	Iseseisev töö tekstiga Arutlus Intervjuu Rühmatöö	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Erialane tekst Töövestlus Kinnituskiri CV ja kaaskirja koostamine			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Analüüs Intervjuu	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
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.	Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu ja arutleb selle üle toetudes ette antud küsimustele. Mõistab hästi erialast terminoloogiat. Koostab korrektseid ametialaseid kirju. Tuleb hästi toime töövestlusel kasutades selgitavaid näiteid. Koostab põhjaliku Europassi CV .	Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu, väljendab oma arvamust loetust ning teeb kokkuvõtte olulisemast. Mõistab ja kasutab ladiusalt erialast terminoloogiat. Koostab keerukaid sobivas stiilis ametialaseid kirju. Töövestluse		

keelekasutus on ladus; pakub näiteid ning esitab küsimusi. Koostab põhjaliku Europassi CV kasutades pikemaid lauseid ning illustreerivaid näiteid.

### Iseseisvad tööd

Majutusasutuse ja pakutavate teenuste kirjalik tutvustus  
Kinnituskirja koostamine  
Kaaskirja ja Europassi CV koostamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vestleb küllastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	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	Hotelli sisseregistreerimine Majutus ja muud pakutavad teenused Päringud Ametlik telefonisuhtlus Tee juhatamine majutusettevõttes	Vestlus Paaristöö Rühmatöö Rollimäng	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Rollimäng			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Suuline esitus	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane vestleb küllastajatega abivalmilt ja arusaadavalt igapäevastes tööalastes situatsioonides.	Õpilane vestleb küllastajatega igapäevastes tööalastes situatsioonides viisakalt, abivalmilt ja ladusalt .	Õpilane vestleb küllastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Tutvub suulisele esitlusele esitatavate nõuetega. Koostab põhjaliku esitluse konkreetse majutusasutuse ning pakutavate teenuste kohta.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel majutusalasal võrkeelset terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	nimetab korrektses võrkeeles majutus-ja toitlustusettevõtete liigid nimetab korrektses võrkeelsete terminitega erinevaid majutusettevõtte ruume nimetab korrektses võrkeelsete terminitega erinevaid toatüübid ja kirjeldab numbritubade sisustust	Majutus-ja toitlustusettevõtete liigid Toatüübid ja numbritubade sisustus Majutusasutuste poolt pakutavad lisateenused Toateenija kohustused ja ülesanded	Loeng Individuaalne töö Rollimäng Rühmatöö	Eristav

	tutvustab juhendi alusel majutuseettevõtte 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		
<b>Hindamisülesanne:</b> Rollimäng		<b>Hindamismeetod:</b> Suuline esitus	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
Kasutades abimaterjale(hotelli infovoldik jms) tutvustab kliendile majutuasutuse poolt pakutavaid teenuseid. Tuleb toime küsimustele vastamisega.	Tutvustab kliendile abivalmilt ning korrektset majutusalaast võõrkeelset terminoloogiat kasutades pakutavaid teenuseid. Vastab viisakalt ja asjalikult lisaküsimustele.	Tutvustades kliendile suuliselt majutuasutuse poolt pakutavaid teenuseid kasutab suhtlemisel ladusalt majutusalaast võõrkeelset terminoloogiat. Vastab soravalt ja viisakalt kliendi küsimustele.	
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Koostab õpimapi, kuhu salvestab: 1) loetelu erinevatest majutus- ja toitlustusettevõtete liikidest kasutades ette antud online materjale (näiteks: <a href="http://babelnet.sbg.ac.at/themepark/services/accommodation/types/list.htm">http://babelnet.sbg.ac.at/themepark/services/accommodation/types/list.htm</a> ) 2) piltsõnastiku tubade koristamisel kasutatavatest puhastusvahenditest/tarvikutest ning voodipesust ja rätikutest			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	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	Toitlustamine • Lauanõud ja serveerimisvahendid • Hommikusöök hotellis • Menüü • Restoranis teenindamine • Eritoitumisvajadused	Loeng Väitlus Rühmatöö Rollimäng Vestlus	Eristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Rollimäng - kelner/ettekandja (laua eelkatmisest arve tasumiseni) Rühmatöö - eritoitumisvajadused		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Praktiline töö
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Teenindab abivalmilt inglise keelset menüüd kasutades külastajaid majutusasutuse restoranis. Oskab anda soovitusi ja selgitusi menüüs olevate roogade kohta.	Teenindab viisakalt ja abivalmilt korrektset inglise keelt kasutades külastajaid majutusasutuse restoranis. Selgitab piisava põhjalikkusega menüüs olevate roogade koostist ning tuleb hästi toime eritoitumisvajadustega klientidega.	Teenindab viisakalt ja abivalmilt ladusat teenindusalast inglise keelt kasutades külastajaid majutusasutuse restoranis. Selgitab põhjalikult menüüs olevate roogade koostist ning tuleb edukalt toime eritoitumisvajadustega klientidega.
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Koostab menüü eesti rahvustoitudest Loeb ja tõlgib erialase teksti laiemalt levinud eritoitumisvajadustest; koostab kokkuvõtte		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab Eesti Vabariiki ja lähipiirkonna huviväärsusi ning juhatab kliendile teed soovitud kohta Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	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	Euroopa Liit ja Eesti Vabariik Eesti populaarsemad vaatamisväärsused Tee juhatamine ja ühistranspordi kasutamine Eesti Rahvakalender	Individuaalne töö Uurimusõpe	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Küsimustiku täitmine Suuline esitus		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Suuline esitus		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Oskab nimetada olulisemaid fakte Eesti Vabariigi kohta. Soovib infovoldikuid kasutades lähipiirkonna huviväärsusi ning annab arusaadavaid juhiseid soovitud kohta jõudmiseks	Oskab nimetada olulisemaid fakte Eesti Vabariigi kohta. Soovib viisakalt ja abivalmilt lähipiirkonna huviväärsusi ning selgitab erinevaid võimalusi soovitud kohta jõudmiseks	Vestleb soravalt Eesti Vabariiki ja lähipiirkonna huviväärsusi puudutavatel teemadel. Annab põhjalikke soovitusi erinevate paikade külastamiseks ning ladusalt selgitab erinevaid võimalusi soovitud paika jõudmiseks.		
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Täidab küsimustiku kasutades Euroopa Liidu kodulehte Tutvustab suuliselt kahte vaatamisväärsust Eestis, põhjendades miks turist peaks neid külastama				



<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud peavad olema ka kõik iseseisva töö ülesanded.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Be My Guest Francis O'Hara, Cambridge University Press 2008</p> <p>English Grammar in Use Raymond Murphy, Cambridge University Press 2002</p> <p>Market Leader pre-intermediate David Cotton, David Falvey, Simon Kent, Pearson Education Limited 2009</p> <p>Tourism and Catering Workshop Neil Wood, Oxford University Press 2003</p> <p>Welcome Leo Jones Cambridge University Press 2008</p> <p>E-kursus "Koka erialane inglise keel", autor Sirje Tamm</p>

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Majutusteenindus“ (kutsekeskharidusõpe)**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
32	Sissejuhatus turismiõpingutesse	2	Endla Kuura
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda kutseõpinguid majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
<b>Teoreetiline töö sh lõimitud üldained</b>		<b>Iseseisev töö sh lõimitud üldained</b>	
40 t		12 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
õppija orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, nimetab õpingute erinevaid etappe Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	<ul style="list-style-type: none"> <li>*leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid</li> <li>*leiab õppetöoks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist</li> <li>*kirjeldab rühmatööna praktikaettevõtteid vastavalt juhendile</li> <li>*nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad</li> <li>*nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele</li> <li>*kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks</li> </ul>	Tutvumine kooliga, õppeklasside ja –laboritega. Tutvumine õpperühmaga ÕIS –i kasutamine, kooli koduleht, vajaliku info leidmine PKHK õppekorralduseeskiri, kooli kodukord Majutusettevõtted linnas ja regioonis Praktikaettevõtete kirjeldus	Õppekäik, interaktiivne loeng, rühmatöö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Paaristöö. Õpilane leiab koolist talle etteantud vajalikud ruumid ja inimesed; kasutab info leidmiseks kooli kodulehte, õppeinfosüsteemi ja infokioski. Rühmatöö. Õpilane kirjeldab etteantud kriteeriumide alusel rühmatööna talle olulisi objekte linnas ja regioonis sh kahte praktikaettevõtet			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö	

**Lävend**

Õpilane on esitanud iseseisva töö ja rühmatöö, mis vastavad etteantud juhendile.

### Iseseisvad tööd

Rühmatöö.  
Õpilane kirjeldab etteantud kriteeriumide alusel rühmatööna talle olulisi objekte linnas ja regioonis sh kahte praktikaettevõtet

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab ja arendab oma õppimisioskusi valitud eriala omandamiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	Kirjeldab erinevaid õppimise viise ja õpioskusi lähtudes eneseanalüüsist.	Õppimine ja selle olemus Eneseanalüüs Õpioskused ja nende arendamine Mõtlemisprotsessid-võrdlus, analüüs, süntees Aja planeerimine	interaktiivne loeng, iseseisev töö arvutis, rühmatöö.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Eneseanalüüs - kuidas ma õpin?			<b>Hindamismeetod:</b> Ülesanne/harjutus	
<b>Lävend</b>				
Iseseisev töö on esitatud ja hindamistöö vastab etteantud juhendile.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Eneseanalüüs - kuidas ma õpin?				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil ja on orienteeritud teenindusliku eriala omandamisele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	-loetleb ja kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid; -lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindussituatsioone.	Suhtlemissituatsioonid, hea suhtlemise tavad. Kultuurilised erinevused suhtlemisel. Kliendikeskne teenindus, suhtlemis- ja teenindussituatsioonid.	Loeng, rollimängud, õppekäik, vaatlus, praktiline ettenäitamine.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Teeninduse vaatlus ja analüüs ühes teenindusettevõttes Pärnu linnas.			<b>Hindamismeetod:</b> Juhtumi analüüs	
<b>Lävend</b>				
Õpilane on esitanud iseseisva töö ja analüüsib rühmas nähtud teenindust.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Teeninduse vaatlus ja analüüs ühes teenindusettevõttes Pärnu linnas.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide õpiväljundite all olevate hindamistööde teostamine lävendi tasemel
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://www.ehrl.ee">http://www.ehrl.ee</a> ; <a href="http://www.kutsekoda.ee">http://www.kutsekoda.ee</a> ; <a href="http://www.puhkaeestis.ee">http://www.puhkaeestis.ee</a> ; majutusettevõtete kodulehed, õpetaja koostatud PP esitlused, <a href="http://www.hariduskeskus.ee">http://www.hariduskeskus.ee</a> ; ÕIS; infokiosk